

ZPRAVODAJ TTD

INFORMAČNÍ ČTVRTLETNÍK SPOLEČNOSTI CUKROVARY A LIHOVARY TTD

ÚVODEM

Vážení spolupracovníci, dovoluji mi, abych před blížící se kampaní v krátkosti zhodnotil uplynulý hospodářský rok, který trval od 1. 10. 2008 do 30. 9. 2009. Toto období, podobně jako to předchozí, patřilo k těm náročnějším, časově se totiž shodovalo s posledním rokem reformy společné organizace trhů s cukrem v EU. Reforma cukerného režimu EU začala 1. října 2006 a byla ukončena 30. září 2009. Během těchto tří let došlo ke snížení výroby o 40 %, produkční kvóta cukru byla snížena o 30 %, bylo uzavřeno téměř 80 cukrovarů. Z 27 zemí EU vyrábělo dříve cukr 23, po reformě pouze 17 zemí. Pěstování řepy ukončilo desetitisíce pěstitelů řepy a stejné množství zaměstnanců přišlo o práci. Z EU, druhého největšího vývozce cukru na světě, se stal kontinent závislý na dovozech cukru.

Můžeme potvrdit, že naše společnost přečkala těžké chvíle reformy bez ztráty své výrobní kvóty, naopak pozice společnosti v regionu centrální a východní Evropy významně posílila. Pěstitelé a dodavatelé řepy si ponechali všechna dodávací práva a zachovali si tak možnost pěstovat nesnížené množství řepy pro výrobu kvótovaného množství cukru. Tereos, majoritní akcionář společnosti, podpořil pozici společnosti schválením dalšího rozvoje. V průběhu reformy, kdy některé jiné cukrovarnické společnosti likvidovaly své cukrovary, naše společnost významně investovala. Využila možnosti vstoupit do výroby obnovitelných zdrojů energie a vybudovala v Dobrovinci zcela nový lihovar pro výrobu bezvodého lihu, který je využíván v dopravě jako pohonná směs. Na rozdíl od jiných výrobních odvětví, kde často docházelo k propouštění, se podařilo zachovat všechna pracovní místa.

Na druhou stranu však nelze říci, že ukončením cukerní reformy končí těžké doby a problémy jsou vyřešeny. Naopak – ukončením reformy začíná nová éra evropského cukrovarnictví. Je nutné si uvědomit, že jsme se stali členy elitní cukrovarnické společnosti vyspělých zemí EU. Po ukončení reformy zůstali v Evropě jenom ti „dobří“ s vysokými výnosy řepy a vynikajícími výsledky v továrnách. Zůstali jen ti, kteří budou schopni více konkurovat světovému třtinovému cukrovarnictví. Naše společnost tak musí čelit zcela novým výzvám a vyspělé konkurenci, a to jak na poli v pěstování řepy, tak v továrnách. Musí být schopna uspokojit zákazníka ve všech směrech: kvalitou, servisem, flexibilitou.

Oldřich Reinberg
generální ředitel a předseda představenstva

Dobrovická muzea byla slavnostně otevřena

Ve dnech 21. a 22. května došlo k vyvrcholení několikaleté společné snahy společnosti Cukrovary a lihovary TTD a města Dobrovice o rekonstrukci areálu bývalého hospodářského dvora v Dobrovinci. Slavnostně tam totiž byla otevřena Dobrovická muzea s expozicemi mapujícími historii i současnost cukrovarnictví, lihovarnictví, řepářství a města Dobrovice.

Již v pátek 21. května měli možnost prostory Muzeí navštívit významní hosté z Evropské unie a oborových organizací jako UEPA nebo SNFS společně s francouzskými akcionáři společnosti TTD. Ti všichni neskrývali po prohlídce areálu své nadšení.

V sobotu se poté Dobrovická muzea slavnostně otevřela široké veřejnosti a do areálu v průběhu dne zavítalo více než dva tisíce návštěvníků. Ludmila Radková, ředitelka muzeí, byla hojnou účastí mile překvapena. „Jsem překvapena, ale doufali jsme ve vysokou návštěvnost. Jsme skutečně unikátní muzeum a máme co nabídnout,“ uvedla. Nejen nové prostory a expozice muzeí byly pro návštěvníky v sobotu připraveny k nahlédnutí. Lidem akci zpříjemnil i kulturní program, který byl slavnostně zahájen vystoupením mažoretok a příjezdem knížete Karla Anselm Thurn-Taxisa v podání Divadýlka na dlani.

Během slavnostních projevů generální ředitel společnosti TTD Oldřich Reinberg mimo jiné zdůraznil význam československého cukrovarnictví i nutnost zachování jeho odkazu pro příští generace. „Na počátku minulého století bylo na našem území 270 cukrovarů a republika produkovala sedmáct procent světové výroby cukru! Tato čísla si nepochybně zaslouží, aby je historie zaznamenala,“ řekl Reinberg.

Dobrovickým muzeím přišel popřát vše nejlepší rovněž mistr a největší pamětník svého řemesla, cukrovarník Jiří Linhart, který letos oslavil 102. narozeniny. „Jsem rád za tuto příležitost, některé z mých vzpomínek, zážitků a zkušeností neupadnou v zapomnutí. Jsem rád za myšlenku muzeí, která odkrývá slávu cukrovarnického řemesla, pro Českou republiku kdysi tak významného. Ať český cukr zůstane stále pojmem,“ uvedl Linhart.



KRÁTKÉ INFORMACE

Kompostem k cukernatosti?

Hnojení kompostem může zlepšit kvalitu cukrovky. Polními pokusy ve Velké Británii byl prokázán pozitivní účinek hnojení cukrovky kompostem. Vědci z Cambridge Agricultural Technologies spolu s privátními poradci nyní předložili první výsledky víceletého pokusu, v němž nahradili část minerálního dusíkatého hnojiva 15 t/ha kompostu. Po prvním roce se výnos hmoty cukrovky nezměnil, došlo však k zlepšení obsahových látek a kvality cukru. Cukernatost stoupla o 1,2 % na 19,5 %, obsah sodíku se snížil o polovinu a obsah alfa-aminodusíku o třetinu. Příjem dusíku z kompostu byl nižší, zlepšil se však příjem draslíku, fosforu, síry a hořčíku. Kromě toho dodaný humus přispěl ke zlepšení půdní struktury.

Konference o cukrovarnictví v Národním technickém muzeu

Konferenci nazvanou Cukrovarnictví, cukrovary a cukrovarníci v českých zemích uspořádalo ve dnech 22. a 23. června 2010 Národní technické muzeum v Praze. Muzeum totiž slaví sto let od svého založení a právě významní cukrovarníci stáli u jeho založení. Během konference zaznělo přes třicet referátů v osmi tematických blocích. Účastníci konference si vyslechli jak přednášky o počátcích výroby cukru u nás, tak i o věcech nedávných. Převažovaly však referáty o cukrovarnictví v 19. a první polovině 20. století. Účastníci konference měli zároveň příležitost navštívit 24. června nově otevřená Dobrovická muzea, která byla rovněž partnerem celé konference.

Internetové stránky o palivu E85

Nejen na stránkách společnosti Cukrovary a lihovary TTD, ale od června především na speciálním webu si mohou zájemci o ekologickou a ekonomickou jízdu přečíst informace a novinky týkající se paliva E85. Na adrese www.etanol-85.cz lze najít vědecké studie, mapku s čerpacími stanicemi, které toto palivo nabízejí, odpovědi na nejčastější otázky a další informace o tomto palivu. Zájem o toto palivo potvrzuje statistika návštěvnosti, kdy si během prvních tří týdnů provozu našlo cestu na stránky více než 7 500 návštěvníků.

Zvýšení podílu biosložky v palivech

Poslanci Parlamentu České republiky v květnu schválili novelu Zákona o ochraně ovzduší, která zvyšuje minimální podíl biopaliv v motorové naftě a benzínu. Od 1. června se podíl biosložky v benzínu zvýšil ze současných 3,5 % na 4,1 % a v naftě z 4,5 % na 6,3 %. Zvýšením podílu biosložky v palivech se Česko chce přiblížit svému závazku, že v roce 2010 bude celkové množství biopaliv v pohonných hmotách 5,75 %.

Kvalita a bezpečnost potravin

Společnost Cukrovary a lihovary TTD a. s. vyrábí a dodává na trh kvalitní cukr již od roku 1831. Dlouhodobou prioritou společnosti je zajištění požadované kvality a bezpečnosti vyráběných potravin pro zákazníky. Pro ně je značka TTD již historickou zárukou kvality.

Stává se již samozřejmostí, že jednotlivé závody skupiny TTD obhajují řadu certifikátů kvality a řízení systému jakosti. Tato samozřejmost není však rutinou, neboť vedení si je vědomo nových situací na trhu, které vyžadují neustálou bdělost pracovníků výroby a logistiky a konstantní péči o zákazníka. Audity pro udržení nastavených trendů v oblasti kvality potvrdily připravenost společnosti pro uspokojování náročných potřeb současného zákazníka. Auditorská společnost Bureau Veritas opakovaně potvrdila vysoký standard kvality a prodloužila udělované certifikáty na další období. Závody společnosti TTD nabízejí tak svým zákazníkům jistotu při zpracování surovin a jejich přetváření na požadovaný produkt pod záštitou nezávislých auditorů. V současné době je skupina TTD držitelem následujících certifikátů kvality výrobků:

Certifikát ISO 9001 – Management jakosti skupiny

Certifikátem je dokládáno, že společnost má přijatou politiku jakosti a cíle jakosti, a to podle požadavků zákazníka.

Certifikát HACCP – Systém kritických bodů pro výrobu a dodávání cukru a zpracování sušených cukrovarských řízků

Tento certifikát byl poprvé ve společnosti obhájěn v roce 2004. V roce 2009, kdy byla zákazníky požadována vyšší forma certifikace, byl systém rozšířen (certifikát ISO 22000/2006).

Certifikát ISO 22000/2006

Standard orientovaný na celý řetězec subjektů, které podnikají s potravinami, od výrobců krmiv, prvovýrobců přes výrobce potravin, přepravce, provozovatele skladů, dodavatele, velkoobchody, maloobchody a stravovací zařízení. Norma navazuje na zásady systému analýzy nebezpečí a kritických kontrolních bodů (HACCP), který je součástí normy ISO 22000.

Certifikát PAS 220/2008

Tento program je určen pro výrobce potravin, velké podniky maloobchodu s potravinami nebo velké značkové potravinářské společnosti. Tito výrobci, certifikovaní podle normy ISO 22000 potřebují pouze další přezkoumání podle normy PAS 220 za účelem splnění certifikace ISO 22000. Všechny tyto výše uvedené certifikáty jsou kompatibilní a všeobecně uznávané. Proto byly tyto dokumenty obhajovány zároveň integrovaným certifikačním auditem v prosinci 2009.

Certifikát BRC Global Standards for food safety Issue 5 pro balený cukr

Certifikát ověřuje shodu provozu a výroby baleného cukru se standardem vypracovaným podle požadavků anglických obchodních řetězců. Tento standard obhajujeme pravidelně každý rok od roku 2004.

Certifikát IFS Higher Level pro balený cukr

Certifikát ověřuje shodu provozu a výroby baleného cukru se standardem vypracovaným podle požadavků německých obchodních řetězců. Tento standard obhajujeme pravidelně každý rok od roku 2006.



Certifikát Klasa

Pro všechny výrobky (krystal, krupice, moučka, kostky à 1 kg, kostky bridge a moučka doypack extra jemná à 0,5 kg). Tyto certifikáty garantují, že výrobek je kvalitativně lepší než je požadováno podle platné legislativy. Výrobce se zavazuje k dobrovolné zvýšené kontrole státního kontrolního orgánu Státní zemědělská a potravinářská inspekce, který tuto kvalitu kontroluje.

GTP/2003 (správná obchodní praxe)

Certifikát ověřuje shodu obchodu s sušenými granulovanými řepnými řízků se standardem vypracovaným podle požadavků společnosti COCERAL. Tento standard obhajujeme pravidelně ročně od roku 2005.

ISO 9001/2001 Certifikát (management jakosti) – Agroetanol TTD

Certifikátem je dokládáno, že společnost má přijatou politiku jakosti a cíle jakosti, a to odle požadavků zákazníka. Na základě těchto dokumentů potom organizuje nákup surovin, výrobu, mezioperační a výstupní kontrolu, skladování a balení bezvodého alkoholu tak, aby produkt uspokojil potřeby a požadavky zákazníka. Tento certifikát získal poprvé závod Agroetanol v roce 2007 jako rozšíření certifikace skupiny TTD.

Jak je patrné, systém řízení managementu kvality v TTD pracuje velmi dobře a TTD platí za spolehlivého dodavatele kvalitních výrobků splňujících požadavky nejnáročnějších klientů v ČR i EU.



Palivo E85 k dostání již na 60 čerpacích stanicích

Ekologicky šetrné palivo E85 začala jako první prodávat vloni v červnu čerpací stanice KM Prona v Mladé Boleslavi. Rok od uvedení je již k dostání na téměř 60 čerpacích stanicích. Po již zmíněné čerpací stanici v Mladé Boleslavi se objevilo na osmi stanicích síť Vena Trade v Olomouckém, Moravskoslezském a Jiho-moravském kraji, která je tak v současnosti největším distributorem této alternativní pohonné hmoty u nás. V současnosti je palivo E85 k dostání také v Praze, Královohradeckém, Pardubickém, Jiho-českém, Plzeňském a Libereckém kraji kde si pro výhodnou cenu a velice dobré jízdní vlastnosti automobilu, které jsou způsobeny především jeho vyšším oktanovým číslem (109 u paliva E85 oproti 95 u klasického Naturalu) velice rychle získalo oblibu u řidičů.

Cukrovary a lihovary TTD vystavovaly na Salimě

Společnost Cukrovary a lihovary TTD se prezentovala již na 27. ročníku tradičního potravinářského veletrhu Salima 2010, který se konal od 2. do 5. března na výstavišti v Brně. Na 70 metrech čtverečních představili obchodní zástupci společnosti vedle svého hlavního a tradičního produktu, kterým je samozřejmě cukr ve všech myslitelných baleních, formách a tvarech, také produkci lihu a částečně i výrobu obnovitelného zdroje energie – bioetanolu a paliva E85.



Od března platí nová kolektivní smlouva

Letos na jaře, stejně jako v loňském roce, proběhla vyjednávání o podobě nové kolektivní smlouvy mezi odbory a vedením společnosti TTD. Zástupcům zaměstnanců se i přes celosvětovou krizi, která výrazně ovlivňuje i ekonomiku v České republice, podařilo vyjednat pro zaměstnance TTD navýšení základní formy mzdy v průměru na závod o 3 %, navýšení hmotné zainteresovanosti v průměru o 4 % na závod a podílů rovněž o 4 % na závod. Zajímavým motivačním faktorem, obsaženým v kolektivní smlouvě, je bonus k dosažení hospodářského výsledku, který činí 10 000 Kč a který je vázaný na ukazatel EBITDA. Samotná kolektivní smlouva, která je platná pro období od 1. března 2010 do 31. března 2011, byla potom podepsána 26. února. Obě strany při podpisu ocenily, že letošní vyjednávání o podobě kolektivní smlouvy byla mimořádně korektní a férová.



Na tři otázky tentokrát odpovídá vedoucí směny v dobrovickém lihovaru **Jan Fara**

Šestadvacetiletý Jan Fara je od roku 2006 vedoucím směny v nepřetržitém provozu v lihovaru Agroetanol TTD v Dobrovici. Kromě své manželky, se kterou čeká prvního potomka, má rád také jízdu na kole, vytrvalecké sporty a svého psa.



Jakému sportu se závodně věnujete, jak dlouho, kdo Vás k němu přivedl a jaké jsou Vaše největší úspěchy?

Pět let se věnuji thajskému boxu. Vždy jsem tento sport chtěl zkusit a tak mě jednou doporučili k mému současnému trenérovi Petru

Hanzlíkovi z týmu BEER-GYM. Mým největším úspěchem je titul amatérského mistra republiky do 86 kilogramů v asociaci CMTA v sezoně 2008/09.

Tréninky musí být náročné. Kde na ně po dlouhém pracovním dnu berete sílu? Jak takový trénink vypadá?

Ano, tréninky jsou velmi náročné. Síly k nim mám ale vždy dostatek, protože jsem pro tento sport zapálený a velice mě baví. Začínáme šedesáti angličáky (z kliku do dřepu a do výskoku), následuje deset minut skákání přes švihadlo, protažení, nácvik zápasových kombinací a na konec cvičný zápas. Někdy si na konci přidám ještě posilování. To pak přijdu domů, dám si dvě piva a většinou ihned usnu.

Bojem někdy musí být i práce v lihovaru. Jak dlouho v TTD pracujete, na jaké pozici a co je konkrétně náplní Vaší práce?

To ano, někdy to je v lihovaru opravdu velký boj. Od osmnácti let, tedy od vyučení v roce 2002, pracuji ve společnosti TTD. Do roku 2006 jsem pracoval v cukrovaru na varně a na plavení. Od roku 2006 jsem vedoucí směny v lihovaru v nepřetržitém provozu. Jako vedoucí směny zodpovídám za celý provoz lihovaru a za své operátory a mám na starosti úsek destilace a odvodnění. Konkrétně se starám o co nejplynulejší chod lihovaru, mé zásahy do technologie úseku destilace a odvodnění přímo ovlivňují kvalitu lihu a výsledky lihovaru.



MĚLNICKÁ BALÍRNA má novou vstupní halu

Balicí centrum Mělník získalo v květnu reprezentativní vstup do závodu. Z nevzhledné a zašedlé vstupní haly se díky rekonstrukci, během které bylo vyměněno osvětlení, podhledy, vchodové dveře a kdy bylo také vymalováno, staly důstojné prostory nejen pro příchod zaměstnanců, ale také pro vítání návštěv a exkurzí. Těm také poslouží multimediální prezentace společnosti i samotného závodu Mělník, která běží na nově instalované obrazovce. V hale nechybí ani ukázka ať už současných či minulých výrobků společnosti, která je nainstalována ve dvou nových vitrínách naproti vchodu.



TIRÁŽ

ZPRAVODAJ TTD

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

Adresa: Cukrovary a lihovary TTD, a. s. • Palackého náměstí 1 • 294 41 Dobruška • <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.

