

TRAFIKANT



Kouzelné Vánoce
a v novém roce
**VÍTR V ZÁDECH
A DOBRÝ SMĚR!**





Objednejte si **TOP SIMky!**
O **Vánocích** chce
volat a **datovat** každý...



Cena bez DPH: 96,36 Kč

Objednací kód: MFMOB230001

EAN: 8595108709532

Počet ks v balení: 1

Remitenda: Ano

Sazba DPH: 21 %

Prodejní cena pro koncového zákazníka: 150 Kč

Chcete lepší nákupku? Kontaktujte svého **OZ PNS** a využijte speciální nabídku **balíčku**, se kterým se dostanete nákladově **výrazně níže!**

ČAS NA TEPLÝ ČAJ A CHLADNOU HLAVU

Konec roku bývá v trafikách vždycky trochu zvláštním obdobím. Na jedné straně cítíme únavu po celoročním shonu, na té druhé přichází prosinec – měsíc, kdy se všechno rozsvítí a kdy i obyčejný zákazník s ranními novinami má v očích trochu víc klidu a očekávání.

Vánoce v trafice nejsou jen o vyšších tržbách. Jsou o lidech. O tom, že pan Novák si přijde pro los a přeje vám „hodně zdraví“, paní z rohu se ptá, jestli máte ten její časopis, a někdo přihodí čokoládu jen tak pro radost. Každý z nás je v těch dnech trochu víc součástí malého příběhu.

A možná právě proto mají trafiky své místo i v době, kdy většinu věcí objednáme přes internet. Jsou stále koutkem normalnosti — místem, kde se lidé potkávají, kde se prodávají drobnosti, ale i úsměvy.

Trafika je často první místo, kde si lidé ráno popovídají. Někdy se tu dozvíte víc než z večerních zpráv. A i když svět kolem nás zrychluje, právě tohle osobní pouto je důvod, proč trafiky zůstávají...

Přejeme vám, ať ten prosinec zvládnete s teplým čajem v ruce a chladnou hlavou za pultem. Ať vaše trafika zůstane místem, kam lidé rádi chodí — nejen pro nákup, ale i pro chvíli pohody.

REDAKCE TRAFIKANTA



**POCTIVÉ RECEPTY, OPRAVDOVÉ JÍDLO
A INSPIRATIVNÍ LIDÉ:**

TAJNÉ PŘÍSADY, DÍKY KTERÝM GURMET CHUTNÁ JINAK

Za každým číslem Gurmetu stojí pečlivá redakční práce, food styling, silné příběhy a hlavně radost z jídla. Šéfredaktorka **JOHANA GROHOVÁ** přibližuje zákulisí tvorby gastrotitulů, který sází na sezónnost, neplýtvání a inovaci — a přesto neztrácí to nejdůležitější: chuť čtenáře potěšit, inspirovat a přimět ho otevřít kuchyňská dvířka.



Jaká je „tajná přísada“ Gurmetu, která ho odlišuje od ostatních gastrotitulů?

Inspirace a zkušenost. Časopis Gurmet není běžnou kuchařkou jen s „recepty“, ale širokým oknem do světa gastronomie. Chceme nabídnout inovace, novinky, nápady a setkání s inspirativními lidmi, kteří vaří, pečou, farmaří, vyrábějí sýry nebo udí klobásy, aby si čtenáři řekli Ano, svět je ještě v pořádku, a měli dobrou náladu.

A samozřejmě získali chuť vařit nebo jen jíst.

Kdybyste měla trafikantům říct, proč Gurmet stojí za to doporučit, co byste vypíchla?

Recepty v Gurmetu stoprocentně fungují. Každý má svého autora, vždy návod vyzkoušíme, uvaříme podle něj, nafotíme a ochutnáme. Gurmet, na rozdíl od konkurence, žádné recepty nepřebírá.

Kdo je podle vás typický čtenář Gurmetu – a čím vás občas překvapí?

Typický čtenář Gurmetu je milovník dobrého a kvalitního jídla, baví ho vařit a zajímá se o svět gastronomie, kam zajít, kde co ochutnat. Obvykle nás mile překvapí, jak naše čtenářky a naši čtenáři zvládnou často velmi náročnou Cukrářskou výzvu z pera předních cukrářů. Když máme vyhodnotit vítězný příspěvek, vždycky je těžké vybrat jeden nejlepší. Všechny jsou ohromně povedené.

Kde hledáte inspiraci pro nová čísla a témata?

Všude. Na internetu, v zahraničí, u šéfkuchařů, u influencerů. Spolu s kolegyněmi v redakci Lenkou Al Šaríf Nettlovou, Barborou Štětínovou a Kateřinou Bednářovou sledujeme trendy a vybíráme to, co může do našich kuchyní a domácností přinést něco nového, vzrušujícího, přitom stále funkčního a zvládnutelného.



Máte v redakci nějaký svůj rituál nebo tradici, bez které by číslo nemohlo vzniknout?

Společné focení receptů. Mám skvělý tým, bez kterého by Gourmet nevznikl a nevypadal tak nadčasově. Jde o poměrně náročný proces a já se vždy modlím, aby všechno klaplo, aby do ateliéru dorazily všechny potřebné ingredience, aby se tým sešel v plné sestavě, protože když jeden vypadne, nic nenafotíme. A společným rituálem je jistě ochutnávání jídel, která připravíme, bez toho by to nešlo.

Jak probíhá focení jídla? Lidé si stále často myslí, že jídlo lakujete, aby se krásně lesklo, a podobně.

Nic takového neděláme, jídlo, které uvaříme, nafotíme takové, jaké je, přesně podle receptu. Zároveň ale zkušená food stylistka Klára Zíková musí předem promyslet, jak bude při vaření postupovat, aby mohla vytvořit opravdu krásný vizuál, pracuje s jednotlivými ingrediencemi a pak skládá obraz na talíři. Spolupracuje s dekor stylistkou Markétou Zindulkovou, která do ateliéru přinese množství nádherných talířů, misek a rendlíků. A nakonec přichází fotograf Marek Bartoš, který udělá zázrak, jídlo nádherně nafotí a klidně vyvolá iluzi letních prázdnin u moře.

Jaké trendy v jídle a vaření vás v redakci teď nejvíc baví nebo inspiřují?

Hlavním současným trendem je sezónnost, lokálnost a snaha neplytvat. Baví nás nápady, které umožní skvěle jíst z opravdu kvalitních potravin, a přitom ušetřit, protože třeba místo dražších kuřecích prsou koupím celé kuře a vyrobím z něho vývar, pečená stehna a kuřecí stir-fry, tedy tři jídla.

Jaký je největší mýtus o vaření, který se snažíte v časopisu vyvrátit?

Těch mýtů je opravdu hodně. Že levně uvařím jen z levných ingrediencí v akci. Ze špatných potravin nikdy neuvařím dobré, výživné jídlo, naopak škodím sobě. A také to, že u jídla se nemluví, to považují za opravdu špatné dědictví naší minulosti. Jídlo je společenská událost. Anebo že varianty bez masa nejsou chutné. A takhle bych mohla pokračovat...

Kdybyste mohla pozvat na večeři libovolnou osobnost, koho byste posadila ke stolu a co byste mu uvařila?

Před časem jsem pracovala jako tisková mluvčí pro pana ministra Schwarzenberga a ten miloval jídlo ve všech jeho podobách, ať obyčejné hospodské, nebo vybrané. Vždycky se na ně těšil a rád si ho užíval s ostatními a přesně takhle si představují svého ideálního hosta: zábavného společníka, který si užívá jídlo se vším všudy. Nejraději vařím zvěřinu na víně, u té se nikdy nespětu, a navíc je pro zimní období ideální comfort food.

Co vám nikdy nechybí v lednici – a naopak, co byste už nikdy nechtěla vařit?

Máslo. Není jídlo, které by mě nebavilo, a to přitom sama nejím houby. Houbové risotto pro ostatní ale klidně uvařím.

Když otevřete nové číslo, na co jste pak osobně nejvíc pyšná?

Stačí mi ten sváteční pocit, že ho mám fyzicky v ruce, že se ho podařilo při opravdu omezených možnostech dát opět dohromady a mohu při listování říci: To je krásné. Že mě každá stránka překvapí a že když časopis zavřu a zavřu i oči, vybavuji si jednotlivé kapitoly. A když pak přijdou pozitivní reakce a ocenění, jsem opravdu spokojená, protože časopis nevytváříme pro sebe, ale pro naše čtenáře.

Co podle vás dnes znamená „dobré jídlo“?

Klidně dobrý chleba s máslem, ale ve společnosti mé rodiny a přátel.

Banánovo-arašídová bábovka

Bábovka je přesně ten typ dezertu, který voní domovem, když venku sněží. Banány dodají přirozenou sladkost a nádhernou vláčnost, zatímco arašidy vytvoří strukturu a jemně opražený tón. Za nás rozhodně hvězda zimního pečení pro každý den.

TĚSTO

dobře vyzrálé banány 4 ks
mléko 360 ml
arašídové máslo 6 lžic
máslo 170 g
vejce 3 ks
cukr krupice 180 g
hladká mouka 180 g
polohrubá mouka 180 g
prášek do pečiva 22 g
mletá skořice 1,5 lžičky
kakaový prášek 3 lžice

POLEVA

arašídové máslo 3 lžice
smetana ke šlehání 150 ml
med 2 lžice

sekané arašidy na posypání



Nejprve si připravte zvlášť suché a mokré suroviny. Smíchejte oba druhy mouky, prášek do pečiva a zatím dejte stranou. Máslo rozpustěte. Banány rozmixujte společně s mlékem dohladka. Do vzniklé směsi postupně zašlehejte arašídové máslo, rozpuštěné máslo, vejce a nakonec cukr.

K tekuté části přisypte připravenou směs sypkých surovin a sítěkou nebo metlou promíchejte na jemné těsto bez hrudek. Třetinu hmoty přendejte stranou a dochuťte skořicí a kakaem.

Formu na bábovku pečlivě vymažte máslem a vysypte moukou. Do formy lijte těsto střídavě: světlá vrstva, tmavá, pak znovu světlá a nakonec tmavá, aby vznikl mramorovaný efekt. Můžete těsto ještě projet nožem či obrácenou stranou lžice pro hezký efekt. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 50 minut. Poté snižte teplotu na 160 °C a ještě dalších 15 minut dopečte. Po upečení nechte bábovku zcela vychladnout a teprve potom vyklopte z formy.

Připravte polevu: na mírném plameni rozehejte arašídové máslo, postupně do něj přilévejte smetanu a dobře promíchejte do tekutější, stále hutné konzistence. Vmíchejte med, nalijte na bábovku a nakonec posypte nasekanými arašidy.

Tip: Až vypnete troubu, ještě bábovku nevytahujte a nechte ji vychladnout. Nesvědčí jí prudké změny teplot a díky tomu nespadne.

NOVÁ



TRA INTENZITA

PŘIPRAV SE NA EXTRA PŘÍCHUTĚ.

VEEV ONE, to je revoluce ve světě vapingu.
Elegantní zařízení kapesní velikosti
totiž nabízí širokou škálu chutí
a jednoduché užívání.



A to není vše.

Již brzy se nabídka VEEV ONE rozšíří o novou řadu náplní,
které osloví i ty nejnáročnější dospělé uživatele nikotinu. Tato novinka
vychází z našich nejoblíbenějších variant obohacených o extra
intenzivní aroma, chladivý efekt a vyváženou sladkost.

Osloví zkrátka všechny, kteří chtějí víc.

JIŽ BRZY.

VEEV one

Více na [IQOS.com](https://www.iqos.com)

Tento materiál je určen pro obchodníky s tabákovými a nikotinovými výrobky.

TENTO VÝROBEK NENÍ BEZ RIZIKA. OBSAHUJE NIKOTIN, KTERÝ JE NÁVYKOVÝ.
JE URČENÝ VÝHRADNĚ PRO DOSPĚLÉ, KTEŘÍ BY JINAK POKRAČOVALI V KOUŘENÍ
ANEBO V UŽÍVÁNÍ JINÝCH NIKOTINOVÝCH VÝROBKŮ.

NOČNÍ PUTOVÁNÍ NOVIN KROK ZA KROKEM AŽ K VAŠÍ TRAFICE

Je ještě hluboká tma a naši expedienti už s pečlivostí třídí a balí noviny na každou jednu trafiku. Řidiči vyráží na cestu, aby každý výtisk dorazil i do těch nejvzdálenějších koutů naší země. Pojd'te s námi nahlédnout za oponu tohoto pečlivě naplánovaného procesu a poznat, kdo všechno se stará o to, aby čerstvé noviny čekaly ráno právě u té vaší trafiky.

Abychom vám celý ten noční hukot přesně popsali, oslovili jsme našeho kolegu **VÁCLAVA KODEŠE**, který má na povel závod v Českých Budějovicích, aby nám to pomohl celé precizně rozklíčovat.

JAK JE ORGANIZOVÁNA PRÁCE, ABY VŠE PROBÍHALO HLADCE A NAČAS?

Už dopoledne probíhá příprava na další distribuční den — v systémech se chystá skladba materiálů pro volný prodej i předplatitele a vše se přesně rozděluje na jednotlivé třídící linky podle počtu kusů a druhu. V noci pak navazuje třídění, kdy expedienti přebírají podklady od denní směny a kompletují zásilky pro řidiče. Klíčové je správné plánování směn, dostatek pracovníků i včasné příjezdy řidičů na depo, aby na sebe všechny kroky plynule navazovaly. Zároveň musíme počítat s případnými komplikacemi, aby byla expedice vždy hotová včas.

JAK VELKOU ČÁST REPUBLIKY OBSLUHUJETE Z VAŠEHO ZÁVODU?

Naše depo, které

obsluhuje jižní část naší země, se řadí spíše k těm menším, jako jsou např. Ústí nad Labem či Plzeň. Rozlohou ovšem pokrýváme druhý největší kraj 10 057 km² v ČR hned po tom středočeském a Praze. Rozvážíme do větších měst, ale i vzdálenějších koutů, jako je Dačicko, což už je historicky Morava, nebo např. Horskou Kvildu na Šumavě, která je od depa vzdálena skoro 100 km.

DO KOLIKA TRAFIK A PRODEJNÍCH MÍST DORUČUJETE BĚHEM JEDNÉ NOCI?

Prodejní místa 800, předplatné 288 doručovatelů, celkem 1088 míst denně.

CO JE PŘI NOČNÍM PROVOZU NEJNÁROČNĚJŠÍ?

Jednoznačně zajistit vždy plnou obsazenost směny. Když vám např. náhle onemocní dlouholetý a zkušený pracovník a vypadne tak z rozpisu směny, musíme okamžitě a zavčasu za tohoto pracovníka zajistit náhradu, aby nedošlo k ohrožení vyexpedování v určeném termínu, a to je mnohdy velký stres. Také se snažíme mít pokud možno co nejlepší pracovníky, kteří



jsou schopní noc co noc všechny materiály ručně vytřídit s minimálním počtem nápočtových chyb, a to v dnešní době není také tak úplně jednoduché.

CO VÁS NA PRÁCI VEDOUcíHO ZÁVODU NEJVíc BAVÍ?

Práce s týmem. U nás na depu nemáme vysloveně nastavenou hierarchii „od shora dolů“, ale vodorovně. Tzn. že jsme jeden tým, kde má každý jeho člen jasně definovanou práci a měl by jí odvádět co nejlépe jako jednotlivec, ale přitom zároveň maximálně spolupracovat s ostatními kolegy, ať už je to nadřízený, nebo podřízený, protože řetěz je tak silný, jak je jeho nejslabší článek.

CO BYSTE CHTĚL, ABY ZÁKAZNÍCI A TRAFIKANTI VĚDĚLI O NOČNÍ PRÁCI VAŠEHO TÝMU?

Náš tým se vždy snažil a bude snažit zpracovat a následně doručit jim určený materiál ve správném množství a požadované kvalitě. Nás práce s tiskem baví, proto ji děláme a budeme vždy moc rádi, když následně trafikant tento materiál úspěšně prodá a koncový zákazník z něj bude mít potěšení např. u dobré kávy, které v noci při zpracování tisku my vypijeme nespočet ☺.

1

TISKÁRNA (PRAHA) - ZÁVOD PNS (ČESKÉ BUDĚJOVICE)

Do Budějovic svážíme v pozdních večerních a nočních hodinách z pražských tiskáren CNC, Mafraprint a Novotisk. Noviny nám vozí jeden větší a jeden menší nákladňák a občas i menší dodávka k tomu. V Praze na tiskárnách nakládáme postupně od cca 22 hodin do cca půlnoci.

2

TRÍDĚNÍ A BALENÍ

Na našem závodě v Českých Budějovicích pracuje přes noc 10-14 našich kolegů. My jsme vyzpovídali expedientku **HANKU KOMRSKOVOU**.

V KOLIK HODIN ZAČÍNÁ VAŠE SMĚNA A JAK VYPADÁ PRVNÍ HODINA V PRÁCI?

Zpravidla okolo půl deváté. Začínáme expediční přípravou, kdy na pozice rozmísťujeme jednotlivé materiály podle titulů, následně nahazujeme jednotlivé tituly na zóny na třídících linkách. Stříháme si balíky, kontrolujeme počty kusů podle náhozových listů a poté plynule přecházíme k třídění jednotlivých titulů.

NA CO SI MUSÍTE DÁT PŘI PRÁCI EXTRA POZOR?

Určitě nejdůležitější je správný počet určený podle expedičního listu. Extra pozor si musíme dávat např. na prohozy jednotlivých titulů či u novin jejich mutací.

KOLIK NOVIN VÁM PŘES NOC PROJDE RUKAMA?

V průměru 24 606 ks (pouze noviny).



JAKÉ JE NEJTĚŽŠÍ NEBO NEJKOMPLIKOVANĚJŠÍ MÍSTO PŘI TŘÍDĚNÍ NOVIN?

U novin to více méně nehraje až takovou roli. Ale např. u časopisů je dost často obtížné být na konci třídící linky, protože tam často bývají časopisy s hračkami, kosmetikou, příbaly atp. Balík pak nechce držet – potvora ☹.

JAK ZVLÁDÁTE NOČNÍ PRÁCI? MÁTE NĚJAKÉ TIPY NA TO, JAK V NOCI PŘI PRÁCI NEUSNOUT?

Mně osobně noční práce nevadí. Asi jsem noční sova ☺. A když na mě přijde únava, tak doplním energii dobrou čokoládou.

CO BYSTE CHTĚLA, ABY ČTENÁŘI A TRAFIKANTI VĚDĚLI O TOM, JAK NOVINY CESTUJÍ Z TISKÁRNY AŽ K NIM?

Je mnohdy těžké si představit, jak jsou některé balíky těžké. Musím si každou směnu všechny tituly nahodit na linku a to dá zabrat. Jsme tu pro naše zákazníky 6 dní v týdnu. Např. když jsou svátky a lidi jsou mnohdy doma, my už musíme večer do práce.

3

ROZVOZ NOVIN DO TRAFIK

Na závodu České Budějovice (ČB) máme 23 rozvozových řidičů. Vyzpovídali jsme **ROBERTA TOHOLA**, který denně rozváží noviny na Dačicku. Pro PNS jezdí už 5 let.

V KOLIK HODIN OBVYKLE ZAČÍNÁ VÁŠ PRACOVNÍ DEN?

Ve 20 hodin. Když pomáhám vozit do ČB Sport. Když ne, tak okolo 23 hodin (podle počasí).

JAK VYPADÁ PŘÍPRAVA PŘEDTÍM, NEŽ VYJEDETE S BALÍKY NOVIN?

10 káv a 10 cigaret ☺. Jinak samozřejmě včasná nakládka časopisů, dopisů a novin.

KOLIK NOVIN OBVYKLE PŘEVÁŽÍTE BĚHEM JEDNOHO ROZVOZU?

Okolo 300–400 kg. Záleží na tom, jaký je distribuční den.

**MOJE BILANCE:
2 DIVOČÁCI A 4 SRNY...**



MUSÍTE PŘI ROZVOZU DODRŽOVAT NĚJAKÝ

SPECIÁLNÍ POSTUP, ABY NOVINY DORAZILY VČAS A NEPOŠKOZENÉ?

Ano, musím se řídit trasovým listem. Dbám na to, aby noviny byly řádně pokládány do beden a nebyly např. poškozeny vlhkostí. Dále obvolávám všechny kolegy doručovatele, aby se naše společné činnosti správně sladily.

JAK PLÁNUJETE TRASU? JE VŽDY STEJNÁ, NEBO SE MĚNÍ PODLE DOPRAVNÍ SITUACE A POČTU TRAFIK?

Mám je dopředu plánované na trasovém listě, takže mám hned jasno a můžu vyrazit ☺.

JAKÉ JSOU NEJVĚŠTÍ VÝZVY PŘI ROZVÁŽENÍ NOVIN PO ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH A OKOLÍ?

Divočáci, opilci, srny.

SETKAL JSTE SE NĚKDY PŘI ROZVOZU S NĚČÍM NEČEKANÝM NEBO VTIPNÝM?

No jéje ☺. Vietnamec ležel uprostřed na silnici v Kaplici v roušce v komatu, když bylo na rtuti teploměru -5°C. Musel jsem mu poskytnout pomoc a zavolat sanitku. Také jsem musel jednou sundávat opilého bezdomovce z bedny pro tisk, abych ji mohl odemknout a dát do ní dodávku tisku.

Jak zvládáte náročné počasí, například sníh, déšť nebo ranní mlhu?

Jsem zkušený bard. Doručit vše musím, takže ať je léto nebo zima, Robert doručuje vždycky prima ☺. Musím být takový superhero.

CO BYSTE CHTĚL, ABY LIDÉ VĚDĚLI O TOM, JAK NOVINY SKUTEČNĚ CESTUJÍ Z TISKÁRNY DO TRAFIK?

Je to těžká práce. Nervy hlavně v zimě, zvěř na cestách. 2 divočáci a 4 srny = moje bilance.

JAKÝ JE VÁŠ NEJČASNĚJŠÍ START DO PRÁCE, BEZ ČEHO SE NEOBEJDETE?

Bez svačiny nedám ani krok ☺.

A jdete to noční manko pak ráno dospat nebo co vlastně pak přes den děláte?

Já nespím a přes den zase pracuji.

97,4 KM

NEJVZDÁLENĚJŠÍ KOUT:
KVILDA
1 065 M. N. M.

3 642 KM

TOLIK KILOMETRŮ
DENNĚ NAŠI ŘIDIČI
NAJEZDÍ

17 LET

PETR TURINSKÝ
ŘIDIČ A EXPEDIENT
V JEDNOM, KTERÝ JEZDÍ
PRO PNS NEJVÍCE LET

NÁŠ DENNÍ CHLEBA ANEBO TROCHU ČÍSEL





NA SKOK ...DO JINDŘICHOVA HRADCE A OKOLÍ



Krásnou předvánoční nabídku pro návštěvníky přichystali v České Kanadě, přímo v centru starobylého Jindřichova Hradce. Hlavním tahákem jsou zrestaurované Krýzovy jesličky v Muzeu Jindřichohradecka, adventní program se však chystá také v Domě gobelínů anebo na jindřichohradeckém zámku.

ADVENT V JINDŘICHOVĚ HRADCI

Ema Destiniová, slavná česká operní pěvkyně, se narodila v roce 1878 ve Stráži nad Nežárkou. Již od mládí projevovala hudební talent a její hlas brzy přitáhl pozornost učitelů i veřejnosti. Po studiu



EMA DESTINIOVÁ

v Praze a Vídní se stala uznávanou operní hvězdou, vystupovala na předních scénách Evropy, například ve Vídni, Berlíně či Londýně. Na zámku je stálá expozice nazvaná „Muzeum Emy Destiniové“. Návštěvníkům umožňují zhlédnout i sbírku předmětů - vzpomínky na její život.



KRÝZOVY JESLIČKY

Krýzovy jesličky jsou dílem jindřichohradeckého měšťana a punčochářského mistra Tomáše Krýzy. Od roku 1998 jsou zapsány v Guinnessově knize rekordů jako největší mechanický lidový betlém na světě. Prohlédnout si je můžete ve stálé expozici Muzea Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci.

BÍLÁ PANÍ

Bílá paní z Jindřichova Hradce je podle pověsti duch Perchty z Rožmberka, šlechtičny ze 14. století, která byla za svého života známá svou přísností, ale i spravedlností. Po své smrti se její duch zjevuje na hradě, tichými chodbami a starými schodišti, a podle legend nejen straší, ale také pomáhá chudým a potřebným, kteří se ocitnou v nesnázích. Lidé ji popisují jako bledou postavu v dlouhých bílých šatech s melancholickým výrazem. Přítomnost Bílé paní dodává hradu tajemnou a fascinující atmosféru a přitahuje turisty, milovníky historie, legend i záhad, kteří doufají, že jejího ducha pocítí.



TŘI GENERACE ZA PULTEM

Trafika na okraji nejstaršího jindřichohradeckého sídliště funguje přes třicet let. Od roku 2018 ji vede **sympatická Eva Plášilová**, která do ní přivedla svou maminku i svou dceru. Rodinný podnik nikdy neplánovaly — vznikl sám od sebe. A dnes je z malé trafiky místo, kde si lidé nejen nakoupí, ale i popovídají.

PŘÍBĚH, KTERÝ ZAČAL NÁHODOU

Když se Eva Plášilová po mateřské vracela do práce, rozhodně netušila, že skončí v malé trafice mezi krabičkami cigaret, křížovkami a balíky. Celý život dělala účetní — a najednou stála v jiném světě. „Dozvěděla jsem se, že tahle trafika bude volná. A tak jsem si řekla: proč to nezkusit?“ vzpomíná. Jenže netušila, že s sebou strhne i další ženy v rodině. Nejprve maminku, pak dceru. „Jednu dobu jsme tu byly tři generace. A víte co? Fungovalo to překvapivě dobře.“

RODINA JAKO NEJVĚŠÍ JISTOTA

Eva popisuje, že společná práce má svá pravidla: v práci všechno vyřídit, doma to neřešit. „Máme k sobě úplnou důvěru. Umíme si vyhovět, domluvit se, navzájem se zkontrolovat. Není to samozřejmost.“

Když mluví o těch letech, je z ní cítit hrdoost. Ne okázalá — spíš taková pokojná, tichá. Hrdoost člověka, který ví, že vybudoval něco, co funguje.

TRAFIKA JAKO MALÝ VESMÍR

Kolem trafiky na starém sídlišti se za ta léta vytvořil přirozený mikrosvět. Chodí sem babičky pro křížovky, lidé z okolí pro tabák, balíky nebo losy. „Zákazníky známe dokonale. Někdy nemusejí říct ani slovo, už jim podávám to, co si chodí kupovat celý život.“

A pak jsou tu i tací, kteří přijdou prostě jen mluvit. „Jsme takové malé komunitní centrum,“ směje se. „Pro spoustu starších lidí je to místo, kde se dá na chvíli zastavit a popovídat si.“

Pamatuje si i jednoho zákazníka, který nosil do trafiky dobrou náladu. „Vždycky začal: ‚Já vám musím dámy říct nějaký vtip!‘ Ale bohužel už dlouho jsme ho neviděly.“

Občas je to ovšem i trochu detektivka. „Minulý týden tu někdo platil kradenou kartou. Máme kamery, tak pak spolupracujeme s policií. I to je součást naší práce.“





LOSÝ, SÁZKY A JEDNA VELKÁ VÝHRA

Sázkařů chodí stále dost. Prošla nám přes terminál i pěkně velká výhra. „Radovali jsme se s výhercem všichni,“ směje se Eva. A pak je tu zákazník, který zásadně kupuje losy první a poslední z edice — a má vždycky štěstí.

NENÍ JEŠTĚ ČAS ZAVÍRAT DVEŘE

„Tisk se pořád kupuje. Křížovky, televizní programy, časopisy o zahrádce... Lidi to pořád chtějí. A dokud k tomu chtějí i kus normálního lidského kontaktu, trafiky budou.“ Možná tu jednou převezme další generace. Pomoci občas přijde i moje jedenáctiletá vnučka. „Pořád tvrdí, že to tu jednou po mě převezme,“ říká Eva s úsměvem. Je to ještě daleko, ale co my víme...



OBJEVTE TI JUICE

prémiové e-liquidy z Česka 

Česká značka TI JUICE přináší na trh e-liquidy, které kombinují příjemnou chuť, kvalitní suroviny a moderní trendy ve vappingu. Od ovocných mixů až po jemné tabákové varianty – jejich náplně s nikotinovou solí si rychle získávají oblibu mezi uživateli i odborníky. My jsme tyto e-liquidy nově zařadili i do našeho e-shopu PNS. Představíme vám filozofii firmy a tipy, jak produkty doporučit zákazníkům.

**K PRODEJI TĚCHTO LIQUIDŮ NENÍ
NUTNÉ MÍT VÁZANOU ŽIVNOST**

TRADIČNÍ ŘADA TABÁKOVÝCH E-LIQUIDŮ S AUTENTICKÝMI CHUTĚMI Z RŮZNÝCH REGIONŮ SVĚTA.



VÝHODY

- Autentické tabákové chutě
- Dvě koncentrace na výběr
- Střední cenová kategorie
- Ideální pro přechod z cigaret

SPECIFIKACE

Koncentrace: 6 mg/ml a 12 mg/ml
 PG/VG: 50/50
 Nikotin: klasický
 Použití: univerzální pro všechna zařízení

PRO KOHO

Kuřáci přecházející na vapování | milovníci tabákových chutí | začátečníci i zkušení uživatelé | celodenní vapeři

PRÉMIOVÁ ŘADA OVOCNÝCH E-LIQUIDŮ S NIKOTINOVÝMI SOLEMI PRO INTENZIVNÍ ZÁŽITEK.



VÝHODY

- Vysoká koncentrace nikotinu
- Intenzivní ovocné chutě
- Rychlá absorpce nikotinu
- Prémiová kvalita

SPECIFIKACE

Koncentrace: 16 mg/ml
 PG/VG: 50/50
 Nikotin: nikotinové soli
 Použití: POD systémy i klasická zařízení

PRO KOHO

Bývalí kuřáci potřebující silný nikotin | uživatelé POD systémů | milovníci ovocných a mentolových chutí | zákazníci hledající rychlé uspokojení

PRAVÝ DOMÁCÍ VÝBĚR

časopis, který zpomaluje svět

V době, kdy regály plní desítky titulů s rychlými tipy a reklamními přílohami, působí Pravý domácí výběr jako zklidňující nádech. Nezávislý český časopis přináší příběhy lidí, kteří hledají smysluplnost, blízkost a udržitelnost v každodenním životě. O tom, jak se takový časopis dělá, kdo jsou jeho čtenáři a proč má místo i v trafice, jsme si povídali se **ŠTĚPÁNKOU ŠOUPALOVOU**.



Jak byste popsala Pravý domácí výběr čtenářům, kteří ho ještě nikdy neměli v ruce?

PRAVÝ DOMÁCÍ Výběr je ochutnávka toho nejlepšího z PRAVÉHO DOMÁCÍHO čtvrtletníku (který je obsáhlejší a dostupný pouze na www.pravydomaci.cz). Výběr přináší, stejně jako jeho „tlustší“ bráška, rozhovory, fejetony, recepty, reportáže i komiksy z běžného života kolem nás.

A pro ty, kteří časopis ještě nikdy nedrželi v ruce, bude určitě nejpozoruhodnější neotřelá grafika a všudypřítomné autorské ilustrace.

Nejdříve byl na světě Pravý domácí časopis. Kdo stojí za vznikem časopisu, kdy to bylo a co bylo původní myšlenkou jeho založení?

Pravý domácí časopis založila před 12 lety novinářka Petra Krontorádová s manželem a zároveň grafikem Danem Bartákem. Chtěli vytvořit médium pro sdílení běžných témat, která se každému z nás prolínají životem - rodina, vztahy, děti, zdraví, osobní rozvoj, cestování, vaření, bydlení, zahrada, ochrana přírody, soběstačnost, trvale udržitelný způsob života, charita a spousta dalších.



TAK TOHLE JE NAŠE REDAKCE

Po delší době se časopis vrátil do trafik pod názvem **Pravý domácí výběr — jak důležitý je pro vás tento prodejní kanál?**

Možnost koupit časopis opět v trafice považujeme za velkou příležitost. Chceme být lidem na blízku. Dát jim příležitost časopis prolistovat a znovu objevit jeho laskavost a nadčasovost. Samozřejmě se také představit těm, kteří ho zatím neznají, anebo ho znali, ale ztratili ho z dohledu.

Jak se liší Pravý domácí výběr od běžných lifestylových časopisů na trhu?

Opravdovostí. Píšeme otevřeně o životě (ne)obyčejných lidí. Nevnučujeme, nehodnotíme. Myslíme si, že nic není černobílé ani definitivní. Na čtenářkách a čtenářích necháváme, aby si názory na témata tvořili sami.

Jak vybíráte témata, která se v časopise objevují?

Bude to znít zvláště, ale často k nám témata přicházejí sama podle toho, co se našim autorkám a autorům děje v životě.

Od rození a výchovy dětí, přes vzdělávání, vztahy v rodině či zdravé vaření, zahradničení až třeba po odcházení...

Jediné jasné vodítko pro výběr obsahu je rytmus roku. PRAVÝ DOMÁCÍ je čtvrtletník, a tak si jaro, léto, podzim i zima přirozeně říkají o související témata.

Váš časopis se vyhýbá klasické reklamě. Jak se vám daří udržet nezávislost v dnešní době?

Nedá se říci, že se vyhýbáme reklamě. Inzerce je nedílnou součástí časopisu, avšak je pravda, že přístup k ní je u nás specifický. Dáváme si záležet na výběru a prezentaci platících partnerů. Inzerce pak čtenáře neobtěžuje, ba naopak je obohacuje a je velmi čtená.

Máte ale pravdu, že nezávislost se v dnešní době udržuje velmi těžce. Považujeme za zázrak, že časopis přežil těžké zkoušky, například covidové období. Opět díky našim čtenářkám a čtenářům.

Jaký typ čtenářů tvoří vaše hlavní publikum? My máme ty nejlepší čtenářky! Jsou nám věrné, sledují nás na sociálních sítích, diskutují, podporují nás, ale i sebe navzájem. PRAVÝ DOMÁCÍ čtou tedy převážně ženy, ale postupně se k nim přidávají i jejich mužské protějšky. A je to pro ně také skvělý tip na dárek ☺.

Jaký článek, příběh nebo téma ve vás osobně zanechal největší stopu?

Bylo by jich spousta a je těžké vybrat jeden konkrétní. Velmi nás například zasáhla smrt psychologa Radka Ptáčka, s nímž jsme měli krátce předtím velký rozhovor. Psali jsme o dětském hospici Dům pro Julii, který je naprosto unikátní. Na druhou stranu nás nadhledem a humorem velmi baví rubrika Za slova stand-up komika Jirky Charvátka.

Co byste vzkázala trafikantům, kteří by si mohli váš časopis zařadit do nabídky? A jak by ho měli svým zákazníkům nabízet?

Aby si ho sami prolistovali nebo se začetli. Protože osobní doporučení od oblíbeného trafikanta je přece ta nejlepší cesta k věrným zákazníkům, kteří se budou vracet ☺.

Na čem právě pracujete a co mohou čtenáři očekávat v nejbližším čísle?

Momentálně intenzivně pracujeme na ZIMNÍM čísle PRAVÉHO DOMÁCÍHO, který vyjde na začátku prosince. Chystáme rozhovor s psychoterapeutkou Evou Labusovou, článek Jak být matkou a nesoudit, tipy, jak využít smrkové jehličí jako bylinku, také recepty inspirované švédskou kuchyní nebo 5 cviků proti bolesti kolen. Jednoduše témata, která se budou doma opravdu hodit.

Kdybyste měla vystihnout Pravý domácí výběr jedním slovem, jaké by to bylo? OPRAVDOVOST.



LEGENDÁRNÍ OBRÁCENÝ KOLÁČ SESTER TATINOVÝCH

NÁPLŇ
4 VĚTŠÍ JABLKA
120 G CUKRU
80 G MÁSLA

TĚSTO
180 G HLADKÉ MOUKY
100 G MĚKKÉHO MÁSLA
1 LŽICE VLAŽNÉ VODY
1 VEJCE
ŠPĚTKA SOLI

KOLÁČOVÁ FORMA
Ø 25 CM

V míse smíchejte všechny suroviny na těsto, rukama ho vypracujte do vláčné, ale pevné konzistence a nechte v lednici alespoň hodinu odležet. Jablka oloupejte, zbavte jádřinců a nakrájejte na tenké měsíčky. V pánvi rozehejte máslo, přidejte cukr a nechte pár minut karamelizovat. Pak přihodte jablka a promíchejte. Těsto vyválejte na tenkou placku. Připravte si formu na koláč vyloženou pečicím papírem, na dno dejte směs karamelu s jablky a překryjte ji rozváleným těstem. Okraje přehněte směrem dolů. Propíchejte na několika místech vidličkou. Pečte asi 45–60 minut dozlatova. Nechte vychladnout a podávejte ozdobené šlehačkou či zakysanou smetanou.

**I TAKOVÝ RECEPT
NAJDETE V NAŠEM
PRAVÉM DOMÁCÍM VÝBĚRU**

KDYŽ CHYBÍ CELÝ BALÍK: JAK SPRÁVNĚ REKLAMOVAT NEDODANÉ ZBOŽÍ

Občas se může stát, že i přes veškerou snahu a kontrolu nedorazí celý balík novin, časopisů či doplňků. V takových situacích je zásadní podat reklamaci správným způsobem – jen tak můžeme problém rychle vyřešit a v ideálním případě balík dohledat a dodatečně doručit.

JAK POZNÁTE, ŽE SKUTEČNĚ CHYBÍ CELÝ BALÍK?

EXPEDIČNÍ LIST

EXPEDIČNÍ LIST č. 251024 01 6001 | 24.10.2025

Provozovatel: KAUFLAND
 Mimořádná 3090
 470 01 Česká Lipa

EP: 60
 Linka: DV1/ 41313
 Trasa: 1/33
 Počet na výtisk: 1/33

Adresa příjemce: Mimořádná 3090, 470 01 Česká Lipa

Kč	Titul	Vydání	Zona	Statba	Stavby	Jedn.-kč
50	Blesk Severní Čechy (LI+U)	0249/2025	1	0	0	0

Číslo n. / Titul / Výše kč
50 1 6,650

1/3 +

PROVIZOR: PMS Ústí n. L.

EXPEDIČNÍ LIST č. 251024 01 6001 | 24.10.2025

Provozovatel: KAUFLAND
 Mimořádná 3090
 470 01 Česká Lipa

EP: 60
 Linka: F2UL 41313
 Trasa: 8/33
 Počet na výtisk: 8/33

Adresa příjemce: Mimořádná 3090, 470 01 Česká Lipa

Kč	Titul	Vydání	Zona	Statba	Stavby	Jedn.-kč
11	Liberecký Jihlonecký, Če	0249/2025	x	0	1	1
6	Sport Čechy	0249/2025	x	0	0	0
4	Deník N	0206/2025	x	0	0	0
38	Blesk Severní Čechy (LI+U)	0249/2025	x	0	1	13
3	Mladá fronta Dnes Liberec	0249/2025	x	0	0	3

Číslo n. / Titul / Výše kč
62 5 8,859

*** 2/3**

PROVIZOR: PMS Ústí n. L.

EXPEDIČNÍ LIST č. 251024 01 6001 | 24.10.2025

Provozovatel: KAUFLAND
 Mimořádná 3090
 470 01 Česká Lipa

EP: 60
 Linka: F2UL 41313
 Trasa: 9/33
 Počet na výtisk: 9/33

Adresa příjemce: Mimořádná 3090, 470 01 Česká Lipa

Kč	Titul	Vydání	Zona	Statba	Stavby	Jedn.-kč
7	Právo Severní Čechy Liber	0249/2025	1	0	0	7
16	AHA ! Čechy	0249/2025	x	0	0	16

Číslo n. / Titul / Výše kč
23 2 1,091

3/3 +

PROVIZOR: PMS Ústí n. L.

2 ZPŮSOBY NAHLÁŠENÍ REKLAMACE

KONTAKTNÍ CENTRUM

Pokud máte podezření, že vám chybí balík, zavolejte nebo nám napište a jednoduše uveďte, které položky a v jakém množství vám chybí. Na základě těchto informací už dokážeme zjistit, o jaký balík se jedná a reklamaci správně zařadit.

Nejste si jistí, jestli jde o celý balík?

Nic se neděje – operátorka vám pomůže na základě nahlášených položek zjistit, zda opravdu chybí celý balík.

Telefon: 475 259 080

E-mail: kc@pns.cz

SAMOOSLUŽNÝ PORTÁL MOJEPNS

Na portálu mojePNS je celý proces jednoduchý a rychlý. Po přihlášení klikněte na hlavní obrazovce na Nová reklamacie dodávky. Zobrazí se vám přehled vašeho zboží a v navigační liště uvidíte tlačítko „NEPŘÍSEL MI BALÍK“.

Stačí kliknout a reklamacie balíku je zadána v několika rychlých krocích.

www.mojepns.cz

JAK
NA TO?

Pomůže vám **EXPEDIČNÍ LIST**, který je přiložen na každém balíku.

Obsahuje tyto klíčové informace, díky kterým snadno poznáte, jestli některý z balíků chybí.

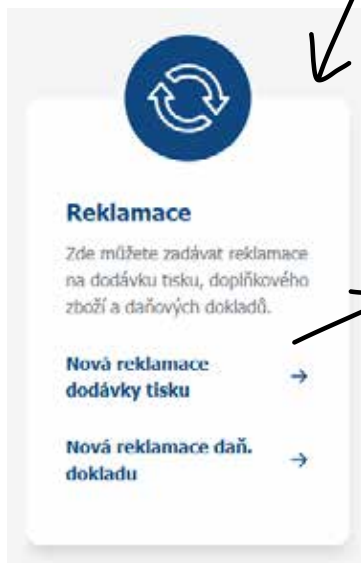
- vaši adresu a číslo odběratele
- přehled zboží a množství
- pořadové číslo balíku a celkový počet balíků (např. 2/3 = druhý balík ze tří)
- zvláště jsou číslovány balíky s deníky, časopisy a s doplňkem

PŘÍKLAD

POKUD OČEKÁVÁTE 3 BALÍKY DENÍKŮ (1/3, 2/3, 3/3) A DORAZÍ JEN DVA Z NICH (1/3 A 3/3), JE ZŘEJMÉ, ŽE CHYBÍ BALÍK 2/3 - A TEN JE TŘEBA REKLAMOVAT JAKO CELEK.

NÁVOD NA ZADÁNÍ REKLAMACE BALÍKU:

Na hlavní obrazovce portálu mojePNS vyberte Nová reklamační dodávky tisku.



V rámci nové reklamační se vám zobrazí položky Dodacího a remitentního listu. Položky jsou zobrazeny ve stejném pořadí jako jsou uvedeny na DRL u dodaného tisku a doplňkového zboží.

DODÁVKA DENÍKY

Název	Vydání	Množství
AHA Praha	08122025	1
Blesk Praha	08122025	4
Hospodářské noviny čechy	08122025	1
Mladá fronta Dnes Praha	08122025	5

DODÁVKA ČASOPISY

Název	Vydání	Množství
Blesk pro ženy	0050/2025	2
Překvapení	0050/2025	3
Respekt	0050/2025	3

NEPŘIŠEL MI BALÍK

PŘIŠEL MI CIZÍ BALÍK

POZDNÍ ČAS DODÁVKY

DODÁVKA MIMO DODACÍ LIST

Klikněte na tlačítko

NEPŘIŠEL MI BALÍK

v dolní nebo horní části okna (umístění tlačítka je závislé na tom, zda používáte mobilní telefon nebo počítač)

Zobrazí se vám přehled všech balíčků, které jsme vám měli dovézt

BALÍKY

Název	Reklamační
DODÁVKA DENÍKY 1/1	TENTO BALÍK MI NEPŘIŠEL
DODÁVKA ČASOPISY 1/1	TENTO BALÍK MI NEPŘIŠEL
DOPOSÍLKA 1/2	TENTO BALÍK MI NEPŘIŠEL
DOPOSÍLKA 2/2	TENTO BALÍK MI NEPŘIŠEL

- Vyberte číslo balíku, který vám chybí kliknutím na tlačítko TENTO BALÍK MI NEPŘIŠEL
- Pozn.: čísla balíku a přehled titulů najdete na expedičním listě
- Pokud vám chybí více balíčků opakujte postup i pro další chybějící balíky
- Systém automaticky vloží záznam do „reklamačního seznamu“ vytvářené reklamační dodávky s důvodem reklamační „Chybějící balík“



Typ položky	Důvod reklamace	Název	Počet kusů	Akce
Balík	reklamace chybějící balík	DODÁVKA DENÍKY 1/1	1	Odebrat
Balík	reklamace chybějící balík	DODÁVKA ČASOPISY 1/1	1	Odebrat

ODESLAT REKLAMACI

Pokud jste přidali do reklamačního seznamu vše, co chcete reklamovat, stiskněte zelené tlačítko a tím odešlete reklamaci do PNS k reklamačnímu řízení.

ODESLAT REKLAMACI

POSÍLENÝ TÝM

PŘINÁŠÍME AKTUALIZOVANOU MAPU NAŠICH OBCHODNÍCH ZÁSTUPCŮ

V našem týmu obchodních zástupců došlo v posledních týdnech k několika personálním změnám, a proto vám přinášíme znovu aktualizovanou mapu jednotlivých oblastí. Chceme, abyste vždy věděli, kdo je vaším kontaktním partnerem, a aby naše spolupráce byla co nejjednodušší a nejrychlejší.

Posílení týmu nám umožňuje být vám ještě blíže — v terénu, v denním kontaktu a připraveni řešit vaše potřeby osobně. Věříme, že aktuální přehled vám pomůže se snadněji zorientovat a využít podporu, kterou nabízíme každému prodejnímu místu.

Obchodní zástupci jsou vám k dispozici každý pracovní den i na telefonu, a to vždy od 7 do 15 hodin. A co všechno s nimi můžete vyřídit?

- registraci nového zákazníka
- školení nového zákazníka
- registraci do aplikace mojePNS, e-shopu
- změny kontaktních údajů
- objednávku doplňkového zboží
- reklamace

NAČTĚTE SI QR KÓD
A PODÍVĚTJE
SE NA AKTUÁLNÍ
MAPU OBCHODNÍCH
ZÁSTUPCŮ PNS



POSTUPNĚ VÁM NAŠI OBCHODNÍ ZÁSTUPCI PODOHALÍ, JAK JEJICH PRÁCE V TERÉNU VYPADÁ...

AUTO JE MOJE MOBILNÍ KANCELÁŘ

Dvacet let mezi trafikami, tisíce najetých kilometrů, desítky vztahů se „svými“ trafikanty a stále stejná chuť pomáhat. Naše obchodní zástupkyně **ROMANA SCHWARZOVÁ** vypráví, jak dnes vypadá její pracovní den, co ji na téhle práci baví nejvíc a jak se za dvě dekády proměnil svět trafik i práce obchodníka.

RÁNO ZAČÍNÁ U POČÍTAČE

Kolem sedmé ráno se u ní doma rozsvítí obrazovka počítače. „Zkontroluju e-maily, projdu ranní hlášení a ověřím, jestli bylo vše správně vyexpedováno. Trasy mám naplánované vždy týden dopředu. Jen si seřadím zákazníky podle jejich otvíracích dob a vyrazím do terénu,“ popisuje.

Ale i po cestě sleduje e-maily, aby mohla okamžitě reagovat na to, co se během dne objeví. Po návratu domů počítač otevírá znovu – a zpracovává to, co mezitím přistálo v její schránce.

Doby, kdy telefon vyzváněl od rána do večera, jsou prý už pryč. „Když jsem začínala, byl to jeden hovor za druhým. Všechno šlo přes nás obchoďáky. Dnes spoustu věcí vyřeší kontaktní centrum nebo portál mojePNS. Už nejsme prostředníci – věci jdou přímo tam, kde je vyřeší nejrychleji.“ Její auto je plnohodnotné pracovní zázemí. „Plánovala jsem,

že si budu doma vařit kávu s sebou, ale většinou vyjedu bez ní. Tenhle rituál mi zatím nejde,“ směje se. Svačinu si ale vozí pokaždé. Zastávky na jídlo by ji zdržovaly – obzvláště když se musí přizpůsobit otvíracím dobám trafik, které často začínají velmi brzy a mnohde stále drží polední pauzy.

Jednoho rituálu se ale drží: „Vždycky si pustím rádio a poslechnu dopravní zpravodajství. To je moje ranní jistota.“

Přiznává, že se ráda nechává při jízdě unášet krajinou. „Miluju být na cestách. Na chvíli vypnu a jen se kochám.“ Nejraději má Šumavu – i když v zimě je to prý někdy pěkný adrenalin.

„Loni jsem tam jela 10 kilometrů skoro hodinu. Kolem mě samý led. Ale ta krajina... To je prostě moje srdeční místo, ale vlastně i nejvzdálenější, kam jezdím,“ usmívá se.

OD ADMINISTRATIVY K OBCHODU

Začínala v administrativě. Obchodní zástupkyně se stala až později – během mateřské si udělala autoškolu, „k tomu mě trochu musel dokopat manžel,“ dodává pobaveně. Pak přišla příležitost: kolegyně odcházela do důchodu, a tak převzala její region.

Jaké dovednosti podle ní dělají z obchodního zástupce dobrého partnera pro trafikanty?

„Umět komunikovat, vcítit se do zákazníka, mít chuť věnovat se mu a neodbývat ho,“ vyjmenovává bez váhání. Trafikanti jsou podle ní specifická, ale velmi příjemná skupina lidí – často rodinného typu, a převážně ženy středního věku.

Za dvacet let práce viděla velkou změnu: „Trafiky už nejsou jen o tisku a tabáku. Postupně se mění v multifunkční prodejny, které nabízejí mnohem širší sortiment.“

Co řeší nejčastěji? „Reklamace jsou evergreen,“ směje se. A dodává, že někdy by člověk musel sledovat balík celou cestu, aby našel přesnou chybu.

Další oblastí je pomoc s technikou. „Spousta trafikantů nechce pracovat s technologiemi. Když něco potřebují objednat, zavolají mi a já to udělám za ně. Také jim představuju novinky, protože mnozí nemají kvůli celodennímu prodeji čas na administrativu.“

Každý den je podle ní jiný a právě to jí na práci baví. „I když v zimě bych si občas radši zalezla do tepla v kanceláři. Hlavně když vidím ty neprotažené cesty,“ dodává s nadsázkou.

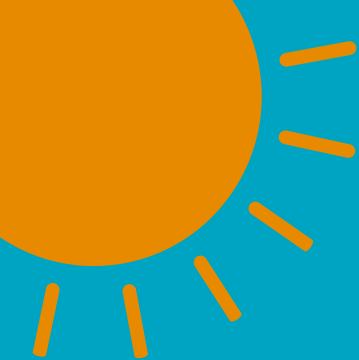
Jedno však ví jistě: i když je tahle práce náročná, dává jí smysl.



„MÁM SKVĚLÉ ZÁKAZNÍKY, ROZMANITÝ TERÉN A POŘÁD SE UČÍM NĚCO NOVÉHO. NEMĚNILA BYCH.“

TRAFIKANT, časopis pro milovníky tisku

vychází 4x ročně, toto číslo vychází v prosinci 2025, vydává První novinová společnost a.s. Paceřická 2773/1, Praha 9, 193 00
šéfredaktor: Iva Bejčková, redakční rada: Alexander Širc, Šárka Říhová, Michal Kubec, Petr Kadlec, Jiří Tahal, Jana Hrušková,
výroba: Iva Bejčková, fotografie: Iva Bejčková, zaměstnanci PNS, Adobe Stock a Freepik, kontakt: casopistrafikant@pns.cz,
evidenční číslo: MK ČR E 10165. Převzaté názory a citace se nemusí shodovat se stanoviskem společnosti PNS a redakce.
Za obsah a zpracování inzertních stran nese odpovědnost inzerent.



VELKÁ VÁNOČNÍ KŘÍŽOVKA

BRIGÁDA NA ČERSTVÉM VZDUCHU

Hledáme spolehlivé doručovatele tisku s vlastním autem (cestovní náhrady proplácíme). Jedná se o doručování v blízkosti vašeho bydliště v brzkých ranních hodinách (po-so), tudíž práce jako stvořená pro všechna ranní ptáčata. Nabízíme práci na DPP/DPČ.

**OZVĚTE SE NÁM,
TĚŠÍME SE NA VÁS!**

KONTAKT:

tel.: 725 961 603
e-mail: kariera@pns.cz
www.pns.cz



**NAČTĚTE SI QR KÓD
A DOZVÍTE SE VÍCE**

POMŮČKA: EA, JNB, KOKES, LEE	LYŽAŘSKÁ DISCI- PLINA	MUŽSKÉ JMÉNO	CHEMICKÁ ZNAČKA BISMUTU	TEN I ONEN	NÁSILNÉ TYRÁNÍ	KŘÍŽEM KŘÍŽEM	PILA	CHEMICKÁ ZNAČKA TELLURU	OLGA (domácky)	ŠUNKA	KŘÍŽEM KŘÍŽEM
SIBÍŘSKÁ ŠELMA						EDÉM STĚNAT					JED HMO SET
KONEC TAJENKY											
INICIÁLY KRÁSNO- HORSKÉ			KANADSKÝ ZPĚVÁK NEMA- JETNÍ					ČÁST MOLEKULY OTEC			
ČESKÝ HEREC				DÍL HELENA (domácky)					KORÁLOVÝ OSTROV SPOLEČN. SLUŠNOST		
KAMARÁD					VYRÁBĚT LÁTKU VERNŮV KAPITÁN					AFRO- ASIA KULKA	
KŘÍŽEM KŘÍŽEM	PŘEHNANÉ VELEBENÍ	24 HODIN 8 (římsky)				ÚTOK DÁMSKÝ KLOBOUČEK					JMÉ MEN UKA ZAJ
SKUČET								OSTRÝ PŘÍZVUK KRUH			
UMĚLÁ INTELI- GENCE (zkratka)			TROPICKÉ ŠILENSTVÍ VCHOD					FYZIKÁLNÍ VELIČINA COULY			
54 (římsky)				VOJENSKÝ KRYT KOHOUT (nářečně)					MRAVOUK ZDÁNLIVÉ		
POLY- GRAFIE					MUŽSKÉ JMÉNO ZBRAŇ INDIÁNŮ					PÁDOVÁ OTÁZKA UZENINA	
KŘÍŽEM KŘÍŽEM	CITOSLOVCE ODPORU	PROUD OKRAJ LÁTKY				NORSKÝ PANOVNÍK SEKNOUT					STA AMI GEN
TEPÁNÍ							STARÁ DĚLKOVÁ MÍRA SPOJKA				
ZAČÁTEK TAJENKY											
CHEMICKÁ ZNAČKA SAMARIA			DĚLATI ŠATY					SVAZEK ROŠTI			

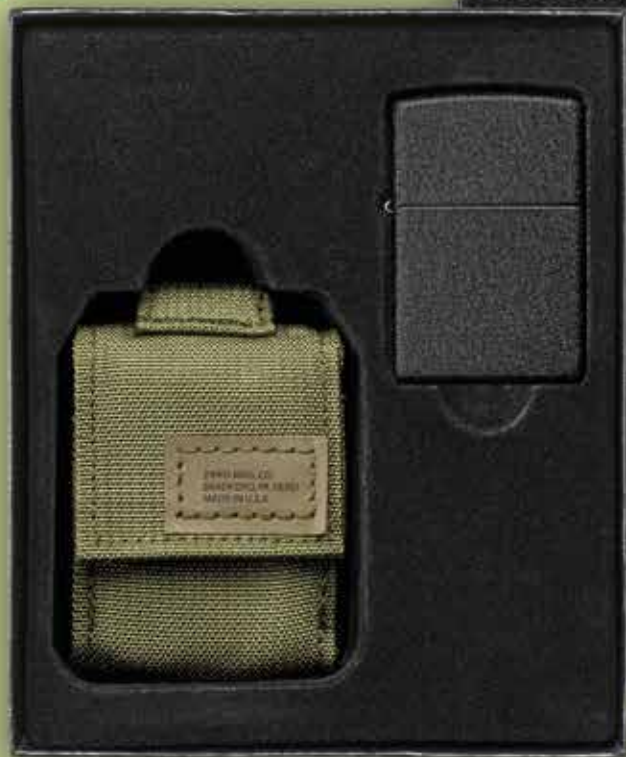
**KŘÍŽOVKA PRO NÁS ZPRACOVALA
REDAKCE**



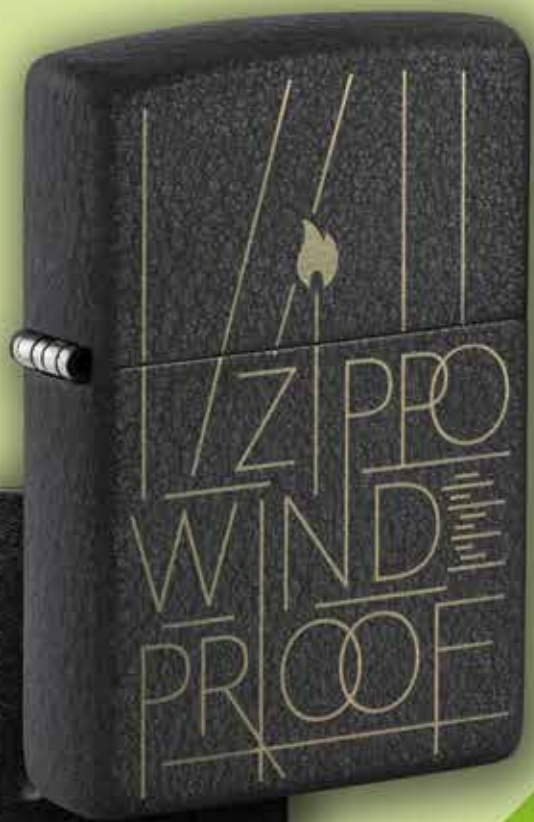
**ZIPPO ZAPALOVAČ
BLACK CRACKLE™
S LASEROVANÝM MOTIVEM**

DPZZP240004
714,88 Kč bez DPH
865,- Kč s DPH
při odběru 1 ks

DPDSZ240001
921,49 Kč bez DPH
1 115,- Kč s DPH
při odběru 1 ks



**DÁRKOVÁ SADA OBSAHUJE ZELENÉ TAKTICKÉ
POUZDRO A ZAPALOVAČ BLACK CRACKLE™**



zippo

ATC DISTRIBUTION s.r.o.

výhradní zástupce Zippo v ČR a SR
tel: +420 581 202 031
www.atcdistribution.cz
zippo.cz • zippo.com

**ZIPPO**