

## Penam zabodoval v soutěži Nejlepší novinka

Letos proběhl již 20. ročník programu Volby spotřebitelů – Nejlepší novinka 2021. V prestižní soutěži, v jejíž pomyslné porotě volí nejlepší výrobky nakupující, sklidil Penam úspěch hned dvakrát.



Vitacelia, řada bezlepkového pečiva se slaným i sladkým sortimentem, zvítězila v kategorii Bezlepkového pečiva. Kategorii Pečivo fitness ovládl Proteinový chléb. Vynikají svou chutí a designem na poli bezlepkových výrobků. Výrobky jsou vláčné, chuťově vyvážené. K nepoznání, že jsou bez lepku. Takové hodnocení si od zákazníků odnesla

bezlepková řada Vitacelia. Proteinový chléb zaujal svojí chutí a složením; chlebová chuť, obsahuje semínka, vyvážená kombinace hrachového a mléčného proteinu, vysoký obsah bílkovin. Vhodný pro aktivní životní styl, zdroj bílkovin, zdraví prospěšná semínka, zasytí na delší dobu, vyvážená kombinace proteinů, vysoký podíl vlákniny.

Hodnocení nových produktů bylo provedeno na základě spotřebitelského průzkumu realizovaného v měsíci květnu 2021 výzkumnou společností Nielsen IQ. Respondenti hodnotili v 60 kategoriích 196 novinek, které byly uvedeny na trh v období ledna 2020 až května 2021. V každé kategorii soutěžily minimálně tři konkurenční produkty a při výběru respondentů byly zohledněny atributy jako například složení domácnosti či přítomnost zvířete v domácnosti. Respondenti měli možnost hodnotit vlastnosti novinek, přičemž z průzkumu vyplývá, že nejdůležitějším znakem při novém produktu je na prvním místě chuť/funkčnost, následuje kvalita, překvapivě na třetím místě je obal a na čtvrtém značka produktů. Pro respondenty, kteří novinku neznají, je nejvýznamnějším atributem obal, následuje kvalita a značka.

*Zdroj: tyden.cz, 1. 7. 2021*

## V Pardubicích peče Optimista

Město Pardubice se může pochlubit řemeslným pekařským bistrem s pozitivním názvem Optimista, kde si zákazník může vychutnat chuť i vůni autentického pečiva. Tato pekárna vrátila v roce 2017 řemeslo tam, kde se dříve mlela mouka, do bývalých Winternitzových mlýnů.

Vize Romana Koblížka Jméno majitele Romana Koblížka krásně rezonuje s jeho živobytím, avšak pekařem nebyl odjakživa. Od otevření pekárny ho jeho okolí zrazovalo. Naštěstí byl optimista. K pekařskému řemeslu měl Roman blízko vždy. Původně totiž pracoval jako obchodní zástupce společnosti, která prodává pekárenské technologie. Jeho návštěvy pekáren po celé naší republice ho nakonec inspirovaly k otevření vlastní pekárny. Nelíbilo se mu totiž, že většina podniků nabízí předpečené polotovary a rozhodl se otevřít pekárnu, kde mohou zákazníci na vlastní oči pozorovat práci pekařských mistrů a téměř jim nahlížet pod ruce.



Důvěra a spokojenost zákazníka je zde na prvním místě. O hladký chod provozu se stará 5 stálých zaměstnanců za občasných výpomocí brigádníků. Plánuje se ovšem rozšíření a dalším krokem by mělo být otevření pobočky v Hradci Králové.

V pekárně si dělají vše od začátku až do konce, od kvásku až po hotové pochutiny. Používají se zde poctivé suroviny a zakládají si na čerstvosti. Největším miláčkem zákazníků jsou povídkové a tvarohové koláče z mléka, másla, sádla a vajec. Žádná dieta, ale naše babičky by měly radost!

Kromě koláčů zde můžete vyzkoušet klasické pšeničné a žitné chleby, bagetky nebo ciabaty. Jen rohlíky tu nečekejte! Do práce si navíc můžete každý den odnést čerstvě obložené bagety se sušenou šunkou či třeba tousty s tuňákem.

*Zdroj: agris.cz, 28. 6. 2021*

# Protest proti návrhu snižovat počty agenturních pracovníků

**Hospodářská komora ČR, Agrární komora ČR, Potravinářská komora ČR a Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR odmítají vládní návrh z dílny Ministerstva práce a sociálních věcí ČR o omezení počtu agenturních pracovníků ve vybraných provozech.**

Návrh ministryně Jany Maláčové (ČSSD) ukazuje na nepochopení trhu práce v České republice a neodráží reálnou situaci. Skutečným problémem zaměstnavatelů, kterým je dlouhodobý nedostatek pracovníků na některých pozicích, se tvůrci návrhu nezabývají. Komory se shodly na společném postupu proti návrhu novely zákona o zaměstnanosti, podle které by agenturní zaměstnanci mohli ve firmě tvořit nejvýše 10 % pracovníků.

„Zajištění pracovníků pro potravinářský průmysl prostřednictvím agentur práce je v současné době při nedostatku domácích pracovních sil nezbytné. Odpovědi na otázky, z jakého důvodu je třeba jejich počet omezit a proč zrovna na 10 %, jsme se nedozvěděli,“ říká prezidentka Potravinářské komory České republiky Dana Večeřová. Využívání služeb agentur práce potravinářskými podniky je v současné době velmi rozšířená praxe.

Agentury práce zajišťují pro potravinářské podniky především pracovníky z Ukrajiny (Moldavska) na krátkodobá, tzv. Schengenská víza, která jsou vydávána na dobu 90 dnů. V případě zavedení kvót na tyto pracovníky by došlo k totálnímu kolapsu výroby v mnoha odvětvích.

Není pravdou, že agenturní zaměstnanci pracují za minimální mzdu, ve špatných pracovních podmínkách a zabírají pracovní místa občanům z ČR. Dle vyjádření zástupců potravinářského sektoru se agenturní pracovníci mnohdy

stávají kmenovými zaměstnanci a všichni pracovníci mají rovné podmínky. Např. výrobce masných výrobků uvádí, že zaměstnávají zhruba 50 % zahraničních agenturních pracovníků z celkového počtu 680 zaměstnanců. Zhruba 10 % zaměstnanců přešlo v tomto roce mezi kmenové zaměstnance. Jedná se o pracovníky, kteří se rozhodnou žít trvale v České republice a mají zájem o dlouhodobou spolupráci, ve většině případů se jedná o pracovníky, kteří již dosáhli na vedoucí pozice.



„Stanovením kvót na zaměstnávání agenturních pracovníků by mohlo dojít ke kolapsu ve výrobcích a nevykrytí objednávek, což by způsobilo nedostatek potravin na pultech a případně by se tím otevřela cesta k dalším levným a méně kvalitním dovozům ze zahraničí,“ dodává Dana Večeřová.

„Globální ekonomika se po pandemii velmi rychle zotavuje. Největší brzdou dalšího růstu je nedostatek zdrojů, zejména těch personálních. Právě snížená mobilita lidí, včetně té mezinárodní, nás drtí prakticky od prvopočátku vzniku pandemie. Teď máme skvělou šanci nastoupit cestu rychlého růstu a návratu do období ekonomické prosperity. Pokud chceme, aby firmy prosperovaly, zaměstnávaly lidi, platily daně, potřebujeme jim k tomu vytvořit podmínky a umožnit přístup ke zdrojům,“ řekl viceprezident Hospodářské komory ČR a prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR Tomáš Prouza.

*Zdroj: HK ČR, 22. 6. 2021*

## Burger za 5 000 EUR se prodává v Nizozemsku

Je pokovený zlatem a obsahuje kaviár z belugy a královského kraba. Veškerý výtěžek z jeho prodeje poputuje na charitu. Holandská restaurace de Daltons, která se specializuje na hamburgery, představila na svém menu neobvyklé jídlo - hamburger v hodnotě 5 000 EUR (téměř 127 000 Kč). Nové jídlo dostalo název Golden Boy. Má v sobě skutečné zlato – tím jsou hamburgery pokryté, což zdůrazňuje luxus ingrediencí a působí živým vizuálním dojmem.

Mezi ingredience Burgeru patří majonéza z uzeného kachního vejce, bílý lanýž, okurka a tygří rajče nakládané do čaje matcha, specialita Wagyu Burger A5 wagyu hovězí (kde A5 znamená nejvyšší kvalitu), sýr čedar, barbecue omáčka s whisky Macallan a exotické kávy Kopi Luwak, králičí maso, kaviár beluga, jamon Joselito Bellota Iberico a mnoho dalších vynikajících produktů, z nichž

každý není zdaleka levný sám o sobě. A spolu s hamburgerem obdrží host restaurace láhev šampaňského Dom Perignon. Takové neobvyklé jídlo bylo připraveno s očekáváním získání titulu nejdražšího hamburgeru na světě. Majitel restau-



race Robbert Jan de Vin uvedl, že překonání světového rekordu bylo jeho dětským snem. A během pandemie, kdy tok návštěvníků restaurací začal vysychat, se tato myšlenka stala vynikajícím marketingovým krokem, který přitahoval pozornost znalců gurmánské kuchyně a luxusního životního stylu z celého světa až do založení.

Golden Boy je možné zakoupit volně v restauraci, je však nutné provést rezervaci nejméně dva týdny předem. Restaurace také požaduje zálohu ve výši 750 EUR na jeden hamburger, který se plánuje jíst. Zdůrazňuje se však, že restaurace na tak nákladném pokrmu nevydělává. 5 000 eur na hamburger, který byl prodán na slavnostním ceremoniálu, bylo věnováno národní potravinové bance v zemi, takže vláda může poskytnout stovkám lidí v nouzi základní balíčky potravin.

*Zdroj: Sfera, 7. 7. 2021*