

céčko

2. vydání roku 2021

Největší
moravské
"sklípky"

Na Moravu
za kávou
i do ciziny

Živelná
jižní Morava

centropol

Časopis pro zákazníky společnosti Centropol –
dodavatele elektřiny a plynu po celé ČR



regionální téma Za nejkrásnějším počasím, skvělým vínem i jídlem na jih Moravy	4
tipy na výlet Vůně kávy mezi vinohrady	6
tipy na výlet Na jižní Moravě zažijete romantiku jako v cizině	8
energie jinak Živel v každém z nás	10
naš zákazník Výroba piva je náročná na energii, hořký Kanec z Břeclavi ji ale každému i dodá	12
jak se co dělá Vinařské plody jedinečného terroir	14
energie jinak Největší moravské „sklípky“ jsou plné zemního plynu	16
u nás jste správně V této pobočce obsluhují zákazníky komfortně	18
jak se co dělá Co vyčtete z faktury za elektřinu a jak vám to může pomoci ušetřit	20
u nás jste správně Sdílená radost je dvojnásobná	22
soutěž Křížovka o ceny	24



Foto: Aleš Graf

Vážení a milí,

časopis Céčko pro vás píše lidé z Centropolu a kolem něj, což jsme vám myslím zatím neřekli. Postupně se přidávají další kolegové a moc nás to všechny baví. Doufáme, že aktuální vydání udělá radost i vám.

Jako česká firma se logicky věnujeme českým krajům, tentokrát úžasné jižní Moravě. Osobně miluji českou přírodu, dobří mě. Máme v naší zemi mnoho krásných míst a jižní Morava mezi ně rozhodně patří. Tam se místy dokonce můžete cítit jako v italském Toskánsku. Je to možná i tím, že jihomoravský kraj je z celé naší republiky nejteplejší a svítí tam nejvíce sluníčka, jak se dozvíte z jednoho z článků na následujících stránkách.

V jiných textech objevíte další krásná místa a dočtete se dokonce i o pozoruhodnostech, které při běžné procházce neuvidíte, protože jsou pod zemí. Jedná se o velké plynové zásobníky, které mimo jiné umožňují nakoupit plyn do zásoby, když je levnější. A v Centropolu plynové zásobníky právě z toho důvodu využíváme.

Dodržujeme také slib, který jsme vám dali v posledním Céčku, že vám v každém čísle přineseme praktické tipy. Ukážeme, přes jaké proměnné v ročním vyúčtování lze dále snížit cenu a uspořít. Věnujeme se velikosti jističů a vhodné distribuční sazby.

Když mluvíme o penězích, zmíním i naši novinku, odměnu za doporučení. Vážíme si toho, že nás hodně z vás doporučuje. Řekli jsme si, že tuto velmi cennou aktivitu podpoříme i finančním bonusem. Získá ho každý, kdo nás díky své spokojenosti doporučí, a zároveň ti, kteří nám dají důvěru tím, že rozšíří řady našich zákazníků.

Budeme rádi, když získáte inspiraci k cestování po naší krásné zemi. Není totiž vždy potřeba létat na druhý konec světa. I u nás máme nádhernou přírodu, bohatou historii, skvělé lidi, výborné jídlo i pití. Na závěr se ještě věnujeme energii živlů. Text jedné z mých kolegyn vám pomůže lépe pochopit vaši osobnost. Převažuje ve vás energie vody, ohně, vzduchu nebo země? Jestli jste zvědaví, pusťte se rovnou do čtení.

Přeji vám, abyste u časopisu strávili příjemný čas. Budeme mít radost, pokud vás inspiruje k cestám na jižní Moravu nebo kamkoliv po Čechách. Zejména v přírodě a na dalších hezkých místech můžeme všichni načerpat hodně energie,

Aleš Graf
Předseda představenstva

Za nejkrásnějším počasím, skvělým vínem i jídlem na jih Moravy

Když budete na mapě naší republiky hledat místo, kde je nejtepleji, nejvíce slunečních dní a naopak nejméně deštivých srážek, dojdete brzy k jižní Moravě. Je to jediný kraj, kde byla loni roční průměrná teplota přes 10 °C a v srpnu tam denní průměr přesáhl 20 °C. Žádná jiná část republiky se přes tyto kulaté hranice nepřehoupá. Vyplývá to z dat Českého hydrometeorologického ústavu (ČHMÚ).



Mnozí obyvatelé Moravy mají přitom pocit, že je každý rok teplejší. „Když jsem tu před dvaceti lety začínal podnikat, bylo méně teplo a méně slunečních dní. Vínu současné teplejší klima velmi prospívá,“ chválí si vinař Jan Stávek. Pohledem do nejstarších dostupných dat ČHMÚ zjistíme, že teploty dlouhodobě skutečně mírně rostou. Během celých šedesátých let byl celoroční průměr teplot o stupeň až dva nižší než loni. Kromě vinařů vyšší teploty ocení i lidé, kteří do těchto míst míří na dovolenou.

Strávit ji na jižní Moravě je příjemné i díky tomu, že tu je nejmenší pravděpodobnost deště. Kraj se vyznačuje dlouhodobě nejnižším množstvím srážek v celé republice. Navíc, když sem dorazíte z jiného kraje, můžete vzdálenost od domova vnímat i díky místnímu jazyku. Je sice modernější než dříve, ale přesto dost odlišný od české části republiky. Když si v brněnském hantecu budete chtít říci třeba o vodu, požádejte o vasrůvku. Tradiční nářečí tu mohlo zejména v minulosti vést i k nedorozuměním. Když například na jižní Moravě někdo žádal o perinu, přinesli mu místní lidé polštář. Přikrývce říkali ducha.

NEJLEPŠÍ REGION PRO VYUŽITÍ SLUNEČNÍ ENERGIE

Ruku v ruce s podprůměrnými srážkami jde na jižní Moravě i nadprůměrný počet slunečních dní. I tato data pečlivě zaznamenává ČHMÚ. Z jeho záznamů vychází, že dlouhodobě v rámci jednoho roku v České republice svítí slunce přibližně 1400 až 1700 hodin. Tímto časem se myslí čisté sluneční záření bez přítomnosti oblačnosti. V nejjižnějších částech Moravy u hranic s Rakouskem je to někde přitom až 1800 hodin ročně. To může znamenat kromě více krásných hodin u vody také více energie vyrobené z vlastní solární elektrárny. Celá republika se rozděluje do sedmi oblastí podle intenzity slunečního záření vyjádřené v MJ/m² za rok. Jižní Morava při hranicích dosahuje hodnot 4001 až 4100 MJ/m². To je zhruba o 500 až 600 MJ/m² více než na severozápadě země.

NAPOLÉONOVO VÍTĚZSTVÍ

Oblast jižní Moravy měla zásadní vliv i pro vývoj celé naší země. Už prehistorické doby proslavily tento region více než jiné části dnešního Česka. Jsou tu památky z doby, kdy lidé lovili mamuty. Nejznámější z nich je Věstonická venuše. Řadu historických artefaktů můžeme vidět i v Archeoparku v Pavlově. Na jižní Moravě bylo také už v 8. a 9. století jedno z center Velkomoravské říše. Ve Znojmě najdeme i jednu z nejstarších středověkých rotund na našem území. Na jejích stěnách můžeme dodnes obdivovat zachovalé románské malby ze začátku dvanáctého století. Místní kraj má ve světové historii také významnou kapitolu spojenou s napoleonskými



válkami. Druhý prosincový den roku 1805 zde v bitvě u Slavkova, známé také jako bitva tří císařů, francouzská armáda v čele s císařem Napoleonem drtivě porazila spojená vojska rakouského císaře Františka a ruského cara Alexandra.

ŽIVLY JIŽNÍ MORAVY

Na jižní Moravě si můžete užívat plody všech živlů. Milovníky vody potěší například reky Morava nebo Dyje. Do ní se nedávno podařilo vrátit i jesetery malé, kterým se daří jen v čisté vodě. Milovníci vodních sportů a koupání zase ocení místní vodní plochy, z nich největší je vodní nádrž Nové Mlýny. Zdejší lidé jsou veselí, srdeční a rádi se baví. Někdy je u toho i pořádně horko, například při pálení čarodějnic. Oheň je pro zdejší teplý a suchý kraj ale i velkým rizikem, což připomněla mimo jiné i série velkých lesních požárů loni v dubnu. Zásadní význam pro místní

atmosféru a život má zejména úrodná zem. Vinaři často s respektem mluví o terroir, které se vyslovuje „teroá“, a je odvozeno od slova terre – „země“. Jde o vliv zejména přírodních podmínek místa na pěstované rostliny, díky čemuž vzniká jedinečný a nezaměnitelný produkt. Také je tu výborný vzduch, v němž dokonce občas létají i vzácní zedníčci skalní.

Jižní Morava nabízí i spoustu vynikajícího jídla. Za všechny místní speciality jmenujme Znojemskou okurku. Tato proslulá pochoutka dosáhla delikatesní dokonalosti díky tradici pěstování a konzervování zeleniny, která trvá už stovky let. Tak osvědčené chuti se odolává stejně těžko jako všem dalším lákadlům tohoto krásného kraje.

Miroslav Čepický





Foto: Café Dvorek

Vůně kávy mezi vinohrady

Zastavit se a nechat čas plynout, vnímat jen šum větru odcházejícího někam do vinohradů. Ve stínu listnatého stromu vychutnávat okamžik. Nejen pro rodiče malých dětí k nezaplacení. Možná i vy máte místo, které vám do žil vlévá podobný klid. Mám štěstí, že moje je právě na Moravě, a pokušení zastavit okamžik je natolik silné, že se tam každý rok vracím. Rád vás tím místem provedu, už jen proto, že lidi, kteří o něj pečují, si to sdílení opravdu zaslouží, a vám mohou zpříjemnit výjimečné chvíle či dovolenou.

JAKÁ ZMRZLINA TO BUDE?

„Jaká to bude, mladý pane,“ pomrkává na Pětu, mého čtyřletého syna, číšník v modrobílé košili. Pěta se směje a ptá se, jestli mají „čokoládovou“. Číšník se šibalským úsměvem na mrňouse vybalí asi 15 druhů zmrzliny. Pěta se ale nedá a číšníka odzbrojí po tatínkovsku: „Jééé, umíte to i pozpátku?“ zubí se. Nevěřím svým uším, když slyším číšníka, jak Pětovi celou nabídku zmrzliny odříkává opravdu pozpátku. Oba se smějí a já mám radost, že Pěta už nemyslí na bolavé nohy a koleno, které si cestou ze Sirotčího hrádku do Klentnice odřel. Moje objednávka je o poznání nudnější: „Espresso a trochu vody, prosím.“ Sotva číšník udělá pár kroků, Pěta už táhne bráchu na pískoviště a já vzpomínám na malou kavárničku, kam jsme se ženou zabloudili před deseti lety cestou právě na Sirotčí hrádek. Matně si vybavuji malé místnosti v budově bývalé fary v obci Klentnice u barokního kostela sv. Jiří a atmosféru, kterou se tady podařilo vykouzlit. Dnes sedím ve stínu velkého platanu na dvoře mezi několika pečlivě zrekonstruovanými historickými budovami a koukám do tolik známé jihomoravské krajiny plné vinohradů. Už to není malá kavárnička, za ta léta se to tady pořádně proměnilo. O to víc si cením toho, jak se mladík v modrobílé košili s nadhledem postaral o Pětu.

U stolu jsem osířel, Iva šla obhlédnout farní krámk a naši dva synové už si hrají na pískovišti. To zase budou mít písek i za ušima. Koutkem oka pokukují zpět, jestli se ta zmrzlina už náhodou nenese. Uskrávám espresso a závidím mladšímu páru skleničky



Foto: Café Fara

vína. Sluníčko svítí, co mu síly stačí, a já si užívám líné letní odpoledne ve stínu košatého stromu. Tak nějak si představuji slunnou Provence. Po prohlídce muzea kávy, které ke Café Fara neodmyslitelně patří, přemýšlím, jak se proměnila kdysi maličká kavárna do podniku s vlastnoručně pěstovaným ovocem i zeleninou, fíkovým sadem a chovem koz, králíků i křepelek. Podniku oceňovaného nejen gastroturisty a Lukášem Hejlíkem za skvělou kávu a gastronomický zážitek, ale i v řadě soutěží, mezi nimiž jsou Grand Prix architektů 2012 v kategorii rekonstrukce, Kavárna roku nebo TOP 10 kaváren v Česku.

Ani ne tak kvůli trofejím, ale kvůli skvělému jídlu, pití a především kvůli pečlivosti a přístupu k nám zákazníkům, s nadšením vyprávím o Fara všem známým, kteří se na jižní Moravu poprvé chystají. Věřím, že si odtud domů odvezou skvělý gastrozážitek, o který se třeba jednou podělí s někým dalším. Café Fara si to za svůj přístup určitě zaslouží.

KLID NA DVORKU

I když se nám jako první asociace vybaví u jižní Moravy víno, cestování zde ale nemusí skončit jen u něj. Ještě před pár lety by mě nenapadlo, že dalším lákadlem oblasti může být skvělá káva, s jejíž vůní procestujete třeba celý svět. Ale upřímně, vínu stejně neodoláte. Když jsem zaslechl, že kousek od Staroviček, kam jsem chtěl vzít kluky na levandulovou farmu, je malá kavárnička se zajímavým konceptem, měl jsem o cíli dalšího výletu jasno. Možná to máte jinak, ale my, jakmile můžeme naše cestování uzavřít „gastrotečkou“, neodoláme.

Levandulová farma byla spíš pro manželku, fialové kytky kluky nenadchly, ale o to víc se těší na dortík v Bořeticích. Na první pohled mě překvapilo, že samotná kavárna je v kontejnerovém modulu na farním dvoře a že to vůbec nevypadá špatně. Její kouzlo ale spočívá v samotném dvorku a přilehlé stodole, kde jsme našli volný stůl. Kluci ihned vybírají něco na zub, a i přes varování je to nanuk s příchutí bazalky. Tiše přemýšlím, jestli si na tom opravdu může někdo pochutnat. Ve Dvorku vás možná káva provede i nejvzdálenějšími zeměmi, ale ostatní se drží přísně doma.

Vše v nabídce je od místních dodavatelů a pokud ke svému dílu přidávají i něco navíc, třeba bazalku, jen dobře. Ale ne pro Vojtu! Bazalka v nanuku mu nejede, a tak ho nakonec vymění za mamínčin mrkvový dortík. Nedá mi to a ochutnám i já. No, není to špatné, ale Vojtiška chápu. Zato dort v něm zmizel neskutečnou rychlostí. Až se mu boule za ušima dělaly. Nikdy nepochopím, jak se i v sedmi letech dokáže při jídle zaplatat i na čele.

Po chvíli se oba kluci vytratí za roh na pískoviště a my máme poprvé na dovolené možnost si chvíli v klidu povídat o něčem jiném než o dinosaurech a Pokémonech. K nezaplacení. Chvilí si povídáme a chvíli mlčky prohlížíme kouzelně jednoduchý zrekonstruovaný interiér. Znovu otevírám lístek a vybírám. Je vidět, že si Dvorek zakládá na tom, že svým zákazníkům přináší produkty od lokálních dodavatelů. Ne nadarmo se i Dvorek pyšní oceněním nejlepší jihomoravské kavárny a doporučuje ho i Hejlíkova gastromapa. Dort, který Vojtovi tak chutnal, byl asi od Ema má dobroty ze Štíbořic. O jméno dalšího dodavatele se musím podělit se ženou – „Sorry - pečeme jinak“. V duchu se chechtám. Koho to napadlo? V tom se u nás zastaví usměvavá slečna a co že prý jsem si vybral. To je náhoda, zrovna jsem otočil k nabídce vín. O oranžovém naturálním víně čtu poprvé. Co se dá dělat, zpátky řídit nebudu.



Foto: Café Dvorek

Vypadá to, že k tomu, abyste si na jižní Moravě založili úspěšnou kavárnu, vám nakonec stačí dvě jednoduché věci: stará fara a strom na jejím dvoře. V Bořeticích to je jablono.

Dvorek i Fara si získaly celou naši rodinu nejen pro úžasný interiér, kávu a pochutiny, ale především pro srdce, které do svých podniků dávají. Díky tomu vykouzly nedaleko od sebe místa s jedinečnou atmosférou.

Michal Červenka

Na jižní Moravě zažijete romantiku jako v cizině

Všichni občas potřebujeme dovolenou. Alespoň jedenkrát ročně. Dvakrát je to ale lepší a je úplně jedno, jestli zažijeme dobrodružství v Čechách nebo vyrazíme někam do zahraničí. Výhoda je, že místa jako ze zahraničí máme téměř za humny. Není proto třeba za každou cenu podnikat dalekou cestu. Pokud si chceme odpočinout, poznat něco nového a netradičního, stačí si zabalit pár věcí a vyrazit prozkoumat krásy jižní Moravy.



MORAVSKÉ TOSKÁNSKO BEROU FOTOGRAFOVÉ ÚTOKEM

Možná už jste někdy slyšeli o jedné z nejpřitažlivějších lokalit v České republice, kam se lidé často vydávají, když chtějí vyfotit něco opravdu jedinečného. Krajina, která není narušená výškovými budovami ani komíny. Jen dlouhé pásy hnědých či zelených polí, které se táhnou až za obzor, jako by nikde nekončily. Sem tam je doplní osamělý strom, remízek, nebo bílá kaplička, malebně zvlněná krajina. Právě tuto lokalitu v okolí Kyjova fotografové nazývají Moravským Toskánskem a při pohledu na záběry dokonalé krajiny se člověku někdy skoro až zastaví dech. Taková je to krása, která se jen tak nevidí. Mnozí toto místo považují za přírodní, ale ve skutečnosti je vytvořeno člověkem. Na rázu přirozeně zvlněné krajiny se zřetelně podepsala důlní činnost. Sice se zde už několik desítek let nic netěží, ale téměř celá oblast je silně poddolovaná. Tím dochází ke zvětšování vln v polích.

Pokud chcete získat nejkrásnější záběry, je ideální doba na pořízení fotek jaro. Lány tu září všemi barvami, žlutá řepka rozjasňuje celé široké okolí. Ideálně tedy od dubna do května. Překrásně tu je i na podzim. Pole už sice bývají zoraná, o to víc ovšem zase vyniknou pestře zbarvené kopce. Celá oblast zaujímá prostor několika desítek kilometrů čtverečních jihozápadně od Kyjova a je součástí Kyjovské pahorkatiny. Je protkaná řadou cyklotras, které přímo vybízejí ke spojení fotografování s pohybem na čerstvém vzduchu.

VŮNĚ LEVANDULÍ SE U STAROVIČEK ŠÍŘÍ DALEKO

Za podmanivou vůni levandule lékařské nemusíme jezdit až do francouzské Provence. Pole oplývající charakteristickou sytě fialovou barvou si můžeme užít i v jihomoravských Starovičkách. A nejen to. Díky šetrnému přístupu bez chemického ošetření tady získávají květy takovou kvalitu, že z nich na farmě mohou připravovat nejen dekorativní, relaxační či kosmetické výrobky, ale také čokoládu, sirup nebo třeba med. Kromě levandule lékařské, ze které vyrábí potraviny, zde pěstují i levanduli kosmetickou, ze které destilují oleje. Farma v obci Starovičky, poblíž Hustopečí



a Lednicko-valtického areálu, byla založena v roce 2013, kdy zde vysadili více než 40 tisíc keřů levandule lékařské. Celkově se rozkládá na ploše tří hektarů. Vše, co odsud pochází, se vyrobit ručně a drží se pravidla, že to dělají tradičními postupy, tedy podle našich dědů a babiček. Klíčové hodnoty, které se promítají do všech oblastí jejich působnosti, jsou úcta ke krajině, tradicím, sounáležitost s přírodou a regionem. V tomto duchu se starají o levandulová pole a je vidět, že to opravdu umí. V roce 2020 se stala farma Lavandia – levandulová farma Stanislava Bízy ze Staroviček vítězem prvního ročníku národního kola evropské soutěže Mladých farmářů. O víkendu sem zamíří klidně i tisíce návštěvníků a pochutnat si zde můžete třeba i na levandulové zmrzlině.

ZÁVAN HOLANDSKA

Při cestě jihomoravskou krajinou můžete mít někdy pocit, že jste dojeli až na severozápad Evropy. Zejména, když spatříte větrný mlýn v Kuželově, zděný mlýn holandského typu s otáčivou střechou. Je jedním z mála dochovaných. Funkčních holandských mlýnů už bohužel moc nenajdete. Tento stojí na hřbetu Bílých Karpat nad obcí Kuželov, jihozápadně od Velké nad Veličkou.

Po sto letech provozu ho jeho dřívější majitelé v roce 1942 přestali využívat a ujalo se ho Technické muzeum v Brně. Zrekonstruovalo ho a obnovilo tak někdejší lesk a slávu. Sice nyní slouží už jen jako muzeum, ale je to opravdu krasavec. V přilehlých obytných a hospodářských budovách je zřízená expozice hornáckého bydlení a místního způsobu hospodaření z přelomu 19. a 20. století. Najdete tu také ukázkou různých nástrojů, které se při výrobě uplatňovaly, například nástroj používaný k údržbě zařízení mlýna, kterou prováděl sám mlynář a také tradiční zemědělské výrobní postupy. Pravidelně se tady každé léto konají Hornácké slavnosti, při kterých můžete zažít cimbálku, kroje a také plnokrevný folklór. Samotný mlýn k tomu dodá překrásné autentické prostředí.

Věra Bílková

My jsme pro vás na jižní Moravě objevili hned tři různé země, které můžete navštívit. Nicméně dalších jiných malebných koutů je v tomto kraji nespočet. Až se vydáte na jižní Moravu, staňte se nebojácným cestovatelem a objevte další cizinu.

Živel v každém z nás



Jsou čtyři. Prapůvodní zdroje energie, bez kterých by nebylo nic. Vždyť i jedinečně krásná krajina jižní Moravy vznikala jejich působením. Základní stavební prvky, ze kterých se skládal celý svět. Alespoň pro Aristotela a jeho vrstevníky tomu tak skutečně bylo. Čtyři živly, ze kterých vznikalo vše živé i neživé. Staří Řekové pomocí živlů vysvětlovali existenci všeho, od přírodních jevů, až po vnitřní složení lidské bytosti. My už dnes víme, že pravda je o něco složitější a náš svět se skládá z tolika prvků, kolik se jich jen do periodické tabulky vejde. Ale živly tu jsou s námi nadále. Přírodní síly, které umí ničit, ale i pracovat v náš prospěch. Jsou také v nás samých, v naší energii, která utváří to, kým jsme.

NIHIL NOVI SUB SOLE

Jak se říká, nic nového pod sluncem a o živlové typologii osobnosti to platí dvojnásob. Vždyť i naše staré dobré osobnostní typy podle Hippokrata, které se učí děti ve školách, vychází z typických vlastností jednotlivých živlů a jejich aplikace na osobnostní rysy. Ty svým nadbytkem či nedostatkem určují, do jaké skupiny osobnost patří. Může se tedy jednat o ohnivého cholerika, zemitého melancholika, vzdušného sangvinika či vodního flegmatika.

ŠKATULE A ŠKATULKY

I když to může být v některých oblastech na škodu, organizovat, srovnávat a škatulkovat svět kolem je nám vlastní. Tyto škatule nám pomáhají orientovat se v prostředí, ve kterém žijeme, v situacích, které prožíváme a v lidech, které potkáváme. Jednoduše řečeno nám umožňují přežít a nezbláznit se z toho. Zde přichází na pomoc právě typologie osobnosti. Nejde ani tak o to, přiřadit každého do té správné škatulky, ale připomenout si, že každý jsme jiný. Jinak vnímáme, prožíváme, cítíme a reagujeme. Znalost osobnostních typů nám může dát nadhled a pochopení, díky kterému lépe porozumíme lidem kolem nás i sobě samým. Pojďme se na tuto typologii krátce podívat.

OHEŇ

Člověk, který má v sobě energii ohně, je pořád v pohybu. Nejen, že neustále něco dělá, ale podněcuje k aktivitě i druhé. Překypuje entuziasmem, je impulzivní, inspirativní, dramatický a zábavný. Velice rád se předvádí. Vše, co dělá a říká, ale i to, jak přemýšlí, je upřímné a od srdce. Tito lidé jsou zaměřeni na úspěch. Cíl je pro ně víc než cesta. To však může znamenat, že často hovoří a jednají nerozvázně a bez rozmyslu. Z hlediska astrologie jsou ohnivá znamení Beran, Lev a Střelec.

VODA

Pokud v člověku převažuje klidná a hluboká energie vody, je velice emotivní, intuitivní, nesmírně kreativní, s vysokou

mírou empatie. Je to člověk velmi duchovně založený. Potřebuje ve svém životě pocit jistoty a ten samý pocit dokáže poskytnout i svým blízkým. Je silně zaměřený na rodinu. Je pečující a vždy ochotný pomoci. Jsou to velice citliví jedinci, kterým není radno ublížit. Jakmile jednou ztratíte jejich důvěru, jen těžko ji získáte zpět. Mezi vodní znamení se řadí Rak, Štír a Ryby.

VÍTR, NEBO TAKÉ VZDUCH

Zvědavý, důvtipný, nezávislý a upovídaný. Takový je člověk, kterému kraluje energie větru. Intelaktuál, který je stále na cestě za poznáním. Je pořád plný nápadů a nových, neotřelých řešení. Jsou to lidé, kteří mají na jazyku každý den nové příběhy a historky, které s vámi budou rádi sdílet. Jsou to vizionáři plní nadšení. Někdy se však mohou ocitnout poněkud odtržení od reality. Ne nadarmo si hledají partnery s energií země, kteří je umí správně ukotvit. Vzdušná znamení jsou Blíženci, Váhy a Vodnář.

ZEMĚ

Energie země se dá skvěle vyjádřit jedním slovem a tím je stabilita. Takto ladění lidé jsou praktičtí, disciplinovaní, se smyslem

pro detail. Nemají problém s koncentrací. Pokud jsme zmínili, že lidé rádi škatulkují, nikdo v tom nevyniká více než právě lidé s osobností země. Jsou to perfekcionisté v pravém slova smyslu a všechny zadané úkoly plní systematicky a dokonale. Mohou se však stát obětmi svých vlastních zvyků a pak potřebují někoho, kdo jim z vlastní zavedené rutiny pomůže. Znamení země jsou Byk, Kozoroh a Panna.

NENÍ VÝHERCŮ ANI PORAŽENÝCH

Ohledně typologie osobnosti, ať už jakékoliv, je dobré mít na paměti jeden důležitý fakt. Žádný z typů osobnosti není lepší, ani horší než ty ostatní. Žádná vlastnost popisující jednotlivé typy, není ze své podstaty špatná. Jak jsme již psali na začátku, všechny přírodní síly umí stejně tak ničit, jako pomáhat. Ty samé živly, které způsobují požáry, vichřice a povodně, nám také dodávají tolik potřebnou energii, bez které si už dnešní život nedokážeme vůbec představit. A s lidskými vlastnostmi je to zrovna tak.

Michaela Juščíková



Výroba piva je náročná na energii, hořký Kanec z Břeclavi ji ale každému i dodá

Když bychom hledali typický nápoj pro dospělé z jižní Moravy, napadne asi každého nejdřív víno. Byla by ale škoda zůstat jen u něj, protože velmi dlouhou tradici tu má i jiný oblíbený mok. První písemné zmínky o vaření piva v Břeclavi lze nalézt už v rejstříku lichtenštejnských statků z roku 1414. S delšími či kratšími přestávkami se tu jeho výrobě věnují dodnes. Více o tom prozrazuje Petra Meisenbichler Pohlreichová, marketingová manažerka Zámeckého pivovaru Břeclav. Ten patří z pohledu spotřeby energií k významným zákazníkům Centropolu.



Foto:
Petra Meisenbichler
Pohlreichová



Foto: Zámecký pivovar Břeclav

Jak dlouho fungujete v současné podobě?

První várky piva jsme uvařili zhruba před osmi lety. Tehdy se do Břeclavi výroba piva vrátila po téměř dvacetileté přestávce. Náš současný pivovar vznikl na místě bývalého provozu, který skončil v roce 1996. Čtyři roky předtím vyrobil rekordních 225 000 hl piva, byl tedy mnohem větší než my dnes. Třetinu výstavu vyvážel na Slovensko. Vaz mu zlomily vysoké dovozní sazby, které zavedlo Slovensko po rozdělení společného státu. Od roku 1996 pivovar chátral a museli jsme vše kompletně rekonstruovat.

Proč jste se rozhodli obnovit zrovna tento pivovar?

Pro investici do regionálního pivovaru, který by navázal na historii, jsme se rozhodovali delší dobu. Vybírali jsme mezi třemi lokalitami. Na Břeclav nás přivedl Tomáš Nepraš z Racia. Ten má za sebou podobnou revitalizaci s cukrovarem. Investici v řádech desítek milionů jsme financovali výhradně sami, z žádných fondů jsme nečerpali. Jelikož jde a šlo o chráněnou památku, při opravách měli podstatné slovo památkáři.

Kolik piva tu vyprodukujete ročně?

Když jsme v roce 2013 obnovovali výrobu, byla počáteční kapacita pivovaru nastavena na produkci 30 000 hl. Dnes je okolo 20 000 hl. Tím se řadíme k menším pivovarům. Víc než na množství uvařeného piva dbáme na jeho kvalitu.

Prodáváte ho hlavně v Česku, nebo pivo i vyvážíte?

Většina produkce zůstává v tuzemsku, ale na vývoz se taky zaměřujeme. Loni jsme například zahájili export přes zásilkový e-shop do Velké Británie a dalších zemí, například na Slovensko a do Itálie. Sílicí online prodej nám v současné době pomáhá částečně kompenzovat pokles prodeje v tradičních prodejních kanálech jako jsou restaurace nebo hotely.

Čím je vaše pivo typické?

Všechna piva produkujeme tradiční českou metodou, takzvanou dekokcí na dva rmuty za použití výhradně českých surovin. Oproti modernímu používání CK tanků kvasí pivo výhradně v otevřených kádích ve spilce. Způsob a delší doba tohoto kvašení se pak zhodnocuje v ležáckých tancích. Pivu díky tomuto postupu zůstává jeho charakteristická hořkost a chuť. K výrobě našeho piva využíváme všechny suroviny pouze českého původu.

Kolik kroků má samotné vaření piva?

Jde o poměrně náročnou proceduru, která se dá rozdělit na deset kroků. Začíná šrotováním všech druhů sladu. Po mletí sladu následuje vystírání. To je proces smísení přesné dávky rozemletého sladu a vody. Vznikne tak „kaše“, které se říká



Foto: Slavnosti břevlavského piva

vystírka. Teplota vystírky je nejčastěji 37 °C a ta se pak zvýší na 52 °C. Při vystírání musí být slad dokonale rozmíchán tak, aby se vytvořila hustá tekutina a nezůstávaly na povrchu nerozmočené zbytky sladového šrotu. Pak přijde rmutování. Během této fáze je rozpuštěný škrob ze sladu pomocí sladových enzymů a za daných cukrotvorných teplot 62 a 75 °C přeměněn zejména na zkvasitelné cukry. Následně se celé dílo scedí ve scezovací kádi, kde se oddělí sladové mláto od sladin, tedy sladového extraktu. Sladina je poté uvedena do varu a za stálého varu je do díla přidáván chmel. Této fázi se říká chmelovar a trvá minimálně 90 minut.

Foto: Zámecký pivovar Břeclav



Všechny kroky asi neprojdeme, tak zkusme aspoň krátce popsat, čím proces končí.

V závěru přichází filtrace, což je oddělení zejména kvasinek od piva pomocí mořské křemeliny, aby mohlo pivo pobývat v přepravním obalu, lahvi nebo sudu po delší čas. Posledním krokem je pasterizace. Jde o šetrné zahřátí piva a následné rychlé ochlazení, které má za úkol ho zakonzervovat pouze fyzikálně, ne chemicky. Do piva se nesmí přidávat žádné „E“ konzervanty. Menší část naší produkce se nefiltruje a nepasterizuje, pivo tedy zůstává v původní podobě, coby sklepní nefiltrované pivo. Celý proces vaření máme detailně popsáný na webu www.pivovarbrecclav.cz.

Jakou specialitu z vaší produkce byste doporučila?

Naše prémiová značka je řada Kanec, dvanáستistupňový ležák. Letošní novinka je Kanec 11 hořký. Obsahuje 4,5 % alkoholu a nikoho zaručeně nezklame. Jde o světlý ležák jantarové barvy, střední plnosti s hustou pěnou a vyšším chmelením, který vás ohromí svou hořkostí. Tu pivu dodávají výhradně české odrůdy chmele Agnus, Sládek a Žatecký poloraný červeňák. Po každém doušku zůstává ještě dlouhou dobu příjemná hořkost „na jazyku“.

Miroslav Čepický

Vinařské plody jedinečného terroir

Přestože tradice vinařství je na Moravě mnohem delší, většina dnešních soukromých vinařů založila či obnovila rodinné podniky teprve nedávno. „Otec i děda byli vinaři. Za socialismu se vínu ale věnovali jen po práci, nemohla to být hlavní obživa. V roce 1898 postavil můj pradědeček Vinařský dvůr, kde nyní s rodinou vinaříme,“ říká Jan Stávek.

Foto: Jan Stávek

Je důkazem, že od vinařství se těžko utíká. Jako malý musel pomáhat rodičům a věděl, že vinařem být nechce. Pak šel studovat úplně jiný obor do Olomouce. Jenže víno v tamních restauracích mu nechutnalo, proto spolužákům vozil jejich. „Začal jsem na kolejích přirozeně dělat degustace a všiml si, že o víně něco vím, i když jsem si myslel, že mě nezajímá. Uvědomil jsem si, jaké máme doma bohatství. Šel jsem tedy vinařství studovat, víno jsem začal sám vyrábět a otec mi poté rád předal klíče od sklepa,“ popisuje Jan Stávek svůj vývoj.

Jejich vinařství v Némčičkách se zaměřuje nejvíce na Frankovku, což je odrůda s místním regionem spojená více než 300 let. Ročně vyprodukuje kolem 40 000 lahví vína. Spíše než na množství sázejí na kvalitu a speciality, jako je například velmi kvalitní maturované rosé víno. Obhospodařují vinice v rádiu pouze do pěti kilometrů. Velice dobře proto znají své terroir. Tento pojem používá hodně vinařů a označuje souhrnný vliv zejména přírodních podmínek konkrétního místa a především půdy na pěstované rostliny.



Foto: Jan Stávek

SABRÁŽ LAKEM NA NEHTY

Podobně k vínu došla i Libuše Vrbová, která s Janem Stávkem studovala Mendelovu univerzitu, obor vinohradnictví a vinařství. „Po dokončení školy mi tatka předal vinařské žezlo,“ popisuje Libuše Vrbová, nejstarší ze tří dcer vinaře Jana Vrby. Ten se svou ženou Radkou rodinný podnik U Vrbů v Hustopečích založil v roce 1997.



Foto: Libuše Vrbová

Na škole zlákala kromě vína Libuši i sabráž. Jde o techniku otvírání láhve šumivého vína nejčastěji šavlí. V České republice se v této disciplíně pořádají i soutěže. „Na nich se cení i nápady. Moje nejoblíbenější předměty pro otvírání láhve jsou klasická vinná sklenička nebo moje specialita, lahvička od laku na nehty. Důležité je, aby byl předmět pevný a byla na něm hrana. Hrdlo se odrazí tlakem, v láhvi je tlak 3,5 až 4 atmosféry,“ vysvětluje Libuše Vrbová. Dodává, že sabráž lze provést jen se šumivým vínem. I proto ho jejich vinařství začalo vyrábět. Při tréninku na mistrovství totiž spotřebuje kolem stovky lahví, ale vyplácí se to, stala se již třikrát českou šampionkou. Vinařský podnik rozvíjejí a svým hostům přinášejí stále nové zážitky. Kromě sabráže Libuše se svou sestrou Radmilou například nabízí speciální program Víno po tréninku. Začne fitness cvičením a pokračuje lehkou degustací. Vše je možné realizovat i online s tím, že víno zákazníkům doručí předem.

VÍNA ZE DŘEVA, NEREZI A BETONOVÝCH VAJÍČEK

Odlišnou cestu k vinařství měl Jindřich Kadrnka. „Pocházím ze zemědělské rodiny, chovali jsme prasata, králíky a další domácí zvířata. Práce na poli a vinici byla od dětství samozřejmostí. Voněla mi nafta. Odmalíčka mě provázejí traktory a podobné stroje, které se staly mou součástí,“ říká. Je čtvrtá generace, která se v rodině věnuje vínu a první, kterou to živí. Dlouho přitom pracoval jako zaměstnanec, mimo jiné ve společnosti Mikrovín Mikulov. Tam potkal geniální enology a vinaře Josefa Peřinu a jeho syna Zdeňka. Od nich se hodně naučil, jejich filozofii si osvojil a zkušenosti získával mimo jiné i v Rakousku.

Svá vína tvoří v nerezových tancích, dřevěných sudech a také v betonových vajíčkách. Pokud k němu zavítáte, ochutnejte jeho oblíbený Dunajovský vlašák. V současnosti obhospodařuje vinice v Mikulovské vinařské podoblasti na úbočí Dunajovských kopců, jednom z nejteplejších míst republiky. Jako ostatní vinaři má ke své oblasti velký vztah a buduje ho i ve svých dětech. Dceři Barboře věnoval viniční trať Orechovou horu a synovi Jindrovi viniční trať Liščí vrch. Oba jsou ještě mladí, ale každý rok už od táty mají své víno. To se vyvíjí, stejně jako oni a půda v jejich vinohradech.

KOŘENY TŘICET METRŮ POD ZEMÍ

„Neopakovatelné terroir má naše téměř šedesát let stará vinice, kde pěstujeme odrůdu Sauvignon. Keře tu mají kořeny do hloubky třiceti metrů pod zemí, odkud tahají minerály,“ popisuje Václav Šalša z rodinného vinařství nesoucího od roku 2004 jeho jméno. Se svou produkcí kolem 100 000 lahví ročně se řadí ke středně velkým vinařstvím. Podobně jako řada jiných postupně přikupoval půdu, která je dnes už velmi vzácná a drahá. „Původně jsem měl jen tisíc hlav, ale když mi bylo třicet, rozrostly se naše vinohrady ze dne na den na 60 tisíc keřů,“ vzpomíná na přerod svého koníčka v podnikání Václav Šalša, který je zákazníkem Centropolu. Jeho vinařství v Kyjově se mimo známější odrůdy zaměřuje například i na Malverinu, Solaris nebo Laurot. V supermarketech je nenajdete, ale ve vinotéce, restauraci či hotelu je snadno poznáte podle charakteristických etiket. Jsou na nich zmenšené obrazy malíře Michala Halvy, pečlivě vybrané tak, aby se hodily k jednotlivým odrůdám.

Různí vinaři sice usilují o co nejlepší půdu, podmínky pro své keře a výsledný výrobek, nicméně zároveň mezi sebou necítí rivalitu a spíše táhnou za jeden provaz. Možná i díky tomu mají z práce větší radost a na výsledku, který v sobě snoubí energii místa, slunce i práce lidí z vinohradů a sklepů, je to znát.

Miroslav Čepický



Foto: Jindřich Kadrnka

Největší moravské „sklípky“ jsou plné zemního plynu

Jižní Morava je všeobecně proslulá vinařská oblast a lidé ze všech koutů republiky často navštěvují místní sklípky kvůli ochutnávkám vín a dalších lahůdek. Už méně známý je fakt, že v oblasti plné sklípků se přímo pod vinohrady nachází dva největší podzemní zásobníky zemního plynu v Česku. Dovnitř se však nepodíváte a nebýt několika technických budov na povrchu, ani byste si jich nevšimli. S trochou nadsázky se dají označit jako největší moravské „sklípky“.

PROČ JE POTŘEBA SKLADOVAT ZEMNÍ PLYN?

Všichni pravděpodobně tuší, že zemní plyn se někde těží a do domácností a podniků se dostává potrubím. Jenže spotřeba plynu se během roku podstatně mění. Na podzim a v zimě logicky topíme daleko více než během jara či léta a tyto výkyvy je potřeba vyrovnávat. Nejde jen tak utáhnout kohoutky plynovodů ze zahraničí a říct si, kdy chceme více a kdy méně plynu. A právě proto je potřeba plyn někde „skladovat“. Zároveň, když je výhodná cena na burze, si hospodární dodavatelé nakoupí zemní plyn do zásoby, aby mohli svým zákazníkům poskytnout nižší cenu. Přesně tak to praktikujeme i my v Centropolu. Vedle optimalizace spotřeby a uskladnění výhodného plynu slouží zásobníky také jako pojistka energetické bezpečnosti pro případ, že by ze závažných důvodů došlo k přerušení dodávek zemního plynu do naší země.

V Česku je podzemních zásobníků dohromady devět a jejich celková kapacita dosahuje téměř čtyř miliard kubických metrů, což odpovídá přibližně 45 % roční spotřeby České republiky. Na té se vedle Prahy nejvíce podílí Zlínský a právě Jihomoravský kraj, kde je plynofikováno 92 % potažmo 91 % obcí. Na opačném konci se pak nacházejí Jihočeský a Středočeský kraj se 41 %, které tak podtrhují skutečně velké rozdíly v plynofikaci, neboli dostupnosti plynu, mezi jednotlivými regiony. Je tedy celkem příznačné, že dva z největších zásobníků najdeme právě na Jižní Moravě, a to konkrétně v Dolních Dunajovicích a Tvrdonicích.

CO JSME SI ZE ZEMĚ VZALI, TO JÍ VRACÍME

Typologicky se plynové zásobníky dělí na porézní a kavernové. Oba výše zmínění velikáni jsou zásobníky porézního typu, což znamená, že se plyn natlačuje do bývalých ložisek ropy a zemního plynu. Využívají tedy přírodně vytvořených pórů, trhlin a skulin pevných hornin hluboko pod zemí a plyn se tak vrací zpátky do míst, kde již původně byl. Nejedná se tedy o jeskyně gigantických rozměrů, jak si někteří mohou myslet, když o zásobnících poprvé čtou nebo slyší.

Kavernové zásobníky jsou naopak uměle vytvořené. Může se jednat o bývalé solné či uhelné doly a jejich výhodou je snadnější řízení a vyšší vtláčecí i těžební výkony. Jde o prostornější podzemní objekty různých tvarů, které však svou celkovou velikostí těm porézním nestačí.

GOLIÁŠ A KMET ČESKÝCH ZÁSOBNÍKŮ

V Dolních Dunajovicích bylo místní ložisko zemního plynu objeveno při seismickém průzkum v roce 1973 a hned při začátku těžby se rozhodlo o jeho pozdějším využití jako zásobníku. Jeden z průzkumných vrtů si místní pamětníci nejspíš vybaví i dnes, protože při něm v roce 1976 došlo k erupci a vznícení plynu. Požár byl viditelný z dalekého okolí a byl zlikvidován až za asistence specialistů z Maďarska. V roce 1985 pak byla těžba ukončena a začalo budování zásobníku. Dnes se v hloubce přibližně 1050 metrů pod povrchem v sedmi vrstvách podloží různého geologického složení může skladovat až 900 milionů m³ zemního plynu. V objektu najdete složitou soustavu technologií pro měření, čištění nebo filtraci a samozřejmě také systémy pro vtláčení i těžbu plynu samotného.

Komplex objektů podzemního zásobníku plynu v Tvrdonicích je svou velikostí sice až druhý, ale je to zároveň nejstarší zásobník na našem území. Využívá původních ložisek kapalných a plyných uhlovodíků, o jejichž využití se přemýšlelo už v roce 1968. O tři roky později začala výstavba zásobníku o kapacitě 535 milionů m³. Pro běžné smrtelníky je těžko představitelné, co se hluboko pod povrchem děje, jak to v jednotlivých trhlínách ve skutečnosti vypadá a proč plyn nemůže nikam uniknout. Princip využití prázdných podzemních prostor je ale ve své podstatě geniální. Byla by škoda nevyužít něco, co příroda vymyslela a co skvěle funguje.

Vít Beneš

V této pobočce obsluhují zákazníci komfortně

V samém centru Brna, nedaleko Hradu Špilberk a Masarykovy univerzity, v městské části s poetickým názvem Zábřdovice, je jihomoravské zákaznické centrum Centropolu. Vchod najdete v ulici Bratislavská a za dveřmi vás uvítá milý úsměv Ester Lízarové nebo Honzy Srkala. Ten svůj čas dělí ještě mezi dvě další zákaznická centra na Moravě.



Když vstoupíte dovnitř bude mít možná chvíli pocit, že jste v prostorném obýváku. Na obslužení můžete počkat v pohodlných polstrovaných sedačkách v dostatečné vzdálenosti od pracovních stolů. V klidu si můžete vychutnat i výhled přes velká okna sahající až k podlaze. Svou velikostí i vybavením patří brněnské zákaznické centrum k nejpříjemnějším v celé republice. Říkají to mnozí lidé z Centropolu a chválí ho i zákazníci.

Poměrně malý místní tým se musí hodně otáčet. „Občas je pro nás složité skloubit péči o větší množství zákazníků a již rozdělanou práci ve firemním systému. I když je někdy nápor větší, snažíme se vždy vše v klidu zvládnout, všechny obsloužit se stoprocentní péčí, trpělivostí a úsměvem,“ vypráví Honza Srkal, který má toto zákaznické centrum na starost jako supervizor. Ze své pozice musí být občas přísný, aby náš zákazník vždycky odcházel s úsměvem a vše bylo tak jak má. Proto do týmů v jednotlivých zákaznických centrech přináší podle ostatních hodně elánu a energie.

NEJRUŠNĚJŠÍ BÝVAJÍ DOPOLEDNE

Ester a Honza se několikrát do měsíce ráno potkají před osmou, kdy spolu mají klid probrat, co je těší i trápí a hlavně, co je aktuálně potřeba zvládnout. V 8 hodin se vrhnou na vyřizování hovorů se zákazníky a také obsluhu všech, kteří dorazí přímo na pobočku.

Denně k nim v současné době přijde několik desítek zákazníků. Vyřídí s nimi, co je potřeba, a zároveň poradí s vysvětlením údajů na faktuře nebo správným nastavením distribuční sazby a jističe, což samo o sobě může každé domácnosti znatelně ušetřit. S úsporami jsou připraveni pomáhat i lidem, kteří přijdou se svou fakturou ověřit, zda se jim vyplatí přejít k Centropolu. Největší prostor pro úspory pravidelně nacházejí u těch odběrných míst, která fungovala dlouho bez jakékoli změny.

Když se do centra chcete vydat, je nejlepší zastavit se tu později odpoledne, kdy je na pobočce obvykle volněji. Většina lidí chodí dopoledne mezi devátou hodinou a polednem. Další vlna zákazníků dorazí krátce po obědě, potom už jich je méně. Když není potřeba se věnovat lidem na místě, vyřizuje malý tým telefonické hovory nebo se věnuje potřebné administrativní práci. Dlouhodobě také platí, že největší klid v zákaznickém centru bývá v pátek, kdy už mají lidé spíš myšlenky na víkend.

MÍSTO POKUTY PENÍZE NA DÁRKY VNOUČATŮM

Nejčastěji tým na pobočce řeší přepisy smluv zákazníků, nové zákazníky a nastavení služeb pro ně. Hodně lidí se také chodí poradit, probrat průběžné vyúčtování a dohodnout se na optimálním stanovení pravidelných záloh na energie.

Často se jedná o úkony, které jsou specialisté zákaznické obsluhy zvyklí řešit a moc je toho nepřekvapí. Převážná část zákazníků potřebuje pomoci vyřídit praktické věci každodenního života. Někdy přijde zákazník, jehož požadavek se nepodařil zpracovat na jedničku, ale následným správným řešením se situace zlepšila a do příště nebude opakovat. Nejhezčí momenty v práci lidí z brněnské pobočky zažívají, když někomu pomůžou vyřešit opravdu nepříjemný problém. „Vždycky jsem ráda, když od nás zákazník odejde s dobrým pocitem. Koncem minulého roku za mnou například přišel pán s žádostí o pomoc, protože mu konkurenční společnost vystavila vysokou pokutu. Situaci jsem mu pomohla vyřešit a on nemusel pokutu zbytečně platit. Pochvaloval si, že může díky tomu udělat vnučatům hezčí Vánoce. Takto spokojení zákazníci jsou k nezaplacení,“ vybavuje si prosincový silný zážitek Ester Lízarová.

„Ester umí lidem dobře pomoci i díky tomu, že má s energetikou bohaté zkušenosti. Několik let už také obsluhuje zákazníky, je nesmírně empatická a proto dokáže obsloužit zákazníky s grácií, i když přijdou v jakékoliv náladě. Díky své nátuře s nimi dokáže přirozeně upevnit vztah, aby byli s Centropolem dál spokojení a měli služby nastavené ideálně podle svých potřeb. Ester je velmi milá a zároveň soutěživá, má sportovního ducha. To souvisí i s tím, že má ráda bojové sporty, například zápasy MMA (smíšená bojová umění). Jejím oblíbencem je brněnská hvězda Jiří „Denisa“ Procházka. Jeden z nejúspěšnějších zápasníků v ČR,“ uzavírá Honza Srkal.

Naše zákaznická centra řeší požadavky zákazníků a pomáhají i zákazníkům jiných společností, pokud se na nás obrátí. Naši lidé nejen v brněnské pobočce jsou tady od toho, aby často komplexní energetiku překládali do srozumitelného jazyka. A právě proto jsou zákaznická centra pro nás v Centropolu tak důležitá. A v neposlední řadě - můžete si sem vždy přijít pro aktuální vydání časopisu Céčko!

Miroslav Čepický



Co vyčtete z faktury za elektřinu a jak vám to může pomoci ušetřit

Všichni bychom si přáli, aby nám elektřina spolehlivě sloužila a zároveň nás stála co nejméně peněz. Někteří zákazníci za ni mohou platit více, než je třeba. Může to být tím, že nevědí o možnosti ušetřit změnou distribuční sazby nebo optimalizací jističů. S tím v Centropolu rádi pomůžeme. První vodítko k úsporám je faktura. U ní je dobré vědět, že z celkové částky zákazník platí i více než polovinu za položky, které fakturuje distributor. Jsou v tom zahrnuty i daně a částka podporující výrobu elektřiny z obnovitelných zdrojů.

CELKOVÉ NÁKLADY MŮŽETE OVLIVNIT VÍCE ZPŮSOBY

Zejména velikost jističe a distribuční sazba si pozornost zaslouží, protože tvoří značnou část celkové útraty za elektřinu. Šetřit tedy můžete i jinak než jen nižší spotřebou energií. Distribuční sazby se dělí na jednotarifové a dvoutarifové. Dvoutarifové sazby vznikly, aby pomohly řízení provozu energetické sítě. Cena za distribuci elektřiny je odlišná podle toho, zda ji odebíráte v době platnosti nízkého nebo vysokého tarifu. Distribuční sazby pro domácnosti začínají písmenem D a pro podnikatele písmenem C.

Distribuční sazba byla každému odběrnému místu elektřiny přidělena v minulosti podle charakteru tehdejší spotřeby. Když někdo například jezdil často na chatu a trávil tam několik měsíců v roce, měl odlišný charakter spotřeby než nyní, kdy tam vyrazí jen

občas, navíc i mimo víkendy a bojler zapíná, jen když je na chatě. V takovém případě se obvykle vyplatí změna distribuční sazby z D25d na D02d. Pokud tam zákazník naopak jezdí jen o víkendech, je nejvhodnější sazba D61d. Situací, kdy je dobré distribuční sazbu upravit na vhodnější, je mnoho. Pro dokreslení přidáváme i tabulku s cenami různých sazeb.

ÚSPORY ZAJISTÍ I SPRÁVNÝ JISTIČ

Stejně jako u distribuční sazby se v průběhu života vyvíjejí i potřeby zákazníků u jističů. Ty se rozlišují na jednofázové a třífázové. Většina lidí se o jističe zajímá až v momentě, kdy jim vypadávají. To je například proto, že žijí v paneláku s historicky poddimenzovanými jističi 1 x 15 A (ampér) z dob, kdy v domácnostech nebyly mikrovlnné trouby a jiné spotřebiče.

Velká část zákazníků ovšem naopak neví, že má jističe zbytečně naddimenzované. Jejich hodnotu se vyplatí optimalizovat průběžně, kdykoli v odběrném místě nastane změna. Jako příklad můžeme zmínit zákazníka, který ve svém domě v minulosti provozoval menší truhlářskou dílnu. S tím se samozřejmě pojí i potřeba využívat náročná zařízení na opracování dřeva a pro ně bylo potřeba zajistit dostatečné jističe. Proto tento zákazník před deseti lety zvolil velikost jističe 3 x 40 A. Ovšem před třemi lety šel do důchodu a dílnu už nevyužívá. Na provoz celého domu mu bohatě stačí slabší a levnější jistič 3 x 25 A. Podobnou proměnou potřeb může projít zákazník, který v minulosti topil elektřinou a pak přešel na plyn nebo kotel na biomasu. Pro rodinný dům bez topení a ohřevu vody elektřinou, je jistič 3 x 25 A dostatečný.

Model platby za jističe se v čase výrazně měnil a mnoha zákazníkům se vyplatí ověřit, zda mají aktuálně správné nastavení. V současnosti se platí měsíční paušál za velikost jističe, tedy čím vyšší jistič, tím vyšší platba. Dalším aspektem je distribuční sazba, která je s výší měsíčního paušálu spojená. V jedné distribuční sazbě může zákazník platit za daný jistič 70,- Kč a v jiné distribuční sazbě to může být za stejný jistič téměř 600,- Kč. Proto je důležité mít vhodně nastavenou distribuční sazbu i jistič. Jistič zajišťuje, jaké okamžité maximální množství elektřiny můžeme spotřebovávat. Proto je dobré spotřebovávat elektřinu rovnoměrně a nepouštět všechny spotřebiče najednou. Pokud bychom spustili všechny spotřebiče v domácnosti v jeden moment a jistič by nevypadl, zcela určitě je jistič naddimenzovaný, protože takto se běžně v domácnosti nechováme.

Důležitá není jen hodnota, ale i správné využití. Většina novějších bytů a domů má už jističe třífázové, ale v některých menších bytech stále najdeme i jističe jednofázové. Rozdíl mezi oběma variantami se dá snadno popsat i tak, že jednofázový jistič znamená jeden kabel pro všechny spotřebiče v daném odběrném místě. Třífázový jistič má k dispozici kabely tři. Když je využit jistič 1 x 25 A, je do odběrného místa vedena elektřina jedním kabelem s omezením proudového zatížení na 25 A. Když třífázový, jsou to kabely tři s omezením proudového zatížení na 25 A na každém z nich. Ovšem ve všech s touto kapacitou správně pracují a vytěží všechny kabely (fáze) rovnoměrně. Pokud někdo například vytápí elektřinou, měl by mít jednotlivé spotřebiče rovnoměrně rozdělené na tři fáze. Pokud si nejste svým nastavením jisti, rádi vám s ním v Centropolu poradíme.

Distribuční sazba	Cena ve vysokém tarifu za jednu MWh spotřeby v Kč (bez DPH)	Cena v nízkém tarifu za jednu MWh spotřeby v Kč (bez DPH)
D01d	2 173,12	x
D02d	1 648,90	x
D25d	1 719,60	135,91
D26d	631,11	135,91
D27d	1 719,60	135,91
D35d	252,07	135,91
D45d	252,07	135,91
D56d	252,07	135,91
D57d	209,97	129,47
D61d	2 702,62	141,79

Ceny za distribuci bez DPH, území ČEZ Distribuce, platnost od 1. 1. 2021 (tyto ceny jsou dány cenovým rozhodnutím Energetického regulačního úřadu a jsou pro všechny dodavatele shodné)

JSME TU PRO VÁS

Vhodnou příležitostí pro změny, správné nastavení nebo kontrolu faktury je například stěhování či jiný důvod pro přepis energií na jinou osobu. Ve všech těchto situacích vám rádi pomůžeme na zákaznických centrech nebo poradíme online. Od června navíc můžete získat stěhovací balíček, o němž se více dozvíte v rámečku pod článkem.

Miroslav Čepický

POMŮŽEME VÁM SE STĚHOVÁNÍM

Na webu www.centropol.cz/prepisy je pro různé životní situace přehledný rozcestník, kde si zvolíte, co právě řešíte. Následně krok za krokem podle snadných instrukcí vyplníte, co je třeba. Systém vám pošle do e-mailu soubory vyplněných dokumentů, které si jen vytisknete, podepíšete a odešlete na ústeckou centrálu firmy, případně je můžete osobně donést do nejbližšího zákaznického centra. O vše ostatní se už postarají lidé ze zákaznické péče Centropolu. Centropol pro všechny tyto situace připravil speciální balíček, který bude dostupný v zákaznických centrech v průběhu června. Obsahuje i první stěhovací krabice. V zákaznických centrech Centropolu si ho bude moci vyzvednout úplně každý, nejen vy - naši zákazníci - ale i ti, kteří se zákazník teprve stanou.





Sdílená radost je dvojnásobná

O každý důležitý vztah je třeba pečovat. Před více než osmnácti lety, kdy Centropol vznikl, by nám přišlo neuvěřitelné, že budeme dodávat elektřinu a plyn do více než 260 tisíc odběrných míst a tedy pečovat o 260 tisíc vztahů. Dnes je to realita, a přestože výhodněji svítit, topit, žehlit, prát, pracovat a spoustu dalších činností díky tomu můžete dělat vy, obrovskou energii všechny tyto vztahy dodávají i nám.

Těší nás, že je s námi spokojených tolik z vás, a ještě větší radost nám dělá to, že noví zákazníci nám přibývají na doporučení vás, našich věrných. Věříme, že být u Centropolu je nejen výhodnější, ale že je zákazníkům s námi dobře. Proto jsme chtěli vaše doporučování podpořit. Tak se zrodil nápad, který může udělat radost vám, lidem ve vašem okolí, i nám.

ROSTEME SPOLEČNĚ

Možná jste se zmínili kamarádům, sousedům, kolegům či známým o tom, že máte díky Centropolu výhodnější elektřinu a plyn. Nebo že jsme vám poradili se správným nastavením distribuční sazby či jističů, abychom snížili platbu za distribuci, což je znatelná část celkové ceny elektřiny. A možná jsme vám pomohli vyřešit nějakou svízelnou situaci. Jisté je, že řada z vás o nás mluví hezky.

To nás samozřejmě neuvěřitelně těší, protože víme, že to zdaleka není automatické. Uvědomujeme si i to, že někdy děláme chyby, a jsme vděční, že nám dáváte zpětnou vazbu a šanci je napravit, když k tomu dojde. Neustále na sobě i díky vám pracujeme a máme chuť se dál zlepšovat.

Protože nejlepší radost je radost sdílená, chceme odměnit ty z vás, kteří jsou s námi spokojeni a nenechají si to pro sebe. Vámi doporučený člověk může ušetřit každý rok za elektřinu a plyn od Centropolu, k tomu navíc oba získáte extra finanční bonus. O novém zákazníkovi, který s doporučením souhlasí, nám můžete dát vědět telefonicky nebo emailem. O vše další se postaráme.

Nejprve připravíme kalkulaci, kde srovnáme ceny u stávajícího dodavatele s cenou u nás a v případě, že se vámi doporučený člověk stane zákazníkem Centropolu, pošleme vám 1000 Kč na váš bankovní účet. Stejnou částku přitom získá i ten, koho jste doporučili a kdo v nás vloží důvěru a stane se naším novým zákazníkem. To ještě trochu vylepšíme tím, že do konce srpna jsou odměny o polovinu vyšší, tedy 1500 Kč pro vás a stejná částka pro doporučenou osobu.

TROJNÁSOBNÁ RADOST

Nekončíme přitom u jedné odměny. Celkem nám zatím můžete doporučit nové klienty na třech odběrných místech. Pokud všechna doporučení stihnete do konce srpna, a do té doby dojde i k podepsání smluv, může celková odměna dosáhnout devíti tisíc korun. Polovinu z této částky pošleme přímo vám a druhou rozdělíme mezi nové zákazníky, kteří zatím u Centropolu nejsou, a díky vašemu doporučení se k nám přidají. Odměny jsme postavili

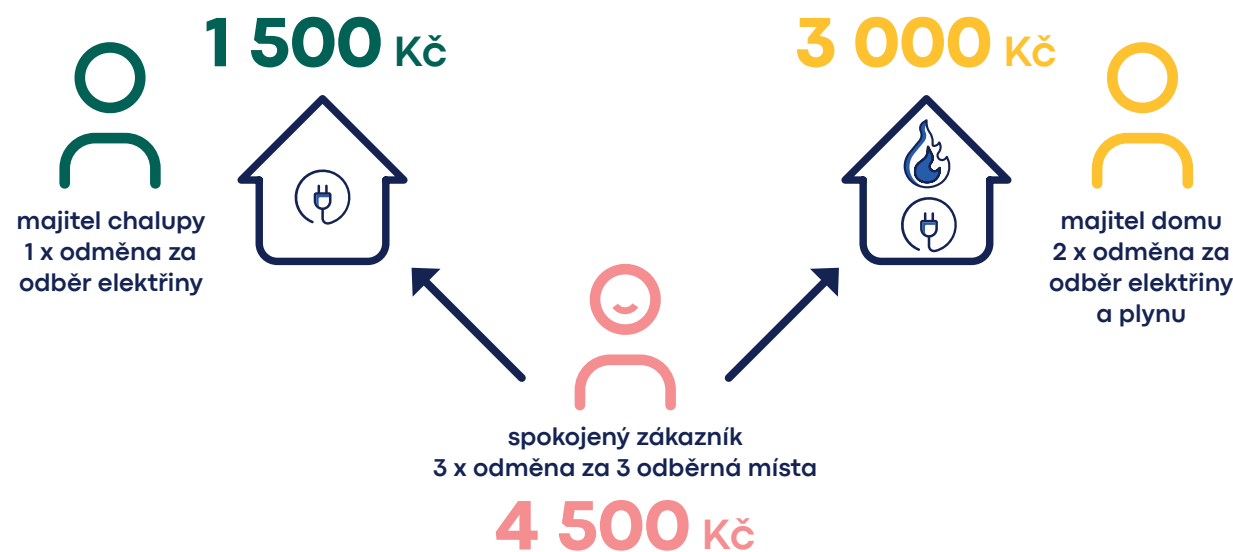
na čísle tři i proto, že z nich můžeme mít radost všichni společně: vy, nový zákazník, i my.

Zatím o možnosti posílat spokojenost s odměnou informujeme opatrně, abychom se dobře zvládli postarat o všechny z vás i nové zákazníky. I proto zatím zůstáváme u tří doporučení. Je ale možné, že toto číslo v budoucnu navýšíme. Kdybyste měli jakékoli dotazy, můžete se nás zeptat. Rádi si s vámi o všem popovídáme a odpovíme na otázky, které vás napadají.

Miroslav Čepický

Jak vylepšit rozpočet?

- ~ **nezávazné srovnání cen za elektřinu a plyn pro vaše známé, které nám doporučíte**
- ~ **pokud se doporučenému člověku bude úspora líbit a stane se naším zákazníkem, získáte odměnu 1000 Kč a stejnou částku získá i doporučená osoba**
- ~ **do konce srpna je odměna ještě vyšší: 1500 Kč + 1500 Kč**
- ~ **pro bližší informace a možná doporučení volejte zákaznickou linku 478 575 555 (07:00–18:00 hodin) a nebo pište na email obchod@centropol.cz, do předmětu emailu napište Sdílená radost**



Vyluštěnou tajenku zašlete na adresu:
Céčko
CENTROPOL ENERGY, a. s.
Vaníčkova 1594/1
400 01 Ústí nad Labem
nebo e-mailem na:
cecko@centropol.cz

První úspěšný luštitel vyhrává degustační set čtyř vín v hodnotě 1000 Kč z rodinného vinařství U Vrbů, o němž si také můžete přečíst v jednom z našich článků.

Dalším čtyřiceti z vás pošleme drobné dárky z dílny Centropolu.

Víte, kde nejlépe chutná jídlo a víno? Vyluštěte křížovku a dozvíte se to.

POMŮCKY: AER, BDS, SEJP, UN	STARŠÍ MUŽSKÉ JMÉNO	1. DÍL TAJENKY	RÁNA (EXPRES.)	DRUH PAPOUŠKA	KLIKOVÁ SKŘÍŇ SPALOV. MOTORU		PLÁTĚNÉ PŘÍSTŘEŠÍ	OKRAJ ŠATŮ	FRANC. „JEDNA“	SUŘÍK	SLISOVANÝ KOUSEK HMOTY
ALE						POKLES CEN NA BURZE KMET					
NERVOVÁ SLABOST											
UMĚLÉ SLADIDLO									POŠTOVNÍ KÓD NIZO- ZEMSKA NAPLANO		
ODRŮDA JABLEK								SLOVENSKÝ ZÁPOR ÚPRAVA FOTKY			
UKAZOVACÍ ZÁJMENO			ŘECKY „VZDUCH“ 2x ZVYŠE- NÝ TÓN A				VEČERNÍ RECEPCE ZA CO				
DOMÁCKY ALANA				PLICNÍ CHOROBA MILOSTNĚ TOUŽIT							
NĚMECKY „ČAS“					REKREAČNÍ STAVENÍ RAKOUSKÉ LÁZNĚ					2. DÍL TAJENKY	ROSTLINY PAZNEHT- NÍKY
	NAŠE BAN- KA (ZKR.) START LETADLA					MALÁ ROLE (SLANG.) DOMÁCKY TITUS					
OSLOVO- VAT 3. OSO- BOU MNOŽ. ČÍSLA							PRODEJNÝ NOVINÁŘ SVALOVÉ NAPĚTÍ				
USTANOVIT DO FUNKCE								JEDEN I DRUHÝ DOMÁCKY VALENTÝN			
INICIÁLY SEMELKY			OBEC U PARDUBIC BOTANICKÉ ZAHRADY						INICIÁLY NIXONA RVAČ (KNIŽNĚ)		
ZNAČKA ELEKTRO- SPOTŘE- BIČŮ				NEŽÍSKAT ZBAVIT SOLI							
LÉKÁREN- SKÝ PRAK- TIKANT					ZIMNÍ ČEPICE LOSOVOVI- TÁ RYBA						
	MÍSTA PRO NOHU HO- ROLEZCE	MPZ BAR- BADOSU VLEČNÝ VŮZ				LOŽISKO MINERÁLŮ NÁPLŇ CIGARET					ŽENSKÉ JMÉNO
DOPRAVIT NOŠENÍM NA JEDNO MÍSTO							NÍZKÉ DŘEVINY BÝV. SLOV. PREZIDENT				
ZJIŠŤOVAT HMOTNOST OBALU							ÚTRŽEK NĚČEHO NĚMECKY „MRTVÝ“				
POHODLNĚ USADIT									ZNAČKA TITANU INICIÁLY ULIHRACHA		
ČÍSLO VZNIKLÉ NÁSOBE- NÍM PĚTI											
BYLINNÝ VÝTAŽEK					SLOVENSKÝ FOTBALISTA						

Na další číslo
se můžete těšit v říjnu!

Časopis pro své zákazníky vydává společnost CENTROPOL ENERGY, a. s.
Vaníčkova 1594/1, 400 01 Ústí nad Labem
tel.: 478 575 555
e-mail: cecko@centropol.cz
www.centropol.cz

Časopis Céčko vychází v nákladu 40 000 ks.
Pro Centropol připravil: Clientology Institute s.r.o.
Texty: redakce Centropol
Pro Centropol vytiskl: NOESIS s.r.o.
Změny uvedených údajů nebo tiskové chyby jsou vyhrazeny.

Navštivte nás na:
www.facebook.com/centropol.cz
www.instagram.com/centropol_official
www.centropol.cz
Zákaznická linka: 478 575 555