

4. číslo podnikového časopisu

TECNOCAP SRO



Slovo generálního ředitele



Dott. Alfonso D'Agostino

Milé kolegyně a kolegové, vážení čtenáři,

dovolte mi, abych u příležitosti blížícího se konce roku využil tento prostor ke krátkému zhodnocení uplynulého období a zároveň i k nastínění toho, co nás čeká v roce nadcházejícím.

Rok 2010 byl pro naši firmu rokem velké expanze. Již nyní jsme znatelně překročili objem výroby realizovaný v loňském roce a tento rok uzavřeme číslem cca. 650 milionů kusů vyrobených víček Twist-off, což je prakticky dvacetiprocentní nárůst oproti loňskému roku. Tohoto skvělého výsledku bylo dosaženo díky zefektivnění výroby a díky mnoha velkým i malým vylepšením, na nichž se každý z Vás podílel svým dílem.

Největšími změnami, které velkou měrou pozitivně ovlivnily zvýšení výrobní kapacity našeho podniku, byly bezpochyby instalace nové výrobní linky, využití nového strojního zařízení při výrobě víček TO 82 a také zahájení činnosti nového výrobního úseku - vlastní výroby těsnicí hmoty.

Náš sektor je vystaven velkému konkurenčnímu tlaku. Zvyšování cen surovin a energií spolu s nelibostným, stále agresivnějším konkurenčním bojem nás nutí věnovat velkou pozornost vnitřním nákladům a hledat nová úsporná opatření, abychom tyto náklady dokázali účinně snižovat. Dalším nesmírně důležitým faktorem pro vítězství v konkurenčním boji je kvalita našich výrobků – je třeba věnovat maximální pozornost kvalitě výroby, neustále zlepšovat naše kvalitativní standardy, neboť jen skutečně kvalitní výrobky mají šanci obstát.

V roce 2011 bude naším hlavním cílem dovést do úspěšného finále projekty zahájené v roce letošním. Rádi bychom docílili zvýšení výroby o dalších 20%, abychom dosáhli nebo překročili hranici 700 milionů víceč, což ovšem předpokládá ještě větší úsilí v organizaci práce, hospodárnější výrobu, ekonomičtější nákup surovin a zkvalitnění spolupráce obchodu a výroby.

Ani v příštím roce bychom neměli promarnit šance na upevnění našich pozic na západoevropských trzích, ať už v Německu, Nizozemí či Francii. Neméně důležité jsou pro nás také Bělorusko, Polsko či země bývalé Jugoslávie, kde jsme posílili naše obchodní zastoupení a doufáme, že se nám podaří také zde rozšířit okruh našich odběratelů. Upevňování našich pozic a získávání nových zákazníků platí samozřejmě stejnou měrou i pro trh tuzemský.

Jsou před námi mnohé výzvy a překážky a mnoho ambiciózních cílů, kterých se budeme snažit dosáhnout. Toto je ovšem možné pouze za pomoci a aktivní spolupráce Vás všech. Věřím, že předcházejících společných 5 let je důkazem toho, že také rok 2011 bude rokem úspěšným, rokem dalšího růstu naší společnosti.

Závěrem mi dovoluji popřát Vám všem a také Vaším blízkým příjemné prožití vánočních svátků a v novém roce hodně štěstí a úspěchů.

Váš Alfonso D'Agostino

Projekt přeshraniční fúze

Dne 6. září 2010 byla do obchodního rejstříku zapsána společnost Tecnocap s.r.o. pod novým identifikačním číslem organizace (IČO) 28127561. Skončil tím dlouhý administrativní proces, během něhož v rámci tzv. přeshraniční fúze došlo ke splynutí dvou společností: Glasscap Verschlüsse GmbH se sídlem Bergisch Gladbach (Německo) a Tecnocap s.r.o., Střížovice 67, IČO 60851911. Vznikla tak nástupnická společnost s ručením omezeným se sídlem v České republice, na níž přešlo jmění včetně práv a povinností z pracovněprávních vztahů původních společností. Jelikož Glasscap již neměl v době fúze žádné zaměstnance, přešli do nově vzniklé společnosti pouze zaměstnanci původního Tecnocapu. Nástupnická společnost má stejné obchodní jméno, adresu, majitele i předmět podnikání, pouze IČO je nové. Fúze umožnila průnik na největší evropský trh a rozšířila portfolio našich zákazníků.

Pro zaměstnance je důležité vědět, že jejich právní postavení zůstalo nedotčeno a veškeré smlou-

vy a závazky uzavřené mezi nimi a původním Tecnocapem platí v nezměněné podobě dál. Pracovní poměry neskončily a nebylo nutné uzavírat nové, nároky na dovolenou, pracovněprávní průměry či průměry pro nemocenskou zůstaly zachovány. Změna byla včas oznámena Okresní správě sociálního zabezpečení, příslušným zdravotním pojišťovněm a Finančnímu úřadu a za zaměstnance jsme v září řádně odvedli daň a pojistné již pod novým Tecnocapem.



Setkání prodejců

Ve dnech 20.-21.10.2010 proběhlo v naší firmě mezinárodní setkání prodejců reprezentujících Tecnocap na evropských trzích. Kromě České republiky a Itálie byli zastoupeni prodejci z Polska, Slovenska, Německa, Nizozemí, Španělska, Řecka, Ukrajiny, Moldávie a Běloruska. Seznam zemí je ve skutečnosti ještě delší, neboť mnozí z účastníků pokrývají i sousední státy (Benelux, Rakousko, Švýcarsko apod.). Setkání se zúčastnili též zástupci z centrály, a to včetně pana p. Michelangela Morlicchia, majitele firmy. Program jednání zahrnoval všeobecné informace o situaci na evropských trzích a prezentace jednotlivých účastníků. Nově byli účastníci seznámeni s možností pojištění pohledávek, které lze uplatnit u jedné z předních světových firem tohoto oboru. Pan Antonio

Correale z centrály představil softwarovou aplikaci pro evidenci prodeje, která umožní obchodním zástupcům sdílet údaje o zvoleném zákazníkovi, výrobku nebo teritoriu.

Zajímavé bylo srovnání toho, jak viděli prodejci Tecnocap v roce 2004 a letos. Zatímco před šesti lety byla společnost vnímána jako nepřiliš pružná, méně spolehlivá a nabízející spíše průměrná řešení, dnes je považována za flexibilní se širším technickým záběrem na výrazně vyšší úrovni. Ke zlepšení dle názoru prodejců došlo především v oblasti technické podpory, přístupu k zákazníkům a kvality výrobků, mimo jiné tisku. Pozitivně je hodnocena výše investic, naopak problémy přetrvávají v oblasti dodržování dodacích termínů.

Výroba těsnící hmoty

Historie výroby těsnící hmoty v našem závodě je relativně krátká. V květnu 2009 začala výroba hmoty TPE, určené pro pasterizaci netukových náplní. Do konce roku jsme tehdy vyrobili 152 tun a začali zkoušet hmotu TPR (později přejmenovanou na R47) pro pasterizaci tukových náplní. Po celou dobu zůstal hlavním dodavatelem těsnících hmot mateřský závod v Itálii.

Ke zlomu došlo až v letošním roce, kdy jsme před nástupem sezóny upravili normy a lepším využitím časů dosáhli nezávislosti na externích dodávkách. V sezóně připravoval hmotu v třísměnném provozu tým ve složení Štefan Polakovič st., Ladislav Hudák a Miroslav Kozák. V polovině listopadu činil objem vyrobené hmoty TPE 315 tun, hmoty R47 155 tun a hmoty R 48 (pro víčka Omnia) 10 tun, celkem tedy 480 tun. V naprosté většině bez přesčasů a v požadované kvalitě. Dnes navíc můžeme část hmoty TPE dodávat našemu sesterskému závodě na Ukrajině. Jedinou hmotou, kterou zatím dovážíme, tak zůstává TSR určená pro sterilizaci. Zahájením její výroby v roce 2011 dosáhneme plné samostatnosti.



Technologie CTP ve firmě Tecnocap s.r.o.

Přípravu tiskových podkladů čekají změny. Jaké, to nám vysvětlil p. Zdeněk Mašek, mistr střediska Fotolito.

„Zásadní novinkou je přechod na technologii CTP (computer to plate), což je přímý osvit tiskových desek laserem. Pro přenos a záznam obrazu (tvorbu tisknoucích a netisknoucích prvků na tiskové formě) se využívá laserových paprsků z různých oblastí spektra. Tisková deska je většinou tvořena hliníkovou podložkou, která je pokryta různými typy vrstev a jejich kombinací. Tiskové prvky jsou tvořeny následným osvitom. Předlohy jsou digitalizovány a uloženy jako datový soubor v paměti počítače. U této technologie se tedy nepoužívají hmotné kopírovací podklady (filmy).

Do střediska Fotolito bylo vybráno CTP zaříze-

ní Luscher XPOSE 16 z Nizozemí. Nejedná se o nové CTP, ale o používaný stroj. K němu bude dále instalován vyvolávací automat a vypalovací pec na tiskové desky. Protože nové zařízení je prostorově náročné, bude nutné rozšířit prostory Fotolito o část staré nástrojárny. Stávající technologie bude dočasně zachována. Technickou podporu a servis CTP bude zajišťovat firma Uniware z Prahy. Výhodou nové technologie je rychlost zhotovení, kvalita tiskového bodu, úspora práce i materiálu. Nevýhodou je vyšší pořizovací cena celého zařízení i tiskové desky.

Věřím, že nám tato nová technologie v příštím roce pomůže ke zrychlení a zkvalitnění předtiskové přípravy v naší firmě“.

Pravidelná údržba lakovacích linek

Konec roku je obdobím, které je pravidelně věnováno údržbě strojního zařízení, neboť během sezóny není z kapacitních důvodů na tyto činnosti prostor. Zeptali jsme se p. Jiřího Edera, mistra lakovny, jak letos údržbářské práce na jeho středisku probíhají.

„Údržbu jsme začali odstavením linky 211. Nejprve se mění kovový cylindr, ložiska, řetězy a poté následují další nutné opravy. Letos k tomu navíc přistupuje oprava vykladače a dorazů. V minulosti jsme na tyto práce využívali externí firmu, což bylo dost nákladné. Díky šikovnosti našich mechaniků jsme nyní schopni tyto práce na lakovacích linkách provádět sami. Odpovědnost leží především na seřizovačích a také nástrojárně – ze všech pracovníků, kteří se na údržbě podílejí, musím zmínit alespoň p. Jaroslava Míchala, p. Radka Janáka a p. Josefa Schramhausera. Ostatní pracovníci jim pochopitelně pomáhají a kromě toho čistí pec, myjí rámečky apod.

Během oprav pracuje druhá linka (212) ve třech směnách, aby vyrovnala chybějící kapacitu. Poté přijde na řadu i ona. Předtím nás nejprve čeká oprava a kontrola dvoubarevné tiskárny 213 za účasti mechanika firmy Miotto. Po ukončení preventivní a nutné údržby budeme na začátek sezóny v roce 2011 dobře připraveni.“



Radek Janák a Jaroslav Míchal při opravě linky 211

System HACCP a ohlédnutí za zákaznickým auditem

Ve dnech 31.5.-2.6.2010 proběhl v naší firmě zákaznický audit společnosti Mars OBL se sídlem v Nizozemí. Jde o velmi významného zákazníka, jehož výrobky (např. omáčky Uncle Ben's) jistě dobře znáte. Cílem auditu bylo prověřit shodu systému managementu jakosti s pravidly HACCP, což je standardní postup při schvalování nového dodavatele. Zákaznické audity jsou vynikající příležitosti ke zlepšení, neboť při nich zákazník často upozorní na neshody, které nám unikají. V tomto ohledu nebyl Audit Mars výjimkou.

Co vlastně HACCP znamená? Jde o základní normu, která vymezuje podmínky pro zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů. Anglickou zkratku Hazard Analysis and Critical Control Point překládáme jako Analýzu rizik a (stanovení) kritických kontrolních bodů. Legislativa týkající se HACCP je poměrně rozsáhlá, zahrnuje především nařízení Evropského parlamentu nebo Evropské komise, která jsou poté začleňována do národní legislativy formou zákonů, vyhlášek a nařízení příslušných ministerstev (např. ministerstva zemědělství).

Pilířem HACCP jsou kritické kontrolní body, což jsou části výrobního procesu, během nichž může dojít k závažnému ohrožení nezávadnosti potravin z hlediska biologického (mikroorganismy), chemického (cizorodé látky) nebo fyzikálního (nežádoucí příměsi). Každý výrobce potravin a obalů je povinen tyto body identifikovat, viditelně označit a definovat postupy v případech, kdy jsou mezní hodnoty překročeny. Kritické body jsou označeny symbolem žlutého trojúhelníku, v němž je vepsána zkratka CCP. Identifikace rizik je však pouze začátkem – nastavení systému je nutné opakovaně kontrolovat, jakékoli změny výrobní technologie či parametrů prověřit z hlediska kritických bodů, vést záznamy o provedených měřeních (např. teploty vypalování) a tyto stanovenou dobu archivovat.

Vzhledem k výše uvedenému je zřejmé, že se HACCP dotýká všech osob, které přicházejí do kontaktu se vstupními materiály, polotovary a hotovými výrobky. Nejde tudíž jen o zaměstnance, ale též o externí pracovníky nebo návštěvy. Jejich řádné proškolení o možných rizicích a pravidlech chování, následná kontrola a zavádění nápravných opatření je nedílnou součástí HACCP.

Z výše uvedeného jsou zřejmé priority, kterým auditoři přikládali váhu. Z jejich připomínek a námětů vzešla následující nápravná opatření (vybíráme ty nejdůležitější):

- vizualizace, tedy viditelné označení kritických bodů a osvěta mezi zaměstnanci zdůrazňující význam HACCP a potenciální rizika,
- dodržování pravidel pro oblékání – povinnost nosit ochrannou obuv a pokrývku hlavy, zákaz nošení šperků, zákaz konzumace potravin a nápojů přímo na dílně,
- obecný důraz na čistotu rukou (např. po použití toalety a kouření)
- udržování čistoty na toaletách a kuchyňkách vč. záznamů o úklidu
- důrazná ochrana výrobků před rozbitým sklem na výrobních i nevýrobních pracovištích (expedice, míchání těsnící hmoty),
- zvýšená ochrana před možnou biologickou kontaminací zvenčí (hmyz, hlodavci, ptáci),
- instalace akustického či vizuálního alarmu na pece při překročení mezních hodnot,
- nahrazení lidského faktoru při kontrole technickým řešením (záložní kamery místo vizuální kontroly),
- průkazná zdravotní nezávadnost všech pomocných materiálů v kontaktu s výrobkem (igelitové sáčky, prostředky na čištění apod.),
- důkladná dokumentace všech odchylek od standardního výrobního procesu, přezkoumání hraničních hodnot, realizace nápravných opatření,

- školení zaměstnanců s důrazem na HACCP s využitím aktuálních případů z praxe
- spolupráce s dalšími závody ve skupině při realizaci nápravných opatření a řádná dokumentace procesu trvalého zlepšování

Řada těchto opatření již byla realizována nebo je před dokončením. Logickým důsledkem je důsledná kontrola dodržování stanovených pravidel ze strany nadřízených pracovníků a postih těch, kteří pravidla opakovaně porušují. Dáváme přednost pozitivnímu přístupu a prevenci, protože věříme, že si každý zaměstnanec

uvědomuje nebezpečí, které může nezodpovědným chováním nebo neúmyslnou nedbalostí přivolat. Kus rozbitého skla nebo uvolněná náušnice v balení společně s výrobky může mít vážné následky – od poškozeného zdraví spotřebitele po ztrátu dobrého jména všech, kteří se na dodávkách podílejí, o nákladných finančních kompenzacích ani nemluvě.

Důvěra ze strany zákazníka se získává dlouho, lze ji však ztratit rychle. Je v zájmu nás všech, aby jméno Tecnocap bylo synonymem pro trvalou kvalitu a spolehlivost.

Odvětrání haly Twist-off a zdvojení stropních světlíků

Zaměstnanci pohybující se v červnu letošního roku po hale TWIST si jistě povšimli neobvyklého ruchu pod stropními světlíky. O bližší informace jsme požádali technického ředitele, ing. Františka Kopečka: „Cílem této investiční akce bylo snížení hlukové zátěže okolí areálu naší firmy. Řešení spočívalo ve zdvojení světlíků a instalaci potřebné vzduchotechniky. Dodávky materiálu a montáž zajistily firmy Stavoklima z Českých Budějovic a Izolace 21 z Jindřichova Hradce. Za Tecnocap s.r.o. se na akci podílela elektroúdržba, jejíž pracovníci provedli kompletní elektroinstalaci vzduchotechniky. Instalace izolační stěny stropních světlíků byla přínosem pro snížení hlukové zátěže okolí areálu Tecnocap s.r.o., navíc se snížily tepelné ztráty přes světlíky. Touto investiční akcí byla završena závěrečná etapa rozsáhlých protihlukových opatření realizovaných v období posledních 3 let. Následné kontrolní měření potvrdilo splnění podmínky dodržování hlukových limitů pro denní i noční dobu.“



Italské Vánoce - NATALE

Způsob oslav svátků Vánočních je odlišný v severní a jižní části Itálie. Na severu Itálie je 24. prosinec prakticky ignorován a za vrchol Vánoc je považován 25. prosinec. Jih Itálie je v oslavách mnohem bližší České republice. Vzhledem k lokaci naší mateřské firmy v regionu Kampánie se zaměříme pouze na popis svátků Vánočních na jihu Itálie.

Vánoce nezačínají v Itálii adventem, jak je tomu u nás, ale Neposkvrněným početím Panny Marie - 8.12. což je den, kdy archanděl Gabriel zvěstoval Marii narození Ježíška. V tento den začínají lidé s přípravami na Vánoce. Vánoční stromeček také zdobí, ale mnohem typičtějším znakem je vánoční betlém, který je symbolickým připomenutím narození Ježíše Krista. V Itálii ho nazývají „presepe“ nebo „presepio“. Betlémy jsou vyráběny ze surovin typických pro daný region a jsou předávány z generace na generaci. V severní Itálii tak používají olivové dřevo, kdežto na Sicílii materiály z moře. Bohatou tradici má betlém v severoitalském městě Tesero. Právě truhláři z tohoto města se tradičně podílejí na výrobě nejznámějšího betlému v celé Itálii, který je vystaven na náměstí Piazza San Pietro ve Vatikánu.

Dlouhou a slavnou tradici mají betlémy v Neapoli, kde se jejich výroba rozvinula ve svébytný umělecký obor. Dílny a obchody jsou soustředěny ve staré části města, v ulici San Gregorio Armeno. Vyrábí se jednak klasické figurky biblické tematiky, ale také moderní postavičky, například italské rodačky Sophie Loren, žertovně pojaté verze italského premiéra Silvia Berlusconiho, nebo amerického prezidenta Obamy. Betlém je tedy jakýmsi zrcadlem společnosti, obrazem dneška. Nejnavštěvovanějším betlémem jsou jesličky v kostele Gesù Nuovo na náměstí San Gesù

Jak již bylo řečeno, betlémy se vystavují od 8. prosince. Figurka Jezulátka se do nich ovšem přidává až na Štědrý večer. Následně se betlém uklízí na Tři krále.

23.12. - v tento pracovní den mají všichni prodejci potravin otevřeno celou noc. Lidé si chodí nakupovat vše, co je potřeba pro přípravu štědrovečerní večeře. Největší odbyt mají ryby, neboť na nich je celá večeře založená.

24.12. je v Itálii pracovním dnem, ulice jsou plné lidí, kde si známí navzájem přeji. Běžně se také dodržuje zásada, že se celý den nejí maso, v některých rodinách se drží i úplný půst.

Štědrovečerní večeře začíná o něco později než u nás a to až v osm nebo devět hodin. Skládá se z minimálně tří předkrmů (antipasto) složených z uzeného lososa, krevetového koktejlu, ústřic, grilovaných slávek, salátu z chobotnice, marinovaných sardinek, atd. Následuje hlavní chod, resp. hlavní chody, např. špagety s mořskými plody, rizoto s lososem, plněné ravioly. Podávány jsou mořské ryby připravované na grilu, pečené nebo smažené – např. úhoř. Nesmí chybět ani mezi dětmi oblíbené „frittura di pesce“ - smažené kroužky kalamárů. Po hlavním chodu jsou servírovány sýry, ovoce i v sušené formě a na závěr káva, dezert a likér na dobré trávení. Mezi dezerty nalezneme plněné datle a fíky, kaštanové pyré se šlehačkou a samozřejmě moučníky Panettone a Pandoro. Panettone není italská bábovka, za kterou se často vydává, přestože vypadají stejně, i recepty jsou si podobné. Italsky se bábovka řekne „ciambellone“. Panettone bývá také nazývána jako sladký milánský chléb, vylepšený rozinkami a kandovanou pomerančovou a citrónovou kůrou. Vyrábí se výhradně z kvalitního másla a přírodních kvasnic. Zajímavostí také je, že kyne 30 hodin. Mezi další cukrovinky připravované při příležitosti Vánoc patří „panforte“ (perník), „amaretti“ (mandlový makarónek), „ricciarelli“ (marcipánové sušenky), „cantuccini“ (tvrdé mandlové sušenky pocházející z Toskánska, je možné je máčet ve víně), neapolské „struffoli“ (sladké nočky) a cukroví z lineckého těsta.

Okolo půlnoci se potom otevírají dárky, které dětem nenosí Ježíšek, ale Babbo Natale - dědeček podobný našemu Mikuláši, jehož můžeme také

nazvat italským Santa Clausem. Říká se, že je to dokonce jeho bratranec. Také Babbo Natale žije ve Finsku a má sobí spřežení, ve kterém má každý z osmi sobů své jméno: Cometa, Ballerina, Fulmine, Donnola, Freccia, Saltarello, Donato, Cupido.

25.12. - Boží hod vánoční

Po snídani chodí celá rodina do kostela a poté ji čeká obrovský společný oběd, založený tentokrát zejména na mase. Typické je jehněčí, vepřové, hovězí.

V některých částech Itálie začínají Vánoce až na Boží hod obědem a to po Papežově požehnání Urbi et Orbi celému světu z náměstí Sv. Petra ve Vatikánu. Po obědě, jehož konec je přibližně mezi pátou a šestou hodinou a na kterém se schází celá rodina, hrají všichni společně hry, popíjí a baví se. Velmi oblíbené je Bingo.

26.12. - svátek Sv. Štěpána

Tento den je dnem odpočinku. Po minulých dvou dnech plných velkolepých večeří a obědů je strava mnohem lehčí. Vaří se rybí polévka Brodo di pesce – z více druhů ryb a šafránu.

La Befana

Důležitým svátkem je také 6. leden, nazýván svátkem Epifanií, jenž je obdobou našeho Mikuláše. V tento den přilétá čarodějnice Befana na svém koštěti, sestupuje do domů komínem a hodným dětem přináší punčochu („la calza“) se sladkostmi a zlobivým dětem uhlí. Legenda praví, že původně byla Befana velice ošklivou, ale vlídnou a dobrotivou ženou, která když se dozvěděla o narození Ježíška, nabrala dárky a vydala se ho hledat. Bohužel ho v jesličkách nenašla. Snaží se ho však nalézt do dneška. Létá na svém koštěti, obdarovává děti, co kdyby to byl Ježíšek.

V noci z 5. na 6. ledna se ve městech zapalují ohně, na kterých je velká loutka Befana upálena jako symbol konce svátků.



Recept na Panettone

Máslo rozkrájíme do kastrolku a zahříváme ho na mírném plameni tak, aby zůstalo tekuté. Cukr rozpustíme ve 100 ml vlažné vody. Rozehřáté máslo, sůl a kvásek smícháme ve větší míse. Přidáme bílký, cukr a prosátou mouku a důkladně mícháme vařečkou. Pokud je těsto příliš tuhé, můžeme přidat trochu vody.

Těsto energicky zpracováváme přibližně 25 minut a poté jím házíme o stěny mísy nebo o vál - získá tak jemnou a vláchnou konzistenci. Když se v těstě začnou tvořit vzduchové bublinky, přendáme ho do velké mísy vysypané moukou, zakryjeme utěrkou a necháme 10 hodin kynout v místnosti s pokojovou teplotou (ideální je 30 stupňů Celsia).

Druhé kynutí

Rozinky spaříme, zlehka osušíme a necháme doschnout na mřížce. Kandovanou kůru z citronu a pomeranče rozkrájíme na kostičky. Když je těsto vykynuté, přendáme ho na vál a vmícháme do něho mouku, vanilkový extrakt a med. Poté těsto půl hodiny energicky hněteme a tlučeme jím o vál. Pak je přendáme do mísy, přilijeme rozpuštěné máslo a vodu se solí. Vše důkladně zamícháme a pokračujeme v hnětení dokud těsto není suché a lesklé. Po troškách přidáme sultánky, kandované ovoce, kůru z citrusů a znovu propracujeme rukama.

Nyní těsto rozdělíme na stejně velké bochánky - záleží na velikosti formy, kterou máme k dispozici. Ruce si omastíme máslem a potřeme jím povrch těsta. Bochánky přendáme na plech vysypaný moukou a necháme ještě půl hodiny kynout na teplém místě. Znovu si ruce potřeme máslem a těstem naplníme formy na panettone. Pokud formu doma nemáme, můžeme základnu panettone obalit kruhem z pergamenového papíru. Pozor, papír by měl být tuhý a mastný. Další možností je vložit bochánek do hrnce, který nemá plastová držadla.

Křížek plný másla

Těsto ve formách vrátíme na plech a necháme ho kynout na teplém (ideální je teplota 20 až 30 stupňů) vlhkém místě dalších 6 hodin. Troubu rozeřejeme na 190 nebo 200 stupňů Celsia



a na vrcholku panettone uděláme nožem křížek, který naplníme máslem (přibližně 30 g). Formy s panettone vložíme do trouby a po 4 minutách je rychle vytáhneme a stlačíme dolů rohy, které se vytvořily v zářezech. Těsto opět vrátíme do trouby. Po 20 minutách snížíme teplo na 160 stupňů a pokračujeme v pečení. Zda je moučník dobře upečený poznáme, když do něj strčíme špejli. Pokud bude suchá, máme hotovo.

Upečený moučník necháme 30 minut chladnout ve formě a poté ho vyklopíme na mřížku. V Itálii kuchaři nechávají hotové bochánky chladnout ve speciálních držácích dnem vzhůru, aby neopadla čepička.



Tip: Pokud chcete, aby měla panettone lesklý povrch, dejte do trouby v polovině pečení misku s vodou.

Přísady na první kynutí: 50 g kvasnic, 400 g hladké mouky, 90 g másla, 110 g cukru, 6 bílků, půl lžičky soli, 200 ml vlažné vody

Přísady na druhé kynutí: 275 g hladké mouky, 110 g másla, 400 g rozinek sultánek, 93 g kandované kůry z pomeranče a citronu, lžička a půl vanilkového extraktu, 1 lžička medu, půl lžičky soli, 6 bílků, trochu mouky na vál.

Novinky v oblasti pracovněprávní legislativy

V souvislosti s úsporným vládním balíčkem nás v novém roce čeká mnoho změn. V době vzniku tohoto článku sice nebyl schvalovací proces řady návrhů dokončen, nicméně lze předpokládat, že se novinky dotknou následujících oblastí:

Vyplácení nemocenských dávek

V souvislosti se změnou § 192 Zákoníku práce bude zaměstnavatel poskytovat náhradu mzdy při dočasné pracovní neschopnosti nebo při karanténě v době prvních 21 kalendářních dnů trvání dočasné pracovní neschopnosti nebo karantény. Do 31.12.2010 se náhrada poskytuje v době prvních 14 kalendářních dnů

Pokud nárok na nemocenské dávky vznikne po 31.12.2010, poskytuje se od 22. kalendářního dne nemoci až do jejího ukončení. Nemocenské dávky vyplácí OSSZ Jindřichův Hradec. Veškeré doklady pro výplatu nemocenských dávek předává zaměstnanec zaměstnavateli.

Vznikne-li pracovní neschopnost před 1.1.2011 a potrvá i po 31.12.2010, poskytuje zaměstnavatel náhradu mzdy při dočasné pracovní neschopnosti do 14. kalendářního dne.

Od 15. kalendářního dne náleží nemocenské, pokud ještě trvá.

Náhrada mzdy při dočasné pracovní neschopnosti nenáleží za první tři pracovní dny v rámci prvních 21 kalendářních dnů nemoci.

V nemocenském pojištění dochází od 1.1.2011 ke zvýšení maximální denní dávky vyplácených nemocenských dávek. Maximální denní dávka může činit nejvýše 817 Kč za kalendářní den.

V období prvních 21 kalendářních dnů nemoci má zaměstnavatel právo provádět kontrolu dodržování léčebného režimu, tj. dodržování povolených vycházek a dodržování pobytu na adrese uvedené na „Rozhodnutí o dočasné pracovní neschopnosti.“ Zaměstnanec je ze zákona povinen tuto kontrolu zaměstnavateli umožnit.

Ošetřovné náleží již od prvního dne potřeby ošetřování do vyčerpání podpůrní doby, která činí 9 kalendářních dnů, respektive 16 kalendářních dnů, jde-li o osamělého zaměstnance, který má v trvalé péči alespoň jedno dítě ve věku do 16 let, které neukončilo povinnou školní docházku.

Daňové slevy

Pro rok 2011 se snižuje sleva na poplatníka z částky 2 070 Kč na částku 1 970 Kč.

Ostatní daňové slevy se nemění. Nedotčeno je i daňové zvýhodnění na nezaopatřené dítě.

Nárok na podporu v nezaměstnanosti

Pokud bylo při skončení pracovního poměru vyplaceno odstupné, náleží podpora v nezaměstnanosti až po třech měsících. Doposud nemělo odstupné na podporu v nezaměstnanosti žádný vliv.

Výše zákonného odstupného bude závislá na délce pracovního poměru: do 12 měsíců činí jednu průměrnou mzdu, do 24 měsíců dvě mzdy a teprve po 24 měsících trvání pracovního poměru tři průměrné mzdy.

Ruší se možnost nekolidujícího zaměstnání při současném pobírání podpory v nezaměstnanosti. Dosud bylo možné pobírat podporu a zároveň pracovat, pokud výdělek za měsíc nepřekročil 4.000 Kč. S tím je nyní konec.

Pracovní poměr na dobu určitou bude možné uzavřít až na 5 let (nyní to byly nejvýše dva roky).

Skončí-li pracovní poměr dohodou nebo výpovědí ze strany zaměstnance, snižuje se podpora v nezaměstnanosti na 45 % průměrného výdělku, ledaže by zaměstnanec doložil důvody zvláštního zřetele (nemoc, vážné rodinné důvody apod.)

Vánoční kvíz

Zkuste si otestovat Vaše znalosti vánočních tradic a zvyků, které se s tímto svátkem pojí. Správné odpovědi najdete na předcházející stránce.

1 Tradice zdobení stromku pochází z Německa. Víte, ze kterého roku pochází jedna z prvních zpráv o ozdobeném a osvětleném stromku ?

- a) 1492
- b) 1570
- c) 1696

2 První vánoční stromek v Čechách postavil pro své přátele ředitel pražského Stavovského divadla Jan Karel Liebich na svém libeňském zámečku. Kdy to bylo ?

- a) 1790
- b) 1812
- c) 1848

3 Kapr není součástí vánoční večeře tak dlouho, jak se zdá. Na stole se objevuje nejprve kapr na černo až počátkem 19. století. Kdo ale přišel s receptem na smaženého kapra?

- a) [třeboňský fišmistr Jan Vlček](#)
- b) [správce schwarzenberského velkostatku Václav Horák](#)
- c) [legendární M. D. Rettigová](#)

4 Vánoční pohlednice se poprvé objevila v roce 1843. Víte, ve které zemi ?

- a) v Anglii
- b) v Německu
- c) ve Francii

5 Ne všude roznáší dárky Ježíšek nebo Santa Claus. Kdo je dává ve Švédsku ?

- a) [kozel s rohy ozdobenými červenou stuhou](#)
- b) [lední medvěd v převleku za sedláka](#)
- c) [malí skřítki ve voze taženém husami](#)

6 Jako dezert podávají Dánové na Štědrý večer rýžový pudink s jednou mandlí. Kdo mandli najde, čeká ho odměna. Víte jaká ?

- a) [smí políbit paní domu](#)
- b) [dostane malý dárek](#)
- c) [může jako první rozbalovat dárky](#)

7 Co byste dle tradice neměli o Štědrém dnu rozhodně dělat ?

- a) [čistit chlévy a stáje, aby dobytek nezačal kulhat](#)
- b) [rozbíjet led na rybníce, neboť si tím rozbijete i štěstí](#)
- c) [opravovat dveře a okna, aby štěstí neuteklo z domu](#)

8 Krýzovy Jesličky, největší lidový mechanický betlém na světě, obsahují 1398 postavíček lidí a zvířat. Jejich tvůrcem byl jindřichohradecký punčochářský mistr Tomáš Krýza. Víte, jak dlouho na díle pracoval ?

- a) 60 let
- b) 45 let
- c) 30 let

9 Který den se slaví Vánoce v Rusku ?

- a) 24. prosince
- b) 1. ledna
- c) 7. ledna

10 Kdo pomáhá Santa Clausovi s výrobou dárků ?

- a) [nikdo, vyrábí je sám](#)
- b) [sobi, kteří táhnou jeho saně](#)
- c) [skřítki, kteří žijí na severním pólu](#)

