

ZPRAVODAJ TTD

INFORMAČNÍ ČTVRTLETNÍK SPOLEČNOSTI CUKROVARY A LIHOVARY TTD

ÚVODEM

Vážení spolupracovníci, dovoluji, abych využil našeho Zpravodaje TTD a popřál Vám všem do roku 2010 mnoho pevného zdraví, štěstí, pohodu doma v rodinném kruhu a silné sociální jistoty v naší společnosti Cukrovary a lihovary TTD.

V uplynulém roce 2009 skončila reforma cukrovarnictví ve všech zemích Evropské unie. Před reformou se vyráběl cukr ve 23 zemích z celkových 27, nyní vyrábí cukr pouze 17 zemí, provoz ukončilo 80 cukrovarů ze 160, pěstuje se o 36 mil. tun řepy méně, ubylo 600 000 ha osevních ploch a o práci přišlo 30 000 zaměstnanců. Z 18 mil. t cukru, které obyvatelé Evropy spotřebují, se vyrábí pouze 13 mil. tun, zbytek se musí dovážet.

Naše společnost tyto tvrdé tři roky reformy zvládla. Bylo to velmi náročné po finanční stránce, kdy TTD odváděla do restrukturalizačních fondů obrovské finanční prostředky a vzhledem k tomu, že pěstitelé mohli ukončit pěstování řepy, bylo velmi důležité zajistit zásobení řepou.

Dnes můžeme říci, že TTD reformu přežila, vyrábí ve svých dvou továrnách 230 000 tun cukru. Zároveň se stala s výrobou 700 000 hl velkým výrobcem pitného a bezvodého lihu. Vstoupila do světa pohonných hmot, kdy jako jedna z prvních v Evropě začala vyrábět obnovitelné zdroje energie.

I ve velmi těžké době se tedy podařilo udržet práci pro všechny zaměstnance TTD, a to se všemi výhodami a jistotami, které naši pracovníci mají! Važme si toho, není tomu tak všude.

Je nutné si uvědomit, že reforma vyřadila z cukrovarnictví všechny nekonkurenceschopné výrobce a pěstitele. Zůstala jen cukrovarnická elita – a k ní patří i TTD.

Děkuji Vám za práci v roce 2009 a do toho nového roku 2010 ještě jednou mnoho úspěchů!

Oldřich Reinberg
generální ředitel
a předseda představenstva

BIOETANOL: potvrzeno studii a předpisy

Nedávná studie agentury Ademe, stejně jako energeticko-klimatický balíček Evropské unie potvrzují energetickou užitečnost bioetanolu.

V říjnu publikovaná studie agentury Ademe (Agentura životního prostředí a hospodaření s energií, Francie) potvrdila již známé údaje o biopalivech a zvláště o bioetanolu. „Biopaliva jako celek ve výsledku vypouštějí méně emisí než fosilní paliva,“ uvádí Ademe.

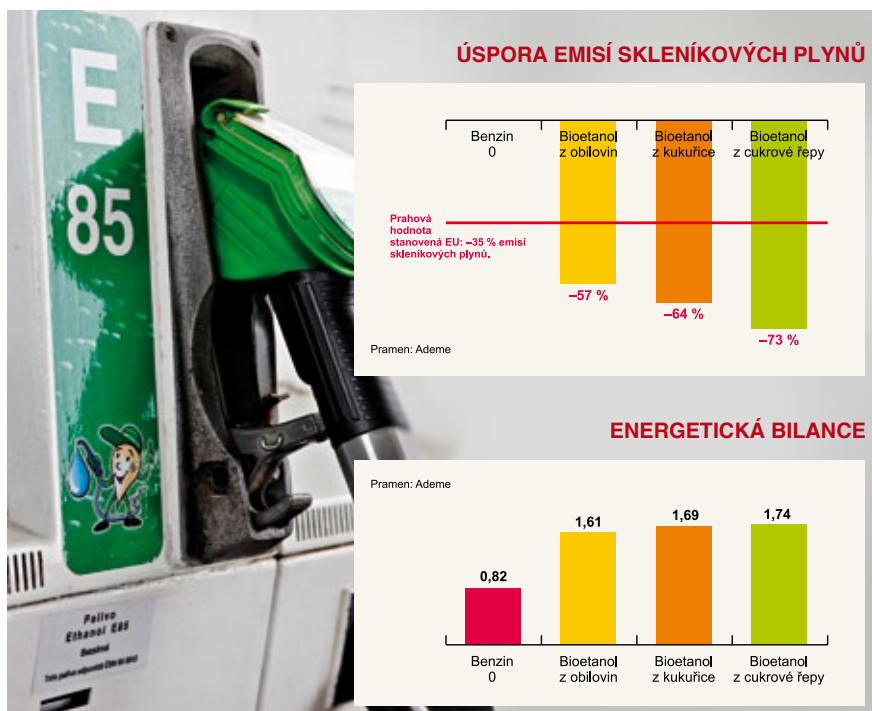
Výsledky jsou průkazné: přímé zavedení bioetanolu umožňuje značné snížení emisí skleníkových plynů v průběhu celého výrobního cyklu: u bioetanolu z pšenice je to o 57 % méně emisí, u kukuřice o 64 % méně, u cukrové řepy o 73 % méně a u cukrové třtiny až o 78 % méně emisí. Tyto výsledky můžeme porovnat s prahovými hodnotami, které stanovila Evropská unie ve směrnici o obnovitelných energiích přijaté v dubnu 2009 – podle ní biopaliva mají poskytnout alespoň 35 % úspor emisí.

PŘÍZNIVÁ ENERGETICKÁ BILANCE

Z energetického hlediska je studie Ademe také velmi pozitivní. „Všechna odvětví biopaliv mají energeticky příznivější výsledky než odpovídající fosilní paliva.“ Zatímco energetická bilance (vyrobená energie/energie nutná k její výrobě) benzínu je 0,82, a tedy negativní, energetická bilance bioetanolu je pozitivní: 1,61 pro pšenici, 1,69 pro cukrovou řepu a 1,74 pro kukuřici. Energetická bilance bioetanolu je ve všech případech dvakrát vyšší než bilance benzínu.

Agentura Ademe výsledky dále upřesňuje v souvislosti se „změnou využívání půdy“. To se však evropského bioetanolu v podstatě netýká, protože cukrová řepa a obiloviny pro jeho výrobu zabírají pouze 3 % zemědělské půdy při 7% podílu bioetanolu v palivech v roce 2010. Stejně tak v Brazílii, kde se hlavní část produkce soustředí ve střední a jižní části země vzdálené od amazonského pralesa více než 2 500 km.

Bioetanol je tak v současnosti jedinou okamžitě dostupnou obnovitelnou energií, která nabízí alternativu k benzínu. Umožňuje snížení čistých emisí CO₂ a splnění cílů stanovených v rámci balíčku „Energie-klima“ schváleného Radou a Parlamentem EU v prosinci 2008.



KRÁTKÉ INFORMACE

Cukrovary a lihovary TTD se představí na Salimě

Již 27. ročník potravinářského veletrhu Salima se uskuteční od 2. do 5. března tradičně na výstavišti v Brně. Veletrh podává přehled o potravinářském průmyslu v zemích střední a východní Evropy, představí nejvýznamnější trendy a novinky pro rok 2010. Letos se představí vystavovatelé z rekordních 17 zemí. Stánek společnosti TTD má číslo 125 a najdete ho v pavilonu P v přízemí. Na 70 metrech čtverečních bude návštěvníkům představena celá široká paleta výrobků společnosti.



Rekordní cena cukru

Cena cukru na burzách dosáhla v závěru roku rekordní úrovně za posledních 28 let. Příčinou jsou silící obavy z výše deficitu výroby proti silící poptávce. Především díky nižší produkci cukru v Brazílii a Indii vzrostla cena cukru v roce 2009 více než dvojnásobně.

Muzeum cukrovarnictví získalo nový název i logo

Chystané Muzeum cukrovarnictví, lihovarnictví, řepařství a města Dobrovice má nový stručnější název – Dobrovická muzea. Původní název zůstane pouze podtitulem. Hlavním důvodem je ukázat spjatost muzea i cukrovarnictví s městem Dobrovice. Dobrovická muzea již také mají oficiální logo. To značí propojenost cukrové řepy, cukrovarnictví, lihovarnictví a města Dobrovice.



Podíl bioložky v palivech se zvýší

Sněmovna v prosinci podpořila v prvním čtení vládní novelu Zákona o ochraně ovzduší, která zvyšuje minimální podíl biopaliv v motorové naftě a benzínu. Od dubna by se tak měl podíl bioložky v benzínu zvýšit ze současných 3,5 % na 4,5 % a v naftě z 4,5 % na 6,3 %. Zvýšením podílu bioložky v palivech se Česko chce přiblížit svému závazku, že v roce 2010 bude celkové množství biopaliv v pohonných hmotách 5,75 %.



Výrobní závody TTD v kampani 2009

Cukrovarnická kampaň byla v Dobrovici zahájena 22. září a v cukrovaru České Meziříčí o den později. Kampaň trvala 96 dnů a byla z pohledu historie významně dlouhá, neboť se po mnoha letech protáhla až přes vánoční svátky. Zpracování řepy a výroba cukru byly v průběhu kampaně stabilní a jen s malými zásahy do nastavení technologických parametrů. Provozy lihovarů pracovaly v nastavení produkce surového lihu v Dobrovici s následným odvodněním pro získání bioetanolu v Dobrovici a nebo rektifikace na jemný lih v Chrudimi. Oba tyto produkty byly žádaný v druhé polovině roku 2009 s vyšší intenzitou, neboť pozměněná legislativa iniciovala jednak nutnost přidávání biopaliv do pohonných hmot a zároveň také navýšení daní z pitného lihu od roku 2010 vedlo k předzásobením lihovin u obchodníků. Z investičních celků byla do kampaně úspěšně zprovozněna změkčovací stanice lehké šťávy a instalovány dva výkonnější řízkolisy v Českém Meziříčí. Nemalá část investic byla směřována také do zlepšení dopadů na životní prostředí v okolí továren, což se potvrdilo opětovným ponížením emisí hluku i eliminací zápachových zdrojů.

Z pohledu zavedení kvót na prodej cukru vyrobily provozy TTD rekordní množství 230 000 tun, neboť se vyskytly možnosti exportu mimo evropskou unii. Na daná množství bylo třeba důkladně plánovat a provádět nejen rozšíření zpracovatelnosti cukru v balicím centru na Mělníce, ale i logistiku přepravy a uskladnění a posléze expedice ke koncovým zákazníkům. I při zvýšených výkonech potom dokázali všichni pracovníci výroby zavést a hlavně udržet požadavky zákazníků na takové úrovni, že mohlo dojít nejen k obhájení certifikačních standardů, ale dokonce i jejich rozšíření a povýšení v podobě ISO 22 000 a Pas 220.

S přihlédnutím k uvedeným faktům o navýšených poptávkách na cukr i lih lze konstatovat, že cíle společnosti v oblasti průmyslu byly splněny. Velmi solidní připravenost na kampaň, odpovědný přístup všech pracovníků a zavedení nových technologií přineslo očekávané výsledky. Za to patří všem pracovníkům průmyslu velký dík. Chtěl bych proto popřát jim všem, jejich blízkým, ovšem i kolegům a našim dodavatelům, bez kterých by práce průmyslu neměla takové výsledky, mnoho zdraví a zopakování úspěchů i v roce 2010.

Tomáš Paukert, průmyslový ředitel TTD



V DOBROVICKÝCH MUZEÍCH SE JIŽ PŘIPRAVUJÍ EXPOZICE

Dnem 14. ledna 2010 došlo k významnému posunu v realizaci Dobrovických muzeí – stavba prošla závěrečnou kontrolní prohlídkou, nebyly shledány závady a bude vydán kolaudační souhlas. K tomuto zásadnímu kroku však bylo potřeba velkého množství úsilí a dobře odvedené práce.

Na úplném počátku stál historicky cenný, ale velmi zchátralý, nevyužívaný hospodářský dvůr s množstvím necitlivých novodobých zásahů. Až společný projekt společnosti Cukrovarny a lihovary TTD, a. s., a města Dobrovice dokázal zachránit tuto významnou památku, zachovat v co největší míře její původní podobu a nabídnul její smysluplné využití. Jedním z dokladů zachování historických pamětihodností může být například zrestaurované renesanční sgrafito, které bude součástí návštěvního okruhu.

Po vydání kolaudačního souhlasu se hlavní pozornost přesune k přípravě a tvorbě vnitřních expozic muzeí. Ty by měly přinést stěžejní informace o daných oborech – cukrovarnictví, lihovarnictví a řepařství – o jejich podstatě, historii, vývoji používaných technologií, významných osobnostech, jednotlivých závodech a podnicích. Svým pojetím i náplní expozic se bude odlišovat Muzeum města Dobrovice, jež návštěvníky provede od pravěkých dějin lokality po její současnost. Historie města a cukrovaru však k sobě neoddělitelně patří a spojení těchto muzeí v jednom areálu má své plné opodstatnění.

Odbornými garanty projektu se staly instituce a vysoké školy zabývající se danými obory, odborná i regionální muzea, s nimiž se spolupracuje na tvorbě expozic. Dále byli osloveni lidé s letitými pracovními zkušenostmi i rodáci s blízkým vztahem k městu či cukrovaru.

Chceme, aby muzea byla přínosná co nejširšímu okruhu lidí – od odborné veřejnosti přes školní exkurze po rodiny s dětmi. Stejně tak se snažíme vkusně a účelně propojit staré a nové, historii se současností, teorií s praxí. Sepětí muzea se závodem má evokovat i bezbariérový vstup – výtahová věž v podobě extraktoru neboli difuze.

Jednou z významných akcí byla v půli prosince přeprava největšího exponátu do areálu – cukrovarnické parní lokomotivy z 50 let doplněné cisternou na melasu z konce 19. století. Lokomotiva byla převezena na speciálním podvozí nákladního auta z depa v Turnově, cisterna pochází z našeho závodu v Chrudimi. Na své stálé místo byly umisťovány prostřednictvím jeřábu. Spolu se staly dominantou celého dvora a jistě přitáhnou pozornost malých i velkých návštěvníků.

Lenka Suchomelová



Na tři otázky odpovídá vedoucí laboratoře cukrovaru Dobrovice Marie Hradcová



Marie Hradcová je v kontaktu s cukrovarnictvím již od roku 1959, kdy nastoupila do učňovského oboru v tehdejší cukrovaru Čejetický. Poté absolvovala Střední školu potravinářské technologie v Praze, obor cukr a cukrovinky. Podle tehdejších zvyklostí dostala umístěnou do cukrovaru Kropáčova Vrutice, kde zůstala tři kampaně a po jeho zrušení v rámci jedné společnosti přešla přesně 7. února 1967 do Dobrovice.

V dobrovickém cukrovaru pracujete již od roku 1967. Byla právě skončená kampaň něčím výjimečná?

Všechny kampaně byly něčím výjimečné. Někdy ve smyslu kladném, jindy záporném. Letošní kampaň byla výjimečná tím, že se v jejím průběhu zpracovalo nejvíce řepy v historii cukrovaru. Významná je také vysoká kvalita cukru, která je způsobena z části soustavnými

a promyšlenými úpravami technologického zařízení, z části potom výrobou bioetanolu. Z hlediska historie to byla myslím velice úspěšná kampaň.

Jak se cukrovarnictví za 43 let Vašeho působení v tomto oboru změnilo?

V mých počátcích bylo zařízení dost zastaralé. Hlavními přístroji byl ruční polarimetr, ruční refraktometr a lékárenské miskové váhy se speciálním cukrovarnickým závažím. Vzhledem k původnímu tříklérovému schématu, energeticky velmi náročnému, jsme však vyráběli velice kvalitní cukr, který se vyvážel do mnoha zemí světa.

Změna přišla hned na počátku 90. let minulého století, kdy jsme si vybavili laboratoř špičkovými přístroji a máme například velmi přesné elektronické váhy, přesné fotometry, pH metry atd. Naše práce je tak i díky těmto přístrojům velice efektivní.

Jste vedoucí laboratoře. Co všechno se v laboratoři kontroluje? Kolik cukru Vám během kampaně projde rukama?

V laboratoři se v době produkce kontroluje celý technologický proces od vstupní suroviny, kterou je cukrová řepa, pomocné suroviny jako vápenec, hydroxid sodný, atd. přes meziproducty při výrobě cukru, až po finální výrobek – bílý cukr.

Protože všichni naši zákazníci požadují certifikát o kvalitě dodávané rafinády na každou dávku cukru, je dalším naším úkolem i v době mezikampaňové sledovat kvalitu expedovaného cukru. Sledujeme proces balení cukru do pytlů a vaků a dodávky v cisternách, takže 10 rozborů a až 20 certifikátů je každodenní výsledek naší práce. Laboratorní kontrolou pak projde celá průměrná výroba v kampani a při expedici znovu.



Obsluha varny v cukrovaru v Dobrovici

ZDE SE DĚLÍ KRYSTALY OD TĚŽKÉ ŠŤÁVY

Zaměstnanci, obsluhující varnu v cukrovaru v Dobrovici, jsou klíčoví pro život doslova celé společnosti. Pokud se zde něco pokazí, nevyprodukuje se zkrátka dost kvalitního cukru. Na jejich práci tak záleží osud celé TTD.

Elita mezi cukrovarníky – tak bývali dříve po právu označováni vařiči cukru. Odhadnout jen od oka kvalitu a velikost krystalů a kontrolovat průběh krystalizace vyžadovalo velkou dávku umění. I dnes, po desítkách a vlastně už stovkách let, kdy jsou téměř všechny operace řízené počítačem, jsou operátoři varny bez nadsázky srdcem každého cukrovaru. Obsluhu varnostrojů a odparek zajišťuje v Dobrovici 9 pracovníků, vždy 2 na jednu směnu. Jeden dohlíží na A cukr, další na B cukr a zelenou šťávu.

Na otázku, v čem vlastně spočívá jeho práce, odpověděl jeden z nich, Jiří Řídký, který v TTD vaří cukr už více než 16 let, lakonicky: „Kontroluji kontinuitu provozu, koordinaci strojů a podobně. Vlastně se dá říct, že tu dohlížíme na finální výrobek, aby se povedl tak, jak má.“ A co všechno vlastně sleduje? „Tlak páry, průtok lehké cukerné šťávy, rozpouštěcí pánve a samotné varostraje,“ říká Jiří Řídký a dodává „první dva roky v TTD jsem ještě vařil bez počítačů, na ruku a kolečkama od oka. Počítače tu máme od roku 1995.“



TIRÁŽ

ZPRAVODAJ TTD

Informační čtvrtletník společnosti Cukrovary a lihovary TTD, a. s.

Adresa: Cukrovary a lihovary TTD, a. s. • Palackého náměstí 1 • 294 41 Dobrovice • <http://www.cukrovarytttd.cz> • infolinka: 326 900 190

Odpovědný redaktor: Jakub Hradiský • tel.: 326 900 261, 725 739 101 • e-mail: j.hradisky@ttdcukrovary.cz

Grafická úprava: Ing. Blahoslav Marek • Tisk: SWL osetová tiskárna

Zpravodaj je zdarma a samostatně neprodejný.

