

## PŘEDVÁNOČNÍ REPORTÁŽ

V čokoládovně se smí  
ochutnávat, přesto  
jsou všichni štíhlí

Koupili čokoládovnu a udělali z ní rodinnou firmu. Dnes **kolínský Chocoland** vyrábí nejvíce adventních kalendářů v Česku.



Vrátnice, kde čekám na ředitele vývoje Pavla Pelecha, sice vypadá jako z pozdního socialismu, ale smaltované cedule lákající na kolínskou cikorku svědčí o delší historii. To potvrzuje i paní vrátná, která ochotně vypráví o tom, jak v čokoládovně za první republiky pracovala už její babička. A skutečně, v Kolíně se cukrovinky vyrábějí déle než 100 let.

Historii mi pak upřesňuje manažer – původně se zde zpracovávala cikorka, pak sója na cukrárenské polotovary. Po revoluci firmu společně zprivatizovaly společnosti Nestlé a Lindt. Po pár letech provozu nastalo období optimalizací a vypadalo to, že kolínská pobočka zanikne. O práci by tak rázem přišly desítky lidí. Tehdejší ředitel (tatínek mého průvodce) proto začal jednat o tom, že by firmu odkoupil. Tak vznikla rodinná firma Altis. „Dnes už je otec v důchodu a všechno je za jinak, společnost jsme prodali, teď vyrábí pod značkou Chocoland, ale pracujeme zde dál,“ doplňuje Pavel Pelech.

## Vyrábějí i pro obchodní řetězce

Sedíme v kanceláři, kde na stole, v poličkách i jen tak v krabicích okolo leží čokoládové tyčinky, figurky a adventní kalendáře. Klasika: sójový suk, nugátová pochoutka, ledová čokoláda, ale i odvážnější Mikuláš s čertem a andělem v rockovém provedení...

Sliny se mi sice sbíhají, ale nevidím ve výběru nic, co by bylo naprosto exkluzivní, jak si představuji u rodinné firmy. „Děláme hodně takzvané privátní značky – ty, které pak najdete v obchodním řetězci s jeho logem a výrobce tam vlastně není vůbec uveden,“ říká manažer. Přece jen, je potřeba dát práci 200 lidem.

Privátní značky mě zajímají. Jak je to s kvalitou takového zboží, není šizené? „Záleží na zadavateli. Děláme pro řetězec, který má požadavky téměř nadstandardní, vše mnohokrát kontroluje a vyžaduje neustálé opakování senzorických zkoušek. Z jiného řetězce pak dostaneme požadavek na tak nízkou cenu, že prostě nelze použít kakaové máslo, ale jen kakaový prášek a rostlinný tuk,“ popisuje situaci na trhu Pavel Pelech.

I když tak mnohé výrobky nejsou čokoládou, ale náhražkou, v kolínské firmě se chlubí jednou věcí: jsou hluboce pod normami pro obsah transmastných kyselin (TFA). Zatímco limit je osm procent, je-

jich výrobky jsou na hodnotě 0,01 procenta. Zastávají totiž pravidlo, že „když už poleva, tak z kvalitních surovin“, dožívám se. A i proto prý nedokážou cenou konkurovat nejlevnějším výrobkům třeba z Polska.

Práci firmě zajišťují dodávky pro bývalého majitele – Nestlé, které i dnes tvoří velkou část výroby. „Tahle zakázka je pro nás velkou referencí. Na veletrzích můžeme předvádět všechny možné certifikáty, ukazovat, že máme ISO, ale když řekneme, že dodáváme pro Nestlé, obchodní partneři už po ničem nepátrají, berou to jako záruku kvality,“ vysvětluje manažer.

## Hurá do čokoládového království

Vyrážíme do provozu – bílý plášť, igelitovou čapku na hlavu a důkladně umyt ruce. Vůně se ještě zintenzivňuje. Na jednom pásu se plní várka adventních kalendářů, na druhém vznikají čokoládoví Mikuláši.

Víte, jak se vytvoří ta dutinka uvnitř? Nevyfukuje se, jak se mnozí domnívají – forma je dvoudílná, vylije se čokoládou, obě části se přiloží k sobě a přicvaknou magnetem na stroj, který se

lehce vrtí a natřásá. Čokoláda se rozlije po formě a zchladne, uvnitř zůstane dutina. Zkouším to a magnet je našťást tak silný, že formu scvakne, aniž bych způsobila čokoládovou pohromu. Přesto mi operace trvala minimálně třikrát déle než pánovi, který linku normálně obsluhuje a teď mě pobaveně pozoruje.

Procházíme mezi bednami čokoládových postavček, koulí, bonbonů... a já se podivuji, jak může mít manažer tak

štíhlou postavu. To se v tomhle prostředí snad ani nedá udržet... Sladkostí se prý dost přejí, protože dvakrát až třikrát týdně chodí na senzorické hodnocení a musí ochutnat od všeho, co se ten den vyrobí. Má na to speciální zkoušky.

Ale všudypřítomnost sladkostí má asi vliv na chuťové pohárky a instinktivně brání zbytečnému přísunu cukru do těla. Ostatně ani zaměstnanci firmy, které jsme v provozu míjeli, evidentně nemají problémy s obezitou. **Jolana Nováková**



V provozu Gumové čepce neminou nikoho – ani manažery. Na dolním snímku vyrábím duté figurky: dvoudílnou formu musím rychle secvaknout k sobě a umístit do „natřásacího“ stroje, který mám za zády.

Foto: Lenka Sládková

## Kolínská čokoládovna

Specializuje se na zpracování geneticky nemodifikované sóji. Zaměstnává až 240 lidí (podle sezony), pracují ve třisměnném provozu. Adventní kalendáře a vánoční figurky vyrábí obvykle od června, ty na vývoz ještě dřív. Soustředí se i na oblast dia cukrovinek. Vyrábí tradiční dobroty, jako je třeba sójový suk, ale i sladkosti privátních značek pro obchodní řetězce. Zaměstnanci si domů čokoládu nosit nemohou, občasná ochutnávka u výrobní linky však pomáhá udržovat kvalitu výroby.

## Perličky z návštěvy

- Ve vrátnici mají klasické „píchačky“ s klíkou a s nástěnkou, do které se dávají ocvakané lístečky.
- Vůně – v areálu nádherně voní pražená sója, u výrobní linky je zase čokoládové sladko.
- To, že nepovedené figurky nesní pracovníci, je pochopitelné, všichni se tu tváří dost přeslazeně. Polámané zboží dávají do bedýnek, čokoláda se znovu rozpustí a zpracuje. Recyklace je tu všudypřítomná – speciální koše na plasty i papírové krabice na přepravu figurek jsou opatřeny výrazným nápisem Vratný obal, při otevírání nepoškozte, použijte fezák. Hlavně se hlídá, aby nic nepatříčného neskončilo v čokoládě.
- V každé krabici s dobrotami je kromě figurek i kus papíru: koule se sobem, 300 kusů, naléval Novák, balila Kučerová. Vše je dohledatelné podle kódu na výrobku.
- Zubař – firemním benefitem je příspěvek na stomatologickou péči. Zdejší zaměstnanci mají přece jen k cukru blíž než jiní.
- Když má čokoládová tyčinka sukni, znamená to, že poleva byla příliš řídká a naspodu výrobku udělala nepěkný okraj. Jakmile se to stane, zastavuje se výroba a hledá se chyba. (Jol)

## Co je co?

- alaburky** – pražené sójové oříšky
- fondán** – cukrová potahovací a modelovací hmota
- griláš** – cukrářská hmota z oříšků ve zkaramelizovaném cukru
- kulér** – potravinářské barvivo připravené karamelizací cukru
- nugát** – cukrářská hmota z oříšků a čokolády

## PORADNA

Už tři roky pracuji u jedné soukromé firmy a majitel mi za tu dobu ani jednou nezaplátil práci ve svátek, pokud to bylo v pracovním týdnu. Má na to právo? Jak v takovém případě postupovat?



JUDr. Jan Kozubek  
advokát z kanceláře  
Becker a Poliakoff

## Nedostal jsem zaplacenou práci ve svátek. Jak se bránit?

» Zaměstnanci, který o státním svátku nepracoval, neboť svátek připadl na jeho obvyklý pracovní den, náleží podle § 115 zákoníku práce náhrada mzdy ve výši průměrného výdělků.

To se však týká především zaměstnanců s hodinovou, časovou nebo úkolovou mzdou. Pokud jste odměňováni „fixní“ měsíční mzdou, nemělo by vám být vyplaceno méně v důsledku toho, že jste v den svátku nepracovali, neboť tato měsíční mzda náleží zaměstnanci v nezměněné výši bez ohledu na počet pracovních dnů v měsíci a svátků v kalendářním měsíci.

Jestliže přesto ke snížení vaší měsíční mzdy z tohoto důvodu došlo, je třeba vyzvat zaměstnavatele, aby vám rozdíl v nejbližším vyplátním termínu doplatil, a to i za

celou dobu předchozích tří let, kdy zřejmě docházelo k neoprávněnému krácení vaší měsíční mzdy.

Pokud pobíráte například hodinovou mzdu, náleží vám náhrada za tu, která vám v důsledku toho, že jste o svátku nepracovali, ušla. Když vám tato náhrada mzdy vyplacena nebyla, je třeba postupovat obdobně a vyzvat zaměstnavatele, aby vám ji uhradil.

Ve druhém případě zaměstnanci přísluší za dobu práce ve svátek dosažená mzda a náhradní volno ve stejném rozsahu. To musí být poskytnuto nejpozději do konce třetího měsíce, který následuje po výkonu práce, ale je možné se dohodnout i na jiné době. Za čerpání náhradního volna přísluší zaměstnanci náhrada mzdy ve výši průměrného výdělků, takže tento den

volna dostane zaplacen, je to tedy placené volno.

Zaměstnanec a zaměstnavatel se však také mohou dohodnout, že pracovník náhradní volno čerpat nebude, a v tom případě mu bude poskytnut příplatek k dosažené mzdě, který musí být nejméně ve výši průměrného výdělků. Takže zaměstnanec obdrží za práci ve svátek jednak svou regulérní mzdu a jednak příspěvek ve výši nejméně 100 procent průměrného výdělků. Ten samozřejmě může být i vyšší a může být stanoven ve vnitřním předpise, v kolektivní smlouvě, popřípadě i ve smlouvě pracovní.

Pokud jste tedy v dny svátků pracovali a nevybírali si za to náhradní volno, musí vám zaměstnavatel doplatit ušlý příplatek, a to alespoň v oné výši průměrného výdělků.

Pozor však – platí obecný zákaz výkonu práce o svátcích, takže v tyto dny by zaměstnanci vůbec neměli pracovat.

Nicméně přece jen se připouštějí (kvůli veřejnému zájmu či neodkladným úkolům zaměstnavatele) některé výjimky.

Podle § 91 zákoníku práce lze o svátcích nařídít práce konané v nepřetržitém provozu, naléhavé opravné práce, ty v dopravě a závěrkové, při živelných událostech a v jiných mimořádných případech, práce nutné pro uspokojování životních, zdravotních, vzdělávacích, kulturních či sportovních potřeb obyvatelstva, krmení a ošetřování zvířat, práce potřebné při střežení objektů zaměstnavatele...

## Napište nám a zeptejte se odborníků

Nevíte, na co máte v zaměstnání nárok, nejste si jisti, jaké pracovní podmínky vám musí zaměstnavatel poskytnout či v jakém případě vám může být výpověď? Máte problémy s kolegy v práci či s nadřízenými, máte pocit, že jste diskriminováni kvůli svým názorům, věku či pohlaví? Posílejte nám své dotazy, předem je specialista na pracovní právo a zodpovíme je v rubrice Poradna.

Pište na e-mail:  
prilohy@mfdnes.cz