

150 let výroby a balení cukru v Mělníku

150 YEARS OF SUGAR PRODUCTION AND PACKAGING IN MĚLNÍK

Daniel Froněk

Cukrovar v Mělníku bezpochyby patřil mezi největší a nejvýznamnější výrobní závody nejenom města a okolí, především byl vlnkovou lodí československého cukrovarnického průmyslu více než půl století. Šířil slávu a skvělou pověst vyváženého českého cukru po celém světě. Vznikl z podnikavého nadšení několika místních osobností, vyvinul se ve své době v největší cukrovar, v největší vývozní závod. Po ničivém požáru znovu doslova povstal z popela a dosáhl svých maximálních zpracovatelských a výrobních kapacit vzhledem ke svému umístění. Ani po jeho zrušení však areál neutilizoval, cukr se zde tvaruje a balí v daleko větším měřítku dál.

U vzniku mělnického cukrovaru stáli významné osobnosti, které přesáhly samotný rámec města a nejbližšího okolí. Byl to především císařský rada Victorín a kníže Lobkowitz, kteří poskytli pozemky, a dále v počátku pomáhali materiálově a finančně. Skutečné založení cukrovaru dalo mnoho přesvědčování zemědělců, aby vůbec o vstupu do společnosti přemýšleli, natož aby upisovali akcie. Trvalo to celé čtyři roky. Potom už rozhodující fáze následovaly poměrně rychle za sebou: v lednu 1869 byl ustaven zařizující výbor, stanovy společnosti s názvem „Společná továrna na cukr u Mělníka“ byly schváleny v červnu, včetně správní rady. Současně na jaře byla zahájena a přes léto provedena stavba a na podzim začala první kampaň. Výrobkem byl surový cukr, prodávaný k dočištění specializovaným cukrovarům.

V prvním období existence muselo vedení cukrovaru čelit hned dvěma velkým hospodářským krizím v 70. a 80. letech devatenáctého století, které však úspěšně ustálo a mohlo zařízení cukrovaru dále rozvíjet a tím i výrobu. Ročně se zpracovávalo okolo 20 tis. t řepy. Cukrovar se svým zařízením začal postupně rozšiřovat, a ještě před první světovou válkou pro svůj rozvoj použil pozemky na druhé straně císařské silnice. To už bylo v situaci, kdy se akcionáři cukrovaru v roce 1910 rozhodli prodat cukrovar firmě Česká společnost pro průmysl cukerní, která hledala výhodné místo na stavbu velkého cukrovaru pro vývoz cukru jako svého centrálního závodu. Nová majitelka, s kapitálem Živnostenské banky v zádech, budovala velkou výrobní společnost nakupováním dalších cukrovarů. Nakonec se stala největší cukrovarnickou společností v meziválečném Československu.

Klíčovým milníkem ve vývoji cukrovaru se stal rok 1913, kdy byla ke stávající technologii přistavěna rafinerie cukru. Po jejím dokončení prakticky ze dne na den z cukrovaru začal proudit cukr na tuzemské a zahraniční trhy. Kostky, moučka, krystal nebo dnes již dávno nevyráběné druhy jako homole, pilé, concassé, crushed, to všechno spoluvořilo rozsáhlý sortiment výrobků, které velice rychle vydobily pevné a stále se rozšiřující místo na cukerním slunci.

V letech 1923 až 1928 cukrovar Mělník prošel zcela zásadní stavební a strojní rekonstrukcí, při níž kromě rafinerie zmizely všechny původní

hlavní provozní budovy a získal vzhled, který zůstal zachován celé půlstoletí. Bylo postaveno velké moderní skladiště cukru s přímou nakládkou do lodí, rozšířena železniční vlečka z nádraží a pro dopravu vedlejších materiálů velká lanová dráha. Z Mělníka se stal na svou dobu moderní a vývozní cukrovar a tyto charakteristiky si udržoval až do počátku devadesátých let. Mělnický cukr požíval takové vážnosti a respektu, že byl vzat na burzy jako referenční vzorek. Obchodní značka „RM“ (Rafinerie Mělník) doslova dobyla svět.

Z pohledu množství vyráběného cukru byl Mělník řadu desetiletí největším cukrovařem. Ročně se vyrábělo okolo 40 tis. t cukru jak z řepy, tak také ze surového cukru. Velký a mnohdy většinový podíl měl cukr na vývoz. Specialitou byly velmi jemné druhy krystalu. Zdejší vařiči cukru však dokázali vyrobit jakékoliv požadavky trhu. Mělník také patřil mezi první cukrovary, které zaváděly drobné spotřebitelské balení (do 1 kg) včetně např. balených kostek cukru.

Na výsostném postavení, důležitosti výrobků a klíčovém podílu mělnického cukrovaru v celém cukerním odvětví zpočátku nezměnila nic ani 2. světová válka a následné znárodnění a zestátnění v letech 1945 až 1947. Cukrovar se po 42 letech neskutečného rozvoje v soukromých rukách stal samostatným

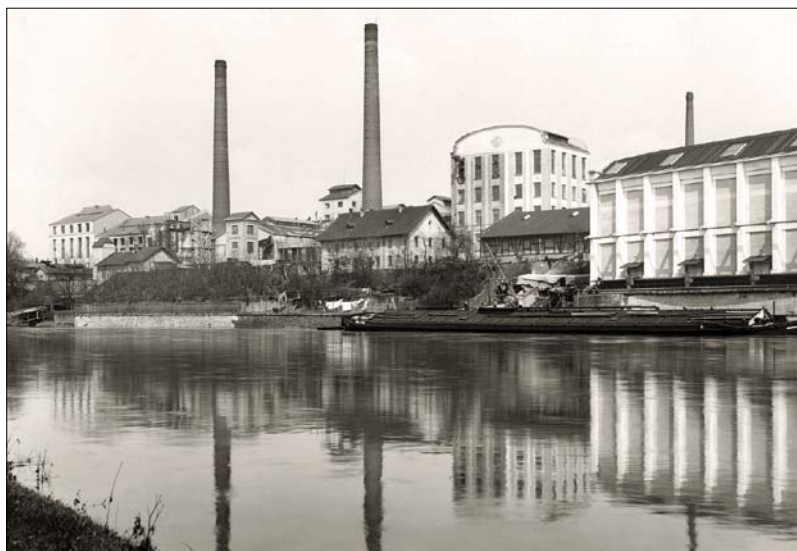
Obr. 1. Stavba rafinerie v mělnickém cukrovaru (1913)



Obr. 2. Cukrovar ze severu pohledem z lanové dráhy (30. léta)



Obr. 3. Pohled na cukrovar od jihu přes řeku Labe (1927)



Obr. 4. Skladiště pytlovaného cukru (1985)



Obr. 5. Ochranná a obchodní známka RM



národním podnikem. Řada následných administrativních a politických reorganizací na jeho úrovni nepřidala. Kriticky se projevilo čtvrtstoletí šetření a neinvestování. Až teprve od šedesátých let bylo zařízení postupně, ale ve větším měřítku než v ostatních cukrovarech, obnovováno a rozšiřováno. Proti tomuto vývoji však vyvstal klíčový problém s cukrovou řepou. Požadavek na objem řízků pro zemědělce a nemožnost mimo železnou oponu rozvíjet spolupráci na domácím šlechtění dovedl kdysi světově věhlasný šlechtitelský obor do úzkých, ze kterých se už nevzpamatoval. Významně se zhoršila technologická kvalita cukrové řepy zejména poklesem cukernatosti. Tento celostátní problém začal působit trvalé problémy i v Mělníku, který se s nekvalitní řepou a také s vysokým podílem hlíny, chrástu a kamení musel potýkat až do devadesátých let. Důkazem zaostávání celého cukrovarnického odvětví za západním světem byl i Mělník: denní množství zpracované cukrové řepy a vyrobeného cukru se od dvacátých let významně změnilo až po roce 1989.

Mělník a Kuba nebylo žádné divné geografické spojení. Zvláště mělničtí obyvatelé věděli, že cukrovar Mělník zpracovával surový třtinový cukr. Byla to z doby Karibské krize součástí tzv. mezinárodní pomoci států východního bloku Kubě. V pěti tuzemských cukrovarech, v Čakovicích, v Dobrovici, v Kostelci nad Labem, v Modřanech a v Mělníku probíhaly mezi klasickými podzemními kampaněmi ještě kampaně třtinové. Mělník po dobu skoro 40 let patřil mezi největší zpracovatele „Kuby“. Byl to sice přivýdělek pro zaměstnance, ale na údržbu a opravy v cukrovaru zbývalo velice málo času, tzv. jarní kampaně nezírdka končily v létě, dva tři měsíce před kampaní podzimní. Zkušenost s rafinací třtinového cukru však Mělník měl již z roku 1940, kdy se prakticky v utajení zpracoval cukr získaný díky dobrým obchodním kontaktům majitelky cukrovaru.

V roce 1986 se cukrovar, obrazně řečeno, znovu narodil. Uprostřed podzemní kampaně zcela shořela rafinerská část. Po nezbytných úpravách byla kampaň dokončena jen s výrobou surového cukru. Velmi rychlé rozhodnutí, ještě v listopadu

1986, cukrovar obnovit svým usnesením potvrdila vláda v květnu 1987. To už byly ohořelé trosky odklizeny a velmi čile se stavělo. Celá stavba se základními zařízeními rafinerie byla dokončena v září a v říjnu začal zkušební provoz. Na tehdejší dobu to byl neuvěřitelný výkon, který však z velké části provedla polská firma Chemadex. Zbylé provozní části byly dokončeny v následujících třech letech.

Vývoj po roce 1989 se odvíjel v nových politicko-ekonomických podmínkách. V úplně první privatizační vlně byl proveden v roce 1991 přerod státního podniku Pražské cukrovarny na akciovou firmu Pražská cukerní společnost. Mělnický cukrovar v novém uskupení figuroval jako hlavní závod. Byly budovány nové obchodní vztahy, vznikali a nechtěně zanikali partneři Pražské cukerní. Ekonomická situace cukerního odvětví se poměrně rychle měnila k horšímu. Jednak přebytek cukrovarů, včetně vlastní společnosti, pak také přebytek cukru na trhu srážející ceny, dále platební neschopnost šířící se jako mor novou ekonomikou a v neposlední řadě narůstající dovozy cukru za dumpingové ceny ze zahraničí situaci zhoršovaly. Podnikat ve výrobě cukru v době neregulované a zcela zahraničí otevřené ekonomice bylo velice riskantní. S odstupem doby je možno mluvit o tehdejších majitelích cukrovarů také jako o nadšencích. Majitelka mělnického cukrovaru celkovou situaci řešila uzavřením několika nadbytečných cukrovarů a také prodejem svého závodu ve Zvoleněvsi. Situaci to pomohlo, ale zcela nevyřešilo.

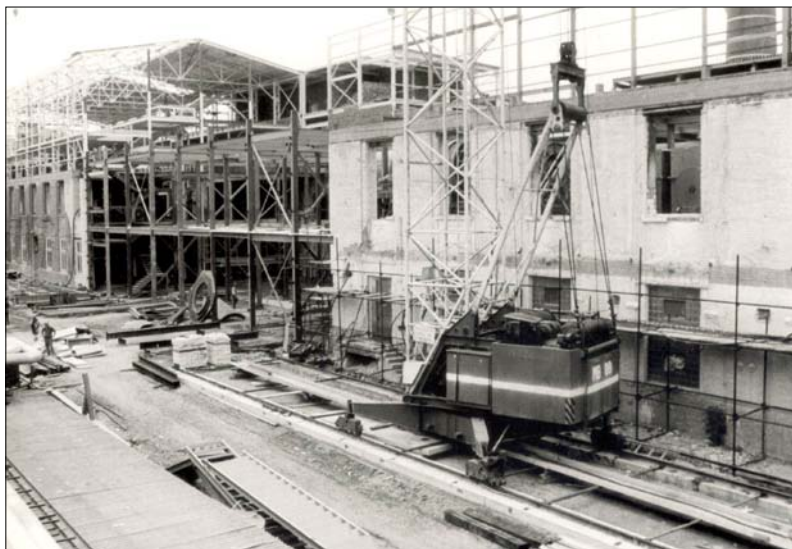
V roce 1996 akcie Pražské cukerní společnosti koupila majitelka cukrovaru Dobrovice s rozhodujícím zahraničním kapitálem. V následujícím roce byl koupen holding Českých cukrovarů v Hradci Králové s několika společnostmi a řídicími centry. Došlo proto k logické koncentraci řízení a výrobních kapacit. Pražská centrála mělnického majitele byla zrušena a do Mělníka byla soustředěna výroba zejména drobného spotřebitelského balení a cukru na vývoz. Zpracování řepy zůstalo jen v Mělníku, v posledním závodě bývalého podniku. Došlo k investicím zejména do zvýšení zpracovatelského výkonu. Cukrovar zpracovával v posledních kampaních denně okolo 3 300 t cukrové řepy a za kampaň vyráběl stabilně okolo 40 tis. t cukru.

Blížící se vstup České republiky do Evropské unie přiměl majitele cukrovaru k dalšímu rozhodnutí – ekonomicky připravit a stabilizovat společnost TTD na nové, jiné podmínky společného evropského trhu. Bylo proto rozhodnuto uzavřít mělnický cukrovar a jeho kapacitu přesunout do Dobrovice. Poslední kampaň proběhla v sezoně 2003/2004, od září do prosince, a bylo v ní vyrobeno více než 43 tis. t cukru. S odstupem doby se stále více potvrzuje, že to bylo rozhodnutí správné, ať je hodnoceno bez emocí z kteréhokoliv pohledu. K rozhodujícím argumentům lze řadit to, že postupně všechna pole okolo cukrovaru,

Obr. 6. Budova rafinerie zničená požárem v roce 1986



Obr. 7. Obnova rafinerie po požáru (1987)



Obr. 8. Současný vzhled mělnického závodu Tereos TTD



Obr. 9. Příprava palet s cukrem k expedici



kouřícího, vonícího či smrdícího a hlučícího či příjemně ševelícího (jak projevy cukrovaru kdo vnímal), byla zastavěna bytovou zástavbou, dokonce v nejbližším okolí. Přesun veškerých surovin a výrobků z kolejí na auta v úzkých uličkách přivodil již od 60. let neřešitelný problém nejenom s exhalacemi a hlukem nákladních aut a úzký pás prostoru mezi silnicí a řekou neumožňoval další potřebný rozvoj. Nezáviděníhodná situace, rozhodnutí těžké a pro všechny s cukrovarem spřízněné duše rozhodnutí bolestné.

Zrušením cukrovaru však život v areálu neutichnul, jméno Mělník na cukrovarnické mapě zůstalo dál, byť v pozměněné

formě. Od roku 2004 se statut cukrovaru změnil na balicí centrum. V provozu zůstala síla na cukr a sklady. Došlo k ubourání nejstarší části hlavních provozních budov a k významné rekonstrukci vlastních balírenských linek zvýšením výkonu a kvality výrobků balených pro celou skupinu majitele společnosti Tereos TTD. K Mělníku ještě patří síla v Čakovicích a v Kostelci nad Labem.

Balicí centrum disponuje jak vlastními balicími stroji, tak také stroji na skupinové balení, tak také stroji na fixaci zboží na paletách. Robotizovaný systém dopravy a uskladnění palet ve skladu výrobků dotváří celý proces od příjmu cukru až do balicího provozu a uskladnění.

Rok od roku stoupala celková výroba balicího centra. V současnosti se ročně zabalí průměrně 70 tis. t cukru. V sezoně 2011/2012 se v Mělníku zabalilo rekordní množství cukru ve výši 100 tis. t. Největší zastoupení má kilogramové balení cukru krystal a krupice, dále pak moučkový cukr a menší část tvoří ostatní, avšak oku lahodící výrobky jako jsou kostkový a bridge cukr a hygienické balení. Výrobky jsou baleny v rozmezí od 4 g po 50 kg. Pro maloobchod je to nejvíce v 1kg balení, příp. v 0,5kg balení a porcovaný cukr ve 4g nebo 5g balení. Pro větší odběratele pak lze zabalit například moučkový cukr o hmotnosti 10, 15 nebo 25 kg, příp. do plastových lahvíček 0,5 kg. Cukr je balen převážně pro tuzemský trh, ale mělnickou stopu lze nalézt také ve Francii, na Slovensku, v Německu, Rakousku, Maďarsku, Rumunsku či Španělsku.

Cukr z Mělníka proudí bez přerušení jediné výrobní sezony již sto padesát let. To skutečně není málo, je to vizitka nejenom odborných zkušeností a dobré práce českých cukrovarníků, ale také obchodního kumštu, který jim nikdy nechyběl. Lze tedy vyslovit k tomuto kulatému výročí přání, aby měl Mělník podmínky pro svou sladkou existenci nastaveny i nadále.

Obr. 10. Z linky na kilogramová balení cukru Krystal pro tuzemský trh

