

poruchovější, inovujeme a problémy odstraníme. Přestože do vývoje hi-tech výrobků vkládáme nemalé prostředky a jejich prodej rychle roste, těmi nejprodávanějšími jsou stále ty, co jsou v nabídce nejdéle.

**Jaké zkušenosti jste za dobu působení ve firmě nabyl? Jakých iluzí jste se musel vzdát?**

Po více než čtvrtstoletí podnikání v technickém oboru jsem zjistil, že technika zdaleka není všechno. Naučil jsem se respektu i obdivu k netechnickým přírodním vědám i k přírodě samé. Pochopil jsem též, že firma není důležitá jen pro mě a mou rodinu. Je velmi důležitým sociálním prostředím i pro mé kolegy. Tráví v ní velkou část svého života a do

značné míry do ní také vkládají své naděje do budoucna. Svou loajalitou mi dávají velkou důvěru a já s ní nesmím lehkovážně nakládat. Iluze jsem nikdy žádný neměl, snad jen na počátku jsem si nemyslel, že to podnikání bude taková „řehole“.

*Rozhovor vedla Eva Vaculíková.*

## Společnost Heaven Labs vybavila svoji výrobu novým míchacím strojem

Společnost Heaven Labs, která vyrábí plnohodnotnou náhradu stravy Mana, rozšířila svoji výrobní linku o nový míchací stroj. Jde o unikátní zařízení na vysokorychlostní míchání zastudena. Dosud totiž byla k produk-



Obr. 1. Činnost míchacího stroje vysvětluje Jakub Krejčík, zakladatel firmy Heaven Labs

tu dodávanému v práškové podobě přiložená lahvička s olejem a strávník si sám musel dávku namíchat. Nová verze Mana je již jednosložková a olejová složka je obsažena v prášku. Stačí tedy pouze zalít vodou a důkladně protřepat.

Mana je nutriční nápoj, který je využíván jako částečná nebo úplná náhrada stravy pro běžného člověka. Obsahuje maltodextrin, izolát sójové bílkoviny, směs olejů (olej z mořských řas, řepkový, zastudena lisovaný kokosový, slunečnicový a zastudena lisovaný lněný olej), isomaltulózu, ovesnou vlákninu, vlákninu z psyllia, sójový lecitin, arabskou gumu a sůl. Jde o běžnou stravu, není tedy určena jako plná náhrada stravy pro pacienty se zvláštními dietními požadavky nebo strávníky se speciálními potřebami (děti, senioři, sportovci apod.). Z alergenů obsahuje

sóju a lepek. Pro vegetariány je podstatné, že neobsahuje žádné živočišné produkty. Mana může být jako energetický nápoj vhodnou alternativou pro ty, kteří jí sice nechtějí zcela nahradit běžnou stravu, ale neradi hladovějí např. na cestách a současně se vyhýbají stravě z rychlého občerstvení.

Technická potíž při výrobě Mana byla v tom, že při vysokorychlostním míchání,

dena používá např. k přípravě emulzí, jenže v tomto případě jde o míchání tekutých nebo krémovitých látek, nikoliv prášků.

Společnost Heaven Labs proto ve spolupráci s nejmenovanou českou firmou navrhla unikátní míchací zařízení, které dokáže regulovat rychlost míchadla až do otáček 4000 min<sup>-1</sup>, přičemž teplota je udržována tak, aby nepřesáhla 36 °C (obr. 2). Zařízení je umístěno ve výrobní lince v Praze-Uhřetěvsi. Zde se z dodaných surovin, jež firma nakupuje po celém světě a jejichž kvalitu pečlivě hlídá analýzami v externí akreditované laboratoři, míchá prášek, který se následně plní do velkoobjemových vaků. Do spotřebitelského balení se produkt balí v balicí lince v Německu. K dispozici je též již hotový nápoj v tetrapaku, který se balí též v Německu a u nás si jej lze koupit v některých supermarketech a prodejnách potravin. Práškový produkt je možné si objednat s dovozem až domů buď přímo u výrobce, nebo ve vybraných prodejnách a e-shopech.

Nová verze práškové Mana, kromě toho, že je pohodlnější pro strávníky, také snižuje množství produkovaných odpadů, papíru, a zejména plastu. Není totiž už zapotřebí plastová lahvička na olej.

Míchací zařízení má navíc dostatečnou kapacitu pro plánované rozšíření výroby a expanzi na zahraniční trhy. Český trh je pro firmu, která vznikla v roce 2014, již

malý. Proto se zdokonaluje systém zaslání zákazníkům v evropských zemích, firma založila svou pobočku v Hannoveru a v druhé polovině roku 2018 se chystá vstoupit do USA. V současné době exportuje zhruba 40 % výroby a celkový obrat firmy je 87 milionů korun (2017). Po vstupu na americký trh se podíl exportu dále zvýší a obrat by podle plánů firmy měl překročit 100 milionů korun.

*Petr Bartošík*



Obr. 2. Zařízení pro vysokorychlostní míchání zastudena

kteří je třeba k dokonalé homogenizaci práškového produktu, dochází k ohřívání prášku, a to tak velkému, že by obsažené suroviny teplem degradovaly. Běžný postup vysokorychlostního míchání, nazývaný také „zastudena“ a používaný např. v plastikářském průmyslu, v tomto případě použít nelze. Při něm totiž dochází k ohřevu plastového prášku a až následnému zchlazení. Plastu tento postup neškodí, ale potravinám ano. V potravinářství a farmacii se vysokorychlostní míchání zastu-