

SEMA HŠ SE CHLUBÍ NEJEN BIOOSIVY

Exkurze připravená PRO-BIO Svazem EZ vedla skupinu ekologických zemědělců na jižní Slovensko k městu Sládkovičovo do Nového Dvora, kde má sídlo osivářský podnik SEMA HŠ, s. r. o. Zabývá se v prvovýrobě zejména pěstováním biosiv i potravinářských produktů. Podnik vznikl v roce 1996 z bývalého osivářského státního podniku, jenž hospodařil na 7800 ha. Hospodaří na 1300 ha pronajaté půdy v Novém Dvoru a v dalších obcích a sesterská AGROSEMA hospodaří na 650 ha a poskytuje zemědělské služby. Trnavská tabule poskytuje pro osivářství dobrou bonitu půdy (19) a je bez rizika velkých erozí.

Při příjezdu do areálu firmy všechny účastníky exkurze nadchl naprostý pořádek v areálu, zejména zemědělská technika měla svá vymezená stanoviště. Upravené zelené plochy a pěkná zahrádka před vstupem do zrekonstruovaných, dříve hospodářských, budov (viz snímek na první straně Bio). Čistota a úpravnost areálu je opravdu mimořádná. Přesto skončil zemědělský podnik v soutěži o „Najkrajší chotár“ jen na druhém místě...

Ředitel společnosti Ing. Milan Halmeš a agronomka Ing. Gabriela Šeboková byli dobrými průvodci. V ekologickém režimu pěstují zejména sladovnické ječmeny, pšenici, hrachy, řepku a slunečnici nízkou a vysokoolejnou. Letos například museli zaorat 170 ha s řepkou kvůli pomrznutí. V oblasti se pohybují srážky kolem 500 mm a průměrná teplota z dlouhodobého průměru 9,7 °C mezi lety 1997 do 2003 stoupla o jeden stupeň, k loňskému roku to již bylo

16,8 °C. Vedení firmy pocítuje změnu v klimatu jako možné ohrožení výnosů.

Skliženou produkci zde skladují, čistí v čističce, třídí a balí do velkoobjemových pytlů. Skližené zrna prodají buď jako biosivo, nebo pro potravinářské nebo krmivářské účely, podané už zpravidla na konvenční bázi. Letošní sklizeň biopšenice špaldy



Vzorně uspořádaný strojový park je chloubou firmy.

BIOFACH 2014: know-how, požitek a inspirace

NOVÉ: zařazení zajímavostí veletrhu BIOFACH do skupin * Nabídka na míru skýtá obchodníkům přidanou hodnotu * Zážitkové světy ochutnávek

V době od 12. do 15. února 2014 zve BIOFACH k návštěvě svého 25. ročníku. Vůdčí světový veletrh biopotravin se pěkně rozrostl. V jubilejním roce 2014 se v Norimberku opět očekává přes 2 400 vystavovatelů a více než 40 000 odborných nákupčích. Ve dvojici s VIVANESS, mezinárodním odborným veletrhem přírodní kosmetiky, BIOFACH každoročně odráží globální trh biopotravin a přírodní kosmetiky ve vši rozmanitosti. Tím důležitější dnes je postarat se o dobrou orientaci a prezentovat obchodníkům nabídky šité na míru. V roce 2014 proto budou zajímavosti veletrhu BIOFACH nově sloučeny do pěti skupin – klastřů: **Trendy a inovace, Budoucí generace, Kongres, Sraz specializovaného obchodu a Zážitkové světy.**

Trendy a inovace najdou vystavovatelé a návštěvníci soustředěné na jednom místě – stánku novinek. Na minulém ročníku BIOFACH tam čekalo na objevení 474 inovativních a inspirativních produktů (571 včetně novinek VIVANESS). **Nové v roce 2014: vlastní kategorie veganských potravin. Z produktů přihlášených na stánku novinek budou odborní návštěvníci opět volit své favority pro cenu Best New Product Award.** Hledači trendů by si neměli nechat ujít stánek mladých inovativních podniků, podporovaný Spolkovým ministerstvem ho-

spodářství a technologií (BMW). I ten je rok co rok bohatým zdrojem perspektivních a podnětných bioproduktů. Skupina Budoucí generace zahrnuje rozšířenou burzu pracovních příležitostí včetně seskupení vystavovatelů ze sekce Vzdělávání – Práce – Perspektivy a dále setkání Kariéra. Do této skupiny spadá také cena za výzkum v oblasti biopotravin.

Kongres BIOFACH a VIVANESS bude mít v roce 2014 novou orientaci. K hlavním cílům zde patří silnější zacílení a zaostření v jednotlivých tematických oblastech a fórech, omezení počtu jednotlivých termínů na přibližně 70 a ještě větší změna a inspirace. Sraz specializovaného obchodu tvoří centrální prostor pro komunikaci mezi zástupci specializovaného obchodu. Patří sem jak Fórum specializovaného obchodu, které je volně přístupné pro všechny návštěvníky a soustřeďuje přednášky a kongresové akce pod jednou střechou přímo v hale, tak i Klub specializovaného obchodu. Ten slouží jako prostor pro soustředěné jednání, cílené informování i uvolnění. Vstup do Klubu je zdarma, je však nutno prokázat se dokladem specializovaného maloobchodníka.

Pět zážitkových světů čeká na objevení v rámci veletrhu BIOFACH 2014. **Zážitkové**



svět sýrů oslavil v únoru 2013 svou premiéru. Tato úspěšná koncepce bude na příštím veletrhu přenesena také na **olivový olej, víno, ryby a kávu** a dále rozšířena. Zde mohou specializovaní prodejci získat u odborníků na slovo vzatých praktické a fundované informace o daném sortimentu, ochutnávat výrobky a čerpat inspiraci pro vlastní obchod. Zážitek a požitek určují tyto prvky: prezentace s ochutnávkami, workshopy a předávání informací v dialogu s kulinářskými experty a opravdovými znalci sortimentu.

Udo Funke, vedoucí akcí BIOFACH a VIVANESS říká: „Spolu s našimi partnery, experty, kteří jsou v jednotlivých zážitkových světech k dispozici jako kontaktní osoby, nabízíme návštěvníkům veletrhu BIOFACH ze sektoru maloobchodu díky této koncepci vysokou přidanou hodnotu. Ta spočívá především v odborné hloubce, které dosáhneme díky doplňkovým workshopům a odborným rozhovorům. To přinese každému prodejci přesně to, z čeho bude mít ve své každodenní praxi u sýrového nebo rybího pultu, regálu s olivovým olejem a vínem nebo kávového baru největší užitek: posílení prodeje a pomoc při hledání správného tržního umístění, jakož i četné příklady dobré praxe.“

(nl)