

venky pro tyto a další osoby přirozeně není zakázáno, nicméně půjde o nedaňové výdaje (reprezentace podle § 25 odst. 1 písm. t) ZDP), jelikož nebude splněna podmínka, že jde o **zaměstnance dané firmy, kterým je daňová výhoda určena.**

➤ Pro nesplnění podmínky stanovené směny jsou pak a priori z daňové účinnosti automaticky vyloučeny příspěvky na stravování poskytované bývalým zaměstnancům. A pro nenaplnění další

podmínky – **přítomnost zaměstnance v práci během stanovené směny trvá aspoň 3 hodiny** – nelze daňové účinný příspěvek poskytnout ani zaměstnancům čerpajícím dovolenou a v dočasné pracovní neschopnosti (např. na nemocenské).

➤ Naproti tomu daňový příspěvek na stravování je možný u vlastních zaměstnanců pracujících na dohodu o práci konané mimo pracovní poměr, musí však u nich

být rozvržena pracovní doba do směn, což není obvyklé.

➤ Je vhodné doplnit, že daňová účinnost příspěvků na stravování není ale podmíněna tím, jestli dotyčný zaměstnanec stravenku skutečně využije na zajištění stravy, ani v jakém rozsahu. Využití stravenek zaměstnanci na stravu se nijak neprovořuje, mohou je tak (ke své škodě) použít obecně i k jiným nákupům.

Ing. Martin Děrgel

I HOŘKÉ MUŽE OSLADIT ŽIVOT

Vzpomínáte si na filmový snímek *Čokoláda*? Julie Binocheová v roli extravagantní cukrářky svými výtvary vnesla živého ducha do jednoho ospalého francouzského městečka a probudila v jeho obyvatelích dávno zapomenuté touhy a vášně. Pokud chcete zažít něco podobného, nemusíte sedět před televizními obrazovkami či cestovat do Francie, jakkoliv obaři může být příjemné. Stačí prozkoumat čokoládový svět Kláry Frycové na pražském Smíchově.

Milovníci čokolády si občas upravují bibličká rčení a tvrdí, že Eva opustila ráj kvůli čokoládě, ne kvůli jablku. Ovšem nabízí se otázka, kvůli jaké čokoládě to vlastně bylo. Ta, na které jsme vyrostli, by pravděpodobně za hřích nestála. Takže do si zaslouží označení čokoláda?

➤ To určitě ne. Není totiž čokoláda jako čokoláda. Ta pravá je vyrobena z kakaového másla a kaka. Tyto dvě složky udávají procento, které se uvádí na obalu. Toto číslo neoznačuje procento kaka, ale procento kakaového původu, tedy kakaového másla a kaka. Udělejme malý pokus a položme vedle sebe dvě 70% čokolády. Ta jedna chutná stejně, jako když spolknete lžičku kaka, škrábe Vás v krku a připomíná čokoládu na vaření. Ta druhá, taky 70%, je chutí nesrovnatelně lepší, a to přitom, že obsahuje větší podíl kakaového másla. Takže to je jedna část kouzla.

➤ Ta druhá spočívá v tom, co dále čokoláda obsahuje. Do té pravé se kromě kakaové složky přidává cukr, často kvalitní třtinový, téměř vždy prvotřídní vanilka, nikoliv vanilín jako u obyčejných čokolád, a nakonec sójový lecitín, emulgátor, přisada bez chuti, která drží čokoládu pohromadě a určuje její viskozitu. Když mluvíme o mléčné čokoládě, nesmíme zapomenout ještě na sušené mléko.

A co do čokolády nepatří?

➤ Nejdražší složkou čokolády je kakaové máslo, a právě to se šidí a nahrazuje se různými tuky a oleji, mléčným tukem, rostlinným či palmovým olejem apod. Vanilku nahradíme vanilínem, přidáme hodně cukru a máme to, co obvykle kupujeme v supermarketech. Rozhodně nic, kvůli čemu by stálo za to opustit ráj.

Jak tedy poznáme, že ochutnávané kvalitní čokoládu a ne její nevlastní sestru?

➤ Čokoládu posuzujeme všemi svými smysly. Když si k ní čichnete, ucítíte kakao, ne cukr nebo vanilín. Potěší náš zrak, neboť je lesklá. Na své si přijde i ucho, protože při ulomení křupne. Lom je ostrý, jako když odškrápnete kus ledu. Není to rozpadlý písek, ve který se nám promění obyčejná čokoláda.

➤ A když ji ochutnáte, vnímáte různé chuťové nuance, i když je čokoláda bez příchutí. U mléčných můžete cítit smetanu, šlehačku, karamel, medové podtóny, vanilku, ořechy, rozinky, i když je čokoláda neobsahuje. U hořkých rozlišujeme ovocná a květinová spektra. Když je čokoláda hodně kyselá, mluvíme o chuti čerpaného rybízu, švestek, meruněk, trpké chuti nezralých banánů. Druhá kategorie navozuje spektrum zemitých tónů – s trochou fantazie ucítíte zemi po dešti, kouř, deštný prales, rašelinu nebo posekanou trávu.

➤ Když se Vám na jazyk dostane její nedokonalá verze, škrábe Vás v krku, protože obsahuje hodně kaka. Mléčná čokoláda Vás doslova „zalepí“, neboť obsahuje množství cukru. Směrnice EU hovoří jednoznačně. Mléčná čokoláda by měla mít 25 procent a více kakaového podílu a hořká 35 a více. Ovšem skutečnost bývá často jiná.

Optimisté přirovnávají čokoládu k zelenině, protože se vyrábí z kakaových bobů. Máte nějaké vysvětlení, které by utišilo protestující svědomí čokoládových milců?

➤ Existuje jedna studie, v rámci které se po dobu 8 let testovalo 2 000 německých spotřebitelů. Denně jedli 7,5 gramů čokolády. A výsledky potěšily jistě všechny citlivé čokoládě. Bylo zjištěno, že pravidelná konzumace čokolády oddálí riziko mrtvice a infarktu. Kvalitní čokoláda má navíc výborné antioxidační účinky, lepší než zelený čaj a brusinky. Obsahuje magnesia a je zdravá i na zuby. 10 gramů čokolády

se vyrovná jablku nebo banánu. Takže to není žádný velký hřích. Ovšem neplatí to o supermarketových výrobcích. Hořká čokoláda s větším procentem kakaového podílu může být používána i při redukci dietě. Zejména pokud ji držíme dlouhodobě. Je obtížné úplně eliminovat se svého jádelníčku sladkou chuť. Pak nám i hořká čokoláda osladí svízelné, asketické chvíle.

A kam se za kvalitní čokoládou vypravit?

➤ Ke kvalitním značkám patří Michel Cluzel, Amedel z Toskánska, Valrhona, která se prodává i v našich kavárnách, firma Bonnat nebo F. Pralus z Francie, Italská Domori. Výrobci kvalitních čokolád mají omezenou produkci. Velmi dbají na kvalitu skladování a také pracují s určitými mraženými. Takže v supermarketech je najdete. Musíte po nich zapátrat na internetu nebo se vydat do specializovaných obchodů. Stojí to trochu námahy, jako všechno, co je kvalitní. Ale vyplatí se to.

Oceňují čeští spotřebitelé kvalitu? Koneckonců řada z nás vyrostla na nejrůznějších sojových pochoutkách a o naší čokoládové tradici se toho mnoho neví.

➤ Ano, jsme zvyklí, zejména starší a střední generace, na ledacos, co slce nese označení čokoláda, ale zdaleka tak nechutná. Ani naše čokoládová tradice není nijak dlouhá a silná. Za první republiky existovalo několik drobných výrobců, ale tento vývoj přerušila válka, kdy se přestaly dovážet kakaové boby. Éra malovýrobců skončila a velkovýroba přešla na žele a fondány. Určitě si na ně vzpomínáte. Žádná sláva.

➤ Ale vše se pomalu mění, a tak mohou jmenovat alespoň dva české výrobce. Je to firma Jordys z Hradce Králové, která vyrábí kvalitní čokoládu. A pak Daniel Sirový s firmou XC Čoko, který nakupováním suroviny dochucuje. Používá nejrůznější bylinky a koření a přidává je do čokolády. Takto snoubené chutě jsou pak vhodné pro kombinaci s alkoholem.

Svou troškou do míny přispíváte i Vy. Kromě nabídky kvalitních světových čokolád pořádáte pro veřejnost a firmy i ochutnávky. S čím se na nich mohou zájemci setkat?

» Aby lidé zaplatili za tabulku čokolády třeba sto korun, musí se naučit rozlišovat kvalitu a oceňovat ji. Proto jsem začala s ochutnávkami čokolád. Nabízím je buď v naší cukrárně, nebo firmám v rámci různých konferencí, školení a teambuildingových akcí.

» Během cca dvou hodin seznámím účastníky s tradicí, výrobou čokolády a představím jim deset druhů nejlepších světových čokolád. Lidé pak najednou zjistí, že nemusí spořádat každý den tabulku levné čokolády, ale že je lepší dopřát si kousek něčeho kvalitnějšího, z čeho budou mít jejich smysly větší užitek.

» Dříve přicházeli do cukrárny lidé kupovat dražší čokoládu jako dárek. Nyní se zastaví a koupí si dvě tři pralinky pro sebe. Mám z toho radost. Finančně to nikoho nezruinuje a dopřát si kvalitu i sám pro sebe beru jako dobrý signál. Jako malou změnu k lepšímu.

Jak jste se k čokoládovému umění dostala Vy?

» Může za to moje láska k jídlu. A také to, že po mateřské jsem si nedovedla představit, že bych se vrátila do obvyklého manažerského kolotoče. Přemýšlela jsem, co bych mohla s jídlem dělat. Jak bych využila francouzštinu. Navíc jsem rok žila ve

Švýcarsku, kde se v supermarketech dá nakoupit opravdu výborná čokoláda. A tak z toho nakonec vznikla cukrárna, dostala název Čokoládová, a později i výroba pralinek.

Rozebhnout při dvou malých dětech firmu, to může být ještě náročnější než se vrátit do zaběhnuté manažerské role. Kde jste vzala odvalu?

» Když jsem otevřela, byl mladšímu synovi rok a půl. Na jeden den v týdnu nastoupil do soukromé školky a já jsem zjistila, že mě těší vystoupit z domácího stereotypu a vytvářet něco nového. A pak se zase domů vrátit.

PŘÍBĚHY K ZAMYŠLENÍ

↩↩↩ Vynikající šoulet ↩↩↩

Jednoho dne byl rabín Avigdor pozván, aby se svými dvěma žáky strávil šábés v domě muže, který byl znám svým bohatstvím, ale také arogancí. Neblaze proslul svým hrubým zacházením se služebnictvem, které byl schopen vyhodit i za sebemenší chybičku.

Jak bylo tehdy zvykem, kuchařka připravila k šábésovému obědu šoulet a postavila hrnce s dušeným masem na stůl před hosta, od něhož se očekávalo, že nabere naběračkou svého hostitelovi a pak jeho rodině a dalším hostům. Rabín zhluboka nasál vůni šouletu a místo naběračky vzal lžičku a pořádně ochutnal z hrnce. „Je úžasný!“ zvolal. „Tohle je nejlepší šoulet, jaký jsem kdy ochutnal!“ A zatím co jej hostitel i jeho žáci v úžasu sledovali, rabín snědl veškerý šoulet z hrnce až do posledního sousta.

Hostitel a jeho rodina byli ohromeni. Nikdy neměl hosta, který by se choval tímto způsobem. Z úcty k němu však nic neřekl a spokojil se s chlebem.

Šábés skončil, rabín a jeho žáci poděkovali za pohostinnost a odešli. Když byli za městem, žáci se rebbeho zeptali na jeho podivné chování.

„Když se přede mnou ocitl šoulet, ucítil jsem z něj petrolej. Bylo mi hned jasné, že ho kuchařka omylem přidala do našeho jídla místo octa. Kdybych umožnil našemu hostiteli ochutnat šoulet, okamžitě by tu dívku vyhodil. Všechno jsem snědl proto, aby nepřišla o práci. O mně ať si myslí hostitel, co chce, ale o té dívce si musí myslet, že její vynikající kuchařské umění zapříčinilo, že se rabín choval tak, jak se choval.“

(Rabí Rami Shapiro: Chasidské povídky)

Hodnocení, posuzování

- Řada z nás, být v roli hostitele, by rabína jistě v duchu odsoudila za jeho nehorázné chování. Odsuzujeme a posuzujeme, aniž bychom rozuměli.
- Rabín projevil vysokou míru situační inteligence. K ní je zapotřebí schopnosti bdělého vnímání všemi smysly, logické i tvořivé myšlení a rychlé rozhodování.
- Pokud si, stejně jako rabín, budeme pozorně všimnout svého bezprostředního okolí – při práci i mimo ni – objevíme řadu příležitostí, jak povzbuzovat druhé a pomáhat jim. Místo odsuzování všeho, co je v našem dosahu, můžeme přijmout životní a pracovní styl založený především na nezaujatém pozorování.
- Je možné namítnout, že člověk má nést následky svých chyb, protože v tom je jeho odpovědnost a také šance zlepšit se. Když se tak nestane, může se dopouštět stejné chyby stále znovu a znovu. Ovšem následky by měly být úměrné míře zavinění.

Inspirace pro personalisty

- Když se někdo při práci chová nestandardně, nemusí za tím být zlý úmysl či hrubá neznalost žádoucího společenského chování. Než zaujmeme nějaký závěr, snažme se zjistit příčiny vedoucí k takovému chování. Na pracovištích se stále častěji setkáváme a budeme setkávat lidé z různých kultur, diverzita právem patří mezi aktuální témata. A personalistika je přece především o porozumění a citu pro lidi, ne o jejich odsuzování.

Ing. Pavel Náhlavský

ZPRÁVODAJ PRO MZDOVÉ ÚČETNÍ A PERSONALISTY 17/2014

Číslo 17/2014 vychází dne 7. srpna 2014. ISSN: 1212-1617

