

EURONA NEWS

č.1 | 2024

ČASOPIS O VÁS

Zdraví
jako životní styl

FOTO REPORT

SLAVNOSTNÍ
GALAVEČER

78 stran
ZAJÍMAVOSTÍ
&
NOVINEK

Příběhy úspěšných

Nová aplikace
EURONA

MEDAILEMI
OVĚNČENÁ
VÍNA

MANAŽERSKÉ
TIPY v MLM

CERNY CAFÉ
NAŠE PRAŽÍRNA

Editorial

Vážení zákazníci Eurony,

Po dlouhých pěti letech držíte v rukou nové vydání časopisu Eurona News, za což jsem velmi rád. Společně se tak můžeme ohlédnout za tím, co se v Euroně událo a co je od té doby nového.

V roce 2020 (s příchodem epidemie koronaviru) jsme prožívali těžké časy. Dlouhé noci beze spánku při vyřizování dokumentů k povolení výroby tak cenné dezinfekce, našeho COVIDORU, za který jsme tolik bojovali, večery ve výrobě při stáčení, etiketování a expedici, nakonec vedly k tomu, že jsme Vám mohli pomáhat chránit Vaše rodiny. To pro nás znamenalo hodně.

Váš obrovský zájem nás přiměl nutně řešit zakoupení prvního stroje na výrobu obalů pro naše Eurona výrobky, což byla ve finále cesta k větší soběstačnosti a možnosti uspokojit tak vysokou poptávku. Uplynuly již tři roky a dnes mohu říci, že naprostou většinu obalů vyrábíme sami – to nás činí více nezávislými.

Splnění dlouholetého snu o vlastním vinařství přišel téhož roku s koupí pozemků nádherných vinic na jihu Moravy nedaleko Mutěnic. Založili jsme značku našich exkluzivních vín EURONA BY CERNY WINERY a s řadou z Vás jsem se mohl osobně potkat v našem vinohradu. Přes letní měsíce probíhala soutěž o účast na vinobraní a její výsledky jsme vyhlásili živě přímo na našich vinicích.

V průběhu let se nám podařilo zapracovat také na spuštění nového webu, který je stabilnější, modernější a přehlednější. Tak, aby Vám nakupování v Euroně dělalo jen radost. Představili jsme Vám nové produktové řady (včetně nejčistšího aloe vera z mexických plantáží) v nápojích BOHEMIAN ALOEBAR, za studena lisované kosmetické oleje a peelingy s prestižní certifikací CPK BIO nebo kuchyňské oleje BOHEMIAN GURMANBAR, které nesou označení „Produkt ekologického zemědělství“.

Ruku v ruce s novými potravinovými kolekcemi jsem se rozhodl investovat také do nového potravinářského provozu, který se nachází v Mezilečí. V naší vlastní pražírně tam pražíme mou vysněnou výběrovou kávu CC CERNY CAFÉ, která je pro Vás od jara novinkou.

Skutečnost, že jedeme na vlně ekologie, pak dokládají certifikáty EU Ecolabel, Ekologicky šetrný výrobek a Česká kvalita! Získali jsme je pro tablety do myčky Eco wave, prací prášek All in Spectrum, prací gel Silky & Delicate a kolekci Auri Skye. A tím určitě nekončíme, naopak pracujeme na tom, abychom se posouvali neustále vpřed.

Letos Eurona oslavila 21 let. Jsem na ni nesmírně hrdý. A hlavně jsem pyšný na Vás! Každý z Vás odvádí obdivuhodnou práci, za kterou Vám z celého srdce děkuji. Eurona se rozrostla, a to jen díky Vám!



Váš

Lukáš Černý

Zakladatel společnosti EURONA s.r.o.

Obsah









O EURONĚ

4 Náš tým EURONA
6 Eurona má ocenění ECOLABEL a EŠV
8 Eurona jde cestou VEGAN
10 Nový potravinářský provoz v Mezilečí
14 Naše pražírna CC CERNY CAFÉ
18 Jak na přípravu kávy u Vás doma
20 EURONA BY CERNY WINERY Medailemi ověnčená vína
24 MEDBAR – jak vznikají naše medové klenoty
28 Designové lahve Eurona – od suroviny až po hotový produkt
30 Nová aplikace EURONA
32 Hot News z Eurony

O VÁS

35 Příběhy úspěšných TOP manažerů
40 Kariérní úspěchy za rok 2024
42 Slavnostní galavečer
48 Manažerské tipy v MLM
50 Motivace a soutěže 2024

ZÁŽITKY S EURONOU

54 S Euronou v oblacích
56 Pohádkový víkend na chaloupce Eurona
64 Příběhy výherců z vinařství EURONA BY CERNY WINERY
70 Zdraví jako životní styl
74 Eurona pomáhá pejskům v nouzi
76 Veselé Vánoce s dětmi

NÁŠ TÝM
— EURONA —

Srdce každé společnosti bije díky jejím zákazníkům, ale stejně tak i kolektivu, který usilovně pracuje na tom, aby Vám mohl přinášet exkluzivní novinky, zajímavosti a společně s Vámi tvořil jednu velkou rodinu. Eurona má za sebou již 21. výročí od svého založení, takže není na trhu žádným nováčkem.



Eurona si za 21 let svého působení vytvořila pevnou základnu několika oddělení, mezi nimiž vládne spolupráce a souhra – bez toho by to vlastně ani nešlo. Jednatelem a majitelem společnosti je **pan Lukáš Černý po boku se svou manželkou Veronikou Černou**, kteří se rozhodli žít svůj sen přesto, že cesta k němu byla na začátku hodně trnitá. Oba jsou vždy u zrodu všech nápadů na výrobky, receptury, složení produktů i grafický design a dohlížejí na to, aby si Eurona zachovala nejvyšší kvalitu, jedinečnost a dělala radost zákazníkům nejen z České republiky, ale i ze Slovenska. Bez konzultace s nimi nic neprojde a jejich finální schválení je rozhodující pro to, aby výrobky spatřily světlo světa.





Prvním důležitým oddělením je **marketing**, kde vznikají kreativní nápady. Manažerem marketingu a obchodu je Vojtěch Dostál, který zastřešuje kompletní fungování těchto dvou oddělení a celý chod Eurony. Marketingový tým pro Vás vymýšlí nové produkty, vůně, grafické designy, propagaci a spoustu dalších věcí. Na grafice si Eurona hodně zakládá a snaží se mít originální layouty, které pro Vás vytváří Jan Semerák, zkušený designér a grafik. Doplňuje ho ženský kolektiv v čele s Kristýnou Světlíkovou, Klárou Zaňkovou a Alenou Dostálovou, které v marketingu vedou jednotlivé projekty, řeší legislativu spojenou s výrobky a zaměřují se na nejnovější trendy a tvorbu nových pro-

duktových řad či částečnou správu webu. Dalším členem týmu je asistentka marketingu – Natálie Machová, která zajišťuje návrhy bannerů, propagaci produktů a sociální sítě. IT analytikem v Euroně je Jakub Novotný, druhou asistentkou marketingu pak Štěpánka Císařová a na pozici grafika-juniora pracuje Tomáš Novák.





V **nákupním oddělení** zařizuje nákup zboží, surovin a zajištění služeb specialista nákupu Josef Pašťálka. Kancelář sdílí s naším IT specialistou a technikem, kterým je Yurii Chernychko.

Kontrolorka kvality Kateřina Černohlávková spolu s naším vývojářem Adamem Jelínkem a specialistkou na vývoj potravin Silvií Wognarovou pro Vás pak vyvíjí, testují a zkouší nové produkty v rámci **oddělení vývoje**. Řeší také legislativu a veškeré informace a údaje na výrobky nebo ekologické testy kvality a šetrnosti, které souvisí se získáním prestižních ocenění (jako je např. EU ECOLABEL).

Dále pokračujeme **obchodním oddělením**. Manažerem výroby, expedice a logistiky je Josef Ptáček, který řídí výrobu tak, aby vše maximálně fungovalo, jak má. Jako projektový manažer je součástí obchodního oddělení Lukáš Vlček, který se stará o realizaci všech nových projektů, které v Euroně vzniknou. Posledním členem je Michal Zikuda, technický pracovník správy budov, jenž dohlíží na dodržování pořádku na provozech ve vnitřních prostorách společnosti.



Oddělení zákaznické péče tvoří čtveřice dam. První je Markéta Košťálková, která s Vámi řeší reklamace balíčků. Jana Procházková, Radka Pašťálková a Kateřina Kopecká pracují na pozicích operátorek, pod které spadá celý zákaznický servis. A tím je myšlena nejen samotná komunikace se zákazníky, ale zároveň zpracování objednávek.

Skvělou práci odvádí také účetní a personální oddělení, kde pracují Eva Šefcová, Jitka Vlasáková a Aneta Nývltová.

Posledním důležitým oddělením je **výroba**, kde se vyrábí produkty Eurony, doplňují se zde obaly a také balí objednávky pro zákazníky. **Expedice** pak zajišťuje, že balíky odejdou v pořádku z Eurony k zákazníkovi.

EURONA® by ČERNÝ

má eko ocenění ECOLABEL a EŠV

Poslední roky byly pro Euronu úspěšné také z hlediska získání prestižních ekologických certifikací, které prokazují nejvyšší kvalitu našich produktů. Co vlastně znamenají a proč jsou pro každého výrobce tak významné?

Certifikát ECO LABEL je mezinárodně platné ekologické označení udělované Evropskou komisí, které slouží k identifikaci ekologicky šetrných výrobků a služeb. Produkty s tímto certifikátem musí splňovat náročná kritéria týkající se ekologické udržitelnosti a šetrnosti k životnímu prostředí. Tato certifikace je udělována na základě nezávislého hodnocení a prověření produktu včetně jeho výrobního procesu. Symbol ECO LABEL je pro zákazníky a spotřebitele užitečným ukazatelem, jenž pomáhá lépe a snáz rozpoznávat ekologické výrobky. Navíc podporuje výrobce, aby se snažili eliminovat jakékoli negativní dopady na životní prostředí.

Ekologicky šetrný výrobek (EŠV) je označení pro výrobky a služby, které se vyznačují svým šetrnějším přístupem nejen k životnímu prostředí, ale i ke zdraví spotřebitele v průběhu svého celého životního cyklu. Ekologické označení je pak státem garantované potvrzení o tom, že certifikovaný výrobek prošel přísnými testy – prokazujícími splnění kvalitativních a ekologických požadavků. V České republice bylo zavedeno již v roce 1994 a značku Ekologicky šetrný výrobek propůjčuje Ministerstvo životního prostředí ČR. Pro ekologicky šetrné výrobky splňující přísná kritéria připravuje i směrnice určené k jejich hodnocení. Získání této ekoznačky závisí na certifikaci produktu nezávislou třetí stranou.

Právě ze specializovaných nezávislých laboratoří mají produkty Eurona nadprůměrné výsledky prvotřídní kvality – což je pro českou ekologickou společnost (jakou Eurona je) jedním ze základních pilířů a cílů. V našem širokém sortimentu najdete více než 400 výrobků úklidové bytové kosmetiky, kosmetických kolekcí pro péči o tělo a pleť nebo specializované produktové řady zdravých potravin a delikates té nejvyšší kvality. Můžete si vychutnat např. medové speciality, které jsou výsledkem pilné práce našich včelstev v CHKO Broumovsko a produkty z našeho vlastního medu.

Přehled získaných ekologických značek:

EU ECOLABEL:

- Eco wave Tablety do myčky nádobí, 40 x 16 g
- Eco wave Univerzální úklidový prostředek – Auri Skye, 1 000 ml
- Eco wave All in Spectrum Speciální prací prostředek na všechny druhy prádla, 935 g a 2 750 g
- Eco wave Silky & Delicate Speciální gel na extra jemné prádlo, merino a satén, 1 000 ml
- Eco wave gel na ruční mytí nádobí s aloe vera – Auri Skye, 400 ml

Ekologicky šetrný výrobek (EŠV):

- Eco wave Tablety do myčky nádobí, 40 x 16 g
- Eco wave Univerzální úklidový prostředek – Auri Skye, 1 000 ml
- Eco wave gel na ruční mytí nádobí s aloe vera – Auri Skye, 400 ml
- Eco wave Silky & Delicate Speciální gel na extra jemné prádlo, merino a satén, 1 000 ml
- Eco wave All in Spectrum Speciální prací prostředek na všechny druhy prádla, 935 g a 2 750 g



EURONA JDE CESTOU Vegan



Veganské aviváže jsou trendem, který má své opodstatnění. Složení výrobků na praní je mnohdy velmi nešetrné a do hloubky se neřeší, co škodlivého nebo nevhodného se ve složení může objevit. Ale právě při vývoji veganských produktů na praní se velmi dbá na to, aby se využívalo darů, které nabízí sama příroda. Zároveň se však s ohledem přistupovalo k šetrnému opatření všech těchto surovin.

CO JSOU VEGANSKÉ AVIVÁŽE?

Složky pro veganské aviváže se získávají výhradně z rostlin a minerálů přirozeně se vyskytujících v přírodě. Veškeré komponenty živočišného původu (např. lanolin) ve složení nenajdete. Při vývoji těchto výrobků jde hlavně o to, zaměřit se na účinné látky (jež obsahují nejrůznější rostliny) a nevyužívat tedy žádné živočišné složky (mnohdy pro pokožku dráždivé). Právě ty jsou často dost kontroverzní nebo nevyhovující z hlediska získávání a původu těchto látek.

KTERÉ NAŠE AVIVÁŽE JSOU VEGAN?

V současné nabídce Eurony najdete již několik aviválních kondicionérů, které hrdě nesou symbol VEGAN.



Čím dál tím více lidí preferuje při nákupu výrobků, aby splňovaly některé parametry (jako např. to, že jsou veganské). A nejedná se o preference pouze vegetariánů a veganů, ale řady dalších, kteří jdou s moderní dobou a pečlivě sledují složení každého produktu. Také se více zajímají, odkud složky ve výrobcích pochází, a zda obsahují některé druhy látek.

V budoucnu Eurona počítá s tím, že dojde k postupné úpravě složení všech našich aviváží tak, aby každé z nich bylo veganské. Tím pádem pak budou produktové řady aviválžních kondicionérů sjednocené. Vnímáme pokrok doby a sledujeme také nejnovější trendy v ekologii a celkový přístup k životnímu prostředí. Nutno podotknout, že označení VEGAN jakkoli neovlivňuje kvalitu samotných výrobků, ale je ohleduplným principem a lepší cestou k čisté filozofii společnosti Eurona.

A JAK SE ZRODILA 100. AVIVÁŽ AMÉTHIS?

Vaše VYVOLENÁ...



Naši stou hvězdu na nebi Eurony jste stvořili Vy, zákazníci. Na slavnostním galavečeru jsme pro Vás připravili pestrou nabídku vůní, z nichž jste vybírali. A právě Améthis se těšila největší oblibě a získala od Vás nejvíce hlasů. Zároveň jste se nepřímo podíleli také na tom, jak bude vypadat design nové aviváže, která představuje již 100. vůni za dlouhou dobu 21leté existence Eurony. Stejně tak vznikl díky Vám i název Améthis – vychází totiž z daru, který od Vás dostal Lukáš Černý.

Jednalo se o geodu nádherného polodrahokamu – ametystu. Stá Améthis je velkým poděkováním Vám všem za usilovnou práci a to, že tolik let (někteří z Vás dokonce od samého začátku) držíte s Euronou a žijete s námi svůj sen!

Z čeho se skládá vůně Améthis?

Hlava: jasmín sambac, pomerančový květ
Srdce: ušlechtilé dřevo, fialky, mimóza
Základ: ambra, bílý mošus

NOVÝ POTRAVINÁŘSKÝ PROVOZ v Mezileči

„Každému z nás se někdy stane, že se nechá uchvátit atmosférou místa. Osobně jsem to zažil, když jsem se byl poprvé podívat na usedlost v Mezileči. Na vlastní kůži jsem pocítil ty stovky let úžasné historie a mohl obdivovat propracovanou architekturu stavby. Procházel jsem zámečkem s přilehlými stodolami a myslel na to, co všechno se tam odehrálo, jak tu kdysi vypadal každodenní život. Byl však dlouho opuštěný, což se podepsalo na jeho stavu – přesto jsem v něm viděl velký potenciál a rozhodl jsem se celou nemovitost koupit a kompletně zrekonstruovat. Byl to náročný a dlouhý proces, kdy jsme s nejlepšími architekty a projektanty (postupně a s velkou úctou k původním prvkům) oživili zašlou krásu tehdejší budovy.“

„V hlavě se mi zrodila myšlenka, kterou jsem musel zrealizovat. Sortiment našich potravin neustále rozšiřujeme a snažíme se vyvíjet své jedinečné originální receptury. Zároveň chceme maximálně využívat vlastních zdrojů, které Eurona má. Proto jsem věděl, že musím potravinářský provoz přesunout právě sem. Každá část byla navržena tak, aby splňovala nejpřísnější požadavky na každou z potravinových sekcí. Jsem hrdý na to, že se nám podařilo vybudovat vlastní pražírnu kávy CC CERNY CAFÉ s nejmodernější hybridní pražičkou, která patří mezi prvotřídní stroje s unikátní patentovanou technologií. A my v ní pražíme naši milovanou kávu. Spolu s tím jsme vytvořili špičkové prostory pro výrobu našich aloe nápojů, medových specialit, zdravých tyčinek i zpracování kuchyňských olejů.

Ale tím mé sny nekončí. Přemýšlím nad spoustou nápadů, které bych chtěl zrealizovat. A tyto prostory mě k nim inspirují, protože nabízí řadu možností pro další rozvoj. Jsem moc rád, že Vám po letech mnohdy vyčerpávající rekonstrukce mohu představit prostředí našeho nového moderního potravinářského provozu, kde jsme velmi citlivě propojili staletou historii a tradici s profesionální výrobou našich potravin s čistou filozofií.“

Lukáš Černý

HISTORIE STATKU

Chod nového potravinářského provozu jsme slavnostně zahájili po rozsáhlé rekonstrukci historického objektu (zakoupeného v roce 2018) v malebné vesničce Mezileč. Ta se nachází nedaleko známého Babiččina údolí a mezi místními se budově přezdívá Tilschův statek. Před více než 200 lety (zhruba kolem roku 1785) stála na tomto místě původně menší dřevěná usedlost. Musela být však zbourána, aby zde vznikl již zmiňovaný Tilschův statek. Nechal ho postavit pan Tilsch, který byl váženým občanem obce Mezileč a také úspěšným obchodníkem se lněným plátnem. Na realizaci výstavby statku bylo tehdy předem vyhrazeno 20 000 zlatých, ale stavební rozpočet se po čase výrazně navýšil. Přednost mělo nakonec samotné dokončení této reprezentativní stavby.



TYČINKY JETBAR

Věděli jste, že...

- Tyčinky JETBAR jsme začali vyrábět v roce 2016 a v průběhu let jsme Vám v široké nabídce představili celkem 19 našich originálních receptur.
- Mezi nejoblíbenější patří stálice tyčinek pro děti Pinky Frou a GO SPUNKY!.
- Pinky Frou byla mimo jiné úplně první tyčinkou z kolekce JETBAR, kterou jste měli možnost ochutnat na galavečeru Eurony 2016.

Výroba



1 Naše výroba začíná tím nejdůležitějším krokem – pečlivou kontrolou všech surovin, které tvoří základ každé z našich originálních receptur. Jakmile se ujistíme, že vše odpovídá našim standardům, pečlivě naváží-me ingredience do speciálních nádob a přesuneme je do výrobního prostoru. Během celého procesu výroby dbáme na ekologický přístup a všechny použité obaly (po surovinách) důkladně omýváme a třídíme do předem určených košů.



2 Jakmile máme všechny suroviny připravené a navážené, můžeme se pustit do samotné výroby. Ingredience (podle druhu tyčinky) projdou nejprve řezačkou, která je jemně namele. Poté se směs přesune do hnětače, kde se zhruba 5–7 minut promíchává, aby vznikla dokonale kompaktní hmota. Po celou dobu míchání pečlivě sledujeme teplotu, která nesmí překročit 25 °C.





BOHEMIAN
JETBAR



3 Když je hmota na danou tyčinku připravena, následuje její tvarování. Pomocí speciálního přístroje se vytlačuje do dlouhého „hada“, který se nařeže na jednotlivé tyčinky podle požadovaných parametrů. Vše zakončujeme kontrolou hmotnosti, která je zárukou toho, že každá tyčinka splňuje gramáž uváděnou na obalu. Jako poslední přichází na řadu balení. Do balicího stroje se umístí kotouč s připravenými etiketami, který hotové tyčinky zabalí do fólií. Maximální čerstvost a delší trvanlivost pak zaručuje balení do ochranné atmosféry. Po zabalení je nutné projít všechny informace na obalu a ujistit se, že jsou nutriční hodnoty a datum spotřeby dobře čitelné. Vyrobené tyčinky uskladňujeme v našich skladovacích prostorách, které jsou k tomu svými speciálními podmínkami přímo určené. Pak už jen zbývá si naši s láskou vyrobenou tyčinku JETBAT koupit.

NÁPOJE BOHEMIAN ALOEBAR

Věděli jste, že...

- Produkty z kolekce aloe nápojů tvoří komplexní program – hlavní prioritou bylo nabídnout výrobky s nejkvalitnějším (I.A.S.C. certifikovaným) aloe vera z prosluněných mexických plantáží, které jsou ideálním doplňkem pro zdraví a doplnění energie.

ACTIVE IMMUNITY – chci posilovat svou imunitu, která je základem pro naše zdraví.

ACTIVE ENERGY – energie získaná přírodní formou je důležitá k tomu, abychom zvládali každý jeden den.

ACTIVE RECOVERY – tělo i mysl potřebují pravidelnou regeneraci a odpočinek.

ACTIVE DETOX – stejně podstatná je i očista organismu, která podporuje celkové zdraví.

PURE POWER – čistá síly přírody, která napomáhá k tomu, abychom se cítili dobře.

- Všech pět základních příchutí doplňují limitované a osvěžující nápoje **ACTIVE ANTIOXIDANT** a **ACTIVE REFRESH**.

BOHEMIAN
ALOEBAR



Výroba

1 Nejprve naváží me suroviny na malých vahách přímo ve výrobě podle tzv. průvodky. Aloe vera (které v jeho nejčistší podobě odebíráme přímo z Mexika) je přečerpáno z originálního sudu do naší výrobní nádoby. Když se otevře jeden sud s aloe vera, ještě tentýž den musí být zpracován. Velmi nám záleží na nejvyšší kvalitě a tímto zodpovědným krokem zabráníme jakémukoli poškození či znehodnocení.

2 Po důkladné kontrole surovin a jejich přípravě se pokračuje mícháním. Postupně se přidávají další složky našich originálních receptur podle toho, jakou příchuť nápoje zrovna vyrábíme. K nim patří třeba ovocné šťávy, přírodní aromata a extrakty, komplexy vitaminů a minerálů nebo kyselina citronová, která přirozeně upravuje pH některých nápojů. Po namíchání směsi pokračujeme stáčením do lahví s objemem 500 ml, kdy se musí i během plnění neustále promíchávat. Lahve naplněné hotovým aloe vera nápojem jsou ihned uzavřeny víčkem, abychom zajistili jejich čerstvost.

3 Po dokončení výroby jednotlivých druhů vždy odebíráme zkušební vzorky nápoje. První jde do departáže *(kdy se jeden vzorek ze šarže uchovává, aby se mohl v případě potřeby po čase zkontrolovat, pozn. red.)* a druhý přímo do laboratoře. Jako poslední se dělá stěr, který přebírá kontrolor kvality k profesionálnímu zhodnocení – pak se ukládá do termostatu pro průběžné sledování jeho kvality. Finálně balíme BOHEMIAN ALOEBAR nápoje ještě do papírových přebalů a následně je injektujeme (označení data jejich spotřeby).

NAŠE PRAŽÍRNA

„Ráno si nedokážu představit bez šálku kvalitní kávy. Naplňuje mě neustále nacházet její kouzlo, které v sobě skrývá nepřeberné množství vůní, chutí, prožitků a vášní. To mě obohacuje a motivuje. Pochopil jsem, že neexistuje špatná káva. Každý z nás má své vlastní preference a chutě. Kvalita zrn, původní oblast produkce, a především samotná ‚alchymie' pražení jsou však klíčové faktory ovlivňující výsledný zážitek z kávy. Proto jsem se rozhodl, že tento proces vezmu do svých rukou a vytvořím svou vlastní kávu. Takovou, která naplní má očekávání, a kterou budu opravdu milovat. Abych dosáhl tohoto cíle, investoval jsem do nejmodernější technologie pražení a vybudoval vlastní pražírnu CC CERNY CAFÉ. Navázali jsme spolupráci s těmi nejlepšími pěstiteli kávy z různých koutů světa, od kterých odebíráme zrna prvotřídní kvality. Každý šálek, který Vám nabídnu, je výsledkem mojí velké lásky ke kávě, a především závazku k Vám. Jen to, s čím jsem sám opravdu spokojený, budu rád sdílet i s Vámi."

Lukáš Černý



UMĚNÍ PRAŽENÍ KÁVY

Pražení kávy je spojením umění i náročných technologických postupů. Vše začíná tím, že každá várka pečlivě vybraných zrn pro naši kávu **CC CERNY CAFÉ** prochází důkladnou kontrolou – abychom zajistili, že pouze ta nejlepší zrna vstoupí do pražné komory. Následuje chvíle, kdy náš pražič nastaví požadovanou teplotu a dobu pražení podle daného chuťového profilu. Samozřejmě se různé typy kávy odlišují specifickými profily. Ty zdůrazňují jejich charakter a jemné rozdíly ve vůni i chuti. Práce pražiče pokračuje bedlivým sledováním celého procesu s cílem zajistit, že pražení probíhá v pořádku a podle plánu. Jakmile se u zrn dosáhne ideálního stupně pražení, jsou rychle zchlazena. Díky tomu se zachová plná chuť, aniž by hrozilo, že káva ztratí svou čerstvost.



NAŠE NEJMODERNĚJŠÍ PRAŽIČKA S METODOU FLUID-BED

Fluid-bed pražení (známé jako pražení ve „fluidním loži“) přináší revoluční postup, jak připravovat kávu. Propojuje technologickou preciznost naší unikátní hybridní pražičky s šetrným zacházením s kávovými zrny. Právě tento špičkový stroj, kterým disponujeme v naší pražírně v Mezilečí, vyniká touto inovativní technologií. Nabízí tak hned několik klíčových výhod, které jsou pro výjimečnou chuť a konzistentní výsledek pražení stěžejní.

1. ***Rovnoměrné pražení:*** Fluid-bed pražení využívá proud horkého vzduchu k tomu, aby rovnoměrně zahříval kávová zrna. Poté nehrozí nerovnoměrné pražení, které je častým problémem u tradičních bubnových pražiček. Každé zrnko naší kávy dosáhne díky „fluidnímu loži“ stejného stupně pražení.
2. ***Snížení rizika přepražení:*** Při kontrolovaném proudění vzduchu jsou zrna neustále v pohybu, což výrazně snižuje riziko, že se přehřejí a přepraží. V naší kávě **CC CERNY CAFÉ** jsou tak zachovány jemné aromatické látky a jinak nepatrné chuťové rozdíly, které by mohly být vyššími teplotami zničeny.



3. ***Kontrola teploty pražení:***
   Fluid-bed pražička v naší pražírně umožňuje přesnou kontrolu teploty v každé jednotlivé fázi pražení. V praxi to znamená, že pražič může hned reagovat na jakékoli změny, čímž zajistí u každého šálku kávy optimální chuťový profil.
4. ***Energetická úspornost:***
   Tento typ pražiček je velice efektivní, protože využívá recirkulaci horkého vzduchu. Nejenže snižuje spotřebu energie, ale představuje také chytré a ekologické řešení pro moderní pražírny.
5. ***Čistá chuť a ekologie:***
   Fluid-bed pražení je šetrnější k životnímu prostředí. Systém recirkulace vzduchu minimalizuje emise a zároveň zajišťuje, že kávová zrna nejsou jakkoli kontaminována kouřem nebo jinými nečistotami. Přispívá to k ryzí chuti výsledné kávy.



DALŠÍ ZPRACOVÁNÍ KÁVY

Po upražení naši kávu přesouváme do speciálního zařízení nazývaného destoner. Tento přístroj efektivně filtruje nečistoty (např. malé kamínky), které by mohly negativně ovlivnit kvalitu kávy. A právě destoner, který je součástí naší pražírny, nabízí nejlepší řešení pro čištění (filtraci) kávy **CC CERNY CAFÉ**.
Jak to funguje? Destoner využívá gravitace a proudění vzduchu, aby oddělil těžší nežádoucí částice od lehkých kávových zrn. Nečistoty propadnou mimo nádrž, zatímco dokonale čistá káva zůstává připravena na další krok výroby.



SENZORICKÉ HODNOCENÍ

Je to klíčový krok, který vede k zajištění kvality a typických chuťových profilů kávy. Ta se hodnotí na stupnici od 0 do 6 – vždy se hledá harmonický balanc mezi několika důležitými aspekty: vůní, hořkostí, kyselostí, tělem a tzv. retrogustem (přetrváním chuti po ochutnání).

Cílem našeho hodnocení je najít vyvážený poměr těchto vlastností, jenž nejlépe vyjadřuje slibný potenciál pražené kávy. Nicméně je důležité brát v potaz, že výrazné odchylky (v posuzování vůně a chuti) nejsou známkou špatné kávy, ale spíše odrazem individuálních preferencí každého. Nejen milovníci kávy mají své vlastní představy o chuti – co je ideální šálek pro jednoho, nemusí vyhovovat někomu druhému. Senzorické hodnocení slouží jako nástroj pro lepší porozumění různorodosti kávových chutí a nalezení kávy, která Vám bude vyhovovat nejvíce.

VLIV KLIMATICKÝCH A GEOGRAFICKÝCH PODMÍNEK NA CHUŤ KÁVY

Ještě předtím, než kávová zrna vstoupí do pražírny, ovlivňuje jejich chuť mnoho faktorů. Jedním z nich je tzv. terroir, který zahrnuje geografické a klimatické podmínky oblasti, kde kávovníky rostou. Tyto faktory přispívají k signifikantnímu charakteru každé kávy.

1. Půda

Každý typ půdy má jedinečné minerální složení, které ovlivňuje živiny v kávovnících. Na základě toho se utváří charakteristické chuťové tóny. V kávě pak můžete cítit oříšky nebo třeba příjemné ovocné noty.

2. Nadmořská výška

Kávovníky ve vyšších nadmořských výškách rostou (i působením nízkých teplot) pomaleji. Sice to vyžaduje náročnější péči, ale výsledek stojí za to. Káva je chuťově bohatší a také kvalitnější.

3. Klima

Chladnější klimatické podmínky zpomalují růst kávových třešní a umožňují jim rozvinout komplexní chutě. Pomalejší zrání pak přináší plnost v každém šálku.

4. Místní mikroklima

V rámci jednoho regionu může být klima velmi rozmanité, což se podílí na tom, jakou chuť kávová zrna mají. Ať už kávovníky rostou v blízkosti moře, nebo u horských masivů.

BALENÍ KÁVY

Naši kávu **CC CERNY CAFÉ** balíme s důrazem na udržitelnost a zachování maximální čerstvosti a vůně. Sáčky (tzv. doypacky), které používáme, v sobě mají jednosměrný ventil. Umožňuje únik přebytečných plynů z čerstvě pražené kávy, aniž by dovnitř pronikl vzduch. Tím zůstává káva déle čerstvá a zachovává si své bohaté aroma a chuť.



Vnitřní část našich doypacků není vyrobena z hliníku, ale z ekologického materiálu, který poskytuje stejnou úroveň ochrany a zároveň je šetrný k životnímu prostředí. Tento inovativní přístup k balení kombinuje praktičnost s ohledem na naši planetu. Znamená to, že si můžete vychutnat svou oblíbenou kávu s vědomím, že jste udělali krok směrem k udržitelnější budoucnosti.

NAŠE KÁVA CC CERNY CAFÉ

Po důkladném výběru šetrně sbíraných a zpracovaných zelených zrn od prověřených dodavatelů až po jejich pečlivé pražení (díky vlastní hybridní pražičce), vzniká naše originální káva CC CERNY CAFÉ. Představuje vyváženou kombinací hořkosti a kyselosti – každý šálek symbolizuje všechnu vášeň, tvrdou práci a odhodlání přinášet Vám to nejlepší. Vychutnejte si okamžiky s naší kávou, která spojuje a vytváří nezapomenutelné chvíle.



nr. CE0003
CC CERNY CAFÉ
BRAZIL – Sul de Minas

JAK NA PŘÍPRAVU KÁVY
U VÁS DOMA

Připravit si doma šálek lahodné kávy je uměním, které zahrnuje několik důležitých kroků – každý z nich má vliv na výslednou chuť. Poradíme Vám, na co byste měli myslet, pokud chcete, aby Vaše káva byla jednoduše dokonalá.



MLETÍ KÁVY

Vše začíná u toho, jak hrubě (nebo naopak jemně) kávu namelete. Každý z druhů má jedinečné vlastnosti a specifika, proto vyžaduje také odlišnou hrubost mletí. To je důvod, proč je užitečné experimentovat s nastavením mlýnku.

Když kávu připravujete, zkuste pracovat s různou hrubostí mletí a pozorujte, jak se mění její chuťový profil. Při tom si můžete všimnout, že rozdílná nastavení mlýnku ve Vašem kávovaru mohou zvýraznit či potlačit charakteristické vlastnosti kávy (kyselost, hořkost, aroma, intenzitu, …). Začněte přípravou 3 šálků espressa. První kávu nastavte na nejjemnější mletí a druhou pak na střední. Poslední kávu nechte v mlýnku umlít nejhruběji a lžičkou ochutnejte, jak se změnily její aromatické tóny. Nastavení mlýnku si poté upravte podle toho, co Vám během testování nejvíce chutnalo a vyhovovalo.

Každý milovník kávy má totiž své preference a představu o tom, jaká káva mu nejvíce chutná, a co od ní očekává. I proto je cesta k dokonalému šálku mnohdy pro každého jiná.

POMĚR KÁVY A VODY

Poměr mezi kávou a vodou hraje důležitou roli v tom, jak ve výsledku chutná. U různých druhů káv se poměry odlišují – každý z nich vyžaduje jinou přípravu (espresso, lungo, doppio, ...). A jak si doma připravíte jedny z nejoblíbenějších druhů káv?



ESPRESSO Představuje základ pro mnoho kávových nápojů a je typické svou intenzivní chutí a bohatým aroma. Pro přípravu se používá obvykle poměr 1 : 2 (jeden podíl kávy ku dvěma podílům vody). V praxi to znamená, že na 7–9 gramů kávy použijete přibližně 25–30 ml vody. Espresso je sice malý šálek kávy, ale nenechte se tím zmást, je poměrně silné (obsahuje cca 60 mg kofeinu i více).

CAFFÈ LATTE Patří k jemnějším kávovým nápojům. Spojuje výraznou chuť espressa s větším podílem mléka. K přípravě se používá obvykle jedno espresso (tedy přibližně 30 ml kávy), které se zalije 150–200 ml horkého mléka. Poměrově je to tedy zhruba 1 : 5 až 1 : 6. Navrch se často přidává tenká vrstva mléčné pěny, která dotváří jemný a krémový profil. Caffè latte nabízí skvělou alternativu pro ty, kteří preferují méně silnou kávu – navíc s bohatou mléčnou chutí, jakou se tento nápoj vyznačuje.



TEPLOTA VODY

Příprava kávy se neobejde bez nastavení správné teploty vody, která by se měla pohybovat mezi 90–96 °C. Při nižších teplotách může dojít k nedostatečné extrakci kávy, pak má mdlou a nevýraznou chuť. Pokud použijete naopak příliš horkou vodu, vysoké teploty kávu snadno spálí a způsobí, že zhořkne.



nr. 3010
Rychlorozpouštěč vodního kamene

ČERSTVOST KÁVY

Jestli si chcete vychutnat jedinečné aroma a chuť Vaší kávy, dopřejte si ji hned po namletí. Rychle po něm pak totiž ztrácí své charakteristické vlastnosti. Kávová zrna skladujte v uzavřené nádobě, chladu a temnu – tím si udržují maximální možnou kvalitu a čerstvost. Myslete však na to, že příliš dlouhá doba skladování ubírá kávě na chuti i vůni.

ÚDRŽBA KÁVOVARU

Lahodná chuť kávy závisí mimo jiné na údržbě kávovaru, který vyžaduje pravidelnou péči. K tomu můžete použít náš **Rychlorozpouštěč vodního kamene** (nr. 3010). Pomůže prodloužit životnost přístroje a odstraní vodní kámen, který jinak negativně ovlivňuje chuť kávy i výkon kávovaru.



Dodržováním těchto jednotlivých kroků, experimentováním a úpravou poměrů, můžete najít Váš ideální šálek kávy. Vytvořte si z pití tohoto povzbuzujícího nápoje z kávových zrn svůj jedinečný rituál!

EURONA® by ČERNY WINERY

— Medailemi ověnčená vína —

Víno může být výjimečným zážitkem nejen v dobré společnosti přátel nebo rodiny, ale vychutnáte si ho stejně tak doma jen tak při skleničce. EURONA BY CERNY WINERY představuje značku exkluzivních vín, která vznikají s láskou, péčí a velkou pokorou k přírodě. Některá z nich dokonce uspěla na významných vinařských soutěžích a výstavách v České republice i na těch mezinárodních. Jak probíhá samotná výroba a čím jsou naše vína jedinečná?



Sen o vlastní vinici vznikl v roce 2020, kdy začaly první práce na tom, aby se vize stala skutečností. Za každou lahví našeho vína stojí tvrdá práce ve spojení s láskou a čistou filozofií, kterou v sobě nesou. Jaké všechny kroky jsou potřeba, aby se víno dostalo až k Vám?

Sběr hroznů (tzv. vinobraní):

Jedná se o první část procesu výroby, kdy se po ručním sběru hrozny odstopkují a lisují. Po něm následuje nakvášení, při němž se využívá aktivních suchých vinných kvasinek (ASVK), kdy se molekuly cukru mění na oxid uhličitý a etanol.



Zpracování hroznů:

Je základem, při němž využíváme nejšetrnější technologie, abychom dosáhli nejvyšší kvality vín. Kvasící mošt se nepřehřeje díky řízené fermentaci, která zamezuje zastavení kvašení a dokáže celý průběh výroby zpomalit. Velký důraz klademe také na udržení správné teploty. Naše vína navíc prochází nejjemnější filtrací pomocí tzv. Cross-flow filtru. Na vše dohlíží kvalifikovaný a zkušený odborník, který důsledně hlídá celý postup, aby vše proběhlo, jak má. Proces výroby je od samého začátku poměrně náročný, proto je každý krok nesmírně důležitý. Podstatné je i školení vína, kdy se stáčí, probíhá čiření, filtrace a zrání. Výroba našich vín se zakončuje lahvováním – kdy se plní do lahví.

Přednosti našich vín:

- Hrozny jsou **ručně sbírané**.
- Nepoužíváme **žádné herbicidy**.
- Pěstování probíhá v režimu **BIO**.
- Výroba prochází **řízeným kvašením**.
- Perlivá vína jsou sycená **přírodním CO_2**.
- Vína necháváme zrát v sudech **špičkové kvality z dubového dřeva**.

Speciální Cross-flow filtr pro tu nejjemnější filtraci vín EURONA BY CERNY WINERY



Exkluzivní a ručně vyráběné dubové sudy z Francie pro zrání našich vín



Ocenění našich vín

Důkazem nejvyšší kvality prvotřídních vín **EURONA BY CERNY WINERY** je řada prestižních ocenění, která jsme získali na tuzemských i mezinárodních vinařských soutěžích a výstavách.

EURONA by CERNY WINERY

Naše vína ocenili renomovaní enologové a someliéři!



Vína s medailemi



RYZLINK VLAŠSKÝ
(nr. CW1011)

VELKÁ ZLATÁ MEDAILE
Král vín 2024

ZLATÁ MEDAILE
Mezinárodní soutěž
MEDITRINA 2024

ZLATÁ MEDAILE
46. Jihomoravská
regionální výstava vín

STŘÍBRNÁ MEDAILE
Prestižní mezinárodní
MUNDUS VINI 2024



RYZLINK RÝNSKÝ
(nr. CW1012)

ZLATÁ MEDAILE
Mezinárodní soutěž
MEDITRINA 2024

ZLATÁ MEDAILE
46. Jihomoravská
regionální výstava vín



CUVÉE FRIZZANTE ROSÉ
(nr. CW1017)

ZLATÁ MEDAILE
Národní soutěž
růžových a perlivých
vín JAROVÍN 2024



CUVÉE FRIZZANTE BLANC
(nr. CW1016)

STŘÍBRNÁ MEDAILE
Národní soutěž
růžových a perlivých
vín JAROVÍN 2024



TRAMÍN ČERVENÝ
(nr. CW1004)

STŘÍBRNÁ MEDAILE
Král vín 2024



EURONA BY CERNY WINERY RUBYN CUVÉE
(nr. CW1010)

ZLATÁ MEDAILE
46. Jihomoravská
regionální výstava vín

STŘÍBRNÁ MEDAILE
Král vín 2024

STŘÍBRNÁ MEDAILE
Promenáda červených
vín 2024



RULANDSKÉ MODRÉ
(nr. CW1015)

STŘÍBRNÁ MEDAILE
Král vín 2024



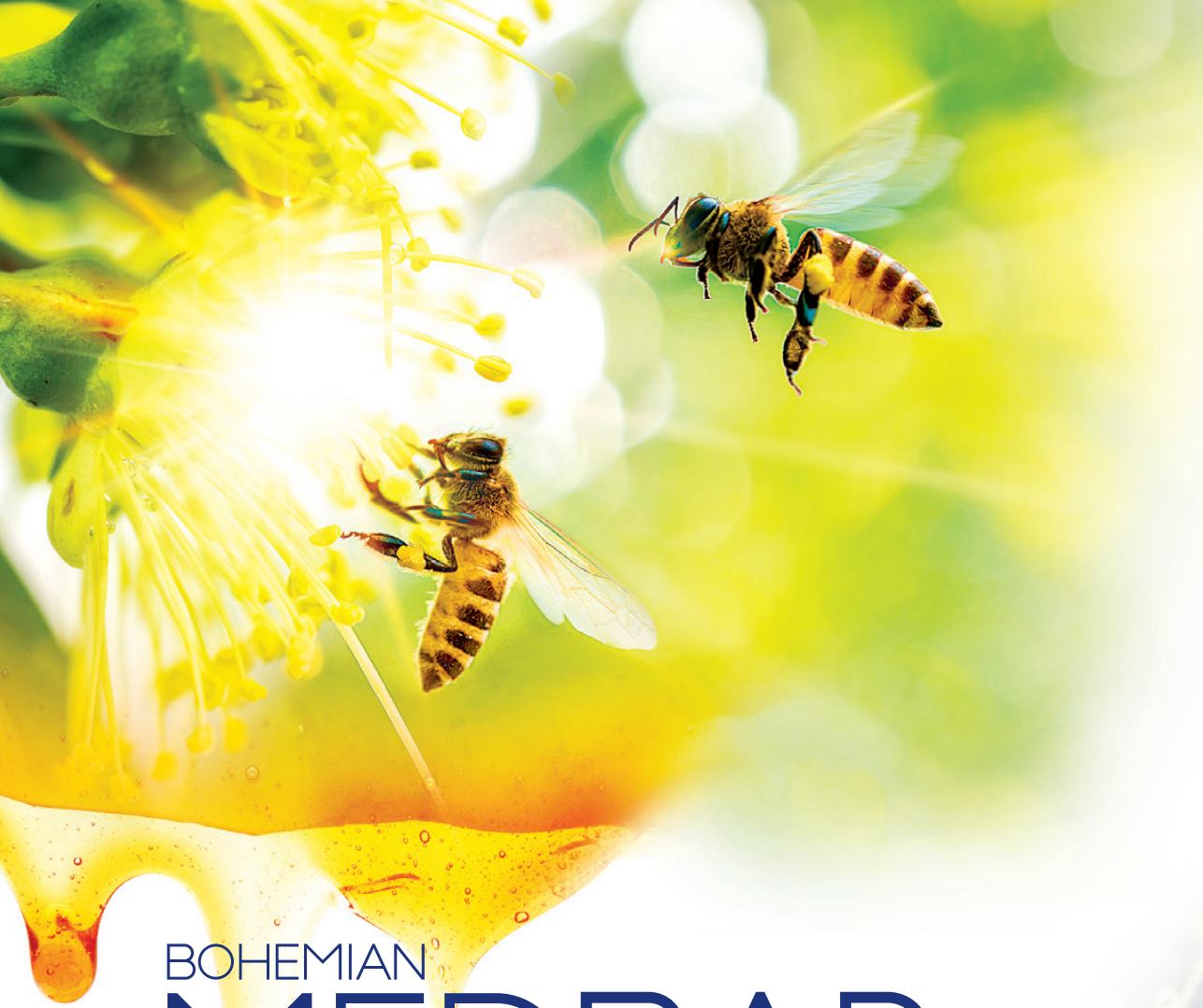
HIBERNAL
(nr. CW1014)

ZLATÁ MEDAILE
Král vín 2024



SEKT BRILIGHT
(nr. CW2002)

STŘÍBRNÁ MEDAILE
Král vín 2024



BOHEMIAN

MEDBAR

jak vznikají naše medové klenoty

Už v prosinci 2016 se v nabídce společnosti Eurona poprvé objevily kolekce medových delikates a nová potravinová sekce MEDBAR. Byl to splněný sen, který měl Lukáš Černý v hlavě již dlouho. Od té doby vznikla v průběhu let řada našich medů včetně vílí kolekce nebo speciálních limitovaných edicí. Pojďte se tedy podívat, co všechno se musí stát, než se náš med dostane na Váš stůl.



Nápady marketingu na druh medu

Prvním krokem k tomu, aby vznikl medový produkt, je brífink oddělení marketingu. Komunikují se na něm nápady jednotlivců a zároveň se řeší představy o tom, jak by nový med měl vypadat a co by asi mohl obsahovat. Samozřejmě se vždy přihlíží k danému období plánovaného zahájení prodeje. A také zda se bude jednat o limitovanou kolekci, nebo produkt zařazený do stálé nabídky.

Průzkum trhu a porovnání produktů

Následuje rešerše konkurenčních produktů. Jejím cílem je dozvědět se o podobných výrobcích co nejvíce informací proto, abychom Vám přinášeli medy, které jsou jedinečné a originální. Z toho důvodu je nutné mít dobrý přehled o tom, co se na trhu nabízí.



Výroba pastovaného medu

Základem pro pastovaný med je nektar a pyl z květů, stromů, rostlin nebo rozmanitých bylin. Pro samotný sběr musí být včelky staré nejméně 21 dní. K výrobě našeho pastovaného medu je zapotřebí klasický květový med (od našich včelek z CHKO Broumovsko), který je typický svou tekutou konzistencí. Proces pastování pak vyžaduje postupné mechanické míchání, kdy dochází k narušení struktury molekul krystalků medu a jeho pozvolné krystalizaci. Tím dojde ke změně, jež představuje přeměnu tekutého medu. Po pastování připomíná spíše šlehaný „krém“. Díky tomu se již nemusíte obávat jeho tuhnutí, protože krystalky jsou po pastování natolik malé, že konzistence medu zůstává neměnná.



Receptura a doplňkové suroviny

V tomto procesu je zcela zásadní zrození (naším vývojem vytvořených) originálních receptur, což je postup, který je náročný, ale pro vznik výjimečného výrobku klíčový. Dle jasného zadání nákup poptá u našich ověřených dodavatelů suroviny a následuje proces ochutnávek a posuzování těch nejlepších vzorků, které jsou hodny toho, aby byly novými výrobky pro naše skvělé zákazníky.





Nastavení marketingu a grafické práce

Po výběru nejlepšího nového a jedinečného medu, jenž vzejde z ochutnávek a finálního schválení Lukáše a Veroniky Černých (kteří jsou nejpřísnějšími kritiky), přichází čas na vytvoření grafického náhledu a tvorbu všech potřebných textů (do katalogu, na web apod.).
Na celém projektu velmi usilovně pracuje celý marketingový tým. Jedná se o velmi náročný proces, kdy je třeba maximálně vystihnout chuť nového medu a „vdechnout mu život“. Pracuje se nejen na předních etiketách, zadních etiketách, ale i katalogových stranách a grafických podkladech pro web.

Věděli jste, že...

… konzumace medu je přirozená cesta k tomu, jak získat energii? Obsahuje totiž jednoduché cukry – glukózu a fruktózu. Řada studií potvrdila, že díky tomu může působit např. proti únavě.

Zajištění obalového materiálu a etiket

Konečná fáze celého procesu je na oddělení nákupu, které zajistí obaly (tzn. krabičky), ale také sklenice a víčka na medy. Stejně tak se postará o zajištění tisku předních a zadních etiket na výrobek, případně samolepek certifikací či ocenění. Potom je vše připraveno k tomu, aby medová novinka mohla jít do prodeje.

Finálně je kompletní produkt s puncem kvality odsouhlasen majitelem Lukášem Černým a jeho manželkou Veronikou. Až poté může být novinka uvedena na trh.



Věděli jste, že...

... aby vznikl necelý půl kilogram medu, musí včelky dělnice nasbírat nektar asi ze dvou milionů květů? V rámci jednoho úlu pak uletí až 89 kilometrů.

Všechny medové delikatesy a speciální vílí kolekci MEDBAR najdete na:

www.euronabycerny.com

Designové lahve

EURONA® by CERNY

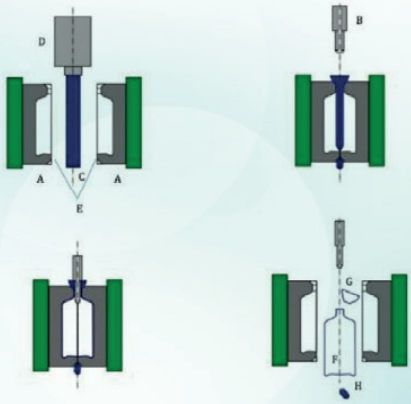
Od **suroviny** až po **hotový produkt**

Přemýšleli jste někdy nad tím, kde a jak se vyrábí unikátní lahve s designem EURONA by CERNY? Výroba plastových lahví je pozoruhodný proces, který zahrnuje pokročilé technologie a klade důraz na kvalitu a udržitelnost. Každý krok v průběhu výroby je pečlivě kontrolován odborným personálem tak, aby se zajistil perfektní výsledek. Pro větší kontrolu probíhá výroba přímo v sídle Eurony.

Kdy jsme začali s vlastní výrobou

Po vypuknutí pandemie COVID-19, kdy jsme spustili prodej dezinfekce COVIDOR, jsme potřebovali zajistit dostatečné množství obalového materiálu – abychom Vám mohli dodávat tolik důležitou a v obchodech nedostupnou dezinfekci. Dodavatel, s nímž jsme tehdy spolupracovali, neměl dostatečné kapacity a nestíhal vyrábět. Spojili jsme tedy síly a v rekordním čase jsme dokázali zrealizovat nákup prvního stroje na výrobu lahví z HDPE. Postupem času se výroba nakonec přesunula kompletně do sídla naší společnosti. V současné době máme ve výrobě tři profesionální stroje a denně vyrobíme až 9 000 kusů lahví.





Jak to funguje

Naše lahve vznikají tzv. vytlačovacím vyfukováním, kdy se materiál taví do viskoelastického stavu. Jednoduše řečeno, musí se „táhnout“. Stroj do připravené formy vytlačí polotovar, jemuž se říká parison. Ten je následně odříznut, což pomůže vyfukovacímu trnu (díky přetlaku vzduchu) lahev ve formě vytvarovat.

Materiál k výrobě

Používáme granulát HDPE. Ve svém základu je bezbarvý, nikoli však průhledný. Z tohoto bezbarvého HDPE vyrábíme například lahev na ředění, která má rozprašovač (nr. 4001). Do bílých lahví se přidává speciální barvivo, abychom docílili požadovaného vzhledu. Velkou výhodou této technologie zůstává fakt, že je zcela bezodpadová. Veškeré odřezky nebo nepovedené kusy lze nadrtit a lahve z nich vyrobit znovu.



Naše originální lahve

EURONA BY CERNY



Vlastní formy

Eurona klade velký důraz na svůj originální design. První vlastní návrh lahve vznikl už v roce 2014 – na univerzální prostředky pro úklid domácnosti s objemem 0,5 litru a 1 litru. Po dvou letech se nového obalu dočkala i tekutá mýdla s obsahem aloe vera a gely na ruční mytí nádobí. Na vlně redesignu se v roce 2019 svezla nová lahev na avivážní kondicionéry, která nadchla svým nadčasovým vzhledem, jednoduchostí a čistým designem.



Po nákupu profesionálních strojů na výrobu lahví má Eurona za cíl být co nejvíce soběstačná. I proto jsme navrhli lahve s rozprašovačem 0,5 litru a 0,3 litru. V loňském roce jsme Vám navíc představili nový design našich pracích gelů. Letos na jaře pak vznikla (opět podle návrhu našeho dvorního grafika a designéra) lahev na čisticí prostředky pro svěží toaletu.



NOVÁ APLIKACE EURONA

Od dubna letošního roku můžete v obchodech Google Play nebo App Store najít naši novou aplikaci EURONA. Naši vývojáři na ní pracovali, aby Vám ušetřila čas a dostala Vás ještě blíž k aktuálnímu dění v Euroně. Jak si ji stáhnout, nainstalovat a co díky ní získáte?

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

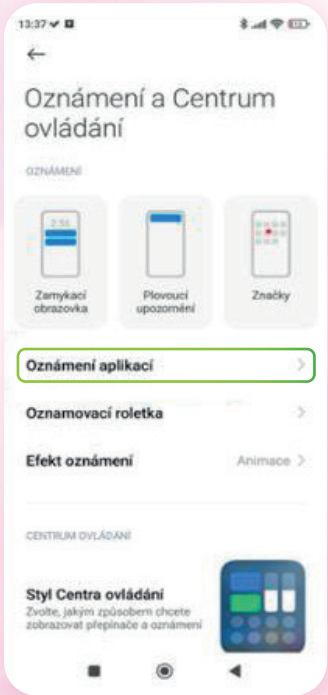
Stažení a instalace aplikace

Aplikace je volně dohledatelná v Google Play nebo ji najdete na App Store. Pro rychlejší vyhledávání můžete použít také přiložený QR kód. Poté už stačí aplikaci jednoduše nainstalovat.

Přihlášení

Přihlášení probíhá snadno přes Vaše přihlašovací údaje, které používáte na webových stránkách Eurony. Výhodou je, že si aplikace přihlášení zapamatuje, a Vaše údaje stačí zadat pouze jednou. Při prvním otevření aplikace budete dotazováni, zda si přejete povolit nejrůznější oznámení, což Vám určitě doporučujeme – abyste byli neustále v obraze. Nepřijdete tak o důležité zprávy, novinky či mimořádné akce.

Na svém profilu si zkontrolujte, jestli máte oznámení povolena. Případně je povolte, pokud tomu tak není. Nebudou-li Vám chodit notifikace přes povolení v aplikaci, bude nutné je povolit přímo ve Vašem zařízení v sekci **Nastavení**.





Oznámení

O čem všem Vás bude aplikace EURONA informovat?

Informace o stavu objednávky

Standardní oznámení o vytvoření či změně stavu Vaší objednávky.

Oznámení o registraci ve Vaší síti

Pokud někdo použil při registraci Vaše EURONA ID, hned o tom budete informováni.

Gratulace k postupu

Podařilo se Vám dostat na vyšší provizní hladinu? Získali jste titul LEADERA?
Nic z toho Vám už neunikne. Budete o tom vědět jasně a přehledně.

Nový akční leták nebo mimořádná akce

Jako první se dozvíte o spuštění nového akčního letáku, mimořádných akcích nebo o prodeji sezónních novinek!

Orientace v aplikaci

Abychom Vám zajistili snadnou orientaci v aplikaci, uživatelské rozhraní zůstává stejné jako v případě webové verze. Nemusíte se tedy učit nic nového – vše je tam, kde bylo doposud a dobře to znáte.



HOT NEWS Z EURONY

V novém roce 2024 proběhlo v Euroně několik změn, které už jste určitě zaznamenali. Co je nového a v čem jsme zase postoupili o krok dál, abychom Vám maximálně zpříjemnili nakupování a fungování v systému MLM?



1 Balicí listy

Při dodání balíku už nově nenajdete fakturu v papírové formě, ale zašleme ji na Váš e-mail hned po vyexpedování zboží. Místo toho Vám k objednávce přibalíme tzv. balicí list, který obsahuje seznam vybraných produktů a kontakt na Vašeho poradce.

2 Vouchery

Pokud se Vám v Euroně podařilo dosáhnout kariérního postupu, obdržíte od nás speciální voucher na nákup. Přitom je důležité zmínit, že poukaz nemá platnost pouze jeden kalendářní měsíc, ale ve skutečnosti ho můžete využít v období od začátku uzávěrky do konce uzávěrky, tudíž jeden produkční měsíc (nikoli kalendářní).

3 Rozesílka pro Polsko

V úterý 2. dubna 2024 došlo ke zrušení rozesílky balíků do Polska. Tomuto rozhodnutí předcházela řada úvah a hloubkových analýz, protože jsme chtěli vše důkladně zhodnotit, abychom se rozhodli správně. Výsledky nás nakonec přesvědčily k tomu, že produkty Eurona již nebudeme uvádět na polský trh. Především kvůli vysokým nákladům, zákonným požadavkům a administrativní zátěži. Nadále však rozesíláme k našim sousedům na Slovensko.

4 Nová znění notifikací

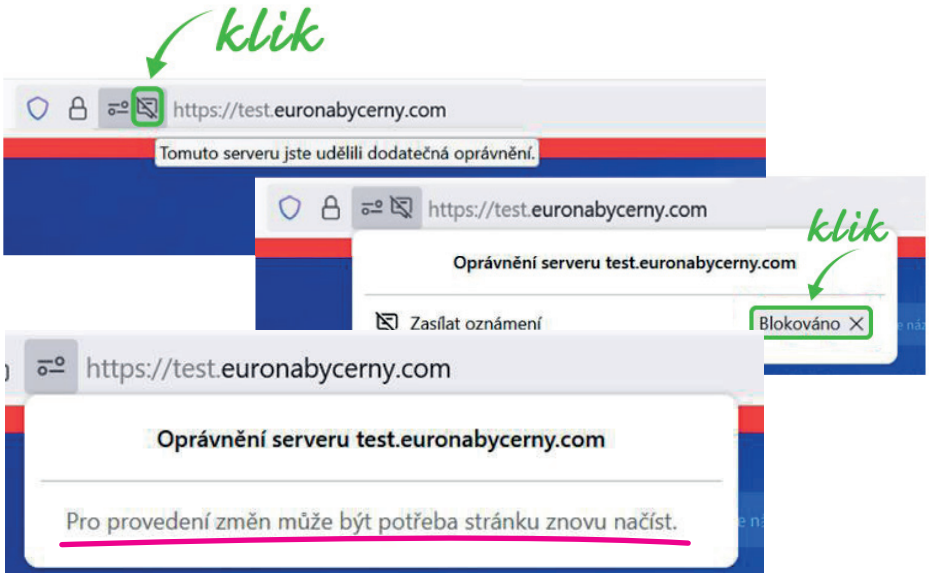
Vylepšili jsme pro Vás formu upozornění, která Vám pravidelně chodí. Nyní si můžete nechat zasílat oznámení přímo do Vašeho operačního systému. Pokud si budete přát dostávat upozornění tímto způsobem, stačí zaškrtnout jen několik věcí.

První krok – Jako první budete muset na Vašem prohlížeči přijmout tzv. cookies.

Druhý krok – Musíte mít správně povolené zasílání notifikací.

Po prvním přihlášení na webových stránkách Eurony se Vám zobrazí vyskakovací okno: *Chcete dostávat informace a novinky formou notifikačních zpráv?* Pokud kliknete na ANO, zpravidla se Vám zobrazí další dialogové okno. Tentokrát prohlížeče, který Vás vyzve k odsouhlasení a povolení zasílání oznámení. Nyní musíte kliknout na kolonku POVOLIT, aby si systém zapamatoval Vaše nastavení a notifikace Vám chodily bez problému. Jestliže jste měli tato upozornění na webu zablokovaná, jediným řešením je zrušit blokaci na webu.

V případě, že používáte prohlížeč Mozilla Firefox, pokračujte následovně:



Stiskněte klávesu F5, aby se Vám stránka na webu znovu načetla. V tuto chvíli se Vám žádost o povolení notifikací ukáže znovu. Po stisknutí POVOLIT Vás webová stránka znovu vyzve k odsouhlasení. Na každém zařízení budete muset provést toto nastavení zvlášť, upozornění totiž chodí pouze na ta zařízení, u nichž jste zasílání povolili.



5 ATP

ATP (Angel Team Professional) je motivační program pro nejlepší prodejce / poradce. V tomto programu máte možnost do své obchodní sítě zařadit nováčky, kteří se registrovali bez použití Eurona ID. Od 1. května 2024 můžete nově zařazovat do své sítě i nováčky žijící v zahraničí. Jaké jsou podmínky pro to, abyste se stali členy programu ATP?

01 Získání potřebného množství vlastních BO (bodů)

02 Získání potřebného počtu nových registrací

03 Získání potřebné provizní hladiny

04 Úspěšné složení vědomostního testu

Pokud jste úspěšně dokončili náš vědomostní test, následuje tzv. CHECK IN – tedy členství v ATP. Nyní máte možnost získat nováčka, který při registraci nezadal Eurona ID. Do svého obchodního týmu tedy nemá poradce. A kdy jsou vlastně termíny vstupu do CHECK IN?

Termíny pro NRZ/NRP s provizní hladinou 9–21 % a také pro TOP manažery jsou **každé pondělí, ve středu a v pátek od 19. hod. do 20. hod.** v daném produkčním měsíci. Další termín je vyhrazen pouze TOP manažerům, konkrétně **každé pondělí, středu a pátek od 20. hod. do 21. hod**.

Pozn.: Každý člen ATP může získat v produkčním měsíci maximálně 10 nováčků, které musí nejpozději do 3 dnů kontaktovat a poskytnout jim základní servis.

Příběhy úspěšných TOP MANAŽEREK

Každý z nás má svůj originální příběh, který nás provází – naše TOP manažerky nejsou výjimkou. Setkání s Euronou jim do života vneslo spoustu krásných okamžiků a některým z nich dokonce pomohlo najít správnou životní cestu. Přinášíme Vám jejich příběhy plné emocí a úžasných zážitků, které pro Vás mohou být inspirativní.



Pavla Hovorková

Realizovat se a mít něco svého – to jsem potřebovala

Jsem maminka dvou malých dětí (jedno mělo tehdy 3 roky, druhé necelý rok). Takže jsem potřebovala přijít i na jiné myšlenky, než mít v hlavě jen všechny věci ohledně dětí a domácnosti. Chtěla jsem poznat něco nového, v čem se najdu a budu se moci dále vzdělávat a realizovat. Jednoho dne mi kamarádka ukázala multifunkčního agenta – byla jsem z něj naprosto nadšená. Díky němu jsem vyprala všechny špinavé utěrky z naší garáže. Pro mě (jako atopika) má Eurona celkově výborný prací program, což mě zaujalo. Začala jsem si o společnosti, ale i o výrobcích, zjišťovat více informací. Že vyrábí ekologicky šetrné výrobky a je to firma, s níž můžete spolupracovat a tvořit si vlastní podnikání! To mě hned zaujalo. Euronu přeci musí chtít každý.

Objednala jsem si nejvýhodnější 100bodovou objednávku a hned po vyzkoušení prvních výrobků jsem o nich začala vyprávět také své rodině a známým. Nadšení bylo obrovské a chtěla jsem dostat balíky zdarma! Brzy jsem je měla doma a motivovalo mě to pokračovat a získávat ještě víc. Mým cílem byla pozice TOP manažera, díky které bych se mohla věnovat Euroně naplno a dát do toho vše. Dnes jsem opravdu vděčná, že jsem si za tím s odhodláním šla a těším se z toho, že jsem si svůj cíl splnila.

Na mé práci mě baví zejména různorodost. Navíc pracuji se stejně nadšenými ženami – díky tomu nejde „usnout na vavřínech“. Komunikuji se spokojenými zákazníky, kterým pomáhám vyřešit zaprané prádlo, skvrny nebo vodní kámen v domácnosti. Ta radost z každé takové povedené věci je zkrátka nepopsatelná. Osobní prezentace, trhy, jarmarky, školení, to vše mě nejvíc naplňuje a obohacuje!

Přesto, že už jsem dosáhla pozice TOP manažerky, stále na sobě pracuji, vzdělávám se a posouvám dál. Jsem šťastná, že mi Eurona vstoupila do života a těším se na každý další posun, ať už můj nebo mého týmu! Pokud jste se v tom našli i Vy, pojďte do toho s námi. Stojí to za to!



Věra Staňková

Eurona mi pomohla objevit sebe samu

TOP manažerkou Eurony jsem se stala v říjnu 2023 a stále tuto svou novou roli propojuji zároveň s povoláním učitelky na prvním stupni. Má cesta se s koncem školního roku začne vždy ubírat směrem, o kterém jsem před necelými dvěma lety neměla ani ponětí.

Vše odstartovala zpráva na Messengeru poslední den roku 2021. Myslela jsem si, že to bude jen další z mnoha novoročních přání, ale kdepak. Byla to zpráva od tehdy pro mě cizí Petry Zapletalové, která mi nabízela k vyzkoušení vzorečky a zapůjčení katalogu ekologicky šetrné české firmy EURONA by CERNY. Zaujala mě milá konverzace, ale hlavně fotky před a po, které mi společně s nabídkou poslala. A tak jsme si v lednu domluvily schůzku.

Stačilo jedno malé balení multifunkčního agenta, který vyčistil granitový dřez a úžasná vůně vzorečku univerzálu – byla jsem absolutně nadšená! Proč mi o Euroně někdo neřekl dřív? Okamžitě jsem své nadšení začala šířit mezi přátele, díky tomu jsem si postupně budovala základy mé obchodní sítě. Podařilo se mi dobře vysvětlit výhody vlastního ID i ostatním a brzy se ke mně přidaly mé šikovné kamarádky, které se o své zkušenosti dělily dál.

Zlomové pro mě bylo setkání s TOP manažerkou Sylvou Jaškovou na mém prvním školení (tři měsíce po registraci). Moc se mi líbilo, jak prezentovala filozofii firmy, jak zapojovala svůj tým a předávala cenné zkušenosti. Tehdy jsem intenzivně cítila, že mě to k Euroně a všemu s ní spojenému opravdu táhne. Vzdělávala jsem se a tvořila si svůj systém práce tak, abych vše mohla skloubit s náročným povoláním učitelky a péčí o rodinu. V září 2022 jsem se společně se svými tehdy třemi poradkyněmi vydala na velké školení Eurona Event do Brna. Všechny ty úspěšné a inspirativní ženy! Tenkrát jsem se rozhodla, že budu do roka a do dne jednou z nich. Prostě jsem si řekla, že to dokážu. Od té chvíle jsem si vytrvale a s odhodláním šla za svým snem. Věnuji se s láskou celému týmu a všem zákazníkům. S kolegyněmi pořádáme prezentace, porady a rády spolu trávíme čas. Je skvělé, když si můžete své spolupracovníky vybrat sami. I když přišly také náročnější chvíle, kdy se tolik nedařilo, vždy jsme se v týmu podržely a nepřestávaly jsme pokračovat v naší práci. A jak jsem si slíbila, tak se i stalo. V září 2023 jsem se zúčastnila dalšího Eurona Eventu v Jihlavě jako 21 % v druhém měsíci obhajoby TOP manažera. Můj tým se stále rozrůstá o skvělé poradkyně, na které jsem neskutečně pyšná. Chci jim být průvodkyní a nabízet jim pomocnou ruku na jejich cestě. To mě moc těší a naplňuje – v mnohém se to totiž podobá práci učitelky.

Díky spolupráci s Euronou jsem objevila také své silné stránky, o kterých jsem neměla ani tušení. Těším se z podnikání, které mi umožňuje časovou nezávislost a přináší mi spoustu nových lidí a přátel do života. Přesně takové totiž podnikání s Euronou je.

Děkuji z celého srdce své rodině, od které se mi dostává tolik potřebné podpory. Své obchodní síti a mému úžasnému týmu poradkyň, bez nichž bych tyto řádky nikdy nepsala. A také mé báječné sponzorce Petře Zapletalové, která mi neváhala napsat na Silvestra a udala tak mému životu nový směr.

„Nejkrásnější věk ženy je tehdy, když přestane počítat svoje roky a začne si plnit své sny.“



Hana Vychodilová

Na správné životní cestě díky Euroně

V roce 2014 jsem se registrovala a můj život rázem nabral ty správné obrátky. Vyzkoušela jsem výrobky od Eurony a byla přímo uchvácená! Nejen, že skvěle fungovaly, ale k tomu i krásně voněly. Věděla jsem z mnoha příběhů jiných zákaznic, že výrobky jsou skvělé – ať už přírodní kosmetika na atopický ekzém nebo ekologicky šetrné přípravky z řady detergentů do ČOV. A navíc je vyrábí česká firma. Dalším bonusem byla 30denní garance a spousta dalších motivačních výhod. Výrobky od Eurony mi onehdy vyřešily problém se zapáchající pračkou a stejně tak prádlem. Oblíbila jsem si prostředek na koupelny a postupně do naší domácnosti přibývaly další a další. V té době jsem měla malého syna a věděla jsem, že chci používat to nejlepší pro něj i pro nás. Zdraví máme jen jedno.

Ještě na mateřské, která mi záhy končila, jsem doporučila výrobky dále a zaregistrovala pár známých a přátel s mým Eurona ID. Zúčastnila jsem se několika školení a poznala spoustu žen – mám podnikajících s Euronou. Po mateřské jsem si chtěla hledat práci, ale protože jsem byla s výrobky moc spokojená, začala jsem jim dělat reklamu. Tehdy jsem si říkala, že kdyby to nešlo, najdu si jinou práci. Vždyť nemám co ztratit. První rok začal chodit můj malý syn Tomášek do školky, kde však často plakal, takže jsem si ho brávala po obědě domů. Na dobu, kdy byl ve školce, jsem si plánovala schůzky. Možná to zná každá maminka, když dá dítě do školky. Co si budeme povídat. Tomášek byl převážně doma, protože ze školky chodil často nemocný. Byla jsem oproti jiným maminkám ve výhodě a mohla syna nechat pořádně uzdravit, díky čemuž jsem nebyla ve stresu – co v práci, co s dítětem nebo kam ho dát na hlídání. A byla jsem opravdu šťastná, že jsem mohla (a doteď můžu) svůj čas věnovat svému nejmladšímu dítěti, protože staršího syna Jakuba jsem si příliš neužila. To mě velmi bolelo a mrzí dodnes! Tenkrát v mém životě proběhla nehezká etapa – rozvod. Najednou jsem se ocitla v roli samoživitelky. Měla jsem 2–5 brigád a musela jsem se postavit na vlastní nohy s malým, tehdy tříletým dítětem. Na Kubu jsem tudíž neměla čas, tak jak bych si přála a jak bych chtěla. Samoživitelkou jsem se stala v roce 2023 a jsem za Euronu velmi vděčná. Finanční ohodnocení rozhodně stojí za to!

To, že je spolupráce s Euronou správný krok, mi potvrdil červen 2015, kdy jsem byla vybrána jako nejlepší poradce (čerstvě na pozici 15 %). Poprvé jsem letěla letadlem na řecký ostrov Kos ve společnosti skoro celé firmy, včetně majitele Lukáše Černého. Za dva a půl roku od mé registrace jsem se stala TOP manažerkou. A to jsem původně chtěla být na začátku jen spokojenou zákaznicí. Říkala jsem si, proč jsem jen Euronu nepoznala dříve. Můj život by byl úplně jiný, lepší a možná také jednodušší.

Díky Euroně jsem si našla spoustu přátel, napříč Českem i Slovenskem. Neustále poznávám nové lidi, užívám si časovou flexibilitu (neřeším prázdniny, neschopenky), jsem finančně nezávislá, pořád se rozvíjím a zkrátka dělám to, co mě baví. Během mého působení v Euroně jsem toho zažila opravdu mnoho. To není jen práce, ale i radost a zábava. V Euroně je to samozřejmě o dobrém týmu, proto z celého srdce děkuji všem za spolupráci. Vážím si toho a věřím, že i Vy všichni, co máte své „PROČ“, dosáhnete svého vysněného cíle. Vážím si každé zákaznice v mé obchodní síti a jsem ráda, že se výrobky těší velké oblibě a zákazníci jsou s nimi spokojeni. Děkuji také majiteli společnosti Lukáši Černému a jeho manželce Veronice za to, že mám možnost spolupracovat s tak úžasnou firmou.



Nela Baronová

Per aspera ad astra – s Euronou ke hvězdám

Můj příběh se začal psát v červenci roku 2017, kdy jsme s manželem a naší 2letou dcerkou žili v krásném městě na Vysočině. Při jedné návštěvě kavárny jsem potkala známou, která tam byla se svou kamarádkou Ivankou Němcovou. Právě Ivanka si se mnou domluvila schůzku a na cestu domů mi půjčila katalog od Eurony. Celá nadšená jsem volala mamce, která mi však pohotově oznámila – nic takového jí nemám nabízet, protože tomu nevěří. Jenže naštěstí bylo mé nadšení natolik silné, že jsem ji tím entuziasmem jednoduše „udolala“. Dodnes patří mezi věrné zákaznice a neustále mě podporuje. K mamce se následně přidala také sestra, kamarádky, ale také známí.

Moc dobře si pamatuji na radost z prvního balíku, který mi z Eurony dorazil. Manžel sice moje nadšení zpočátku nesdílel, ale postupem času si výrobky vyzkoušel a zamiloval. V současné době má Eurona a její produkty v našem životě nezastupitelné a pevné místo. Dokonce jsem zažila situaci, při níž se naše malá Valentýnka polila borůvkovým koktejlem a okomentovala to s kouzelnou dětskou upřímností slovy: „Neboj maminko, Eurona opere.“ Takže v naší domácnosti už nemohlo přes práh nic jiného.

Má kariéra začala hned záhy, když jsem se stala součástí sítě Věrušky Böhmové. Hned mi vysvětlila podmínky a pravidla registrace nebo jak šířit nadšení ze skvělých, a především účinných a cenově dostupných výrobků. Jezdila jsem nejen na školení, ale dokonce jsme s Věruškou uspořádaly společnou předváděcí akci, když jsem ji pozvala do našeho města.

Postupem času se moje síť rozrůstala a popravdě jsem tehdy poprvé zaváhala nad tím, jak dál. Pohybovala jsem se mezi 15–18 % a pořád nic. Uvažovala jsem, že hodím pomyslnou „flintu do žita“, jenže to by se nemohla objevit v síti úžasná Blanička Opravilová. Pomohla mi s tolik potřebnou motivací, abych začala být znovu aktivní – vymyslely jsme vlastní systém práce, který nám oběma vyhovuje. Tenkrát se potvrdilo rčení, které uvádím na začátku příběhu: „Přes překážky ke hvězdám.“ A právě ta má osobní hvězda začala zářit teprve nedávno.

Věřím, že se mi podaří, aby zářila ještě jasnějším světlem než kdy dřív. Všem stávajícím i budoucím zákaznicím bych popřála, aby zahodily všechen strach a překonaly případné obavy z poznání Eurony – ta jim to milionkrát vynahradí!



Šárka Fafílková

Eurona je příležitost pro kohokoli

Dodnes vzpomínám na to, když mi v prosinci 2019 přišel z Eurony první voňavý balíček. Jakmile jsem výrobky vybalila a vyzkoušela, Euronu jsem si okamžitě zamilovala. S každým dalším balíčkem jsem byla víc a víc přesvědčená, že je pro mě tahle česká ekologická firma správná volba. A jak už to tak bývá, když se Vám něco líbí a baví Vás, nechcete si to nechat jen pro sebe.

Postupně jsem začala svému okolí ukazovat a vysvětlovat, jak Eurona funguje. Díky tomu jsem tehdy získala své první balíčky zdarma – na ten úžasný pocit nikdy nezapomenu. Přála bych ho opravdu všem! A víte, co je nejlepší? Že je to skutečně možné. Eurona totiž nabízí příležitost každému a záleží pouze na Vás, jestli toho využijete, nebo ne.

Sama jsem měla dlouhou dobu pocit, že se nikdy nemůžu vypracovat na pozici TOP manažerky. Jsem přeci obyčejná učitelka ve školce, kterou její práce opravdu baví a naplňuje. Jenže co naplat, „euronování" mě bavilo stále víc. Snažila jsem se ho skloubit s klasickou prací ve školství a také s mými syny, což se mi nakonec povedlo. Naučila jsem se lépe plánovat a organizovat svůj čas, který byl a je tak cenný. V Euroně jsem navíc objevila sama sebe a to, kde jsou moje silné stránky. Poznala jsem nespočet úžasných žen, které již neodmyslitelně patří do mého života. S láskou se věnuji celému svému týmu poradkyň i zákazníků. Společně pořádáme prezentace, kde představujeme Euronu dalším zájemcům a nováčkům, scházíme se na porady – osobní i online, účastníme se školení a mnoho dalšího. Chci na sobě neustále pracovat, abych mohla plnit (nejlépe jak umím) roli průvodkyně a zároveň inspirovala své poradkyně na jejich vlastní cestě. Přála bych si, abych se mohla těšit z každého jejich úspěchu, ale být jim také oporou v době, kdy se třeba tolik dařit nebude. I prohry a náročné chvíle jsou přirozenou součástí našich životů.

Ve své síti moc ráda přivítám nové poradkyně a zákazníky. I Vy se můžete stát součástí našeho skvělého týmu a přidat se k nám. Třeba i Vám Eurona změní pohled na život a každý Váš den – stejně jako mně! Podnikání s Euronou si zkrátka užívám naplno. Těším se, co nového se naučím, na všechny nové lidi, které poznám, kolika ženám (ale ruku na srdce, i mužům) dokážu pomoct v jejich kariéře a cestě k vysněnému titulu. Eurona je opravdu báječná příležitost pro kohokoli – ať už hledáte jen přivýdělek, chcete se seberealizovat, poznávat nové přátele… Nikdy nepřestanu být vděčná za to, že mi vstoupila do života!

„Cokoliv si lidská mysl dokáže představit a čemu dokáže uvěřit, toho lze dosáhnout."

Kariérní úspěchy první poloviny roku 2024

Stejně jako v předchozích letech nám rok 2024 přinesl nové kariérní postupy. Všem moc děkujeme za Vaši usilovnou práci, kterou v Euroně odvádíte! Pojďme si shrnout, komu z Vás se podařilo v průběhu necelého půl roku posunout na pomyslném kariérním žebříčku výše.

LEDEN

Na začátku roku jsme přivítali na provizní hladině 9 % Blanku Varhaníkovou, Ing. Kláru Pijáčkovou a Márii Kekelyovou. O něco výš, konkrétně na 12 %, dosáhla Jana Mervová a Blance Opravilové i Evě Slezákové se podařilo dosáhnout dokonce 18 %. Mezi poradce na provizní hladině 21 % vítáme Terezu Drápelovou.



Blanka Varhaníková



Tereza Drápelová

ÚNOR

V únoru se na 9 % vypracovala Nikola Maršálková. Ing. Tereza Kosová společně s Janou Vlčkovou vystoupaly na 12 % a Kateřině Tomšíčkové se podařilo uspět s 15 %! Mezi nové poradce se zařadila Zdeňka Egnerová s 18 %.



Nela Baronová

BŘEZEN

Stejně tak byl březen úspěšným měsícem, kdy jsme se dočkali řady kariérních úspěchů. Barbora Králová, Kristýna Jašková, Lenka Weberová, Martina Netoušková, Petra Čechová a Ryś Jadwiga – to jsou úspěšné dámy, které se vypracovaly poprvé na 9 %. Na 12% provizní hladinu se dostali: Andrea Muzikantová, Barbara Pogwizd, Kevin Svoboda a Lenka Šrámková. Mezi nové TOP manažerky s 21 % postoupily Bc. Nela Baronová a Tereza Drápelová.



Blanka Opravilová

DUBEN

V dubnu dosáhly 9% provizní hladiny Andrea Frontová, Bohdana Hrdličková, Iveta Bednářová, Kamila Blažková, Lenka Černá, Lucia Zamecnikova, Petra Dvořáčková a Veronika Novotná. Na 12 % jsme přivítali Evu Procházkovou a Evu Smetanovou. Na 15 % dosáhla Lenka Šrámková. Mezi poradci na 18 % jsou nově Ing. Hana Drozdová a Karolína Filová. S 21 % pak uspěla Blanka Opravilová.



Šárka Fafílková

KVĚTEN

Také v květnu jste odváděli skvělou práci! Na pozici 9 % se vypracovali Bc. Kateřina Semeráková, Michaela Ondušková, Monika Procházková, Radovan Gaval, Vladimíra Kováčková, Jana Jordánová a Marie Brožová. Mezi nové poradce s 12 % se dostaly Veronika Novotná (která se mimochodem vypracovala z pozice 0 % na 12 % za pouhé 4 měsíce!), Petra Čechová a Bohdana Hrdličková. Provizní hladinu 15 % pokořila jako nová poradkyně Aneta Hyánková a 18% provizní hladiny dosáhly Mária Miškovičová a Veronika Petrásková. Pozici LEADERA si může užívat Veronika Křesťanová, která splnila všechny podmínky k obhajobě titulu! A jako novou TOP MANAŽERKU jsme v týmu Eurony přivítali Šárku Fafílkovou, které stejně jako všem úspěšným moc gratulujeme!

slavnostní GALAVEČER

Památná oslava 20. výročí Eurony



Připomeňte si jedinečné okamžiky slavnostního galavečera, který se konal loni v říjnu v nádherných prostorách Clarion Congress Hotelu v Olomouci. Jednalo se o již pátý ročník nesoucí se v duchu oslav 20. výročí založení společnosti EURONA by CERNY. V průběhu večera nechyběly slzy dojetí, vzpomínání na staré časy a plno krásných emocí, které zůstanou nezapomenutelné.



Víly představovaly ikonické vůně Eurony.

Na úvod večera všechny hosty okouzlily půvabné víly, které se objevily na pódiu během projekce vytvořené speciálně k 20. výročí položení základního kamene společnosti Eurona. Byla velkým překvapením nejen pro hosty, ale i pro samotného majitele, Lukáše Černého. Ten nestačil skrývat dojetí, když projekci sledoval a vzpomínal na to, co všechno Eurona zažila. Celé promítání dokonale dokreslily právě víly, které ztvárnily nejoblíbenější kolekce vůní – Green, Black Grape, Vesper, Ice Wind, Black Pearl a také jubilejní 20 Years, která byla pro tuto oslavu jako stvořená.



Při tak výjimečné události oslavující 20leté výročí Eurony nemohly chybět ani dorty, které pocházely z dílny profesionálních cukrářů. Byly upečeny a nazdobeny do podoby ikonických produktů napříč kolekcemi. Mezi sladkým uměním mohli všichni přítomní obdivovat například prací prášek White & Bright, jeden z prvních výrobků Eurony, mýdlo Black Grape nebo třeba designový aroma difuzér a další.



Výrobky Eurony v podobě luxusních dortů.

Krásné víly a exkluzivní dorty potěšily hosty stejně jako soutěže o atraktivní ceny – let vrtulníkem s Lukášem Černým, prohlídku sídla společnosti nebo poukazy na pobyt ve vinařství EURONA BY CERNY WINERY či relaxační víkend na chaloupce Eurona v panenské přírodě Adršpašsko-teplických skal.



Slavnostní galavečer měl úžasnou atmosféru.



Výherci soutěže se mohli radovat z jedinečných cen.



TOP manažerky si připravily narozeninový dort.



Všichni byli moc rádi, že se setkali.



Manželé Černí připili na oslavu jubilejního 20. výročí Eurony.



Na galavečeru se soutěžilo o neobyčejné zážitky spojené s Euronou.



Lukáš Černý losoval výherce.

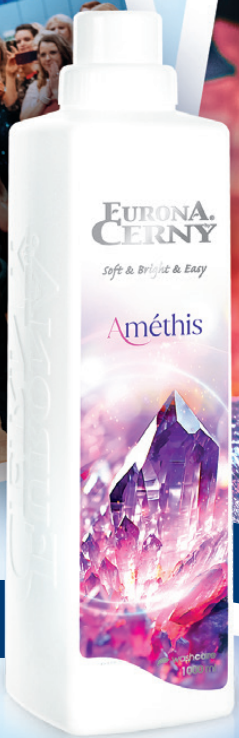


Zavzpomínalo se také na první kolekce Eurony.

Proslovu se ujala safírová TOP manažerka Bára Skálová.



Geoda byla inspirací pro 100. aviváž Améthis.





Překrásná geoda ametystu – dárek od TOP manažerek k 20 letům Eurony.



Hosty bavila kapela Timbre Music.



Geniální komik Richard Nedvěd zazářil se svou show.

Zábavný program večera patřil komikovi a kouzelníkovi Richardu Nedvědovi, jehož komediální vystoupení a humor způsobily hlasitý smích, který se nesl celým sálem. Následně rozproudila zábavu na tanečním parketu kapela Timbre Music, která směsí známých hitů dopřála hostům nejen hudební zážitek až do samé půlnoci, ale i radost ze společně strávených chvil. Galavečerem provázel (jako již tradičně) moderátor Petr Říbal, který později přešel plynule od moderování do role DJe. Povedlo se mu vytvořit úžasnou atmosféru, kdy to uprostřed parketu žilo až do brzkých ranních hodin.



Hudební vystoupení nalákalo hosty k tanci.



Na tanečním parketu bylo po celou dobu plno.



Hvězda Evropy 2 Petr Říbal večer moderoval, ale ukázal se i v roli DJe.



Rozkrajování dortu připomínalo svatební hostinu.



Speciální fotokoutek nabídl možnost originální památky.



Kapela si nadšené publikum užívala.



Kapela Timbre Music se po letech vrátila na pódium galavečera Eurony.



Při tanci si všichni také zazpívali.



Do kouzelnické show se zapojil i Lukáš Černý, který málem přišel o sako.



Manažerské TIPY V MLM



Každý z nás chce jednou zažít úspěch a budovat kariéru, která povede ke splnění osobních snů. Ale nic není zadarmo, proto je potřeba být iniciativní, aktivní a nebát se jít do nových výzev. Pomůže Vám k tomu několik tipů, které jsme pro Vás připravili. Jak tedy dosáhnout toho, abyste byli ve své práci úspěšní?

Vystupte z Vaší komfortní zóny

Udělejte něco, co jste ještě neudělali. Začněte natáčet videa, i přes to, že se třeba stydíte. Oslovte nové klienty na veřejnosti. Každý krůček přes hranici Vašeho vnitřního komfortu Vás zavede blíž k úspěchu.

- **Říkáte si, že je to těžké, to nezvládnete** → Ale je to výzva! A osobní růst přichází pouze s výzvou!
- **Trvá to moc dlouho, někdo to zvládl mnohem rychleji** → Koukněte, kolik jste toho už zvládli. Je to úžasné, ne?
- **Toho nikdy nedosáhnu** → Když si velké sny rozdělíte do menších, budete mít radost z jejich plnění a cesta za tím velkým pro Vás bude příjemnější a snazší.
- **Nikdo mě nebude poslouchat** → Když někomu druhému pomůžete vyřešit jeho problém, Váš postup bude mnohem jednodušší.

Nastavte si Vaši mysl

Jak chcete dělat MLM?

Chcete podnikat? Je to jen přivýdělek?

Jak jste ambiciózní?

Vzdělávejte se

Vždy je něco nového, co se dá naučit.

Buďte trpěliví

Nechtějte všechno hned. Každá věc vyžaduje svůj čas.

Věnujte se podnikání každý den

Vytvořte si plán, ať už denní nebo týdenní či měsíční. Budete tak mít jasnou představu o tom, jak pracujete a kam směřujete.

Stanovte si cíle

Každý cíl musí být tzv. SMART, jak se učí na manažerských školách. Vytvořte si tedy takové cíle, které budete moci splnit. To Vás totiž bude motivovat k dalším výzvám.

Nepropagujte pouze produkt – prodávejte kreativně

Víte, že první dojem dělá polovinu úspěchu? Nezapomínejte, že v MLM propagujete hlavně sebe, proto Vám nejde jen o prodej samotného produktu, ale o vytvoření vztahu s klientem a sponzorství, které budete předávat dál.

Používejte moderní technologie

Dnes se bohužel bez osobního profilu na sociálních sítích neobejdete. Vytvořte si vlastní profil a sdílejte svoje tipy a triky. Využijte Vaši osobní stránku na propagaci a na maximum využijte potenciál, který sociální sítě nabízí.

Mějte plán

Už máte stanovené cíle? Vytvořte si plán, jak jich dosáhnout. Protože plánování Vám pomůže k lepší organizaci, přehlednosti o Vašem kariérním růstu a produktivitě.

KARIÉRA V MLM

JAK SE STÁT LEADEREM

Nebojíte se za sebe bojovat, abyste dosáhli lepší pozice ve Vašem pracovním týmu? Nastavte si vlastní pravidla, která Vám pomohou najít ten správný směr pro Váš kariérní postup. Být leaderem znamená dokázat najít cestu k úspěchu a neustále na sobě pracovat. Neustupujte od svých cílů a naslouchejte druhým, kteří Vás mohou posunout dál.

Motivujte a odměňujte

Buďte leader, nikoli šéf, který direktivně vede každou diskuzi.

Ne každý v týmu je aktivní

Počítejte s tím, že ne každý bude aktivní a bude stát o kariérní růst. Může nastat situace, kdy motivace někoho ve Vaší skupině rychle upadne. V tu chvíli zaměřte svoji pozornost na někoho jiného.

Jděte příkladem

Využijte každé příležitosti k Vašemu pracovnímu posunu. Vzdělávejte se, ukažte, že i malé „zaškobrtnutí“ může být nakonec dobrým odrazovým můstkem.



Budujte vztahy

S každým ve Vašem týmu vytvořte a budujte osobní vztah. Spolupráce by měla probíhat v přátelském duchu – je moc důležité upevňovat dobré vztahy s Vašimi kolegy.

Buďte empatičtí a nápomocní

Každý z nás se čas od času dostane do bodu, kdy si neví rady. Buďte tu pro svůj tým a nabídněte pomocnou ruku každému, kdo ji bude potřebovat.

Myslete pozitivně

Pracujte i na svém mindsetu. Snažte se vypustit negativní myšlenky a pochybnosti, pokud nějaké máte. Váš tým to na Vás pozná. Když nemáte důvěru sami v sebe, tak proč by ji měli mít oni? Proto se udržujte ve správném a pozitivním nastavení mysli.

Není to jen práce. Je to životní styl

Radujte se z každého úspěchu a organizujte si práci podle svých představ. Záleží jen na Vás, jak si povedete a kam až se dokážete vypracovat. Mějte na mysli, že Vaše kariéra Vás provází každodenním životem a můžete si užívat volnost a svobodu. Vytvářet vlastní pravidla podle toho, co a jak Vám vyhovuje. Práce v Euroně není jen klasickou prací, ale nabízí řadu benefitů, které Vám vše usnadní a pomohou Vám ke splnění snů.

2024

MOTIVACE A SOUTĚŽE

Abychom Vás neustále motivovali a dělali Vám radost, na celý rok jsme si pro Vás připravili soutěže o zajímavé a hodnotné ceny. A rozhodně jste měli důvod k tomu, abyste se mohli těšit – nejen na nové příležitosti, neopakovatelné zážitky, ale i hodnotné dárky!

POBYT V RÁJI NAŠICH MEDOVÝCH VÍL



V Javoru (CHKO Broumovsko) blízko Adršpašsko-teplických skal se nachází malebná chaloupka Eurona. Abyste i Vy mohli zažít pravou atmosféru pohádkové přírody a naplno vnímat kouzlo, které zrodilo naše medové víly, uspořádali jsme pro Vás soutěž! Celkem 10 z Vás získalo tuto jedinečnou příležitost, kdy jste se mohli společně (například se svou drahou polovičkou) podívat do Anenského údolí a na čtyři dny zakusit krásy tohoto kraje. Soutěžilo se ve 3 kategoriích z nichž 3 nejlepší (s nejvíce body získanými za kariérní postup poradce ve své první linii) vyhráli.
Průběžné výsledky ukazovaly, jak je soutěž vyrovnaná a napínavá do poslední chvíle. Každý týden jsme měnili pořadí prozatímních výherců a až do samého konce jsme si ani my nebyli jistí, kdo uspěje. Výsledky nás překvapily, protože v závěru soutěže se z nižších pozic podařilo dostat dopředu právě níže zmíněným výhercům!

Pobyt na chaloupce Eurona získaly:
Bohdana Hrdličková, Lenka Černá, Veronika Novotná, Iveta Janíčková, Lucie Šabacká, Blanka Opravilová, Mária Miškovičová, Věra Mikulicová, Eva Smetanová a Kateřina Tomšíčková

Blahopřejeme! Těšíme se na Vás v našem pohádkovém kraji, kde víly dávají dobrou noc!

NA DEN OŠETŘOVATELEM ZVÍŘAT V ZOO



ZOO Dvůr Králové nad Labem nabízí možnost stát se na jeden den ošetřovatelem vybraného zvířete a prožít tak nezapomenutelný den v zákulisí zoologické zahrady. Poznat výjimečnou atmosféru prostředí mezi nejrůznějšími druhy zvířat a třeba si tím splnit dětský sen. Obléct se do uniformy pracovníka ZOO, Vámi vybraným zvířatům připravit krmení, uklidit ubikaci, moci si je pohladit, strávit s nimi čas a sledovat další řadu zákulisních událostí, které se v průběhu dne dějí a o nichž nemá běžný návštěvník ponětí. Objevit rozmanitost každého dne v ZOO a získat cenné a zajímavé odborné informace.
Z celého dne v roli ošetřovatele si pak výherce odnese certifikát o absolvování programu.



A jedinečný zážitek získaly:
Lucie Šachlová, Jaroslava Rýglová, Eva Koudelková, Jana Paulíčková a Zdeňka Egnerová

Moc Vám gratulujeme a věříme, že si zážitkový den užijete naplno!

ZÁŽITEK Z VINOBRANÍ

Aby soutěžní příležitosti s Euronou mohly být za rok 2024 kompletní, nesměla chybět ani motivační soutěž o jednu z největších vinařských událostí roku – letošní vinobraní.

Komu se někdy naskytla možnost zažít vinobraní, tak ví, že je to opravdu nezapomenutelné. Procházky osázenými vinohrady, sběr hroznů a zábava i povídání s lidmi z okolí. Nakonec pak večerní posezení s bohatým občerstvením a cimbálovou muzikou, kdy nejde opomenout výjimečnou atmosféru moravského ráje. A právě o účast na vinobraní Eurona 2024 jste mohli soutěžit během letních měsíců července–srpna v rámci naší soutěže! Každý měl šanci, stačilo splnit jednoduchou podmínku – objednat 7 produktů z kolekce vín EURONA BY CERNY WINERY a zařadit se do slosování.

Jako každým rokem bude u sběru přítomen management společnosti Eurona včetně majitele, Lukáše Černého. Už teď se velmi těšíme na to, až se na letošním vinobraní uvidíme! A kdy vlastně bude? Termín konání připadá na úterý 10. září 2024.

Čekají Vás výjimečné zážitky, prvotřídní víno EURONA BY CERNY WINERY, zábava, dobré jídlo a především čas strávený s Euronou – čehož si velmi vážíme!

Ale to není všechno! V průběhu roku nechyběly ani menší mini soutěže, kde jste měli možnost získat skvělé a praktické dárky. Naším cílem bylo Vás motivovat k výkonům, povzbudit a v neposlední řadě Vás také odměnit za Vaši úžasnou celoroční práci a píli. Stejně jako letos i příští rok se můžete těšit na to, co pro Vás už nyní připravujeme!


EURONA
CERNY
WINERY

S Euronou v oblacích

Slavnostní galavečer přinesl nejen krásné zážitky a spoustu překvapení v luxusním Clarion Congress Hotelu v Olomouci, ale v rámci vyhlášených soutěží mohli hosté získat také jedinečné ceny – soutěžilo se například o několik dárkových poukazů na vyhlídkový let vrtulníkem s Lukášem Černým, majitelem společnosti Eurona. A jak si výhru užily účastnice tohoto dobrodružství?

Život přináší nejrůznější příležitosti a zážitky a jedním z nich byl let vrtulníkem. Pohled na krásy přírody mohly výherkyně obdivovat spolu s Lukášem Černým, který špičkový stroj francouzské výroby sám pilotoval. V oblacích strávily chvíle ve společnosti majitele Eurony, který byl nejen jejich osobním pilotem, ale také komentátorem a průvodcem po dobu hodinového letu. Výjimečný zážitek, který nabídl pohled na kouzelnou krajinu a zajímavá místa, tak výherkyně letu velmi ocenily a některé z nich se podělily o své nově nabité zkušenosti. Pro mnohé to bylo něco nezapomenutelného, na co budou vzpomínat do konce života.

Dagmar Švejdová



Lukáš Černý vynesl do nebes Dagmar Švejdovou.

Jsem člověk, co myslí hlavně na ostatní. Svůj volný čas věnuju především práci v Euroně, i když nemám sama s dvěma dětmi tolik prostoru, vždy se snažím využít každou „skulinku“ efektivně. Když se mi naskytla příležitost vyzkoušet tento zážitek, trochu jsem váhala (především kvůli hlídání dětí a času, který bych musela strávit cestováním). A také jsem hned uvažovala nad tím, zda by si nezasloužil touto cenou udělat radost někdo jiný. Nakonec jsem moc ráda, že jsem tuhle myšlenku zapudila a příležitosti sama využila. Tato výhra totiž naprosto předčila má očekávání a stala se pro mě neskutečným zážitkem. Jsem za ni opravdu vděčná.

Nešlo pouze o výlet, ale jednoduše řečeno – skvěle komentovanou krásu. Miluju přírodu i zdánlivě obyčejné všední věci. Právě tam čerpám sílu a energii nejčastěji. A pohled shora byl opravdu jedinečný a nádherný. K tomu všemu jsem díky panu Černému našla mnoho dalších míst, na které se ráda podívám se svými dětmi i z povrchu zemského. Dozvěděla jsem se tolik zajímavostí, že mám ještě teď hlavu plnou informací. Obzory a přehled Lukáše Černého jsou bez přehánění obdivuhodné. Ať už co se týká zeměpisu, historie nebo i architektury a mraků. Je vidět, že ho to opravdu baví, naplňuje a má z létání upřímnou radost.

Zapamatovala jsem si: Hronov, Teplice nad Metují, Adršpašsko-teplické skály (včetně jezera a rozhledny), Ostaš (stolovou horu), Eurona chaloupku s ovečkami, Českou Metuji, Červený Kostelec a sídlo Eurony, Náchod se zámkem, přehradu Rozkoš, Babiččino údolí, Viktorku u splavu, Ratibořice a hotel režiséra a herce Tomáše Magnuska, malebné Nové Město nad Metují se zámkem (kde se pan Černý ženil), koupaliště a jeho dětství na kole do Pekla, pevnost Dobrošov a Jiráskovu chatu.

Ještě jednou ze srdce děkuji za Váš čas a hodinu plnou krásných zážitků, bylo to opravdu velkolepé!

Iveta Janíčková



Let vrtulníkem si užila také safírová TOP manažerka Iveta Janíčková.



Zlatým hřebem rodinného víkendu ve Východních Čechách byl let vrtulníkem s panem Černým, majitelem Eurony. Musím přiznat, že jsem byla na začátku trochu nervózní, ale zároveň jsem se moc těšila. Byla to pro mě adrenalinová záležitost, vrtulníkem jsem měla letět poprvé. Když jsme vzlétli vzhůru, byla to naprostá nádhera – prohlédnout si Adršpašsko-teplické skály, rozlehlá jezera, Náchod, Hronov, různá opevnění nebo nádrž Rozkoš. Z ptačí perspektivy to bylo něco neskutečného! Dokonce jsem dostala nabídku, abych si vyzkoušela pilotovat, a to byla další z úžasných zkušeností a velký zážitek. Bylo mi řečeno, že jsem rozená pilotka! Jsem opravdu vděčná, protože let byl pro mě zážitkem, na který rozhodně nikdy nezapomenu. Krajiny Královéhradeckého kraje jsem chtěla vždy více poznat. A díky Euroně se mi to splnilo hned dvakrát – ze země i ze vzduchu. Euroně moc děkuji, spolupráce s ní mi do života přináší svobodu a také krásné zážitky! Za těch 10 let jsme toho spolu prožili už opravdu hodně a jsem za to moc ráda!

Alena Šlesová



Průvodcem a pilotem byl majitel Eurony – Lukáš Černý.

Jednou ze šťastných výherkyň, která měla jedinečnou šanci se podívat na malebná místa Královéhradeckého kraje z výšky, byla Alena Šlesová. Štěstí v motivační soutěži jí zajistilo hodinový let vrtulníkem, který pro ni byl nezapomenutelným zážitkem – je za něj moc vděčná a ráda na něj vzpomíná.



Alena Šlesová usedla odvážně do kabiny vrtulníku.

Počáteční nervozitu z létání nakonec vystřídalo nadšení.

Pohádkový víkend na chaloupce Eurona





Eurona plní sny a jedním z nich byl pobyt na chaloupce EURONA v malebném prostředí Adršpašsko-teplických skal. Šťastní výherci motivační soutěže, která se vyhlašovala letos na jaře, prožili pohádkový víkend v příjemném a klidném prostředí obklopeném panenskou přírodou. Jak si výhru užili a co se jim nejvíce líbilo?

V Euroně se snažíme každý den pracovat na tom, abychom Vám přinášeli neustále atraktivní novinky a zajímavosti. Stejně důležité je pro nás každého zákazníka motivovat a pomáhat mu kariérně růst. V rámci toho v průběhu roku vyhlašujeme také řadu motivačních soutěží, kde máte šanci získat skvělé dárky a často i jedinečné zážitky. Na jaře jsme vyhlásili soutěž, v níž jste měli příležitost vyhrát pobyt na chaloupce EURONA, kterou koupil a zrekonstruoval Lukáš Černý – majitel společnosti Eurona. Krásné okolí chráněné krajinné oblasti Adršpašsko-teplických skal, domácí útulná atmosféra a příjemná společnost. Toho si plnými doušky užili ti, kteří měli v soutěži „šťastnou ruku“.

Samozřejmě nemohlo chybět ani dobré víno naší vlastní značky EURONA BY CERNY WINERY. Některá z našich vín získala dokonce zlaté či stříbrné medaile na významných vinařských soutěžích v České republice i v zahraničí. Výherci si mohli vychutnat také šálek delikátní kávy CC CERNY CAFÉ, kterou si pražíme ve vlastní nově vybudované pražírně v Mezileči. Během společně stráveného času došla řeč na Euronu, ale i na životní zkušenosti a zážitky. Mezi výherkyně patřily **Pavlína Kapraľová, Magda Šimonová** nebo **Iveta Janíčková**, které si výhru moc užily!



Pavlína Kapraľová ochutnala naše vína EURONA BY CERNY WINERY.



Vína EURONA BY CERNY WINERY a naše jarní novinka, káva CC CERNY CAFÉ.





Renovovaná historická pec dokresluje kouzelnou atmosféru celé chaloupky EURONA.

Pavlína Kapraľová



Posezení u chaloupky se při pěkném počasí hojně využívalo.



Výherkyně zaujalo spaní na kamnech, která jsou součástí obývacího prostoru.



Výherkyně ocenily i návštěvu manažera marketingu a obchodu Eurony – Vojtěcha Dostála, s nímž si příjemně popovídaly.

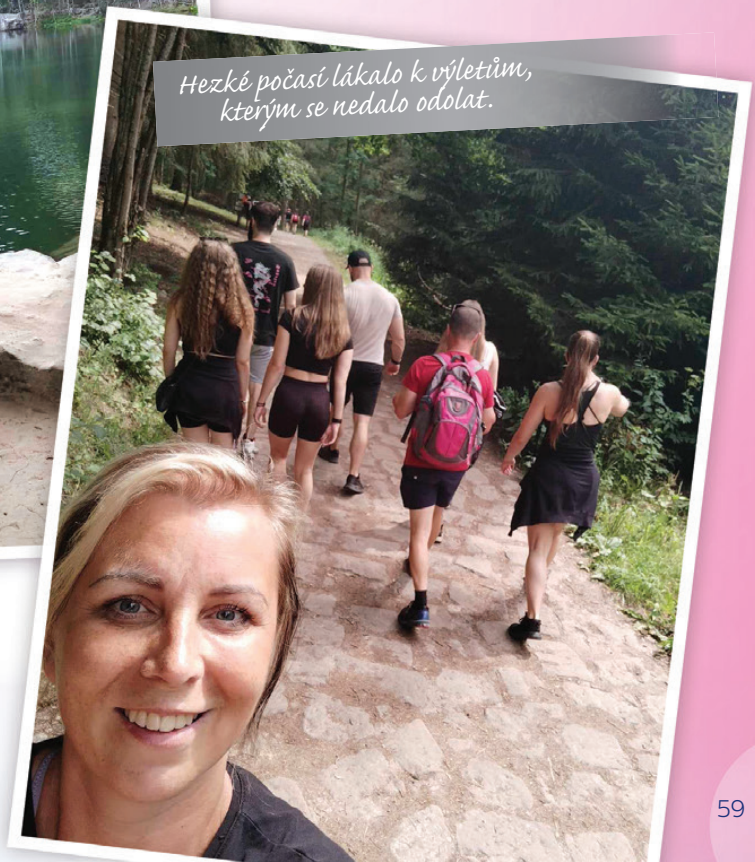
Magda Šimonová



Magda Šimonová (vlevo) má na pobyt na chaloupce EURONA krásné vzpomínky.

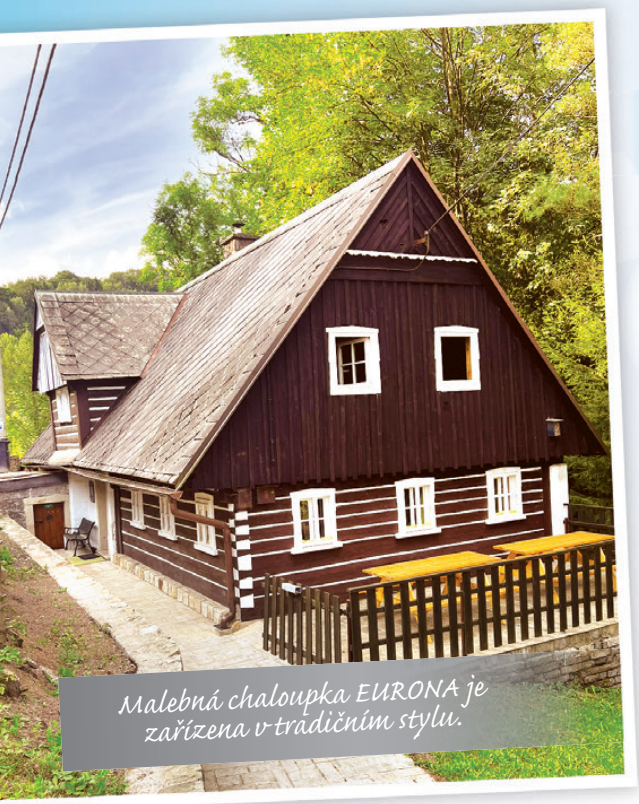


Došlo i na prozkoumávání krás broumovské přírody.



Hezké počasí lákalo k výletům, kterým se nedalo odolat.

Iveta Janíčková



Malebná chaloupka EURONA je zařízena v tradičním stylu.

Na jaře Eurona vyhlásila soutěž o pobyt na chaloupce v nádherném místě v blízkosti Adršpašsko-teplických skal. Tu už nebylo o štěstí, ale o píli – vysloužilo si ho 10 nejlepších poradců a manažerů. Zvítězila jsem dokonce s největším počtem bodů, ale co mi udělalo obrovskou radost? Z mé sítě jsme z 10 míst obsadili hned 6! Výhrou byl krásný prodloužený víkend na této kouzelné chaloupce.

Na začátku jednoho červencového víkendu jsme spolu se svou švagrovou Simčou a synem Aleškem vyrazili vzhůru dobrodružství a cílem cesty byla nádherná část naší země – Východní Čechy. Až si budete chtít vychutnat opravdové přírodní krásy a božský klid, určitě vyrazte konkrétně do Severo-východních Čech, kde se v tom nejlepším slova smyslu zastavil čas. Romantické chaloupky, málo lidí a přímo magický pohled na člověkem nedotčené skály. Když jsme přijeli do obce Javor, byli jsme uchváceni. Zaujala nás skvěle vybavená chaloupka v klasickém stylu (jaký dobře známe z pohádek) s nádhernou dominantou – kachlovými kamny, na kterých se dalo dokonce spát! Překvapil nás i vinný sklípek plně zásobený kvalitními víny EURONA BY CERNY WINERY z moravských vinic, která jsou naprosto exkluzivní a jedinečná. Dýchla na nás atmosféra klidu a pohody. Během pobytu jsme se rozhodli uskutečnit i nějaké výlety, abychom pořádně prozkoumali vše zajímavé. Nemohli jsme nenavštívit proslulé Babiččino údolí, vyrazili jsme na Broumovské stěny a musím říct, že opravdu doporučuji neminout Adršpašské skály – jedním slovem nádhera!



Kamna se stala okamžitě středem zájmu.





Nechyběly ani výlety do známých i neznámých míst.

Lucie Šabacká



Chaloupka EURONA je místem, kde si můžete užít naprostý klid.

Do motivační soutěže jsem se na galavečeru zapojila, ale pobyt jsem já osobně nevyhrála. Byl mi darován naší skvělou briliantovou TOP manažerkou Věrkou Böhmovou a jejím partnerem, TOP manažerem Danielem Hruškou. Slovy ani nedokážu vyjádřit, jak moc jsem jim za tento velkorysý dar vděčná, jak moc si vážím toho, že pobyt věnovali právě mně a mé rodině. Byl totiž naprosto báječný, nabil mě spoustou pozitivní energie a chutí do další práce při budování mého podnikání s Euronou. V první řadě chci Euroně poděkovat, že Věrce umožnili darovat poukaz někomu druhému. Bez toho bych se pochopitelně nemohla pobytu účastnit. Děkuji operátorkám, které mi byly kdykoli nápomocné, podaly mi veškeré organizační informace ohledně chaloupky a trpělivě odpovídaly na mé dotazy. Dále děkuji za neskutečně vstřícný krok, kdy mi bylo umožněno účastnit se pobytu nejen s manželem, ale také společně s dětmi – dát jim tak možnost zážitků, na které do konce života nezapomenou. Ani si neumíte představit, jak moc se jim náš víkend na chaloupce líbil! Od sobotního večera plakaly, že nechtějí jet z chaloupky domů a stále se ptají, jestli tam někdy pojedeme znovu. Když jsme byli na výletě ve skalách, narazili jsme tam na bránu splněných přání a děti měly jediné: jezdit na chaloupku Eurona častěji. Tak silné dojmy v nich zanechala. Takže ještě jednou moc děkuji. Máme díky vám s rodinou nádhernou vzpomínku na společně strávený čas na místě, na kterém jsme nikdy předtím nebyli.



Výlety do okolní přírody si užila Lucie Šabacká s celou rodinou.

Poděkování patří také panu Dostálovi (*manažer marketingu a obchodu, pozn. red.*), že nás v den příjezdu mile přivítal a byl nápomocný po telefonu při cestě na chaloupku. Nečekala jsem to a velmi to oceňuji. Děkuji také panu Michalovi, který nám vysvětlil vše ohledně chaloupky, byl velmi vstřícný a skvěle se o nás postaral nejen v den příjezdu a odjezdu, ale i v průběhu pobytu, kdy se zajímal, zda je všechno v pořádku a jsme spokojeni. Naprosto úžasný servis, děkuji.



I prostory vinného sklípku se během pobytu hodně využívaly.



Příroda Adršpašsko-teplických skal je úchvatná.



Posezení ve vinném sklípku nabídlo čas k řešení novinek v Euroně.

Jsem tak ráda za příležitost nahlédnout díky chaloupce do dalšího zákoutí Eurony. Po manažerských setkáních, galavečeru a návštěvě firmy (letos na jaře), to pro mě bylo další přiblížení se k samotnému srdci Eurony. Zanechalo ve mně opravdu silné pocity. Jsem šťastná, že jsem se stala součástí tak skvělé firmy – nikdy nepřestanu pracovat na tom, abych představovala Euronu hrdě dalším a dalším lidem. Její filozofii bezmezně věřím a chvíle, jako je pobyt na chaloupce Eurona, mě v tom stále více utvrzují.

Eurono, děkuji za všechny soutěže, motivace a akce, které pro nás připravujete. Je mi jasné, kolik to všechno musí stát peněz, práce a energie! A uvědomuji si, že byste nic takového vůbec dělat nemuseli. Proto si obrovsky, ale opravdu obrovsky vážím toho, že to pro nás děláte. Mít možnost získat něco navíc je velmi motivační a moc si přeji, aby to i Vám přineslo užitek. A ještě k pobytu na chaloupce – bylo to skvělé. Seznámila jsem se s novými lidmi a poznala šikovné poradkyně, se kterými jsme si počas celého pobytu vyměňovaly zkušenosti.

Vlastně skoro celý pobyt jsme mluvily jen o Euroně (což by se mi jen s manželem asi nepoštěstilo). Sešli jsme se tam opravdu skvělá parta, moc jsme si to společně užili. Jednoduše to bylo perfektní.

Děkuji za to, jaká Eurona je. Člověk se cítí, jako by byla jeho druhá rodina – včetně briliantových manažerek Věrky Böhmové a Sylvy Jaškové. Pro naši velkou obchodní síť vytváří naprosto skvělé podmínky plné sdílení, pomoci, podpory a přátelství. Jejich vedení podle mě nemá v Euroně konkurenci, dělají pro nás opravdu maximum a vím, že se na ně vždy můžu spolehnout.



Každý návštěvník si hned zamiloval kachlová kamna.

Blanka Opravilová

Moc děkuji za tak krásnou výhru! Vlastně jsem nikdy nic nevyhrála, až s Euronou jsem měla štěstí. Mockrát děkuji, byl to pro nás nezapomenutelný zážitek.

Tohle se Euroně povedlo, protože jsme si úžasně odpočinuli – krásné gesto. Nakonec jsme jeli sami bez dětí, ale velmi si vážím toho, že nám Eurona byla ochotná poskytnout ubytování i pro naše ratolesti.



S Vojtěchem Dostálem, manažerem marketingu a obchodu Eurony.



Došlo také na ochutnávku delikátních vín EURONA BY CERNY WINERY.



Vinný sklípek je součástí chaloupky a nabízí prostor pro menší společnost.



Kout u kamen se stal oblíbeným místem pro odpočinek.



Nešlo nenavštívit okolní přírodu, která je unikátní především svými skalami.

Příběhy výherců z VINAŘSTVÍ

EURONA® by CERNÝ WINERY



Uplynul rok, co jsme uvedli na trh značku exkluzivních vín EURONA BY CERNY WINERY. Naše vinařství se nachází na jižní Moravě nedaleko Mutěnic a pro výherce podzimní motivační soutěže se stalo místem, kde si mohli užít víkend plný zážitků, zábavy, dobrého jídla a ochutnat skvělá vína přímo tam, kde se v srdci moravské přírody zrodila a vyrábí.

Oslava 20 let od položení základního kamene společnosti Eurona byla velkolepá – slavnostní galavečer toho byl důkazem. Pro naše milé zákazníky jsme si připravili kromě jiného speciální soutěž, kde byl jednou z výher dárkový poukaz na pobyt v našem moravském vinařství EURONA BY CERNY WINERY.

Výhru v podobě relaxačního víkendu zatím využilo několik výherců. Pravou atmosféru vínem proslulé jižní Moravy si mohly vychutnat Petra Bizoňová, Jarmila Kapounek a Věra Bulíčková s dcerou Kristýnou. Další výherci se již těší na podzimní termíny návštěvy a nezapomenutelný víkend strávený ve vinařství manželů Černých.

Petra Bizoňová



Petra Bizoňová byla z pobytu ve vinařství nadšená.

Jak jsem si užila výhru a co pro mě znamenalo dostat se do zákulisí vinařství EURONA BY CERNY WINERY? O tom, že Eurona připravuje pro své zákazníky dárky a pořádá soutěže, jsem věděla. Ale že se podaří uspět i mně (takové smolařce a trémistce), tomu jsem nevěřila a myslela jsem si, že je to hloupost.

Při losování výherců na galavečeru jsem přeslechla své jméno a upozornily mě až kolegyně poradkyně a TOP manažerky, které říkaly: „Péťo, běž, to jsi ty.“ Popravdě jsem byla v šoku, ale nakonec jsem si výhru v podobě dárkového poukazu převzala. Uplynulo pár měsíců (čekalo se na pěkné počasí) a řešil se vhodný termín.

Neskutečně jsem se těšila, ale měla jsem i trému. Poté, co jsme dorazily do vinařství a ubytovaly jsme se, nás čekal slavnostní přípitek. Jak jinak než dobře vychlazeným vínem EURONA BY CERNY WINERY, které podával Vojtěch Dostál, manažer marketingu a obchodu Eurony. Následovala procházka vinným sadem s odborným výkladem. Všichni jsme si to užívali – krásnou přírodu, informace o pěstování vín i prohlídku samotné výrobny. Jsem opravdu šťastná, že se mi poštěstilo dostat se do zákulisí vinařství, kde není o zajímavosti a zážitky nouze. Pokračovalo se degustací, měli jsme úžasné občerstvení i zábavu, kdy nám pan Dostal zazpíval a zahrál na kytaru. Ještě jednou děkuji Euroně, že nám něco takového umožnila. Byl to krásný den se skvělou partou lidí, na který moc ráda vzpomínám.



Ve vinném sklípku panovala příjemná atmosféra.



Procházka po okolí byla zpestřením.

Kristýna Bulíčková



Socha je symbolem vinařství EURONA BY CERNY WINERY.

Na galavečeru Eurony, který se konal na podzim loňského roku, jsem vyhrála degustaci vín EURONA BY CERNY WINERY s pobytem pro 2 osoby. Když jsme si s mamkou domluvily termín na první červnový den, vyrazily jsme na úžasné místo s okolím nekonečných vinic a krásné přírody – Pod Dubňanskou horu. Když jsme dojely na místo, zůstaly jsem naprosto fascinované! Přímo před vinařstvím stojí patronka vinic zvaná Eurona (symbolizující Veroniku Černou, manželku pana Černého).

Čekalo nás milé překvapení, kdy nás oficiálně přivítal Vojtěch Dostál. Poté jsme se ubytovaly a hned jsme si mohly vychutnat skleničku vzácného prvního Ryzlinku vlašského. Jsem člověk, co moc nepije alkohol, spíše výjimečně, ale víno bylo chuťově skvělé! S mamkou jsme si užily procházku po okolí, kdy jsme s panem Dostálem navštívili vinice EURONA BY CERNY WINERY, které jsou opravdu krásné a rozlehlé. Dozvěděly jsme se různé zajímavosti (např. jak probíhá sběr a zpracování vinné révy nebo v kterou denní dobu je nejvhodnější sběr hroznů a další). Ale přepadl nás déšť, proto jsme všichni přidali do kroku a vrátili se do vinařství. Po prohlídce vinného sklípku jsme měli degustaci vín, vyzkoušeli jsme Tramín červený, Pálavu – ale pak už jsem se jako téměř abstinent cítila lehce ovíněná. Ještě nás však čekal výšlap na rozhlednu, z něhož jsme zamířili nazpět. Najedli jsme se a já nemohla přestat obdivovat kámen ametyst, který má pan Černý ve vinařství vystavený – za TOP manažerky jsme mu ho věnovaly na podzimním galavečeru k 20. výročí Eurony. Pokračovalo hudební vystoupení pana Dostála, kdy jsme si všichni hezky od srdce zazpívali. Po celou dobu se o nás přímo královsky staral. Jsem také moc ráda, že jsem poznala Petru Bizoňovou a Jarmilu Kapounek. Jsou skvělé! Mám další krásný zážitek s Euronou, za což jsem nesmírně vděčná a moc děkuji! Za tu možnost strávit čas ve vinařství EURONA BY CERNY WINERY společně s mojí mamkou. Děkuji Euroně i panu Lukáši Černému!



Výlet na rozhlednu se vydařil.



Kristýna Bulíčková s sebou vzala maminku Věru.



Geoda ametystu, kterou dostal Lukáš Černý k 20. výročí Eurony od TOP manažerek.

Jarmila Kapounek

Na slavnostním galavečeru Eurony k 20letému výročí získala Petra Bizoňová (z mé obchodní sítě) krásnou výhru – pobyt ve vinařství EURONA BY CERNY WINERY pro dvě osoby. A měla jsem to štěstí, že mě na tenhle nezapomenutelný výlet vzala s sebou. Musím přiznat, že jsme se obě těšily jako malé děti, až se do vinařství vydáme. Termín jsme nakonec domluvily na červen, kdy jsme vyrazily na víkendovou ochutnávku vín do jihomoravských Mutěnic. Když jsem uviděla prostory vinného sklípku, úplně mě to nadchlo. Je zařízený moderně, ale zároveň má tradiční kouzlo.



Večerní zábava ve sklípku měla úspěch.



K vínům se servírovalo výborné pohoštění.



Diskutovalo se o životě i Euroně.

Naskytla se nám možnost nahlédnout i do zákulisí výroby vín EURONA BY CERNY WINERY a dozvědět se spoustu zajímavých informací. Při procházce po vinicích a výšlapu na rozhlednu jsme se kochaly úžasným výhledem na přírodu a okolí vinařství. Čekalo nás i pohoštění, které připravil pan Dostál, ochutnávali jsme nejrůznější vína a užívali si večer. Degustace vín byla skvělá a jsem moc ráda, že jsem je mohla vyzkoušet. Asi by mě nenapadlo si je objednat, ale ochutnávka mě přesvědčila o tom, že za to stojí. O zábavu se postaral také pan Dostál, který zahrál na kytaru a všichni jsme si společně zazpívali. Děkuji Euroně, byl to zážitek!

Věra Bulíčková



Ochutnávka vín proběhla také přímo na vinicích.

Dcera měla štěstí a vyhrála pobyt ve vinařství EURONA BY CERNY WINERY, takže ji hned napadlo, že bychom mohly jet spolu. Užít si dámskou jízdu a pokochat se krásnou přírodou moravského kraje. Vlastně jsem to považovala za dobrý nápad, proto jsem souhlasila. Nadchlo nás příjemné prostředí ve vinařství, okolní příroda a ty vinice – nádhera! Během celého pobytu se o nás staral pan Dostál, který vede marketing a obchod v Euroně. Provedl nás nejrůznějšími zákoutími a měla jsem dokonce možnost sledovat, jak se zpracovává a vyrábí víno. Ale společně jsem se vydali také na místní rozhlednu a užili si klidnou procházku. Večerní posezení u vína nám zpříjemnil právě pan Dostál hrou na kytaru a společně jsme si pár písniček zazpívali. Vyzkoušeli jsme si mimo jiné práci s koštýřem a musím říct, že to byla velká sranda!

Po probuzení nás čekala velkolepá snídaně a dobrá káva. Pak jsme se s dcerou sbalily a vyrazily zpátky domů. Moc děkuji Euroně, že jsem mohla zažít něco takového a odnést si řadu úžasných zážitků. Zároveň jí přeji mnoho úspěchů, ať se jen daří!



Věra Bulíčková přijala pozvání do vinařství od dcery.



Po vinicích EURONA BY CERNY WINERY dělal průvodce manažer marketingu a obchodu.



Patronka vinařství má své místo přímo před domem.



Víno zraje v sudech, které ručně vyrábějí ve Francii.



Každá moštová odrůda našich vín má na vinicích své označení.



Podávala se především bílá vína EURONA BY CERNY WINERY.

Jižní Morava je místem, kam se rádi vracíte.

ZDRAVÍ JAKO *životní styl*

Zdravý životní styl bychom měli brát jako důležitou součást každodenního života. Přispívá k tomu, že napomáhá chránit před nemocemi a také zvyšuje pravděpodobnost delšího života. Pokud se udržujete v kondici, pomůže Vám to cítit se lépe nejen fyzicky, ale i psychicky. Neznamená to však držet striktní diety nebo sportovat každý den, ale vše si můžete snadno nastavit tak, jak Vám vyhovuje. Existuje pár tipů, které Vám pomohou být fit.

K udržení zdravého režimu potřebujete tři základní věci – kvalitní a vyváženou stravu, dostatečný spánek a pravidelný pohyb. Nejde o to dělat radikální změny, ale nastavit si režim, s nímž budete sami spokojeni. Třeba jen malý posun k lepšímu zdravotnímu stavu a dobrému pocitu se počítá.

Strava

Pestrá strava by měla zahrnovat široký výběr potravin, které zajistí vyvážený příjem nutričních složek. Kromě volby vhodných potravin byste neměli zapomínat ani na pitný režim, a to v té nejpřirozenější podobě – čisté vodě. Pro zpestření můžete vodu kombinovat i se 100% ovocnými džusy bez obsahu přidaného cukru.



Recept od Vás:

Ředkvičková pomazánka

- ředkvičky podle chuti
- Lučina
- 1 vajíčko natvrdo
- **BIO 100% sezamový olej BOHEMIAN GURMANBAR**
- sůl a pepř

Postup:

Ředkvičky nakrájejte společně s vajíčkem na malé kousky, přidejte Lučinu, promíchejte, a pak už jen zakápněte naším sezamovým olejem a dochuťte solí a pepřem.

BOHEMIAN GURMANBAR – BIO 100% sezamový olej

nr. PB5003

Recept od nás pro Vás:



BOHEMIAN GURMANBAR – BIO 100% dýňový olej

nr. PB5002

Pikantní dýňová polévka s kokosovým mlékem

- 1 dýně, středně velká (Hokkaidó nebo máslová)
- 2 jablka
- 4 snítky rozmarýnu
- 5 stroužků česneku
- snítka šalvěje
- olivový olej (na zakápnutí)
- 1/2 lžíce semínek koriandru
- 400 ml zeleninového vývaru
- 300 ml kokosového mléka
- lžíce kari pasty
- dýňová semínka (dle chuti)
- **BIO 100% dýňový olej BOHEMIAN GURMANBAR**
- sůl

Postup:

1. Dýni dobře umyjte, rozkrojte a zbavte semínek (máslovou dýni navíc oloupejte). Nakrájejte ji na menší kousky a dejte do hlubšího pekáčku. Jablka oloupejte, zbavte jádřinců, pokrájejte na kusy a přidejte k dýni. Stejně tak nahrubo nakrájenou cibuli, celé neoloupané stroužky česneku, lístky šalvěje, snítky rozmarýnu a koriandrová semínka. Důkladně zakápněte olivovým olejem, osolte a dejte do trouby rozpálené na 200 °C. Hokkaidó se bude péct necelou půlhodinu, máslová dýně o 20–30 minut déle.
2. Jakmile dýně změkne, vyndejte pekáč z trouby a jeho obsah přemístěte do většího hrnce. Při té příležitosti odstraňte stonky rozmarýnu (jednotlivé lístky by měly během pečení odpadnout a zůstat ve směsi), vymáčkněte stroužky česneku a vyhoďte slupky.
3. Upečenou směs zalijte zeleninovým vývarem a přiveďte k varu. Hrnec sundejte z plotny a směs rozmixujte dohladka tyčovým mixérem.
4. Do rozmixované polévky přilijte kokosové mléko a vmíchejte kari pastu. Už jen krátce povařte. Pokud máte polévku moc hustou, můžete do ní přidat ještě trochu vývaru.
5. Podávejte s krátce opečenými dýňovými semínky a pokapejte našim **dýňovým olejem BOHEMIAN GURMANBAR** pro ještě lepší chuť.



Pravidelný pohyb

Každý člověk je jiný a vyhovuje mu něco jiného. Existuje řada sportů, takže může chvíli trvat, než si najdete ten vhodný přímo pro Vás. Jednoduše se při něm budete cítit dobře a musí Vás bavit. Ale i procházka na zahradě je činnost, která Vám určitě prospěje. Fyzická aktivita je totiž nezbytným předpokladem pro to, abyste byli zdraví.

Spánek

Spánek je čas pro regeneraci, kdy se naše tělo „opravuje“. Probíhá obnova buněk, regenerace svalů a celkové posílení imunitního systému. Stejně důležitý je pro normální psychické funkce jako např. myšlení, rozhodování, paměť nebo zrak. Dostatečný spánek je výraznou prevencí zdravotních problémů a snižuje riziko vysokého krevního tlaku, rozvoje deprese či obezity. Má příznivý vliv na přesnost a třeba také na rychlost běhu u sportovců.



Péče o pleť

Neměli byste zapomínat ani na Vaši pleť. Pleťová kosmetika a pravidelná péče pomáhá v boji s vráskami, suchou pletí nebo třeba s výskytem akné. Co najdete ve složení výrobků a k čemu tyto složky slouží?

Koenzym Q10 je stěžejní pro energii v buňkách pleti. Přirozeně se vyskytuje v našem těle, kde působí jako antioxidant napomáhající chránit buňky před toxiny a předčasným stárnutím. S věkem produkce koenzymu klesá, proto je zásadní ho dodávat právě v přípravcích na pleť, aby neztratila přirozenou pružnost a mladistvý vzhled.

Hydractin působí na bázi výtažků z mořských řas a papáji. Obsahuje ATP (adenosintrifosfát) – velmi důležitý zdroj energie, který ovlivňuje funkci všech buněk. Zlepšuje hydrataci pokožky, kterou udržuje dlouhodobě vláčnou a vyživenou.

Kyselina hyaluronová má schopnost vázat až třicetinásobek vody v poměru ke své vlastní molekulární hmotnosti. Zadržuje vlhkost v pokožce a zlepšuje její pružnost a pevnost.

Vitamin E patří mezi silné přírodní antioxidanty. Proniká do jednotlivých vrstev pleti, kde regeneruje poškození jednotlivých struktur a hydratuje ji zevnitř. Nejenže zpomaluje stárnutí pleti, ale navíc chrání buňky před poškozením volnými radikály.

Náš Eurona tip!



CC6756 NEW UNIQUA
Hydratační denní krém, 50 ml



CC6757 NEW UNIQUA
Hydratační noční krém, 50 ml

EURONA POMÁHÁ

pejskům z útulku

Všichni v Euroně si dobře uvědomujeme, že ne každý pejsek má to štěstí najít domov a milující rodinu. V útulcích se snaží starat o to, aby zvířatům dopřáli vše, co potřebují. Ale jednou z věcí je nedostatek krmiva. Proto jsme se rozhodli přispět aspoň malým dílem a Městskému útulku, který se nachází v Broumově, jsme darovali dvouměsíční zásobu našich superprémiových granulí Bohemian PetBar.





Nápad na pomoc útulku vznikl poté, co jsme viděli příspěvek se sobotními pozdravy od ubytovaných pejsků a kočiček. Smutné pohledy psí babičky Darsy, energického Mikyho a statečného Rica (který má bohužel od narození nemocnou packu) nás rozhodně nenechaly chladnými. Proto jsme chtěli jakkoli „přiložit ruku k dílu“ a pomoci. První oslovení broumovského útulku a celková komunikace byla velmi přátelská a příjemná. Tolik vděčnosti, kterou projevila paní Slováková (hlavní pracovnice v útulku) poté, co jsme ji kontaktovali ohledně darování krmiva, nás až dojala. Po domluvě jsme se do útulku vydali zásobeni desítkami kilogramů našich superprémiových granulí.

Při cestě jsme navštívili také místostarostu Broumova Kamila Slezáka, který nám u kávy vyprávěl příběh o budování útulku a jeho postupném rozšiřování. Z městského úřadu jsme se přemístili společně s ním rovnou za pejsky do útulku. Náš šikovný skladník s pracovníky a strážníky městské policie vykládali pytle s granulemi a my jsme se mezitím byli podívat přímo ke kotcům – kde zvířata tráví většinu dne. Vše jsme si prohlédli a potěšilo nás, jak útulek udržuje kotce čisté a kolik prostoru v nich pejsci mají. Na první pohled je znát, že pracovníci útulku pečují o zvířata s láskou a mají k nim hezký vztah.

Eurona darovala útulku v Broumově celkem 218 pytlů špičkových granulí Bohemian PetBar plných důležitých vitaminů a minerálů. Doufáme, že z nich budou mít pejsci radost a pochutnají si.



Přejeme jim hodně štěstí v hledání nového domova, kde najdou lásku a přívětivost. S útulkem zůstáváme nadále v kontaktu a jistě rádi přispějeme i někdy příště.



Veselé Vánoce s dětmi



Přemýšlíte, jakou aktivitu si užít s dětmi, když venku není zrovna hezké počasí? Jednou z nich, která Vaše ratolesti určitě zabaví, je pečení vánočního cukroví. Měli byste však zvolit méně náročné druhy cukrovinek, aby byly pro děti snadné a mohly Vám tak pomoci se svátečními přípravami. Pracnější cukroví si ponechte na čas, kdy budete mít klid a chvíli pro sebe.

Samotný výsledek pečení s dětmi bude možná trošku jiný, než na co jste zvyklí. V jejich podání bude hrát roli kreativita a určitě zatouží po tom, aby mohly použít některé barvy a udělat cukroví „veselejší“. Proto byste na to měli být vybaveni – připravit si např. něco na barevné zdobení. Pokud byste chtěli zvolit červenou, stačí přidat do těsta nebo krému pár ostružin či červenou řepu. O růžovou barvu se postarají maliny, pro fialovou si vyberte borůvky. Oranžová vznikne použitím kurkumy a pro hnědou Vám bude stačit kakao nebo troška skořice. Zde Vám nabízíme pár nápadů na méně náročné cukroví:

- Medové perníčky
- Vanilkové rohlíčky
- Marokánky
- Ořechové kuličky s chia semínky
- Linecké cukroví



GO SPUNKY!
nr. PB1014

Pinky Frou
nr. PB1001

Mlsání vánočního cukroví můžete dětem zpestřit našimi zdravými **ovocnými tyčinkami JETBAR!**

A jak zabavit děti, když třeba sněží nebo prší?

Každému se někdy stalo, že měl něco v plánu a překazil mu to déšť nebo sněhová kalamita. Jenže co dělat, když musíte vymyslet nějakou činnost pro děti? Pojďme se spolu kouknout na pár aktivit, které doma zabaví nejen děti, ale i Vás.



Společenské hry a hlavolamy

U deskových her se nikdy nudit nebudete. Můžete zvolit např. Člověče nezlob se!, oblíbenou karetní hru Prší nebo Dámu, Dostihy a sázky či další známé hry.





Pro zajištění čistoty hraček a dětských povrchů doporučujeme používat **Šetrný čisticí prostředek na hračky a dětské povrchy** (nr. 6330). Obsahuje hypoalergenní parfemaci sladkých hrušek s vanilkou a krémovou ovesnou kaší a je také Natural Product.

Malování

Děti jsou velmi kreativní a malování s nimi Vás rozhodně neomrzí. Dokážou vymyslet v podstatě cokoliv, co by zrovna mohly dostat na papír. A právě v malování se meze nekladou!

Hrát si na něco

Jde o typ hry, která děti pokaždé zabaví. Na chvíli se ocitnete v jejich světě, kdy se můžete vrátit do školních lavic, jít do jejich vytvořeného obchůdku nebo navštívit ordinaci lékaře, kde Vás děti rády ošetří. Věřte tomu, že kdy jim necháte prostor, určitě něco vymyslí!



A pokud se Vaše děti během malování umažou, vyřešíte to snadno díky **Bio-aktivnímu odstraňovači skvrn** (nr. 1011).



Děkujeme, že žijete *svůj sen* s EURONOU!

Rádi bychom Vám poděkovali za Vaši usilovnou práci, kterou v Euroně odvádíte. Každý měsíc nás překvapujete a přesvědčujete o tom, že žijete svůj sen společně s námi – což nám dělá obrovskou radost! Vaše nápady, kreativita, radost a motivace jsou pro nás „hnacím motorem“, díky tomu jedeme na vlně čisté filozofie už neskutečných 21 let!

Pevně věříme, že jste si čtení nového čísla Eurona News nabitého zajímavostmi, novinkami a Vašimi zážitky užili a bylo pro Vás přínosem. Ať už přehledem toho, co je v Euroně nového, šikovnými tipy nebo Vás motivovaly příběhy některých z Vás, kteří v Euroně našli nejen práci, ale také spoustu přátel, a hlavně svou životní cestu.

REDAKČNÍ TÝM

Vedoucí projektu: Vojtěch Dostál, Klára Zaňková

Redaktoři: Veronika Černá, Klára Zaňková, Kristýna Světlíková, Alena Dostálová, Vojtěch Dostál, Natálie Machová

Editoři: Klára Zaňková, Veronika Černá

Grafický design a zpracování: Jan Semerák, Jirout Reklamní agentura

Právo na chyby v sazbě textu vyhrazeno.


EURONA® by CERNY
EURONA NEWS
ČASOPIS O VÁS