

# COOP NOVINKY

VYBÍRÁME Z OBSAHU:

| Oceněná paprika  
Dle Gusta |

... strana 1, 2-3

| COOP Dvůr Králové n. L.,  
družstvo |

... strana 8-9

| COOP startuje soutěž  
pro gurmány |

... strana 11

| Samoobslužný prodej  
ovoce a zeleniny |

... strana 14-15

## OCENĚNÁ PAPRIKA DLE GUSTA

Vlastní výrobky COOPu již mají řadu ocenění. Připomeňme například úspěch v posledních dvou ročnících Zlatého klasu, soutěže, která je nedílnou součástí tradičního veletrhu Země živitelka. Zde uspěly již 4 „coopácké“ výrobky. V Idea Supermarketu na veletrhu privátních značek v Amsterdamu byla předloni prezentována celá privátní řada Naše zdraví. COOP si za kvalitou svých výrobků stojí, ve vsí skromnosti je zvyklý na úspěchy v soutěžích, ale přesto se z každého nového triumfu raduje jak malé děcko.



Nejinak tomu bylo i v případě nejnovější výhry – vítězství mleté sladké papriky Dle Gusta v dubnovém hodnocení časopisu dTest.

Nejen o této výhře jsme si povídali s Andrejem Ottem, obchodním ředitelem společnosti Mäspoma, která pro COOP koření vyrábí.

**Sladká paprika Dle Gusta zvítězila v hodnocení časopisu dTest. Bylo pro vás překvapením, že porazila veškeré konkurenty?**

Vítězství naší papriky nás samozřejmě velmi těší. Překvapení to však pro nás nebylo. Naše firma dodává kvalitní koření, paprika Dle Gusta není výjimkou. Test jen potvrdil kvalitu našeho produktu a dokázal, že není paprika jako paprika.

*pokračování na straně 2*

## PLMA – KAŽDÝ ROK NOVÉ NÁPADY

Všichni ti, jejichž práce je založena na tvořivosti, nápaditosti a neustálém vylepšování čehokoliv, potvrdí, jak těžké je přicházet se stále novými návrhy. Vědí to i ti, kteří se zabývají produkcí spotřebního zboží pro domácnost i zahradu, produkcí kosmetiky a pochopitelně také výrobou potravin. Čím přilákat zákazníky? Jakou novou příchuť či vůni zvolit? Co se dá ještě vylepšit na složení výrobku, na jeho obalu? To jsou jen některé otázky, které si kladou každoroční pravidelní vystavovatelé i návštěvníci slavného veletrhu PLMA – veletrhu privátních značek v Amsterdamu.

Ten letošní se konal ve dnech 24. a 25. května a zástupci COOPu na něm pochopitelně nemohli chybět. Vždyť na své vlastní značky

může být COOP náležitě hrdý. COOP Centrum družstvo zorganizovalo na tuto významnou akci tematickou cestu pro zástupce obcho-

dujících členských družstev. Veletrhu se zúčastnili pracovníci spravující obchodně agendu vlastních značek a dále členové Komerční rady COOP

Centra pro vlastní značky a členové Komerční rady COOP Centra zastupující velkoobchodní chlazené sklady.

*pokračování na straně 4*

# OCENĚNÁ PAPRIKA DLE GUSTA



## *pokračování ze strany 1* Jak se mletá paprika vyrábí?

Vyrábí se z plodů zeleninové papriky. Ty se po sklizni suší a uskladňují. V průběhu roku se potom sušená paprika mele. V případě naší Žitavské papriky, která nese chráněné označení původu, se k mletí používají tradiční mlýnské kameny, stejně jako tomu bylo v minulosti. Zpracování papriky použitím mlýnských kamenů se kvalitou vyrovná modernímu způsobu mletí, ale pro nás je důležité zachovávat původní tradice. Považujeme to za kulturní dědictví, které je potřeba zachovat pro příští generace.

## Odebíráte papriky stále ze stejného zdroje? Která odrůda se pro výrobu koření hodí nebo naopak nehodí?

Papriku nakupujeme od ověřených dodavatelů z celého

světa. Domácí produkce by totiž na pokrytí potřeb naší produkce rozhodně nestačila. Všechny dodávky jsou pečlivě kontrolované podle našich podnikových, ale i legislativních norem. Sledujeme především kvalitu a bezpečnost potravin. Naše výroba je navíc certifikovaná několika mezinárodními normami.

Na odrůdu paprik se zaměřujeme hlavně u již zmiňované Žitavské papriky. Zde je přesně definováno, které odrůdy se k její výrobě smějí použít. Pěstitelům pomáháme zabezpečit vyšlechtěná semena, garantujeme jim odběr i výkupní ceny.

U ostatních typů paprik není zas až tak důležitá odrůda, ale kvalita. Tu ovlivňuje řada faktorů. V první řadě je to lokalita, kde se paprika pěstuje. Slovenská paprika je sladká, protože nemá tolik slunce jako

její kolegyně z jihoevropských států. Sacharidy v ní obsažené se nestihnou přeměnit na barviva, proto má slovenská paprika světlejší barvu. Čím víc na jih, tím víc barviv papriky obsahují a jsou méně sladké.

Při výrobě tedy používáme papriky od různých dodavatelů, aby byla kvalita zachována po celý rok.

## Co zapříčiňuje, že je paprika pálivá?

Téměř každá paprika produkuje alkaloid kapsaicin. Sladká paprika byla vyšlechtěna tak, aby jej produkovala jen minimální množství a až na konci svého vegetačního cyklu.

Naproti tomu chilli papriky, feferonky a pálivé odrůdy byly vyšlechtěny právě pro svůj vyšší obsah pálivosti. Ovšem i v pálivosti se dají najít rozdíly. Jinak pálí chilli, jinak pálivá paprika.

## Dá se pálivost papriky při pěstování nebo zpracování nějak ovlivnit?

Pálivost závisí hlavně na odrůdě, a tak se dá agrotechnickými zásahy ovlivnit jen nepatrně.

## Je pálivost měřitelná?

Ano, je. Existuje dokonce několik laboratorních metod ke změření pálivosti. Využíváme je i v naší podnikové laboratoři.

Kromě standardních spektrofotometrických metod se využívá také metoda SHU. Tu by mohli spotřebitelé znát. Výsledek se uvádí v závratných číslech v rozmezí od několika tisíců až po statisíce. Hodnota udává, kolikanásobně musí být paprika zředěná, aby pálivost nebylo cítit. **Proč některá paprika krásně barví, zatímco jiné nasypete**

## do pokrmu celý sáček, ale požadované barvy stejně nedocílíte?

To už se pomalu dostáváme do sféry obchodu. V praxi platí, že spotřebitel dostane to, co je ochoten zaplatit. Když chce kvalitní papriku, musí se smířit s vyšší cenou. Na trhu je velké množství nekvalitních paprik s nízkým obsahem barviv. Může to být způsobeno jednak použitím nekvalitních surovin, jednak bohužel i falšováním. Ovšem všeobecně rozšířený názor o falšování pomocí cihlového prášku je opravdu jen mýtus. Zákazník by to na chuti okamžitě poznal a kontrolní úřady by to odhalily podle příliš vysokého obsahu nespálitelného zbytku. Použití nekvalitních paprik však žádným mýtem není.

## Jak se měří barvivost papriky?

Vzorek se extrahuje rozpouštědlem, poté se pomocí spek-



trofotometru změní intenzita zbarvení tohoto rozpouštědla.

### **Jak by se měla mletá paprika správně skladovat?**

Naše sklady jsou klimatizované na 20 °C. Surovinu uchováváme v suchu, chladu a bez přístupu slunečních paprsků.

### **Jak by se měla mletá paprika při vaření správně používat?**

Paprika obsahuje až 10 % tuku. Pokud tedy chceme, aby co nejvíce barvy přešlo do připravovaného pokrmu, je vhodné přidávat papriku do mastné části jídla. Důležité je také postupovat opatrně při přípravě paprikovo-cibulového základu. Vysoká teplota dokáže papriku velmi rychle spálit. Papriku není vhodné přidávat do vodní fáze, protože tam se paprika uzavře a už nepustí barvu. Na rozdíl od koření s vysokým obsahem éterických olejů se paprika nemusí přidávat na konci vaření. Obsah éterických olejů v paprice je zanedbatelný, proto

se nemusíme bát, že bychom varem přišli o nejcennější složku koření.

### **Jaký má paprika vliv na naše zdraví? A odlišuje se v tomto ohledu nějak sladká a pálivá paprika?**

Mletá paprika se do jídla přidává v malém množství, proto je její vliv na lidské zdraví dost diskutabilní. Zpracováním přichází paprika o velkou část vitamínů, ale obsahuje cenné esenciální mastné kyseliny. V případě pálivé papriky se o jejích účincích na organismus často hovoří v nejrůznějších marketingových kampaních k preparátům na hubnutí.

### **Když si jdeme mletou papriku koupit, poznáme podle něčeho její kvalitu?**

Většina spotřebitelských balení je neprůhledných. Je to známka toho, že výrobcům záleží na kvalitě zabaleného produktu. Vizualní zhodnocení nás tedy čeká až doma. V regálech

obchodu se můžeme orientovat jen podle ceny a své vlastní zkušenosti. Po otevření sáčku si všimáme vůně. Ta nesmí být zatuchlá, ale papriková a svěží. Barva může na první pohled mást. Středoevropské papriky jsou světlejší, až oranžové, přesto však vysoce kvalitní. Španělské a další dovozkové papriky zdobí tmavě červená barva. Pokud máte pocit, že odstín papriky je spíše hnědý, je to známka nekvalitního produktu.

Co se týče chuti, měla by být vždy papriková. Může se lišit v jemných odstínech – neutrální, sladká, mírně kyselá. Rozhodně však nesmí být výrazně hořká.

### **Můžete českým čtenářům blíže představit společnost Mäspoma?**

Jsme moderní slovenská společnost. Pod názvem Mäspoma, spol. s r. o. působíme na evropském trhu již od roku 1991. Naše jméno se za ta léta stalo sy-

nonymem významného výrobce koření, kořenících směsí, ochucovadel, přírodních i umělých obalových materiálů a pomocného materiálu pro masný průmysl. Na domácí trh i do zemí Evropské unie distribuujeme široký sortiment těch nejkvalitnějších výrobků. V současnosti disponujeme nejkompexnějším procesem výroby a zpracování koření na Slovensku i v sousedních státech.

### **Pro COOP vyrábíte celou řadu koření. Plánujete tento sortiment rozšířit?**

**V současnosti COOPu, našemu klíčovému partnerovi, dodáváme celkem 28 druhů jednosložkového koření, kořenících směsí a ochucovadel. V letošním roce plánujeme toto portfolio rozšířit o nové, zákazníky požadované koření tak, abychom uspokojili všechny chutě i mlsné jazýčky zákazníků COOPu. Máte se jistě nač těšit.**

INZERCE

**Ochutnejte naše NOVINKY**

**49 % ovoce v náplni**

**Křupavá abeceda**

**Pikantní příchutě**

**SWEET CHILI**

**ROASTED CHICKEN**

**Brumik**

**TUC**

**Mondelez International**



# PLMA – KAŽDÝ ROK NOVÉ NÁPADY



*pokračování ze strany 1*  
Význam vlastních značek v systému COOP skvěle cestou do Amsterdamu vyjádřil **Dr. Zdeněk Krejčí**, ředitel pro marketing a služby COOP Centra: „Vlastní značky COOPu čítají kolem 700 položek a v jejich nákupu se dosahuje objemu v řádu miliard Kč. S přehledem dominuje značka mléčných výrobků Ranko, která tvoří 32 % tohoto obratu. Téměř stejného finančního výsledku v nákupu vlastních značek představují položky zařazené do exkluzivní řady COOP DOBRÉ JISTOTY, tedy do projektu skupiny COOP, jenž byl prezentován na veletrhu v Amsterdamu v sekci Idea Supermarket před dvěma roky.

Vlastní značky stále vylepšujeme a jako velký progres vidíme letošní novinku, postupné zavádění QR kódů na obaly jednotlivých foodových vlastních značek. Kód odkazuje na rodný list konkrétního výrobku. V něm se spotřebitel dozví mnohé o daném produktu, např. přesné složení výrobku, uvidí tabulku s výživovými údaji a s alergeny. Zároveň jsou tyto stránky propojeny s naší rozsáhlou databází receptů a článků. Tímto jsme dozajista předběhli řadu evropských i světových konkurentů.

Důležitost a význam vlastních značek potvrzuje i samotný veletrh PLMA. Každý rok sem přijíždějí vystavovatelé z více než 70 zemí světa a na ohromné výstavní ploše je téměř 4 500 stánků!“

## PLMA 2016

Slova pana Krejčího nelhá. Na výstavišti se bez mapy jednotlivých pavilonů ztratíte během 5 minut. Tak velký je

veletržní prostor, tak velký je o veletrh zájem. Celý svět si tu podává ruce, vyměňuje si úsměvy i zkušenosti. Uzavírají se dohody, čerpají se nápady. To vše bez zbraní, bez zkoumání politické či náboženské příslušnosti.



Vybavena mapou a krokoměrem vyrazím na několika-hodinovou pouť královstvím privátních značek. Začíná po-

chopitelně v nejreprezentativnější části celého veletrhu, v Idea Supermarketu. Zde se představují ty nejlepší „vychytávky“

a „nejnápaditější nápady“. Dostat se do Idea Supermarketu je pro každého veliká čest.

Také letos zde měl COOP své zastoupení. Sice ne přímo to české, ale z velké rodiny COOP se představily COOPy ze Slovenska, Itálie, Švédska či Švýcarska.

Loňskému Idea Supermarketu dominovaly produkty zaměřené na zdravou stravu a všemožné diety. Letos byl patrný posun k přiznání, že také rádi mlsáme a rádi se staráme o svůj zevnějšek. Ovšem zdravě!

## NON FOOD SEKCE

Nepotravinářská část vystavovatelů našla také společnou řeč. Směřovala k tomu, že v dnešní uspěchané době bychom se měli naučit sami sebe rozmazlovat a hýčkat. Měli bychom si umět zpříjemnit i běžné každodenní činnosti, být hraví. Úklid domácnosti, to je přece radost! Alespoň to se nám snažily vnuknout veselé a rozmanité tvary pestrobarevných houbiček na nádobí. To samé platí i o košťatech, kbelících, úklidových rukavicích – s nimi to jde přece hravě a samo! A exotické vůně provoní každý kout vašeho bytu či domu – alespoň to vás napadlo při pohledu na všemožné úklidové prostředky.

Až se všemi těmito pomocníky s přehledem zvládnete generální úklid, rozmazlujte se. Třeba relaxační koupelí. Koupelová esence v podobě načančaná pralinky vybízela spíše k nakousnutí, ale tyto „bonbony“ jsou opravdu určené k rozpuštění ve vaně s teplou vodou. Pokud před relaxací dáte raději přednost sportu, můžete být klidní. Na veletrhu byly odprezentovány ortězy na všechny myslitelné klouby lidského těla. Má odoperovaná kolena závistivě skřípala menisky při pohledu na to, co všechno už je dnes na trhu k dostání. Za pár let se i ortěza stane módním doplňkem. Ostatně zubní rovnátka už se módním hitem stala.

## JÍDLO!!!

Očistec, nebo ráj? Milovníci dobrého jídla se museli cítit jako v ráji. Věční bojovníci s nadbytečnými kilogramy si připadali jako v očistci. Potravinářská část veletrhu vždy dominuje. Aroma čerstvě upečeného chleba se mísilo s vůní vybraných sýrů, delikátností rybích specialit, sladkostí lahodných dezertů.

I v potravinářské části se projevovala hravost. Byla zastoupena ochotou experimentovat a zkoušet stále nové příchutě i kombinace různých surovin. Dokládaly to pekařské výrobky

rozmanitých tvarů, koláče s exotickými náplněmi, sladkosti zářící pestrými barvami. Obaly čokolád se mohou hodit jako tahák na hodiny chemie, protože je na nich v barvách vyvedena celá periodická soustava prvků – v češtině!

Stále větší důraz je však kladen také na kvalitu surovin, na přírodní zdroje a na šetrnost k životnímu prostředí.

## „COOPÁCKÁ“ STOPA

Příznivce vlastních značek COOPu může hrát u srdce

vědomí, že čeští i zahraniční vystavovatelé se stále více chlubí tím, že pro COOP ČR vyrábějí. Na stáncích Tomilu, Severochemy či Union Cosmetic se z vitrín na návštěvníky smály úklidové a kosmetické prostředky našich značek Inspired, Clean&Clean i řady Klasik.

Spak, Hamé, Racio, MP Krásno, Perník Těchlovice i Carla lákaly na sladké pokušení značky Dolcezza, sterilovanou zeleninu řady Klasik a COOP Premium nebo na vše podle vašeho gusta se značkou Dle Gusta.

COOP a jeho vlastní značky se zkrátka na veletrhu neztratily a zanechaly zde znatelnou stopu.

Velkou a ne jednu stopu zde však zanechal i každý návštěvník, který si chtěl vše opravdu důkladně prohlédnout. Při odchodu z výstaviště krokoměrem hlásí 12,8 km. A to jsem jeden malinký pavilon vynechala!

Zkrátka – veletrh PLMA si žádá dobrou fyziku, pořádně tlustý blok na poznámky, nabitý fotoaparát s dostatečně velkou paměťovou kartou a také pohodlné boty. Nezapomeňte na to, až se příští rok budete do Amsterdamu na veletrh chystat!

# LETNÍ VZPOMÍNKA NA VÁNOCE

Všichni teď sice spíše myslíme na to, jak co nejvíce času strávit v plavkách u vody, ale dovolu nám malou vánoční vzpomínku. Ovšem vzpomínku plavkovou! Že vám to nedává smysl? Jen si vzpomeňte. Ve Velké vánoční soutěži se přece vyhrávaly zájezdy, a hlavní výhrou byl dokonce fantastický zájezd na ještě fantastičtější Mauricius. Dva z pěti zájezdových výherců se už s námi stihli o své zážitky podělit.

Paní Klabalová vyrazila s kamarádkou do Maďarska. Jak sama napsala, zájezd si moc užila. Poznávání maďarských krás spojila s relaxem v maďarských termálních lázních. Pookřála na těle i na duchu a velkou pochvalu (kromě COOPu) sklidili také spolehlivý řidič, ochotný a vstřícný průvodce i celý kolektiv cestovatelů.



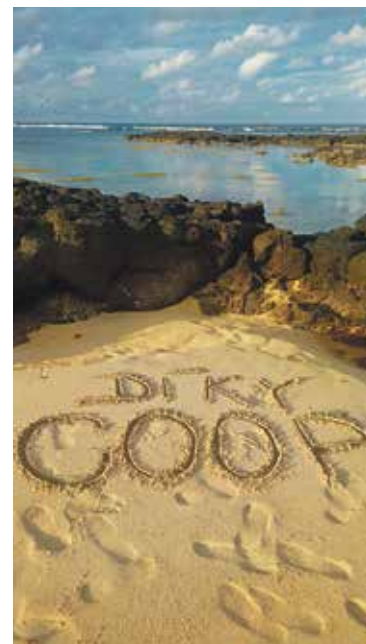
K fotografiím rodiny Peškovy snad nemusíme nic dodávat. Ostatně Peškovi sami svůj vzkaz napsali do mauricijského písku.

Věříme, že i ostatní vánoční výherci si své výhry dosyta užili. Už nyní přemýšlíme, co si pro své věrné zákazníky připravíme



na letošní Vánoce. Těšte se, Vánoce jsou už za pár měsíců.

Přejeme vám krásný zbytek letní pohody.



LUŠTÍME

## SUDOKU

			7	8			5	9
	9						1	
6			2	9		4	7	
1	5							
	2		9		3		6	
							3	2
	7	6		2	4			3
	4						9	
3	8			7	9			

### ŘEŠENÍ SUDOKU

8	7	9	6	4	5	1	8	3
1	6	4	8	3	9	7	5	2
5	8	5	7	1	9	4	6	2
2	3	1	4	5	7	6	9	8
5	9	8	3	1	6	4	7	2
4	7	6	7	9	8	5	1	3
8	4	7	1	6	2	3	5	9
9	1	2	5	7	3	8	6	4
6	3	5	9	8	7	4	1	2



**21<sup>90</sup>** Ořezávků  
včetně ostrovního  
nože 2 dílny  
1 ks na 1 sadu

**26<sup>90</sup>** Školní pravítka  
4 ks  
1 ks na 1 sadu

**24<sup>90</sup>** Sada 4x tužka  
s gumou  
+ 2x pryž  
1 ks na 1 sadu

**15<sup>90</sup>** Nůžky školní  
1,5 dle, 60 mm  
1 ks na 1 sadu

**39<sup>90</sup>** Gelová  
propiska Neon  
5 barev  
1 ks na 1 sadu

**24<sup>90</sup>** Kovové  
kružítko  
1 ks  
1 ks na 1 sadu

**45<sup>90</sup>** Popisovače  
neopisující  
6 ks  
1 ks na 1 sadu

**29<sup>90</sup>** Popisovač  
Fineliner  
0,6 mm, 5 ks  
1 ks na 1 sadu

**29<sup>90</sup>** Sada štětců  
délka štětce 4 a 6, 20  
1 ks na 1 sadu

**26<sup>90</sup>** Popisovač  
permanenta 2 ks  
1 ks na 1 sadu

**20<sup>90</sup>** Propiska  
přeshrabávací 6 ks  
1 ks na 1 sadu

**39<sup>90</sup>** Popisovač  
Fineliner  
0,6 mm, 5 ks  
1 ks na 1 sadu

**19<sup>90</sup>** Modelína  
12 barev  
1 ks na 1 sadu

**12<sup>90</sup>** VOSKOVKY 12 BAREV  
12 barev  
1 ks na 1 sadu

**29<sup>90</sup>** Zvýrazňovač  
6 barev  
1 ks na 1 sadu

**29<sup>90</sup>** Vodovky  
12 barev + 12 ks  
1 ks na 1 sadu

**36<sup>90</sup>** Pero  
gumovatelé  
2 ks  
1 ks na 1 sadu

**49<sup>90</sup>** Izolepa  
18 mm x 30  
3 ks s podkladem  
1 ks na 1 sadu

**29<sup>90</sup>** Sada 2x propiska  
+ 2x mikrotužka  
1 ks na 1 sadu

**29<sup>90</sup>** Popisovače  
12 barev  
1 ks na 1 sadu

**69<sup>90</sup>** Tempery  
12 ml/1 tužka, 10 barev  
1 ks na 1 sadu

**24<sup>90</sup>** Pastelky  
pastelovými štětci  
12 barev  
1 ks na 1 sadu

**20<sup>90</sup>** Lepidlo Dual  
včetně 20 a 2 ks  
1 ks na 1 sadu

**21<sup>90</sup>** Roller  
Tornado Cool  
1 ks  
1 ks na 1 sadu

**21<sup>90</sup>** Roller  
Tornado Fruity  
+ 2 ks  
1 ks na 1 sadu

**149<sup>90</sup>** Kufík  
s výtvornými  
potřebami  
1 ks na 1 sadu

**79<sup>90</sup>** Zástěra  
oboustranná-SKOT  
1 ks na 1 sadu

**189<sup>90</sup>** Penál patrový  
7-tiúrovňový  
1 ks na 1 sadu

**HURA DO ŠKOLY**  
Nabídka platí od 22. 7. do 25. 9.  
nebo do vyprodání zásob.

Nabídka platí ve vybraných prodejnách COOP do vyprodání zásob nebo do konce uvedeného termínu. Uvedené fotografie výrobků jsou pouze ilustrační.





# ISLANDSKÁ PREMIÉRA V COOPU

Když Vikingové před více než 1100 lety přivezli na Island mléčnou pochoutku známou pod prapodivným názvem „skyr“, netušili, že si na ní budou Islandané pochutnávat ještě v 21. století. A kdyby jen Islandané! Skyr zažívá v posledních letech ohromný světový boom. Od dubna letošního roku jej začala vyrábět také Bohušovická mlékárna, která je členem holdingu ACCOM, a pod označením Skyr Kapucín jej nabízí českým spotřebitelům. Mezi těmi úplně prvními byli zákazníci prodejen COOP.

## SKYR SE PŘEDSTAVUJE

Ti, kteří jej ochutnali, jej hodnotí jako „chuťově něco mezi jogurtem a tvarohem“. Internetová encyklopedie Wikipedie jej definuje jako „islandský mléčný výrobek podobný jogurtu, který obsahuje velké množství vápníku, až 12 % proteinů, 3 % sacharidů a pouze 0,5 % tuku. Konzistencí se blíží jogurtu řeckého typu, ale s méně výraznou, jemnější chutí“.

Jaroslav Krajíček, generální ředitel ACCOM Management Group, holdingu, jehož členem Bohušovická mlékárna je, popisuje skyr slovy: „Jedná se o ryze přírodní produkt, který vyplňuje mezeru na českém trhu. Přesně takovýto výrobek, který v sobě spojuje výbornou chuť, minimální obsah tuku a velké množství proteinů, tady chyběl.“

Ve své domovině se původně skyr vyráběl ze syrového mléka, v současnosti se vyrábí z pasteurizovaného odstředěného kravského mléka.

## SKYR MNOHA CHUTÍ I VŮNÍ

MS Iceland Dairies, největší islandská mlékárenská společnost, se výrobě skyru věnuje

dlouhá desetiletí. Například v provozně ve městě Selfoss produkují skyr již od roku 1929 a po celou tu dobu společnost odebírá mléko od více než 700 okolních farmářských rodin. Kromě základního přírodního skyru se zde vyrábí řada ochucených variant – vanilková, jahodová, borůvková, hrušková, broskvová nebo skyr s příchutí maracují. Svým zákazníkům nabízí tento mlékárenský gigant také skyr ve formě nápoje, tzv. drykkur.



Bohušovická mlékárna si na rozjezd pro své zákazníky přichystala příchutě jahoda, brusinka a broskev s meruňkou. Ochucené skyry lze konzumovat samotné, v kombinaci s ovesnými vločkami nebo s ovocem.

Mnohem variabilnější použití nabízí Skyr Kapucín natur. Můžete jej uplatnit ve slané i sladké kuchyni. Skvěle chutná s medem a ořechy. Doplněný vanilkou tvoří výbornou náplň nebo přeliv palačinek. Milovníci dipů jej mohou použít v kombinaci s česnekem a bylinkami jako přílohu k pečeným masům. Po vzoru Islandanů z něj můžete připravit i chutný skyrový nápoj pro mlsné dětské jazýčky. Stačí jej rozmixovat spolu s libovolným ovocem či kokosovým mlékem, a lahodný domácí drykkur po česku je na světě. Abyste při své kreativitě nebyli omezováni nedostatkem základní suroviny, vyrábí se Skyr Kapucín natur jak v základním 140g balení, tak i v rodinném 350g.

## DALŠÍ PŘEDNOSTI SKYRU

Český skyr se vyrábí z mléka od českých farmářů. Skyr obsahuje množství vápníku a vitamínu D, což jsou složky potřebné pro správné fungování našeho imunitního systému a pro tvorbu kostí. O skyru se také říká, že dává mužům sílu a ženám

krásku. Díky vysokému obsahu proteinů a mizivému procentu tuku totiž pomáhá všem, kteří se rozhodnou něco udělat se svou postavou a chtějí vyměnit tukové polštáře za svaly.

**Pro toho, kdo chce o této novince mezi mléčnými výrobky vědět ještě víc, máme už jen poslední doporučení: kupte si ji a vyzkoušejte. Přejeme vám dobrou chuť.**

# I MALÉ DRUŽSTVO SE MÁ ČÍM POCHLUBIT

**Výlet do družstva COOP ve Dvoře Králové představoval velkou neznámou. Webové stránky byly teprve ve výstavbě, a prodejny rozestými v překrásné krajině Podkrkonoší jsme se tedy museli nechat překvapat. Průvodcem tohoto milého putování nám byl sám ředitel družstva pan Ladislav Brádl, který zná dokonale nejenom zdejší krajinu, ale také své královédvorské družstvo.**

## *Co lze ve stručnosti prozradit o fungování zdejšího družstva?*

V první řadě, že jsme hrdí na to, že jsme členem skupiny COOP. Pokud bychom nebyli zařazeni do celé této skupiny, asi bychom jen těžko existovali. Pouhých 28 prodejen, které provozujeme, by bez záštity většího celku nejspíš nedokázalo žít.

lém okrese Trutnov. V minulosti jsme ještě koupili jednu prodejnu v okrese Náchod – v Novém Městě nad Metují, jednu v Tanvaldu a další v Mímoní. Což jsou ze Dvora Králové velké vzdálenosti. Ve zmíněných prodejnách ale máme velké štěstí na kolektivy, takže jsme rádi za to, že takhle můžeme i na dálku fungovat.

***Vzhledem k regionu se bavíme převážně o vesnických prodejnách?***

v Hostinném, kde je z původního měšťanského domu z 15. století jeden vstup do členité části prodejny s tabákem a domácími potřebami, prochází se asi 9metrovým průchodem do větší části prodejny, která má asi 520 m<sup>2</sup> a je navíc přístupná i z druhé strany od parkoviště. Z této investice jsme měli obavu, protože byla na naše poměry vysoká a byla složitá i svým architektonickým zpracováním.

rovnání s konkurencí zjišťují, že prodejna na celkové ploše 588 m<sup>2</sup> nabízí široký sortiment více než 10 tisíc živých položek. Velkou zásluhu na chodu prodejny má také pan vedoucí.

Jednou z menších prodejen je prodejna v Kocléřově asi 7 km od Dvora Králové. Zde se nám podařilo ve spolupráci s Českou poštou otevřít naši první poštu v rámci projektu Pošta Partner. Je to prodejna původně ze 40. let minulého století a v roce 2014 jsme ji rekonstruovali s tím, že se rozšířila prodejní plocha a připravil se prostor – přepážka pro partnera. Na zmíněné přepážce jsme zaměstnali bývalou pracovníci pošty a dále je proškolená ještě vedoucí prodejny, která může poštu obsluhovat. Díky projektu Partner získala prodejna také jinou dynamiku v nárůstu MO.

***Jak reagují na partnera v podobě pobočky České pošty zákazníci?***



COOP TIP v Hostinném



Interiér provozovny COOP TIP v Hostinném



Interiér provozovny COOP TIP v Hostinném



Prodejna v Kocléřově



Interiér provozovny v Kocléřově



Přepážka České pošty v Kocléřově

V restituci jsme museli vrátit velkoobchod, takže využíváme zásobování z Jednoty Nymburk. Naše hlavní působení je v býva-

Jedenáct z nich je ve městech a sedmáct na vesnicích. Naší největší raritou v rámci těchto prodejen je provozovna

Provoz jsme zahájili v roce 2006 a přístavba trvala více než rok. Naštěstí se ukazuje, že to byl šťastný krok, a zákazníci v po-





COOP TIP ve Dvoře Králové



Interiér provozovny ve Dvoře Králové

Na to nejlépe odpoví vedoucí prodejny: „Určitě dobře, lidí sem chodí dost, protože provádíme nejrůznější transakce. Bereme složenky, vyplácíme důchody, provádíme inkaso, posíláme balíky, nabízíme zkrátka většinu služeb jako velká pošta. Nemůžeme pouze zakládat účty a vkladní knížky.“

**Zmiňujete rekonstrukce – plánujete v příštích letech ještě další změny a rozšiřování?**

Poslední prodejnu jsme otevřeli 21. června 2016 v Horním

Maršově. Snažíme se každý rok něco nového získat, což je čím dál těžší. Města už jsou dnes přeplněná markety a kupní síla je vyčerpaná. V posledních čtyřech pěti letech jsme se snažili zrekonstruovat všechny prodejny, kde nejsme v pronájmu. Samozřejmostí je u těchto prodejen tepelné čerpadlo vzduch–vzduch, které v zimě hřeje a v létě zajišťuje chlazení. Náklady na provoz se tím snížily, takže návratnost investic je rychlejší. U rekonstrukcí jsme

kromě nízké energetické náročnosti kladli důraz i na snadný přístup k prodejnám, který je nově zajištěn bezbariérově.

**Využíváte při zásobování služeb regionálních dodavatelů?**

Regionální dodavatele se snažíme využívat maximálně, především dodávky od malých pekařů a cukrářů, aktuálně je to také u masa, kde jsme část obslužného úseku ve čtyřech prodejnách pronajali soukromému dodavateli masa. Sami bychom to v takové kvalitě

nebyli schopni dokázat. Nově se nám podařilo navázat spolupráci s velkoobchodem ovoce a zeleniny, kde jsme se domluvili na 100% vratkách, což je pro nás velmi důležité hlavně u menších prodejen.

**Nabízíte zákazníkům výhody za jejich věrnost a nákupy?**




Od začátku jsme členem věrnostního systému COOP Dobrá karta. Pro zákazníky máme vlastní nabídku za nasbírané body. Od 1. srpna bude v platnosti nový sortiment dárků, které lze za body a malý doplatek získat. Jedná se o vyzkoušené zboží do kuchyně, o kterém víme, že by je zákazníci na prodejně rádi viděli. Aktuálně máme vydáno asi 6 tisíc karet, což na družstvo naší velikosti není nízké číslo. Byl bych rád, pokud by se stejný systém podařilo rozšířit i do ostatních družstev, aby zákazníci sbírali body ve všech prodejnách COOP.

INZERCE

**Ochutnejte novinku Olmín. Sýr vyšlechtěný na Moravě.**

„Morava rodí krásné ženy a dobré víno odjakživa. A teď, když v Olomouci vyšlechtili první plísňový sýr, nechybí mi tu už vůbec nic.“

**Václav Postránecký**



coop

# Sezóna zavařování

Akce platí ve vybraných prodejnách COOP  
od 1. 6. 2016 do 30. 9. 2016  
nebo do vyprodání zásob.



**Hlava zavařovací  
plastová**  
UH 83/68 **21,90**

49,90

**Hlava  
zavařovací  
kuličková  
dvoustupňová**



**Kleště zavařovací  
plastové**

29,90



**Kbelík 12 L**



**Sklenice  
zavařovací  
OM 0,3 L 10 ks**  
(5,99 Kč/ks)

59,90



**Sklenice zavařovací  
šroubovací  
TO 0,377 L 10 ks**  
(5,99 Kč/ks)

59,90

39,90



**Sklenice  
zavařovací  
OM 0,7 L 8 ks**  
(8,74 Kč/ks)

69,90

**Sklenice  
zavařovací  
šroubovací  
TO 0,73 L 8 ks**  
(8,74 Kč/ks)

69,90



**Víčko TWIST 66  
na šroubovací sklenici**  
10 ks (1,59 Kč/ks)

15,90

**Víčko TWIST  
82  
na šroubovací  
sklenici 10 ks**  
(1,79 Kč/ks)

17,90



**Víčko 83C  
na zavařovací  
sklenici 0,7 L**  
20 ks (1,25 Kč/ks)

24,90



**Víčko 68C  
na zavařovací sklenici  
0,3 L**  
20 ks (1,10 Kč/ks)

21,90



45,90



**Zavařovací hrnec 30 L**  
na objednávku

499,-

**Pouzdro na teploměr**  
17 x 440 mm



49,90

**Převravnka na drobné plody**  
38 x 16 x 15 cm

**Kleště na vytahování  
zavařovacích sklenic  
plastové**

29,90

**Teploměr zavařovací**  
17 x 440 mm

75,90



coop

Uvedené ceny jsou s DPH, chyba tisku vyhrazena.



## ZAVAŘUJTE, SOUTĚŽTE, VYHRAJTE!

Zavařování je česká vášeň. Receptury na zaručeně nejchutnější lák se dědí z generace na generaci jako rodinné stříbro. Existuje řada klání, kde si účastníci porovnávají chuť doma nakládaných hub, domácích zavařenin, zeleninových pyré všeho druhu, sirupů z běžných i neobvyklých druhů ovoce.

**COOP Novinky si tuto českou vášeň uvědomují a ve vrcholné zavařovací sezóně vyhlásují soutěž o ty nejoriginálnější zavařovací recepty.**

Je jedno, zda sáhnete po slané či sladké receptuře. Cení se však netradičnost i výsledný efekt výtvaru.

► *Své zavařovací recepty (či samotné výtvary) pošlete do 30. září 2016 na adresu Delex, s. r. o., Denisovo nábřeží 4, 301 00 Plzeň nebo na e-mailovou adresu [coopclub@coopclub.cz](mailto:coopclub@coopclub.cz)*

*Na obálku nebo do předmětu zprávy napište heslo „Zavařování“. Nezapomeňte připojit své jméno a adresu.*

### A O CO HRAJEME?

#### 1. CENA:

Kurz vaření Ola Kala + ubytování na 1 noc v Praze

#### 2. CENA:

Pekárna Sencor

#### 3. CENA:

Zahradní postřikovač Fieldmann

#### 4. CENA:

Vysavač Sencor

#### 5. CENA:

Fritovací hrnci Rohnson

#### 6. CENA:

Keramický čtvercový pekáč Lamart

#### 7. CENA

Vypeckovač třešní Toro

# COOP STARTUJE SOUTĚŽ PRO GURMÁNY!

**Sezóna čerstvého ovoce a zeleniny je v plném proudu, a COOP připravil pro všechny fanoušky domácích zavařenin soutěž o skvělé ceny. Nejlepší recept bude odměněn kurzem vaření v pražském vzdělávacím institutu Ola Kala. Naše redakce se rozhodla centrum kulinářského umění vyzkoušet na vlastní kůži. Nač se tedy může výherce těšit?**

Kulinářský ateliér Ola Kala sídlí v pražské Korunní ulici a již od roku 2007 pravidelně pořádá výjimečné kurzy vaření. Každý kurz je zaměřen na určitý typ české nebo světové kuchyně. Kurzy vaření vedou odborníci z oblasti gastronomie, kteří se podělí o své know-how a umožní vám přivonět k profesionálně vedené kuchyni. Do kurzu je možné přihlásit se jako jednotlivce, pár nebo větší skupina. Maximální počet účastníků je pro každý kurz 16 osob.

Pro zkoušku jsme byly pozvány na kurz Úvod do francouzské kuchyně. Naše velké očekávání nebylo zklamáno! Už pouhé entré do útulného ateliéru vonícího dřevem a jižanskou náladou je zážitkem, který nevyprchá dlouhou dobu. Pro každého byly připraveny vlastní receptury, sklenice s vodou, ledovým čajem i čerstvá káva. A aby francouzská gastronomie, na niž jsme se všichni chystali, byla kompletní, nemohl chybět ani francouzský sommelier vyzbrojený pestrým arzenálem vín, jež se snoubila s jednotlivými chody.

Během čtyřhodinového semináře jsme se naučili na vlastní indukční plotýnce připravovat gratinovanou francouzskou cibulačku, kachní prsa Barberie s francouzskou čočkou a glazírovanými cibulkami a jako sladkou tečku na závěr jsme upekli čokoládový fondant s višňovým ragú a omáčkou z crème fraîche. A co jsme si navařili, to jsme si samozřejmě snědli. Chválit vlastní práci není sice úplně



vhodné, ale z výsledku byly chutové buňky opravdu nadšené. Nepoužívají se žádné náhražky, pouze kvalitní čerstvé suroviny, bylinky a to hlavní a jedinečné koření – láska k dobrému jídlu.

Kurzem provázel spoluzajitel institutu Ola Kala Michal

Nikodém, který měl k ruce šikovnou slečnu starající se o veškeré potřebné suroviny (v již očištěném stavu) a o omývání nádobí. Kterou hospodyňku by takový full servis nenadchnul! Michal Nikodém není ve svém oboru žádným začátečníkem. Studoval na kuchaře v rámci francouzské a italské kuchyně na hotelové škole v Brixenu. Pracoval v mezinárodní síti restaurací The Smollensky's v Londýně a také v pětihvězdičkovém pražském hotelu Savoy. Známy je ovšem i z televizního vysílání a spolupracuje s významnými potravinářskými firmami.

Ať už se rozhodnete využít služeb jakéhokoliv lektora z Ola Kala, nemusíte se obávat vysokých nároků, které by byly kladeny na vaše kulinářské schopnosti. Dostanete zde totiž vše, co je třeba – od zástěry přes nože a suroviny až po chuť k jídlu i do života. Výběr kurzů je skutečně pestrý – na své si přijdou milovníci tradiční české klasiky i vyznaváči asijské kuchyně. Naučí vás péct dortové korpusy, ale také připravit správně propečený argentinský steak. Pokud vám láska k dobrému jídlu koluje v žilách, udělejte si radost výletem do Ola Kala. Držíme palce, abyste měli štěstí v zavařovací soutěži s COOPem.

**Vzkaz redakce: Pokud se vám sbíhají sliny na francouzské dobrotě, nenechte si ujít příští vydání magazínu COOP Rádce, ve kterém se do Ola Kala vrátíme.**

# TVAROHOVÝ FENOMÉN NA DŘÍVKU, KTERÉMU ČEŠI VĚŘÍ

Ještě než Karel Gott získal prvního Zlatého slávka, zrodila se v pražských Vysočanech legenda, kterou milujeme dodnes. Tvarohový nanuk Míša. Vyráběl se ručně a balili ho do pergamenu. Za hodinu vzniklo kolem tisícovky nanuků. V současnosti se ročně vyrobí kolem 30 milionů kusů. V loňském průzkumu skupiny ATOZ Marketing Češi zvolili Míšu nejdůvěryhodnější značkou mezi zmrzlinami.

Kromě piva existuje snad jediná pochoutka, jejíž odbyt je výrazně ovlivňován počasím. Zmrzlina. „Díky několika tropickým vlnám byl pro zmrzlinu loňský rok výjimečný. Zájem o Míšu jsme zvládali jen díky dobré přípravě před letními měsíci. Podobně úspěšný rok očekáváme i letos,“ věří Eva Kadlecová, manažerka značky Míša.

## TVAROHOVÁ ZMRZLINA PODLE SVĚTOVĚ UNIKÁTNÍ RECEPTURY

Tvarohový Míša se v Čechách prodává více než padesát let. Někdo s ním nostalgicky vzpomíná na dětství, a někdo dokonce Míšou nazývá jakýkoliv nanuk. První nanuk Míša se však od toho dnešního podstatně lišil. „Původní Míša měl tvar kvádrů o objemu 33 ml a nebyl na dřívku. Ve výrobě se balil do pergamenového papíru

a stál 1 Kčs. Vše, včetně balení hotových zmrzlin, se dělalo ručně v teplotách hluboko pod nulou. Osmnáct pracovníků mlékárny vyrobilo v těchto podmínkách kolem tisícovky kusů za hodinu,“ popisuje Olga Benešová, technická manažerka výroby zmrzliny. Co se však nezměnilo, to jsou základní suroviny. První Míša se vyráběl v pražských Vysočanech ze směsi tučného tvarohu, smetany a cukru. „Tento základ zůstal nezměněný až do dnešních dnů,“ říká Olga Benešová.



Kolo s plničkou. Na jednom stroji se průběžně plní 800 stejných formiček. Na začátku se formičky zchladí na -40 °C.



Namáčení nanuků do polevy. Když se nanuk ponoří do kakaové polevy, má teplotu -12 °C. Díky tomu poleva okamžitě zatuhne.

## 200 000 MÍŠŮ ZA JEDINÝ DEN

Podstatnou modernizaci přineslo stěhování výroby Míši do Zdounek u Kroměříže na přelomu 60. a 70. let. „Právě tehdy dostal Míša svou současnou podobu – oproti původnímu Míšovi změnil tvar, přibýlo dřívko a kakaová poleva. Nanuk se celkově zvětšil na objem 55 ml. Právě takový je dodnes,“ říká Olga Benešová. Přestože se receptura od této doby nijak zásadně neměnila, změnila se výrobní možnosti. Díky moderním technologiím v současnosti vznikne až 200 000 kusů denně! „Takové množství by se při původním postupu vyrábělo více než půl roku,“ srovnává technologické možnosti Olga Benešová.

Klasický Míša byl postupně doplněn o nové druhy – Míša jahodový, borůvkový a Termix. Před třemi lety se objevila další novinka – Míša výrobky v ovocné zmrzlině. „Tradiční tvarohovou zmrzlinu jsme obalili ovocnou zmrzlinou. Tím vznikl výrobek s velmi dobrými nutričními hodnotami,“ popisuje současnou nabídku Eva Kadlecová.

## ČECH JAK POLENO

Loňský průzkum skupiny ATOZ Marketing ukázal, že 89 % Čechů důvěřuje mezi zmrzlinami právě nanuku Míša. V průzkumu obecně vítězily české značky. Prvenství v kategorii zmrzlin je poměrně logické. Nanuk Míša se od počátku vyrábí v Čechách, v současnosti v závodě TIPAFROST u Třebíče. Na výrobu Míši tam ročně spotřebují 800 tun českého tvarohu a 150 000 litrů 40procentní české smetany.

„Míša vždy patřil do Čech. Vyváží se jen na Slovensko. Lidé si ho spojují se svým dětstvím, a právě díky tomu je stále tak oblíbený. V podstatě je to pro Čechy takový národní poklad. Mají ho rádi právě pro jeho tra-



dici a nezměněnou kvalitu a my jako výrobce mu takovou reputaci chceme zachovat," slibuje manažerka značky.

Českého původu jsou nejen hlavní suroviny, ale i obaly. Stejně tak i buková dřívka, kterých se jen na výrobu Míši ročně spotřebuje 33 000 tun. „Kdyby se v Čechách daly pěstovat kakaové boby, dost pravděpodobně bychom měli i české kakao,“ říká s nadsázkou Eva Kadlecová. Důraz na český původ surovin i ostatního materiálu pro výrobu dokonce vysloužil Míšovi i ocenění Klasa.

## IDEÁLNÍ LETNÍ SVAČINKA

Tradiční Míša tvarohový obsahuje 53 % tvarohu. Díky tomu má oproti většině zmrzlin i vyšší podíl bílkovin. „Tvarohová zmrzlina je z výživového hlediska určitě výhodnější než zmrzlina vodová. Pokud si chcete pochutnat na zmrzlině, právě tvarohová je vhodnější volbou,“ vysvětluje specialistka na výživu Zuzana Douchová. Energetická hodnota jednoho takového tvarohového nanuku v kakaové polevě se rovná například hodnotě jednoho 200g polotučného

jogurtu, 250 g pomerančů nebo krajíčku žitného chleba.

## ZAHŘÁT, PAK ZAMRAZIT NA -25 STUPŇŮ

Současná výroba tradičního Míši se nijak neliší od výroby jiných nanuků. Unikátnost zůstává v receptuře a ingrediencích. „Výroba začíná smísením všech ingrediencí. Připravená zmrzlinová směs se tepelně upravuje, tedy pasterizuje. Následně směs odpočívá, tzv. zraje, několik hodin v nerezových tancích. Poté se našlehá a předmrazí,“ popisuje

proces Miroslav Krupica, výrobní ředitel závodu TIPAFROST. Následuje plnění zmrzlinové směsi na automatické lince do 800 formiček zchlazených na -40 stupňů Celsia. „Formičky musí být velmi chladné, aby v nich zmrzlina rychle tuhla a zároveň zůstal měkký střed, aby mohl být každý nanuk opatřen bukovým dřívkem,“ vysvětluje Miroslav Krupica. Pak se již zmrzlina postupně domrazí a namočí v kakaové polevě. V tu chvíli má nanuk -12 stupňů. Po zabalení pak nanuky putují do mražen, kde se skladují při teplotě -25 stupňů.

# ZÁPLAVA VELIKONOČNÍCH VAJEC

Dětská fantazie opravdu nezná mezí. Přesvědčili jsme se o tom v naší dětské velikonoční soutěži. Moc nepřeháníme, když napíšeme, že co vajíčko, to jiný způsob zdobení. Papír, peří, barevné bavlnky, semínka, keramika, zažehlovací korálky. To vše a mnoho dalších technik děti při tvorbě uplatnily. Následující snímky jsou toho důkazem.

Velký dík však patří všem, kteří se naší vajíčkové soutěže účastnili.



Eva Štátná



Lukáš Jaroš



Jana Mainzerová

## SOUTĚŽNÍ OSMISMĚRKA

P L E T A V A N T S Ě M A Z L S A P Á Z  
 Ú Í S P N H D S C D E S E T I L E T Í A  
 C E V I L T O N D E J D O L O M I T K Ý  
 T N E M A N R O B A N G L I Č A N V O A  
 A N Ž Ě N K U P Ř Í S T Ř E Š Í O I P K  
 S I P O S A Č T C E S Ř R Y C H L E U C P  
 A I K Ř Á N O I C K N U F A M U L C H E E  
 M Ý D L O R V K N E A K N E L A H Z O R  
 V K E N Á M A L A D C H S Ž O C H I N E Č T  
 U D Z É L E T I Č U A K Č I V C Z O R U  
 B A T E R I E M P L C H L A D Í R N A R B  
 O L C I V I L I Z A C E C H P K T Ť Ú C R  
 I S I P O T O V I Ž C H P O R O D N I C E

### České rčení

**LEGENDA:** Angličan, baterie, centralizace, civilizace, časopis, čenich, dala mánek, desetiletí, dolomit, doručovatel, erb, funkcionář, chalupa, chladírna, chladnička, jednotlivce, kněžna, kopce, masa, mlha, mýdlo, Núr, obuv, opak, optik, ornament, plch, porodnice, přístřeší, psí, reakce, rozcvička, rozhalenka, rychle, sklep, sladký, snacha, test, trať, treпка, úcta, učitelé, uher, víko, výkonnost, zaměstnavatel, zápas, zedníci, zimnice, žaludek, žemlovka, životopis.

► Tajenku spolu se svým jménem a adresou zašlete do 30. 9. 2016 na adresu Delex, s. r. o., Denisovo nábreží 4, 301 00 Plzeň nebo na e-mailovou adresu [coopclub@coopclub.cz](mailto:coopclub@coopclub.cz). Na obálku nebo do předmětu zprávy napište „COOP Novinky – osmisměrka“. Vylosovaní výherci získají dárkový balíček.

# SAMOBSLUŽNÝ PRODEJ OVOCE A ZELENINY JE PRO OBCHODNÍKY TVRDÝ OŘÍŠEK

V letních měsících je ožehavým tématem sortiment ovoce a zeleniny. Jak se postarat, aby na prodejně našel zákazník vše, co potřebuje? O tom jsme si povídali s předsedou Jednoty, SD v Jindřichově Hradci, Ing. Radimem Klačkou.

**Můžete v krátkosti představit Jednotu, spotřební družstvo v Jindřichově Hradci?**

Naše družstvo má 72 prodejen a podle sezóny 360 až 380 zaměstnanců. Hlavní sezónou je v tomto regionu léto. Maloobchodní obrat činil za loňský rok 714 milionů, což je asi 15. nebo 16. místo, pokud by se sestavil žebříček všech spotřebních družstev, kterému vévodí Jed-



Takže navzájem takto spolupracujeme.

Naší největší prodejnu je Terno Jihlava, druhou největší naleznete na náměstí v Jindřichově Hradci. Ze 72 prodejen je jich 30 zařazených v řetězcích Terno, Tip a Tuty, zbylé jsou jedno- až dvoumístné malé venkovské prodejny.

**Pokud narážíme na počet a velikost prodejen, je možné**

na venkově potřeba počítat v určité míře s tím, že zde funguje samozásobení ze zahrádek. Takže tady je to trochu složitější.

**Ovoce a zelenina patří mezi ošemetné nákupní položky kvůli krátké době spotřeby. Na co kladete důraz při zásobování tímto zbožím a při jeho výběru?**

Samozřejmě při samotném zásobování je důležitá kontrola kvality, na kterou při přebírání zboží není čas. Řidiči vyloží a hned pokračuje dále, takže máme s velkoobchodem domluvené pravidlo o uznávání pozdějších reklamací, a to jak pro množství reklamace, tak i pro reklamace kvality, která nemusí být patrná ihned. Nejprve probíhá prvotní vizuální kontrola. Na prodejně je pak důležité kusy průběžně přebírat a odstraňovat nekvalitní zboží, což už je úkolem personálu.

**Máte vyčísleno, jaké je procento takových reklamací?**

V loňském roce jsme z velkoskladu odebrali ovoce a zeleninu za více než 19 milionů a podíl vráceného zboží není nijak vysoký, pouze 3,84 %.

**Jak se nakládá se sortimentem, který už kvalitou neodpovídá prodeji?**

Pokud už kvalita ovoce a zeleniny není odpovídající, nastává první věc, kterou je do-prodej sortimentu, než definitivně podlehně zakáze. Potom je to samozřejmě likvidace.

**Aby zůstala čerstvost ovoce a zeleniny maximální, je potřeba přistoupit k nějakým konkrétním krokům přímo na prodejně?**

Na sortiment ovoce a zeleniny máme běžné regály a samozřejmě chladicí přístěnné vitríny, v nichž je zboží, které by mělo být mírně chlazené. Zaměstnanci na prodejních se řídí manuálem, který vychází z komoditní vyhlášky o ovoci a zelenině. Tam jsou vyjmenované položky, které je třeba chladit, a položky, které se naopak chladit nesmí.

**Existují nějaké specifické podmínky, pokud jde o porcování ovoce a zeleniny?**

Na prodejně dělíme v sezóně pouze melouny. K tomu je potřeba dodržovat přísné hygienické podmínky – čisté prostředí a nástroje. Ovoce musí být v nákreji přikryté fólií, a navíc je potřeba takové ovoce ještě týž den zkonsumovat.

**Prozradte ještě, jak nanormovat množství zboží, aby zákazníci měli vše a na prodejně nezůstávaly přebytečky?**

To je samozřejmě problém. Jsou položky, které jsou v nabídce vždycky – citrusy, banány, jablka, brambory, květák atd. A pak jsou exotičtější druhy nebo výsostně sezónní druhy, které se vyskytují jen na větších prodejních a pouze v konkrétním období, např. před Vánocemi. Pravidelné týdenní akce na ovoce a zeleninu pro nás zajišťuje COOP Centrum a Jednota Kaplice zařizuje, aby odpovídaly akční ceny. Samotné zásobování probíhá na větších prodejních každý den, na těch menších pak jednou za dva nebo tři dny. To je samozřejmě komplikované přes víkendy a svátky, kdy je potřeba domluvit se na speciálních závozech, aby na prodejně nic nechybělo.



nota České Budějovice. Máme vlastní velkoobchod s koloniálním zbožím, kterým zásobujeme naše prodejny, prodejny družstev Kamenice nad Lipou a Tábor. Na druhou stranu chlazený sortiment bereme z velkoobchodního skladu Soběslav, který provozuje družstvo Tábor.

**zajistit širší sortimentu, konkrétně tedy v segmentu ovoce–zelenina?**

Tak samozřejmě se nemůžeme poměřovat se supermarkety, to je logické. Na prodejní ploše 80–100 m<sup>2</sup>, u menších prodejen i na 50 m<sup>2</sup> totéž co větší markety nenabídne. Také je



## OVOCE A ZELENINA V PRAXI

S vedoucí prodejny na Masarykově náměstí v Jindřichově Hradci, paní Libuši Karáskovou, jsme probrali největší záležitosti, jaké prodej ovoce a zeleniny skrývá: „Já jsem zodpovědná

za objednávky, starost o ovoce a zeleninu je pak na kolegovi, který zboží během dne kontroluje a přebírá. Oproti pultovému prodeji je největší problém s tím, že zákazníci mají tendenci všechno osahat, čímž urychlují zkázu ovoce i zeleniny.“ Pan předseda Klaška k tomu dodává: „Samo-

obslužný prodej je výhodný pro zákazníky, ale nákladnější pro prodejce.“ Paní Karásková dále připomíná, že je potřeba dát si práci už při samotném přebírání zboží – obrat ovadlé listy květáku, oloupané slupky cibulí, probrat brambory v bednách a postarat se, aby zboží dobře

vypadalo a zůstalo dlouho čerstvé. „Pro někoho je pohodlnější objednat zeleninu v síťce, kterou můžete rovnou předat na obchod. Ale do sítky už nemůžete sáhnout a zboží probrat. Navíc se stává, že někdy neodpovídá deklarovaná hmotnost – skladováním i přepravou se může snižovat.“

# UŽ ZASE SKÁČU V DOMKU COOPU

Západočeská Sušice zahajuje každoročně v polovině května letní turistickou sezónu. Letošní oslavy vypukly ve čtvrtek 19. května a trvaly až do neděle 22. května.

Právě sušické slavnosti také odstartovaly další ročník putování skákačím domečkem COOP. A nutno dodat, že tento ostrý start byl opravdu podařený.

Možná před akcí někdo mohl považovat za drzost či přílišné sebevědomí fakt, že domeček zahajuje sezónu v tak velkém stylu a že si nevybral nějakou skromnější příležitost. Ovšem hned první minuty vyvrátily veškeré škarohlídské pochybnosti. O návštěvníky neměl náš oranžový domek rozhodně nouzi, skokanů v něm bylo stále požehnaně.

Sušické veselí zahrnovalo řadu sportovních, kulturních i společenských akcí. Tančilo se, zpívalo, hrálo se divadlo, sportovně se zápolilo. Gró oslav probíhalo na náměstí, kde se lidoví řemeslníci předháněli s výrobci všemožných lahůdek i s účinkujícími na pódiu, kdo získá víc příznivců.

Co se týče dětských srdcí, byl výsledek vcelku jednoznač-



ný. Ta si s přehledem získal oranžový skákač domeček COOPu. Pohled na skotačící drobotinu, která na vzduchových polštářích metala kozelce a ohýbala své údy do neuvěřitelných úhlů, popíral černé statistiky o čím dál línější a méně pohybově zdatné generaci dětí a mládeže. Není přece nic zábavnějšího než se rozběhnout, odrazit se od jedné nafouknuté stěny a pokusit se vzduchem přeplichtit až k té protější. A kde jinde natrénovat kotrmelce a salta než v měkoučkých polštářích obřího domku!

Rodiče trpělivě čekali, až se jejich ratolesti unaví a budou



ochotné odebrat se k vlastnímu domovu. Jenže dítko byla vytrvalá. Otcové a matky jim sloužili jako zásobárna jídla a pití, aby drobotina měla dostatek energie na další akrobatické výkony.

V očích nejednoho tatínka byl patrný smutek, že se nevejde do váhových ani výškových limitů, protože pak by teprve mládež viděla, jak má správné salto mortale vypadat!

Jako malé poděkování za návštěvu dostávaly děti při odchodu z domečku oblíbený časopis Čiperka nebo kompletní kolekci večerníčkovského pexesa. Radost v dětských očkách byla v ten okamžik nepopsatelná.

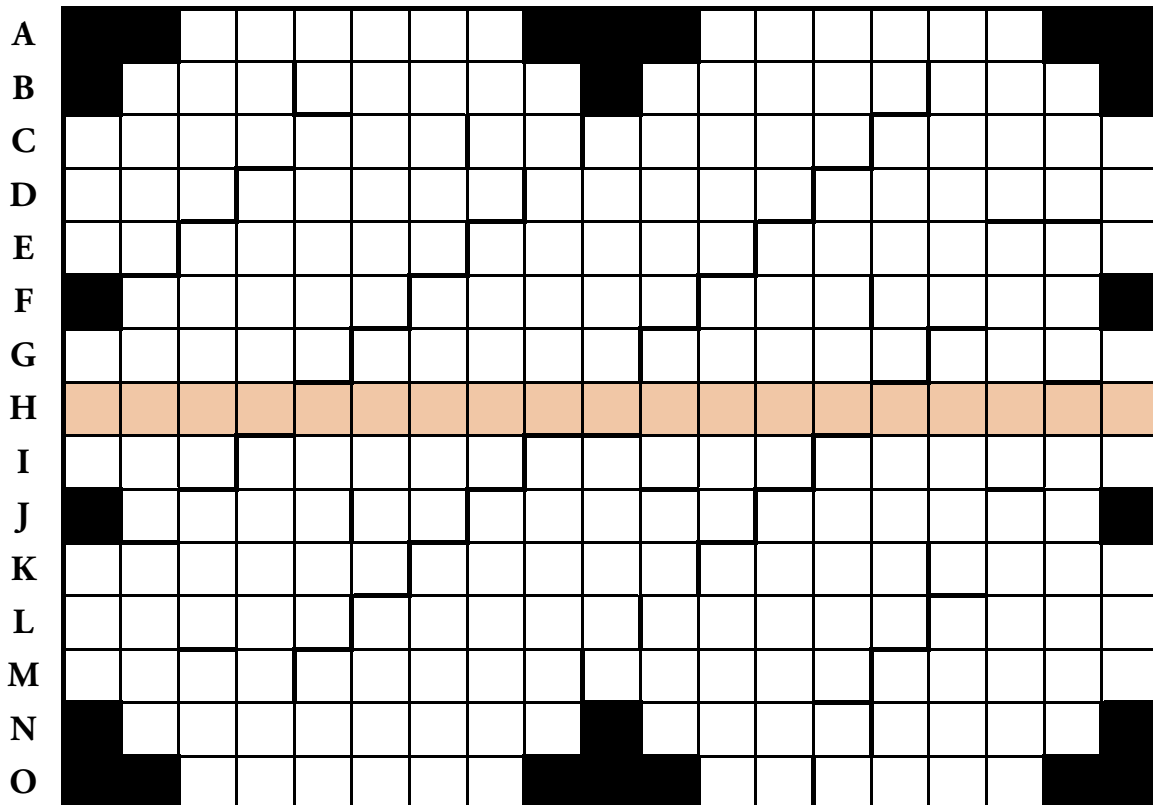
## TO NEJLEPŠÍ NA KONEC

Největší zábava však čekala na poslední domečkové skokany. Domek se musí každý večer vyfouknout, složit a uklidit. Při vyfukování tohoto obřího „balónku“ se dá zažít spousta legrace. Vždy se proto najde zástup ochotných pomocníků, kteří se převalují ze strany na stranu a vyždímávají ze záhybů i tu poslední molekulu vzduchu.

Nejinak tomu bylo i v Sušici. Skákač sezóna odstartovala vešlepně. A až se do ní zapojí i točící se atrakce, kolo štěstí, máme se opravdu nač těšit!

# SOUTĚŽNÍ KŘÍŽOVKA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19



## LEGENDA: VODOROVNĚ:

- A:** kuželosečka; skleníkový škudce  
**B:** který (zast.); elektronický hudební styl; katolická liturgická kniha; africký slon  
**C:** plod černého bezu; povzdechnutí; prvohorní útvar; bojiště  
**D:** druh papouška; způsob sloužení bohoslužby; neuspořádanost; zn. cukrovinek  
**E:** SPZ Rokycan; rozpouštět (kov); verdikt soudní poroty; udělat resumé  
**F:** německy „řád“; atlas; hlína ponechaná na kořenech

- rostlin; elektr. nabitá částice  
**G:** divadelní závěs; zn. zahuštěného slazeného mléka; turecké křestní jméno; německy „zvíře“  
**H:** tajenka  
**I:** klekání; loďka; ruská řeka; řecké pohoří  
**J:** část molekuly; druh mouky; rychlé běhy; prominutí  
**K:** český výrobce prskavek; ořezání; italské přístavní město; operní píseň  
**L:** část automobilu; pražská čtvrť; arabský vládce; český sbormistr  
**M:** Amisův přítel; tenká; kaprovitá ryba; skrojek

- N:** oživovat obrázky; čajový alkaloid; asijský buvol  
**O:** jižní ovoce; SPZ Litoměřic; evropská řeka

## SVISLE:

- 1:** likérník; německy „babička“; číslovka  
**2:** letadlo; slezské město; nemoc z nachlazení  
**3:** italská řeka; druhová číslovka; sopečná usazenina; Blažejova milenka  
**4:** nepravdy; konšel; klobásový jed  
**5:** informační technologie (zkr.); zn. kosmetiky; panské sídlo; zkr. spinální svalové atrofie (angl.)

## Pranostika:

Když je v srpnu ráno hodně rosy,  
(dokončení v tajence)

► Tajenku spolu se svým jménem a adresou zašlete do 30. 9. 2016 na adresu Delex, s. r. o., Denisovo nábreží 4, 301 00 Plzeň nebo na e-mailovou adresu [coopclub@coopclub.cz](mailto:coopclub@coopclub.cz). Na obálku nebo do předmětu zprávy napište „COOP Novinky – křížovka“.

Vylosovaní výherci získají dárkový balíček.

- 6:** želírovací látka; horní limit; identický jedinec  
**7:** junák; zdánlivě; strach  
**8:** Mohamedův rádce; evropský veletok; možná  
**9:** fokus; církevní hodnostář  
**10:** penzista; část úst  
**11:** část Nepomuku; had z Knihy džunglí; nést trest  
**12:** mužské jméno; dřevěné obaly; sud na naftu  
**13:** úděl; Plavecké ostrovy; nerost  
**14:** starořímský ochranný bužek; sláva; původce trojské války; zápor  
**15:** italsky „ten“; anglicky „duben“; sazba; cestovní doklad  
**16:** Rostandův hrdina; tuhá; božský pokrm  
**17:** učeň; anglicky „cibule“; řečník  
**18:** osobní zájmeno; německé dívčí jméno; legendární český seriál  
**19:** belgické sídlo; kočkovitá šelma; domácí Eliška  
**POMŮCKA:** Aat, Drutep, Enza, Mileč, palait, Pjana, SMA, tekno

NOVINY ZÁKAZNÍKŮ ŘETĚZCOVÝCH PRODEJŮ  
**COOP**  
**NOVINKY**

OCHRANNÁ  
 ZNÁMKA  
 Č. 325982

Seznam prodejen COOP TUTY (286 prodejen), COOP TIP (121 prodejen) a COOP DISKONT (22 prodejen) naleznete na příslušných webových stránkách: [www.coop-tuty.cz](http://www.coop-tuty.cz), [www.coop-tip.cz](http://www.coop-tip.cz), [www.coop-diskont.cz](http://www.coop-diskont.cz).

## COOP NOVINKY – NOVINY ŘETĚZCOVÝCH PRODEJŮ COOP

vydavatel: DELEX, s. r. o., Denisovo nábreží 4, 301 00 Plzeň, tel.: 378 218 112, fax: 377 325 972, IČO: 00519049  
 | PROJECT DIRECTOR: Luboš Liška | REDAKCE: Mgr. Zdeňka Čížková | GRAFICKÁ ÚPRAVA, SAZBA: BcA. Alena Janečková, DiS. | INDIVIDUÁLNÍ OBJEDNÁVKY: Mgr. Zdeňka Čížková, e-mail: [cizkova@delex.cz](mailto:cizkova@delex.cz), tel.: 724 151 095

COOP CENTRUM DRUŽSTVO | Sídlo: Na Poříčí 30, 110 00 Praha 1 | Korespondenční adresa: U Rajske zahrady 3, 130 00 Praha 3 | Marketing COOP: Jan Záruba, tel.: 224 106 149, Petra Černá, tel.: 224 106 125, Andrea Mouralová, tel.: 224 106 146; fax: 224 106 140, e-mail: [redakce@coop.cz](mailto:redakce@coop.cz), internet: [www.coop.cz](http://www.coop.cz)  
 | REGISTROVÁNO POD ČÍSLEM: MK ČR E 20318 | TIŠTĚNÝ NÁKLAD: 83 650 ks

**DELEX**  
 REKLAMNÍ A KOMUNIKAČNÍ AGENTURA

**COOP**  
 CENTRUM  
 DRUŽSTVO ČLEN SKUPINY COOP