

UCRETE® NEWS

Informační občasník společnosti
BASF Stavební hmoty Česká republika s.r.o.

 **BASF**

The Chemical Company



Rozhovor s uživateli

manželi Michlovskými (Vínselekt Michlovský, a.s., Rakvice)

... víno je přece vysoce kulturní nápoj, který pochází z velmi chytré, kulturní rostliny ...

Informační okénko

Detail dělá podlahu – protiskluz

Bezpečné pracovní prostředí vytváří vhodná struktura povrchu....

Informační okénko zpracovatele

FLIMEX s.r.o., Turnov

...díky silnému zázemí a houževnatosti naší firmy...

Okénko do světa BASF

Nanotechnologie ve vašich službách – Zateplení MultiTherm NEO!

Proti klasickým bílým polystyrenům má materiál EPS 70 NEO cca o 20 %.....



Ing. Jiří Litera,
prokurista společnosti BASF
Stavební hmoty
Česká republika s.r.o.

Vážení přátelé dobrého vína a našich podlah,

po delší odmlce jsme zase tady a přinášíme pár novinek od BASF, prostě od nás. Ta delší odmlka má jen jednoho viníka, a tím jsem já osobně. Tak dlouho jsem kolegu Martina, duši občasníku UCRETE® NEWS přesvědčoval, že ten následující měsíc bude dle konjunkce planet tím nejlepším pro vydání dalšího čísla, až se planety spolu s rokem minulým přehouply do roku 2011, trh s podlahami lehce, ale velmi lehce, až homeopaticky, pookřál, a to nám přineslo nemalé penzum práce. A pro práci člověk občas posouvá to, co nemělo být posouváno. Stává se (mně osobně) to maximálně jednou za deset let...

Závěr loňského roku ani ten první půlrok roku letošního nebyly snadné, politická scéna nás sice zásobovala a bohužel zásobuje tragikomickými scénkami místo jasné deklarace oživení ekonomiky, a tak opět mnohdy tou nejbližší pomocnou rukou jsou naše vlastní paže, um, píle a ochota jít mnohdy hlavou proti zdi (a ta se dá, jak ukázal dubnový koncert části Pink Floyd v Praze, zbořit). Přeji nám všem mnoho sil pro boření zdí, ale hlavně pro budování nových provozů, pro rozšiřování výroby, provozoven. Minulý rok ukázal, že jsou zákazníci, kteří jdou „do toho“ i přes počáteční vyšší investici, protože ekonomická návratnost pevné podlahy je rychlejší než udává ekonomická poučka. Prostě podlaha je základ úspěchu a my budeme velice potěšeni, pokud tím pevným základem bude naše „fortelná“ podlaha UCRETE®.

Příjemný čas dovolených a léta přeji všem a od srdce a od podlahy.



Martin Mrštíný,
produktový manažer
Podlahové systémy UCRETE®

Vážení obchodní přátelé,

připadá Vám také, že ten čas letí neuvěřitelně rychle? Je tu pro Vás další vydání Vašeho občasníku UCRETE® NEWS.

V tomto vydání Vám představíme českého vinaře Doc. Ing. Miloše Michlovského, DrSc. a jeho manželku Ing. Lenku Michlovskou. Pan docent je jeden z nejuznávanějších vinařů. Spokojenost s realizovanými podlahami UCRETE® dokazuje to, že se k nám stále vrací s nově vznikajícími projekty. Dále Vám představíme aplikační firmu FLIMEX s.r.o. z Turnova. Společnost patří ke stálým aplikátorům podlahového systému UCRETE® a její aplikace můžete shlédnout na fotografiích. Okénko do světa BASF Vás nechá nahlédnout do divize fasád a na fotografiích realizovaných staveb – základních škol – uvidíte možnost kreativity při barevném návrhu. Technické okénko podlahového systému UCRETE® se tentokrát věnuje protiskluzným požadavkům na podlahy v potravinářském provozu a jakým způsobem jsou řešeny.

Přeji Vám krásné léto, mnoho úspěchů a držím palce, aby Vám všechna předsevzetí a úkoly, které stojí před Vámi v letošním roce, vyšly.

Foto na titulní straně:

Hypermarket Globus Ostrava, řeznictví a uzenářství UCRETE® UD200.

Ing. Lenka Michlovská a Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.

Vinařství Vinselekt Michlovský a.s., Rakvice

Rozhovor s manželi Michlovskými vznikl na půdě společnosti Vinselekt s manželi Michlovskými na půdě společnosti Vinselekt Michlovský a.s. v Rakvicích. Když jsem ten den vjížděl do Rakvic, cítil jsem nervozitu z rozhovoru, který mě čekal. Vždyť vést rozhovor s panem docentem Michlovským, který je živoucí legendou vinařů, a jeho manželkou, tak to byla obrovská výzva. Ale hned po prvních otázkách ze mě nervozita spadla a prožil jsem skutečně příjemné odpoledne s paní Ing. Lenkou Michlovskou a jejím manželem, panem Doc. Ing. Milošem Michlovským, DrSc., člověkem, který celý svůj život věnuje svému koníčku – vínu.



Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc. ve zkratce:

- Narozen:** 21. 12. 1953 v Rakvicích
- Vzdělán:** Po maturitě na Střední vinařské škole ve Valticích absolvoval Zahradnickou fakultu Moskevské zemědělské akademie, v roce 1985 ukončené doktorské studium a v roce 2001 byl jmenován docentem v oboru Zahradnictví.
- Praxe:** Šlechtitelské centrum Moldavského vinohradnicko vinařského výzkumného ústavu, Všesvazový institut pro vinohradnictví a vinařství na Jaltě, 1991–1994 pedagogem na Zahradnické fakultě Vysoké školy zemědělské v Brně. V roce 1993 založena společnost Miloš Michlovský a v roce 2003 VINSELEKT MICHLOVSKÝ a.s., kde působí jako manager.
- Záliby:** Vinařství, folklórní muzika
- UCRETE®** Realizace podlahy výroby VINSELEKT MICHLOVSKÝ v roce 2009.

Ing. Lenka Michlovská ve zkratce:

- Narozena:** ve Velkých Bílovicích
- Vzdělání:** Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Zahradnická fakulta v Lednici, floristika
- Praxe:** Začátky s vínem od dětství doma a krátkodobé stáže ve vinařstvích ve Slovinsku, v Itálii. V současnosti VINSELEKT MICHLOVSKÝ. Práce s květinami jako floristka.
- Záliby:** Sport, divadlo, hudba
- Rodina:** Dvě děti

Jste velkým vinařem, pane Michlovský, s velkým „V“, dovoďte mi se na úvod zeptat, co pro Vás znamená slovo nebo možná nápoj „víno“?

To je magické slovo, které mě nejen živí – ale víno je přece vysoce kulturní nápoj, který pochází z velmi chytré, kulturní rostliny. Ti, co rostlinu dobře znají, tak se každým rokem dozvídají něco nového a poznávají tak, na kolik je to chytrá rostlina a být na blízku chytrým nebo spolupracovat s chytrými – co může být lepšího.

Paní Michlovská, co pro Vás znamená slovo víno?

(4 dcl denně, komentuje se smíchem pan Michlovský.)

Paní Michlovská: Když se řekne víno, tak je to propojené se společností, s komunikací mezi lidmi. Radost, potěšení, příjemná atmosféra, příjemné chvíle. Hledání nových přátel, navazování nových kontaktů.

Pan Michlovský: 90 % debat je u vína, při víně, s vínem a často i o víně.

Co nejradyji pijete, když nepijete víno?

Pan Michlovský: Čaj.

Paní Michlovská: Já také čaj.

Pan Michlovský: Nejenom, že jsem na něj naučený z dob studií, ale čaj je mým velmi dobrým neutralizačním nápojem, který víno se svými kyselinami, se svou živostí, obzvláště když jsou vína mladá, dobře tlumí. Je jedno jestli červený, zelený, černý, může být i ovocný, ale na neutralizaci spíš černý. Prakticky ráno je čaj pro mě tektutina a večer už je to součást neutralizace. A v sobotu a v neděli, kdy odpočívají a regenerují chuťové receptory, tak regenerují daleko lépe při pití čaje. Dlouhodobě ani jiný nápoj nepiji, když je moc teplo, když je horko, tak si dám tak půllitr piva nebo spíš třetinku, protože člověk se potřebuje i vnitřně zchladit. Nebo něco jiného, ale dlouho u toho nevydržím. Pitný režim je zpravidla polévka nebo čaj.

Pane Michlovský, jste velmi vzdělaný člověk ve svém vinařském oboru, jak jste se dostal ke svému povolání, měl jste vzor v rodině, předky, kteří se věnovali vínu?

Když jsme se bavili ve škole, s kamarády, hodně jich říkalo, že chce být elektrikářem a potom doktorem, pak zas něčím jiným, tak já už tehdy byl trochu „deformovaný“. Chtěl jsem být vinařem, i když jsem musel chodit do vinohradu. Prakticky už od šesté třídy, když se začali vyptávat, čím bych chtěl být, tak jednoznačně vinařem. Na střední školu jsem šel do Valtic. Jiné zkůšky jsem ani nikde jinde nedělal. Prostě hotovo. A nakolik to bylo spojené s domovem těžko říci – my jsme vinařskou firmu nikdy neměli. To ani nebylo možné. Tady spíš byly menší sedlácké rodiny se smíšenou výrobou, nějaká pole, živočišná výroba. Pak měly marhule, tedy ovocné stromy a kůsek toho vinohradu, 1–2 měřice.

Paní Michlovská: Já jsem to měla opačně. Vždycky jsem říkala víno nikdy.

Pan Michlovský: Nikdy neříkej nikdy.

Paní Michlovská, jste floristka. Jak jdou k sobě květiny s vínem?

Je fakt, že víno se spojuje hodně s jídlem, takže ne, že bychom květiny pojídali, ale květiny nás doprovází od narození až do smrti, relativně celý život, když jsou nějaké slavnostní události. Určitě se květinami obklopujeme a jsme rádi, když se jimi můžeme obklopot, jak doma, tak kolem domu. Když jsme někde v restauraci, je příjemné, když tam květiny jsou. A když v restauraci nejsou, pak je to poznat. Takže využívám toho, že prostředí zpříjemňují, zkrášlují, doplňují, aby víno bylo ještě příjemnější. Kombinaci se sušenými květinami využívám pro dárkové balení.

Takže chrpa zobrazená na vinětě pochází z tohoto vztahu ke květinám?

Paní Michlovská: To není chrpa, to je hvozdíkový karafiátek.

Pan Michlovský: Hvozdíkový karafiátek – *Dianthus lumnitzeri* subspecies *Palaviensis* – jak je ojedinelá, originální tato rostlina na Pálavě, tak si myslíme, že i naše vína jsou takto originální a jedinečná, protože ten hvozdík (*var. Palaviensis*) nikde jinde neroste a já si myslím, že ty vína naše nikde jinde nerostou a nikdo jiný je nepěstuje.

Jak vidíte budoucnost vína v Čechách, v Evropě v kontextu s konzumací piva a vzděláváním lidí o víně?

Pan Michlovský: Tak já si myslím, že po tom, co došlo ke změnám po roce 1989, tak i kultura vína se jednoznačně zlepšila. Víme, že spotřeba vína zaplat' pánbůh roste a není to tím „alkoholickým“ směřováním, ale já si myslím, že je to společenským směřováním, protože zhruba 17–18 l/os/rok není to, co by nás mělo pasovat mezi alkoholiky. Optimum spotřeby bude asi 25–35 l/os/rok. A i Dánové, i když pijí jako Dánové a nemají vinařství, tak tuto spotřebu mají. Z pohledu zdravotního, což by mělo znamenat, že všechna vína budou zdravá, ale nemusí to být vždycky

ky pravdou, hlavně u vín průmyslových. Společensky pítí vína zaujímá správné místo a i prvek víno a gastronomie se začíná objevovat. A tady si myslím, že jsme na bodu nula, nebo možná lehce pod bodem nula. Jaké které víno k čemu, tedy kombinace vína a jídla, aby to nebyla jenom kombinace nulová, kdy 1+1 jsou 2, ale kdy 1+1 dává 6 nebo 8. V tomto směru se sice první vlašťovky začínají již objevovat, ale cesta je ještě daleká.

Takže vidíte velkou budoucnost ve víně u nás...

Pan Michlovský: Tak velkou bych asi neřekl, ten problém totiž budou tržní vztahy, to propojení ekonomiky a globalizace, kdy se neglobalizuje v rámci střeoevropského teritoria nebo Evropy, kdy se globalizuje v rámci celého světa. Přes moře se dnes rychle vše přepraví a konkuruje se na trzích všeho druhu. Jednoduché to víno nikdy mít nebude, protože Evropa je bohatá, je tedy koupěschopná a to směřování všech obzvlášť ze zámoří je jednoznačné a obzvlášť do našeho malého státečku. Ač je malý, ale ví se, že se tady vypije o 2/3 více vína než se vyprodukuje, tak jsme proto středem zájmu, ta konkurence je tu a ještě bude hodně silná.

Jaký názor na to máte Vy, paní Michlovská?

Manžel dal vyčerpávající odpověď. Určitě se to zlepšuje. Věřím tomu, že si další lidé najdou cestu k vínu, ale určitě nebude vytlačeno pivo. Já si myslím, že pivo je určeno pro určitý účel. Oba nápoje jsou svým způsobem skvělé, ale každý plní svůj jiný účel. Víno má ten záběr širší. Je tam větší noblesa, dá se u něho strávit více času a je tam podstatně větší společenský potenciál než u piva.

Když mluvíme o chutích vína, jak to vlastně s těmi chutěmi vína je? Kdo vymýšlí text na té zadní etiketě u Vás? To krásné hodnocení vína, které si můžeme přečíst? Jak si má kupříkladu představit člověk vůni exotického ovoce, které nikdy před tím nejedl? Např. Muškát má spoustu vůní, člověk si jednu zapamatuje a pak ji třeba ve víně nemůže najít.

Pan Michlovský: Tak v muškátové vůni jich zas tolik není, tam jsou možná 2–3 terpeny (pozn.: TERPENY – jsou podstatnou součástí etherických olejů, jsou to těkavé vonné látky obsažené v listech, plodech, květech, oddencích i kořenech rostlin), které muškátovou vůni vytváří. A když ji tam člověk nemůže najít, tak tam prostě není. A protože je to terpenová vůně, která je lehce prchavá, tak zpravidla u starších vín, kdy už to vyprchá, tak se to těžko hledá. Z toho ta náповěda je, že tyto vína, která mají postavenou aromatikou na terpenech, na těchto lehce prchavých látkách, tak by se měla pít zásadně mladá. Co se týká popisu vína na zadní straně, to nikdo nic nevymýšlí. Prostě se napiji a v tom víně je to všechno napsané. Tak jako jsem si kdysi otevřel slabikář a četl „Máma má mísu“, tak se prostě napiji vína a mám

to tam všechno napsané. Jen na vinětu napíšu, co cítím. A k jakému jídlu by se to hodilo, to už mi automaticky víno taky napovídá, protože ta zkušenost tam je. A co se týče výmyslů – já tvrdím, že umění degustovat je umění pojmenovat. A aby to člověk mohl pojmenovat, tak to musí být to, co lidé znají. Myslím si, že dneska problém s tady pěstovanými plody, ať jsou to třešně, višně nebo i nějaké plody subtropické a tropické, známe už i z minulého režimu, jsou to citrusové plody, ananas, banán. S papajou nebo maracujou jsme se určitě už také seznámili. Mimo jiné já si vždy kupuji plody, které ještě neznám. Ochutnal jsem kdysi čerstvé i kompotované liči a u Tramínů nebo Pálav, je to spíš to kompotované, tedy „transformované“ liči. Vrátním-li se k degustaci – když piji čaj, tak ho vlastně degustuji, já ho nemohu normálně pít. A co je pro mě zajímavé, jsou čaje klasické, které jsou s ovocem. Ty jsou často analogií toho, s čím se setkáváme ve víně, protože když je ovoce samotné, tak trochu vyznívá jinak. Když ho dáte s čajem, s polyfenolem, s taninama, tak to ovoce zase vypadá úplně jinak. A to často bývá i u vín, že polyfenolová složka, která je ve vínu obsažena, taniny obzvláště u červených vín, ale i u některých bílých a nebo tam jdou elagotaniiny ze sudu, tak to jsou ty, které umí aroma vytáhnout, povznést a dát ho na piedestal. To je hodně spojené a propojené. Tím, jak už je člověk takto naučený, tzn. profesionálně deformovaný, že všechno koštuje, tak já pokaždé, když piji, tak si určuji, co to je, pojmenovávám, a tím se trénuji, i když nepiji zrovna víno, ale i nealko a jiné nápoje. Když jsme zrovna byli v Izraeli před rokem, to bylo nádherné. Byli jsme tam v listopadu a dozrávaly plody jako granátová jablka, a tak dál, a mošty přímo lisované z různého čerstvého ovoce, a tímto se doplní chuť, kterou jsem ještě neznal. Já neznám to, co mně někdo jenom řekne. Když mluvím o papaje, tak papaju jsem jedl. Já jsem ji třeba jedl, to je velmi zajímavé, ne v zámoří, ale jedl jsem ji v Rusku. Státy středoasijských republik hodně pěstují subtropické a tropické ovoce. Papaju pěstovali rovněž ve sklenících pod Moskvou pro McDonald's a lepší restaurace, kde to bylo neskutečně drahé. Když už jsme u papaji, tak papaja je zajímavá, že podle teploty, podle světla a ostatních podmínek je dneska s mužským orgánem a po zítřku se ženským orgánem. Hermafrodit jak řemen (smích). Podle toho, jak se topí, jak se svítí, tak podle toho dozrávají v to nebo ono. A trošičku se mění i chuť.

Paní Michlovská: Jako krokodýl, akorát, že není papaja tak nebezpečná...

Takže etiketu tvoříte...

Pan Michlovský: Většinou vyřknu námět. Někdy s technologem a obchodníkem degustujeme a bavíme se o tom. Etiketu pak ale tvoříme s grafikem jako tým, zpravidla užší tým.



Jak je to vlastně s odrůdou Muškát moravský a Mopr?

Pan Michlovský: Mopr je původní zkrácený název. Dnes je to Muškát moravský. Je to odrůda vyšlechtěná v Polešovicích. Je to křížení odrůdy Muškát Ottonel, zkráceně MO a staré rakouské odrůdy Prachtraube PR. Odtud Mopr. Takže pracovně se jmenovala odrůda Mopr a standardní název je Muškát moravský.

Ve Vaší vinárně jsem viděl Muškát Ottonel. Muškát moravský jsem nenašel.

Pan Michlovský: Muškát Ottonel je bohatší, aroma je plnější. Pro mnohé Muškát moravský lépe voní, protože má méně široké aroma, tzn. daleko lépe vynikají určité terpenové prchavé látky. Na prvotní uvolnění je expresivnější, ale na komplexnost a bohatost a kulatost je bohatší Ottonel. Ottonel máme v současné době sladký výběr z bobulí. Suchý neděláme. Když je suchý, tak skončí v kupáži, v povolených 15 %.

Když mluvíte o kupážích a povolených procentech, jsou dány nějaké přesné hodnoty zákonem?

Pan Michlovský: Nejsou dány přesně, ale je povoleno do. Nesmí být víc jak 15 %, když se uvádí odrůda. Když víc, tak může, ale už musí být uváděno jako cuvée. Pokud



chcete nazvat víno Veltlínské zelené, pak můžete dát do 15 % Muškátu ze stejné vinice a stále to může být Veltlínské zelené.

Jaká jsou Vaše oblíbená vína, odrůdy vín?

Pan Michlovský: Tak už jsem se těšil, že otázek bylo dost a že tato blbá otázka nezazní (smích).

Nemáte oblíbence?

Pan Michlovský: Jste ženatý? Kolik máte dětí?

Jsem a mám dva chlapy.

Koho máte radši?

Je to jasný, krásná odpověď.

Paní Michlovská: Každá odrůda je nádherná. Každá má svoje kouzlo. Těžko říct, která je horší, která je lepší. Protože je každá jiná.

Pan Michlovský: Jak máte během dne, během dnů, týdnů, různou náladu, tak někdy máte chuť na bílé nebo červené, někdy myslíte na Vlašák, nebo na Sauvignon, no a dobré je to mít a potom na co má člověk chuť, tak stáhnout. Na to je dobré mít doma malou vinotéčku a mít tam různé odrůdy. Když člověk bude něco sám hledat v kombinaci s jídlem, tak třeba naopak si řekne, tak člověče, k tomuto jídlu si dám víno a skočí pro láhev do sklepa. K tomuto jsou vinotéky, ne na nějakou archivaci vína a dívat se. Po 15 letech zjistíte, že se to buď nedá pít, protože buď zklamal špunt nebo bohužel víno na to nemělo a nebo vám to doktor zakáže. To si myslím, že jednou máte chuť na to a podruhé na jiné a to je na tom právě to pěkné, když si to na co máte chuť, můžete dát..

Vlastníte vinice jen u nás nebo i v zahraničí?

Pan Michlovský: Mám takovou malou zahrádku v Chile, 5,5 ha. Takovou záhumenku.

Máte tam i vinařství?

Pan Michlovský: Místní firma, se kterou spolupracujeme, nám zpracuje hrozny až do lahví. Vinařství tam mít nemá smysl, to by muselo být aspoň 50 ha. Už tenkrát, když jsme to řešili, tak i dnes, když už bych si na to mohl troufnout, tak bych tam nechtěl vázat prostředky, už by tam musela být firma. A jak fungují firmy, kde nejste? Pokud jste náčelník ve firmě a máte lidi pod sebou, tak zpravidla, když jste mimo, tak se míň udělá a nebo se tolik neudělá jako když tam jste. Takovou mám zkušenost.

Jak tedy funguje řízení vinice na dálku?

Pan Michlovský: Řízení na dálku by určitě nefungovalo, ale tím, že tam mám dohodu, že dostanou zapláceno až když já dostanu víno, tak nemají důvod to nedělat dobře a za druhé já jim pomáhám při prodeji s vínem v Evropě i u nás. Takže by byli krátkozrací, pokud by mně chtěli udělat nějakou kulišárnu. To víno musí nějak vypadat, musí mít parametry a tak dále. Tak to kulišácké pozadí zaplat pánbůh nehrozí.

Jak vidíte spolupráci s dodavateli stavebních prací a jakou máte zkušenost s Vašimi dodavateli?

Pan Michlovský: Tak jak to se stavaři bývá. Teď jsem si zrovna dělal výběrku na dodavatele, a protože to všichni nácou do stejného programu do počítače, tak to všem vyšlo stejně, možná rozdíl 350,- korun a každá firma to naceňovala jinak. Takže si myslím, že stavebnictví je daleko více unifikované než u nás vinařů. Zaplat



pánbůh, já bych byl nešťastný, kdyby to takto bylo unifikované. Mám stavební dozor, který se to snaží hlídat. Já se také snažím to hlídat, ale nebudu pomlouvat, většinou jsme dělali stavební práce s tím, s kým to stálo za to, ale abych řekl, že je to ideální, to taky nemůžu. Pokud vezmu spolupráci mezi námi, je černý Petr na mé straně za zpožděné platby. Pokud budu mluvit o firmě, která aplikovala vaše podlahy, musím říct, že to bylo to lepší, to co se blíží k ideálu, k realitě, která tady je.

Děkuji za aplikační firmu a vyřídím.

Pan Michlovský: Je to tak a já nemám důvod to neříct.

Na doporučení jsme Vás oslovili, když jste stavěl další nové provozy. Proč jste se vlastně rozhodnul pro naši podlahu a v čem vidíte s odstupem času pozitiva a negativa podlahy?

Pan Michlovský: Říká se, že se nemá měnit za pochodu, ale já říkám, proč ne. Člověk objeví něco nového a jeden vážený vinař, který už je v pánu, řekl: „Ne-vyzkoušené je nepoznané“. Řekl jsem si, mám toto, tak zkusím zase ono. Budu stavět další prostory a třeba vyzkouším třetí systém. To dnes nevím, neznám. Pro mě to byla nová nabídka s novými poznatky a hodnotami. Dobré reference. Ano, je to dražší, ale zase je to levnější, protože tyto provozy se nestaví na 3–5 let, ale staví se na desítky let. Víme, že se bude muset vždycky něco opravovat, něco rekonstruovat, ale chci, aby toho bylo co nejméně, protože se to opravou prodražuje, zdržuje vás to, komplikuje to situaci, a tak chci věřit, že bude pravdou to, jak mně byl tento materiál představen a v konečném důsledku po deseti letech to bude levnější, i když byl na začátku dražší. Příklad, na-

bízí mně traktor levnější do 800 000,- a jedničku traktor, který stojí třeba 1 400 000,- a ten dražší prodejce je si tak jistý svou kvalitou, že mu po 6-ti letech řeknu, že to bylo výhodnější díky nižší spotřebě nafty, díky menším prostojům, protože ten traktor je trvanlivější a nebude se tolik opravovat, takže nakonec pro mě bude lacinější. Tedy lepší produktivita. Takže, věřím, že to bude něco podobného, ale budu to moci říct až něco vody uteče. Co se týká negativ, neumím nic jiného v tuto chvíli říct než že je to dražší, ale po roce je hodnocení zatím pozitivní. Zatím jsem negativa nenašel.

Jste vinařstvím roku 2009, co to pro Vás znamená?

Pan Michlovský: Především je to zúročení práce. Je to komplexní zhodnocení. Tedy nejenom kvalitou několika vín, ale i jak se o víno staráte, jak hospodaříte, jak pracujete ve sklepě, jak se snažíte inovovat – zapojovat techniku a možná i podlahy, jestli zkoušíte a hledáte. A protože takto k tomu přistupujeme a mnozí to vědí a mohou říct, že některé firmy berou referenci Michlovského a ani nad tím nepřemýšlí, prostě neztrácí čas. Takto k tomu přistupujeme a to ocenění je zúročení tohoto přístupu. Stálé hledání a posun kvality ve vinohradu a následně ve víně. A jdeme i do nových odrůd jako základního prvku nových technologií environmentálně směřovaných. Zúročení víceletého snažení a práce v oboru.

Máte oba náročné a zodpovědné povolání. Mnoho času strávíte cestováním, jednáním se zákazníkem, starostmi o firmu. To vše je velmi náročné na čas. Sám jsem zažil, když s námi posedíte do rána ve sklípku a ráno musíte zase „fungovat“. Jak snášíte toto nikdy nekončící pracovní nasazení?

Pan Michlovský: Řeknu to na rovinu. Byly doby, kde se člověk snažil od brzkého rána, i když pozdě do noci byl na nohách. Dnes už chodím na 9:00 až na 10:00 do práce, protože vím, že tu většinu hodin jsem tady po práci, kdy je třeba více klidu. Kdy jsem s lidmi, kteří jsou „náčelníky“ různých oddělení a v klidu se toho více probere a oni tady musí být ráno, protože pracují s lidmi, kteří pracují od rána, takže na mě od rána nemají čas. Takže takto vzniknul tento časový model. A musím se věnovat zákazníkům pozdě odpoledne v době pro ně odpočinkové a zábavné. Jinak bych to asi nepřežil. Takto to sedlo a lidé jsou na to zvyklí. Když se tady objevím dřív, jsou kolikrát jako opaření. Ten jejich „klídek“ jim naruším a v tu chvíli nevědí co dřívě. Věřím ale tomu, že to funguje tak, jak má. Poslední léta se i zbavuji víc a víc „nočních směn“ se zákazníci a přebírá to tady Lenka.

Paní Michlovská: Zatím to snáším, zatím to jde.

Pan Michlovský: Ale tobě to ani nevádí (smích).

Paní Michlovská: Tak určitě, pokud člověka práce nebaví, tak ji nemůže dělat. To je samozřejmé. Relativně mám to štěstí, že jsem většinou obklopena lidmi, kteří jsou příjemní a čerpám z nich energii, když odchází spokojení. Naopak, kolikrát jsou nadšeni, že se dostali k tomu, o čem ani nevěděli, že to existuje nebo jakým způsobem se mají k vínu postavit. A to mě žene dál. A to je dobré.

Při rozhovoru vždy pokládám otázku: „Co na to Vaše rodina?“, ale to asi nebude ve vašem případě třeba. Vínem žijete oba.

Pan Michlovský: Samozřejmě, že rodina tím trpí. Na druhou stranu, kdyby tím netrpěla, zase by něco nebylo. Každá mince má dvě strany. Pokud člověk má nějaké materiální zázemí, tak nic není zadarmo a nikdo nejsme tak dobrý, abychom za polovinu pracovní doby toho udělali spoustu. Takových lidí moc kolem sebe nevidím a když má někdo materiální stránku vyřešenu, tak je to tvrdě odpracované. Myslím si, že i děckám, byť to bylo kolikrát těžké, to dřívě nebo později dojde. Když chce člověk něco lehce nadstandardního, tak to chce zabrat. Nevím o tom, že by se žilo někde jinak. A to bylo i doma, že když se něco chtělo, tak se muselo máknout. Bohužel to vidím i u sebe a bohužel tak bude muset pracovat i potomstvo. Nebo můžou žít bohatší život postavený jinak než na materiálních hodnotách. To už je každý sám strůjcem svého štěstí.

Paní Michlovská: Já trochu toho volna mám, takže sportuji, jezdím na kole, cvičím, v zimě lyžuji. Klasika, aby kondice byla dobrá, abych vydržela. Když se podaří sem tam nějaký výlet do divadla, tak je to příjemné.

Kam jezdíte do divadla?

Paní Michlovská: Máme to také propojené s vínem. Hodně do Prahy a do Brna.

Mohu se na závěr zeptat na Vaše oblíbené rčení? Motto?

Pan Michlovský: Pár takových mott už zaznělo, takže si z toho vyberte.

Paní Michlovská: Co mě nezabije, to mě posílí. Ve všech směrech. Není jen to dobré, jen úspěch, ale jsou i potíže a když je člověk překoná, tak zjistí, že se zase zocelil a má toho více za sebou a posune se dál.

Pan Michlovský: Největší radost má člověk z vína u kterého se mu podařilo co nejméně plést do cesty.

Četl jsem o tom, že jste vyšlechtil nové odrůdy vína. Jaké vlastnosti vína jste chtěl docílit, jak se to povedlo a které odrůdy to jsou?

Pan Michlovský: V dnešním světě, kdy existuje 25 000 odrůd vín, lze stále vymýšlet něco nového, originálního z pohledu zvláštností chutí, vůně a podobně. Naše šlechtitelské úsilí je ale především směřované environmentálně, to znamená, velký důraz klademe na ekologii. Když jsem pracoval na tvorbě nových odrůd, tak jsem bral ty, které existují a patří k těm nejlepším: Rýňáky, Saugvinony, Tramíny, Veltlíny, a tak dále, a šlechtil jsem to s těmi, které jsou donory (nosiči, dárci), tzn. dárci vlastností, které odpovídají za odolnost především vůči chorobám a škůdcům, takže skloubení této špičkové kvality s těmito vlastnostmi resistance, tak to si myslím, že to je to, k čemu bychom měli směřovat, protože jakékoliv úsilí člověka ovlivňuje příroda a přírodní živly (nejsem zastánce teorie globálního oteplování apod.), ale ovlivňujeme přírodu více pozitivně než negativně. Přešlechtěním jsme dospěli k tomu, že nám expresivně vína voní, jsou květinová, ovocitá, ale jestliže to vyžaduje využití daleko více jiných cizích látek, ochranných přípravků a zpravidla nezdravých, abychom hrozen dopěstovali, tak si pokládám otázku, na kolik je to vhodné. Přešlechtěností rostlina ztrácí svoje hodnoty vlivu na naše zdraví, pakliže to víno toto nemá, pak si říkám, to je cesta špatná a je třeba rychle přibrzdit a zastavit se. Nehonit se jen za expresivitou, která je pomíjivá, ale dbát na tyto hodnoty. Nově vytvořené odrůdy jsou Malverína, Laurot aj. Tyto odrůdy obsahují několikanásobně více antioxidantů, jak odrůdy současné. A to je důvod mého šlechtitelského snažení.

Děkuji za rozhovor. Bylo to velmi příjemné.

Martin Mrštný

Produktový manažer,

Podlahové systémy UCRETE®

SALIMA 2010 a odborné semináře 2010

Rok 2010 byl rokem SALIMY. Od roku 2004 jsme jejím pravidelným účastníkem. Prezентujeme zde náš podlahový systém UCRETE® pro širokou odbornou potravinářskou veřejnost. Náš stánek navštívilo mnoho nejen stávajících zákazníků, ale i nových zájemců o podlahu UCRETE®. Snad nejzajímavější pro zákazníky byl velký vzorek podlahy, po kterém bylo možno chodit a „vyzkoušet“ různé typy systémů UCRETE®.

Po celou dobu výstavy zvaly naše hostesky k návštěvě našeho stánku a předávaly výherní kupon pro možnost zúčastnit se losování o skutečně hodnotnou cenu – víno z produkce vinařství Vinselekt Michlovský a.s. Děkujeme společnosti za dodávku vynikajících vín pro toto losování a ještě jednou gratulujeme všem výhercům a věříme, že lahvička dobrého vína potěšila a pohladila chuťové pohárky.

Těšíme se na SALIMU 2012, které se opět budeme účastnit.



Odborný seminář Asociace výrobců lahůdek 2010

Pravidelně se každý rok setkáváme s našimi zákazníky na semináři Asociace výrobců lahůdek v Havlíčkově Brodě, v hotelu Slunce. Na podzim roku 2010 se opět sešli ti nejvýznamnější výrobci lahůdek z ČR. Konference se nesla ve velmi přátelském duchu a odborné přednášky obsahovaly spousty nových informací. Přednášející z řad orgánů státní

správy a dodavatelských firem předali svým posluchačům mnoho zajímavých informací a novinek. Společenský večer pak provázela ochutnávka lahůdkářských specialit a vína. Chtěl bych poděkovat organizačnímu tandemu, panu Zahradníkovi a panu Čerovskému, za vynikající průběh celé konference.





35. Pivovarsko-sladařský seminář

Ve dnech 3.–4. listopadu 2010 se v Parkhotelu Plzeň konal tradiční mezinárodní Pivovarsko-sladařský seminář. Seminář organizoval Plzeňský Prazdroj, a.s. s Agenturou Elis. První den večer se setkala většina účastníků na půdě Plzeňského Prazdroje na Společenském večeru. A jaký byl program Společenského večera? No pře-

ci ochutnávka dobrého plzeňského piva se slavnostním rautem. Pohodový večer byl plný diskuzí a přátelských setkání. Odborníci z oboru piva si předali své poznatky během druhého programu nabitého dne. Končilo se ve večerních hodinách a jak bývá dobrým zvykem u zkušených organizátorů, akce se vydařila.

1. Odborný seminář Českého svazu zpracovatelů masa

5.–6. října 2010 se konal odborný seminář ČSZM v Beřouně. Očekával jsem dobrou účast a vynikající zábavu, ale to, co předvedli organizátoři, bylo skutečně nad všechna moje očekávání. Semináře se zúčastnili všechny špičky našeho maso zpracovávajícího průmyslu a účast byla opravdu veliká. Organizace celé akce byla na velmi vysoké

úrovni a myslím, že prvním takto zorganizovaným seminářem si dali pořadatelé skutečně laťku hodně vysoko pro pořádání dalších ročníků tohoto semináře. Poslucháři byly rozděleny do několika odborných sekcí a každý tedy měl volbu přednášky, která ho skutečně zajímala. ČSZM „klobouk dolů“.





Nová lahvárna PET lahví ve STAROPRAMENU

Pivovar Staropramen investoval do nové lahvárny pro plnění PET lahví. Prostor byl zabudován do stávajícího prostoru sklepa nové budovy lahvárny na ploše cca 1000 m². Stavební úpravy byly velmi rychlé a tomu napomohla i aplikace podlahy UCRETE®. Stávající betonové podlahy bylo nutno upravit do spádu a provést odvodnění plochy.

Podlaha byla zhotovena jako na klasické lahvárně, tedy typ UCRETE® DP10. Staropramen se rozhodnul pro tuto podlahu z důvodu bezproblémového fungování podlah UCRETE® jak na klasické lahvárně od roku 2006, tak v provozu plnění KEG, kde byl veliký problém s mechanickou odolností podlah.

Biologicky odbouratelné plasty pro speciální obaly

Pro společnost BASF je ochrana životního prostředí jedním ze základních kamenů při vývoji nových technologií a věnuje velkou péči svým produktům nejen během výroby, ale i v době, kdy už opustí brány výrobního závodu. Mohli bychom najít spoustu produktů šetrných k životnímu prostředí a tím pádem i k nám samým. Veškerá výroba je podřízena přísným vyhláškám a nařízením Evropské unie o ochraně ži-

votního prostředí. Včetně podlahového systému UCRETE®. Naše společnost BASF však jde dál. Pod obchodním názvem Ecovio FS se skrývá technologie biologicky odbouratelného plastu. Jedno z prvních užití takto modifikovaného plastu je tenká folie na povrchu papíru a smrštitelná folie pro balení produktů. Uvedené obrázky dvou prvních užití pro tuto technologii jsou papírový kelímek a smrštitelná folie.



FOTO BASF The Chemical Company



FOTO BASF The Chemical Company

FLIMEX s.r.o.

Přehled podlahových systémů

- epoxidové podlahy – průmyslové haly a dílny, garáže a garážová stání
- polyuretanové podlahy – designové podlahy s použitím pružných polyuretanů
- elektrostaticky vodivé podlahy – výbušné prostředí, výroby elektrosoučástek
- superodolný podlahový systém UCRETE® – potravinářský průmysl
- sportovní podlahové systémy – pružné indoorové systémy
- betonové podlahy
- anhydritové podlahy – podkladní vrstva pod ostatní nášlapné vrstvy

Používané materiály

V současné době zpracováváme materiály BASF (www.basf-sh.cz)

Kontaktní údaje

Podrobné informace o naší firmě a všech nabízených produktech včetně technických listů a certifikací najdete na našich internetových stránkách www.flimex.cz

Společnost Flimex byla založena v roce 2004 a během několika let jsme díky silnému zázemí a houževnatosti naší firmy byli schopni nabídnout našim klientům široké služby na vysoké profesionální úrovni. Jsme flexibilní a stále se rozvíjející firma se speciálním zaměřením na dodávku a realizaci všech druhů průmyslových podlah a speciálních stavebních prací. Zároveň klademe velký důraz na plnění všech požadavků našich klientů jak v soukromém, tak i v profesionálním sektoru.

Naším cílem je přinést Vám, jako cílovým zákazníkům, zcela jiný pohled na možnosti návrhů a realizace podlahových systémů, které nabízí dnešní moderní technologie a moderní design.

Povrchové úpravy podlahových ploch realizujeme ze širokého spektra kvalitních materiálů od předních výrobců stavebních hmot. V současné době spolupracujeme v největší míře se společností BASF Stavební hmoty Česká republika s.r.o., která nabízí široké spektrum produktů při zachování vysoké kvality a díky tomu jsme schopni nabídnout naše služby všem odvětvím, jako je potravinářské, strojírenské, elektrotechnické, chemické, farmaceutické. Inovujeme výrobní haly, dílny, garáže a další komerční prostory.

Odborný poradenský servis, kvalita a rychlost dodávek, to jsou hlavní důvody naší spokojenosti se spoluprací se společností BASF Stavební hmoty Česká republika s.r.o.

S ohledem na vysoké a komplexní nároky našich klientů jsme již od počátku vzniku naší společnosti nabízeli návrhy, dodávku a realizaci celé skladby podlahových konstrukcí včetně hydroizolací až po provedení betonáží včetně finálních povrchových úprav dle požadavků investora.

Jiří Kusý
obchodní zástupce společnosti Flimex s.r.o.





Nanotechnologie ve vašich službách – Zateplení MultiTherm® NEO!



Energetická náročnost budov v české republice je cca 2x vyšší než v západní Evropě. Bytová výstavba v České republice do roku 1990 má tepelnou spotřebu 200–250 kWh/m²/rok. Dokonce i dnešní české novostavby mívají běžně tepelnou spotřebu 100 až 140 kWh/m²/rok, přičemž v sousedním Německu je normou požadováno maximálně 70 kWh/m²/rok. Z toho vyplývá, že průměrná česká stavba by v Německu vůbec nemohla být postavena. Nicméně i u nás se otevírají zajímavé možnosti pro realizaci nízkoenergetických a pasivních novostaveb. A samozřejmě také pro dodatečné zateplení starších objektů, kde může být dosaženo vysokých energetických úspor.

Vysokých úspor se dá docílit použitím poměrně velkých tloušťek klasických izolantů (jako například bílý polystyren EPS 70 F), nicméně se nabízejí i progresivnější a výhodnější řešení v podobě používání nových izolačních materiálů na bázi nanotechnologií. Příkladem špičkového izolačního materiálu, který je vyroben za použití nanotechnologie, je tzv. „šedý polystyren“ EPS 70 NEO, který je vyráběn ze suroviny NEOPOR patentované firmou BASF AG. Tento materiál svými tepelně izolačními vlastnostmi výrazně převyšuje všechny běžně používané izolanty. Proti klasickým bílým polystyrenům má materiál EPS 70 NEO cca o 20 % a oproti minerální vatě dokonce o 27 % lepší izolační vlastnosti. Výjimečné vlastnos-

ti předurčují materiál EPS 70 NEO k realizacím zateplovacích systémů, které dokáží výrazně snižovat energetickou náročnost budov a vedou k výrazným finančním úsporám.

První stavby s tímto zateplovacím systémem realizovala společnost BASF ve svém sídle v německém Ludwigshafenu již v roce 1998. Jedná se o několik ukázkových domů, které na praktických příkladech dokazují mimořádné izolační vlastnosti materiálu EPS 70 NEO. U nejstaršího domu z roku 1949, který prošel kompletní rekonstrukcí v roce 2001, došlo ke snížení spotřeby z původních 290 kWh/m²/rok na současnou spotřebu energie 26 kWh/m²/rok. Další budovy, celkem 46 řadových domků, spotřebují dokonce jen 10 kWh a to hlavně díky tepelné izolaci materiálem EPS 70 NEO. Tyto zkušenosti z Německa se začínají masivně využívat i v České Republice a zateplovací systém MultiTherm® NEO se stává běžnou záležitostí. Jen v roce 2010 dodala společnost BASF Stavební hmoty Česká republika cca 500 000 m² izolantu EPS 70 NEO.

Materiál EPS 70 NEO je navíc velmi zajímavý i po ekologické stránce. Na rozdíl od jiných běžně používaných izolantů je „šedý polystyren“ ekologický již při své výrobě, při přepravě a dokonce i při aplikaci zateplovacího systému. Pro dosažení stejných tepelných vlastností izolantu se při výrobě izolantu EPS 70 NEO spotřebovává o 50 % menší množství suroviny, při nižší energetické náročnosti, než u polystyrenu bílého. Pro dosažení stejného součinitele prostupu tepla konstrukce stačí o 20 % menší tloušťka izolantu, což představuje o 20 % méně přepraveného izolantu. V podstatě místo 10 kamionů běžného izolantu potkáte na cestě pouze kamionů 8. A v neposlední řadě při vlastní aplikaci je možno díky menší tloušťce izolantu použít kratší hmoždinky, oplechování atd. Tímto dojde nejen k finanční úspoře za kratší komponenty, ale také k úspoře energie, která je potřebná k výrobě delších komponent. Všechny tyto aspekty velmi přispívají k podstatnému snižování produkce CO₂ a ostatních skleníkových plynů. Proto nepochybuje, že zateplení budoucnosti MultiTherm® NEO má před sebou opravdu velkou budoucnost.



Protiskluzné vlastnosti podlahy UCRETE®

V prostředí mokrých provozů je velmi důležitou vlastností podlahy její protiskluznost. Bezpečné pracovní prostředí vytváří vhodná struktura povrchu podlahy. Při spádování podlahy pro odvod vody a jiných kapalin do odvodňovacího systému podlahy je nutno zajistit dostatečný spád podlahy a vhodnou strukturou povrchu zvýšit bezpečnost pracovníků, kteří se pohybují na podlaze. Nosí různá břemena a tlačí vozíky různé váhy a musí bezpečně překonat spádování podlahy.

Podlahové systémy UCRETE® mají různé struktury povrchu pro užití podlahy v různých prostředích. Lze je zařadit od matně hladkého povrchu (UCRETE® MF) až po hrubou texturu povrchu (UCRETE® DP30). Pokud rozdělíme podle míry protiskluznosti nejpoužívanější podlahové systémy UCRETE® dle normy DIN 51130, pak je můžeme seřadit v následujícím pořadí:

Podlahový systém	Kategorie dle normy DIN 51130
UCRETE® MF	R10
UCRETE® UD200	R11
UCRETE® DP10	R11 / R12
UCRETE® DP20	R12 / R13*
UCRETE® DP30	R13 V8 / V10*

*závisí na specifikaci

Norma DIN 51130 stanovuje nekluznost osoby na nakloněné rovině v rozmezí R10 až R13. Například kategorie R13, která již představuje podlahu s nejvyšší hodnotou nekluznosti, odpovídá sklonu podlahy nad 35°.

Tato norma také měří objem prostoru ve vlastní textuře povrchu podlahy (čím menší objem, tím více je podlahu kluzká) a zařazuje je do hodnoty V4 až V10. Tento prostor umožňuje při kontaktu podrážky s povrchem podlahy vtlačit kapalinu (vč. mastnoty) do textury povrchu a výrazně omezí uklouznutí.

Kompromis mezi čištěním a nekluzností podlahy je často hlavním požadovaným kritériem. Hladké podlahy vyžadují častější čištění a hrubší struktury povrchu je možno čistit agresivnějším způsobem. Minimalizace uklouznutí, klopýtnutí a pádů si vyžaduje přizpůsobení vhodných technických vlastností podlahového systému UCRETE® provozním podmínkám.

Velmi sledovaným kritériem pro zákazníka je trvanlivost podlahy. Při požadavku na protiskluzný reliéf povrchu je velmi důležitá doba, po kterou si podlahu protiskluzný reliéf zachová. Stále platí zákon o zachování hmoty, takže dobu, po kterou bude podlahu protiskluzná, ovlivňují nejen dobré vlastnosti podlahy, ale také její mechanické zatěžování (pojezd vozíků a manipulace těžkých břemen

po podlaze) a s tím souvisí její odolnost na obrus. Dle reakcí našich zákazníků je podlahu UCRETE® vynikající co do životnosti na obrus a pokud dojde k výrazné ztrátě protiskluzných vlastností podlahy, není problém podlahu jednoduchou úpravou vrátit protiskluznost, tak jako před lety na začátku.

Martin Mrštňný
Produktový manažer
podlahové systémy UCRETE®



To nejlepší řešení pro Vás od BASF Construction Chemicals

CONICA® – vnější a vnitřní sportovní povrchy

CONIDECK® – přímopojížděné a pochůzné hydroizolační systémy na bázi strojní nebo ručně aplikované polyuretanové membrány

CONIROOF® – strojně stříkané polyuretanové membrány na střechy všech tvarů

EMACO® – sanace a oprava betonových a železobetonových konstrukcí

GLENIUM® – přísady do betonu pro prefabrikaci a transportbeton

MASTERFLEX® – těsnicí tmely, injektáže proti vodě

MASTERFLOW® – přesné záливkové hmoty, montážní a fixační hmoty

MASTERSEAL® – stěrkové izolace proti vodě, povrchová úprava konstrukcí

MASTERTOP® – podlahové systémy do průmyslu a občanské vybavenosti

MEYCO® – ucelený sortiment produktů pro podzemní stavby a důlní průmysl v oblasti stříkaných betonů, hydroizolace, injektáží, TBM a požární ochrany

PCI® – lepidla na obklady a dlažby, vodotěsné izolace, správkové hmoty, komplexní technologie bazénů, systém produktů pro podlaháře

PRINCE COLOR® – zateplovací systémy, lepidla na obklady, spárovací hmoty, malty, potěry, sanační hmoty

RAJASIL® – řešení pro renovaci budov, památkovou péči a ochranu kulturního dědictví

UCRETE® – podlahy pro potravinářský a farmaceutický průmysl

Sídlo firmy

**BASF Stavební hmoty
Česká republika s.r.o.**

K Májovu 1244

537 01 Chrudim

tel.: +420 469 607 111

fax: +420 469 607 112

e-mail: ucrete@basf.com

internet: www.ucrete.cz

Zákaznický servis

(příjem objednávek)

tel.: +420 469 607 160

fax: +420 469 607 161

fax: +420 469 607 118

e-mail: objednavky.cz@basf.com

ucrete@basf.com 602 583 786

podlahy@basf.com 724 964 524

streachy@basf.com 724 346 271

Technicko-poradenský servis

Střední a Jižní Čechy, Vysočina
724 985 467

Severní a Východní Čechy
602 583 785

Západní Čechy
724 916 877

Severní Morava
721 656 690

Jižní Morava
602 583 791

 **BASF**

The Chemical Company