



HRNÍČEK

MAGAZÍN AG FOODS GROUP a. s. | 64. ČÍSLO | PODZIM-ZIMA 2023-2024

NEJEN NA KLOUBY
KOLAGEN

ZAHRADNÍ
TERAPIE

NA NÁVŠTĚVĚ
**NEMOCNICE
PLZEŇ**

ROSTLINNÁ STRAVA
VEGETARIÁNSTVÍ

PŘÍRODNÍ AFRODIZIAKUM
**MACA
PERUÁNSKÁ**

KRISTIÁN KODET

ČESKÝ MALÍŘ A VÝTVARNÍK

ag foods
experience & innovation



Koření patří do každé kuchyně.
Vyzkoušejte kvalitní

AG koření a kořenící směsi



Věnovali jsme čas pečlivému výběru toho nejvoňavějšího koření.

Bazalka, tymián, provensálské bylinky či koření na kuře? Není problém.

Nově v naší nabídce naleznete **25 druhů** koření a kořenících přípravků. Všechny zaručeně dodají vašemu pokrmu nezaměnitelnou chuť.

více na str. 81

OBSAH

INSPIRUJTE SE

Tipy a nápady 4–5

ROZHOVOR

Kristián Kodet 6–8

ZAOSTŘENO NA

Instantní nápoje 10–11

NA NÁVŠTĚVĚ

Nemocnice Plzeň 12–16

ZŠ Bojkovice 18–19

ZEPTALI JSME SE

Zahradní terapie 20–22

ZAJÍMÁ VÁS

Kolagen 24–26

O NÁS

AG FOODS 28–31

SOCIÁLNÍ SFÉRA

ALZHEIMER HOME 32–34

LIFE STYLE

Vegetariánství 36–39

HERBÁŘ

Maca peruánská 40–41

KŘÍŽOVKA

Luštěte o ceny 42

KATALOG PRODUKTŮ

43–94

KONTAKTY

Kde nás najdete 95

Vydává: AG FOODS Group a. s., Škrobárenská 506/2, 617 00 Brno
Redakce: tel.: +420 724 621 285 | E-mail: redakce@agfoods.eu,
www.agfoods.cz | Tisk: TISK PÁLKA, s.r.o. | Foto: shutterstock.com |
Copyright: AG FOODS Group a. s. | Náklad: 6 000 ks | Distribuované zdarma.
Právo omylu vyhrazeno.



Společnost AG FOODS v Košíkově a společnost Biogena v Českých Budějovicích vyrábí kvalitní a bezpečné produkty a tím splňují požadavky certifikátu IFS.



Milé čtenářky, milí čtenáři,

s radostí Vás vítám na stránkách našeho firemního časopisu. Jako dodavatele nápojů a potravin do škol, školek, nemocnic, domovů pro seniory, aj. víme, jak významné je kvalitní stravování pro fyzickou i duševní pohodu každého člověka. S tímto vědomím jsme do našeho podzimního a zimního vydání připravili inspirativní rozhovory, stravovací tipy a zařadili produkty, které nejenže potěší chuťové buňky, ale také poskytnou tělu důležité živiny a energii potřebnou pro nadcházející chladné měsíce.

Přečtete si zajímavosti o historii naší společnosti neotřelým pohledem vnuka jejího zakladatele Jiřího Jízdného. V článku se mimo jiné dozvíte více o tradici výroby instantních nápojů či o důležité akvizici českého výrobce čajů Biogena.

Jsme si vědomi výzev, které s sebou přináší vaření pro větší počet osob. Zejména, aby byly pokrmy a nápoje výživné, snadno a efektivně připravitelné, aniž by se to odrazilo na kvalitě a chuti. Proto jsem rád za úspěch našich skvělých hrachových nudliček a granulátu, které tuto podmínku plně splňují, všem je doporučuji.

Naším cílem je být Vaším spolehlivým partnerem, který Vám nejen poskytne kvalitní produkty, ale také individuální péči a podporu. Jsme tu pro Vás, abychom společně zajistili, že Vaše stravovací zařízení budou nabízet to nejlepší, co můžete svým klientům poskytnout.

Příkladem výborné prezentace spolupráce je modernizovaná a úspěšná konference pro hromadné stravování Jidelny.cz, která proběhla na jaře tohoto roku. Děkujeme organizátorům, přednášejícím, a především účastníkům za pozitivní zpětnou vazbu. Také příští rok máme v plánu být jedním z hlavních partnerů akce.

Děkuji Vám za Vaši důvěru a za to, že jste součástí společné cesty směrem k lepšímu stravování.

Za celý tým AG FOODS

Radomír Havlíček, Výkonný ředitel AG FOODS



01 MLSÁNÍ BEZ VÝČITEK

Do našeho sortimentu přibyl i **Mák mletý**. Makové koláče či nudle s mákem zná snad každý. My vám přinášíme recept na nepečené **makové kuličky**, které jsou bezlepkové, bezlaktózové, bez přidaného cukru i bez vajec takže jsou veganské.

Suroviny: 1 hnek mletého máku, 1 hnek nastrouhané mrkve, ¾ hunku rozinek či datlí, 1 hnek uvařených jáhel, 2–3 lžice rýžového sirupu, kokos, sůl, lžice mirinu, 1 hnek vroucí vody

Postup: Rozinky spaříme vroucí vodou a necháme 10 minut nabobtnat s troškou mirinu. Mák, mrkev a přecezené rozinky vaříme se špetkou soli na mírném ohni cca 20–30 minut. V případě potřeby dolijeme namáčecí vodou z rozinek a občas promícháme. Jáhly propláchneme ve vlažné vodě a dáme vařit v dvojnásobném množství vody se špetkou soli do změknutí, cca 20 minut. Po uvaření obě směsi rozmixujeme tak, aby vznikla hustá pasta (lze přidat kokos). Na závěr dosladíme rýžovým sirupem. Kuličky obalujeme v lehce opraženém kokosu.

03 ZVEME VÁS NA VELETRH FOR GASTRO & HOTEL

Od 1. do 3. listopadu se můžete těšit na již **13. mezinárodní veletrh hotelového a restauračního zařízení, potravinářství a gastronomie**, který se koná v areálu PVA Expo Praha v Letňanech. Specializovaný odborný veletrh je zaměřený především na kontraktční jednání s tuzemskými a zahraničními vystavovateli, výrobci a obchodníky. Zabývá se gastronomickým zařízením, vybavením restaurací a hotelů, potravinami a nápoji. Těšit se můžete na odborné přednášky, konference a workshopy pro profesionály, prezentace kulinářských specialit a novinek na trhu i na soutěže.

AG FOODS bude také součástí tohoto veletrhu, přijďte navštívit i náš stánek a ochutnejte třeba výbornou kávu **Enzo Bencini** od našich profesionálních baristů.

www.for-gastro.cz



02 PRAMEN ŽIVOTA

Letní dovolené u moře pomalu končí a na koupání vám už zbývají jen vnitřní bazény, lázně či vana doma :). Využijte prodlouženého zářijového víkendu a vyrazte sami či s rodinou za teplým koupáním k našim téměř sousedům do Maďarska. **Maďarské jezero Hévíz** má rozlohu 4,5 hektaru, takže se jedná o největší přírodní termální jezero na světě. Voda tu má celý rok příjemných 24–32 °C. Jezero napájí horké prameny vyvěrající z hloubky 38 metrů a zdejší voda obsahuje spoustu látek, včetně síry, radia a vápníku, které jsou vhodné při revmatu, bolestech kloubů a kožních potížích. Pití této vody pomáhá proti zažívacím potížím. Na jezero je zároveň nádherná podívaná, protože díky teplé vodě na něm roste lotos a lekníny.

www.heviz.hu



04 JAK NA NEOBLÍBENÉ LUŠTĚNINY

Neházejte hrách na stěnu. Uvařte z něj skvělou večeři!

S novou knihou **Petra Klímy** objevíte kouzlo moderní veganské kuchyně. A protože zásadní součástí zdravého jídelníčku představují bílkoviny, je věnována luštěninám jako jejich kvalitnímu rostlinnému zdroji. Jak ale **luštěniny** skutečně zařadit do domácího vaření? Jak je správně připravovat, klíčit, fermentovat, skladovat? Co všechno se z nich dá vyčarovat a jaké druhy se na co hodí nejlépe? A hlavně, jak si na nich i s dětmi pochutnat a nikdy se u toho nenudit?

Český veganský šéfkuchař Petr Klíma spojuje zkušenosti ze světové gastronomie s denní praxí v restauraci i v domácí kuchyni. Využívá originální postupy a sezonní suroviny. Spolu se škálou luštěnin hraje v jeho receptech velkou roli také čerstvá lokální zelenina z farmářských trhů. Autor všechny recepty navíc nejen sestavil, ale i sám nafotil – Luštěninová kuchařka se spoustou zeleniny je tak do posledního klíčku jeho autorským počinem. Kniha obsahuje téměř 80 skvělých receptů plných „zelených bílkovin“.

www.megaknihy.cz



05 POKRM BOHŮ

Pokud sáhnete po **Majestic Hot Dark Chocolate** můžete se těšit doslova z pokrmu bohů. Není to jen neobyčejná, hořce omamná chuť kakaových bobů – plodů kakaovníku, ale také jejich povzbuzující a stimulující účinky, které z nich dělají mimořádnou pochoutku, oblíbenou již starými Aztéky a údajně i samotnými božstvy.

Vychutnejte si naši novinku v řadě Majestic nebo objevte spoustu nových výrobků jako jsou kávovinové nápoje **Chicory, bezlepkové kaše** či **cappuccina**.

www.tikaro.cz



06 VYZKOUŠEJTE ČAJOVÉ NOVINKY

Pro letošní čajovou sezónu jsme si pro vás připravili opravdovou lahůdku. Oblíbenou řadu čajů Majestic jsme rozšířili hned o dvě nové příchutě.

Maracuja & Maca vás překvapí svojí příjemně nakyslou chutí, která vás zahřeje i osvěží zároveň. A nebo můžete vyzkoušet neobvyklou kombinaci **Pivoňka & Broskev**, která je přirozeně nasládlá. více na str. 90



Ochutnej mě

KRISTIÁN KODET

Malíř Kristian Kodet se narodil 17. 7. 1948 jako syn známého sochaře Jana Kodeta. Pracoval jako jevištní výtvarník pod vedením akad. malíře Adolfa Weniga v Městských divadlech pražských a studoval Akademii Des beaux arts v Bruselu. Svými díly je Kristian Kodet dále zastoupen ve sbírkách a galeriích v Bruselu, Paříži, Ženevě, Vídni, Curychu, Londýně, New Yorku, Torontu, Otavě, Vancouveru, Winnipegu, Los Angeles a Washingtonu.

Text: Alena Matušková, redakce AG FOODS
Foto: archiv Kodetovi

JAKÝ VLIV MĚL VÁŠ OTEC, SOCHAŘ JAN KODET, NA VÁŠ UMĚLECKÝ VÝVOJ A INSPIRACI?

Můj otec nikdy nenaléhal, abych pokračoval v jeho stopách, ale můj obdiv k tomu, co dělal a dovedl vytvořit, byl pro mne strašně inspirující. Já v těch pubertálních letech strašně chtěl, aby si všiml, že mám snahu také dělat něco podobného. Ale více než sochařina mě brzy začaly oslovovat barvy.

CO VÁS PŘIVEDLO K PRÁCI JEVIŠTNÍHO VÝTVARNÍKA V MĚSTSKÝCH DIVADLECH PRAŽSKÝCH A JAKÉ ZKUŠENOSTI JSTE ZÍSKAL BĚHEM TĚTO DOBY?

Po mém nepřijetí na Pražskou Akademii jsem pochopitelně, jako syn neangažujícího se sochaře, asi ani nemohl uspět. Nastoupil jsem do Městských divadel pražských, kde jsem dostal asi nejlepší školu v malírnách divadla, pod vedením akademického malíře Adolfa Weniga, který vedl v divadle jevištní výpravu. Strávil jsem tam dva roky a pracoval na vytváření divalních výprav.

JAKÉ BYLY VAŠE ZKUŠENOSTI ZE STUDIA NA AKADEMII DES BEAUX ARTS V BRUSELU? JAK OVLIVNILO VAŠE UMĚLECKÉ SMĚŘOVÁNÍ?

V 17 jsem odjel s otcem do Bruselu pomáhat s instalací jeho výstavy. V Bruselu se v té době právě konaly přijímací zkoušky na Akademii Des beaux arts. Tátu napadlo, že bych se měl ke zkouškám přihlásit. A já ty zkoušky opravdu udělal!!! Táta byl nadšen, pro něj to byla odpověď na moje nepřijetí na Akademii v Praze. Mě se ale tím momentem vše v mém životě změnilo. Otec odjel zpět do Prahy a já zůstal v Belgii bez povolení, bez peněz, bez znalosti řeči, hrůza!!! Na druhou stranu to pro mě byla nejlepší škola života. Akademie byla úžasná, naprostá volnost a dostupnost všeho, co mladí potřebují ke svému výtvarnému projevu a zároveň i první poznání trhu s uměním. Už po prvním roce jsme měli výstavu a už jsme také prodali. Úžasná zkušenost!

MOHL BYSTE NÁM POPSAT NĚKTERÉ Z VAŠICH NEJVÝZNAMNĚJŠÍCH DĚL, KTERÁ JSOU ZASTOUPENA VE SBÍRKÁCH A GALERIÍCH PO CELÉM SVĚTĚ?

Za můj poměrně dlouhý život a několik dlouhodobých pobytů v zahraničí jsem

uspořádal spoustu výstav. Mé obrazy jsou roztroušené hlavně u sběratelů, jak v Čechách, tak v USA, Kanadě a Evropě.

JAKÉ JSOU VAŠE HLAVNÍ INSPIRAČNÍ ZDROJE A MOTIVY VE VAŠEM MALÍŘSKÉM UMĚNÍ?

Inspirací v naší umělecké rodině byla vždy ŽENA a vztah mezi mužem a ženou, tomuto tématu zůstávám i já věrný, i když mým dalším celoživotním námětem jsou HLAVY.



JAKÝM ZPŮSOBEM SE VAŠE TVORBA VYVÍJELA A MĚNILA OD ZAČÁTKU VAŠÍ KARIÉRY?

Má práce se stále vyvíjí, jako se mění i paleta barevnosti, někdy razantněji, někdy jen nepatrně, ale vždy považuji za důležité, aby ten výtvarný rukopis zůstal stále můj.

JAKÁ JE VAŠE VIZE A POSELSTVÍ VE VAŠEM UMĚNÍ? JAKÝM ZPŮSOBEM SE SNAŽÍTE KOMUNIKOVAT S DIVÁKY?

V loňském roce jsme otevřeli rodinné muzeum ve Velkém Meziříčí v prostorách bývalého renesančního paláce, kde je nyní umístěna celá umělecká sbírka tří generací Kodetů. Díla mého otce sochaře Jana Kodeta, mého dědečka sochaře Emanuela Kodeta a sbírka mých obrazů. Tento projekt, který považuji, za můj konečný, divákům představuje tradici a návaznost celé naší umělecké rodiny.

MÁTE NĚJAKÉ OBLÍBENÉ TECHNIKY NEBO MÉDIA, KTERÁ PREFERUJETE VE SVÉ TVORBĚ? PROČ?

Techniku mám jednu a jedinou a tu stále preferuji, olej na plátně!



**Muzeum
K O D E T**

NAVŠTIVTE
MUZEUM
KODET VE
VELKÉM MEZIŘÍČÍ!
OTEVŘENO AŽ DO
1. ŘÍJNA DENNĚ OD
10. DO 17. HODIN.
PO PROHLÍDCE SI
MŮŽETE DÁT NAŠÍ
SKVĚLOU KÁVU
ENZO BENCINI.
MUZEUMKODET.CZ

**ENZO
BENCINI**
OUTSTANDING COFFEE

JAKÝ JE VÁŠ POSTOJ K SOUČASNÉMU UMĚLECKÉMU PROSTŘEDÍ V ČESKÉ REPUBLICCE? JAKÉ VIDÍTE VÝZVY A PŘÍLEŽITOSTI PRO MLADÉ UMĚLCE?

Můj otec vždy rád říkal „Mladí vpřed!“ Dnešní mladí mají neomezené možnosti, omezení neexistují!!! Mohou cestovat, studovat, tvořit. Mohou dojít k úspěchům, ale i případné prohry jsou důležité pro porvání se životem.

MŮŽETE NÁM SDĚLIT NĚCO O SVÝCH PLÁNECH DO BUDOUCNA?

Víte, já stále pracuji a připadá mi úsměvné, když se někdo zeptá, jestli ještě maluji? Výstavy občas



dělám, ale od otevření Muzea jezdí zájemci o mé obrazy do mé galerie ve Velkém Meziříčí, kde mám i atelier.

JSME FIRMA ZÁSOBUJÍCÍ NEJEN KAVÁRNY, ALE PŘEDEVŠÍM ŠKOLNÍ JÍDELNY. JAKÉ JSOU VAŠE OSOBNÍ ZKUŠENOSTI NEBO VZPOMÍNKY NA ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ?

Žádné zkušenosti se školní jídelnou nemám, do školní jídelny jsem nikdy nechodil. Měl jsem babičku, která mě tak asi ušetřila tehdejší školní stravy.

JAKÝ JE VÁŠ NÁZOR NA SOUČASNÉ STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLÁCH?

Tak nevím, děti mám dospělé a vnoučata taky. Snad nad dnešním školním stravováním je nějaký dohled, abychom neměli moc Otesáneků :).

JAKÝ JE VÁŠ VZTAH K VAŘENÍ A PŘÍPRAVĚ JÍDEL DOMA? JE TO PRO VÁS ZÁBAVA NEBO POVINNOST? A KDO U VÁS DOMA VAŘÍ?

U nás doma vaří manželka a já jen prudím, ptám se, jestli to bude k jídlu. Nebo, jestli to dělá s láskou. Asi jí tím jdu trochu na nervy :).

JAKÉ JSOU VAŠE OBLÍBENÉ POKRMY, KTERÉ RÁD PŘIPRAVUJETE PRO SEBE NEBO PRO SVÉ BLÍZKÉ? MŮŽETE NÁM POPSAT NĚKTERÝ Z NICH?

Jím rád a vše, co je dobře a s láskou připraveno. Já sám umím udělat pořádný steak a ten si rád připravuji sám. Miluji ten americký, který se dá jíst téměř syrový.

Děkujeme za rozhovor.

ALWAC, a.s.
3. lékařská fakulta UK Praha • Česká lékařská společnost
Společnost hygieny a komunitní medicíny • Společnost pro výživu Praha
Státní zdravotní ústav Praha • KHS Ústeckého kraje se sídlem v Ústí nad Labem

27. CELOSTÁTNÍ KONFERENCE v Teplicích

VÝŽIVA A ZDRAVÍ 19. - 21.9.2023

Lázeňský dům
Beethoven Teplice

27.
ROČNÍK

Konference je určena pro odborníky působící v oblasti výživy člověka, pro všechny odborné pracovníky hygienické služby, lékaře a zdravotní sestry, nutriční terapeuty, potravináře. Pro všechny, kteří to se zdravím myslí vážně!

JEDINÁ
KONFERENCE
O PREVENCI
NEMOCÍ
VÝŽIVOU
V ČR

VÝŽIVA V PREVENCI CHRONICKÝCH
NEINFEKČNÍCH ONEMOCNĚNÍ
VÝŽIVA FRAGILNÍCH SKUPIN POPULACE
NUTRIČNÍ TOXIKOLOGIE
VÝŽIVA A PREVENCE INFEKČNÍCH ONEMOCNĚNÍ
PŘEDMĚTY BĚŽNÉHO UŽÍVÁNÍ
VARIA

www.konferencevyzivaazdravi.cz

ROZPUSTNÉ NEBOLI INSTANTNÍ NÁPOJE

Jsme česká společnost, která se již více než 30 let zabývá vývojem, výrobou a prodejem sušených nápojových směsí pro velkokapacitní stravování. Každoročně obhajujeme certifikaci IFS FOOD na nejvyšší úrovni a tím vám zajišťujeme naprostou bezpečnost a špičkovou kvalitu dodávaných výrobků. Naše nápoje jsou založeny např. na syrovátce či na sušených ovocných a zeleninových šťávách což je vhodné pro všechny věkové kategorie strávníků. Pojďme se blíže podívat na mýtus, že instantní znamená umělé či chemické.

Text: Ilona Krejčí, Product Manager
Foto: Shutterstock.com



INSTANTNÍ NÁPOJE MAJÍ HLAVNÍ PODÍL V NAŠEM PORTFOLIU. OD ROZPUSTNÝCH ČAJŮ, PŘES NÁPOJE S PODÍLEM OVOCE, AŽ PO MLÉČNÉ KOKTEJLY ČI KÁVOVINOVÉ NÁPOJE.



ŽÁDNÁ CHEMIE, JEN SUŠENÍ

Instantní nápoje jsou známy již řadu let. Oblíbené jsou především pro svou rychlou přípravu, snadné skladování i dlouhou trvanlivost. Jsou ale vnímány i negativně. I my se často potýkáme s kritikou, že je to umělé, chemické a plné éček. Co ale o instantních nápojích (nápojích v prášku) říká legislativa? Podle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 248/2018 Sb. patří podskupina „nápoje v prášku“ do skupiny „nápojový koncentrát“. Vyhláška dále definuje nápojový koncentrát jako zahuštěnou směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů – zejména z ovocné, zeleninové, rostlinné nebo živočišné suroviny, přírodních nebo náhradních sladidel, medu, nebo kombinací některých z uvedených surovin – určenou k přípravě nápojů ředěním. K takovýmto nápojům patří například i instantní káva, syrovátkový protein nebo sušené mléko.

SUŠENÍ JAKO DRUH KONZERVACE

Sušené potraviny jako je maso, ovoce nebo koření mají svůj původ již v dávné historii, kdy nebyl jiný způsob uchování kvality a výživové hodnoty potravin. Díky vysušení se nemohou v potravinách rozvinout žádné mikroorganismy a dají se tedy uchovávat po dobu několika měsíců až let, což má nespornou výhodu při skladování a přepravě. Vhodné balení také nepotřebuje náročné či nákladné skladovací podmínky, jako je teplota, vlhkost či světlo, což snižuje náklady v porovnání s čerstvými nebo tekutými potravinami.

Je několik typů sušení, např. **sprejové sušení** (využití horkého vzduchu až do 230 °C), **sušení vymrazováním** (materiál zmrazí na teplotu -20 až -50 °C a voda přeměněná na led se při sníženém tlaku sublimací přeměňuje na páru, která se odpařuje), **aglomerizované** nebo **instantizované** (sušení horkou párou). Při pomalém sušení se zachovává aroma, ale dochází ke ztrátám vitaminů a minerálních látek. Naopak při rychlém sušení jsou ztráty vitaminů a minerálních látek nižší, což právě využíváme i my.

VLIV SUŠENÍ NA VÝŽIVOVÉ HODNOTY

V důsledku koncentrace při sušení je výživová hodnota usušených potravin, včetně energetické hodnoty, obsahu tuků, bílkovin, sacharidů a vlákniny, několikanásobně vyšší než u potravin v čerstvém nebo tekutém stavu. Změna výživové

hodnoty závisí na obsahu vody v původní potravine. Například u ovoce se výživová hodnota zvýší sušením průměrně 5x (u banánu s nízkým obsahem vody pouze 3x a u vodního melounu s vysokým obsahem vody téměř 10x). U mléka se výživová hodnota zvýší sušením, v závislosti na druhu, 8–10x a u syrovátky dokonce 14x.

SMĚSI NA PŘÍPRAVU NÁPOJŮ

Sušené nápoje, známé také jako instantní či rozpustné, mají své specifické výhody. Jsou **snadno manipulovatelné**, jejich **snadná příprava** urychluje chod školní kuchyně. Díky obsahu ovocných a zeleninových šťáv jsou také vhodné pro začlenění do stravy ve školních jídelnách. To znamená, že školy mohou využít sušené nápoje jako praktickou a snadnou možnost, jak nabídnout výživné a chutné nápoje svým studentům.

INSTANTNÍ NÁPOJE V AG FOODS

Dvěma hlavními řadami sušených nápojů jsou řady **Vitamaxima** a **Agiberia** s ovocným a zeleninovým podílem. Nízkokalorické nápoje Vitamaxima jsou založené na syrovátce a obsahují vitaminy. Nápoje Agiberia jsou založené na sušených ovocných a zeleninových šťávách, např. v jedné porci nápoje Mrkvík naleznete 10 g mrkve a 4 g jablka nebo v Agiberia Mango & Pomeranč po 5ti gramech manga i pomeranče.

PŘÍPRAVA A VÝDEJ NÁPOJŮ

Nabízíme kompletní nápojové řešení od A do Z. Pomůžeme vám vybrat nápoje, které jsou vhodné pro vaše děti, tak i kompletní technologie. Zaučení personálu a servis v případě nenadálých problémů je samozřejmostí.

S výdejníkem nápojů Cofrimell budete mít zajištěný rychlý a hygienický výdej chlazených nápojů. **Vířič Cofrimell** se vyznačuje jednoduchou obsluhou, údržbou a nízkými provozními náklady. V závislosti na počtu připravovaných nápojů lze vybrat zařízení s jedním, dvěma nebo třemi zásobníky o objemu 12 l.



FAKULTNÍ NEMOCNICE PLZEŇ - BORY



Tentokrát jsme zavítali na rozhovor do FN Plzeň Bory, kde nás přivítali s úsměvem a pozvali nás na výborný oběd už v 10 dopoledne :). Velmi moderně zařízeným provozem nás provedl vedoucí stravovacího úseku pan Roman Brušák. Neméně známým je i provoz FN Plzeň Lochotín, který můžete znát i díky televiznímu pořadu Malé lásky, který zachycuje životní příběhy a porody novopečených maminek.

Text: redakce AG FOODS

Foto: AG FOODS archiv, FN Plzeň



Na naše otázky odpovídal ředitel nemocnice Václav Šimánek.

JAKÁ JE ŠKÁLA ZDRAVOTNÍCH SLUŽEB, KTERÉ VAŠE NEMOCNICE POSKYTUJE?

Zejména pro oblast Plzeňského kraje zajišťujeme základní, specializovanou i takzvaně vysoce specializovanou medicínskou péči, v některých oborech je ale přesah poskytované péče i do dalších krajů v zemi. Nemocnice má ve dvou areálech celkem 21 klinik, 19 oddělení a 6 ústavů. Ročně provedeme téměř 60 tisíc hospitalizací, přes milion ambulantních vyšetření a téměř 3,5 tisíce porodů.

KTERÁ ODDĚLENÍ JSOU U VÁS NEJVYHLEDÁVANĚJŠÍ? POSKYTUJETE I NĚKTERÉ DRUHY VYSOCE SPECIALIZOVANÉ NEBO OJEDINĚLÉ PÉČE? LIŠÍTE SE V NĚČEM OD OSTATNÍCH NEMOCNIC?

V oblasti umělého oplodnění, transplantací kostní dřeně, operací jater, prostaty či ledvinových nádorů je význam naší nemocnice celorepublikový. Velice důležitá jsou akreditovaná odborná centra, která máme napříč nemocnicí v různých zdravotnických oborech. V oblasti takzvané speciální a superspeciální lůžkové i ambulantní péče je naše úloha v kraji a okolí nezastupitelná.

JAKÁ JE VAŠE FILOZOFIE PÉČE O PACIENTY A JAKÝM ZPŮSOBEM SE PROMÍTÁ DO POSKYTOVANÝCH ZDRAVOTNÍCH SLUŽEB?

Pacient je pro nás na prvním místě, vždy a všude. Prioritou je poskytnout mu tu nejlepší odbornou péči, což znamená vzdělaný personál s empatickým přístupem a moderní vybavenost pracovišť. Důležité je také říct, že kromě zdravotnické stránky se snažíme poskytnout

komfort i v dalších směrech, jako je kvalitní strava nebo příjemné prostředí. Čerpáme z dotazníkových šetření pacientů a snažíme se jejich požadavkům vyhovět.

JAKÝM ZPŮSOBEM SPOLUPRACUJETE S DALŠÍMI ZDRAVOTNICKÝMI INSTITUCEMI A ODBORNÍKY PŘI POSKYTOVÁNÍ KOMPLEXNÍ PÉČE PACIENTŮM?

V první řadě je třeba vyzdvihnout výbornou multioborovou spolupráci, která funguje mezi jednotlivými klinikami a odděleními přímo ve fakultní nemocnici. To je bezesporu ohromná výhoda při léčbě komplikovanějších zdravotních problémů. Dále jsme partnerem všem poskytovatelům zdravotních služeb v kraji, pracovištěm výukovým a osvětovým. Ve spolupráci s Lékařskou fakultou v Plzni, UK, Střední zdravotnickou školou a Vyšší odbornou školou zdravotnickou a Fakultou zdravotnických studií ZČU připravujeme kvalifikované zdravotnické pracovníky pro celý sektor zdravotní péče.

JAKÁ JE VAŠE STRATEGIE V OBLASTI INOVACÍ A VYUŽÍVÁNÍ NOVÝCH TECHNOLOGIÍ VE ZDRAVOTNÍ PÉČI?

Modernizace pracovišť je pro nás velmi důležitá, skoro až zásadní. V loňském roce jsme například pořídili čtyři nové echokardiografy, obnovili jsme deset let starou technologii na onkologii, vybavili jsme novými přístroji operační sály. Máme nové tzv. O' rameno, které naviguje lékaře při neurochirurgické operaci páteře a dva speciální mikroskopy pro náročné operace mozku. Velké obnovy se dočkalo vybavení na radioterapii, kde bylo investováno 200 milionů korun. V letošním roce jsme dokončili rekonstrukci samostatné budovy Transfuzního oddělení za téměř 20 milionů korun, pokračujeme v rekonstrukci metabolické JIP na I. interní klinice ve výši



120 milionů korun a do 12 operačních sálů chystáme nákup nových operačních stolů. Dále chceme obnovit endoskopické vybavení, přístrojové vybavení laboratoří a připravujeme poměrně zásadní vylepšení technologického pozadí ekonomického informačního systému. Velmi aktivně pracujeme také s méně tradičními způsoby léčby, využíváme například virtuální realitu, canisterapii, ponyterapii nebo arteterapii.

ZDRAVOTNICTVÍ JE NÁROČNÝ OBOR, JAK PEČUJETE O SVÉ ZAMĚSTNANCE? POTÝKÁTE SE S NEDOSTATKEM ZAMĚSTNANCŮ NA NĚKTERÝCH POZICÍCH A JAK SE VÁM DAŘÍ ZÍSKÁVAT NOVÉ?

S téměř 5200 zaměstnanci jsme největším zaměstnavatelem na Plzeňsku. Samozřejmě je stabilní zaměstnání s vysokým finančním ohodnocením. Velmi atraktivní je nabídka benefitů, která zahrnuje zvláštní příplatky, příspěvky na stravování, rekreace, včetně dětských táborů, sportovní činnosti i dentální hygienu. Nabízíme možnost ubytování, finanční dary při různých výročích, vstupenky na kulturní akce a mnoho dalšího. Takovou vizitkou spokojenosti našich zaměstnanců je rodinná provázanost, často u nás působí spektrum rodinných generací.

CO BYSTE SVÉ NEMOCNICI, ZAMĚSTNANCŮM I PACIENTŮM PŘÁL ZE VŠEHO NEJVÍC? KDYBY TO BYLO ZDRAVÍ, PŘIŠLI BYSTE O PRÁCI.

Zdraví je nejdůležitější, to je bez debat, a upřímně jej přeji jak pacientům, tak našim zaměstnancům. Všem také krásné léto a klidnou druhou polovinu roku, protože poslední dobou je mnoho nelehkých situací. A nemocnici přeji, aby dál pokračovala se svoji pozitivní náturou a finanční stabilitou, a především, aby měla spokojené pacienty i zaměstnance.



Zleva: Vedoucí Oddělení léčebné výživy a stravování Bory Roman Brušák, vedoucí Oddělení léčebné výživy a stravování Lochotín Bc. Eva Tamášová, vedoucí Oddělení nutriční výživy Lucie Košařová, DiS a JUDr. Jan Svoboda, vedoucí Odboru léčebné výživy a stravování, pod který spadají všechna tři oddělení.

Otázky ohledně stravování jsme položili vedoucímu stravování na Borech Romanu Brušákovi.

JAK JSTE SE KE SVÉ PRÁCI DOSTAL, CO NA NÍ MÁTE NEJRADĚJI A CO POVAŽUJETE ZA NEJOBTÍŽNĚJŠÍ?

K vaření mě to táhlo odjakživa, jsem vyučený kuchař a vyučil jsem se v Interhotelu Slovan v Plzni. Do nemocnice jsem poprvé nastoupil v roce 1997 na Lochotín jako zástupce šéfkuchaře a vypracoval se na šéfkuchaře. Pak jsem přešel pod soukromou firmu Eurest a od roku 2018 působím na Borech, kde byla v roce 2021 dokončena rozsáhlá rekonstrukce a stravovací provoz je již v rukou fakultní nemocnice. Nejraději na té práci mám, že můžeme stále tvořit něco nového, a to nejen pro zaměstnance, ale i pro pacienty. Máme perfektní kolektiv a výborného zkušeného šéfkuchaře. Baví nás, že můžeme připravovat tematické týdny nebo vymyslet nové jídlo. Strávníci to kvitují a jsou spokojeni a díky tomu jsme spokojeni i my. Rekonstrukce byla velmi náročná, ale stálo to rozhodně za to. Sehnat a sehrát kolektiv bylo z počátku také obtížné, ale nyní máme plný stav a kolektiv šlape.



PŘEDSTAVTE NÁM, PROSÍM, VÁŠ STRAVOVACÍ PROVOZ.

Odbor léčebné výživy a stravování čítá asi 150 lidí a má tři samostatná oddělení – nutriční terapeutky, Lochotín a Bory, které mám na starosti já.

Provozy fungují nezávisle na sobě, i když například výběrová řízení na dodavatele jsou centralizovaná. V současné době zde na Borech stravujeme zhruba 900 zaměstnanců přes obědy a cca 500–600 pacientů. Zaměstnanci mají na výběr z pěti jídel plus dvakrát týdně minutky. Navíc mají bohatý salátový bar a teplý bufet, takže si vybere opravdu každý. Pacienti mají dle zdravotního stavu určenou jednu z až 25 druhů diet. O pacienty se nám starají nutriční terapeutky, které vytvářejí jídelničky a kontrolují veškerou přípravu pokrmů.

JAKÉ JSOU HLAVNÍ ZÁSADY STRAVOVÁNÍ, KTERÉ SLEDUJETE VE VAŠÍ NEMOCNICI, A PROČ JSOU PRO VÁS DŮLEŽITÉ?

Co se týče personálu, hlavní zásadou je vyjít vstříc co nejvíce lidem. Proto mají velký výběr jídel. Chceme, aby se lidé stravovali především kvalitně, ale dle jejich chuťových preferencí. Snažíme se, aby si v daný den mohli všichni vybrat to, co jim chutná, ať už jsou to lehčí jídla, vegetariánská strava, drůbeží maso a ryby či tradiční jídla, jako třeba vepřové. Je pro nás důležitý spokojeně najezený zaměstnanec, který pak odvádí dobrou práci.

JAKÉ INOVATIVNÍ PŘÍSTUPY V OBLASTI STRAVOVÁNÍ VE ZDRAVOTNICTVÍ JSTE ZAVEDLI NEBO PLÁNUJETE ZAVÉST VE VAŠÍ NEMOCNICI?

Pro naše zaměstnance připravujeme různé tematické týdny – například italský nebo arabský týden, sezónně třeba chřestový či jahodový týden a podobně. To se nám velmi osvědčilo. Co se týče přípravy jídel, tak je to především metoda sous vide, tzv. pomalé noční vaření, kdy při nízké teplotě vaření neztrácí pokrm živiny, maso je krásně šťavnaté, protože jej vaříme v celku. Klademe důraz i na vzdělávání našich kuchařů, posíláme je na různá školení a z jejich strany je o to čím dál větší zájem.



VELMI OBLÍBENÉ JSOU NÁPOJE CHICORY. VÍCE NA STR. 57



JAKÝ VLIV MÁ STRAVOVÁNÍ NA CELKOVÉ BLAHO A SPOKOJENOST PACIENTŮ VE VAŠÍ NEMOCNICI? MÁTE K DISPOZICI NĚJAKÉ OHLASY OD PACIENTŮ OHLEDNĚ STRAVOVÁNÍ?

Od pacientů nám chodí různé pochvaly, děkovné dopisy a emaily, kterých si moc vážíme a jsou pro nás důležitou zpětnou vazbou. Občas se nás pacienti nebo jejich příbuzní ptají na způsoby přípravy určitých jídel, chtějí recept nebo se informují na svoji dietu, protože si ji doma pak chtějí připravit, zajímá je, kde nakupujeme

konkrétní druhy potravin, třeba pečivo nebo vaši chicorku :). Vždycky jim ve všem rádi poradíme. Občas se objeví i stížnosti, že je jídlo mdlé nebo bez soli. Typ stravy ale určuje lékař a někteří pacienti prostě nemohou dostat kořeněné či solené jídlo, i když jsou na ně z domova zvyklí.

JAKÁ JE SPOLUPRÁCE S ODBORNÍKY NA VÝŽIVU A DIETOLOGII PŘI VYTVÁŘENÍ STRAVOVACÍCH PLÁNŮ PRO PACIENTY A ZAMĚSTNANCE?

V prvé řadě máme vlastní nutriční terapeutky, kteří mají na starosti stravu pro pacienty. Hlídkají celý proces od sestavení jídelního lístku, přes ochutnávání při vaření až po kontrolu, že pacient na talíř dostane opravdu to, co dostat má. Pak jsou klinické terapeutky, které spolupracují s jednotlivými odděleními, kde lékař určí dietu a ony to konzultují s pacienty. Pokud má pacient běžnou stravu, u nás ji nazýváme Dieta 3, může si pacient vybrat i její lehčí variantu – 3 fit.

ZMIŇOVAL JSTE, ŽE MÁTE 25 RŮZNÝCH DIET, JAK SE VÁM DAŘÍ VAŘIT TAKOVÉ MNOŽSTVÍ VARIANT JÍDEL? NENÍ TA PŘÍPRAVA PŘÍLIŠ NÁROČNÁ?

Máme tzv. úsek malých diet, kde jedna kuchařka připravuje třeba jen jednu nebo dvě porce od diety. Pak máme úsek, kde se vaří v kotlích. Podle složení pacientů někdy připravujeme i všech 24 diet v jeden den. Není to ale nutně vždy 24 různých jídel. Některé diety mají ještě poddiety jako například kašovitou nebo rozemletou.



JAKÉ JSOU HLAVNÍ VÝZVY PŘI STRAVOVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ VE VAŠÍ NEMOCNICI A JAK SE S NIMI VYPOŘÁDÁVÁTE?

Hlavní je mít uvařeno na desátou až půl jedenáctou hodinu dopoledne, kdy chodí zaměstnanci na obědy a abychom dodrželi

stanovený jídelníček, což se výjimečně nepodaří kvůli dodavatelům. Díky tomu, že si zaměstnanci jídla objednávají předem, vaříme konkrétní množství a nemůže se stát, že na někoho nezbyde. Už při sestavování jídelníčku je nutné myslet na množství použitého vybavení při vaření, aby se všechna jídla nevařila jen v konvektomatu nebo kotlích.



JAKÉ JSOU VAŠE PRIORITY PŘI VÝBĚRU JÍDELNÍČKŮ A NABÍDKY STRAVOVÁNÍ PRO ZAMĚSTNANCE NEMOCNICE?

Dodržujeme pestrost, všechny druhy masa, dvakrát týdně ryba a sladký pokrm. Snažíme se také zařazovat lokální a sezonní produkty.



Zleva: Šéfkuchař borské kuchyně František Eger a šéfkuchař lochtotínské kuchyně Radek Holzman.

JAK SE SNAŽÍTE MINIMALIZOVAT ODPAD VE STRAVOVACÍM PROVOZU A JAKÝM ZPŮSOBEM LIKVIDUJETE ORGANICKÝ ODPAD?

Tím, že množství jídla zjišťujeme dopředu, je odpadu minimum. Odpad od nás odebírá certifikovaná firma, které platíme za odvoz.



JAKÉ JSOU VAŠE DLOUHODOBÉ CÍLE A PLÁNY PRO STRAVOVACÍ SLUŽBY VE VAŠÍ NEMOCNICI A JAKÝM ZPŮSOBEM SE CHYSTÁTE NA JEJICH DOSAŽENÍ?

Borské zařízení získalo po rekonstrukci nejmodernější technologie a vybavení kuchyně je to nejlepší, co jsme si mohli přát. Můj sen je ještě pizza koutek s pecí, jinak už máme opravdu všechno. Co se týče inovací, bylo by teď potřeba obnovit stravovací provoz na Lochotíně, kde je kuchyně starší.

VAŘÍTE I VY SÁM?

Jednou za měsíc vařím jídlo, které se jmenuje mravenci na stromě. Obléknu se do bílého a jdu se postavit k plotně. Ale jinak už se do kuchyně nedostanu. Tenhle konkrétní pokrm jsem do kuchyně přivedl já, a i když vím, že ostatní kuchaři už by jej také zvládli, tak nějak mi zůstal. Vaření mě pořád moc baví a láká, ale už na to není čas.

A CHODÍTE JÍDLA OCHUTNÁVAT?

Chodíme s vedoucím odboru před tím, než se jídlo začne vydávat, a kdy se dá ještě případně dokořenit nebo přihřát. My jsme asi ti největší kritici, takže když se nám něco nezdá, kuchaři to během té zhruba půl hodiny musejí napravit.

JAK JSTE SPOKOJENÍ SE SPOLUPRACÍ S AG FOODS?

Ceníme si u Vás především dodržení dodávek a kvality zboží, které si pochvalují naši pacienti. Když něco potřebujeme obratem, vždy nám vyhovíte, neznáte výraz „to nejde“. Takhle spolupráce zkrátka funguje na jedničku.

Děkujeme za rozhovor.

CLEAMEN

ÚKLIDOVÝ PROFESIONÁL



Pro více informací a objednávky kontaktujte svého obchodního zástupce AG FOODS.

GENERÁLNÍ OBLAST



100

Kanceláře, učebny, chodby, veřejné a obytné prostory, sklady, dílny...

KUCHYŇSKÁ OBLAST



200

Kuchyně, jídelny a stravovací provozovny, mytí nádobí...

SANITÁRNÍ OBLAST



300

Toalety, pisoáry, sanitární vybavení...

UMÝVÁRENSKÁ OBLAST



400

Umývárny, sprchy, bazény, aquacentra, sauny, wellness, solária...

školní POVÍDÁNÍ

Ještě než začaly letní prázdniny navštívili jsme školní jídelnu při ZŠ v Bojkovicích. Představujeme zákazníka obchodního zástupce Marka Bačíka.



ŠKOLNÍ JÍDELNA PŘI ZÁKLADNÍ ŠKOLE T. G. MASARYKA, BOJKOVICE

Vedoucí stravování: Veronika Kovačiková
Personál: vedoucí školní jídelny, 5 kuchařek a 1 kuchař
Počet strážníků: 600

PŘEDSTAVTE NÁM, PROSÍM, SEBE A VAŠI CESTU KE ŠKOLNÍMU STRAVOVÁNÍ.

Po ukončení školy jsem nastoupila jako servírka v restauraci v rodných Bojkovicích. Po roce mě vítr zavál do Zlína, kde jsem se přes servírku a skladnici posunula na vedoucí provozu v učňovském středisku. Během mé rodičovské dovolené se uvolnilo místo kuchařky na Základní škole v Bojkovicích a po roce „kolečka“ v kuchyni mě pan ředitel jmenoval na pozici vedoucí. To bylo před pěti lety.

BAVÍ VÁS VAŘENÍ? NA ČEM SI NEJRADŠÍ POUCHUTNÁTE A KDO VAŘÍ U VÁS DOMA?

Ano, vaření mám moc ráda, doma vařím většinou já. Dokonce i tehdy, když se mi nechce. Ale znáte to, když musíte, tak musíte. Nejradši vařím „kuřizek“, jak říká moje dcera.

CO VÁS NA VAŠÍ PRÁCI BAVÍ? A CO VÁM PRÁCI USNADŇUJE NEBO NAOPAK ZTĚŽUJE?

S úsměvem odpovím výrokem z české komedie: „Miluji tu pestrost, každé den mě naštvě někdo jinej.“ Ale ne, vážně, máme skvělý kolektiv, vstřícné vedení, a i když je občas nějaká ta bouře, vždy pak vysvitne slunce. A musím se přiznat, že po prázdninách se do práce vždy těším.

PŘEDSTAVTE NÁM, PROSÍM, VÁŠ STRAVOVACÍ PROVOZ.

Jsme školní jídelna se 600 strážníky, o které se stará 6 kuchařů a já. Výběr máme ze tří chodů, kdy jeden je vždy bezmasý. Každý den vaříme bezlepkovou dietu pro děti i zaměstnance. Žáci i učitelé si také mohou zakoupit svačinu, kterou si čerstvou vyzvednou o velké přestávce. Ke každé svačině je kousek ovoce nebo zeleniny. Objednávky obědů i svačin se realizují přes internet a objednávací terminál v jídelně. Naše kuchyně je vybavena dvěma konvektomaty, roboty, kotli i pánvemi na plyn i elektřinu. Mycí kout má dvě myčky nádobí. Do budoucna vedení školy plánuje pořídit chytrou pánev.

JAK SE SNAŽÍTE DO RECEPTŮ ZAPRACOVAT MODERNÍ POSTUPY PŘÍPRAVY JÍDEL A NOVINKY? A JAKÝ OHLAS TO MÁ U STRÁVNÍKŮ?

Mezi novinku u nás patří pomalé noční pečení masa, kdy se zachová chuť i živiny. Jednou ročně absolvujeme školení kuchařů přímo u nás v kuchyni. Letos jsme se naučili v konvektomatu smažit řízky s využitím minimálního množství tuku, což je jistě zdravější. Nebo taky vaření kynutých knedlíků v páře, ty jsou pak lepší než od babiček.

JAKÁ JSOU MEZI DĚTMI NEJOBĹBENĚJŠÍ JÍDLA? A CO NAOPAK NERADY? A JE NĚCO, CO NERADI UČITELÉ?

Nebudete mi to věřit, ale nejoblíbenějším jídlem je rajska s masovými kuličkami a knedlíkem. Také špagety, řízek a buchtíčky s krémem. A překvapivě žáci milují i luštěniny – vedou naše kovbojské fazole. Co dětem moc nejede jsou pokrmy z hub, ryby a poslední dobou sledujeme odklon od



vepřového i hovězího masa. A učitelé? Ti milují klasiku – svičkovou, vepřo knedlo... Náš pan ředitel nemusí šunkofleky, a tak je moc neděláme :).

JAKÁ JE SPOLUPRÁCE S VEDENÍM ŠKOLY A UČITELI?

Nevím, jak je to jinde, ale u nás je vedení k potřebám jídelny a kuchyně vnímavé. Průběžně doplňujeme inventář, k větším investicím patří dva nové konvektomaty, myčka na nádobí, ale i stravovací systém. A jak už jsem se zmínila o kolektivu, všech školních akcí se účastní i správní zaměstnanci. Jsme tady taková velká rodina.

ZAJÍMAJÍ SE RODIČE O TO, CO JEJICH DĚTI VE ŠKOLE JÍ? A SNAŽÍTE SE JE NĚJAK DO NABÍDKY JÍDEL ZAPOJOVAT?

Rodiče mají přehled o jídelníčku, výši kreditu i odebraném jídle díky stravovacímu systému. Menším dětem objednávají obědy i svačiny doma rodiče. Takže ano, rodiče se zajímají a ví.

DĚLÁTE NĚJAKÉ AKCE PRO STRÁVNÍKY A CO SE VÁM OSVĚDČILO?

Oblíbené jsou dny mezinárodní kuchyně – jeden týden, pět typických jídel pro cizí země. V rámci doplňkové činnosti připravujeme rauty, ale i teplá jídla na oslavy a hostiny nejen našich zaměstnanců.

PROZRAĎTE NÁM NĚJAKÝ TIP, KTERÝ VE VAŠÍ ŠKOLNÍ JÍDELNĚ DOBRĚ FUNGUJE.

Skvěle nám funguje zastupitelnost, když někdo onemocní. Možná bych mohla říct, že všichni umí všechno – no, skoro všichni a skoro všechno.

KDYBYSTE MĚLA TŘI PŘÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŠÍ JÍDELNY, CO BYSTE ZMĚNILA?

Já jsem skromná holka, a tak mám přání jen jedno. Zdravý a usměvavý personál. Ale přece jen bych ještě jedno přání měla. Moc bych si přála, aby se zlepšila mzdová stránka správních

zaměstnanců ve školství. Sehnat novou silu jako náhradu za odchod do důchodu je v našem kraji těžší a těžší.

SLYŠELI JSTE O SOUTĚŽI „O NEJLEPŠÍ ŠKOLNÍ OBĚD“? A ZVAŽUJETE SE PŘIHLÁSIT? JESTLI ANO, PROZRADÍTE NÁM JÍDLA, KTERÉ BY PODLE VÁS MĚLO ŠANCI NA VÝHRU?

Teď už ano a určitě se přihlásíme. Máme několik tipů jídel a vybereme až podle složení poroty. Jestli to budou děti nebo odborná komise nutričních odborníků.

KDYŽ POROVNÁTE ŠKOLNÍ JÍDELNU ZE SVĚHO DĚTSTVÍ A DNEŠNÍ PODOBU ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ, VIDÍTE POSUN? A JE NĚCO, PO ČEM SE VÁM Z TĚ DOBY STÝSKÁ?

Školní stravování urazilo od 89. roku kus cesty. Myslím si, že dnes se ve školách vaří z kvalitních a hlavně čerstvých surovin. Jejich dostupnost je téměř okamžitá. Receptury doznaly za 30 let taky velkých změn, vaří se jídla více lehká, zeleninová a zdravá. Téměř u každého oběda máme zeleninový bufet, to dřív určitě nebylo.

ZÁVĚREM SE ZEPTÁME, JAK JSTE SPOKOJENI SE SLUŽBAMI AG FOODS A KTERÉ PRODUKTY SE VÁM OSVĚDČILY? A CO NAOPAK VÁM V NAŠEM SORTIMENTU CHYBÍ?

Ve spolupráci s AG Foods jsme pořídili nápojové automaty, které se i díky sortimentu kvalitních sirupů těší u strážníků velké oblibě. V zimním období mají u nás své místo kvalitní sypané čaje Biogena. Díky náročnosti diet jsem si oblíbila rýžovo-kokosovou kaši. A jak je to i v životě, kvalitní koření je základ. Neměla bych zapomenout na obchodního zástupce, pana Bačíka, který je vždy vstřícný a průběžně mě informuje o novinkách na trhu. Jsem ráda, že s AG Foods spolupracuji a určitě budu i v budoucnu.

Děkujeme za rozhovor.

ZAHRADNÍ TERAPIE

Pojďme se podívat, jak lze pozitivní účinky zahrady využít v práci se seniory s diagnózou demence a Alzheimerovou chorobou, kteří jsou klienty domova se zvláštním režimem.

Text: Martina Walczysko, Naděje Brno-Vinohrady

Foto: shutterstock.com, archiv Naděje



„Vy jste dneska zase zahradničila, že ano?“ usmívá se paní uklízečka na klientku, když se snaží smést hlínu a zbytky jehličí z peřiny. Seniorka je již několik měsíců trvale upoutaná na lůžko, ale když před chvílí za pomoci aktivizační pracovnice bořila své prsty do vlhké zeminy, bleskla jí hlavou vzpomínka, jak moc se v mládí naběhala na brigádě při sázení stromků v lesní školce. I když paní nic neříká, úsměv na její tváři naznačuje, že vzpomínka je to milá. Příroda a kontakt s ní pozitivně působí na naše tělesné i psychické zdraví a je nepochybně nedílnou součástí našeho bytí. Během rozvoje měst a průmyslových oblastí se náš život od přírody vzdálil, o to více je pro nás důležité propojení přírody s oblastí zdraví a volného času. Přírodu ve městech představují především vegetací uměle osázené pozemky – parky, skalky či zahrady a třeba také truhlíky s rostlinami na balkónech a terasách. Ačkoliv by se mohlo zdát, že fenomén vzniku zahrad se pojí především s procesem urbanizace v 19. století, není tomu tak. Historie vzniku zahrad sahá spolu se vznikem prvních sídel až do období neolitu a již tehdy byly známy léčebné účinky zahrad, které sloužily nejen jako zdroj obživy, ale také jako místo relaxace a odpočinku (Haubenhof, 2013).

TERAPEUTICKÁ ZAHRADA

Zahradní terapie se seniory s onemocněním demence vychází z velmi jednoduchého principu – to, co my sami považujeme za blahodárné a přirozené, stejně tak posuzují i nemocní lidé. Pojem zahradní terapie vznikl spojením slov „zahrada“ a „terapie, léčba“. Čerpá tedy z pozitivních vlivů přírody, rostlin a čerstvého vzduchu na lidský organismus, které jsou seniorům v domovech se zvláštním režimem nejčastěji zprostředkovány formou pobytu na zahradě anebo prostřednictvím různých prvků a aktivit na terase, balkóně či jinde v interiéru. Pro většinu lidí je přirozené, že se něčím zabývají, zabývali, pracovali, měli koníčky. Je důležité, aby alespoň v určité míře věnovali svůj čas aktivitám, na které byli zvyklí, i po příchodu do pobytové sociální služby. Aktivizační pracovnice domova se zvláštním režimem v Brně tvrdí, že příroda umí dělat zázraky: „moc ráda pozorují naše klienty, jak jsou při pobytu v zahradě uvolnění a spokojení. Často mám pocit, že to jsou úplně jiní lidé. Klienti, kteří vůbec nekomunikují, najednou spolu prohodí pár slov. Jeden pán při pobytu v zahradě říká, že konečně je zase doma a pořád se usmívá, i když běžně bývá spíše vážný.“

Někteří klienti se v zahradě také mnohem lépe a jistěji pohybují než v uzavřených prostorách“ (Walczysko, 2018).

Terapeutická zahrada se od té běžné příliš neliší. Je potřeba jen myslet na to, aby prvky a místo pro zahradní terapii byly dobře přístupné a bezpečné. Zahrada by měla být bezbariérová, nabízet dostatek míst k odpočinku, usnadňovat orientaci (např. pomocí piktogramů a barevného značení). Materiály k práci se seniory s demencí by se měly volit přírodní, netoxické, rostliny nejedovaté, bezpečné k ohmatání i případnému ochutnání. Velmi praktické jsou vyvýšené záhony, u kterých není potřeba se příliš ohýbat a také speciální vysoké záhony ve tvaru písmene U, které umožňují pracovat v záhonu také lidem na vozíčku.



JAK LÉČÍ ZAHRADA

S onemocněním demence se pojí zhoršení a postupná ztráta paměti, problémy s vyjadřováním a ztráta původních komunikačních schopností, postupná ztráta orientace v čase a prostoru. Při vstupu do pobytové sociální služby se může také přidat strach ze ztráty bezpečí a omezení životního prostoru. Cílem zahradní terapie je rozptýlit obavy z cizího prostředí, znovuzískat známé smyslové podněty a navodit tak příjemné vzpomínky. Senioři často prostřednictvím aktivit zahradní terapie posilují sebedůvěru. Zasazené semínko, které postupně klíčí, roste a mění se v červené rajče, vzbuzuje radost z výsledku, ale také mění pozici člověka – z opečovávaného klienta služby se stává rovněž pečujícím, který sám úspěšně pečoval o rostlinu. Cítí se tak být zapojeni do skutečného světa, který má pro ně smysl a přináší jim potěšení.

Neméně důležitá je i fyzická aktivita – chůze, koordinace pohybu při zalévání, trénink jemné motoriky při plení, to vše má smysl pro co nejdelší udržení zdatnosti klientů po tělesné stránce a také pozitivně ovlivňuje kvalitu spánku.

TAKHLE TO VONĚLO DOMA...

Různé studie prokazují, že zahradní terapie aktivuje u seniorů s demencí psychické procesy jako jsou vnímání, myšlení, paměť, porozumění a zlepšuje dlouhodobou paměť (Krumnacker, 2017). Zahrada je často místem spouštění vzpomínek, ať už po stránce vizuální, tak i po stránce sluchové (známé zvuky jako jsou například šum listů, křupání sněhu během chůze, zpěv ptáků a bzučení včel, prasknutí větvičky) nebo prostřednictvím známých chutí a vůní (vůně čerstvě posečené trávy či naopak zápach tlejícího listí, pálení dřeva...).

Právě vyvolávání povědomých pocitů a vzpomínek u seniorů může být klíčem k jejich dovednostem a schopnostem, které se vlivem onemocnění demence ztrácí. I senioři, kteří již příliš nekomunikují, se často během aktivit zahradní terapie rozpovídají a vzpomínají „Zažila jsem, že klientka nevěděla, co bylo před minutou, co bylo k snídani, co bylo k obědu. Ale když jsme sázely nějaký primulky nebo když jsem donesla zeleninu, tak okamžitě věděla, jak co zasadit, kam co dát, jak co pěstovala“ vzpomíná aktivizační pracovnice domova pro seniory v Brně (Walczysko, 2018).

SPOLEČNÝ ČAS S RODINOU

Zahradní terapie také napomáhá k posílení vztahu klientů s rodinou. Často je opomíjen fakt, že také pro rodinu a blízké osoby nemocného seniora je velmi těžké až bolestné vyrovnat se s jeho životní situací. Návštěvy v domově mohou být pro ně velmi emočně náročné nebo stresující. Členové rodiny nejednou zažívají pocity bezmoci až hněvu, že nemohou svému blízkému už nijak výrazně pomoci či pečovat o něj, mohou se objevovat pocity studu, lítosti či trapnosti, když je jejich blízký nepoznává nebo vlivem ztráty komunikačních schopností během jejich návštěvy mlčí. Stává se, že návštěva neví, jak se k nemocnému seniorovi chovat, o čem si povídat nebo jak reagovat na některé jeho projevy nemoci. Právě zahradní terapie může být nástrojem pro odstraňování těchto bariér. Zahradní terapie přináší prostor pro rodinu a klienta, jak přirozeně trávit společný čas – například společný sběr jahod na zahradě nebo přesazování rostlin či přivonění si k oblíbeným květinám u lůžka. Aktivity prováděné spolu jim mohou pomoci překlenout bolestné okamžiky a mít společně hezké zážitky i v situaci, kdy si klient své blízké vinou degenerativního onemocnění nepamatuje.

**KDYŽ ČLOVĚK NEMŮŽE NA ZAHRADU, MUSÍ ONA PŘIJÍT ZA NĚM**

Bylo by ale chybou představit si zahradní terapii jenom jako aktivity automaticky vykonávané venku na zahradě a spojenou s prací - se sázením rostlin nebo pletím záhonů. Seniorům, kteří se z důvodu svého zdravotního stavu pohybují už pouze v prostorách svého pokoje, chybí kontakt s vnějším světem, na který byli dříve zvyklí. Je pro ně těžké orientovat se v denní době či ročním období. Pokud klient tráví veškerý svůj čas na pokoji se stabilní teplotou, jen tak dobře nezjistí, jaká je venku teplota, nezažije sněh, lehký vánek, teplý vzduch, mráz.

V těchto případech má právě velký význam smyslová a taktálně-haptická stimulace prostřednictvím zahradní terapie. Jednoduše řečeno – donést klientovi kousek vnějšího světa dovnitř. Pečující pracovník může seniorovi na chvíli ponořit ruce do misky se sněhem či vlhkou zeminou, dát mu přivonět k různým bylinkám, vyzdobit pokoj rostlinami, nechat seniora ochutnat úrodu ze zahrádky nebo provonět jeho pokoj čerstvě utrženou levandulí. Díky mobilním záhonům (tzv. floramobil) a aktivitám s rostlinami v truhlících či květináčích lze pracovat i přímo s klienty v křesle či v lůžku. To vše pomáhá lidem i v těžkých fázích demence uvědomit si sebe sama, lépe se zorientovat v prostoru a čase a pomocí smyslových vjemů prožít daný okamžik tady a teď. Zahradní terapie jako aktivizační technika a metoda práce se seniory s demencí má ještě jeden cíl. A to bořit mýtus, že senior přichází do pobytové sociální služby pasivně dožít. Ukazuje klientům i pracovníkům cestu, jak mohou i přes veškerá úskalí, která s sebou onemocnění demence nese, důstojně a smysluplně tuto závěrečnou životní etapu prožít. Ne dožít, ale PROŽÍT.

KRAJSKÉ KONFERENCE HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ

Letošní krajské konference hromadného stravování jsou úspěšně za námi, pojďme se tedy ohlédnout za tím, jak tento ročník probíhal. Někteří z vás již znají konference z předešlých let, avšak letos jsme se rozhodli je pojmout trochu jinak. Co vše jste na jarních konferencích mohli vidět? Jaké novinky jsme si pro vás připravili? To si ve zkratce připomeneme v tomto článku.

Hlavní změnou byly interaktivní workshopy. Naším cílem bylo vytvořit program, ze kterého si účastníci odnesou užitečné tipy a triky, které budou moci využít v každodenním provozu. Prioritou workshopů byl osobní přístup, který umožňoval diskusi s odborníky a sdílení osobních zkušeností.

Na konferencích nechyběly ani odborné přednášky tak, jak je znáte. Mezi témata letošních přednášek patřilo nakládání s odpady v souladu s novou legislativou, tipy pro efektivní provoz a kontrola hospodaření s potravinami a stravným ve školní jídelně.

Pro náš tým byly nové konference výzvou a doufáme, že jste si je užili stejně jako my. Rovněž doufáme, že budeme mít možnost setkat se s některými z vás i příští rok.

Konference jsme vždy dělali a vždy budeme dělat pro vás. Proto se nebojte nám napsat, co byste rádi viděli příště. Můžete se s námi spojit prostřednictvím e-mailu, Facebooku nebo telefonicky.



Tým Jidelny.cz

NEJEN NA KLOUBY KOLAGEN

POKUD TOUŽÍTE
PO MLADISTVÉM
LOOKU, MĚL BY
BÝT KOLAGEN
VAŠÍM NEJLEPŠÍM
PŘÍTELEM.
V TĚLE SE TVOŘÍ
PŘIROZENĚ, ALE
S ROSTOUČÍM
VĚKEM – K NAŠÍ
SMŮLE – ČÍM DÁL
MÉNĚ. UBÝVAT
ZAČNE UŽ OKOLO
DVACÍTKY!

Kolagen už není jen doplněk stravy pro sportovce a starší generaci na klouby, populární je i jako součást anti-aging krémů. Dnes se ale už sype i do kafe v podobě prášku nebo zobe jako gumové bonbony. Než ale podlehnete trendům a začnete ho s vidinou omládnutí pojídat ve velkém, zjistěte, v jaké formě to má skutečně smysl.

Text: Šárka Sedláková, vývojové oddělení AG FOODS
Foto: shutterstock.com

CO JE KOLAGEN

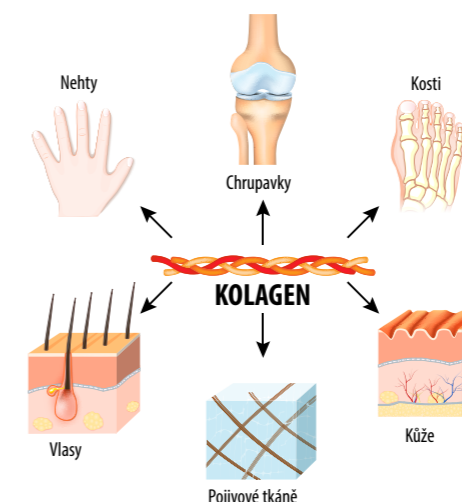
Kolagen je vláknitá, ve vodě nerozpustná bílkovina, která je základní stavební hmotou pojivových tkání, tedy vaziv, chrupavek a kostí. Tvoří 25–30 % všech proteinů v těle savců, 70 % kůže a 10 % naší celkové hmotnosti. Molekula kolagenu je tvořena hlavně aminokyselinami glycinem, prolinem, hydroxyprolinem a hydroxylysinem. Poslední dvě vznikají z prolinu a lysinu za účasti kyseliny askorbové neboli vitamínu C. Kolagen se skládá z řetězce tvořícího trojitou spirálu, která se označuje jako tropokolagen. Kolagenní vlákna jsou měkká, pružná, ohebná a vysoce pevná v tahu. Některé typy kolagenových vláken, jsou silnější než ocel. Kolagenní vlákno o průměru 1 mm² udrží až 50 kg.

V současnosti je známo nejméně 27 rozdílných typů kolagenů. Nejdůležitější je kolagen typu I, II, III, IV, a V.

Kolagen I. typu: Tvoří až 90 % veškerého kolagenu v našem těle. Je to nejběžnější typ kolagenu, který se nachází ve všech pojivových tkáních. Zajišťuje pružnost a pevnost nejen kůže, ale i cév, šlach, a najdeme ho i v kostech a zubech.

Kolagen II. typu: Tento typ se nachází především v kloubech a chrupavkách.

Kolagen III. typu: Nachází se v buňkách pokožky celého těla. Je zodpovědný za pružnost, pevnost a vitalitu naší kůže. Když stárneme, přeměňuje se postupně v I. typ.



ZDROJE KOLAGENU

Slovo kolagen má původ v řeckém kolla, což znamená kliš (lepidlo). A právě kliš se vařil ze zvířecích šlach.

Kolagen se získává ze zvířecích zdrojů, nejčastěji užívaný je bovinní neboli hovězí kolagen, vepřový, kuřecí a rybí.

Bovinní kolagen (hovězí, angl. bovine): pochází z krav, konkrétně z kůže, kostí a svalů. Tento kolagen obsahuje převážně I. a III. typ, jedná se o nejrozšířenější typy kolagenů, které se vytvářejí a nacházejí v lidském těle. Obsahuje velké množství glycinu a prolinu, proto je vhodný na podporu správného fungování pohybového aparátu.

Vepřový kolagen: obsahuje kolagen typu I. a III., stejně jako hovězí kolagen je ideální na klouby
Kuřecí kolagen: je typ II., který je nejvhodnější pro stavbu chrupavky.

Rybí kolagen: získává se z ryb a měkkýšů, díky své nižší molekulové hmotnosti se využívá v kosmetickém průmyslu. Obsahuje I. typ kolagenu s aminokyselinami glycinem, prolinem a hydroxyprolinem. Je vhodný zejména na vlasy, pleť, nehty, kůži.

SKLADBA KŮŽE A KOLAGEN

Kůže je složena ze tří vrstev:

- Pokožka (epidermis)
- Škára (dermis, corium)
- Podkoží (hypodermis)

V dermis je hustá síť kolagenních vláken. Jsou zde také lůžka vlasů, která ovlivňují jejich celkovou pevnost a vzhled. Kolagen pomáhá vytvářet vláknitou síť buněk. Tato síť obsahuje buňky - fibroblasty, na kterých mohou růst buňky nové a dochází tak regeneraci a osvěžení stavu pleti, vlasů a nehtů.

Tvorba kolagenu se zvyšující se věkem klesá, a to již po 20 roku. Po 40 roku se téměř žádný kolagen netvoří a dochází k prudkému poklesu produkce v organismu. Proto, při jeho nedostatku, tělo ztrácí pružnost a pevnost, začínají se tvořit vrásky a dochází ke zhoršení kvality pojivové tkáně, což může vést k bolesti kloubů a šlach

VITAMÍN C A KOLAGEN

Vitamín C ovlivňuje tvorbu kolagenu v těle. Podílí se na metabolismu aminokyselin hydroxylysinu a hydroxyprolinu. Kdyby nebylo vitamínu C, tak z prolinu a lysinu nikdy hydroxyprolin a hydroxylysin nevznikne. Při nedostatku vitamínu C se kolagen tvoří pomalu a nedostatečně. Kromě tohoto negativního dopadu mohou vznikat i ostatní onemocnění spojená s nedostatkem vitamínu C.



BEARS WITH BENEFITS - GUMOVÍ MEDVÍDČÍ S KOLAGENEM TO JE TEPRV MLSÁNÍ! DOPŘEJTE SI SLADKOST S BENEFITY. NOTINO.CZ

CO JE HYDROLYZOVANÝ KOLAGEN?

Nativní kolagen je ve formě dlouhých řetězců, v této podobě je poměrně těžko stravitelný a lidský trávicí systém jej neumí efektivně využít. Odborníci na výživu ve spolupráci s vědci zjistili, že tělo si s kolagenem poradí mnohem lépe, pokud se enzymatickou hydrolyzou řetězec rozštěpí na menší (kratší) části. Hydrolyzou se tedy rozumí proces, během kterého dojde k rozkladu základního typu kolagenu. Výsledkem jsou kratší molekulové řetězce, které se nazývají kolagenní peptidy. Čím menší je molekulová hmotnost, tím efektivnější je vstřebávání a využitelnost kolagenu.

Kolagen	Molekulová hmotnost (jednotka Dalton)
Hydrolyzované kolagenní peptidy	2000–8000 Da
Želatina	Cca 100 000 Da
Přírodní (nativní kolagen)	Cca 300 000 Da

Samotná enzymatická hydrolyza probíhá tak, že do kolagenového roztoku se přidávají proteázy – speciální enzymy, které rozštěpí bílkoviny. Tento fyzikální proces zkrátí molekulové řetězce kolagenu až 100x. Vzniknou kolagenní peptidy, které se dají rozpustit ve studené vodě a zaživacím traktem a krví se dostanou přímo do tkání, maziv, chrupavek

ÚČINKY PRAVIDELNÉHO UŽÍVÁNÍ KOLAGENU

- zvyšuje elasticitu pokožky
- zlepšuje hydratace pokožky zevnitř a mírní projevy suché pokožky
- přispívá k eliminaci vrásek a zpevnění pleti
- redukuje pigmentové skvrny
- předchází zánětlivým procesům, urychluje hojení, redukuje jizvičky a pomáhá při projevech akné
- pozitivní vliv na zmírnění celulitidy
- napomáhá zlepšení stavu vlasů a nehtů
- omezuje vypadávání vlasů a zrychluje jejich růst
- zlepšuje hustotu vlasů a řas
- pomáhá zmírnit problémy pohybového aparátu
- zlepšuje flexibilitu a sílu šlach a kloubů
- zmírňuje bolest kloubů
- urychluje zotavení se ze zranění při sportu a rychlejší hojení svalů

V JAKÉ FORMĚ LZE KOLAGEN UŽÍVAT

Kolagen je dnes k sehnání téměř v jakékoliv formě.

Kolagen jako prášek: Prášek si můžete přisypat takřka do každého jídla a pití, od zmiňované kávy přes smoothie až po polévky nebo třeba vločky. Ale chutově si kolagenem jídlo nevylepšíte, což je asi jediná nevýhoda tohoto způsobu.

Kolagenové kapsle: Pokud se vám užívání kolagenového prášku zdá trochu komplikované, s kolagenovými kapslemi to budete mít maximálně snadné. Spolknete tobolečku, a je hotovo. Pokud po nich sáhnete, zaměřte se při výběru na jeho koncentraci.

Kolagenové drinky: Předmíchané nebo v podobě prášku, který rozpustíte ve vodě – tak fungují kolagenové drinky. Jejich plusem je pohodlné používání a dobrá stravitelnost, a navíc podpoříte pitný režim. Ve srovnání s práškovým kolagenem ale máte trochu omezenější možnosti konzumace a budete možná o něco déle hledat typ, který vám bude (alespoň trochu) chutnat.

Kolagenové želé: Vypadají jako klasické gumové bonbony (které jsme dříve mlsali v domnění, že děláme něco skvělého pro své klouby a kosti), ale na rozdíl od nich jsou i bez cukru a skutečně tělu dávku kolagenu dodávají. Ale ve srovnání například s kolagenovým práškem nebývají tak efektivní.

Kosmetika s kolagenem: Kolagen je i oblíbenou ingrediencí v krémech na obličej nebo pleťových sérech. Protože jsou ale jeho molekuly příliš velké, dostává se do pleti složitě, a spíše než vyhlazení vrásek tak zajišťuje hydrataci.



KONFERENCE Dietní výživa



3. října 2023

PRAHA

Konferenční sál SVS ČR, Slezská 100/7, Praha 2



Pro více informací sledujte www.vyzivaspol.cz



KONFERENCE Dětská výživa a obezita

24. listopadu 2023

PRAHA

Konferenční sál SVS ČR
Slezská 100/7, Praha 2



RODINNÁ SPOLEČNOST AG FOODS

Jak nás již mnozí z našich zákazníků znají, jsme česká potravinářská firma z Velké Bíteše, která dodává do školních a závodních jídelen, nemocnic i domovů pro seniory. Stejně tak se ale můžete s našimi produkty setkat v obchodech. Na kontě máme více než 500 originálních produktů. Začali jsme v roce 1990 s konzultačními a informačními službami pro zemědělce, následně od roku 1993 začal potravinářský program. Ve vedení společnosti je nyní již třetí generace rodiny Jízdných. Firmu zakládal Ing. Jiří Jízdný starší, pak ji převzal jeho syn Jiří s manželkou a na pozici marketingového ředitele nyní najdete třetího Jiřího Jízdného juniora. Cesta k úspěšné firmě se dvěma výrobními závody, která zaměstnává cca 230 lidí v pěti pobočkách, nebyla přímočará. Pojďme si tedy popovídat s nejmladším členem vedení.

Text: Redakce AG FOODS

Foto: archiv AG FOODS



ZAČÍNALI JSTE V 90. LETECH SE ZPRACOVÁNÍM SYROVÁTKY. VYRÁBÍTE JEŠTĚ STÁLE VÁŠ PRVNÍ VÝROBEK? CO TO BYLO A JAK TEN NÁPAD VZNIKL?

Jistě, že vyrábíme, jsme na něj pyšní. V dubnu 1990 začal děda radit zemědělcům. Rodiče tenkrát pracovali na zámořské lodi a když se v roce 1993 vrátili, spolu s paní inženýrkou Vladimírou Jirkalovou, naší první vývojářkou, vyvinuli a představili rozpustný nápoj Vitamaxima, nízkokalorický nápoj na bázi syrovátky. Ten nám otevřel dveře do školních jídelen, protože ty tehdy neměly moc na výběr. Mohly nabízet jen vodu nebo černý čaj. Samozřejmě jsme na něm v průběhu let stále pracovali a přizpůsobovali novým trendům, hlavně s důrazem na zdravou stravu a kvalitu, aby odpovídal požadavkům clean label, vyhýbáme se potravinářským barvivům, příchutím nebo konzervačním látkám. Jsme hrdí, že i po těch letech je Vitamaxima pevnou součástí nabídky.

NA KTERÝ VÝROBEK JSTE NEJVÍC PYŠNÍ?

To je jako byste se zeptala maminky, které dítě má nejradyji. Máme několik výjimečných produktů, na které jsme nesmírně pyšní. Z těch, které najdete v běžném obchodě, má v našem srdci zvláštní místo řada ovocných čajů Biogena Majestic. V hotelech, restauracích a kavárnách jsme hrdí na kávovou značku Enzo Bencini. A v nemocnicích je nejoblíbenější bílá čekanková káva Chicory. Pro nás je důležité, že jsou to výrobky jedinečné a že dokážeme plnit očekávání zákazníků.

33 LET – KRISTOVA LÉTA FIRMY – KDYŽ SE OHLÉDNETE, CO SE V BYZNYSU ZMĚNILO? ZLEPŠILO SE PODNIKATELSKÉ PROSTŘEDÍ? ZEJMÉNA POTRAVINÁŘSTVÍ JE ASI DOST NÁROČNÝ OBOR.

Zásadním, ale skutečně tím nejdůležitějším mezníkem bylo otevření volného trhu v roce 2004, při vstupu do Evropské unie. Pro východní Evropu to byla jedna z nejvýznamnějších změn v obchodě. Otevřela nám dveře k širším trhům a novým zákazníkům. Vstup do otevřeného evropského trhu nám také výrazně zjednodušil administrativu, např. clo či certifikace, a s tím tedy snížil i náklady. Potravinářství je opravdu náročný obor. Regulace, kvalitativní standardy

a zákonná opatření se stále zvyšují, pochopitelně, protože jsou nezbytná pro ochranu zdraví spotřebitelů a bezpečnost potravin. Neustále se v této oblasti vzděláváme, sledujeme trendy a inovujeme postupy, aby naše výrobky splňovaly ty nejvyšší standardy.

Podnikatelské prostředí se za ta tři desetiletí úplně změnilo, každý rok čelíme novým výzvám, změnil se vztah mezi dodavateli a zákazníky, ale s klidným svědomím můžeme říct, že se neustále zlepšuje. Naš postoj naopak zůstává po léta stejný, stavíme na dlouhodobých partnerstvích, férovosti, na kvalitě produktů a služeb.

RODINNÁ FIRMA, KDE PRACUJE UŽ TŘETÍ GENERACE. NENÍ TO PROBLÉM – PROBÍHAJÍ GENERAČNÍ VÝMĚNY NÁZORŮ?

V rodinné firmě je výměna názorů nezbytná. Je důležité, abychom si navzájem naslouchali a respektovali pohledy každé generace. Občas se můžeme podívat i do historie firmy, obnovit už zapomenuté postupy.

Z naší zkušenosti je klíčové si stanovit směr a tempo, kterým se chceme ubírat, rovnováhu mezi inovacemi, hodnotami a tradicemi. Je důležité, abychom nešli příliš rychle, ale zároveň abychom se neuchylovali k příliš konzervativnímu postupu. V tom ty tři generace a jejich spolupráce pomáhají. Stejně tak ale musíte zajistit, že nová generace bude mít kompetence i odborné dovednosti. Samozřejmě, občas se mohou vyskytnout třenic a neshody, to je běžné v každém vztahu. Ale myslím, že jsme si dobře nastavili vzájemný vztah a důvěru.



Otec a syn Jiří a Jiří jr. Jízdni.

VY, DĚDEČEK A TATÍNEK SE JMENUJETE VŠICHNI JIŘÍ – NEČINÍ TO PROBLÉMY?

Bohužel dědeček tu s námi už šest let není, takže tak jako předtím i teď jsou ve společnosti „jen“ dva Jiří Jízdni. Většinou to problém není, občas se Vám dovolá nebo dopíše někdo jiný, případně na schůzku pozvou toho druhého. Ti, kteří jsou nám blíž, tak raději rovnou specifikují, jestli synátor nebo táta.

V ROCE 2010 JSTE FIRMU PRODALI A PO SEDMI LETECH ZNOVU KOUPILI ZPĚT – PROČ VLASTNĚ?

V roce 2010 jsme si po dvaceti letech podnikání chtěli odpočinout od každodenního stresu, mít víc času třeba na cestování. Relaxovat jsme ale zvládli jen dva roky. Tak jsme se otevřeli Výcep Na stojáka v centru Brna, hned pod kostelem. Já vím, to s tím odpočinkem úplně nekonvenuje... No a v roce 2017 jsme se rozhodli odkoupit zpět 50% podíl společnosti od fondu, kterému jsme ji původně prodali. Druhou polovinu podílu odkoupil dlouholetý člen představenstva a také náš rodinný přítel Orestes Żukowski. Proč? Navzdory všem obtížím jsme si uvědomili, že jsme nejšťastnější, když jsme součástí AG FOODS a můžeme ji rozvíjet podle svého. Tak se celá rodina vrátila k podnikání, kde jsme se našli, které nás těší.



Zleva: Jiří Jízdny a Orestes Żukowski - majitelé společnosti.

DO AG FOODS PATŘÍ I ČAJE BIOGENA. TU JSTE ALE PŘIKOUPILI, PROČ ZROVNA VÝROBU ČAJŮ?

Na čaje Biogena, závod v Českých Budějovicích, jsme si mysleli už před naším exitem v roce 2010. Čaje jsme v portfoliu měli, takže by to dávalo smysl. V té době to ale nešlo. Až v roce 2013 se tehdejší vedení a majitelé dokázali domluvit s majiteli firmy Biogena a úspěšně jsme ji zařadili do naší společnosti. Díky akvizici společnosti Biogena jsme se dostali do maloobchodního prodeje.

INSTANTNÍ PRODUKTY NEMAJÍ V ČESKU MOC DOBRU Pověst. NECHTĚLI JSTE ZAČÍT VYRÁBĚT I NĚCO JINÉHO?

Právě naopak, my sušené formě věříme. Dobře se s ní manipuluje, potřebuje mnohem méně prostoru na skladování, méně obalů, nezapomeňte, že potraviny musíte převážet. Můžeme tedy snížit spotřebu plastů, prostor na skladování i uhlíkovou stopu při distribuci. Navíc si sušené nápoje uchovávají vitamíny, živiny a jsou vhodné pro většinu našich zákazníků.

INSTANTNÍ POKRMY BYLY PŮVODNĚ URČENY PRO ASTRONAUTY, ŽE? MÁTE NĚJAKÝ VÝZKUM A VÝVOJ? ČÍM SE ZABÝVÁ?

Sušené potraviny mají ještě delší historii. Maso, ovoce a koření se sušilo už dávno, na všech kontinentech, nebyl jiný způsob uchování kvality a výživové hodnoty potravin. Historie instantních polévek třeba sahá až na konec 19. století, kdy ve stejnou dobu vyvinul hrachovou polévku jak v Německu Carl Knorr, tak ve Švýcarsku mlynář Julius Maggi. My máme vlastní vývojové oddělení, které má dva primární úkoly – zaprvé zpracovávají novinky od našich dodavatelů do stávajících výrobků, abychom je stále inovovali a vylepšovali. Druhým úkolem je být v kontaktu s nutričními specialisty a marketingem a připravovat nové produkty.

UNIKÁTEM VAŠÍ VÝROBY JE, ŽE SE MŮŽETE DOMLOUVAT PŘÍMO S NUTRIČNÍMI SPECIALISTY NEMOCNIC A DOMOVŮ PRO SENIORY A VYRÁBĚT JIM PRODUKTY NA MÍRU. CO SI POD TÍM MÁME PŘEDSTAVIT? JAKÉ POŽADAVKY TO JSOU?

Nemocnice a domovy pro seniory často pracují s různými dietami, vaří z nich každý den, takže naše produkty přizpůsobujeme hlavně tomu. Upravujeme dávkování, výživové hodnoty, skladování.

A JAKÉ MAJÍ VLASTNĚ ČEŠI CHUTĚ? CO NÁM NEJVÍC CHUTNÁ?

Češi mají rádi řekněme takové klasické chutě. Příchutí citrusů táhne, ale oblíbená je i čokoláda, vanilka nebo kokos. Dále mají rádi kombinace, kdy alespoň jednu příchutí znají – například

Výrobní závod AG FOODS v Košíkově u Velké Bíteše.



u nás je to čaj švestka a noni, což je sušená šťáva z tropické rostliny Morinda.

PRODÁVÁTE JEN V ČESKU NEBO ZKOUŠÍTE I DALŠÍ TRHY? JSOU TAM I JINÉ CHUTĚ?

Máme pobočky v Polsku, na Slovensku, v Maďarsku a v Rakousku, díky tomu jsou naše výrobky a služby dostupné až pro 75 milionů lidí. Exportujeme do Evropy i na východ např. do Gruzie nebo Saúdské Arábie. Nejvíce se od nás liší trh maďarský, kde musejí být produkty výrazně sladší. V Polsku se zase skoro neprodávají ovocné čaje, jen ty pravé.

MÁTE DVA HLAVNÍ ZÁVODY – V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH A ZÁVOD V KOŠÍKOVĚ U VELKÉ BÍTEŠE NA VYSOČINĚ HNED U HRANIC S JIHMORAVSKÝM KRAJEM. JAK OBTÍŽNĚ SE VÁM SHÁNĚJÍ LIDÉ? NA CO SÁZÍTE?

Společnost Biogena sídlí blízko centra Českých Budějovic, takže primárně zaměstnáváme lokální zaměstnance. V Košíkově máme větší škálu zaměstnanců a naši zaměstnanci k nám dojíždí až ze vzdálenosti 40 kilometrů. Sázíme na to, že jsme féroví vůči zaměstnancům, máme dobré renomé rodinné společnosti a příjemné benefity.

JAKÝ MÁTE ZISK NEBO OBRAT?

Tento rok míříme k 1,1 miliardy korun v konsolidovaném obratu a ke 100 milionům EBITDA.

MÁTE NĚJAKÉ ZAJÍMAVÉ BENEFITY?

Jsme mezinárodní společnost, máme 17 tisíc věrných zákazníků, organizované prostředí výrobní firmy a možnost růstu pro naše zaměstnance. Na pracovišti máme k dispozici kávu Enzo Bencini a čaje Biogena, ale zaměstnanci si také náš sortiment mohou zakoupit za velice zajímavé ceny.

Agiberia

Cereal Biscuits



CERÉALNÍ SUŠENKY AGIBERIA JSOU SKVĚLÝM ZDROJEM VLÁKNINY. DVA PLÁTKY JSOU IDEÁLNÍ NA CESTY, SVAČINU I JAKO SLADKÁ TĚČKA KE KÁVĚ.

KAKAOVÉ SUŠENKY S ČOKOLÁDOVÝMI KOUSKY SUŠENKY S LESNÍMI PLODY

NÁŠ TIP: SUŠENKY SKVĚLE CHUTNAJÍ V KOMBINACI S AGIBERIA OVOCNÝM PYŘE.





alzheimer home

člen skupiny Penta Hospitals

Představujeme Vám našeho zákazníka ALZHEIMER HOME, který je špičkou v poskytování sociálních služeb. V současné době nabízí péči v 31 zařízeních po celé České republice.

Text: ALZHEIMER HOME
Foto: archiv ALZHEIMER HOME

JAK POZNAT ALZHEIMEROVU CHOROBU?

Včasné rozpoznání demence není vždy snadné. Nemocný obvykle poruchu sám nepozná, nebo se stydí a příznaky maskuje. Mírné poruchy myšlení a zapomínání jsou často okolím mylně považovány za přiměřené věku, a to i v případě závažnějších výpadků paměti. Narušených schopností si můžete všimnout nejčastěji při běžném rozhovoru. Indicií mohou být časté nepřesnosti, logické chyby v odpovědích, obtížné hledání slov při komunikaci, nevybavování si některých událostí a údajů. Často upozorní na problémy lékařé spíše rodina nebo přátelé. Postupně může nemoc vést až ke změně celé osobnosti, přičemž primární poruchou bývá zhoršení poznávání, inteligence a paměti, často dochází ke změnám emocí a chování. Péče o klienty s Alzheimerovou chorobou je náročná a v pokročilém stádiu demence se rodina obvykle neobejde bez kvalifikované pomoci, sama by totiž péči nezvládla. U každého je projev i průběh nemoci jiný, a tak je na pečujícím, aby zvážil nakolik a jak dlouho je nemocný člověk schopen být doma sám, a kdy vyžaduje neustálou přítomnost druhé osoby. Někdy nezbyvá nic jiného než 24hodinová péče, kterou nabízí i společnost ALZHEIMER HOME.

PROPOJENÍ ŠPIČKOVÝCH ZDRAVOTNÍCH A SOC. SLUŽEB

ALZHEIMER HOME, člen skupiny Penta Hospitals, představuje unikátní projekt propojení špičkových zdravotních a sociálních služeb v rámci péče o nemocné s Alzheimerovou chorobou a ostatními typy onemocnění způsobujících demenci. Zařízení a služby jsou určeny klientům, kteří potřebují 24 hodin denně, 365 dní v roce pomoc jiné osoby. Posláním je poskytování kvalitní, individuálně zaměřené pobytové služby osobám s Alzheimerovou chorobou, stařeckou demencí a dalšími typy demencí, které mají sníženou soběstačnost z důvodu těchto onemocnění. V současné době ALZHEIMER HOME poskytujeme péči v 31 zařízeních po celé České republice.



S LÁSKOU JAKO DOMA

V ALZHEIMER HOME je kladen velký důraz na vytváření rodinné atmosféry a domácího prostředí tak, aby se klienti cítili „jako doma“. Cílem je podporovat soběstačnost a aktivní způsob života, respektovat individuální zvyklosti a zachovávat jejich práva a lidskou důstojnost. Klienti mají možnost se zapojovat do celé řady činností, které jsou každému šité na míru. Důkladná znalost každého klienta, jeho zvyků, koníčků, zájmů a osobních potřeb pomáhá připravit skladbu činností tak, aby byly co nejpříjemnější. Proškolený personál při své práci využívá různých metod a způsobů přístupu a komunikace s klientem, například pomocí tréninků paměti, reminiscenční terapie, muzikoterapie, bazální stimulace nebo cvičení jemné a hrubé motoriky nebo terapeutického vaření a pečení.



Oblíbenou aktivitou klientů je terapeutická společná příprava jídel – pečení a vaření

STRAVOVÁNÍ A NUTRIČNÍ PÉČE V ALZHEIMER HOME

Správná výživa má být pestrá a rozmanitá, dodávat dostatek energie a živin v optimálním poměru k individuálním výživovým potřebám, zajistit dostatek ochranných látek a v neposlední řadě přinášet lidem radost jak z jídla samotného, tak z příjemných chvil prožitých při stolování. To platí pro osoby v každém věku, samozřejmě i v ALZHEIMER HOME.

U seniorů se často setkáváme s názorem, že už tolik jíst nepotřebují a stačí jim jednoduchá strava v omezeném množství. Opak je pravdou. Organismus staršího člověka potřebuje dostatek energie, minerálních látek, vitamínů, vlákniny a ostatních složek, které nemůže získat jinak, než vyváženou a pravidelnou stravou.

V ALZHEIMER HOME se otevírá možnost k ovlivnění nutričního zdraví a tím zajištění dobré kondice seniorů i zlepšení kvality jejich života. Mezi základní činnosti v pobytové

sociální službě patří poskytování stravy. Jídla jsou připravována ve vlastních gastro provozech. Za účelem zajištění standardu správně poskytnuté stravy je v ALZHEIMER HOME vypracovaný Dietní systém, vycházející z Výživových doporučení pro obyvatelstvo ČR a receptury pro připravované diety. Dalším důležitým dokumentem pro přípravu stravy je jídelní lístek, který předem sestavuje nutriční terapeutka. Na jídelním lístku jsou především tradiční pokrmy, které byli klienti zvyklí jíst i doma.



Pokud klient není schopen přijímat běžnou stravu nebo potřebuje specializovanou nutriční péči, je třeba mu poskytnout adekvátní úpravu stravy. Praxe ukázala potřebu běžných i méně obvyklých diet: šetrící, s omezením tuku (dříve žlučnicková), s omezením zbytků, nízkobílkovinná, diabetická, bezlepková, bez mléka, bez mléčných výrobků, dieta při dialýze, warfarinová... výčet by byl dlouhý, protože aktuálně mají stravovací provozy ALZHEIMER HOME zpracovanou metodiku a receptury pro bezmála 40 dietních modifikací. Dle individuálních potřeb klientů, kteří mají potíže s kousáním či nebo polykáním zde stravu mechanicky upravují.

Podání dietní stravy je specifickým druhem zdravotní služby, které se věnují zkušení odborníci.

Neodmyslitelnou součástí stravovacích služeb je také zajištění pitného režimu. Klientům jsou k dispozici teplé i studené nápoje podle vlastního výběru – např. čaj, ovocné šťávy, mléko, bílá káva nebo kakao.

Důležitým článkem zajištění výživy klientů je sledování jejich nutričního stavu, tzv. nutriční screening. Ten je předpokladem zajištění přiměřené výživy a nezbytným nástrojem v boji s malnutricí (podvýživou), optimálně už její prevencí. Metod diagnostiky nutričního stavu je celá řada, důležité je jejich systematické provádění, vyhodnocování a náprava v případě zjištění výživových problémů.



Pokud kuchařsky připravená strava klientovi nestačí, jsou využívány přípravky doplňkové enterální výživy. Může se jednat o přípravky k obohacení běžné stravy přimícháním (chuťově neutrální instantní bílkoviny, sacharidy, zahušťovadlo). Známé a oblíbené jsou přípravky určené k popíjení (anglicky sipping). Stravování a nutriční péče klientů v sociálních zařízeních je záležitostí celého kolektivu pracovníků - lékařů, nutričních terapeutů, zdravotnického personálu, pracovníků v přímé péči, kuchařů a jejich spolupracovníků ve stravovacím provozu. Ti všichni se podílejí na tom, že klient dostane kvalitní výživu v řádné kvalitě a dostatečném množství. Jejich souhrou a dobře odvedenou prací je stravovací služba poskytnuta bezchybně a k užitku klienta.

BYLA VAŠEMU BLÍZKÉMU DIAGNOSTIKOVÁNA DEMENCE?

- Potřebujete více informací jak dál?
- Jste pečující osoba o člověka s demencí a hledáte pomocnou ruku, radu, podporu?
- Hledáte místo, kde je individuální přístup, laskavost a pochopení základem?
- Nevíte si rady v případě zhoršení zdravotního stavu nemocného či změny možností pečujících?

Více informací naleznete na www.alzheimerhome.cz

Nedílnou součástí některých domovů ALZHEIMER HOME jsou také kavárny a restaurace RESTAURANT CAFE, které nabízí klidné posezení bez bariér a izolace pro klienty, jejich rodiny, ale i všechny ostatní hosty.



ag

HRACHOVÉ NUDLIČKY A GRANULÁT

Skvělá vege alternativa k mletému masu.



VEGAN

ROSTLINNÉ HRACHOVÉ BÍLKOVINY

Ideální alternativou pro ty, kteří nechtějí jíst maso je rostlinná bílkovina. Lze ji připravit velmi snadno a chutí je téměř nerozeznatelná od běžného masa v omáčkách či polévkách.

Výhody

- alternativa masa pro vegetariány i vegany
- varianta pro snížení množství masa v jídelničce
- s vysokým obsahem bílkovin (až 72 g/ 100 g výrobku ve stavu před úpravou)
- rostlinný zdroj bílkoviny
- vhodné i pro celiaky - bez lepku
- extrudovaný výrobek - snadné skladování a dlouhá záruka
- z jednoho balení připravíte až 50 porcí
- jednoduchá a rychlá příprava

Připravte chutné a výživné pokrmy za příznivou cenu. Hrachové bílkoviny částečně nebo úplně mohou nahradit mleté maso. Zajímavé recepty získáte u vašeho **obchodního zástupce** nebo na našem eshopu **b2b.agfoods.cz**





MNOZÍ SI POD VEGETARIÁNSKOU STRAVOU PŘEDSTAVUJÍ POUZE SYROVOU ZELENINU NEBO OVOCE. VEGETARIÁNI SE ALE MOHOU STRAVOVAT VELMI KVALITNĚ A VYVÁŽENĚ I BEZ MASA.

ROSTLINNÁ STRAVA VEGETARIÁNSTVÍ

Obliba vegetariánství v jeho různých podobách v posledních letech narůstá, stejně jako jeho mnohdy nekritická propagace v médiích. Studie ukazují nižší rizikové faktory některých závažných onemocnění u vegetariánů ve srovnání s nevegetariány. Vegetariánství a veganství ale má i svá proti. Vyloučení živočišných potravin ze stravy samo o sobě nezaručuje, že je strava „zdravá“. Pro zajištění nutriční adekvátnosti rostlinné diety jsou potřebné znalosti konzumentů o vhodném složení stravy a měli by ji konzultovat s odborníky.

Text: MUDr. Kudlová Eva, CSc., Ústav hygieny a epidemiologie, 1. lékařská fakulta Univerzity Karlovy

Zdroj: Společnost pro výživu, www.vyzivaspol.cz

Foto: shutterstock.com

Rostlinných nebo převážně rostlinných typů stravování je celá řada. Pro konzumaci převážně rostlinné stravy s občasným zařazením živočišných potravin nebo jejich některých druhů se v literatuře používají výrazy **demi-** nebo **semi-vegetariánství**, **flexitariánství** (z „flexibilní“ a „vegetarián“) a – nejnověji – **pro-vegetariánství**. Za flexitariánskou je možno označit globální referenční dietu vypracovanou Komisí EAT – Lancet na podkladě nejlepších dostupných důkazů tak, aby měla pozitivní účinky na zdraví a současně byla v souladu s udržitelným rozvojem planety. Tento způsob stravování je bohatý na ovoce a zeleninu, přičemž bílkoviny a tuky pocházejí hlavně z rostlinných potravin a nenasycených olejů z ryb a sacharidy z celozrnných potravin, ale zahrnuje i malé množství masa. Nyní se budeme zabývat zdravotními účinky vegetariánství, které se dále dělí podle druhů vyloučených živočišných potravin. Mezi další rostlinné typy stravování patří **vitariánství**, **frutariánství** a **veganská verze makrobiotické stravy**, ale o jejich nutriční adekvátnosti existuje velmi málo studií. Vegetariánství se ve svých různých podobách stalo v zemích s vysokými příjmy v posledních letech velmi populární a jeho obliba narůstá zejména mezi mladou populací. Podle průzkumu agentury IPSOS v ČR, kterého se zúčastnilo 1016 lidí ve věku od 18 do 65 let, vylučuje maso ze stravy 5 % osob, mezi lidmi od 18 do 34 let je to až 10 %. K veganství se hlásí 1 % osob, k pescetariánství 1 % osob, k vegetariánství 3 % a k flexitariánství 4 % osob. Prevalence dospělých vegetariánů a veganů (5,4 %) je podobná i v německé reprezentativní studii.

ZNÁTE PRAVIDLA VŠECH TARIÁNŮ?

Je mnoho typů úplného či částečného rostlinného stravování. Vyznáte se v nich?

- **Flexitarián/demi-vegetarián/pro-vegetarián:** Konzumuje převážně rostlinnou stravu. Všechny nebo jen některé druhy masa nebo ryby konzumuje příležitostně. Definováno je to různě, často např. $\geq 1x/měsíc$ a $< 1x/týden$.
- **Pescetarián:** Nekonzumuje maso, ale jí ryby.
- **Lakto-ovo-vegetarián:** Nekonzumuje maso ani ryby, ale jí vejce a mléčné výrobky.
- **Lakto-vegetarián:** Nekonzumuje maso, ryby a vejce, ale jí mléko a mléčné výrobky.
- **Vegan:** Nekonzumuje žádné potraviny živočišného původu.

- **Vitarián – raw food:** Konzumuje výhradně potraviny, které nebyly upraveny teplotou nad $45^\circ C$, většina patří mezi vegany, někteří ale živočišné potraviny konzumují.
- **Frutarián:** Konzumuje výhradně plody, tj. ovoce, semena a ty druhy zeleniny, které botanicky patří mezi plody.
- **Makrobiotika – veganská verze:** Konzumuje obiloviny, luštěniny včetně sójových produktů, zeleninu a mořské řasy.

VZTAHY MEZI VEGETARIÁNSTVÍM A ZDRAVÍM

Účinky vegetariánství na zdraví zkoumala řada studií. V metaanalýze zahrnující 86 průřezových a 10 kohortových prospektivních studií měli v průřezových studiích vegetariáni a vegani ve srovnání s nevegetariány významně nižší index tělesné hmotnosti (BMI), hladinu celkového a LDL cholesterolu a glukózy. V prospektivních kohortových studiích nebyl prokázán rozdíl v úmrtnosti z jakýchkoli příčin mezi vegetariány a nevegetariány. Riziko celkového výskytu nádorů bylo u vegetariánů o 8 % nižší než u nevegetariánů, ale úmrtnost se nelišila a při analýze konkrétních typů nádorových onemocnění nebyly prokázány žádné významné souvislosti. Riziko kardiovaskulárních a cerebrovaskulárních onemocnění a/nebo úmrtnosti na ně se nelišilo, ale v oddělené analýze ischemické choroby srdeční a/nebo úmrtnosti na ni bylo riziko u vegetariánů o 25 % nižší. Zjištění v jednotlivých studiích nejsou vždy konzistentní.

Definice vegetariánství je široká a zahrnuje různé typy stravování, což se snaží někteří autoři studií minimalizovat rozdělením vegetariánů podle typu stravování do několika podskupin. Při hodnocení výsledků jednotlivých studií je také důležité zvážit, jaké referenční skupiny jsou použity a zda byly při statistické analýze zohledněny rozdíly v životním stylu, který je u některých zkoumaných skupin velmi odlišný a je pravděpodobné, že nižší riziko onemocnění pravděpodobně nesouvisí pouze s rozdílnými způsoby stravování. Pro ilustraci rozdílů mohou posloužit dvě velké, dlouhodobé prospektivní studie, které nejvíce přispěly k poznání zdravotních účinků vegetariánství: britská European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition-Oxford (EPIC-Oxford) a americká Adventist Health Study 2 (AHS-2). Studie EPIC-Oxford zahrnuje 65 000 osob z Velké

V DNEŠNÍ DOBĚ JE NABÍDKA PRO VEGETARIÁNY I VEGANY CELKEM PESTRÁ. NEJEN V OBCHODECH ALE I V RESTAURACÍCH. BYLY ALE DOBY, KDY SE ZA VEGETARIÁNSKOU STRAVU POVAŽOVAL POUZE SMAŽENÝ SÝR S HRANOLKAMI.



Z rozdílných zjištění uvádíme dvě: zatímco v AHS-2 bylo u vegetariánů nižší riziko celkové úmrtnosti, v EPIC-Oxford rozdíly nebyly zjištěny. V obou studiích bylo u vegetariánů nižší riziko výskytu nádorových onemocnění. V AHS-2 byl u vegetariánů nižší výskyt karcinomu kolorekta, a u veganů (ale nikoliv u vegetariánů obecněji) karcinom prostaty a prsu, v EPIC-Oxford byl nižší výskyt nádorových onemocnění žaludku, močového měchýře a lymfatické a krevní tkáně. Rozdíly v obou studiích potenciálně vysvětluje Orlich a kol. několika faktory, zejména širokou definicí vegetariánství, velikostí rozdílů mezi stravováním vegetariánů a nevegetariánů (menší v AHS-2 než v EPIC-Oxford), zbytkovým vlivem zavádějících faktorů, které nebyly nebo nemohly být hodnoceny a odlišným výběrem potravin. Strava amerických a britských vegetariánů se kromě vynechání nebo téměř vynechání živočišných potravin liší ve výběru potravin nebo proporcích jejich konzumace. V AHS-2 vegetariáni na rozdíl od nevegetariánů konzumovali méně sladkostí,

rafinovaných obilovin, pevných tuků a jiných nápojů než vody a jedli více ovoce, zeleniny, ořechů a semen, luštěnin, rostlinných bílkovin a celozrnných obilovin. V EPIC-Oxford nejsou podrobná data k dispozici, ale v podobné populaci ve studii UK-Biobank jedli sice vegetariáni více ovoce, zeleniny, luštěnin, ořechů a celozrnných obilovin než konzumenti masa, ale podobné množství rafinovaných obilovin, dezertů, sladkostí a čokolády. Zdá se tedy, že strava britských vegetariánů má o něco méně zdravý profil než v AHS-2. Možnou příčinou je odlišná motivace k vegetariánství: zatímco u adventistů jsou to zdravotní aspekty, u účastníků britské studie může spíše jít o ekologické a etické principy a menší zájem o vhodný výběr potravin.

Nízký příjem konkrétních živin zejména u veganů může vést k poškození imunitního systému, hematologickým a případně i jiným poruchám. Bezmasá strava v EPIC-Oxford byla spojena vyšším rizikem celkových a některých místně specifických zlomenin, zejména zlomenin kyčle, zvláště u veganů. I po úpravě na socioekonomické faktory, faktory životního stylu a BMI bylo riziko zlomenin kyčle vyšší u vegetariánů, zejména veganů (o 131 %) než u konzumentů masa. Podobně i ve studii AHS-2 byly zjištěny častější zlomeniny u vegetariánů. Způsob stravování může souviset i s psychickým zdravím. Například v německé reprezentativní průřezové studii bylo vegetariánství či veganství spojeno s příznaky vyšší míry deprese a poruchami příjmu potravy. V systematickém přehledu poukázaly výsledky 11 z 18 studií, zejména těch vyšší kvality, na významně vyšší míru nebo riziko deprese, úzkosti a/nebo sebepoškození u vegetariánů.



KVALITA ROSTLINNÉ STRAVY

Vyloučení živočišných potravin ze stravy samo o sobě nezajistí její dobrou kvalitu a tedy potenciální pozitivní účinky na zdraví. Jak už



JAK KVALITNĚ NAHRADIT BÍLKOVINY VE VEGANSKÉ STRAVĚ? SÓJA NEBO LUŠTĚNINY JSOU DOBRÝM ZDROJEM. VYZKOUŠEJTE HRACHOVÝ GRANULÁT, KTERÝ OBSAHUJE AŽ 72 % BÍLKOVIN.

bylo uvedeno výše, rozdílná kvalita rostlinné stravy je jednou z možných příčin některých rozdílných nálezů ve studiích. Kromě výběru potravin obecně, mohou být problematické i některé náhražky živočišných potravin, jejichž nabídka na trhu roste, protože patří mezi vysoce průmyslově zpracované potraviny (VPZP) s možnými nepříznivými účinky na zdraví. Gehring a kol. zjistili, že se snižujícím se množstvím konzumovaných živočišných potravin podle typu způsobu stravování (konzumenti masa - pescetariáni - vegetariáni - vegani), se zvyšuje podíl konzumovaných VPZP. Vegetariánský způsob stravování by tedy měl co nejvíce upřednostňovat průmyslově nezpracované nebo minimálně zpracované potraviny.



Z obvyklých typů vegetariánského způsobu stravování vzbuzuje obavy z nedostatku některých živin především veganská strava. Bacaloudi a kol. zahrnuli do systematického přehledu hodnocení veganské stravy 48 evropských studií s celkovým počtem 12096 osob. To ale neznamená, že všechny studie zkoumaly všechny dále uvedené faktory. Některá data pocházejí pouze z několika studií, tedy od mnohem menšího počtu osob. Bacaloudi a kol. zjistili, že vegani měli nižší příjem energie, ale ne pod referenční hodnotou (reference nutrient intake - RNI). Měli nižší BMI a nižší výskyt nadváhy a obezity než konzumenti masa. Příjem energie z tuků (~ 30 %) se většinou významně podle typu způsobu stravování nelišil, ale pro veganskou stravu byla charakteristická nižší spotřeba nasycených a mononenasycených a vyšší spotřeba polynenasycených mastných kyselin. Sacharidy dodávaly veganům kolem 50 % energie a příjem vlákniny byl více než 30 g / den. V řadě studií měli vegani ve srovnání s jinými způsoby stravování nejvyšší spotřebu ovoce, zeleniny a obilovin. Veganská strava souvisela s příznivějším glykemickým indexem

a lipidovými profily. Mezi hlavní zdroje bílkovin pro většinu veganů obecně patřila bílkovina sóji. Příjem bílkovin byl u veganů nejnižší ve srovnání s jinými způsoby stravování - mírně pod RNI, zejména při omezené konzumaci luštěnin, semen a ořechů. Z minerálních látek a stopových prvků měli vegani nízký příjem vápníku, jódu, selenu a zinku, jak ve srovnání s jinými dietami, tak s RNI. Příjem železa byl u veganů vyšší než u neveganů, ale ne vždy se to projevilo na hladině feritinu v plazmě kvůli nízké biologické dostupnosti železa z rostlinných potravin. Příjem sodíku byl vyšší než doporučené maximum. Příjem vitaminů a jejich plazmatické koncentrace se v jednotlivých studiích u veganů lišily. Příjem vitaminu D byl u veganů nižší než u jiných diet, zejména pro vyloučení ryb ze stravy a nižší než RNI, ale nebyly zjištěny významné rozdíly v koncentraci v séru mezi vegany a nevegany. Naproti tomu, pokud vegani nebrali doplňky stravy, měli výrazně nižší nejen příjem vitaminu B12, ale i jeho plazmatickou koncentraci než nevegani. Ve srovnání jak s jinými dietami, tak s RNI, byl u veganů nízký i příjem vitaminů B2 (riboflavinu) a B3 (niacinu). Vegani měli vysoký příjem folátů, ale zdá se, že se sérové koncentrace mezi vegany a nevegany nelišily, i když v některých studiích byly mírně vyšší. Nedostatky v jiných mikroživinách Bacaloudi a kol. u veganů nezjistili.

ZÁVĚREM

Studie ukazují, že rostlinná strava je spojena s mnohými pozitivními účinky na zdraví, ale může přinášet i určitá potenciální rizika. Zejména při veganském způsobu stravování může být náročné vyhnout se výše zmíněným nedostatkům, což vyžaduje zvážení možných opatření k jejich prevenci. Limitujícím faktorem většiny dosud existujících studií je, že definují vegetariánské diety jen na základě vyloučení živočišných potravin ze stravy a nehodnotí „zdravost“ výběru konzumovaných potravin a také to, že porovnávají vegetariány s nevegetariánskou, běžně se stravující populací, která se více či méně nestravuje podle současných národních výživových doporučení. Potřebné jsou další studie zkoumající účinky různých typů „zdravé“ rostlinné stravy ve srovnání se „zdravou“ nevegetariánskou stravou.

tlumí nervozitu,
úzkost a duševní
vyčerpanost

podporuje vitalitu a vytrvalost

Užité části: listy, bulva
s kořenem

Účinné látky: alkaloidy,
glukosinoláty, cholin,
GABA (neurotransmitter
s uklidňujícím účinkem)



zlepšuje koncentraci
a kognitivní
schopnosti

pozitivní vliv na reprodukční zdraví

přispívá k hormonální
rovnováze

PŘÍRODNÍ AFRODIZIAKUM MACA PERUÁNSKÁ

Text: Lenka Jelínková, vývojový pracovník AG FOODS
Foto: shutterstock.com

Z VÝŠIN POCHÁZEJÍCÍ

Řeřicha peruánská, latinským jménem *Lepidium meyenii*, je dvouletá rostlina z čeledi brukvovitých. Vytváří charakteristický, 15–30 cm dlouhý řepovitý podzemní orgán – bulvu, která je tvořena dužnatým hlavním kořenem a ztloustlým hypokotylem nápadně připomínající tuřín. Její zbarvení je velmi proměnlivé a kolísá od bílé přes nažloutlou, načervenalou až po šedou či fialovou. Nejznámější jsou tyto barevné variace: žlutá, červená a černá. Listy jsou růžicovitě uspořádané, až 35 cm dlouhé. Řeřicha peruánská, známá i pod názvem maca, případně česky maka, pochází z jihoamerických peruánských And. Název rostliny v překladu znamená „z výšin pocházející dobrá strava, která posiluje“, což odkazuje na místo jejího přirozeného výskytu. Roste ve vysokých nadmořských výškách v nehostinných podmínkách, kde jsou rostliny vystaveny působení prudkého slunečního světla, silným nárazovým větrům a velkým výkyvům teplot. Optimální teplota růstu je 10–22 °C,

rostliny ale snášejí bez poškození teploty do -10 °C, při kvalitní zemědělské péči až -20 °C. Během prvního roku za 8 až 9 měsíců vyklíčí, vytvoří listovou růžici i bulvu a ve druhém reprodukčním období vykvetou drobnými bílými květy a semena dozrají.

ZLATO INKŮ

Maca patří ke skutečným pokladům lidového léčitelství, zmínky o ní byly nalezeny i ve velmi starých archeologických nálezích. Traduje se, že v době největšího rozkvětu říše Inků konzumovali válečníci macu před válečnými taženými, aby se zvýšila jejich síla a udatnost. Z historických záznamů je patrné, že se maca používala také jako platidlo při výměnném obchodu. Místní pěstují macu nejen pro svoji potřebu, ale i jako krmivo pro koně a skot na zvýšení výkonnosti a plodnosti. Do Evropy se řeřicha peruánská dostala v 16. století v období španělského dobývání Jižní Ameriky. Tradičně byla využívána jako celkové tělesné tonikum, životabudič a afrodiziakum.



MACU LZE
ZAKOUPIT VE
FORMĚ PRÁŠKU.
TEN OCENÍ
PŘEDEVŠÍM
TI, KTEŘÍ JI
CHTĚJÍ ZAPOJIT
DO SVÝCH
KAŽDODENNÍCH
POKRMŮ.

GRIZLY.CZ

SAMÁ POZITIVA

Za farmakologické účinky bulvy macy je pravděpodobně zodpovědný celý komplex obsahových látek. Jednou z nejvýznamnějších složek jsou alkaloidy, především macain I-IV, který údajně stimuluje sexuální aktivitu, zvyšuje účinek štítné žlázy a ovlivňuje látkovou výměnu. Maca, jako většina zástupců čeledi brukvovitých (např. brokolice, křen, ředkev, hořčice), obsahuje glukosinoláty, které se podílejí na regulaci hormonálních procesů souvisejících s reprodukčními mechanismy. Dále jsou významné isothiokyanáty, které vykazují preventivní protirakovinové účinky a mají i výrazný afrodiziakální vliv. V roce 2001 byla publikována studie výzkumníků z peruánské univerzity, která zkoumala účinky konzumace macy u mužů ve věku 20–40 let v porovnání s kontrolní skupinou, která dostávala placebo. Bylo prokázáno, že maca zlepšuje stav mysli, snižuje úzkost a stres, zdokonaluje reakci na stres, zvyšuje hladinu androgenů (např. testosteron), počet a kvalitu spermií a zároveň zlepšuje libido a sexuální touhu. Pozornost si zaslouží i poměrně vysoká výživová hodnota macy, která se v mnohém přibližuje obilovinám, zejména rýži. Obsahuje asi 10 % bílkovin, 2 % tuku, 59 % sacharidů a 8 % vlákniny. Je dobrým zdrojem důležitých aminokyselin jako je arginin, lysin, glycin, valin, kyselina asparagová či glutamová. Nalezeme v ní i řadu minerálních látek (železo, vápník, draslík, zinek) a vitaminy (C, B1, B2, E). Vzhledem k tomu, že maca dokáže podpořit naše fyzické i mentální zdraví, řadí se mezi tzv. adaptogeny. Ty obecně snižují hladinu stresových hormonů v krvi a pomáhají se snáze přizpůsobit obtížným situacím tím, že uklidňují anebo stimuluji.

JAK LZE MACU UŽÍVAT?

Ve své domovině se maca běžně konzumuje vařená či pečená, vyrábí se z ní alkoholický zkvašený nápoj maca chicha. Z čerstvých nebo sušených bulv se připravují nejrůznější kaše, šťávy, koktejly a džemy, přidává se do chleba a sušenek. Mladé listy, které mají štiplavou chuť, se zpracovávají na saláty. U nás se maca v čerstvém stavu neprodává, lze ji koupit sušenou, buď ve formě sypkého prášku nebo tablet. Prášek má specifickou zemitou chuť, rozmíchává se ve vodě nebo džusu, je možné jej přidat i do smoothie, jogurtu či kaše. Kapsle jsou na trh uváděny jako doplněk stravy samostatně nebo v kombinaci s rostlinami obdobného účinku jako je kotvičník, guarana či ašvaganda. Jejich užívání je snazší a praktičtější, odpadá nutnost rozpouštění jako v případě prášku. Výsledky se

zpravidla dostaví při pravidelné konzumaci cca 3 gramů denně po dobu čtyř měsíců. Poté by měla následovat několikatýdenní pauza. Při užívání macy nebyly zaznamenány žádné vedlejší účinky. Nedoporučuje se však podávat malým dětem ani těhotným a kojícím ženám.

TIPY A RECEPTY

Macu lze koupit nejen ve formě kapslí jako doplněk stravy, ale i jako sušený prášek. Ten doporučujeme rozmíchat v mléce, jogurtu nebo tvarohu. Můžete ho přidat do cereálií nebo se skvěle hodí do našich bezpečkových kaší. Výborná je i do koktejlů, smoothie, dezertů i zmrzlin. Doporučujeme konzumovat 1–2 čajové lžičky 1–2x denně.

OVESNÉ LÍVANCE S JABLKEM A MACOU

Lívance jsou oblíbenou pochoutkou nejen pro děti. Vyzkoušejte zdravější alternativu - ovesné lívance s macou. Skvěle chutnají a jsou jednoduché na přípravu. Ideální jako snídaně nebo svačina.
Suroviny: 1 jablko, 1 hrnek mléka, 1/2 hrnku ovesných vloček, 1/2 lžičice macy, 2 lžičice medu, 1 vejce

Postup: Do misky nalijte mléko a do něj rozkvedlejte vejce. Přisypte ovesné vločky a špetku soli. Do směsi přidejte nastrohané jablko, macu a dosladte medem. Vše společně dobře rozmixujte. V případě potřeby naředte ještě trochou mléka. Smažte na nepřilnavé pánvi nebo ji lehce potřete kokosovým olejem. Hotové lívancečky můžete ozdobit ovocem, čekankovým sirupem, tvarohem či semínky.

ČOKOLÁDOVÁ POMAZÁNKA S MACOU

Čokoládové pomazánky jsou skvělé na dochucení sladkých pokrmů, či jen jako doplněk na lívance nebo pečivo. Vyzkoušejte si připravit domácí s macou bez rafinovaného cukru.

Suroviny: 2 šálky lískových ořechů, 2 lžičice maca prášku, 100 g kvalitního kakaa, 2 lžičice kokosového oleje, 1 lžička vanilkového prášku, 2 lžičice kokosového cukru

Postup: Nejprve si připravte ořechy, které na pánvi či v troubě opražte zhruba 10 až 15 minut, dokud se nezačnou loupat. Následně slupku z ořechů ručně odstraňte. Ořechy rozmixujte na hladký prášek. Poté přidejte kokosový olej a opět mixujte, dokud nevznikne ořechové máslo. Do másla přidejte zbytek ingrediencí a znovu důkladně rozmixujte.



MACA MÁ PLNO
POZITIVNÍCH
ÚČINKŮ. NYNÍ JI
NAJDETE I V NAŠÍ
NOVINCE BIOGENA
MAJESTIC TEA
MARACUJA &
MACA.

VÍCE NA STR. 90

LUŠTĚTE A VYHRAJTE

Na novou sezónu jsme si pro vás připravili opravdu velké množství novinek. Ať už to jsou pyré v kapsičkách v našem hravém designu nebo cereální sušenky či tyčinky, tak nové čaje Majestic. Vše jsme v prvním pololetí vyvíjeli, vybírali a tvořili s náležitou péčí. Prolistujte si náš katalog a vyzkoušejte (TAJENKA).

POMŮCKA: APE, AVU, CHABARHT, ICE, MOAL, SAMOA, TORA	VAZAL	LIDOP ANGLICKY	PSANÝ SEZNAM	ODPOČINEK		ZAJIŠTĚNÍ POHOŠTĚNÍ	INICIÁLY SPISOVA-TELE KLIMY	FÁZE MĚSICE	KONEC MODLITBY	PRACHÁČ	NOVOTVAR	ZNAČKA ROSTLIN-NEHO TUKU	LED ANGLICKY	ZPĚVÁK TENOROVĚHO HLASU		OSLOVENÍ MUŽE	AROMATICKÉ KOŘENÍ		
ŽIVOCIŠNÁ POZVATINA							RUDA RTUTI										INICIÁLY HERCE KOSTKY		
A PODOBNĚ ZKR.							PŘÍPUSOBENÍ OKA INIC. SKLAD. DVORÁKA											INIC. HER. MANDLOVÉ TRINITRO-TOLUEN ZKR.	
NEOZNÁMÍ URADUM																			
	UNYLE	UNIVERZITNÍ SKOLNIK 1. DÍL TAJENKY							PANENKA DĚTSKÝ JMENO MODER. VOLDANOVÉ							TAMTEN ZMATEK			
ŘEHOLNIK						VÍŘENÍ INICIÁLY HERCE LOHNISKÉHO			SLOVENSKÁ PÁD. OTÁZKA 2. DÍL TAJENKY									3. DÍL TAJENKY	SNÍŽENÝ TON E
VELKÝ STRACH						ZN. JEDLÉHO OLEJE DONĚST DOWNTR						SOCHY VELIKO-NOČ. OSTROVA ŽENSKÉ JMENO						CHEM. ZN. NEONU VÝRAZ PRO CHLAPSKOST	
INICIÁLY ZPĚVÁKA KERNDLA						ZARÍZENÍ U MOŘE AVŠAK													
UHLIVODÍK SE DĚVĚMA UHLÍKY																			
	ZAČATEČNÍK POPRAVČÍ MN. Č.																		
MALBA																			
AUTONOMNÍ OBLAST ZKR.																			
KRÁVA																			
ČESKÝ IMITATOR ZDENEK ???																			
	PLEMENO PSA	PLOSŇE MÍRY SLOV. NÁPOJ COČA ????																	
ŘÍMSKÝCH 1190																			
OZNAČENÍ MOUKY																			
DOPLŇOVAT																			
POLYNĚSKÉ OSTROVY																			

KATALOG PRODUKTŮ



ČAJE STR. 44–50



KONCENTRÁTY STR. 52–55



KÁVOVINY STR. 57–58



KAKAOVÉ NÁPOJE STR. 56–57



OVOCNÉ PYŘÉ STR. 64



BEZLEPKOVÉ KAŠE STR. 72–73



CROISSANTY STR. 74–75



KOŘENÍ STR. 81



TĚSTOVINY STR. 83

Správnou tajenku **spolu s vaší adresou** zašlete do 30. listopadu 2023 na email redakce@agfoods.eu. Na tři vylosované luštitelé čeká novinka: **Biogena Majstic Tea Pivoňka & Broskev**. Všem, kteří luštili a zaslali tajenku z minulého čísla „kvalitní a čerstvé“, děkujeme. Tři výherci sady koření jsou: Miroslava Vytlačilová, Most; Vladimíra Kopecká, Dobříkov; Marek Killar, Lampertice. Blahopřejeme!



AG FINE TEA ČERNÉ

extrakt z černého čaje



Rozpustný nápoj s extraktem z černého čaje, obohacený vitamínem C, s nízkou energetickou hodnotou. Lze připravit v horké variantě ale i jako ledové osvěžení.

Příchutě:

- Broskev (ID 23041)
- Citron (ID 23042)
- Mandarinka (ID 23043)
- Černý rybíz (ID 23044)
- Námořník (ID 23045)
- Pomeranč (ID 23046)
- Jablko (ID 23047)
- Hruška (ID 23048)

snadné dávkování

s vitamínem C



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	15

AG FINE TEA ZELENÉ

extrakt ze zeleného čaje

s vitamínem C



Oblíbený rozpustný nápoj s extraktem ze zeleného čaje, s nízkou energetickou hodnotou a nezbytným vitamínem C. Neobsahuje konzervanty ani barviva. Oceníte variabilitu jeho přípravy – jednoduše rozpustíte v horké či studené vodě a připravíte lahodný horký či chladivý nápoj.

Příchutě:

- Mandarinka (ID 26531)
- Jablko (ID 26532)
- Citronella (ID 26554)

horký či studený

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	15

AG FINE TEA ČERVENÉ

ibiškový extrakt

syťá barva



AG Fine Tea červený zaujme svou syťou barvou, intenzivní vůní a lahodnou chutí. Navíc má nízkou energetickou hodnotu a obsahuje vitamín C. Nápoj je vyroben z extraktu ibišku, neobsahuje tein. Zahřejte se šálkem voňavého, horkého nápoje v chladivé zimě, ochutnejte jej ve variantě ledového osvěžujícího drinku v letních měsících.

Příchutě:

- Višeň (ID 26031)
- Ovocná směs (ID 26034)
- Jahoda (ID 26032)
- Meloun (ID 26033)
- Zimní pohoda (ID 26035)
- Malina (ID 26036)
- Kaktus (ID 26037)

lahodná chuť



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 g	10–12 l	50–60	50	ks	15

AG INSTANTNÍ NÁPOJE S ČAJOVÝM EXTRAKTEM

bylinné extrakty



Instantní nápoj s čajovým extraktem v sobě ukrývá kombinaci bylinných extraktů a vitamín C. Nápoj je možné připravit v horké či studené variantě.

Příchutě:

- AG Černý s extraktem zázvoru s příchutí med a citron (ID 26603)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	230 g	10–12 l	50–60	50	ks	18

s vitamínem C

vhodné i pro osoby s poruchami metabolismu sacharidů (diabetes)



snadné dávkování

AG NESLAZENÉ ČAJE

Obsahuje extrakt z lístků černého čaje, vitamín C a sušenou citrónovou šťávu.

Příchutě:

- Citron (ID 23201N)
- Černý rybíz (ID 23202N)
- Višeň (ID 23205N)
- Jablko-Hruška (ID 23206N)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20 g	10–12 l	50–60	100	ks	18



kvalitní suroviny

vyvážené chutě

BIOGENA KLASIK

Čaje ideální pro hromadné stravování. Spojení pečlivě vybraných surovin vykouzlí lahodný nápoj pro každodenní pití.

Příchutě:

- Černý čaj (ID 5811101V)
- Zelený čaj & Ostružina (5811212V)
- Mátový čaj (ID 5811301V)
- Bylinný čaj Osvěžující (ID 5811302V)
- Lipový čaj (ID 5811305V)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj	50 g	10 l	50	10	10	bal	24
Zelený čaj	70 g	10 l	50	10	8	bal	24
Mátový čaj	50 g	10 l	50	10	4	bal	24
Bylinný čaj osvěžující	100 g	10 l	50	5	8	bal	24
Lipový čaj	50 g	5 l	25	5	8	bal	24

obsah min. 50 % ovoce



BIOGENA ORIGINAL

Pečlivě sladěné kombinace ovoce a bylin v ovocných čajích. Všechny ovocné čaje obsahují minimálně 50 % ovoce.

Příchutě:

- Dobré Ráno 100 g (ID 5811209V)
- Dobré Ráno 50 g (ID 5811609V)
- Šípek & Ibišek 100 g (ID 5811205V)
- Šípek 100 g (ID 5811204V)
- Broskev 100 g (ID 5811206V)
- Lesní Plody 100 g (ID 5811208V)
- Lesní Plody s Příchutí Smetany 50 g (ID 5811608V)
- Divoká Višeň 100 g (ID 5811223V)
- Divoká Višeň 50 g (ID 5811623V)
- Lesní Malina 100 g (ID 5811231V)
- Lesní Malina 50 g (ID 5811631V)
- Rooibos & Ovoce 100 g (ID 5811230V)
- Pomeranč & Meduňka 100 g (ID 5811218V)
- Fruit Selection 100 g (ID 5811256V)
- Mandarinka (ID 5811619V) **NOVINKA**



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Dobré Ráno	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Dobré ráno	50 g	5 l	25	5	10	bal	24
Šípek & Ibišek	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Šípek	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Broskev	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Lesní Plody	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Lesní Plody s Příchutí Smetany	50 g	5 l	25	5	10	bal	24
Divoká Višeň	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Divoká Višeň	50 g	5 l	25	5	10	bal	24
Lesní Malina	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Lesní Malina	50 g	5 l	25	5	10	bal	24
Rooibos & Ovoce	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Pomeranč & Meduňka	100 g	10 l	50	5	8	bal	24
Fruit Selection	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Mandarinka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24

unikátní čajové
směsi

BIOGENA PREMIUM

Biogena Premium to jsou unikátní čajové kombinace ovoce a bylin. Všechny ovocné čaje obsahují minimálně 50 % ovoce.

Příchutě:

- Jablko & Echinacea (ID 5811237V)
- Jahoda & Ginkgo (ID 5811238V)
- Borůvka & Rakytník (ID 5811239V)
- Sladká Švestka (ID 5811240V)
- Aloe Vera & Ostružina (ID 5811241V)
- Goji & Limetka (ID 5811242V)
- Meruňka & Nopál (ID 5811246V)
- Višeň & Bezinka (ID 5811248V)
- Mango & Růže (ID 5811255V)
- Maracuja & Maca s vanilkou (ID 5811260V) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Jablko & Echinacea	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Jahoda & Ginkgo	100 g	10 l	50	10	6	bal	12
Borůvka & Rakytník	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Sladká Švestka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Aloe Vera & Ostružina	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Goji & Limetka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Meruňka & Nopál	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Višeň & Bezinka	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Mango & Růže	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Maracuja & Maca s vanilkou	100 g	10 l	50	10	6	bal	24

BIOGENA EXTRA

Delikátní chuťová kombinace sladké hrušky a štiplavého zázvoru je ideálním nápojem pro chladné období. Také si můžete vychutnat Hrušku i se Svatojanským chlebem, který je známý též jako karob. Ovocné čaje obsahují minimálně 50 % ovoce.

Příchutě:

- Zázvor & Hruška (ID 5811214V)
- Hruška & Karob (ID 5811610V)
- Zimní punč (ID 5811620V) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Zázvor & Hruška	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Hruška & Karob	100 g	10 l	50	10	6	bal	24
Zimní punč	100 g	10 l	50	10	6	bal	24

AGTIVITEA

Kvalitní nálevové čaje s vybranými druhy ovoce. Vychutnejte si tak to nejlepší. Všechny ovocné čaje obsahují minimálně 50 % ovoce.

výrazná chuť



velké kousky ovoce

široký výběr příchutí

Příchutě:

- Černý čaj bez kofeinu 50 g (ID 520899)
- Černý čaj 50 g (ID 520900)
- Černý čaj 25 g (ID 520902)
- Černý čaj Citrón 50 g (ID 520901)
- Divoká Malina 100 g (ID 520910)
- Divoká Malina 50 g (ID 520920)
- Černý Rybíz 100 g (ID 520911)
- Černý Rybíz 50 g (ID 520921)
- Jahoda s Příchutí Smetany 100 g (ID 520912)
- Lesní Plody s Příchutí Smetany 100 g (ID 520913)
- Tropický Ostrov 100 g (ID 520914)
- Tropický Ostrov 50 g (ID 520924)
- Zelený čaj s mangem a pomerančem 70 g (ID 520937)
- Zelený Čaj Svěží Citrón 70 g (ID 520931)
- Meduňka & Jablko 50 g (ID 520935)

Věděli jste, že?

V naší nabídce najdete i **Černý čaj bez kofeinu**. Díky speciální úpravě neobsahuje kofein a je tak vhodný pro děti, těhotné a kojící ženy.

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj bez kofeinu	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Černý čaj	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Černý čaj - poloviční balení	25 g	10–12 l	50–60	20	14	bal	24
Černý čaj Citrón	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Divoká Malina	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Divoká Malina - poloviční balení	50 g	10–12 l	50–60	20	10	bal	24
Černý Rybíz	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Černý Rybíz - poloviční balení	50 g	10–12 l	50–60	20	10	bal	24
Jahoda s Příchutí Smetany	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Lesní Plody s Příchutí Smetany	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Tropický Ostrov	100 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Tropický Ostrov - poloviční balení	50 g	10–12 l	50–60	20	10	bal	24
Zelený čaj Mango & Pomeranč	70 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24
Zelený čaj Svěží Citrón	70 g	15–20 l	75–100	10	8	bal	24
Meduňka & Jablko	50 g	15–20 l	75–100	10	10	bal	24



BIOGENA SILVER LINE

Černý čaj či ovocné kombinace v jednorčecových sáčkích jsou ideální do kanceláří či společných prostor.

Příchutě:

- Černý čaj (ID 5800015V)
- Černý čaj bez kofeinu (5800037V)
- Ovocný čaj Lesní směs (ID 5800019V)
- Ovocný čaj Zahradní směs (ID 5800024V)

	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj 1,5 g	20	12	kt	24
Černý čaj bez kofeinu 1,5 g	20	12	kt	24
Ovocné čaje 1,75 g	20	12	kt	24

BIOGENA SILVER LINE

Pravý černý čaj či ovocné čaje v praktickém ekonomickém balení po 100 ks. Ideální řešení do velkých gastro provozů, nemocnic a všude tam, kde je vyžadováno hygienické balení každého jednotlivého sáčku.

Příchutě:

- Černý čaj (ID 5811425V)
- Ovocný čaj Lesní směs (ID 5811426V)
- Ovocný čaj Malina & Ostružina (ID 5811428V)

	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Černý čaj 100 x 1,5 g	100	100	kt	24
Ovocné čaje 100 x 2,2 g	100	100	kt	24

vitamin C



spotřební koš

100% DŽUS HAPPY DAY

„Happy Day“ znamená jedinečnou chuť a nejvyšší kvalitu. Široká nabídka vás vezme na divokou jízdu napříč různými příchutěmi.

Příchutě:

- Happy Day pomeranč 100% 0,2l (ID 33222)
- Happy Day jablko 100% 0,2l (ID 33223)
- Happy Day Multivitamin RED 100% 0,2l (ID 33345)
- Happy Day pomeranč s dužinou 100% 1 l (ID 28780)
- Happy Day multivitamin 100% 1 l (ID 28781)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
0,2l balení	200 ml	200 ml	1	27	kt	12
1 l balení	1 l	1 l	5	12	ks	12

100% MOŠTY

bez přidaného cukru, obsahuje přirozeně se vyskytující cukry

Mošty jsou vyrobeny především ze šťavnatých jablek. Jsou konzervovány jemnou metodou pasterace, mošt si tak uchovává po celou dobu trvanlivosti vitamíny, minerály a ostatní hodnotné látky. Dostupné v moderním obalu - bag in box. Lze je ředit dle chuti nebo konzumovat neředěné.

Příchutě:

- 100% Jablečný mošt (ID 520722)
- 100% Mošt jablko-hruška (ID 520725)
- 100% Mošt jablko-mrkev (ID 29006)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mošty	5 l	5-10 l	25-50	1	ks	18

ovocná složka a mléko



hygienické balení

OVOCNÝ NÁPOJ S MLÉKEM DON SIMON

Netradiční nápoj, který v sobě ukrývá spojení mléka a ovocné složky, navíc s vitamíny A, C, E.

Příchutě:

- Středomořská perla (ID 520670)
- Karibská hvězda (ID 520671)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	200 ml	200 ml	1	30	kt	12

doporučené ředění 1:7

BIOGENA FRUITY GARDEN PURE

Ovocné koncentráty pro přípravu 100% džusu. Lze je přímo napojit na technologii Cool Bar, vhodné jsou však i pro přípravu nápoje ve vířiči. Dodávány jsou v praktickém 5 l balení tzv. „bag in box“ či ve skleněných 0,72 l lahvích.

Příchutě BiB 5 l:

- Pomeranč (ID 5872185Z)
- Jablko (ID 5872186Z)
- Tropic (ID 5872187Z)
- Červená řepa & Jablko (ID 28908)
- Grep & Jablko (ID 28910)
- Jablko & Mrkev (ID 29064)
- Jablko & Mango (ID 29065)

Příchutě skleněná lahev 0,72 l:

- Jablko (ID 28694)
- Pomeranč (ID 28695)
- Tropic (ID 28696)
- Červená řepa & Jablko (ID 28909)
- Grep & Jablko (ID 28911)
- Jablko & Mrkev (ID 29046)
- Jablko & Mango (ID 29047)



spotřební koš



ředění 1:14

spotřební koš



skvělá chuť

AG FRUITY GARDEN 50 %

Koncentráty Fruity Garden patří mezi stálice ve školních jídelnách. Díky unikátnímu složení s 50% podílem ovocné nebo ovocnozeleninové složky, široké paletě příchutí a třech typech balení si velice brzy našly početnou skupinu strávníků. Čajové sirupy lze navíc použít s teplou i studenou vodou a vychutnat si je tak po celý rok.

Příchutě 1 l balení:

- Jablko (ID 28510) **DOPRODEJ**
- Citron (ID 28511)
- Pomeranč (ID 28513)
- Mango (ID 28514)
- Tropic (ID 28515)
- Cola (ID 28518)
- Černý bez s citronem (ID 28590)
- Černý rybíz (ID 28591)
- Kiwi (ID 28592)
- Grep (ID 28593)
- Červená řepa & Moruše (ID 28594)
- Černý čaj & Citron (28836)
- Zelený čaj & Meruňka (ID 28837)
- Jahoda (ID 28838)
- Ananas (ID 29053)
- Lesní směs (ID 29314) **NOVINKA**

Příchutě 5 l balení:

- Jablko (ID 28500) **DOPRODEJ**
- Citron (ID 28501)
- Pomeranč (ID 28503)
- Mango (ID 28504)
- Tropic (ID 28505)
- Cola (ID 28508)
- Černý bez s citronem (ID 28595)
- Černý rybíz (ID 28596)
- Kiwi (ID 28597)
- Grep (ID 28599)
- Červená řepa & Moruše (ID 28598)
- Jahoda (ID 28839)
- Ananas (ID 29054)
- Lesní směs (ID 29315) **NOVINKA**

Příchutě BiB:

- Pomeranč (ID 5872169Z)
- Jablko (ID 5872170Z) **DOPRODEJ**
- Grep (ID 5872259Z)
- Červená řepa & Moruše (ID 5872258Z)
- Jahoda (ID 28840)
- Černý čaj & Citron (28841)
- Zelený čaj & Meruňka (ID 28842)
- Ananas (ID 29055)
- Lesní směs (ID 29316) **NOVINKA**

Výpočet pro spotřební koš

- Koncentráty Fruity Garden obsahují 50 % ovocné či ovocnozeleninové složky
- 5 l balení = 3,35 kg ovoce
- 1 l nápoje (při ředění v poměru 1:14) = 0,0447 kg ovoce



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
BiB	5 l	40 l	200	1	ks	18
Sklo	0,72 l	5,76 l	28	6*	ks	12

*Minimální objednávací množství 6 ks. Možné kombinovat jednotlivé příchutě.

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
1 l balení	1 l	15 l	75	15	ks	12
5 l balení	5 l	75 l	375	3	ks	12
BiB	5 l	75 l	375	1	ks	12



AG FRUITY GARDEN SEASON 40 %

Fruity Garden Season představují řadu koncentrátů, kterou lze ředit studenou i horkou vodou. Obsahují 40% podíl ovocné složky, který lze promítnout do spotřebního koše.

Příchutě 1 l balení:

- Jahoda & Šalvěj (ID 28663) **DOPRODEJ**
- Klikva & Arónie (ID 28666) **DOPRODEJ**

Příchutě BiB:

- Jahoda & Šalvěj (ID 5872262Z) **DOPRODEJ**
- Klikva & Arónie (ID 5872265Z) **DOPRODEJ**



ředění 1:14
za tepla i za studena

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
1 l balení	1 l	15 l	75	15	ks	12
BiB	5 l	75 l	375	1	ks	12

AG FRUITY GARDEN TREND 10 %

Nápojové koncentráty s 10% ovocným podílem v atraktivních příchutích. Připravte si ledové osvěžení. Výborně chutnají v kombinaci s čerstvým ovocem a bylinkami. Ideální na dochucení letních koktejlů.

Příchutě 1 l balení:

- Aloe vera & Ostružina (ID 5872234Z)
- Máta & Citron (ID 5872232Z)
- Švestka & Noni (ID 5872233Z)
- Mandarinka & Zázvor (ID 5872231)
- Meruňka & Camu Camu (ID 5872235Z)

Příchutě 5 l balení:

- Aloe vera & Ostružina (ID 5872244Z)
- Máta & Citron (ID 5872242Z)
- Švestka & Noni (ID 5872243Z)
- Mandarinka & Zázvor (ID 5872241)

Příchutě BiB:

- Hruška & Maca (ID 5872250Z)
- Mandarinka & Zázvor (ID 5872251Z)
- Máta & Citron (ID 5872252Z)
- Švestka & Noni (ID 5872253Z)



ovocný podíl

ředění 1:19



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
1 l balení	1 l	20 l	100	15	ks	12
5 l balení	5 l	100 l	500	3	ks	12
BiB	5 l	100 l	500	1	ks	12

praktické balení



ředění 1:29

AG HAPPY GARDEN

Řada sirupů Happy Garden přináší do hromadného stravování nevídaný poměr kvalita/cena. Z cenově výhodného balení připravíte chutný nápoj. Vylepšená receptura, nyní s 0,1% obsahem ovocné šťávy. Dodávány jsou také v praktickém 5 l balení tzv. „bag in box“.

Příchutě 1 l balení:

- Pomeranč (ID 28570)
- Broskev (ID 28572)
- Malina (ID 28573)
- Jahoda (ID 28574)

Příchutě 5 l balení:

- Pomeranč (ID 28560)
- Jablko (ID 28561)
- Broskev (ID 28562)
- Malina (ID 28563)
- Jahoda (ID 28564)

Příchutě BiB:

- Pomeranč (ID 5872190Z)
- Malina (ID 5872193Z)
- Broskev (ID 5872192Z)
- Jahoda (ID 5872194Z)



návrh servírování

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
1 l balení	1 l	30 l	150	15	ks	9
5 l balení	5 l	150 l	750	3	ks	9
BiB	5 l	150 l	750	1	ks	9

fruktóza 24 %



ředění 1:29

AG HAPPY GARDEN SOFT

Řada Happy Garden byla rozšířena i o příchutě, které jsou slazené fruktózou a sladidlem.

Příchutě:

- Mandarinka (ID 28675)
- Višeň (ID 28676)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	1 l	30 l	150	15	ks	9

snížený obsah tuku



intenzivní tmavá barva

AG CACAO EXCLUSIVE

Kakao se sníženým obsahem tuku. K všestrannému použití. Neobsahuje přidaný cukr. Ideální na pečení či k přípravě kvalitního kakaového nápoje.

Příchuť:

- AG Cacao Exclusive (ID 24201)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG Cacao Exclusive	200 g	25	ks	24

snadná příprava s mlékem



AG KAO GRANDE

AG KAO Grande je ideálním produktem pro přípravu kakaového nápoje. Již slazené, vyrobené z kakaového prášku se sníženým obsahem tuku (25 %). Určeno pro přípravu ve studeném či horkém mléce. Ideální také na ochucení jogurtů, pudingů nebo sladkého pečiva.

Příchuť:

- AG KAO Grande (ID 24306N)

Vitamíny:

Výrobek obsahuje: Vitamin D: 0,38 µg; Vitamin E: 0,9 mg; Vitamin C: 6 mg; Thiamin: 0,08 mg; Riboflavin: 0,11 mg; Niacin: 1,2 mg; Vitamin B6: 0,11 mg; Kyselina listová: 15 µg; Vitamin B12: 0,19 µg; Biotin: 3,75 µg; Kyselina pantothenová: 0,45 mg = 7,5 % referenční hodnoty příjmu všech uvedených vitaminů / 100 ml nápoje dle doporučeného dávkování

Mléko je součástí spotřebního koše, AG KAO Grande je určeno k ochucení mléka a díky své jedinečné chuti a vůni podporují jeho spotřebu u dětských strážníků.



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG KAO Grande	500 g	8 l	40	15	ks	12

se syrovátkou

snadná příprava s vodou



nápoj z chutného kakaa

ENZO BENCINI PLUS

Horký kakaový nápoj Enzo Bencini Plus je připraven z kakaa a sušené syrovátky. Neslazená varianta Basic obsahuje navíc sušené odstředěné mléko. Tento nápoj je velmi oblíben pro svoji lahodnou chuť.

Příchuť:

- Enzo Bencini Plus (ID 24304N) - *slazeno cukrem*
- Enzo Bencini Plus Basic (ID 24320N) - *neslazené*
- Enzo Bencini Plus Delicate (ID 24310) - *slazeno fruktózou*

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Enzo Bencini Plus	1000 g	8 l	40	10	ks	18
Enzo Bencini Plus Basic, Delicate	750 g	10 l	50	10	ks	18

bez nutnosti cedit



velmi vydatný



rychlá a snadná příprava

CHICORY - KÁVOVINOVÉ NÁPOJE

Chutný, dobře rozpustný ve vodě a hlavně velmi vydatný kávovinový nápoj, který není nutno cedit. Chicory Dream jsou chutné kávovinové nápoje se sušenou syrovátkou. Chicory Standard neobsahuje cukr ani jiné přísady a Chicory Premium je vydatný kávovinový nápoj bez přidaného cukru a sladidel, obohacený o sušené odstředěné mléko a sušenou syrovátku.

Příchuť Chicory Dream:

- Basic (ID 24403N) - *neslazené*
- Delicate (ID 24404N) - *slazeno fruktózou*
- Mild 1000 g (ID 24411N) - *neslazené*
- Mild 400 g (ID 24414N) - *neslazené*
- Sweet (ID 24412N) - *slazeno cukrem*
- Easy (ID 24415N) - *neslazené*
- Classic (ID 24410) - *neslazené*

Příchuť Chicory Standard:

- Standard 130 g (ID 24401) - *neslazené*
- Standard 500 g (ID 24400) - *neslazené*

Příchuť Chicory Premium:

- Chicory Premium (ID 24436) - *neslazené*



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Chicory Dream Basic	750 g	10 l	50	10	ks	15
Chicory Dream Delicate	750 g	10 l	50	10	ks	15
Chicory Dream Mild	1000 g	10 l	50	10	ks	15
Chicory Dream Mild	400 g	4 l	20	20	ks	15
Chicory Dream Sweet	1000 g	8 l	40	10	ks	15
Chicory Dream Easy	600 g	10 l	50	10	ks	15
Chicory Dream Classic	750 g	10 l	50	10	ks	15
Chicory Standard	130 g	10–14 l	50–70	25	ks	18
Chicory Standard	500 g	39–54 l	195–270	10	ks	18
Chicory Premium	750 g	10 l	50	10	ks	15

do mléka i do vody

snadná příprava



s instantní kávou

CHICOREA

Cereální káva Chicorea je chutný nápoj s obsahem kávooviny a instantní kávy.

Příchuť:

- Chicorea Standard (ID 24402)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Chicorea	100 g	10 l	50	40	ks	18

NÁLEVOVÁ KÁVOVINA

Nabízíme vám tradiční nálevovou kávoovinu, kterou můžete znát už z dob našich babiček. Kávoovina je výbornou alternativou ke klasické kávě. Stačí vylouhovat v horké vodě stejně jako čajový sáček a je hotovo.

Příchuť:

- Nálevová kávoovina (ID 5811401V)



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Nálevová kávoovina	200 g	10 l	50	6 bal	bal (5 ks)	24

lahodná smetanová chuť



CREAMER A SUŠENÉ MLÉKO

Na zjemnění černé kávy ale i na přípravu omáček a mléčných pokrmů. Creamer je kvalitní sušenou alternativou smetany.

Příchuť:

- AG PRO Catering creamer (ID 24104)
- AG Milky (ID 20428)
- AG Sušené odstředěné mléko (ID 20440)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG PRO Catering Creamer	1000 g	10	ks	18
AG Milky	1000 g	10	kt	12
AG Sušené odstředěné mléko	30 g	50	kt	18



dlouhá záruka

kvalitní káva

ENZO BENCINI INSTANTNÍ KÁVA

Enzo Bencini jsou kvalitní instantní kávy. Vybrat si můžete ze dvou variant sušení - sprejovou metodou (Allegro) nebo metodou vymražování (Staccato). Obě si uchovávají svou plnou chuť a aroma silné černé kávy.

Příchuť:

- ENZO BENCINI Allegro (ID 3225)
- ENZO BENCINI Staccato (ID 3230)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
ENZO BENCINI Allegro	500 g	10	ks	24
ENZO BENCINI Staccato	500 g	10	ks	18

ENZO BENCINI ZRNKOVÁ KÁVA

Kvalitní zrnková káva z Itálie. Vyberte si tu, která vám nejvíc zachutná.

Příchuť:

- Enzo Bencini Forza di Bencini (ID 520760)
- Enzo Bencini Prima di Bencini (ID 520761)
- Enzo Bencini Momento di Bencini (ID 520762)
- Enzo Bencini Rapido di Bencini (ID 520763)



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
ENZO BENCINI kávy	1000 g	6	ks	24

lahodná chuť

se syrovátkou



6 % instantní kávy

CAPPUCCINO EXPRESS

Lahodná čokoládová chuť a intenzivní vůně jsou synonymem oblíbeného nápoje Cappuccino Express. Oproti běžným nápojům tohoto typu obsahuje kromě instantní kávy i sušenou syrovátku.

Příchuť:

- Cappuccino Express (ID 20507N)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Cappuccino Express	1000 g	8 l	40	10	ks	18



snadná příprava

AGIBERIA FOR SHAKE

Agiberia For Shake je výrobek určený k ochucení mléka, i přes sladkou chuť má nízkou energetickou hodnotu. Výborný jako studený či teplý mléčný koktejl.

Příchutě:

- Jahoda (ID 22021N)
- Vanilka (ID 22022N)
- Karamel (ID 22025N)
- Banán (ID 22226N)
- Malina (ID 22027N)
- Oříšek (ID 22228)
- Meruňka (ID 22230)

skvělá chuť
spotřební koš

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	100 g	10–12 l	50–60	60	ks	18



ředění 1:14

do studeného či horkého mléka

BIOGENA HAPPY GARDEN FOR SHAKE

Lahodný koncentrát určený pro ochucení mléka. Je slazen výhradně cukrem. Dopřejte svým strávníkům chutnou alternativu čistého mléka. Skvěle se hodí ke sladkým svačinkách a buchtám.

Příchutě:

- Jahoda (ID 22031)
- Vanilka (ID 22032)
- Meruňka (ID 22039)
- Pistácie (ID 22040)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	1 l	15 l	75	15	ks	12

obsah syrovátky až 32 %



slazeno sukralózou

VITAMAXIMA MULTI Q

Multi Q je multivitaminový nápoj s obsahem sušené syrovátky určený pro spotřebitele, kteří hledají zdravou, chutnou a organismu prospěšnou alternativu osvěžení.

Příchutě:

- Jablko (ID 21402N)
- Západ slunce (ID 21403N)
- Višeň (ID 21404N)
- Pomeranč (ID 21451N)
- Mango (ID 21407N)

s vitamíny

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	250 g	10–12 l	50–60	40	ks	15



s vitamínem D

slazeno sukralózou

až 80 % syrovátky

VITAMAXIMA ORIGINAL

Výjimečný nízkoenergetický nápoj s vitamínem D a s vysokým obsahem syrovátky. Vitamaxima je vhodná pro všechny věkové skupiny strávníků, kteří ocení přísun porce vitamínu D bez zbytečných kalorií a éček.

Příchutě:

- Pomeranč 2,4 g (ID 21007) **NOVINKA**
- Pomeranč (ID 21106N)
- Meruňka (ID 21161)
- Hruška (ID 21165)
- Limetka & Malina (ID 21164)



Co je to syrovátka?

Syrovátka (mléčné sérum) vzniká jako vedlejší produkt při výrobě tvarohu, másla nebo sýra. Pro naše tělo má blahodárné účinky.

- má nízký obsah tuků
- zvyšuje hladinu serotoninu v mozku
- zdroj proteinů, podporuje metabolismus
- podporuje proces očisty střeva a organismu
- zdroj elektrolytů

zde uvedené informace s výrobkem nesouvisí a mají pouze informativní charakter

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Pomeranč	2,4 g	0,2 l	1	250	kt	12
Ostatní příchutě	120 g	10–12 l	50–60	60	ks	12



lahodná osvěžující chuť

AGIBERIA POP

Osvěžující nápoj s oblíbenou příchutí cola, který se díky čisté chuti a vyváženému složení stal oblíbenými u většiny dětských strávníků.

Příchutě:

- POP s příchutí Coly (ID 21300N)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
POP s příchutí Coly	250 g	10–12 l	50–60	50	ks	15



spotřební koš

AGIBERIA NÁPOJE S OVOCNÝM A ZELENINOVÝM PODÍLEM

Řada osvěžujících či horkých nápojů s ovocnou a zeleninovou šťávou. Pouhým rozmícháním ve studené či horké vodě získáte perfektní řešení pitného režimu pro děti i dospělé. Zeleninovou a ovocnou složku navíc uplatníte ve spotřebním koši.

Příchutě:

- Mrkvík - Mrkev & Jablko (ID 21098)
- Tykvík - Tykev & Hruška (ID 21095)
- Řepík - Červená řepa & Višeň (ID 21093)
- Melounek - Žlutý meloun & Klíkva (ID 21522) **DOPRODEJ**
- Zimní punč (ID 21091)

Výpočet pro spotřební koš

Mrkvík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 10 g mrkve, 4 g jablka
 Tykvík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 6 g dýně, 3 g jablka
 Řepík: Jedna porce (200 ml) obsahuje 10,5 g červené řepy, 4 g jablka, 2,4 g mrkve.
 Melounek: Jedna porce (200 ml) obsahuje 5,7 g cukrového melounu a 4,5 g kanadské brusinky
 Zimní punč: Jedna porce (200 ml) obsahuje 9,5 g dýně

se sušenou ovocnou nebo zeleninovou šťávou



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mrkvík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Tykvík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Řepík	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Melounek	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	18
Zimní punč	800 g	10–12 l	50–60	10	ks	12



sušená ovocná šťáva

AGIBERIA OVOCÍNEK

Nápoj, který báječně osvěží a pohladí lahodnou chutí. Ovocínek obsahuje až 10% sušené ovocné šťávy a vitamín C, lze jej uplatnit ve spotřebním koši.

Příchutě:

- Kanadská brusinka & Hruška (ID 21518)
- Mango & Pomeranč (ID 21523)
- Zelený s příchutí kaktus (ID 21525)

Výpočet pro spotřební koš

Kanadská brusinka & Hruška: Jedna porce (200 ml) obsahuje 10 g kanadské brusinky, 0,4 g hrušky
 Mango & Pomeranč: Jedna porce (200 ml) obsahuje 4,8 g manga, 5,3 g pomeranče
 Zelený kaktus: Jedna porce (200 ml) obsahuje 3 g manga a 0,7 g limetky

spotřební koš

vitamín C



	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	750 g	10 l	50	10	ks	18

sušená citronová šťáva

AG LIMONEK

Skvěle se hodí pro přípravu dokonalého šálku zeleného či černého čaje. Místo citronů použijte tuto rozpustnou variantu. Jeden sáček vystačí k ochucení 10 l čaje.

Příchuť:

- Limonek (ID 23197)

Výpočet pro spotřební koš:

Jedna porce (200 ml) čaje obsahuje 0,3 g citronu.

TIP: sáček vysypte do uzavíratelné lahvičky dolijte vodou, protřepejte a získáte chuťově výbornou tekutou formu citronu nebo použijte na přípravu 10 l osvěžující citronové šťávy.

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Limonek	20 g	10 l	50	20	bal	15

100% podíl ovoce

spotřební koš



bez přidaného cukru

pro všechny skupiny strážníků

AGIBERIA OVOCNÉ A OVOCNOZELENINOVÉ PYRÉ

Ovocné a ovocnozeleninové přesnídávky se 100% ovocným podílem, který lze započítat do spotřebního koše. Navíc nejsou doslazované, a jsou tak vhodné pro všechny skupiny strážníků.

Vyzkoušejte také jako mraženou ovocnou dřev.

Příchutě 5 kg balení:

- Jablko (ID 28407)
- Jablko - Jahoda (ID 28396)
- Jablko - Meruňka (ID 28397)

Příchutě 120 g:

- Jablko (ID 28425)
- Jablko - Jahoda (ID 28426)
- Jablko - Meruňka (ID 28427)
- Jablko - Hruška (ID 28428)
- Jablko - Mrkev (ID 28429)
- Jablko - Malina - Řepa (ID 28423)
- Jablko - Broskev - Tvaroh (ID 28424) - fruktóza
- Jablko - Hruška - Dýně (ID 28435) **DOPRODEJ**
- Jablko - Banán (ID 29051)
- Jablko - Švestka - Dýně (ID 29052)

Příchuť 100 g:

- Jablko bez cukru (ID 28496) **DOPRODEJ**

Výpočet pro spotřební koš

Ovocné pyrė patří do spotřebního koše! Ve 100 g hotového výrobku je obsaženo 100 % ovoce, které je možné umístit do spotřebního koše



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
5 kg balení	5000 g	2	ks	18
120 g balení	120 g	48	kt	16
100 g balení	100 g	72	kt	15



100% obsah ovoce

vhodné do škol

AGIBERIA OVOCNÁ PŘESNÍDÁVKA

100% ovocné pyrė bez obsahu přidaného cukru či sladidel v atraktivním balení, které je možné opakovaně uzavřít. Praktická ovocná svačinka s lákavým designovým obalem, kterou ocení nejen děti, ale i dospělí.

Příchutě:

- Jablko (ID 29302)
- Jablko & Rakytník (ID 29301)
- Jablko & Banán & Broskev (ID 29300)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	100 g	12	kt	16

spotřební koš



OVOCNÉ PYRÉ

Jemné ovocné pyrė v praktickém 10kg nebo 5kg balení.

Příchutě slazené cukrem:

- Jablko & Broskev 5 kg (ID 5872110Z)
- Jablko & Jahoda 5 kg (ID 5872106Z)
- Jablko & Meruňka 5 kg (ID 5872107Z)

Příchutě slazené sladidlem:

- Jablko & Meruňka 10 kg (ID 5872108Z)
- Jablko & Jahoda 10 kg (ID 5872109Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
10 kg balení	10 kg	1	ks	24
5 kg balení	5 kg	2	ks	24

vysoký obsah ovoce



ideální svačinka

AGIBERIA SUN

Lehká ovocná svačinka vhodná nejen pro horké letní dny. Agiberia Sun si vychutnáte po celý rok. Na kouskách ovoce v třešňovém želé, případně kouskách broskví v hroznové šťávě či pouze jahodovém želé si pochutnají nejen děti, ale i dospělí.

Příchutě:

- Peach in juice (ID 28889)
- Fruitmix in jelly bez přidaného cukru (ID 29009)
- Jelly - jahodová příchuť (ID 29014)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Peach in juice	113 g	60	kt	12
Fruitmix in jelly, Jelly	123 g	60	kt	12



ideální na pečení

spotřební koš

STERILOVANÉ JABLEČNÉ ŘEZY

Zavařená jablka ve vlastní šťávě bez přidaného nálevu a cukru jsou ideální ingrediencí na pečení koláčů či buchet.

Příchutě:

- Sterilované jablečné řezy (ID 28043)

Výpočet pro spotřební koš

Jablečné řezy patří do spotřebního koše! Nižší uvedené množství ovoce můžete přímo zahrnout do norem spotřebního koše.
- 100 g výrobku obsahuje 100 g jablek při plnění.

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Jablečné řezy	5500 g	2	ks	18

SNÍDAŇOVÉ CEREÁLIE



vhodné do jogurtů

Cereální svačinka či snídaně patří mezi oblíbenou součást jídelníčku dětí i dospělých. Smíchejte například s mlékem nebo jogurtem, můžete přidat i sušené či čerstvé ovoce.

Příchutě:

- Corn flakes 1 kg (ID 28265)
- Corn flakes 30 g (ID 28528)
- Cereal Snack taštičky s čokoládou 35 g (ID 28457)
- Honey Rings – medové kroužky 30 g (ID 28458)
- Choco balls 30 g (ID 28529)
- AG Kuličky kakaové 500 g (ID 5872389Z)
- AG Lodičky kakaové 500 g (ID 28142)
- AG Polštářek s náplní s lískooříškovou příchutí 500 g (ID 33109)
- Müsli s ovocem - kyblík 2 kg (ID 28366)
- Cinnamon Magic skořicové cereálie 600 g (ID 28459)
- Quinoa fit s medem 350 g (ID 28454)

oblíbené u dětí



velká i jednorporcová balení

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Corn flakes	1000 g	4	ks	12
Corn flakes	30 g	15	kt	12
Cereal Snack	35 g	15	kt	12
Honey Rings	30 g	15	kt	12
Choco balls	30 g	15	kt	12
Kakaové kuličky	500 g	10	ks	12
Lodičky kakaové	500 g	10	ks	12
Obilné polštářky	500 g	10	ks	12
Müsli kyblík	2000 g	1	ks	12
Cinnamon Magic	600 g	10	ks	9
Quinoa Fit	350 g	12	ks	12

výborná chuť
ideální na cesty



extrudované křehké plátky s polevou

BISCUIT RYCHLÝ SNACK

Rychlý snack ve velmi praktickém balení po dvou plátcích můžeme mít kdykoli po ruce a použít ho vždy, když vás „honí mlsná“.

Příchutě:

- Rychlý snack cizrnový s jogurtovou polevou (ID 29037)
- Rychlý snack perníkový v hořké polevě (ID 29038)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	24 g	20	kt	12

KŘEHKÉ CHLEBY

Křupavý chléb je ideální na rychlou svačinku. Přidejte domácí pomazánku s pažitkou, kousek šunky či sýra a máte vynikající pochoutku na zahnání hladu. Zeleninový chlebiček je vhodný dokonce i pro celiaky. Zeleninové chlebičky navíc splňují i pamlskovou vyhlášku.



s nízkým obsahem tuku

Příchutě:

- Zeleninový (ID 28066)
- Sýrový (ID 28067)
- Zeleninový 3 pl (ID 28062) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Zeleninový, Sýrový	75 g (10 pl)	56	kt	18
Zeleninový 3 pl	23 g (3 pl)	80	kt	18

atraktivní tvar

poleva obohacena
o sušené mléko



nízký obsah transmastných kyselin

RÝŽOVÉ KOSTIČKY

Hlavní předností rýžových kostiček Pirates je atraktivní tvar, který zaujme především děti, a jednorporcové 30 g balení vhodné na cesty. Rýžový korpus je navíc plný vlákniny.

Příchuť:

- Rýžové kostičky s bílou polevou (ID 28099)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Pirates	30 g	13	kt	15

s čokoládou



praktické balení

RÝŽOVÉ CHLEBÍČKY

Lehká a zdravá svačinka, která je výborným doplňkem k hlavnímu jídlu. Rýžový korpus zalitý v lahodné mléčné, nebo bílé čokoládě je vhodnou alternativou namísto klasických cukrovinek.

Příchutě:

- Monkeys - chlebiček s mléčnou čokoládou (ID 28521)
- Monkeys - chlebiček s bílou čokoládou (ID 28520)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	11 g	30	kt	12

bez lepku



z BIO produkce

BIOSAURUS

BioSaurus jsou křupky z BIO produkce vhodné pro osoby trpící celiakií, neobsahují lepek. Ideální na výlety či pouhé posezení, když vás honí mlsná. V nabídce ve dvou příchutích – sýrové a kečupové. Kečupové navíc splňují pamlskovou vyhlášku. Pro jejich skvělou chuť a kvalitu si je zamilují nejen děti, ale také dospělí.

Příchutě:

- BioSaurus Kečup (28046)
- BioSaurus Sýr (28047)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	15 g	10	kt	10

REJFÍNCI



Kukuřičný snack v praktickém 20g sáčku, který je vhodný i na cesty, výlety nebo do auta. Výrazná chuť oblíbeného ovoce manga či jahod zaujme nejen děti, které vyhledávají sladkosti. Ovocné snacky REJ vždy obsahují lyofilizované ovoce a přírodní barviva a aroma.

Příchutě:

- Rejřinci kukuřičný snack Mango (ID 28028)
- Rejřinci kukuřičný snack Jahoda (ID 28029)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20 g	15	kt	6

bez ztužených tuků
a transmastných kyselin

SUŠENKY OSMÁNEK

Mlsání nejen pro děti, ale i pro dospělé. Osmánek je ideální svačinkou plnou vlákniny.

Příchutě:

- Osmánek grahamový se slunečnicí (ID 5872396Z)
- Osmánek s pomerančem (ID 5872419Z)
- Osmánek s perníkovým kořením (ID 5872420Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	30 g	60	kt	6

NOVINKA



AGIBERIA CEREÁLNÍ SUŠENKY

Na cesty, ke kávě nebo jen tak na chuť. Cereální sušenky Agiberia se hodí ke každé příležitosti. Navíc jsou plné vlákniny a chuti lesního ovoce či čokolády.

Příchutě:

- Cereální sušenky s kakaem a čokoládou (ID 29010)
- Cereální sušenky s lesním ovocem (ID 29011)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	25 g (2 pl)	80	kt	10

vysoký obsah vlákniny



bez palmového tuku

MÜSLI SRDÍČKA

Křupavé kousky ve tvaru srdíček plné vlákniny, vitamínů a minerálních látek z ova. Obsahují prospěšné betaglukany. Je to velmi chutná a zdravá svačinka, nebo jen tak, když máte chuť na něco dobrého a přitom zdravého.

Příchuť:

- Müsli srdíčka s čokoládou a kokosem (ID 5872399Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Müsli srdíčka	25 g	30	kt	12

NEW BAR TYČINKY



Cereální tyčinky New Bar se ideálně hodí jako svačina v průběhu celého dne. Dodají energii a zasytí.

Příchutě:

- New Bar Červená řepa & Rybíz (ID 5872351Z)
- New Bar Banán & Sušenka (ID 5872341Z)
- New Bar Tvaroh & Borůvka (ID 5872342Z)
- New Bar Tvaroh & Kakao (ID 5872354Z)
- New Bar Tvaroh & Malina (ID 5872355Z)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Tvaroh & Kakao, Tvaroh & Malina	28 g	44	kt	12
Všechny příchutě	33 g	44	kt	12

VITAMAXIMA FIT BAR



Nastartujte den s naší novou řadou tyčinek Vitamaxima Fit Bar. Ovocné tyčinky obsahují směs 12 vitaminů, které představují 15 % z doporučené denní dávky. Tyčinky Fit Bar jsou zalité v hořké čokoládě nebo jogurtové polevě. Nejenže zaženou chuť na sladké, ale dodají i potřebné vitaminy a tyčinky Exotic Fruits a Forest Fruits navíc dodají silnou dávku vlákniny a energie.

Příchutě:

- Vitamaxima Fit Bar Exotic Fruits (ID 28828)
- Vitamaxima Fit Bar Forest Fruits (ID 28829)
- Vitamaxima Fit Bar Sour Cherry & Yoghurt (ID 28830)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Exotic fruits, Forest fruits	40 g	24	kt	8
Sour Cherry & Yogurt	30 g	24		8

čisté sušené ovoce



OVOCŇÁK OVOCNÉ PLÁTKY

100% ovocné plátky jsou vyrobeny pouze z ovoce. To bylo nejdříve za studena pasírováno a pak v podobě dřevě několik hodin sušeno při nízké teplotě, aby si plátky zachovaly to nejlepší. Jsou bez přidaného cukru, konzervace, barviv a aroma.

Příchutě:

- Ovocňák plátky jablko-jahoda (ID 29044)
- Ovocňák plátky jablko-malina (ID 29045)
- Ovocňák plátky jablko-meruňka (ID 29304) **NOVINKA**

ideální na cesty

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Ovocňák ovocné plátky	20 g	50	kt	12

GOOD CALORIES



Good calories jsou vynikající svačinky nejen na cesty. Jejich doménou je jednoduché a kvalitní složení o pár ingrediencích, které vás dokonale zasytí. Dopřejte si mlsání bez výčitek.

Příchutě:

- Good calories Tyčinka Jablko & Skořice (ID 29305)
- Good calories Křupavé kuličky čokoláda, arašidy & med (ID 29306)
- Good calories Mini tyčinky s kešu a příchutí malinového dortu (ID 29307)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Tyčinka	35 g	20	kt	12
Křupavé kuličky	40 g	12	kt	12
Mini tyčinky	102 g	6 ks /bal; 7 bal/kt	kt	12

tyčinka plná ovoce



TWIGGY MÜSLI

Svačina, kterou máte vždy po ruce. Tyčinky vyráběné z pečlivě vybraných surovin, často z vlastních sadů v České republice. Obsahují vlákninu, vitamíny, minerály a lecitin, který má pozitivní vliv na výživu mozkových buněk – chytrá svačina!

Příchutě:

- Twiggy Müsli s jablky (ID 28285)
- Twiggy Müsli s kokosem polomáčená v kakaové polevě (ID 28286)
- Twiggy Müsli s meruňkami v jogurtové polevě (ID 28287)
- Twiggy Müsli s klikvou a malinami v jogurtové polevě (ID 28288)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	30 g	24	kt	8

BIO tyčinky
pocházejí z ekologické produkce



TWIGGY ORGANIC

V řadě Organic doceníte kvalitu pocházející z ekologického zemědělství. Neobsahují umělé chemické látky a geneticky modifikované suroviny, ty nelze do bio výrobků přidávat.

Příchutě:

- Twiggy Organic s banány (ID 28289)
- Twiggy Organic s meruňkami (ID 28290)
- Twiggy Organic s klikvou a jahodami (ID 28824)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20 g	24	kt	10



tyčinky plné ořechů

TWIGGY MAX

Kdo má rád ořechy a ví, že jsou zdravé, ten si přijde u tyčinek MAX na své! Pečlivě vybrané ořechy a 51% hořká čokoláda, to je kombinace, kterou každý ocení.

Příchutě:

- Twigg Max s ořechy (ID 28282)
- Twigg Max s pistáciemi polomáčená v čokoládě (ID 28283)
- Twigg Max s kešu polomáčená v čokoládě (ID 28284)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	35 g	24	kt	9

tyčinka plná cereálií



oblíbené u dětí

TWIGGY CERIX

Děti ji milují. Tyčinka z kakaových kuliček máčená do kakaové polevy. Můžete být klidní, cereálie, sušené mléko, kakao..., to vše dodá dostatek energie při sportu i studiu.

Příchutě:

- Twigg Cerix (ID 28291)
- Twigg Cerix v kakaové polevě s vitamíny (ID 28823)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Twigg Cerix	20 g	24	kt	8
Twigg Cerix s vitamíny	23 g	24	kt	8

s 10 vitamíny

bez lepku



se sníženým obsahem laktózy

VITAMAXIMA KAŠE V KELÍMKU

Lahodné, jemné kaše určené pro všechny věkové skupiny strávníků včetně celiaků. V praktických jednorpcových kelímcích, stačí zalít vodou či mlékem a můžete hned konzumovat.

Příchutě:

- Vitamaxima Rýžovo-jáhlová kaše (ID 28850)
- Vitamaxima Rýžovo-jáhlová kaše s banánem (ID 28832)
- Vitamaxima Rýžovo-jáhlová kaše s meruňkou (ID 28831)
- Vitamaxima Rýžovo-dýňová kaše (ID 28880)

	Hmotnost / obsah	Ks v bal	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	50 g	8	bal	9

do mléka i do vody
snadná příprava

dobře stravitelné

při dvojnásobném ředění
vhodné na pití

AG BEZLEPKOVÉ KAŠE

Lahodné, jemné kaše určené pro všechny věkové skupiny strávníků včetně celiaků. Výborné k snídani, obědu či svačině. Doporučujeme ochutit čerstvým nebo sušeným ovocem dle chuti a Vaší fantazie.

Příchutě:

- AG Rýžovo-jáhlová kaše (ID 24499)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše jednorpcová (ID 24495)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s banánem (ID 24493)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s banánem jednorpcová (ID 24491)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s meruňkou (ID 24492)
- AG Rýžovo-jáhlová kaše s meruňkou jednorpcová (ID 24507)
- AG Pohanková kaše (ID 24498)
- AG Rýžovo-dýňová kaše s příchutí Hruška (ID 24497)
- AG Jáhlovo-kukuřičná kaše (ID 24506)
- AG Rýžovo-kokosová kaše (ID 24503)
- AG Rýžovo-kokosová kaše 50 g - jednorpcová (ID 24509)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Rýžovo-jáhlová kaše	750 g	2,25 l	15	10	ks	12
Rýžovo-jáhlová kaše	50 g	0,15 l	1	30	kt	12
Kaše s banánem	750 g	1,5 l	15	10	ks	12
Kaše s banánem	50 g	0,1 l	1	30	kt	12
Kaše s meruňkou	750 g	1,5 l	15	10	ks	12
Kaše s meruňkou	50 g	0,1 l	1	30	kt	12
Pohanková kaše	750 g	2,25 l	15	10	ks	12
Rýžovo-dýňová kaše	750 g	2,25 l	15	10	ks	12
Jáhlovo-kukuřičná kaše	750 g	4,1 l	23	10	ks	12
AG Rýžovo-kokosová kaše	500 g	1 l	10	10	ks	12
AG Rýžovo-kokosová kaše	50 g	0,1 l	1	30	kt	12

slazeno fruktózou



DIABETA & DIAFABI OPLATKY

Křehké oplatky, které jsou vhodné jako svačina pro dodání energie i jako sladké potěšení k čaji nebo kávě. Všechny tři oplatky jsou slazeny pouze fruktózou. Díky tomu se skvěle hodí pro zvláštní stravování v rámci doporučeného dietního programu.

Příchutě:

- DIABETA oplatka smetanovo-vanilková (ID 28235)
- DIABETA oplatky kokosové máčené (ID 28236)
- DIAFABI oplatka brusinková (ID 28238)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Diabeta smetanová	32 g	24	kt	11
Diabeta kokosová	34 g	24	kt	10
Diafabi brusinková	25 g	17	kt	12

nízký glykemický index



bez přidaného cukru

CROISSANTY

Jemné a delikátní k snídani, lahodné jako odpolední dezert. Díky svému jedinečnému obsahu uspokojí i ty nejnáročnější, s nízkým glykemickým indexem.

Příchutě:

- Croissant s čokoládovou náplní bez přidaného cukru (ID 29035)
- Croissant s meruňkovou náplní bez přidaného cukru (ID 29036)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Croissanty	42 g	6 ks/bal, 8 bal/kt	bal	8

HOŘICKÉ TRUBIČKY BEZ CUKRU



Vychutnejte si tradiční cukrovinku z Hořic bez přidaného cukru. Lahodná jemně nasládlá chuť je zachována díky sladidlům. Ideální drobnost ke kávě či svačinka na zahánění chuti na sladké.

Příchuť:

- Hořické čokoládové trubičky bez přidaného cukru (ID 29049)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Trubičky	38 g	50	kt	12

výborná rozpustnost



pro přípravu krémů, šlehaček a náplní

AG SLADIDLA

AG Fru Sweet (na bázi fruktózy a sukralózy) je sladidlo vhodné pro diabetiky. 50 g Fru Sweet nahradí 2 kg cukru. 100 g AG Big Sweet (na bázi cukru a sukralózy) nahradí 1 kg cukru.

Příchutě:

- AG Fru Sweet (ID 24002N) - fruktóza, sukralóza
- AG Big Sweet (ID 24003N) - cukr, sukralóza

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG Fru Sweet	50 g	40	ks	24
AG Big Sweet	100 g	80	ks	24

trvanlivé pečivo

výborná svačinka



kvalitní náplň



JEMNÉ PIŠKOTOVÉ ZÁKUSKY

Široká nabídka lahodného piškotového pečiva původem z Itálie.

Cream Milk - Jemné trvanlivé pečivo plněné mléčným krémem (17 %) a polité odtučněnou kakaovou polevou (31 %).

Golosini - Jemné trvanlivé pečivo plněné ovocným či kakaovým krémem.

Brio Kakao - Jemné trvanlivé pečivo plněné kakaovou náplní.

Croissant Kakao - Oblíbené Croissanty pečené klasickým způsobem s kakaovou náplní.

Midi Tiramisu - Jemné trvanlivé pečivo s oblíbenou tiramisu příchutí.

Mini roládka - Jemná nadýchaná roláda s náplní.

Příchutě:

- Cream Milk (ID 28090)
- Golosini meruňka (ID 28093)
- Golosini Cacao (ID 28862)
- Golosini Cherry (ID 28867)
- Brio Kakao (ID 28097)
- Croissant Kakao (ID 33167)
- Midi Tiramisu - snack s příchuť tiramisu (ID 28818)
- Piškotová miniroláda s náplní s kakaem 37 % (ID 28363)

	Hmotnost / obsah	Počet ks v balení	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Cream Milk	280 g	8	15	bal	6
Golosini	200 g	8	15	bal	6
Brio Kakao	280 g	10	10	bal	6
Croissant	270 g	6	8	bal	6
Midi Tiramisu	280 g	10	12	bal	6
Miniroláda	200 g	5	20	bal	6

nadýchaný



AGIBERIA CROISSANT

Kdo by nemiloval croissanty, ikonu francouzské kuchyně, která pozdvihne snad každou snídani? Vychutnejte si opravdu pořádně naplněný a nadýchaný croissant ráno ke kávě nebo odpoledne k svačině.

Příchutě:

- AGIBERIA Croissant s kakaovou náplní (ID 33213)
- AGIBERIA Croissant s vanilkovou a borůvkovou náplní (ID 33214)
- AGIBERIA Croissant s jahodovou a vanilkovou náplní (ID 33215) **NOVINKA**

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Croissant	60 g	30	kt	6

MEDOVÝ PERNÍK



plněné ovocnou pomazánkou

Perníky v tmavé polevě se švestkovou náplní se ideálně hodí jako rychlá svačina nebo když máte chuť na něco dobrého. Chutnat bude jak dětem, tak dospělým.

Příchuť:

- Perník švestkový (ID 29000)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Pernik švestkový	50 g	36	kt	5



ATTACK

Klasická pochoutka na výlety nebo jen tak na chuť. Oplatky v mléčně-kakaové polevě s lahodnou náplní v různých příchuťech.

Příchuť:

- Attack - oplatka s příchuť smetany (ID 33355)
- Attack - oplatka s příchuť lískový oříšek (ID 33356)
- Attack - oplatka s příchuť čokoláda (ID 33354)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Attack	30 g	48	kt	10

JEMNÉ PIŠKOTY



Mini či klasické piškoty pro všechny věkové generace. Výborné samotné nebo pro přípravu pudinků, dortů a pohárů.

Příchuť:

- Piškoty kulaté (ID 28639)
- Andante mini piškoty (ID 28878)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Piškoty kulaté	120 g	21	ks	9
Andante mini piškoty	35 g	36	kt	9

jednoduché skladování



identické kynutí jako u čerstvého droždí

INSTANTNÍ DROŽDÍ

Sušené droždí je plnohodnotnou náhradou čerstvého droždí. Vyznačuje se vysokou kvalitou, nízkými nároky na skladování a dlouhou dobou trvanlivosti až 24 měsíců. Zaručuje kvalitní nakynutí těsta.

Druh:

- Sušené pekařské droždí (ID 5001)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Droždí	500 g	20	ks	24



netvoří hrušky

bez lepku

AG PUDING

Puding v prášku, který chutná po vanilce či hrušce se skořicí, je výbornou alternativou ke sladkým dezertům. Puding se může podávat samostatně, v kombinaci se šlehačkou nebo ovocem či piškoty. Vhodný i jako krém k plněným dortům.

Příprava: 740 g AG pudingu, 10 l mléka, 800–1000 g cukru.

Příchuť:

- AG puding Vanilka (ID 20800N)
- AG puding Hruška se skořicí (ID 20802N)
- AG puding Kakao (ID 20805)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Vanilka, Kakao	740 g	10 l	50	10	ks	12
Hruška se skořicí	740 g	10 l	50	10	ks	18



Do buchet i koláčů

MÁK MODRÝ

Již v kuchyních našich babiček měl mák svoje místo. Termostabilizovaný mletý mák je vhodný na pečení buchet a koláčů, ale i na oblíbené nudle s mákem. Mák je přirozeným zdrojem vápníku.

Příchuť:

- AG Mák modrý mletý termostabilizovaný 100% (ID 29303)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mák	500 g	12	ks	9



bez lepků

praktické balení

dodržování normy dávkování



OVOCNÉ POMAZÁNKY, DŽEMY, MED...

Naše ovocné pomazánky a džemy se řadí kvalitou mezi špičkové výrobky. Osladte si chléb nebo čaj medem a ochuťte své pokrmy hořčicí či kečupem. Vše zabaleno v praktických jednorčkových baleních.

Ovocné pomazánky a džemy

- AG Ovocná pomazánka Meruňka bez přidané sacharózy (ID 28320)
- Jumel Džem Jahoda - 45% ovocný podíl (ID 28312)
- Jumel Džem Meruňka - 45% ovocný podíl (ID 28313)
- Jumel Džem jahodový výběrový se sníženým obsahem cukru, se sladidly (ID 29091)
- Džem broskvový výběrový se sníženým obsahem cukru, se sladidly (ID 29092) **NOVINKA**

Medy a náhrady

- AG Med kvěťový pastový (ID 28906)
- Jumel Med (ID 28330)

Ochucovadla

- AG Hořčice plnotučná (ID 28321)
- Kečup (ID 28902)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AG Ovocná pomazánka	20 g	200	kt	12
Jumel džem Jahoda	20 g	120	kt	12
Jumel džem Meruňka	20 g	120	kt	12
Jumel džem se sníženým obsahem cukru	20 g	288	kt	12
AG med	15 g	200	kt	24
Jumel med	20 g	288	kt	12
AG Hořčice	20 g	200	kt	12
Kečup	15 g	200	kt	12

ideální na snídani
či svačinu

SLADKÉ POMAZÁNKY

Lehce roztíratelná pomazánka s příchutí kakaa a lískových ořechů nebo arašídová pomazánka s obsahem 32 % arašídů. Nejlepší je na horký toast, palačinky, vafle nebo k misání přímo z vaničky či kyblíku.

Příchutě:

- Lískooříškovo-kakaová pomazánka (ID 28728)
- AG Arašídová pomazánka (ID 28876)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Lískooříškovo-kakaová pomazánka	18 g	125	kt	24
AG Arašídová pomazánka	1000 g	1	ks	12

na pečení koláčů
a buchet

skvělá chuť

POVIDLA, DŽEMY A OVOCNÁ SMĚS

Sladká povidla či ovocné džemy jsou skvělou volbou nejen na snídani ale i jako náplně do buchet a koláčů.

Příchutě:

- Povidla (ID 28420)
- Džem meruňkovo-jablečný (ID 28421)
- Džem jablečno-jahodový (ID 28422)
- Džem jahodový výběrový se sníženým obsahem cukru, se sladidly (ID 29087)
- Ovocná pomazánka - pekařská (ID 28399)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Povidla	4 kg	1	ks	12
Džemy	4 kg	1	ks	12
Ovocná pomazánka - pekařská	4 kg	1	ks	12

dlouhá záruka



skvělá chuť

ČESKÝ MED KVĚTOVÝ

Med je čistě přírodní produkt, je zpracován co nejšetrněji, aby si uchoval vše cenné, co z přírody a od včel získal. Med s chutí a vůní rozkvetlé louky je namíchaný přesně pro vaše jazýčky.

Příchutě:

- Český med kvěťový (ID 28307)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Med	500 g	8	kt	24

bez přídavných
látek

z koncentrátu

CITRONOVÁ ŠŤÁVA

Citronová šťáva je ideální alternativou vymačkaných šťáv z čerstvých citronů. Je ideální ke zjemnění sladkých pokrmů, čajů, k pečení, k mixovaným nápojům, nebo jako zálivka do salátu. Obsahuje pouze 100% šťávu z koncentrátu a žádné další přídavné látky.

Příchutě:

- Citronová šťáva 100% (ID 29313)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Citronová šťáva 100%	1 l	6	ks	12



zdroj bílkovin

VITAMAXIMA N-DRINK PROTEIN

Vitamaxima N-Drink Protein je inovativní nápoj, který zajišťuje zvýšený příjem bílkovin zákazníkům, kteří nemají chuť, případně čas na běžné jídlo. Jemná banánová příchuť vynikne dobře jak při míchání ve vodě, tak i v mléku.

Příchuť:

- Vitamaxima N-Drink Protein s příchutí banán (ID 21169)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v bal	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Vitamaxima N-Drink Protein	30 g	0,10 l	1	15	bal	18

bez lepku



výborná chuť

bílkoviny

VITAMAXIMA PROTEIN PUDING

Vychutnejte si krémový proteinový pudink s obsahem syrovátkových bílkovin ochucený sušenou ovocnou šťávou. Chutná samotný nebo s čerstvým ovocem. Nezapomeňte, že součástí zdravého životního stylu je nejenom různorodá strava, ale i aktivní pohyb a pozitivní myšlení. Žijte zdravě.

Příchuť:

- Vitamaxima Protein Puding Malina (ID 20804)

Porce připravená dle doporučeného dávkování v polotučném mléce obsahuje 6,9 g bílkovin (= 13 % referenční hodnoty příjmu).

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Počet porcí (0,2 l)	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Protein Puding	350 g	3 l	20	20	ks	18

MASNÉ A RYBÍ KONZERVY

Ideální na svačinu s čerstvým pečivem.

Příchuť:

- Šunka s vepřovým a drůbežím masem (ID 28894)
- Šunka s drůbežím masem (ID 28895)
- Drůbeží paštika s paprikou (ID 28896)
- Drůbeží paštika se žampiony (ID 28897)
- Salát s lososem a se zeleninou (ID 28898)
- Pikantní salát s lososem (ID 28899)
- Anglický guláš (ID 28903)
- Turistická konzerva (ID 28904)
- Pomazánka s vepřovým masem (ID 28905)

ideální na svačinu



lahodná chuť

	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Šunka s vepřovým a drůbežím masem 110 g	45	kt	36
Šunka s drůbežím masem 110 g	45	kt	36
Drůbeží paštika s paprikou 130 g	60	kt	36
Drůbeží paštika se žampiony 130 g	60	kt	36
Salát s lososem a se zeleninou 130 g	60	kt	24
Pikantní salát s lososem 130 g	60	kt	24
Anglický guláš 156 g	36	kt	36
Turistická konzerva 156 g	36	kt	36
Pomazánka s vepřovým masem 300 g	30	kt	36

KOŘENÍ A KOŘENICÍ SMĚSI

Přinášíme vám zcela novou kategorii AG produktů! V každé kuchyni nesmí chybět nejen sůl, ale i koření.

Příchuť:

- AGÁta Klasik (ID 28002)
- AGÁta Easy (ID 28003)
- AGÁTKa Natur (ID 28004)
- AG Pepř černý mletý (ID 29058)
- AG Pepř černý celý (ID 29059)
- AG Pepř barevný drcený (ID 29060)
- AG Paprika mletá sladká (ID 28038x)
- AG Paprika mletá pálivá (ID 29061)
- AG Kmín drcený (ID 29068)
- AG Kmín celý (ID 29067)
- AG Kmín mletý (ID 29069)
- AG Nové koření mleté (ID 29074)
- AG Nové koření celé (ID 29070)
- AG Bobkový list (ID 29066)
- AG Tymián (ID 29072)
- AG Oregáno (ID 29071)
- AG Bazalka (ID 29075)
- AG Majoránka (ID 29081)
- AG Grilovací koření (ID 29073)
- AG Koření na kuře (ID 29077)
- AG Koření na mletá masa (ID 29078)
- AG Koření na ryby (ID 29079)
- AG Provensálské bylinky (ID 29062)
- AG Skořice mletá (ID 29084)
- AG Muškátový oříšek mletý (ID 29083)
- AG Muškátový květ mletý (ID 29082)
- AG Kurkuma mletá (ID 29080)
- AG Cibule před smažená (ID 29076)



	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
AGÁta Klasik 1000 g	10	ks	24
AGÁta Easy 2000 g	4	ks	24
AGÁTKa Natur 500 g	15	ks	24
AG Pepř černý mletý 500 g	20	ks	36
AG Pepř černý celý 500 g	20	ks	36
AG Pepř barevný drcený 200 g	50	ks	36
AG Paprika mletá sladká 500 g	20	ks	36
AG Paprika mletá pálivá 250 g	35	ks	36
AG Kmín drcený 250 g	40	ks	18
AG Kmín celý 250 g	40	ks	18
AG Kmín mletý 250 g	40	ks	18
AG Nové koření mleté 200 g	40	ks	18
AG Nové koření celé 200 g	40	ks	18
AG Bobkový list 250 g	12	ks	18
AG Tymián 200 g	20	ks	18
AG Oregáno 200 g	20	ks	18
AG Bazalka 200 g	20	ks	18
AG Majoránka 200 g	10	ks	18
AG Grilovací koření 500 g	20	ks	18
AG Koření na kuře 500 g	20	ks	18
AG Koření na mletá masa 250 g	40	ks	18
AG Koření na ryby 250 g	40	ks	18
AG Provensálské bylinky 250 g	15	ks	36
AG Skořice mletá 200 g	20	ks	18
AG Muškátový oříšek mletý 20 g	200	ks	18
AG Muškátový květ mletý 20 g	200	ks	18
AG Kurkuma mletá 20 g	200	ks	18
AG Cibule před smažená 250 g	35	ks	18

šetří čas
nejvyšší kvalita

bez glutamanu

ROZPUSTNÉ BUJONY A TEKUTÉ KOŘENÍ

Číré bujóny se skvělou výraznou chutí jsou vhodné pro přípravu polévek a dochucení pokrmů. Tekuté koření je svou formou ideální na dochucení téměř hotového pokrmu.

Příchutě:

- Zeleninový (ID 28035)
- Hovězí (ID 28037)
- Tekuté koření na guláš (ID 28032)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Bujony	3 kg	2	ks	24
Tekuté koření	150 g	72	ks	12

POTRAVINY V KONZERVÁCH BASSTA

Bez kvalitních surovin se žádná kuchyně neobejde a je dobré mít vždy kam pro ně sáhnout. Konzervy Bassta splní vaše nároky kdykoliv během roku při přípravě vašich pokrmů.

Druhy:

- Rajčatový protlak 4,5 kg (ID 28540)
- Rajčatový protlak 0,8 kg (ID 28541)
- Rajčata drcená 4 kg (ID 28542)
- Cizrna 2,5 kg (ID 28543)
- Kukuřice 2,125 kg (ID 28544)
- Žampiony 2,5 kg (ID 28546)
- Tuňák 1 kg (ID 28547)
- Ananas kousky 3 kg (ID 28548)
- Mandarinky zlomky 2,6 kg (ID 28549)
- Broskve kostky 3 kg (ID 28907)
- Meruňky loupané půlené 2,5 kg (ID 28551)
- Ovocný koktejl 2,5 kg (ID 28887)
- Hrušky půlené v mírně sladkém nálevu 2,5 kg (ID 29308) **NOVINKA**



	Hmotnost / obsah	Pevný podíl	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Rajčatový protlak	4 500 g	-	3	ks	36
Rajčatový protlak	800 g	-	12	ks	36
Rajčata Drcená	4 050 g	-	3	ks	36
Cizrna	2 500 g	1 500 g	6	ks	36
Kukuřice	2 125 g	1 775 g	6	ks	36
Žampiony	2 500 g	1 200 g	6	ks	48
Tuňák	1 000 g	950 g	16	ks	36
Ananas Kousky	3 050 g	1 840 g	6	ks	36
Mandarinky Zlomky	2 600 g	1 500 g	6	ks	36
Broskve Kostky	3 000 g	1 800 g	6	ks	36
Meruňky loupané půlené	2 500 g	1 500 g	6	ks	36
Ovocný koktejl	2 500 g	1 500 g	6	ks	36
Hrušky půlené	2 500 g	1 500 g	6	ks	36



AG STERILOVANÁ ZELENINA

Sterilovaná zelenina plná zachovaných vitamínů po celou dobu trvanlivosti. Vhodné na saláty, přílohy i k samotnému vaření.

Druhy:

- AG Kysané zelí bílé (ID 28879)
- AG Červená řepa kostky sterilovaná (ID 28884)
- AG Okurky sterilované (ID 28885)
- Lečo se žampiony (ID 29050)

	Hmotnost pevného podílu	Ks / kt	Minimální prodejní balení	Expirace měs.
AG Kysané zelí bílé 9,7 kg	9700 g	1	ks	48
AG Červená řepa kostky sterilovaná 4 kg	2550 g	1	ks	48
AG Okurky sterilované 9,7 kg	5600 g	1	ks	48
Lečo se žampiony 920 g	-	6	ks	12

jako příloha k masu či hlavní jídlu



TĚSTOVINY, RÝŽE A PŘÍLOHY

Přinášíme vám širokou nabídku těstovin a příloh k hlavnímu jídlu.

Druhy:

- Kuskus (ID 20741)
- Bulgur (ID 20740)
- Pohanka (ID 20742)
- Babiččiny polévkové nudle (ID 5872394Z)
- Babiččiny široké nudle (ID 28247)
- Rýžové hvězdičky bez lepku (ID 5872416Z)
- Rýžová kolínka bez lepku (ID 5872417Z)
- Špagety Semolinové (ID 28053)
- Vřetena Semolinová (ID 28054)
- Kolínka Semolinová (ID 28055)
- Penne Semolinové (ID 28048)
- Tarhoňa Semolinová (ID 28049)
- Těstoviny Fleky semolinové (ID 29322) **NOVINKA**
- Těstoviny Abeceda čtyřvaječné (ID 29323) **NOVINKA**
- Rýže jasmínová (ID 28044)
- Rýže basmati (ID 28051)
- Rýže parboiled (ID 28025)
- Rýže kulatozrná (ID 28026)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Kuskus, Bulgur	5 kg	1	ks	18
Pohanka	2 kg	6	ks	18
Babiččiny nudle	2 kg	5	ks	24
Rýžové těstoviny	2 kg	5	ks	18
Semolinové těstoviny	5 kg	2	ks	36
Těstoviny Fleky semolinové	5 kg	1	ks	48
Těstoviny Abeceda čtyřvaječné	0,5 kg	16	ks	48
Rýže	5 kg	1	ks	18



snadná příprava

vynikající chuť

BRAMBOROVÉ SMĚSI

Snadné a rychlé, to je synonymem pro AG bramborové směsi. V rychlosti a bez velkého nepořádku připravíte jemnou bramborovou kaši jako přílohu k masu nebo snadno vypracujete hladké těsto na bramborové knedlíky.

Příchutě:

- AG Bramborová kaše s mlékem (ID 20731)
- AG Bramborové těsto speciál (ID 28362)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Bramborová kaše	5 kg	1	ks	6
Bramborové těsto	5 kg	1	ks	12

bez lepku



spotřební koš

HRACHOVÁ ROSTLINNÁ BÍLKOVINA

Hrachové nudličky a granulát jsou skvělou vege alternativou k masu. Rostlinnou bílkovinu lze připravit velmi snadno a chuť je téměř nerozeznatelná od běžného masa v omáčkách či polévkách.

Druhy:

- AG Hrachové nudličky (ID 29021)
- AG Hrachové nudličky s uzenou paprikou (ID 29022)
- AG Hrachový granulát (29023)

Výpočet pro spotřební koš

Hrachové výrobky lze zařadit do spotřebního koše s koeficientem 1 do kategorie luštěnin. Tzn. 1 balení (0,5 kg) = 0,5 kg luštěnin do spotřebního koše.

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Hrachové nudličky	500 g	4	ks	12
Hrachový granulát	500 g	8	ks	12

bez lepku



spotřební koš

AG LUŠTĚNINY A LUŠTĚNINOVÉ MOUKY

Luštěniny jsou levnou a výživnou alternativou masa, protože obsahují velké množství bílkovin. Cizrnová mouka poskytuje mnoho využití v hromadném stravování. Na zahuštění omáček či polévek. Navíc je bez lepku.

Druhy:

- Mouka cizrnová instantní (ID 28064)
- Cizrna (ID 28853) **DOPRODEJ**
- Čočka velkozrná (ID 28855)
- Fazole bílá (ID 28857)
- Fazole strakatá Pinto (ID 28859)
- Fazole barevná (ID 28861)
- Hrách žlutý loupaný půlený (ID 29056)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mouka cizrnová	500 g	20	ks	12
Luštěniny 5 kg	5000 g	1	ks	18



NOVINKA

TRVANLIVÉ MLÉKO A SMETANA

Na vaření, do kávy či na přípravu kakaa. Mléko nesmí chybět v žádné kuchyni a pro přípravu jemných krémových omáček či dezertů je tu kvalitní smetana. Obojí si svou výtečnou chuť a kvalitu zachovávají po celou dobu trvanlivosti i při skladování při pokojové teplotě.

Příchutě:

- Mléko trvanlivé polotučné 1,5% (ID 29309)
- Mléko trvanlivé plnotučné 3,5% (ID 29310)
- Smetana na vaření trvanlivá 12% (ID 29311)
- Smetana na šlehání trvanlivá 31% (ID 29312)

	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Mléko	1 l	12	5	kt
Smetana	1 l	6	6	kt

VITAMAXIMA OŘECHY A SUŠENÉ OVOCE

Vitamaxima ořechy a sušené plody jsou zdravější alternativou pro ty, kteří rádi mlsají ať už během dne či večer. Mandle loupané i neloupané či lískové oříšky se navíc hodí na přípravu nejrůznějších dezertů či cukroví. Z naší široké nabídky si vybere každý.

Druhy:

- Vitamaxima Almonds natural 1 kg (ID 28804)
- Vitamaxima Almonds natural 500 g (ID 28803)
- Vitamaxima Blanched almonds 1 kg (ID 28806)
- Vitamaxima Blanched almonds 500 g (ID 28805)
- Vitamaxima Brazil nuts 1 kg (ID 28800)
- Vitamaxima Brazil nuts 500 g (ID 28799)
- Vitamaxima Cashew 1 kg (ID 28796)
- Vitamaxima Cashew 500 g (ID 28795)
- Vitamaxima Fruit mix 1 kg (ID 28812)
- Vitamaxima Fruit mix 500 g (ID 28811)
- Vitamaxima Hazelnuts 1 kg (ID 28798)
- Vitamaxima Hazelnuts 500 g (ID 28797)
- Vitamaxima Nuts and fruit mix 1 kg (ID 28810)
- Vitamaxima Nuts and fruit mix 500 g (ID 28809)
- Vitamaxima Pecan nuts 1 kg (ID 28802)
- Vitamaxima Pecan nuts 500 g (ID 28801)
- Vitamaxima Roasted & salted pistachios 1 kg (ID 28808)
- Vitamaxima Roasted & salted pistachios 500 g (ID 28807)



	Hmotnost / obsah	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
500 g balení	500 g	20	ks	12
1 kg balení	1000 g	10	ks	12



VÝROBNÍK HORKÉ VODY NATEC

Dvouplášťový výrobek horké vody NATEC je určen pro optimální přípravu nápojů v hromadném stravování. Díky velice rychlé a jednoduché obsluze snadno připravíte požadované množství vody s teplotou 30–100 °C.

Typy:

- VHV 11 I (ID 564241)
- VHV 16 I (ID 564242)

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
VHV Natec 11 I	35 x 50 x 35 cm	3,4 kg	12
VHV Natec 16 I	38 x 55 x 38 cm	4,2 kg	12



VÝROBNÍK HORKÉ VODY

VHV slouží k ohřevu vody a udržování nápojů v požadované teplotě. Výrobek mají vlastní přívod vody s poloautomatickým dopouštěním (ADM) nebo manuálním napouštěním (D). Díky velmi rychlé a jednoduché obsluze snadno připravíte požadované množství vody s teplotou 30–100 °C.

Typy:

- VHV 7 I D (ID 29100048)
- VHV 15 I D (ID 565776)
- VHV 30 I ADM (ID 565777)
- VHV 30 I D (ID 565778)

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
VHV 7 I D	32 x 62 x 30 cm	11 kg	12
VHV 15 I D	32 x 62 x 30 cm	13 kg	12
VHV 30 I ADM	40 x 58 x 40 cm	14 kg	12
VHV 30 I D	40 x 58 x 40 cm	14 kg	12



TERMOKONVICE HELIOS

Termokonvice, která je vyvinutá pro mytí v průmyslových myčkách na nádobí do teploty 95 °C. Konvice jsou ve dvou barevných provedeních - červená (slazené nápoje) a bílá (nápoje pro diabetiky).

Typy:

- Konvice HELIOS Wash 1 I červená (ID 740655)
- Konvice HELIOS Wash 1 I bílá (ID 740656)

vakuová tepelně izolační vložka

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
Všechny typy	18 x 30 x 18 cm	0,7 kg	12



VÍŘIČE COFRIMELL

Zařízení vyniká snadnou obsluhou, údržbou a nízkými náklady na provoz. Dle počtu vámi připravovaných nápojů je možné zvolit zařízení s jedním, dvěma nebo třemi zásobníky o obsahu 12 l. Zásobníky jsou vyrobeny z nerozbitného polykarbonátu a tzv. tělo vířiče je v nerezovém provedení.

Typy:

- Vířič Cofrimell 1M (ID 532013)
- Vířič Cofrimell 2M (ID 561111)
- Vířič Cofrimell 3M (ID 561112)
- Vířič Cofrimell 2M 25 I (ID 532016)

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost (prázdný)	Záruka (měs.)
Cofrimell 1 M	20 x 62 x 43 cm	25 kg	12
Cofrimell 2 M	40 x 62 x 41 cm	28 kg	12
Cofrimell 3 M	60 x 67 x 43 cm	35 kg	12
Cofrimell 2 M 25 I	79 x 62 x 42 cm	60 kg	12



BIOGENA COOLBAR

Ideální řešení pro přípravu a výdej chlazených nápojů. CoolBar lze připojit přímo na vodovodní řád. Smícháním chlazené vody a až tří koncentrátů vzniknou osvěžující nápoje nebo lze ponechat jen čistou vodu. Bezdotykový CoolBar je navíc opatřen pohybovými senzory pro výdej a splňuje tak nejprísnejší hygienická opatření.

Typy:

- Cool bar 4 (ID 566693)
- Cool bar 4 Bezdotykový (ID 566937)

Umístění až 3 druhů nápojů (možnost ponechání čisté vody)

Typ	Rozměry (š x h x v)	Hmotnost	Chladicí výkon	Počet nápojů	Napájení	Příkon
CoolBar 4	258 x 398 x 428 mm	20 kg	24 l / h	3	230V/50Hz	280 W
CoolBar bezdotykový	258 x 398 x 428 mm	20 kg	24 l / h	3	230V/50Hz	280 W



FRUIT STREAM

Post-mix (PMX stojan) pro stáčení míchaných nápojů s dotykovým displejem s možností individuálních grafických úprav. Možnost mísení s perlivou či neperlivou chlazenou vodou.

Typ:

- Stojan Fruit Stream 4+2 (ID 567007)

až 4 různé příchutě počítadlo vydaných porcí

	Rozměry (š x v x d)	Hmotnost	Počet nápojů	Napájení
Fruit Stream	260 x 219 x 454 mm	15 kg	4x sirup + voda + soda	230V/50Hz

ČISTICÍ A DESINFEKČNÍ PROSTŘEDKY

Cormen jsou kvalitní prostředky na úklid, desinfekci a osobní péči. Jednotlivé výrobky jsou barevně rozlišené dle použití pro snadnou orientaci i neškoleného personálu.

Dezinfekce - červená:

- KRYSTAL Univerzální dezinfekce 750 ml (ID 567129)
- KRYSTAL Dezinfekce podlah 5 l (ID 567130)
- KRYSTAL Sanan klasik 5 l (ID 567175)

Povrchy a podlahy - modrá:

- CLEAMEN 110 skleněné plochy 1 l s rozprašovačem (ID 567158)
- CLEAMEN 100/200 všestranný, každodenní 5 l (ID 567174)
- CLEAMEN 122 lesklé podlahy 1 l (ID 567159)
- CLEAMEN 145 strojní a ruční mytí podlah 5 l (ID 567160)
- CLEAMEN 540 bezoplachová dezinfekce povrchů a pokožky 1 l (ID 567226)

Silná mastnota a připáleniny - zelená:

- CLEAMEN 210 proti silné mastnotě 1 l (ID 567161)
- CLEAMEN 210 proti silné mastnotě 5 l (ID 567162)
- CLEAMEN 250 ruční mytí nádobí koncentrát 1 l (ID 567167)
- CLEAMEN 250 ruční mytí nádobí koncentrát 5 l (ID 567227)
- CLEAMEN 240 trouby, grily, krbová skla 1,1 kg (ID 567165)
- CLEAMEN 241 konvektomaty, grily 5,5 kg (ID 567166)
- CLEAMEN 220 nerez leštič 550 ml (ID 567224)
- CLEAMEN 260 restaurační sklo 1 l (ID 567225)

Strojní mytí nádobí - zelená:

- CLEAMEN 230 strojní mytí nádobí 12 kg (ID 567163)
- CLEAMEN 231 strojní oplach nádobí 10 kg (ID 567164)

Koupelna a praní - žlutá:

- CLEAMEN 310 vysoce kyselý na WC a keramiku 750 ml (ID 567168)
- CLEAMEN 410 koupelny s leskem 1 l s rozprašovačem (ID 567176)
- CLEAMEN 102/202 osvěžovač a neutralizátor pachů 550 ml (ID 567157)
- TONGO Univerzální prací prášek 600 g (ID 567169)
- TONGO Univerzální prací prášek 9 kg (ID 567170)
- TONGO Univerzální prací prášek 15 kg (ID 567171)

Osobní hygiena - oranžová:

- ISOLDA Šalvěj s biotinem 100 ml (ID 567129)
- ISOLDA Měsíček lékařský s lněným olejem 100 ml (ID 567172)
- ISOLDA Disinfection soap 500 ml - Medispender (ID 567173)
- Isolda granátové jablko, krémové mýdlo 1 l (ID 567177)
- Isolda granátové jablko, krémové mýdlo 5 l (ID 567178)

- CLEAMEN Dávkovací pumpa 2 ml (ID 567301)



NOVINKA



Hmotnost / obsah

Minimální
prodejní množství

Záruka (měs.)

Všechny typy

dle typu

ks

24

minerální látky

praktické jednorčecové balení
na 1,5 l nápojeteplý i studený
nápojNeobsahuje více než
6,5% hmotnosti cukrudodaná hodnota mineralizace 210 mg/l
- slabá mineralizace

VITAMAXIMA STRONG

Při práci v horku dochází v důsledku termoregulačních pochodů v organismu ke ztrátám tekutin a solí zejména pocením a dýcháním. Tyto ztráty jsou závislé na výši fyzické námahy, na použitém oděvu a na klimatických podmínkách, které jsou charakterizovány teplotou, rychlostí proudění vzduchu a relativní vlhkostí. Ochranný nápoj Vitamaxima Strong doplňuje zpět potřebné minerály a látky, které pomáhají udržovat organismus v kondici.

Příchutě:

- Vitamaxima Strong s příchutí Grep (ID 23220)
- Vitamaxima Strong s příchutí Jablko (ID 23221)
- Vitamaxima Strong s příchutí Pomeranč (ID 23222)
- Vitamaxima Strong s příchutí Limetka (ID 23225)
- Vitamaxima Strong s příchutí Malina (ID 23226)

	Hmotnost / obsah	Hotového výrobku	Ks v bal	Bal v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	7,5 g	1,5 l	5	40	kt	15



ZAŽIJTE

kouzelné chvíle



BIOGENA MAJESTIC TEA

Prémiové čaje plné rozmanitých chutí a vůní pro chvíle pohody i slavnostních okamžiků.

Příchutě:

- Hruška & Yerba Maté (ID 5800187V)
- Noni & Švestka (ID 5800100V)
- Aloe Vera & Ostružina (ID 5800101V)
- Goji & Limetka (ID 5800102V)
- Acerola & Květ bezu (ID 5800103V) **DOPRODEJ**
- Malina & Camu Camu (ID 5800173V)
- Mango & Růže (ID 5800184V)
- Zázvor & Mandarinka (ID 5800195V)
- Zimní punč (ID 5800176V)
- Pivoňka & Broskev (ID 5800322V) **NOVINKA**
- Maracuja & Maca (ID 5800196V) **NOVINKA**
- Majestic Tea Maxi (ID 5800227V)



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20	12	ks	24
Majestic Tea Maxi	60	28	ks	24



BIOGENA FANTASTIC

Variace ovocných a bylinných čajů v novém balení. Vychutnejte si tradiční kombinace příchutí.

Příchutě:

- Jahoda & Ginkgo (ID 5800300V)
- Borůvka & Rakytník (ID 5800301V)
- Jablko & Echinacea (ID 5800302V)
- Malina & Ostružina (ID 5800303V)
- Lesní plody (ID 5800304V)
- Červený pomeranč (ID 5800305V)
- Earl Grey (ID 5800308V)
- Green Tea Jasmine (ID 5800309V)
- Fruit Mix (ID 5800310V)
- Biogena Fantastic Maxi (ID 5800186V)



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Všechny příchutě	20	12	ks	24
Biogena Fantastic Maxi	64	23	ks	24

Biogena®

BIOGENA WELLNESS SELECTION

Kolekce unikátních čajových směsí, které vám obohatí život o to, co tělo a mysl potřebují, v jednom harmonickém šálku. Představujeme vám novou řadu Wellness čajů Biogena z vybraných rostlin, bylin a koření. Pečlivě zvolené ingredience v šesti vyvážených směsích poskytují četné benefity pro vaše tělo i mysl.

Příchutě:

- Biogena Boost energy (ID 5800313V)
- Biogena Bright detox (ID 5800312V)
- Biogena Body balance (ID 5800314V)
- Biogena Brave man (ID 5800316V)
- Biogena Bedtime harmony (ID 5800311V)
- Biogena Beautiful lady (ID 5800315V)



Na probuzení

Směs pro přípravu čaje se zeleným čajem, yerbou maté a guaranou.



Čistá a zářivá mysl

Směs pro přípravu čaje s kopřivou, mátou, yerbou maté a vřesem.



Pro pocit lehkosti

Směs na přípravu čaje s fenylem, meduňkou a šalvějí.



Pro silného muže

Směs pro přípravu čaje s kotvičником, guaranou a ženšenem.



Relaxace a uvolnění

Směs pro přípravu čaje s meduňkou, levandulí a třezalkou.

Pro krásnou ženu

Směs pro přípravu čaje s kotvičником, moringou a ženšenem.



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Biogena Wellness Selection	20	12	ks	24

Tea₂O

BIOGENA TEA₂O

Luxusní ovocné porcované čaje s obsahem bylin nejvyšší kvality.

Příchutě:

- Tea₂O Jahoda & Echinacea (ID 5800198V) **DOPRODEJ**
- Tea₂O Borůvka & Ženšen (ID 5800199V) **DOPRODEJ**
- Tea₂O Maxi (ID 5800200V)



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Tea ₂ O Maxi	60	24	ks	24
Ostatní příchutě	20	12	ks	24

Biogena®

TRADITIONAL

Pravé čaje jsou vyrobeny z lístků čajovníku. Jedná se o stálezelený keř, v přírodě dorůstající do výšky i patnácti metrů. Podle následného zpracování čaje po sklizni získávají čaje své specifické vlastnosti, chuť a kvalitu. Vychutnejte si tradiční čistý černý čaj třeba s kapkou mléka. Nebo zvolíte radši Černý čaj s bergamotem známý jako Earl Grey? A pro milovníky zelených čajů máme i čistý zelený čaj z kvalitních lístků.

Příchutě:

- Biogena Traditional Black Tea (ID 5800330V)
- Biogena Traditional Earl Grey (ID 5800331V)
- Biogena Traditional Green Tea (ID 5800332V)



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Biogena Traditional	20	12	ks	24

Biogena[®]**BEAUTEA**

Speciálně pro něžné pohlaví jsme vyvinuli unikátní bylinné čajové směsi, které vás budou doprovázet po celý den od ranního probuzení až po zklidnění před spánkem. Dopřejte si vyvážené kombinace bylin a udělejte dobře svému tělu i duši. Čaje jsou navíc baleny v designovém balení, které zaujme nejen ženu. V kolekci najdete: Probuzená, Lehká, Svěží, Uvolňená, Vyrovnaná, Zářivá.

Druh:

- Biogena Beautea (ID 5800229V)

Probuzená - Pro čilý start dne a dobré ráno. Pro psychickou stimulaci, probuzení a osvěžení těla. **Lehká** - Pro pocit lehkosti a jemnosti. Proti zadržování vody v těle a osvěžení mysli. **Svěží** - Pro pocit čisté a svěží mysli. Pro očistu mysli a vylučování vody z těla. **Uvolňená** - Pro večerní relaxaci a uvolnění. Pro celkovou regeneraci organismu a kvalitní spánek. **Vyrovnaná** - Pro dobrou náladu a pozitivní myšlenky. Pro psychickou pohodu a zklidnění mysli. **Zářivá** - Pro krásnou a prozářenou pleť. Pro vyživenou, prozářenou a tonizovanou pleť.



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Biogena Beautea	60	28	ks	24

Biogena[®]**BIOGENA WINTER EXCELLENT**

Originální vánoční dárková kazeta plná čajových směsí, které zahřejí při dlouhých zimních večerech a nabudí slavnostní atmosféru vánočních svátků. Potěšte své blízké lahodnými čaji v jedinečném designovém balení. V balení najdete: Zázvor s mandarinkou, Vánoční čaj, Zimní punč, Citrusové plody s kořením, Jablko s rakytníkem a Černý rybíz se skořicí.

Druh:

- Biogena Winter Tea Excellent (ID 5800320V)



	Počet porcí	Ks v kt	Minimální prodejní množství	Trvanlivost (měs.)
Biogena Winter Tea Excellent	60	28	ks	24

KONTAKTY**ag foods**
experience & innovation**AG FOODS Group a. s.**

Košíkov 72,
595 01 Velká Bíteš, CZ
T+420 566 503 011
F+420 566 503 012

Zákaznická linka: 800 627 653
info.cz@agfoods.eu
E-shop: shop.agfoods.eu
www.agfoods.eu

Libor Vymyslický

725 483 024
libor.vymyslicky@agfoods.eu
Group Sales Force Manager

Lukáš Nachtmann

724 614 802
lukas.nachtmann@agfoods.eu
Key Account Manager

Roman Havel

606 618 704
roman.havel@agfoods.eu
Key Account Manager

Petr Kocina

602 222 813
petr.kocina@agfoods.eu
Jihočeský (TA, PI, ST, PT, CK, CB)

Josef Kaválek

724 614 804
josef.kavalek@agfoods.eu
Královehradecký, Pardubický,
Liberecký, (HK, RK, NA, PU, UO, TU)

Milan Havlík

724 614 809
milan.havlik@agfoods.eu
(KO, KH, BN, PY, JC, MB, NB)

Jana Drápelová

606 692 295
jana.drapelova@agfoods.eu
Jihomoravský, Olomoucký,
(BM, BI, BK, ZN, VY, PV)

Tomáš Valo

724 614 835
tomas.valo@agfoods.eu
Liberecký, Ústecký (LB, CL, JN, DC,
UL, SM)

Štěpán Holenda

728 933 756
stepan.holenda@agfoods.eu
Vysočina (ZR, TR, JI, PE, JH)

Marek Bačik

724 614 800
marek.bacik@agfoods.eu
Jihomoravský, Zlínský (BV, HO, ZL,
UH, KM, PR, VS)

Luboš Havlice

728 426 555
lubos.havlice@agfoods.eu
Ústecký (TP, LT, MO, LN, CV, ME)

Zbyněk Šobíšek

606 405 324
zbynek.sobisek@agfoods.eu
Karlovarský (KV, CH, SO, TC, DO,
KT)

David Bačik

724 614 801
david.bacik@agfoods.eu
Jihomoravský, Zlínský (BV, HO, ZL,
UH, KM, PR, VS)

Petr Ptáček

602 796 690
petr.ptacek@agfoods.eu
Moravskoslezský (OV, KI, OP,
BR, JE, NJ, FM)

Karel Antonín

724 614 826
karel.antonin@agfoods.eu
Praha 2, 4, 5, 6, 10, 12, 13, 16, 17

David Kekel

771 235 590
david.kekel@agfoods.eu
Jihomoravský, Zlínský (BV, HO, ZL,
UH, KM, PR, VS)

Daniel Procházka

724 614 806
daniel.prochazka@agfoods.eu
Pardubický, Vysočina (SY, CR, HB,
SU, OC)

Linda Čížková

771 291 657
linda.cizkova@agfoods.eu
Praha 1, 3, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 18,
19, 20, 21, 22

Antonín Klenot

724 614 810
antonin.klenot@agfoods.eu
Plzeňský, Středočeský (PJ, PS,
PM, RA, BE, PB, RO, KL)

Agiberia Fruits

100%
OVOCE



OVOCNÁ NOVINKA

100 % ovoce | bez přidaného cukru | žádné přídavné látky

jablko | jablko & rakytník | jablko & banán & broskev

ag foods
experience & innovation

Více informací o produktech získáte u vašeho **obchodního zástupce** nebo na našem eshopu b2b.agfoods.cz či na bezplatné zákaznické lince 800 627 653.