

MŮJ ŽIVOT V CUKROVARNICKÉM PRŮMYSLU – DÍL I.

Dětství a studia (1957–1982)

MY LIFE IN SUGAR INDUSTRY – PART I: CHILDHOOD AND STUDIES (1957–1982)

Oldřich Reinberg

Celý svůj život, a nejen ten profesní, jsem prožil v cukrovarnickém průmyslu. V cukrovaru jsem se narodil a vyrůstal, studoval jsem školy a obory se zaměřením na potraviny a sacharidy a následně v cukrovarech pracoval až do roku 2021, kdy jsem svou pracovní kariéru ukončil odchodem do důchodu. Myslím si, že cukrovarnictví patří mezi historicky slavná a úspěšná odvětví českého průmyslu a jsem brdý na to, že patřím ke generaci, která v něm prožila profesně velmi bohatý život. Po době komunistického režimu, kdy byl cukrovarnický obor zanedbaný, zchátralý a nekonkurenční, na rozdíl od úspěšného rozvoje v přechozích více než stu letech, začal být po revoluci v roce 1989 jeho vývoj znovu velmi zajímavý, dynamický a opět úspěšný.

Struktura československého cukrovarnického průmyslu se v 90. letech rozpadla. Odvětví vstoupilo do nemilosrdného liberálního prostředí, prošlo privatizací, přežilo ostré domácí i zahraniční konkurenční boje i za cenu ukončení provozu v mnoha továrnách. Se vstupem do EU v roce 2004 se odvětví stalo součástí zavedeného tržního pořádku a překonalo restrukturalizaci kvótového systému v letech 2006–2009. Následně se přeneslo i přes definitivní ukončení kvótového tržního systému výroby cukru v EU v roce 2017 a vstoupilo jako plnobodnotný sektor opět do liberálního prostředí. A tak ho nacházíme i v dnešní době, silně a konkurenceschopně.

Čas běží rychle, mění se podnikatelské prostředí vlivem různých událostí, ať politických, pandemických či způsobených klimatickými změnami. Mění se také generace a povědomí o etapách vývoje oboru se může pomalu ztrácet. Proto bych chtěl mezníky tohoto vývoje alespoň v hlavních událostech zaznamenat a s některými svými vzpomínkami zanechat na stránkách tohoto časopisu.

Celý můj život byl spjatý s historicky významným oborem, kterým je české cukrovarnictví. Seznámil jsem se s ním opravdu v plenkách, neboť jsem se v roce 1957 narodil v cukrovarnické rodině a téměř v cukrovaru. Tatínek pracoval v nymburském cukrovaru v době řepné kampaně jako manipulant a v době údržby strojního zařízení jako zámečník, později strojmistr. Maminka v kampani obsluhovala některé výrobní stanice, např. epurační linku, odparku nebo extraktor, později pracovala ve výdejním skladu materiálu.

Cukrovar v Nymburku byl založen v roce 1870 na popud tehdejších nymburských měšťanů a rolníků. I proto, že v té době

neexistoval ve městě žádný průmysl. Záměr výrazně podpořil kníže Hugo Thurn-Taxis, majitel loučeňského panství, který odkoupil několik stovek akcií budoucího cukrovaru a učinil tak zásadní krok k zahájení jeho výstavby. Kníže Thurn-Taxis byl v té době již v cukrovarnickém oboru velmi významnou osobou, neboť v roce 1831 založil a vlastnil jeden z prvních cukrovarů v Čechách, a to v cukrovar Dobrovici.

První roky a kampaně nymburského cukrovaru nebyly příliš úspěšné. Cukrovar trpěl nedostatkem řepy v důsledku konkurenčních bojů, hlavně s nově postaveným cukrovarem ve Vlčavě. Ten mimochodem po svém odchodu z Nymburku postavil také

Obr. 1. Vztah ke dvoustopým vozidlům měl autor již ve třech letech



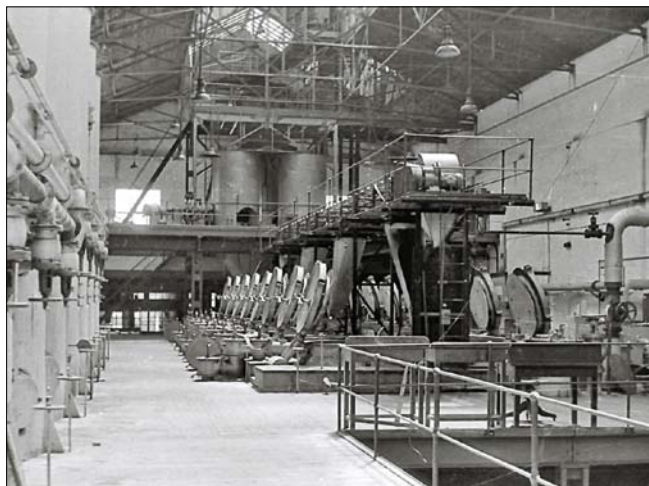
Obr. 2. V domě označeném šipkou jsem vyrůstal (foto 80. léta)



Obr. 3. Nymburský cukrovar v roce 1969 (pohled od jihozápadu)



Obr. 4. Z interiéru cukrovaru v Nymburku (50. až 60. léta)



Hugo Thurn-Taxis. Finanční výsledky byly žalostné a cukrovar balancoval na hranici bankrotu. Situace se zcela obrátila v roce 1881 po příchodu Hanuše Karlíka, který jako ředitel závodu okamžitě začal jeho hospodaření zlepšovat. Vhodnými investicemi zmodernizoval strojní i technologické zařízení, sám se podílel na vývoji trojitého saturáku a odpařováku. Hanuš Karlík byl jednou z nejvýznamnějších osobností historie cukrovaru Nymburk. Jako jeho ředitel působil až do roku 1909.

Cukrovar později přečkal obě světové války, potom byl znárodněn a v době totality jeho rozvoj stagnoval. Po roce 1990 proběhla ne příliš dobrá privatizace a závod ukončil svůj provoz v roce 1996, v roce 1999 byl zbourán. Na jeho místě se uskutečnila bytová výstavba, zůstaly však zachovány původní cukrovarské domy, mimo jiných i ten, ve kterém jsem se narodil.

V době mého dětství byl nymburský cukrovar začleněn do národního podniku Kolínské cukrovarny a vyráběl surový, hnědý cukr. Takovýmto cukrovarům se říkalo surovarna. Vyrobený cukr se nebalil, ale odvážel se v železničních vagonech nebo v nákladních automobilech k rafinaci na bílý cukr do tzv. rafinerií, např. do Dobrovice nebo Cerhenic. Výrobní kapacita nymburského cukrovaru byla přibližně 150 t surového cukru denně a zpracovával přes 1 000 t řepy za den. Tato výkonnost odpovídala v této době průměrnému zpracování a výrobě českých cukrovarů.

Na rozdíl od slavné historie, kdy české cukrovarnictví patřilo v Evropě a i ve světě k těm nejmodernějším a nejvýkonnějším, se v totalitní době českým cukrovarům nedařilo dobře. Strádaly nedostatkem finančních prostředků k investičnímu rozvoji a oproti západním zemím technicky i morálně zaostávaly. Cukrovary, včetně toho nymburského, však tehdy disponovaly domy a byty pro své zaměstnance. Většinou byly postaveny přímo v areálu cukrovaru nebo tvořily jeho okraj. A v takovém domě jsem se svými rodiči a bratrem bydlel a mohl tak prožít zajímavé dětství přímo v cukrovaru. Podobných domů a bytů, kde bydleli zaměstnanci, měl cukrovar více, a tak na cukrovarském dvoře vyrůstala slušná parta cukrovarnických potomků. Tenkrát byla jiná doba a bezpečnostní pravidla nebyla tak přísná a důsledná jako dnes. Mohli jsme se pohybovat volně po továrně, neboť jsme tam bydleli, mohli jsme i do výrobních budov, protože tam pracovali rodiče. V době, kdy neprobíhala řepná kampaň a cukrovar byl v tzv. údržbě, jsme po návratu ze školy hráli fotbal v prázdné ohradě na uhlí a domů se vraceli k radosti našich maminek

černí jako horníci. Zkoumali a objevovali jsme různá zákoutí a v cukrovarském parku ležli po stromech a hráli na schovávanou. Ale v řepné kampani to byla jiná. Cukrovar ožil svou výrobou, dovážela se řepa, všechno svítilo, kouřily komíny a syčela pára. Téměř každý den jsem chodil za rodiči do továrny a kromě sladkého sirupu a cukru se zajímal o výrobu. Táta s mámou mne seznamovali s jednotlivými výrobními procesy a technologickými stanicemi. Už jako kluk školou povinný jsem byl schopen ovládat epuraci, odparku, difuzi, dokonce jsem pod dohledem zkušených pracovníků uvařil na varostrojích svou první cukrovinu.

Tak jsem vlastně poznal výrobu cukru, zařízení i technologii. Bylo to neodmyslitelně spojené s dětstvím a s mými prvními životními kroky, bylo to pro mne spojení hry s poznáním výrobního oboru. To nasměrovalo můj další život. Přál jsem si v tomto oboru žít a pracovat tak, jak jsem to viděl u svých rodičů.

V roce 1973 po ukončení základní školy jsem nastoupil na Střední průmyslovou školu potravinářské technologie v Praze.

Obr. 5. Se svou první dcerou Olgou (Vánoce 1981)



Obr. 6. Z mé promoce na Žofíně v roce 1982 s děkanem FPBT prof. Ing. Jiřím Davidkem, DrSc.



Kromě oboru kvasné technologie vyučovala škola i obor výroby cukru a cukrovinek, který jsem začal studovat. V té době pracovalo v Čechách a na Moravě přibližně 60 cukrovarů, a ty potřebovaly absolventy tohoto oboru. Studium na této škole jsem získal teoretické znalosti ve výrobě cukru, zejména v odborných předmětech technologie cukrovarnictví a strojnictví. Protože jsem bydlel v nepříliš vzdáleném Nymburku, nedostal jsem v Praze ubytování a musel jsem do Prahy denně dojíždět vlakem. Vzpomínám na svého třídního profesora Ing. Jaroslava Holuba, který podobně jako já dojížděl vyučovat z Českého Brodu.

Ve vlaku jsme seděli většinou spolu a povídali si o cukrovarnictví. Předtím než pan profesor Holub nastoupil do školy jako učitel, pracoval v cukrovaru v Českém Brodě. Debaty ve vlaku tak pro mě byly velice přínosné a vytvořily mezi námi docela přátelský vztah. Nakonec to byl pan profesor Holub, který mým rodičům doporučil mé další studium na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze.

Po maturitě jsem tedy pokračoval ve studiích na VŠCHT, Fakultě potravinářské a biochemické technologie, obor chemie a technologie sacharidů. Rozhodně jsem nikdy nepatřil ke studijním premiantům a na stránkách mého indexu jsem měl pár razítek s povolením opravných zkoušek, např. z fyzikální a organické chemie. Boj o titul jsem nakonec vyhrál a byl jsem tomu rád. Ne s hořkostí, ale s určitou vděčností vzpomínám na propoceně minuty, kdy mne pan docent Valter nebo profesor Kadlec dusili u zkoušek a nakonec mne „vyrazili“. O to více mě později hřálo, když už jsem pracoval v cukrovaru Dobruška, že mě oba nazývali kolegou a oblíbeným studentem. I tato škola mi dala hodně, naučila mne rvát se a nevzdát se, a to pro mne bylo více, než dostat ze zkoušky za jedna nebo za tři, nebo ji udělat napoprvé nebo potřetí.

Po ukončení vysoké školy v roce 1982 jsem si vzdělání v letech 1987–1989 ještě doplnil absolvováním postgraduálního studia na VŠCHT v Praze v oboru nové směry v technologii cukru.

S přehnaným sebevědomím čerstvého inženýra jsem navštívil generálního ředitele Cukrovarnického průmyslu v Praze se žádostí o pracovní místo přímo na generálním ředitelství nebo alespoň na podnikovém ředitelství v Kolíně. Moje sebevědomí bylo po několika minutách usměrněno do patřičných mezí, kdy mi bylo důrazně vysvětleno, že nejlepší začátky pracovní kariéry absolventa vysoké školy nejsou v kancelářích ředitelství, ale přímo v cukrovaru ve výrobní praxi. S pocitem určité křivdy jsem tedy přijal místo chemika v laboratoři cukrovaru Litol, který byl také surovárnou.