Potravinářský zpravodaj

Číslo 7 • Ročník X • 20. října 2009 • Cena 24 Kč

ufi Approved Event

SALIMA

27. mezinárodní potravinářský veletrh

2.–5. 3. 2010

Brno – Česká republika

www.salima.cz

Nezapomeňte se přihlásit!!!

Školy mají zájem o biopotraviny

Vyprodukovat biopotraviny tak, aby splňovaly požadavky spotřebitelů, není jednoduché. Zvláště když se jedná o skupinu vzdělaných středoškoláků a vysokoškoláků, kteří mají zájem o nadstandard. Jak průzkumy potvrzují, biopotraviny již tradičně nejvíce nakupují lidé vzdělaní, obvykle jim je mezi 30–40 roky a mají jedno mladší dítě 14 let. Chtějí jíst zdravě a mají zájem v tomto duchu vychovávat i své děti. Proto řada škol se k tomuto programu hlásí a nezůstávají osamocené. Dokonce mají šanci se zhostit úkolu dostat biopotraviny do jídelníčku svých školáků. A skutečně velikou, protože podpořit je chce projekt „Koruna pro bio do škol". Na tiskové konferenci uprostřed září o tom hovořili organizátoři projektu. Chtějí zároveň zvýšit informovanost dětí o ekologickém zemědělství. Prozradili i to, proč se zaštiťují logem „Koruna pro bio do škol".

Během září totiž devět potravinářských a obchodních firem za tímto účelem odevzdávalo korunu z každého zvláštním logem označeného výrobku do speciálního fondu. Celkem by se mělo jednat o několik stovek různých výrobků. Koruna ke koruně se schází do tohoto fondu a už na jaře příštího roku se mohou o vybrané peníze se svými projekty ucházet základní a mateřské školy.

Grant od Nadace Partnerství, hlavního pořadatele, budou úspěšné školy moci použít kromě zavedení potravin do školní jídelny či bufetu také na vzdělávací semináře, exkurze na ekologické farmy, pořádání „Biodnů" pro veřejnost či spolupráci školy s místními zemědělci. O vybrané částce mohou nalézt zájemci víc informací na webové adrese www.miliondetem.cz.

Zatím je to šest procent škol, kde se do jídelníčku dostávají biopotraviny. Podle Toma Václavíka z agentury Green Marketing v Česku alespoň někdy použily biopotraviny k přípravě jídel ve školních jídelnách již stovky škol. Ve srovnání se západoevropskými zeměmi je to však málo. Údajně v Rakousku se do školních jídelen dostává z produkce ekologického zemědělství 30–40 procent a v Itálii ještě víc. Jak Václavík dodává, v této zemi je příprava školních obědů z biosurovin prý dokonce povinná ze zákona.

Názory na biopotraviny se však různí, a zatímco jejich propagátoři plamenně hovoří o zemědělství bez chemie a potravinách bez těchto reziduí, odpůrci jejich význam nebo pravost podceňují. Označení BIO tak berou jen jako nafouknutou bublinu a rádi citují z publikace britských vědců, která byla zveřejněna uprostřed letošního léta. Tam se tito odborníci sice nestaví k biopotravinám zády, ale zároveň nemají jasné důkazy pro jejich nadstandardnost. Tvrdí dokonce, že biopotraviny nejsou o nic víc zdravější než klasické potraviny. Přitom ceny biopotravin jsou oproti klasicky vyráběným potravinám v průměru více než dvojnásobné. Podle Václavíka však vyhláška ministerstva školství garantuje strop, který cena školního oběda nesmí přesáhnout.

Podle všeho však výrobci biopotravin, kteří chtějí napříště dodávat pravidelně a ve větších objemech své zboží školním jídelnám, budou pod tlakem na jejich zlevnění volit mírnější ceny. Nižší, než za jaké prodávají do větších obchodů. Tam se dostává toto zboží také ve větších maržích, a jak zase průzkumy prozrazují, celkem 74 procent biopotravin se prodává v obchodních řetězcích. Supermarkety, hypermarkety a sítě drogérií začaly zákazníkům nabízet širší sortiment biovýrobků. Největší nástup biopotravin zaznamenaly řetězce v letech 2007 a 2008. Do té doby byla nabídka omezena většinou na sortiment zdravé výživy a obrat s sebou přinesly až tak zvané privátní značky. Jen za loňský rok tak spotřebitelé za biopotraviny utratili 1,8 miliardy korun. Letos je to s jejich odbytem o trochu horší, jsou dražší, a lidé, jak se ukazuje, nejvíc šetří na potravinách a vybírají podle ceny. Podíl biopotravin tak letos klesl. Zatímco jejich odbyt vloni v porovnání s rokem 2007 stoupl o plných 70 procent, letos při srovnávání s rokem 2008 růst jejich spotřeby klesl a je jen 40procentní.

Zatím se biopotraviny na celkové spotřebě potravin podílejí necelým procentem. Přesto se počítá s růstem konzumu všeho, co je BIO. Hovoří pro to i snaha EU co nejvíc dál podporovat zejména ekologické zemědělství. Výhodou šetrně hospodařících podniků jsou a budou i nadále vyšší dotace. Jak se ukazuje, ekofarmy již nyní lépe odolávají ekonomické krizi a jsou na tom přece jen o něco lépe než zemědělci s klasickým hospodařením. Jen na Vysočině je již v plném provozu a zaregistrovaných na 114 ekofarem a další zemědělci se k této činnosti hlásí. Biopotraviny se tak stávají součástí jídelníčku stále většího okruhu spotřebitelů a je to nová šance pro řadu podnikatelů na venkově.

Eugenie Línková

Nad trhem chlebového obilí zataženo

Produkce obilovin ČR v roce 2009 činí celkem 7 649 970 tun. Je to o 722 533 tun méně než v roce 2008. Z toho pšenice 4 367 671 tun, žita 176 065 tun, ječmene 2 061 612 tun, ovsa 164 264 tun a kukuřice 641 270 tun. Pokles produkce ve srovnání s rokem 2008 činí u pšenice asi 264 tis. tun, žita 34 tis. tun, ječmene 182 tis. tun a kukuřice 217 tis. tun. Naopak ovsa se sklidilo o 8 tis. tun více. Sklizené množství obilovin pro domácí spotřebu, která je u nás dlouhodobě na úrovni 5,5 mil. tun, dostačuje. Významný je však export obilovin, který v uplynulém marketingovém roce představoval téměř 2 mil. tun. Je důkazem toho, že jsme součástí evropského a světového trhu s obilím a že na nás bezprostředně působí pozitivně i negativně všechny jeho změny. Pokud se soustředíme na chlebové obilí, což v našich podmínkách je pšenice a žito, můžeme být letos velmi spokojeni. Ve světovém měřítku se urodilo 659 mil. tun a v Evropě 130 mil. tun pšenice. Zvýšily se i světové zásoby pšenice na 184 mil. tun, a ceny proto pozvolně klesají. Extrémem ČR jsou vysoké zásoby pšenice z minulého marketingového roku, které způsobují extrémní pád cen. Dobrá je i kvalita. Jediným problémem pro mlynáře jsou regionální výkyvy objemové hmotnosti zrna, které se projeví v dosahování nižší výtěžnosti mouky. Obavy vzbuzuje také další cenový vývoj.

Mlýny dnes nakupují potravinářskou pšenici od zemědělských podniků za 2 800 až 3 000 Kč/t. Údaje o cenách pšenice od prvovýrobců, které vykazuje ČSÚ (2 500 Kč/t), jsou ovlivněny obchodními vztahy mezi zemědělci a výkupními organizacemi, charakteristickými velkým množstvím zápočtů za hnojiva a služby. Cenu obilí ve mlýně dále ovlivňuje podíl zpracovávaného obilí ze zásob z minulé sklizně a pohybuje se kolem 3 000 Kč/t. Návazně došlo ke snížení cen mouky. Letos ale neplatí stejné cenové rozpětí mezi moukou a obilím, protože v důsledku přebytků obilí klesly ceny mlýnských krmiv, a tím i finanční výtěžnost z tuny obilí. Mlynáři také s obavami sledují cenový vývoj obilí v zahraničí a očekávají, že ceny začnou stoupat. Nelíbí se jim proto pokles cen chleba a pečiva, i balené mouky. Ceny pečiva pod 1,50 Kč za kus a mouky pod 7 Kč za 1 kg balení neodrážejí reálnou hodnotu těchto výrobků. V prodejních akcích je již možné zaznamenat tzv. podnákladové ceny, což vyvolává tlak obchodních řetězců a konkurenční boj pekáren.

Letošní sklizeň prakticky skončila. Velmi nízká cenová úroveň klade otázky, jaký bude další vývoj. Je snad normální, že v dubnu 2008 se pohybovala cena pšenice přes 6 tis. Kč/t, a nyní zemědělec může stejnou pšenici prodat pouze za 2,5 tis. Kč/t? Dlouhodobý cenový vývoj při tom ukazuje na pozvolný vzestup cen, ty ale nyní již druhý rok klesají, navíc dochází k jejich extrémním výkyvům. Kdo si myslí, že daná situace je pro někoho výhodná, určitě se nezajímá o dopady cenových výkyvů na hospodaření výrobců. Bude mít zemědělský podnik zájem o pěstování obilí za těchto cenových podmínek, když prodává bez zisku, anebo se ztrátou? Jsou únosné cenové výkyvy pro zpracovatele, kteří vždy při růstu cen prodělávají obrovské sumy peněz? Má vůbec někdo z této cenové nestability prospěch? Přináší někomu prospěch přehnaný tlak obchodních řetězců na nízké ceny základních potravin, když se nezvyšuje jejich spotřeba a v konečném výsledku se neprojevuje ve struktuře spotřebního koše, ani ve vývoji inflace?

Od roku 2007, kdy na celém světě skokově vzrostly ceny obilovin v důsledku neodůvodněného očekávání vysoké spotřeby a spekulací finančních kruhů, zaznamenala OSN vzrůst počtu hladovějících obyvatel planety o více než 150 milionů na téměř miliardu. Na vysokých cenách nakonec nevydělal nikdo. Okamžitě vzrostly ceny všech vstupů do zemědělství. Ceny obilovin se promítly do cen krmiv a živočišné produkce. Prohloubila se tím krize v této oblasti, která pokračuje dodnes s nesmírnými důsledky rušení chovů i zpracovatelských podniků. Po pádu cen v následujícím roce se významně zhoršilo hospodaření všech zemědělských vertikál. Není tedy lepší vzdát se individuálních zájmů a zabývat se otázkou, jak zlepšit fungování tohoto zemědělského trhu? Přece je jiný než trhy ostatní. Specifika vychází z klimatických změn a výrobních cyklů v zemědělském odvětví.

Přehnaná liberalizace zemědělských trhů nic nepřináší. Naopak nestabilita a cenové výkyvy vyvolávají různé krizové momenty. Statistika dokazuje, že nejvíce trpí nejchudší obyvatelé, země závislé na dovozech, středně veliké a malé podniky. Obchod vede k profilaci firem pouze na velké a malé, které mezi sebou soupeří o zdroje a pozemky. Ve výhodnějším postavení jsou velké podniky. Vyvstává otázka, jaký model zemědělského rozvoje chceme podporovat. Světová organizace obchodu ale stále prosazuje liberalizaci. Také Evropa chce opustit současné regulační nástroje řízené nabídky intervencí na trhu a cenových podpor. Strategii může charakterizovat výrok „od řízení nabídky k obchodním pravidlům a bezpečným potravinám". Ale v posledních třech letech se v EU projevil právě deficit intervenčních zásahů. Z trhu nebyly odčerpány přebytky, protože intervenční cena je nízká a neodpovídá již realitě. Není tedy namístě od tohoto nástroje ustupovat. Vhodné je zvážit možnost zavedení nejenom minimální ceny, ale současně i maximální ceny pro spotřebitele. Nejde o volání po cenovém úřadu, ale jde o nevyhnutelnou diskuzi o nástrojích. Pro slaďování nabídky a poptávky je třeba hledat jiné a nové nástroje. Přitom jde o nevyhnutelnou nutnost vytvořit skutečné zásoby a sklady pro potravinovou bezpečnost, a současně s tím zabránit spekulacím.

Se vším souvisí také otázky rozpočtu. Řízení nabídky je nákladná záležitost a rozpočtové možnosti jsou omezené. Naléhavěji to platí

(Dokončení na straně 3)

Mezinárodní ocenění předsednictví ČR v oblasti komodit a potravin

Nedávno skončenému předsednictví České republiky v Radě EU v oblasti komodit a potravin se dostalo ocenění na mezinárodní úrovni. Rada Mezinárodní komoditní organizace ICCO v Londýně na svém 80. zasedání zvolila svým předsedou Ing. Jindřicha Fialku, ředitele odboru potravinářské výroby a legislativy Ministerstva zemědělství ČR.

Fialka v první polovině roku 2009 předsedal pracovním skupinám Rady EU v oblasti komodit a potravinářství. ICCO byla založena v roce 1973 pod záštitou OSN a jejími hlavními cíli jsou posílení globálního ekonomického řetězce základních komodit, zvyšování transparentnosti trhu, tvorba kvalitativních standardů a správné výrobní praxe pro jednotlivé komodity. ČR je členem ICCO od data svého vstupu do EU, která má v organizaci rozhodující vliv.

Hlavním úkolem, který před Radou ICCO pod vedením ČR stojí, je dokončení renegociace nové Mezinárodní dohody ICCA, která bude v případě úspěšného dojednání postoupena konferenci UNCTAD v Ženevě v dubnu 2010. ČR se rovněž v rámci své role v ICCO bude věnovat otázce kvality potravin, zvyšování transparentnosti trhu, food security a rovněž zvyšování efektivity činnosti samotné organizace.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

PGRLF
Podpůrný a garanční rolnický a lesnický fond, a.s.

Krize?
Zmírněte její dopady využitím našich programů „Zpracovatel – Provoz“ a „Podpora krátkodobého financování“

- Podpora ve formě dotace části úroků z provozních úvěrů
- Podpora ve formě zajištění části provozních úvěrů
- V současné době bylo přijato 304 žádostí do našich krizových programů, představujících úvěry v celkovém objemu 2,796 mld. Kč se žádostí o garance v objemu 517 mil. Kč a s přibližnou výší podpory úroků 48 mil. Kč.

Více informací, včetně žádosti o poskytnutí podpory, naleznete na www.pgrlf.cz
infolince: +420 225 989 480, E-mail: info@pgrlf.cz

Miltra®
Miltráček

NOVINKA

- ochucený tvarohový dezert
  čokoláda, vanilka, jahoda
- bez konzervantů
- 90g

Bez konzervantů

MILTRA B s.r.o. Městečko Trnávka, tel.: 461 353 276, fax: 461 311 569, email:obchod@miltra.cz

www.miltra.cz

Nad trhem chlebového obilí zataženo

(Dokončení ze strany 1)
více než kdy jindy. Rozpočet pro zemědělství v EU je tvořen převážně z přímých plateb a pouze malá část (cca 10 %) připadá na cenové regulace a investice do zemědělsko-potravinářského komplexu. I z této malé části je více určeno do zemědělských podniků, a nikoliv do zpracovatelského průmyslu. Dalším problémem je skutečnost, že dotace pro konkurenceschopnost směřují pouze do 20 % podniků. Zpřesnění „kdo a co potřebuje podporu" je tedy nutné přehodnocovat častěji než doposud. Všechny uváděné disproporce v dotacích a regulacích totiž vedou ke snižování schopností zásobovat obyvatelstvo potravinami, prohlubují dopady nerovné soutěže o zdroje a mají negativní vliv na ceny potravin. Pěstitelé musí mít přístup ke zdrojům a spotřebitelé prostředky pro nákup.

Je tedy namístě hledat nové nástroje a změnit celkovou strategii zemědělského trhu, řízení nabídky a zdrojů ve světovém měřítku. Jde o otázky politické – s naléhavým řešením vyžadujícím především diskuzi bez emocí a bez předsudků. Patrně by bylo vhodné vytvořit větší prostor pro národní politiku s vlivem na obchodní toky. Podporovat místní trhy. Zachovat řízení nabídky a stanovit obchodní pravidla, včetně těch kvalitativních s určením standardů. Rozhodně je nezbytné dosáhnout větší demokracie v dodavatelských řetězcích a snížení nadvlády monopolů.

Z pohledu současné situace po nové sklizni můžeme být na první pohled zcela spokojeni. Chlebového obilí máme dostatek a v dobré kvalitě, o ceny se popereme a spotřebitel bude krátkodobě spokojen z jejich nízké úrovně. Dlouhodobější srovnání však nabádá k opatrnosti a ke změnám mechanismů trhu, protože nebezpečí hrozí stále víc.

Dr. Pavel Filip
Svaz průmyslových mlýnů ČR

Mlékař Vladimír Hnilička osmdesátníkem

Oslavenec Vladimír Hnilička (sedící vlevo) při gratulaci předsedy představenstva společnosti MORAVIA LACTO, Jihlava, Ing. Stanislava Coufala (stojící vpravo) na oslavě u „Tří věžiček". Za nimi na stěně olejomalba s portrétem oslavence z dob jeho mlékařského mládí v mlékárně v Chocni v r. 1955.

Dne 3. října 2009 oslavil Vladimír Hnilička svoje životní jubileum – 80. narozeniny. Celý život zasvětil mlékárenství a jeho entuziasmus mu zůstal dodnes. Působil v řadě mlékárenských podniků na Vysočině a Východočeském kraji. Srdcem „péemvák", a to je velmi pozitivní přídomek někdejší řídících pracovníků Průmyslu mléčné výživy, často úspěšně zasahoval tam, kde bylo nutné zlepšit situaci ve výrobě, obchodě, ale i dalších činnostech mlékáren. Pak si na pár let „odskočil" do pražského Laktosu, kde dělal vítr svojí kontrolní činností. Zhruba pět let pracoval i jako pracovník inspekce jakosti mlékárenských výrobků na SZPI. I v posledních letech nezahálel a mlékárny skupiny INTERLACTO využívaly jeho životní zkušenosti do doby nedávné. I oslava jeho narozenin dne 8. října 2009 u „Tří věžiček" u Jihlavy byla v jejich režii a to je velmi pěkné ocenění práce Vladimíra Hniličky.

I naše redakce přeje Vladimírovi Hniličkovi do dalšího života mnoho zdraví a osobní spokojenosti a i radost z přízně jeho mlékárenských kolegů a kamarádů.

Ing. František Kruntorád, CSc.

Každý den je den lidí, den zvířat je jednou do roka

Samozřejmě tomu není tak doslova, že zvířatům byl přiřčen pouze jeden sváteční den, na svátek sv. Františka z Assisi, který byl svým laskavým vztahem ke zvířatům pověstný.

Snad každý poctivý chovatel zvířat se snaží, aby jeho zvířata měla každý den hezký, aby nestrádala a jejich potřeby byly uspokojeny. A to jak chovatel zvířat hospodářských, tak i zvířat zájmových. A aby to tak opravdu bylo, na to dbá Státní veterinární správa ČR. Státní veterinární dozor vychází pochopitelně z veterinárních předpisů, kde jsou zásady vztahu ke zvířatům zakotveny. Jde především o veterinární zákon a o zákon na ochranu zvířat proti týrání. (Od ledna do září bylo celkem provedeno inspektory SVS 9 510 kontrol, při kterých bylo kontrolováno 15 119 658 všech druhů zvířat. Závady byly zjištěny při 582 kontrolách a týkaly se 122 017 zvířat).

Nutné je ale zmínit, že pro orgány státního veterinárního dozoru je velkou pomocí a přínosem spolupráce s Ústřední komisí pro ochranu zvířat a s většinou nevládních organizací, které se věnují péči o zvířata. Je vhodné zmínit například Nadaci na ochranu zvířat (která je členem Eurogroup a spolupracuje se Světovou společností na ochranu zvířat (WSPA) a letos oslaví 15 let svého trvání), dále Společnost pro zvířata nebo Ligu na ochranu zvířat. Spolupráce spočívá ve vzájemné informovanosti, připomínkování změn legislativy a v neposlední řadě i v informování o případech týrání zvířat, které pomáhá řešit právě státní veterinární dozor.

Při letmém pohledu na statistiky lze říci, že případů týrání zvířat, přes občasné medializované excesy, přece jen ubývá. Od počátku devadesátých let, kdy „týrací" zákon nabyl účinnosti, ubývá případů týrání hospodářských zvířat. Paradoxně jsou stále zaznamenávány případy týrání zvířat zájmových. Dokonce by se mohlo i zdát, že takovýchto případů přibývá.

Pokud jde o hospodářská zvířata, hraje jistě velkou roli to, že farmáři si dobře uvědomují, že odpovídající užitek mohou poskytovat nejen zvířata zdravá, ale i aspoň trochu „šťastná". K tomu se snaží přispět i Státní veterinární správa osvětou při různých příležitostech. Pokud pak jde o zájmové chovy, je určitým problémem nevzdělanost chovatelů. Proto je jistě dobře, že prodejci zájmových zvířat jsou povinni zájemcům o chov zvířat podat základní informace o jejich chovu.

Jaký je tedy smysl Mezinárodního dne zvířat či případné „doporučení" svatého Františka? Uvědomit si asi, a nikoli jen tento den, že zvířata jsou živí tvorové, kteří si zaslouží respekt i pochopení, ať už je člověk chová pro užitek, pro potěšení nebo jako společníky.

Za srpen pokuty za milion a půl

Přestože nelze hovořit o tom, že by hlavním smyslem státního veterinárního dozoru bylo udělovat pokuty, krajské veterinární správy zahájily v srpnu 79 správních řízení a udělily pokuty ve výši 1 507 200 Kč.

Za poslední roky se roční výše uložených pokut při kontrolách welfare, ve zpracovatelských závodech či při uvádění potravin živočišného původu do oběhu, tj. do tržní sítě, pohybují okolo 16 milionů korun. Z tohoto pohledu lze říci, že uplynulý měsíc srpen byl „průměrný". Od počátku roku (leden až srpen) bylo uloženo pokut za 9 456 000 Kč.

Zhruba lze uvést, že je zaznamenatelný meziroční pokles ukládaných pokut v řádu statisíců. Svědčí to o lepší osvětě, lepší uvědomělosti chovatelů i zpracovatelů, a zajisté o stále lepší úrovni státního veterinárního dozoru. Hlavním cílem státního veterinárního dozoru je problémům předcházet.

Česká vejce do Ruska mohou

Od počátku září je možné opět do zemí Ruské federace vyvážet z ČR násadová vejce, rovněž tak jednodenní kuřata. Naše republika byla ruskou stranou posouzena jako země, kde se nevyskytuje aviární influenza, ani zde není v tomto ohledu aktuální riziko. Rovněž tak jsme byli ruskými odborníky shledáni jako země s dobrou nákazovou situací. To, co platí pro obchodování se zeměmi EU, platí pro naše případné vývozce i východním směrem.

Státní veterinární správa ČR je tím subjektem, který je z hlediska případného vývozu potravin živočišného původu a živých zvířat do Ruska důvěryhodný a který potvrzuje ruské požadavky na zdravotní nezávadnost (požadované ruskou veterinární legislativou).

Lze říci, že Státní veterinární správě se podařilo vyjednat pro naše vývozce srozumitelné podmínky pro uplatnění našich produktů na velkém ruském trhu. Kromě EU vyjednaných vývozních certifikátů má totiž ČR s ruskou stranou na základě bilaterálních jednání schválené vývozní certifikáty na celou řadu komodit. Jsou to například vývozní osvědčení na vývoz plemenného skotu (i jatečného skotu), spermatu býků, králičího masa, na vývoz krmiv pro psy a kočky, na vývoz loveckých trofejí, surových kůží i prasečích štětin. Všechny tyto certifikáty (originály) mají k dispozici krajské veterinární správy a jejich kopie jsou k nalezení na webových stránkách www.svscr.cz.

Ne prasatům z Litvy

Státní veterinární správa ČR zakázala dovoz chovných prasat, a vůbec jakýchkoli prasat z Litvy. Důvod je prozaický, nákazová situace je v naší republice odlišná než v zemi původu.

Naše republika právě z důvodu dobré nákazové situace může po zemích, ze kterých by se měl obchod uskutečnit, požadovat dodatečné garance. To znamená, že v případě obchodování s prasaty, smí do ČR prasata pouze ze zemí, kde se nevyskytuje Aujeszkyho choroba prasat, popřípadě zde mají schválený ozdravovací program proti této nákaze. A to právě není případ Litvy.

Navíc je nám známo, že na hospodářstvích, ze kterých se měl obchod uskutečnit, měli ještě nedávno problémy s klasickým morem prasat.

ČR je prostá mimo jiné klasického moru prasat i Aujeszkyho choroby prasat, proto také naši zemědělci nemají problémy při obchodování se svými zvířaty. Z výše uvedeného je zřejmé, že náš státní veterinární dozor pracuje tak, jak má. Jeho cílem je bránit zavlečení nákaz zvířat na naše území a samozřejmě chránit i zdraví lidí.

Z Kamerunu ani kamerunskou ovci

Hned na počátku je třeba uvést, že Kamerun není schválenou třetí zemí pro dovoz většiny živočišných druhů do EU! Nicméně považujeme za vhodné upozornit veřejnost, že podle „evropských" informací jistá společnost zabývající se obchodem se zvířaty v Kamerunu podvodně vylákala z řady evropských klientů nemalé částky za dodání zvířat (šlo o koně, ptáky, psy). A právě proto, že se z Kamerunu do EU dovážet zvířata nesmí, nemohla být tato zvířata vpuštěna do Evropské unie.

Proto se domníváme, že je dobré upozornit české dovozce, aby se vždy předem informovali na Státní veterinární správě ČR o možnosti dovozu nejenom z Kamerunu, ale i z ostatních třetích zemí. Předejde se tak řadě problémů a mimo jiné budou i ušetřena zvířata, která by strávila řadu hodin v přepravních prostředcích a nakonec by stejně nebyla vpuštěna do EU.

Při jakémkoli dovozu, zejména živých zvířat, tedy pozor! A to nehovoříme o zvířatech chráněných CITES. Zde je pak také namístě se včas informovat, a to na Ministerstvu životního prostředí nebo na České inspekci životního prostředí.

Josef Duben, SVS ČR

Českým prasatům dveře otevřené (na Ukrajinu)

Několikerá jednání s ukrajinskou stranou, která absolvoval Milan Malena, ústřední ředitel Státní veterinární správy ČR, přináší ovoce.

Státní veterinární správa ČR obdržela z Ukrajiny schválený vývozní certifikát na možný vývoz českých jatečných prasat do země. (Vývoz vepřového masa byl již dříve dohodnut na úrovni Evropská komise – Ukrajina). Proto považujeme za vhodné informovat zájemce o možnosti uplatnit své produkty i na ukrajinském trhu. Dále je ve stádiu schvalování několik dalších certifikátů na vývoz surovin a potravin živočišného původu a živých zvířat do tohoto státu. Půjde například o jatečný a výkrmný skot, embrya skotu, jednodenní kuřata a násadová vejce, mléko a mléčné výrobky, masné výrobky a krmiva.

Lze opět na tomto příkladě potvrdit, že Státní veterinární správa ČR nejen dělá všechno pro to, aby byla zdravá zvířata a zdravotně nezávadné produkty, ale i s efektem vyjednává pro chovatele a zpracovatele možnosti, jak se uplatnit se svou „živočišnou" produkcí i na jiných trzích. Naši zemědělci i zpracovatelé to dobře vědí.

Se zvířaty z nečlenských zemí do ČR jen na letiště

Státní veterinární správa ČR uskutečnila revizi míst vstupu na území republiky pro cestující, kteří přilétají se svými zvířátky ze zemí, které nejsou členy EU. A připomíná, že cestující z těchto třetích zemí, kteří přilétají v doprovodu zvířete v zájmovém chovu, mohou vstoupit na území ČR pouze přes 5 uvedených míst vstupu:

1. Praha Ruzyně, veřejné mezinárodní letiště,
2. Brno Tuřany, veřejné mezinárodní letiště,
3. Ostrava Mošnov, veřejné mezinárodní letiště,
4. Pardubice, veřejné mezinárodní letiště,
5. Kunovice, neveřejné mezinárodní letiště.

Zvířaty v zájmovém chovu se podle Nařízení (ES) č. 998/2003 rozumí maximálně 5 zvířat vyjmenovaných druhů: psů, koček, fretek, bezobratlých (s výjimkou včel a korýšů), okrasných tropických rybek, obojživelníků, plazů, hlodavců a domácích králíků.

Pro ptáky doprovázející svého majitele či osobu, která za ně odpovídá, je jediným schváleným místem vstupu mezinárodní letiště v Praze Ruzyni a tito ptáci musejí být předloženi k pohraniční veterinární kontrole na Pohraniční veterinární stanici Praha Ruzyně. Pro dovoz ptáků platí speciální podmínky, je tedy nutné před dovozem kontaktovat Státní veterinární správu ČR.

Základní informace o dovozu zájmových zvířat i o obchodních dovozech lze získat na webových stránkách Státní veterinární správy: www.svscr.cz.

Josef Duben
SVS ČR

Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS ČR: www.svscr.cz

SZPI zakázala čínské nudle s hliníkem

Státní zemědělská a potravinářská inspekce zakázala prodej několika šarží nudlí, které z Číny do ČR dovezla společnost F.W.Tandoori spol. s r. o. U těchto těstovin byl totiž naměřen obsah hliníku, který překračoval limit stanovený pro obdobné případy ministerstvem zdravotnictví. Zákaz se týká těchto konkrétních výrobků a šarží:

Lucky Life Brand Quick Cooking Noodles (balení 500 g, datum minimální trvanlivosti 30. 10. 2010)

Lucky Life Brand Quick Cooking Noodles (balení 500 g, datum minimální trvanlivosti 30. 9. 2010)

Lucky Life Brand Pšeničné bezvaječné nudle (balení 250 g, datum minimální trvanlivosti 30. 9. 2010)

SZPI nařídila okamžité stažení těchto potravin z tržní sítě. Vzhledem k povaze výrobku i k jeho datu minimální trvanlivosti jej spotřebitelé mohou mít také doma. Identifikované šarže nudlí však nepředstavují akutní zdravotní riziko.

Informace o případu SZPI odeslala prostřednictvím Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) na vědomí ostatním členským zemím EU.

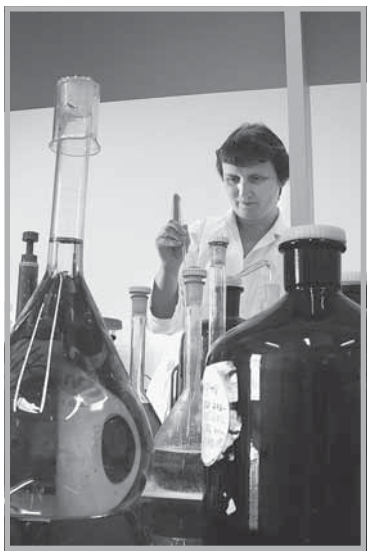
Martina Šmídtová
tisková mluvčí SZPI

Z trhu byly staženy lískové ořechy s plísní

Státní zemědělská a potravinářská inspekce nařídila stažení z oběhu výrobku Jádra lískových ořechů neloupaná (balení 200g, datum minimální trvanlivosti 30. 09. 2009, označení šarže L 66072). Inspektoři SZPI totiž na povrchu uvedené potraviny zjistili výskyt plísně.

Do obchodní sítě bylo distribuováno 2 400 balení této potraviny. Nyní již byly uvedené lískové ořechy, které pocházely z Německa, z trhu staženy. Vzhledem k datu minimální trvanlivosti je však mohou mít spotřebitelé stále doma. Plíseň přitom nemusí být na povrchu jader zřetelně viditelná.

Mgr. Martina Šmídtová, SZPI



SZPI nepropustila do oběhu zásilku čajů z Číny

Státní zemědělské a potravinářské inspekci se podařilo ve spolupráci s celním úřadem v Liberci odhalit zásilku čajů původem z Číny, které obsahovaly pro potraviny zakázané rostliny.

Při fyzické kontrole byly inspektory SZPI zachyceny dvě čajové směsi, které měly ve složení deklarovány zakázané byliny. Konkrétně se jednalo o směs černého čaje a bylin obsahující listy kasie úzkolisté *(Cassia angustifolia)* a o čajovou směs na snížení tlaku, která obsahovala ve složení bylinu toješť *(Apocynum spp.)*. V obou případech se jedná o rostliny s farmakologickým účinkem, které figurují na seznamu rostlin zakázaných při výrobě potravin.

SZPI z výše uvedených důvodů vydala závazné stanovisko nepropustit tuto dodávku do volného oběhu, díky tomu spotřebitelům nehrozí žádné nebezpečí. Dovozce nyní může zásilku vrátit svému dodavateli nebo ji musí zničit.

O případu byly prostřednictvím Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (RASFF) informovány i ostatní členské státy EU.

Petra Hoferková
Oddělení komunikace ÚI SZPI

Systém RASFF oslavil 30. výročí

Před třiceti lety začal v Evropě fungovat Systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed – RASFF). Za ta léta systém prodělal mnoho změn; ovlivnil jej rozvoj komunikačních sítí i rozšíření Evropské unie. Princip ovšem zůstal stejný. Státy, které jsou na něj napojeny, si jeho prostřednictvím vyměňují informace o nebezpečných potravinách, ale i krmivech na evropském trhu. Když jeden ze členů sítě zjistí na svém území nebezpečnou potravinu a existuje byť jen podezření, že byla distribuována do jiné země, musí o tom neprodleně tuto zemi prostřednictvím systému informovat. Orgán takové země pak může včas přijmout nezbytná opatření, aby ochránil zdraví spotřebitelů.

Národním kontaktním místem systému RASFF v ČR je Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Pracovnice Národního kontaktního místa přijímají varovná oznámení od ostatních členských zemí a naopak odesílají oznámení o případech, které zjistily dozorové orgány na českém trhu. Národní kontaktní místo funguje nepřetržitě dvacet čtyři hodin denně včetně víkendů a státních svátků. SZPI zároveň sama do systému přispívá.

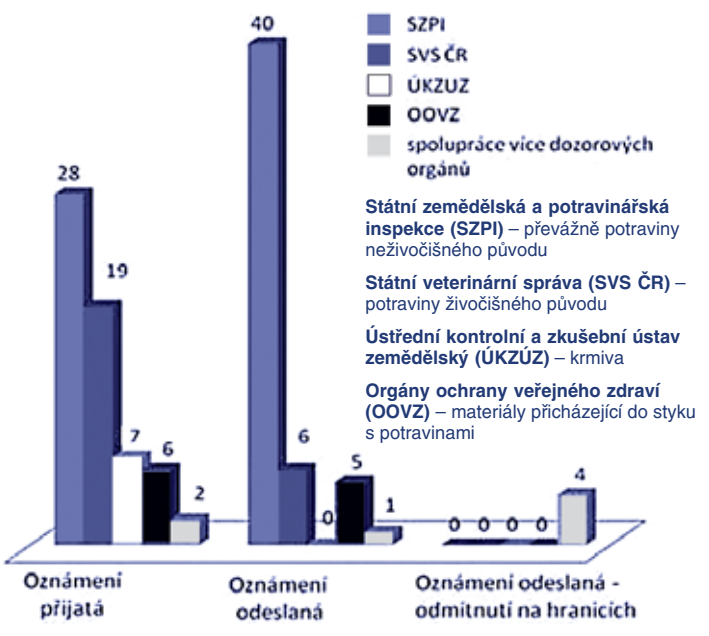
V roce 2008 se ČR týkalo 118 oznámení, 64 % z nich řešila právě SZPI. Oznámení se týkala například nadlimitního obsahu pesticidů v ovoci a zelenině, cukrovinek s nedeklarovanými alergeny nebo suchých skořápkových plodů s aflatoxiny. SZPI ve spolupráci s Generálním ředitelstvím cel také zadržela čtyři dodávky nebezpečné potraviny ještě před propuštěním na evropský trh, jednalo se například o arašídy, u nichž byl prokázán zvýšený výskyt aflatoxinů, nebo o želé cukrovinky z Vietnamu, při jejichž konzumaci hrozí riziko zadušení.

V letošním roce již SZPI řešila 52 přijatých oznámení, naopak vlastní kontrolní zjištění se stala podkladem pro 21 odeslaných oznámení. SZPI tak například varovala před doplňky stravy, které obsahovaly látky určené pouze pro schválená léčiva, nebo před nebezpečnými žvýkačkami, které měly údajně podporovat erekci. Kromě toho již bylo na hranicích zadrženo pět dodávek nebezpečných potravin, například mandlí a arašídů s aflatoxiny nebo plesnivých rozinek.

V loňském roce bylo prostřednictvím systému RASFF distribuováno celkem 3 099 originálních oznámení. Mezi mediálně nejznámější kauzy v celoevropském kontextu patřil případ dioxiny kontaminovaného vepřového masa z Irska nebo případ výskytu melaminu v potravinách původem z Číny. V případě melaminu byli členové systému RASFF napojeni dokonce na informační síť Světové zdravotnické organizace INFOSAN, a byli tak informováni nejen o zjištěních z Evropy, ale z celého světa.

Mgr. Martina Šmídtová
SZPI

NOTIFIKACE SYSTÉMU RASFF TÝKAJÍCÍ SE ČR V ROCE 2008



Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) – převážně potraviny neživočišného původu

Státní veterinární správa (SVS ČR) – potraviny živočišného původu

Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ) – krmiva

Orgány ochrany veřejného zdraví (OOVZ) – materiály přicházející do styku s potravinami

Dozor nad trhem s potravinami se zjednodušil

V průběhu července a srpna letošního roku iniciovalo Ministerstvo zemědělství jednání zástupců dozorových orgánů v oblasti potravin. Účelem jednání bylo sjednocení a zjednodušení kontrol tak, aby byly menší zátěží jak pro potraviináře a prodejce, tak i pro dozorové orgány samotné.

Dohody, které uzavřely Ministerstvo zemědělství, Ministerstvo zdravotnictví, Státní veterinární správa ČR (SVS) a Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI), se týkají zejména prodeje potravin živočišného původu. Kontrolu při výrobě a zpracování provádí jako doposud SVS (dle § 16 zákona č. 110/1997 Sb., konkrétně odstavce 1) písm. b bod 2), při prodeji samotném pak už kontroluje výrobky SZPI. Odpadá tak zbytečné zdvojování kontrol.

V případě prodeje mražené i čerstvé zvěřiny kontrolu provádí SVS, s ohledem na specifický charakter těchto výrobků. V případě tržišť je nezbytné, aby bylo místo prodeje schváleno pro prodej produktů živočišného původu podle § 46 zákona č. 166/1999 Sb. Schválení v tomto případě provádí SVS.

Krajské hygienické stanice a Hygienická stanice hl. m. Prahy pak provádí dle dohody kontroly nad teplými úseky prodejen charakteru hyper- a supermarketů, v nichž dochází k přípravě teplých pokrmů, které nejsou určeny k přímé spotřebě v místě prodeje.

Dohoda vychází z praktických zkušeností dozorových orgánů a zohledňuje i evropskou legislativu v této oblasti, konkrétně nařízení EP a Rady č. 882/2004. Jednání o dalším zjednodušení kontrol a legislativy s kontrolami spojené budou i nadále probíhat. Cílem jednání je snižovat zátěž výrobců, prodejců i dozorových orgánů. *Hugo Roldán*
ředitel odboru komunikace MZe

Ceny ministra zemědělství pro mladé vědecké pracovníky a za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a vývoje v roce 2009

Ceny za mimořádné výsledky ve vědě a výzkumu předali náměstek ministra zemědělství Ing. Stanislav Kozák a předseda České akademie zemědělských věd prof. Ing. Jan Hron, DrSc., dr.h.c., u příležitosti zahájení 36. ročníku výstavy Země živitelka v Českých Budějovicích dne 27. srpna 2009.

Počátkem letošního roku vyhlásilo ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Českou akademií zemědělských věd, ve snaze podpořit tvůrčí aktivity vědeckých pracovníků za vynikající výsledky výzkumu a vývoje s významným přínosem pro české zemědělství, potravinářství, lesnictví a vodní hospodářství, dvě veřejné soutěže:

- veřejnou soutěž pro mladé vědecké pracovníky do 35 let o udělení ocenění **„Cena ministra zemědělství pro mladé vědecké pracovníky pro rok 2009“**,
- a veřejnou soutěž za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a vývoje o udělení ocenění **„Cena ministra zemědělství za nejlepší realizovaný výsledek výzkumu a vývoje v roce 2009“.**

Ocenění autorů prací v každé soutěži je spojeno s peněžitou odměnou ve výši:
1. cena – 50 000,- Kč
2. cena – 30 000,- Kč
3. cena – 20 000,- Kč

V případě navržení více vysoce kvalitních výsledků ve výzkumu a vývoji může ministr ve spolupráci s Českou akademií zemědělských věd na návrh hodnotící komise udělit „Uznání ministra zemědělství a předsedy ČAZV za kvalitní dosažené výsledky ve výzkumu a vývoji“. Toto uznání není spojeno s finančním oceněním.

Výsledky veřejných soutěží byly vyhlášeny v rámci oficiálního zahájení výstavy Země živitelka 2009 v Českých Budějovicích dne 27. srpna 2009.

Výsledky soutěží:

„CENA MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ PRO MLADÉ VĚDECKÉ PRACOVNÍKY PRO ROK 2009“

I. cena (50 000,- Kč) – Mgr. Iva Slaná, Ph.D., Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v.v.i., za práci:
„On-farm spread of Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis in raw milk studied by IS900 and F57 competitive real time quantitative PCR and culture examination“

V předkládaném výsledku byla publikována nově vyvinutá metoda izolace, detekce a kvantifikace DNA původce paratuberkulózy z individuálních i bazénových vzorků mléka pomocí real-time PCR metody. Přesná kvantifikace může napomoci k vypracování nových, účinnějších postupů při ozdravování stád skotu či k určení míry rizika pro telata při expozici mlékem obsahujícím původce paratuberkulózy.

II. cena (30 000,- Kč) – Mgr. Barbora Pavlová, Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v.v.i., za práci:
„Cytokine mRNA expression in porcine cell lines stimulated by enterotoxigenic Escherichia coli“

Cílem studie bylo přinést nové informace o imunologickém pozadí rozdílného klinického průběhu infekce prasat různými sérotypy enterotoxigenní Escherichia coli (ETEC). Za tímto účelem byly in vitro infikovány dvě prasečí buněčné linie – makrofágová a střevní epiteliální – třemi sérotypy ETEC. Pomocí molekulárně biologických metod byla kvantifikována produkce prozánětlivých cytokinů (interleukin-8 a TNF) těmito buňkami. Bylo zjištěno, že střevní epiteliální buněčná linie neprodukovala ani jeden zmíněný cytokin nezávisle na použitém kmeni bakterie. Naopak po infekci makrofágové linie, nejvyšší exprese mRNA pro oba cytokiny byla detekována po infekci sérotypem 0149:K88 (F4), který bývá často spojován s hemoragickou gastroenteritidou u selat po odstavu. Tento nález alespoň částečně vysvětluje intenzivní zánětlivou reakci v průběhu tohoto onemocnění.

III. cena (20 000,- Kč) – Ing. Martin Dědina, Ph.D., Výzkumný ústav zemědělské techniky, v.v.i., za práci:
„Využití separované kejdy skotu jako plastického steliva v chovech skotu“

Pomocí technologické linky je ze surové kejdy skotu odseparován tuhý podíl, který je následně při kontrolovaném mikrobiálním kompostování v pásových hromadách tepelně ošetřen. Bez potřeby dalších nákladných vstupů je tak zbaven patogenních mikroorganizmů a lze ho využít jako plastického steliva. Z realizovaných experimentů je patrné, že využití plastického steliva zlepšuje welfare chovaných hospodářských zvířat a dochází ke zlepšení mikroklimatických podmínek ve stájových objektech.

Uznání ministra zemědělství a předsedy ČAZV za kvalitní dosažený výsledek ve výzkumu a vývoji – Ing. Jan Vopravil, Ph.D., Výzkumný ústav meliorací a ochrany půdy, v.v.i., za práci:
„Vliv různých způsobů hospodaření na jakost povrchových, drenážních a podzemních vod“

V rámci řešení výzkumného projektu se prokázala hypotéza o přímém vlivu různého způsobu hospodaření na jakost drenážních, povrchových a podzemních vod. Intenzivní způsob hospodaření byl příčinou dlouhodobého silného znečištění vod, oproti extenzivnímu způsobu hospodaření. Na podkladě těchto zjištění je možné doporučit optimální způsoby hospodaření ve vodárensky cenných lokalitách a jinak ohrožených oblastech (např. vodní erozí).

„CENA MINISTRA ZEMĚDĚLSTVÍ ZA NEJLEPŠÍ REALIZOVANÝ VÝSLEDEK VÝZKUMU A VÝVOJE V ROCE 2009“

I. cena (50 000,- Kč) – RNDr. Svatava Kubíčková, Výzkumný ústav veterinárního lékařství, v.v.i., za výsledek:
„Prostředek pro stanovení chromozomální translokace t(1;29) ve spermiích býků“

Byla objevena DNA specifická pro nejčastější translokaci u skotu t(1;29), která byla využita pro konstrukci DNA sondy, umožňující detekci této translokace přímo ve spermiích býků metodou fluorescenční in situ hybridizace. Dosavadní metody umožňovaly detekci této translokace pouze na chromozomech získaných kultivací z krve nebo tkání živých zvířat, což bylo zdlouhavé a často nemožné, pokud býci nebyli k dispozici (např. byli již odporaženi, chováni v zahraničí).

II. cena (30 000,- Kč) – Ing. Jan Mikulka, CSc., Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i., za výsledek:
„Metody regulace vytrvalých plevelů na zemědělské půdě šetrné k životnímu prostředí“

Výstupem uplatněné metodiky byla kvantifikace faktorů ovlivňujících výskyt a šíření plevelů na zemědělské půdě. Sledován byl vliv technologií zpracování půdy na šíření vytrvalých plevelů. Součástí výzkumu byla optimalizace metod regulace a optimalizace použití herbicidů s cílem zabezpečení spolehlivého účinku herbicidů na plevele a minimalizace rizik poškození životního prostředí a kontaminace krmivových a potravinových zdrojů.

III. cena – nebyla udělena

MZe

Ministr Šebesta se zúčastnil mimořádné schůzky šéfů zemědělských resortů EU

Ministr zemědělství ČR Jakub Šebesta se 5. října 2009 v Bruselu zúčastnil mimořádného neformálního setkání resortních ministrů členských zemí zaměřeného na situaci v sektoru mléka. Bilaterálně jednal také se svým francouzským protějškem Brunem Le Mairem.

Hlavním bodem bilaterálního jednání byla možná řešení do budoucna a situace v obou zemích. Ministři se dotkli i přímého prodeje mléka, které je dnes v České republice kvůli prodeji mléka prostřednictvím automatů aktuálním tématem a kde také Francie získává zkušenosti.

Řádné zasedání Rady ministrů zemědělství se uskuteční 19. října. Právě tam ministr Šebesta očekává konkrétní kroky na podporu sektoru mléka ze strany Evropské komise.

„Česká republika patří do skupiny zemí, které si uvědomují hloubku krize a snaží se aktivně hledat řešení na evropské úrovni. Proto jsem se zúčastnil schůzky ministrů, kteří se přihlásili k návrhům Francie a Německa shrnutých v deklaraci k situaci na trhu s mlékem,“ řekl ministr.

Česká strana podpořila základní teze, jejichž projednáním bude pověřena tzv. Pracovní skupina na vysoké úrovni. Konkrétně se jedná o vytvoření účinného rámce pro organizování producentů a jejich dialog s partnery v potravním řetězci, analýzu tržních nástrojů s cílem jejich dalšího zefektivnění, omezení spekulativních praktik na trhu s mlékem a zajištění maximální transparentnosti a efektivní sledování situace na trhu EU.

„Nejsem nakloněn další přílišné regulaci a vytváření nových struktur, proto budeme prosazovat rychlé, ale pečlivé posouzení všech návrhů, které zazněly, například využití navýšených podpor z národních obálek po vzoru sektoru ovoce a zeleniny,“ upozornil ministr Šebesta.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Podpora pojištění zemědělských plodin a hospodářských zvířat bude vyšší

Dalším krokem, který by měl pomoci zemědělcům řešit obtížnou situaci zapříčiněnou ekonomickou krizí, je zvýšení již existující podpory pojištění plodin a hospodářských zvířat prostřednictvím Podpůrného a garančního rolnického a lesnického fondu (PGRLF).

Výše podpory byla stanovena na 50 procent celkových nákladů spojených s pojištěním. Dosud činila podpora 50 procent u speciálních plodin, u ostatních plodin 35 a u hospodářských zvířat 20 procent.

„Minimální hranice zaplaceného pojistného byla stanovena na částku jeden tisíc korun. Ostatní podmínky programu poskytování finanční podpory pojištění zůstávají nezměněny,“ uvedl ministr zemědělství Jakub Šebesta.

V roce 2008 bylo celkem na finanční podpoře pojištění vyplaceno podle jeho slov bezmála 333 milionů korun. Při uvedeném navýšení bude podpora činit 500 milionů korun, to znamená navýšení o více než 165 milionů korun. Roční náklady spojené s navýšením podpory pojištění budou hrazeny ze zdrojů PGRLF.

Podporu je možné poskytnout jen malým nebo středním podnikům, tj. podnikům, které zaměstnávají méně než 250 osob a s ročním obratem menším, než je korunový ekvivalent částky 50 mil. eur nebo jejichž bilanční suma roční rozvahy nepřesahuje korunový ekvivalent částky 43 mil. eur.

Právním základem uvedeného programu je zejména nařízení Komise (ES) č. 1857/2006 ze dne 15. prosince 2006 o použití článků 87 a 88 Smlouvy na státní podporu pro malé a střední podniky působící v produkci zemědělských produktů a o změně nařízení (ES) č. 70/2001. (Úř. Věst. L 358, 16. 12. 2006, s. 3).

Hugo Roldán
ředitel odboru komunikace MZe

SPAR INTERSPAR

SPAR NATUR*PUR – PŘÍRODNĚ ČISTÉ POTRAVINY

Značka SPAR Natur*Pur je řadou produktů BIO, vyrobených exkluzivně pro SPAR Česká obchodní společnost s. r. o. Do této řady biopotravin v současné době patří již kromě běžných potravin, jako je pečivo, ovoce, zelenina, maso, uzeniny, rýže a těstoviny, také například sladkosti, sladidla, omáčky nebo ochucovadla. Bioprodukty SPAR Natur*Pur jsou ekologicky vyrobené potraviny, při jejichž výrobě nejsou používána chemická hnojiva ani pesticidy a pěstovaným rostlinám či chovaným zvířatům je věnována nadprůměrná péče. Proto jsou biovýrobky řady SPAR Natur*Pur vyrobeny a zpracovány tak, aby se v nejvyšší možné míře zachovala jejich vysoká kvalita, tzn., aby obsahovaly co nejvíce živin a cenných látek důležitých pro náš organizmus. Dalším benefitem ekologického zemědělství je kladný vztah a respekt k životnímu prostředí.

Výrobky SPAR Natur*Pur podléhají přísnému kontrolnímu systému od výroby a zpracování až po samotné umístění výrobku v obchodě. Vznik bioproduktů a pohyb tohoto zboží, tedy celý cyklus, pravidelně kontroluje autorizovaná, nezávislá kontrolní organizace prověřená ministerstvem zemědělství. Na základě těchto kontrol obdrží potraviny různé certifikáty a osvědčení biopotravin a bioproduktů.

JAKÉ PŘEDNOSTI MAJÍ BIO VÝROBKY SPAR NATUR*PUR

Jednou z největších předností biopotravin SPAR Natur*Pur je to, že nejsou nijak geneticky upraveny, neobsahují chemické pesticidy a podléhají nejpřísnějším kontrolám. Díky své čistě přírodní výrobě, která nezatěžuje životní prostředí, mají nejen více vitaminů, ale navíc i přirozenou chuť a výraznější vůni.

SPAR ČOS uvedl jako první řetězec na trhu v České republice kompletní ucelenou řadu vlastních biovýrobků, a to v roce 2006, kdy představil své první biopotraviny. Od té doby se portfolio výrobků řady SPAR Natur*Pur značně rozšířilo a momentálně obsahuje přes 110 bioproduktů. Důvodem rostoucí obliby výrobků z řady SPAR Natur*Pur je i neustále se zvyšující zájem veřejnosti o zdravý životní styl.

Mezi dodavatele biovýrobků SPAR Natur*Pur patří jak zahraniční, tak tuzemští dodavatelé, přičemž počet těch tuzemských se díky zvyšujícímu se zájmu o biopotraviny a sílící podpoře ekologického zemědělství v ČR kontinuálně zvyšuje.

SPAR NATUR*PUR – CENA VYVÁŽENÁ KVALITOU

I když obecně patří biovýrobky do vyšší cenové kategorie, poptávka po nich oproti minulým letům neustále roste a díky tomu se rozšiřuje i jejich nabídka v prodejnách společnosti SPAR. Na své si proto přijdou zákazníci všech věkových kategorií. Děti jistě rádi uvítají BIO čokoládu a BIO zmrzliny, dospělí a senioři pak ocení BIO kávu nebo kvalitní BIO víno.

Stále více tak platí, že konzumace biopotravin není pouze konzumací biovýrobků jako takových, ale je součástí zdravého životního stylu.

Linda Kejřová
Sortimentní manažer pro vlastní a exkluzivní značky SPAR ČOS

Výsledky neformálního jednání Rady ministrů zemědělství a rybářství EU

Ve Švédském Växjő se konalo třídenní neformální jednání Rady ministrů zemědělství a rybářství EU, které má jako hlavní téma adaptace zemědělství na změny klimatu a boj s dopady těchto změn na agrární sektor. Jednání se zúčastní také český ministr Jakub Šebesta, který se na okraji Rady usilovně věnoval řešení současné tíživé situaci na trhu s mlékem. Výsledkem je dohoda a společný postup 18 členských zemí, včetně Česka, které navrhly řadu dodatečných opatření a přijaly společnou deklaraci.

V této souvislosti řekl ministr Šebesta, že *„v návaznosti na naše úsilí na zasedání Rady v Bruselu, kde jsme se vyslovili zásadně proti řešení, které by přeneslo další finanční břemeno na rozpočty členských zemí, s dopadem na konkurenceschopnost zemědělců, se nám podařilo pokračovat v jednání s dalšími členskými státy a završit ho společným prohlášením."*

Konkrétně se podařilo zmírnit ty požadavky členských států, zejména v oblasti státních podpor, které by vedly k výraznému narušení konkurenceschopnosti jednotlivých producentů a negativně ovlivnily hospodářskou soutěž v sektoru. Naopak, signatáři deklarace se shodli na potřebě zdůraznit Komisi naléhavou potřebu zavést celoevropsky rovnocenné řešení pro všechny zemědělce. Navrhují proto kromě jiného především posílit podporu investic na modernizaci odvětví mléka, podporu inovací, diverzifikaci a další výzkum přímo prostřednictvím zemědělských podniků, což by vedlo k posílení postavení prvovýrobců, dále navrhují podpořit vytvoření marketingových strategií vedoucích k rozpouštění nadměrných zásob na trhu tak, aby se předešlo dalším prudkým výkyvům cen. V neposlední řadě členské státy požadují podpořit transparentnost a informovanost spotřebitelů v tržním řetězci ve smyslu lepšího označování původu produktů.

Pod zmíněnou deklaraci, která by měla přispět k zavedení účinných opatření na boj s krizí v mléčném sektoru, se podepsali zástupci Belgie, Bulharska, Německa, Estonska, Irska, Francie, Litvy, Lotyšska, Lucemburska, Maďarska, Rakouska, Portugalska, Rumunska, Slovinska, Slovenska, Finska, Španělska a České republiky.

Hugo Roldán
ředitel odboru komunikace MZe

Zabijačky i do budoucna zůstanou spojeny s českým venkovem

Jeden z úspěchů českého předsednictví EU, který se podařilo prosadit v samém závěru našeho funkčního období, definitivně potvrdila Rada EU. Ta formálně přijala nařízení, které zásadním způsobem reviduje pravidla zacházení se zvířaty při porážce a usmrcování. Současně ČR umožňuje pokračovat v tradičních porážkách, známých českých zabijačkách.

Nově přijatá pravidla zdůrazňují odpovědnost provozovatelů jatek včetně zaručení odpovídající kompetentnosti jejich pracovníků a současně umožňují konkrétní pravidla zacházení se zvířaty při porážkách podle zásad welfare a vývoje vědy flexibilně upravovat.

„Rozhodnutí Rady lze považovat za velký diplomatický úspěch. Cesta k finální podobě návrhu byla lemována řadou otazníků, když jsme se dotýkali vysoce citlivých oblastí, jako jsou například náboženské rituály a kulturní tradice, domácí zvyklosti v různých členských státech či fungování vnitřního trhu," uvedl ministr zemědělství Jakub Šebesta. Zásadní novou myšlenkou je podle ministra větší odpovědnost provozovatelů jatek. Veškeré činnosti spojené s procesem porážky zvířat na jatkách budou vyžadovat absolvování odborného školení. Výsledkem je optimální nastavení ambiciózních standardů welfare v ekonomicky únosném kontextu.

Významným bodem, který se dotýká našich domácích zájmů, je umožnění pokračovat v tradičních porážkách, známých českých zabijačkách. Přes počáteční rezervovaný postoj Komise i některých členských zemí bylo zvoleno řešení svým způsobem ještě výhodnější, než nabízela současná legislativa. Český venkov se tedy rozhodně nemusí obávat žádných dramatických změn, zabijačky i do budoucna zůstanou s životem na českém venkově bezprostředně spojeny.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe

Urychlené výplaty SAPS mohou začít

Ministr zemědělství Jakub Šebesta schválil tzv. redukční koeficient pro výplatu SAPS. Tento koeficient je nezbytný pro výpočet sazby na hektar, která byla pro rok 2009 stanovena na 3 710,00 Kč/ha. Jedná se o výrazný nárůst oproti předcházejícím rokům.

„Již dříve jsem rozhodl o tom, že SAPS se budou vyplácet v termínu od 16. října, vzhledem k vážné ekonomické situaci," řekl ministr Šebesta a dodal: „Poté, co jsem schválil redukční koeficient a byla stanovena sazba na hektar zemědělské půdy, zahájí SZIF okamžitě proces administrace a vyplácení, platba se tak dostane k zemědělcům velmi brzy." Podle údajů SZIF je oprávněná plocha na SAPS v roce 2009 celkem 3 512 716,75 ha. Dle všech nutných údajů byl redukční koeficient vypočten na 0,9875. Použitím tohoto koeficientu se stanovuje platba na 1 hektar zemědělské půdy v režimu SAPS v ČR pro rok 2009 na 3 710 Kč/ha.

Národní obálka byla pro rok 2009 stanovena na 517 895 tis. eur a referenční výměra půdy pro režim SAPS v ČR je 3,496 mil. ha, z čehož plyne referenční částka na hektar 149,2923 eur/ha. Po uplatnění koeficientu 0,9875 se dostáváme na částku 147,4262 eur/ha, což po přepočtu činí 3 710,22 Kč/ha.

Hugo Roldán
ředitel odboru komunikace MZe

Platba na hektar v Kč v ČR od vstupu země do EU	
2009	3 710,00
2008	3 072,70
2007	2 791,50
2006	2 517,80
2005	2 110,70
2004	1 830,40

Proměny českého venkova

Čtyřdílný seriál o proměnách hospodaření na rodinných farmách odvysílá Česká televize od 3. 10. do 24. 10. v premiéře vždy v sobotu na programu ČT2 od 9.50 hodin.

Cílem projektu, natočeného za podpory Ministerstva zemědělství, bylo ukázat divákovi, jakou proměnou stále prochází český venkov.

Násilná kolektivizace po únoru 1948, velkoplošné hospodaření a redukce zemědělství na výrobu potravin způsobily na našem venkově nedozírné škody. Po pádu komunismu zásadní proměnu venkova nastartovala pozemková úprava, která lidem vracela zemědělskou půdu, na které jejich předkové hospodařili desítky let. Vztah k usedlosti, k vlastnímu hospodářství a k okolní krajině je pochopitelně u soukromých sedláků a farmářů výrazně odlišný oproti vztahu členů bývalých jednotných zemědělských družstev a státních statků, kde namnoze pracovali jen jako zaměstnanci, a nikoli jako bývalí vlastníci. Farmáři se také často aktivně podílejí na rozvoji obce a angažují se i v regionální politice. Neznamená to ale, že by se na rodinných farmách hospodařilo stejně jako před sto lety. Právě proměnám hospodaření na rodinných farmách se věnuje dokument, který můžete shlédnout ve vysílání České televize v říjnu 2009. *MZe*

Reakce ministra zemědělství Jakuba Šebesty na článek v týdeníku Euro

V posledním čísle (38) týdeníku Euro publikuje autorka Táňa Králová článek s názvem Myslivci sobě, kde mně podsouvá úmysl zasáhnout ve prospěch zamýšlené směny lesních pozemků ve vlastnictví pana Leoše Novotného za lesní pozemky obory Radějov na Hodonínsku ve většinovém vlastnictví s. p. Lesy ČR. Autorka článku takto činí ve větách, cituji: *„Transakci připravuje od července se státním podnikem Lesy České republiky. Vše musí posvětit ministerstvo zemědělství (MZe), což by neměl být problém. MZe řídí Jakub Šebesta, Novotného dlouholetý kamarád".* K tomu bych rád uvedl, že p. Leoš Novotný mě nikdy žádným způsobem nepožádal o jakoukoli intervenci ve prospěch svého záměru, a to právě kvůli našemu dlouholetému přátelství. Leoš Novotný si je totiž dobře vědom, že neprůhlednost nebo nestandardní zásah při uskutečňování jeho záměru by mne mohl poškodit, a nic podobného si nepřeje. K tomu ještě dodávám, že sám nemám v úmyslu jakkoliv intervenovat do jeho záměru směnit se státním podnikem LČR lesní pozemky, jak naznačuje autorka zmíněného článku.

Jakub Šebesta
ministr zemědělství ČR

Členka výkonného výboru Pozemkového fondu Květoslava Brátová odvolána z funkce

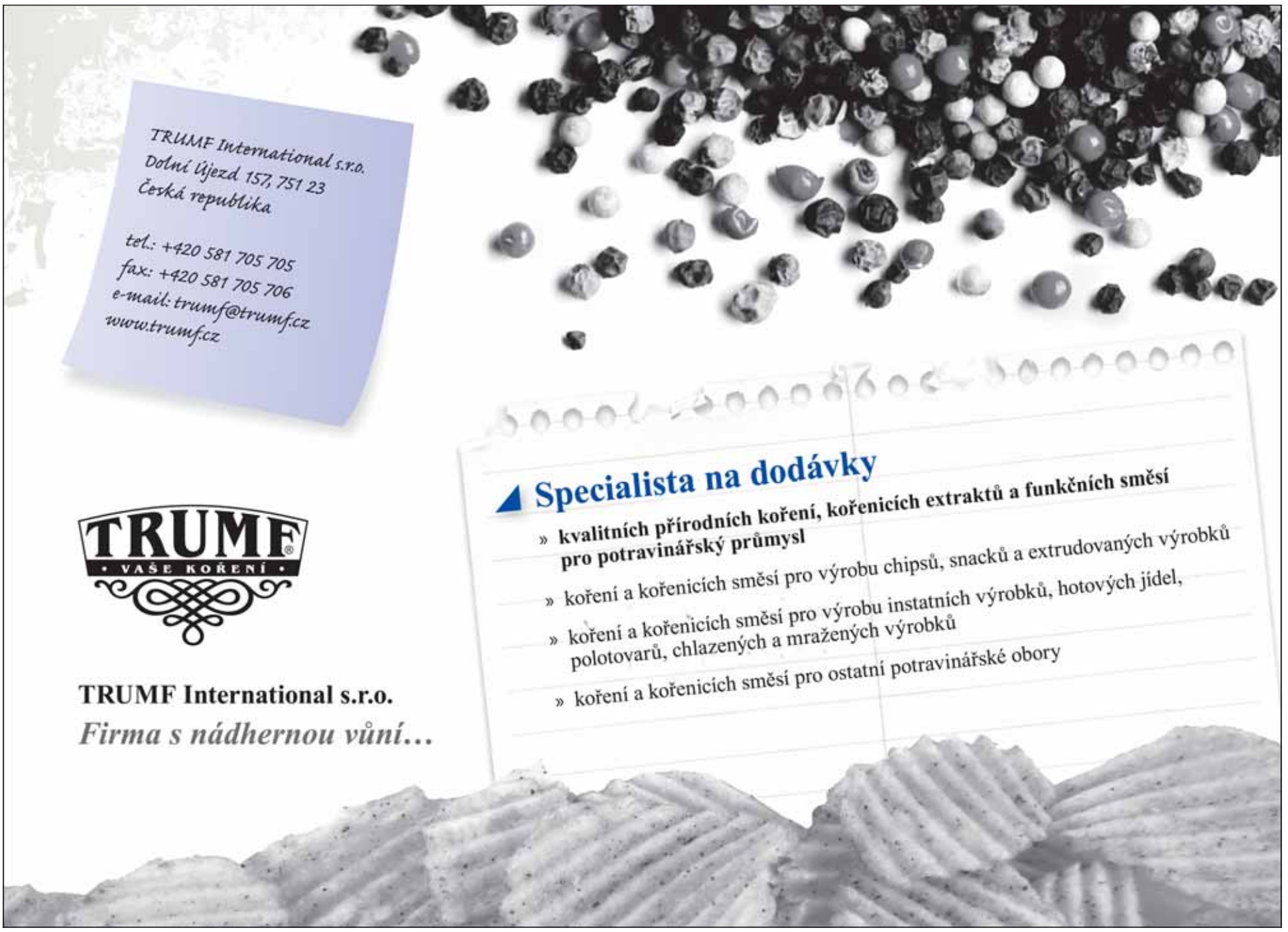
Prezídium Pozemkového fondu ČR se na svém jednání 23. září 2009 zabývalo i průběžnou zprávou z kontroly přeceňování restitučních nároků oprávněných osob, jejímž předmětem je prověření restitučních případů v působnosti územního pracoviště Praha. Z předložených průběžných závěrů vyplývá, že došlo k zásadním pochybením, proto se Prezídium rozhodlo odvolat z funkce vedoucí sekce restitucí PF ČR členku výkonného výboru Květoslavu Brátovou.

Závěry kontrolního auditu budou známy do konce listopadu tohoto roku. Kontrola doposud zjistila, že z celkového počtu 2 577 prověřovaných rozhodnutí se objevilo 950 nedostatků u přibližně 800 spisů.

V řadě případů nebylo doloženo nebo bylo nedostatečně doloženo, proč k přecenění došlo. Ve spisech chyběly objednávky znaleckých posudků, nebyla doložena iniciace přecenění či informace pro oprávněné osoby.

Vzhledem k absenci rozhodných dokladů prokazujících nové ocenění restitučních nároků nelze konstatovat počet a finanční objem případných neoprávněných přecenění restitučních nároků. Je možné předpokládat, že některé doklady budou do uzavření kontroly dohledány.

Petr Vorlíček
tiskový mluvčí MZe


TRUMF International s.r.o.
Dolní Újezd 157, 751 23
Česká republika
tel.: +420 581 705 705
fax: +420 581 705 706
e-mail: trumf@trumf.cz
www.trumf.cz
TRUMF
VAŠE KOŘENÍ
TRUMF International s.r.o.
Firma s nádhernou vůní…
Specialista na dodávky
» kvalitních přírodních koření, kořenicích extraktů a funkčních směsí pro potravinářský průmysl
» koření a kořenicích směsí pro výrobu chipsů, snacků a extrudovaných výrobků
» koření a kořenicích směsí pro výrobu instatních výrobků, hotových jídel, polotovarů, chlazených a mražených výrobků
» koření a kořenicích směsí pro ostatní potravinářské obory

Kornspitz®
Více vlákniny, méně kalorií.
Originální Kornspitz obsahuje:
7,7% vlákniny, 44% sacharidů, 9,2% bílkovin
backaldrin s.r.o.,
Žitná 982, 272 01 Kladno, T +420 326 538 111 – 3, F +420 326 538 114
e-mail: backaldrin@kornspitz.cz, www.kornspitz.cz
backaldrin®
CZECH REPUBLIC

Na 5 otázek odpovídá:

Ing. Petr Vyhnálek,

jednatel,
obchodní řetězec GLOBUS, spol. s r. o.

1. Obchodní společnost GLOBUS, spol. s r. o., se v naší zemi řadí k významným obchodním společnostem se sítí maloobchodních jednotek prodávajících jak potraviny, tak průmyslové zboží, a existuje již od roku 1992. To je dost dlouhá doba, která si jistě zaslouží malé ohlédnutí do vývoje společnosti na našem území, a to od samých počátků do nynější doby. Mohl byste tento vývoj charakterizovat?

Na českém trhu sice jsme skutečně od roku 1992, ale k otevření prvního hypermarketu Globus došlo až 4. listopadu 1996, a to v Brně. Těch téměř třináct let je sice v novodobé historii naší země dlouhá doba, v historii společnosti Globus je to ale relativně krátké období – vždyť firma si loni připomněla 180 let své existence.

Otevření Globusu bylo tak trochu průkopnickým činem, v té době se jednalo o první klasický hypermarket na našem území. Několik měsíců před námi se sice v Kladně otevřel projekt společnosti Famila, ten ale rozlohou kolem 3 000 metrů čtverečních prodejní plochy nedosahoval ani poloviny prodejní plochy Globusu. Bylo zvláštní, že jsme byli prvním obchodníkem, který na český trh takto vstoupil. Naše společnost je v globálním měřítku přece jen poměrně malá, přesto do České republiky zamířila dříve než velcí světoví hráči. Ti zřejmě v té době měli jiné priority, anebo vyčkávali, co se stane, až otevřeme. Přelomová událost to ale byla i pro Globus samotný, protože otevřením brněnského hypermarketu firma poprvé svými obchodními aktivitami vstoupila na jiný než německý trh. Zkušenosti s expanzí nicméně měla, poměrně rychle totiž rozšířila své působení do východních spolkových zemí Německa, do bývalé NDR.

Postupně jsme se po Brně dostávali do dalších lokalit ČR a začala se objevovat konkurence, která přišla se stejným formátem prodeje – s hypermarkety. My jsme si pochopitelně nikdy nemysleli, že bychom na zdejším trhu zůstali dlouho sami. Specifikem českého, nebo možná středoevropského trhu přitom je, že na něm působí nebo v určitém období působila celá řada obchodníků ze všech koutů světa. Zatímco v Německu či ve Francii převažují i přes nedávnou expanzi diskontérů domácí subjekty, u nás byli na konci devadesátých let prakticky všichni: Američané, Angličané, Holanďané, Němci, Francouzi, Belgičané, Rakušané. Na poměrně malém trhu se tak setkaly rozdílné přístupy a školy, bylo ale jen otázkou času, kdy se některým z nich nepodaří naplnit cíle a očekávání a odejdou.

Globus k rozšiřování aktivit na českém trhu přistoupil v mnoha směrech odlišně než konkurence. Naše cíle nebyly stanoveny tak, že bychom chtěli v roce 2005 nebo 2010 mít konkrétní počet provozoven. Dali jsme si za cíl otevírat pouze dobré projekty, v místech, kde jsme odůvodněně věřili, že uspějeme. S trochou nadsázky lze říci, že některé projekty se nám vyplatilo nerealizovat.

Za ta léta se trh výrazně změnil – od počáteční fáze, kdy jsme tu několik měsíců byli úplně sami, přes konec devadesátých let, kdy tu byli téměř úplně všichni, až po současnost, kdy se situace zpřehlednila a pozice jednotlivých obchodníků se více vyprofilovaly. Největší změnou ale prošli zákazníci. Změna jejich nákupního chování je určitě způsobená změnou nabídky, ta je dnes s počátkem devadesátých let, ale i s koncem minulého století nesrovnatelná. Zákazníci změnili frekvenci nákupů, rostou jejich nároky, přestože v některých ohledech by podle mého názoru zákazník mohl být ještě náročnější, některé existující nešvary maloobchodu by tolerovat neměl.

2. Podíl potravin prodávaných Vaší společností je významný a k Vaší práci patří bezpochyby neustálé sledování chování Vašich zákazníků, tedy konečných spotřebitelů potravin. V posledním roce, pod dojmem krize, se dost změnila struktura spotřebitelské poptávky u potravin. Jak hodnotíte tento stav a jak se nyní chová k potravinám český zákazník? A došlo v obchodní strategii Vaší firmy k některým změnám, které tato změna přinesla? Jaké to jsou?

Nevím, jestli zákazníci změnili chování v důsledku krize, vzhledem k tomu, že naše provozovny nejsou v lokalitách, které by krizí byly primárně postiženy, to ani nedokážu přesně posoudit. K určitým změnám ale jistě došlo: Celková útrata za potraviny ve srovnání s loňským rokem neklesla, poklesla ale průměrná cena kupované položky, u některých až o desítky procent. Kupuje se tedy více levnějších výrobků, což nutně nemusí znamenat, že se kupují výrobky méně kvalitní. I ty kvalitní a dražší totiž ve srovnání s loňským rokem často výrazně zlevnily.

Diskuse o orientaci zákazníků na cenu či kvalitu běží již léta. Když vzpomínám na první velké konference o potravinářském maloobchodu, už před deseti lety se objevovaly názory, které jsme my, obchodníci, slyšeli rádi – že jednoho dne nebude tím hlavním kritériem pro nákup cena, ale další parametry: kvalita zboží i nákupního prostředí, kvalita personálu. Tyto proklamace se bohužel nenaplnily. K největšímu zlepšení podle mě docházelo někdy před takzvanou „mléčnou krizí“, před podzimem roku 2007. Tehdy se začaly objevovat osvětové aktivity jak na straně výrobců a obchodníků, tak na straně dozorových orgánů, které kladly důraz na to, že je potřeba skutečně dobře sledovat, co kupujeme a co jíme. Pak však přišla mléčná krize, která skokově zdražila nejen mléčné výrobky, ale všechny čerstvé potraviny. V tom okamžiku, kdy výroba i obchod věřily, že se vnímání zákazníků více posune ke kvalitě, začala cena hrát opět převažující roli. Mléčná krize sice po pár měsících skončila a na počátku roku 2008 šly ceny opět dolů, po ní ale přišla krize hospodářská.

CURRICULUM VITAE:

Ing. Petr Vyhnálek

Narodil se v roce 1966, po dokončení studia na Vysokém učení technickém v Brně pracoval nejprve ve společnosti BOPO Třebíč, od roku 1992 pak ve firmě Master Foods.

Ve společnosti Globus působí od roku 1994. Po roční stáži v Německu se stal v roce 1996 ředitelem brněnského Globusu, prvního hypermarketu v ČR, o dva roky později byl jmenován jednatelem společnosti Globus ČR. Od roku 2000 je zodpovědný za řízení aktivit Globusu v České republice.

Je členem představenstva Svazu obchodu a cestovního ruchu, v roce 2008 byl zvolen viceprezidentem SOCR pro obchod.

Opět jsme v situaci, kdy je cena v centru pozornosti. A v této situaci si my, obchodníci, prokazujeme tak trochu medvědí službu: když vidíme, že zákazníci slyší na cenovou nabídku, tak se ji snažíme naplnit. Některé cenové akce jsou pak opravdu až nesmyslné.

Já doufám, že situace, kdy cena přestane být nejdůležitějším kritériem, přesto jednou nastane. A dokonce ani krize nemusí podle mě postavit diskusi o kvalitě na vedlejší kolej. Právě v čase nejistoty se zákazníci nechtějí spálit, takže často sáhnou spíš po tom, co je osvědčené, na co jsou zvyklí, u čeho neriskují zklamání. Prostor pro posilování významu kvality tedy existuje i nyní.

Trochu mě ale mrzí, že v diskusi o kvalitě potravin často zaznívají paušálně odsuzující názory: obchod prodává pouze nekvalitní zboží, výrobci neumějí vyrobit dobré výrobky... To není pravda. Hypermarkety mají dnes tak široký sortiment, že si tam vybere každý: ten, kdo hledá nejlepší cenu, i ten, kdo si je ochotný připlatit za vyšší kvalitu.

3. Velmi silným obchodním argumentem, proč zákazníci chodí do GLOBUSU rádi, je Vaše vlastní výroba pekařských a masných výrobků. Mohl byste oba tyto Vaše výrobní segmenty představit? Sugestivní otázky se nemají klást, a tak se neptám, které výrobky jsou lepší, zda masné a pekařské z Globusu, či od dodávajících výrobců. Co však byl argument pro zřízení této formy zajišťování potravinářského zboží a tím určité opuštění logické dělby práce?

Rozhodnutí, zda mít vlastní řeznictví, bylo naprosto automatické, o jiné variantě jsme nikdy neuvažovali. V Německu tento koncept funguje už několik desetiletí. Neodmyslitelně k nám patří a nehrozí, že bychom od něj někde chtěli ustoupit. A totéž už dnes platí i pro vlastní pekárnu. Důvodem je – kromě kvality, o kterou ve vlastní výrobě usilujeme – také to, že nás odlišuje od konkurence, že jsme díky ní schopni nabídnout zákazníkům něco, co v žádném jiném obchodu nenajdou.

K otázce „Co je lepší“, mohu říct jen tolik, že my se pochopitelně snažíme, aby lepší a kvalitnější bylo to, co sami vyrábíme. Existuje pro to několik nepopiratelných předpokladů. Například z vlastní řeznické výroby přímo na prodejní pult jsou to tři čtyři metry, není tam žádný transport, žádná prodleva a celý proces výroby je v našich rukou. To platí i pro pečivo. Na druhou stranu v obou těchto sortimentech spolupracujeme s řadou dodavatelů, od kterých dokupujeme nejen výrobky, které sami nevyrábíme, ale někde i ty, které vyrábíme. Domníváme se totiž, že konkurence je zdravá a že zákazník ocení opravdu ucelenou, širokou nabídku.

4. Zákon o významné tržní síle sněmovna schválila, ale ještě nevstoupil v platnost. Byl to poměrně dlouhý proces, do něhož byli zasvěceni jak zástupci výrobců, tak obchodu. Názory na něj se velmi různí. Jak hodnotíte toto opatření státu a co podle Vás přinese potravinářským výrobcům, co vám obchodníkům? A jakou výhodu z něj bude mít sám spotřebitel?

Tím, že prezident zákon vetoval, se Vámi zmiňovaný poměrně dlouhý proces ještě prodloužil. Zákon teď půjde do sněmovny a je otázkou, zda ta prezidentovo veto přehlasuje. Názory na zákon se velmi různí. Obchodníci jsou vcelku jednotní v tom, že je to zákon hodně špatný, diskriminační, a to bez ohledu na to, zda se jedná o české obchodníky, nebo zahraniční řetězce, proti kterým byl zákon primárně namířen. Výrobci až tak jednotní nejsou – i mezi nimi se setkáte s názorem, že tento zákon nic nevyřeší. Já osobně se domnívám, že ačkoliv se o zákonu mluví jako o „antiřetězcovém“, ve svém důsledku neomezuje řetězce, ale zvýhodňuje druhou stranu – výrobce – v jednání s nimi. Zákon by skutečně mohl fungovat pouze za předpokladu, že by Česká republika nebyla členem EU. Pak by pro každého obchodníka bylo těžší obstarat si náhradu za zboží od dodavatele, se kterým už nebude chtít spolupracovat.

V maloobchodě samozřejmě existuje celá řada nešvarů, a já jsem toho názoru, že proces boje proti nim je potřeba nějakým způsobem nastartovat. Nicméně již dnes existuje celá řada zákonů, které to umožňují, a nejsou využívány. Všechny totiž předpokládají, že máte dost odvahy na to, abyste se svým obchodním partnerem zahájil spor, možná i soudní, což samozřejmě vylučuje jakoukoliv budoucí spolupráci. Na tom se případným přijetím tohoto nového zákona nic nezmění, jeho efekt bude stejný. Ani tento zákon nezajistí, že dvě strany, které se nedohodly na spolupráci, spolu budou po verdiktu soudu dál bezproblémově obchodovat. Na zákon by tak doplatili výrobci, kteří jsou nahraditelní, nikoliv obchodníci.

Některá ustanovení zákona se určitě nemohou líbit ani samotným výrobcům, třeba absolutní zákaz prodeje pod nákupní cenou. To jednak znemožní krátkodobé cenové akce, jednak ztíží výrobcům jednání s obchodníky, protože prakticky vyloučí možnost, aby výrobci nabízeli zboží různým obchodníkům za různé ceny.

A ptáte-li se na spotřebitele, těm by z nového zákona neplynuly žádné výhody. U nenahraditelných výrobků by dodavatelé například měli díky tomuto zákonu možnost zvýšit ceny. Znamenalo by to také konec cenových akcí, kdy cena krátkodobě klesne pod cenu nákupní.

Kultivace maloobchodního prostředí je nutná, ale podle mě jí nelze dosáhnout zákonem. Řešením je pouze to, že se subjekty, které se nechovají korektně, nebudou ostatní obchodovat.

5. Vedle Vaší pozice jednatele ve společnosti GLOBUS, spol. s r. o., zastáváte volenou funkci viceprezidenta pro oblast obchodu ve Svazu obchodu a cestovního ruchu České republiky. Co Vám přináší, kromě práce s touto funkcí spojenou, tento bezpochyby prestižní post?

Když jsem se rozhodl kandidovat na pozici viceprezidenta SOCR, upozorňoval jsem na fakt, že může být problém ve vnímání mé osoby jako zástupce zahraničního obchodníka, kteří jsou často prezentováni jako ztělesněné zlo. Už tehdy jsem sliboval, že se budu snažit mluvit za všechny obchodníky, bez rozlišení na malé a velké, domácí či zahraniční. Jediným smysluplným dělením obchodníků je podle mě dělení na dobré a špatné, a naší snahou samozřejmě je, aby členy Svazu obchodu a cestovního ruchu byli pouze ti dobří. Působení ve funkci viceprezidenta Svazu mi tedy dává možnost mluvit za dobré obchodníky. To je jistě jeden z přínosů této pozice – možnost zveřejnit svůj názor, vyvolat diskusi.

Jsem toho názoru, že pokud se někomu něco nelíbí, má se pokusit to změnit. A tato pozice mi tu možnost dává. Mám příležitost změnit to, jak se obchodníci chovají, jak jsou vnímáni, snažit se vysvětlit, že by se měli dělit jen na kvalitní a nekvalitní. Věřím, že v této oblasti jsme spolu s prezidentem Svazu Zdeňkem Juračkou udělali kus práce, protože na řadu věcí máme stejný názor, a to i přesto, že pan prezident je zástupcem tradičního českého obchodu, zatímco já jsem reprezentantem zahraničního řetězce.

Děkuji za rozhovor.
Ing. František Kruntorád, CSc.

Země živitelka 2009

Při příchodu prezidenta republiky Václava Klause na slavnostní zahájení výstavy Země živitelka 2009

Výstavu „otevřel“ ministr zemědělství Jakub Šebesta.

„ZLATÝ KLAS 2009“

Soutěž ZLATÝ KLAS 2009 o nejlepší vystavený exponát na 36. ročníku mezinárodní výstavy „ZEMĚ ŽIVITELKA“, vyhlášená organizátorem výstavy – Výstavištěm České Budějovice a. s. – proběhla tradičně pod odbornou garancí Ministerstva zemědělství ČR.

EXPONÁTY OCENĚNÉ „ZLATÝM KLASEM“

Dunajská klobása

ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a. s., Praha
vyrábí:
ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a. s.
Samoty 1533, Písek

K výrobě je využita startovací kultura a zauzení je provedeno studeným kouřem. Výrobek má velmi dobré senzorické vlastnosti za studena i po tepelné úpravě. Je údržný v širokém teplotním rozmezí 90 dnů, což umožňuje použití jak pro slavnostnější příležitosti, tak i pro turistiku.

Staročeská klobása

Masokombinát Plzeň s. r. o., Plzeň

Masný výrobek tepelně opracovaný s vysokým obsahem vepřového a hovězího masa. Má hruběji zrnitou strukturu, neobsahuje alergenní látky, neobsahuje lepek, vhodné pro osoby s celiakií. Vyznačuje se použitím tradičních kořenících složek (pepř, kmín a česnek).

Valašský frgál natura pure

Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY s. r. o.
Velké Karlovice
součinnost:
Jihočeská univerzita České Budějovice,
Pedagogická fakulta
– Katedra výchovy ke zdraví

Na rozdíl od běžného pečiva výrobek neobsahuje tzv. zlepšující přípravky a margarin. Použité suroviny jsou proto pouze čistě přírodní produkty. Aplikací českého patentu č. 295902 se fyzikálním způsobem docílilo významného snížení obsahu tuku a cholesterolu a zvýšení obsahu pro zdraví potřebných antioxidantů.

Režná jubilejní 35 %

Palírna u Zeleného stromu – Starorežná
Prostějov, a. s., Prostějov

Inovovaný klasický výrobek s vyváženou chutí a vůní. Vyráběna podle staré receptury ze speciální směsi bylin a koření, vyrobena k 490. výročí výroby lihovin v Prostějově.

Božkova klobása

VOMA s. r. o.
Uherský Brod

Tepelně opracovaný masný výrobek s charakteristickou výrazně kořeněnou chutí, typickou vůní, křehký na skusu, s jedinným „E“, tj. dusitanovou směsí. Přesto dosahuje díky vhodně voleným surovinám a balení 21denní doby spotřeby. Suroviny včetně česneku jsou domácího českého původu. Vhodná ke konzumaci za studena i za tepla. Získal ocenění: Perla Zlínského kraje 2008, Klasa. Jde o velmi kvalitní tradiční regionální výrobek.

Výstaviště České Budějovice a. s.

ŠESTÝ ROČNÍK PŘEDÁVÁNÍ CERTIFIKÁTŮ KLASA

Slavnostní předání certifikátů KLASA proběhlo 27. srpna 2009 v prostorách Pivovarské zahrady za přítomnosti pana prezidenta Václava Klause, který také celou výstavu zahájil, ministra zemědělství Jakuba Šebesty a dalších pozvaných hostů. Tento rok bylo uděleno celkem 19 certifikátů nově oceněným výrobkům od deseti výrobců. Z toho pět společností už s touto značkou spolupracuje delší dobu a zbývajících pět získalo certifikát KLASA úplně poprvé. Udělování národní značky ocenil ve svém projevu nejenom pan prezident, ale i jednotlivé společnosti, které zaznamenávají u takto oceněných produktů vyšší zájem spotřebitelů.

„Certifikát KLASA jsme získali poprvé. A to na oba naše stoprocentní hroznové, nefiltrované a nesířené BIO mošty ročníku 2008, Laurot i Malverinu,“ uvádí Miroslav Majer, obchodní ředitel a člen představenstva společnosti VINSELEKT MICHLOVSKÝ, a. s.

„Chceme oslovovat naše zákazníky vysokou kvalitou. Při pěstování těchto biohroznů je kladen důraz na ekologickou čistotu konečného produktu. Hrozny jsou každoročně kontrolovány a certifikovány nezávislou neziskovou organizací KEZ. Stoprocentní přírodní hroznová šťáva neobsahuje žádné konzervanty ani syntetická barviva, a je tak zdravotně nezávadná a prospěšná jak samotnému konzumentovi, tak i okolní přírodě při pěstování hroznů,“ dodává Miroslav Majer.

NOVĚ OCENĚNÝMI SPOLEČNOSTMI, KTERÉ ZÍSKALI CERTIFIKÁT KLASA PRO SVÉ VÝROBKY JSOU:

AGRO Brno-Tuřany, a. s., za výrobek *Zelí kysané ve slaném nálevu*
Bramborárna Bukovice, s. r. o., za výrobky *Brambory v pohodě – kostičky, Brambory v pohodě – krájené a Brambory v pohodě – ve slupce*
FUNGHI CZ, a. s., za výrobek *Žampiony zahradní – balené*
TANY, spol. s r. o., za výrobek *DELICATO extra smetanové*
VINSELEKT MICHLOVSKÝ, a. s., za výrobky *100% BIO hroznový mošt – Laurot a 100% BIO hroznový mošt – Malverina*

ZE STÁVAJÍCÍCH DRŽITELŮ OCENĚNÍ KLASA PRO NOVÉ PRODUKTY ZÍSKALI:

Jaroslav Radoš za výrobek *Kuřecí šunka Kubíček*
Maso Planá, a. s., za výrobek *Chorizo klobása*
Masokombinát Plzeň s. r. o. za výrobek *Staročeská klobása*
Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY s. r. o. za výrobky *Valašský frgál tvarohový s lesním ovocem, Valašský frgál ořechový, Škvarkový pagáček kmínový a Škvarkový pagáček česnekový*
ZŘUD – MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a. s., za výrobky *Blanická klobása, Dunajská klobása, Tatarská klobása a Chalupářský bok.*

Národní značku kvality KLASA uděluje kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003. Tuto prestižní značku spravuje od počátku roku 2004 Oddělení marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF). Počátkem srpna mohli nalézt spotřebitelé národní známku kvality KLASA na obalech celkem 1 335 potravinářských výrobků od 222 výrobců. Další informace o národní značce kvality KLASA a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na internetových stránkách Státního zemědělského intervenčního fondu www.szif.cz v rubrice Propagace kvalitních potravin a na stránkách www.eklasa.cz. *SZIF*

Prezident Václav Klaus při svém vystoupení

Pro Valašské frgály převzala národní značku Klasa Jana Kasalová.

a „KLASY“ potravinářům

Za společnost Vinselekt Michlovský a. s. přebírá „Klasu“ Miroslav Majer.

Rozšafný pan prezident, šťastná Lenka Kvaltýnová a zamyšlený pan ministr po předání národní značky Klasa pro ZŘUD - Masokombinát Písek

Ministr zemědělství Jakub Šebesta předává certifikát se značkou Klasa pro TANY Nýrsko Karlu Vítkovi ml.

Značku Klasa pro své výrobky přebírá Vít Šmucer (vlevo) ze společnosti Bramborárna Bukovice, s. r. o.

Představitelé SZIF s moderátorkou Jitkou Slukovou, zleva Kristýna Hrášková, Dana Půtová a Tomáš Révész

Tomáš Révész představuje prezidentu republiky a čestným hostům prezentaci SZIF.

Ředitel SZIF Tomáš Révész a předseda ČSZM Jaromír Kloud při prohlídce výrobků

Jogurty AGRO-LA měly na výstavě veliký úspěch.

ODPOVĚDI NA 2 AKTUÁLNÍ OTÁZKY

od Ing. Jaroslava Machovce,

ředitele Vinařského fondu ČR

OTÁZKA PRVNÍ:

Letošní počasí bylo velmi vrtkavé a středoevropsky netypické. Napřed jarní vodní deficit, pak dobrý květen, ale červen a červenec srážkově nadnormální, s častým krupobitím a bouřkami, a srpen s tropickými dny. Jak se tyto klimatické nevyrovnanosti promítnou do letošní úrody hroznů, a to jak v kvalitě, tak i v množství?

ODPOVĚĎ:

Již dnes je jasné, že se toto všechno promítne zejména do množství sklizených hroznů. V červnu došlo vlivem deštivého počasí k horšímu odkvětu révy, a proto jsou některé odrůdy tzv. „sprchlé“, to znamená, že některé bobule nejsou vyvinuté, a proto jsou hrozny celkově lehčí. Liší se to odrůda od odrůdy. Krupobití také na mnoha místech poznačilo vinice a snížilo celkové výnosy. V každém případě se sklizeň odhaduje nižší o 30 a více % oproti předcházejícímu období. Naštěstí totéž nelze říci o kvalitě. Naděje na vysokou kvalitu letošní úrody je poměrně značná, právě vlivem teplého srpna a pěkného září. Nicméně moudřejší budeme po sklizni, která je nyní v plném proudu.

OTÁZKA DRUHÁ:

Současná ekonomická recese u nás je dle mne spíše krizí psychologickou, která vede spotřebitelskou veřejnost k šetrnosti. To pak samozřejmě vyvolává opravdovou krizi v určitých podnikatelských aktivitách. A dotýká se i obchodu s vínem. Jak vidíte tento problém Vy? Mohl byste podat přehled o tom, jak se vyvíjí obchod s révovým vínem na našem trhu v tomto roce?

ODPOVĚĎ:

Nikdo se nemůže domnívat, že se současné ekonomické potíže způsobené krizí vyhnou nějakému oboru. Týká se to pochopitelně i obchodu s révovým vínem. Hlavní projev je ten, že daleko důležitějším faktorem nežli v minulosti je cena. U obchodu s vínem je důležitý i poslední kvartál roku, kdy je obchodováno nejvíce vína. Tento také ukáže situaci celého roku.

Děkuji za rozhovor.
Ing. František Kruntorád, CSc.

VINAŘSKÝ FOND ČESKÁ REPUBLIKA

Nový pořad České televize a značky KLASA & když je vaření zábavou

Od 1. srpna 2009 uvádí Česká televize nový edukativní seriál o vaření, který hravou a vtipnou formou vysvětlí divákům důvody, proč se vyplatí vařit z kvalitních surovin. Nový koncept televizní kulinářské show vznikl ve spolupráci se značkou kvality KLASA. Role kuchařů se zhostí herci Igor Chmela a Jan Lepšík. Režie se ujal herec Petr Čtvrtníček, který se lidem zapsal do paměti pořadem Česká soda. Hlavním účelem tohoto seriálu o vaření je především upozornit na důležitost správného výběru potravin, jejichž rozdílná kvalita připravené pokrmy značně ovlivní.

KLASA

Tento pořad je další z aktivit, kterou KLASA připravila v rámci kampaně „Výjimečná kvalita zaručena“. Ta poukazuje na rozdíly v kvalitě potravin. KLASA již před časem spolupracovala se známým kuchařem a foodstylistou Vladislavem Stuparičem, který se také podílel na přípravě tohoto seriálu o vaření. Pět televizních spotů, které budou vysílány do konce tohoto roku, bude věnováno různým druhům potravin. Diváci tak zhlédnou vtipnou formou podané informace o vejcích, bramborách, sýrech, masu a jablkách. Zároveň si podle gurmánských receptů budou moci připravit pochoutky jako například bramborové pralinky, hovězí carpaccio či sýrové křupavé košíčky.

V současné době se vysílá větší počet pořadů o vaření, v nichž se učíme technologické postupy, recepty či způsoby zpracování surovin. Samotné kvalitě surovin se ale věnuje málokterý z nich. Nebo kvalitu surovin bereme jako samozřejmost? Přitom právě ta má pro užitné vlastnosti výsledného pokrmu zásadní význam. Technologickým postupem vedeme přípravu pokrmu jen k jeho dokonalosti.

Národní značku kvality KLASA uděluje kvalitním potravinářským a zemědělským výrobkům ministr zemědělství od roku 2003. Tuto prestižní značku spravuje od počátku roku 2004 Oddělení marketingu Státního zemědělského intervenčního fondu (SZIF).

Další informace o národní značce kvality KLASA a kompletní seznam všech oceněných produktů jsou dostupné na internetových stránkách Státního zemědělského intervenčního fondu www.szif.cz v rubrice Propagace kvalitních potravin a na stránkách www.eklasa.cz.

SZIF

Proběhl potravinářský veletrh Anuga 2009

V německém Kolíně nad Rýnem proběhl v termínu 10.–14. října 2009 jeden z nejvýznamnějších potravinářských veletrhů – Anuga 2009. Každé dva roky se v unikátním veletržním konceptu představují přední producenti potravin z celého světa a uzavírají mezinárodní kontrakty. Je to jediná akce svého druhu, která spojuje 10 veletrhů pod jednou střechou. Letos se na veletrhu představili v rámci společné expozice KLASA tito výrobci potravin:

ACCOM holding s. r. o.	mléčné výrobky
ALTIS Kolín s. r. o.	cukrovinky pro diabetiky
ARTIFEX INSTANT, s. r. o.	instantní nápoje
CARLA spol. s r. o.	cukrovinky, čokolády
ESSA, s. r. o.	luštěniny, ovoce, zelenina
Hanácká Kyselka s. r. o.	nápoje
LINEA NIVNICE, a. s.	přesnídávky, ovocné džusy
Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY s. r. o.	sladké pečivo, frgály
POEX Velké Meziříčí, a. s.	cukrovinky, čokolády
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a. s.	mléčné výrobky, ovocné tvarohy
RUDOLF JELÍNEK a. s.	alkoholické nápoje
SEMIX PLUSO, spol. s r. o.	pudinky, celozrnné pečivo, müsli

Výrobky se značkou KLASA se prezentovaly na 113 m² v již tradičně uspořádaném stánku. Představilo se v něm 12 držitelů značky KLASA a pro návštěvníky byly připraveny i ochutnávky kvalitních potravin. Národní značku kvality potravin KLASA reprezentovaly mléčné výrobky, speciální cukrovinky pro diabetiky, instantní potraviny, čokolády, zelenina a ovoce, luštěniny, sladké a celozrnné pečivo, ovocné přesnídávky, minerální vody a alkoholické nápoje.

Výrobci oceňují možnost účasti na podobných zahraničních veletrzích, jelikož zde mají jedinečnou příležitost získat cenné obchodní kontakty a porovnat své výrobky s konkurencí. Na veletrh se sjeli odborníci nejen z Německa, ale z celé Evropy a světa. Mohou zde nejenom představit své výrobky odborné veřejnosti a nabídnout ochutnávku svých produktů, kromě toho také uzavřít důležité kontrakty s obchodními partnery.

SZIF

Netradiční Vánoce s tradičními českými výrobky čokoládovny CARLA

Pomalu se zabarvující listí stromů je první předzvěstí příchodu období, které je často spojováno s přípravami na jeden z nejoblíbenějších svátků roku, tedy Vánoce. Připravte se na rozdávání drobných dárků a pečení cukroví se sladkými výrobky čokoládovny CARLA. Potěšte sebe i své známé a užijte si Vánoce podle svých představ. Vybrané výrobky tohoto čokoládového království nesou na svém obalu značku kvality KLASA.

„Přípravy na Vánoce patří mezi nejrušnější období v naší firmě. Vzhledem k tomu, že například polevy patří mezi nejžádanější produkt spojený s přípravou vánočního pečiva a cukroví, dochází k navýšení jeho výroby," uvádí Pavel Plšek, ředitel obchodního oddělení čokoládovny CARLA.

„Zajímavostí je, že právě cukrářské polevy patřily k jednomu z prvních produktů, které jsme začali vyrábět. V současné době jsme připravili inovaci jejich obalů, abychom spotřebitelům zjednodušili orientaci v našem sortimentu," dodává Pavel Plšek.

Cukrářské polevy v praktickém 100g balení udělají mistrovské dílo z každého druhu cukroví. Vyráběny jsou ve variantách extra bílá, extra tmavá, mléčná, jogurtová a lískooříšková. Před nanesením na cukroví je stačí na 5 minut ponořit do horké vody. Jemné tekuté polevy poté na cukroví vytvoří celistvou vrstvu, která rychle ztuhne. Pro vytvoření mozaikových vzorů či motivů dle vlastní fantazie lze jednotlivé polevy kombinovat a doplňovat. Celá řada polev nese na svém obalu značku kvality potravin KLASA.

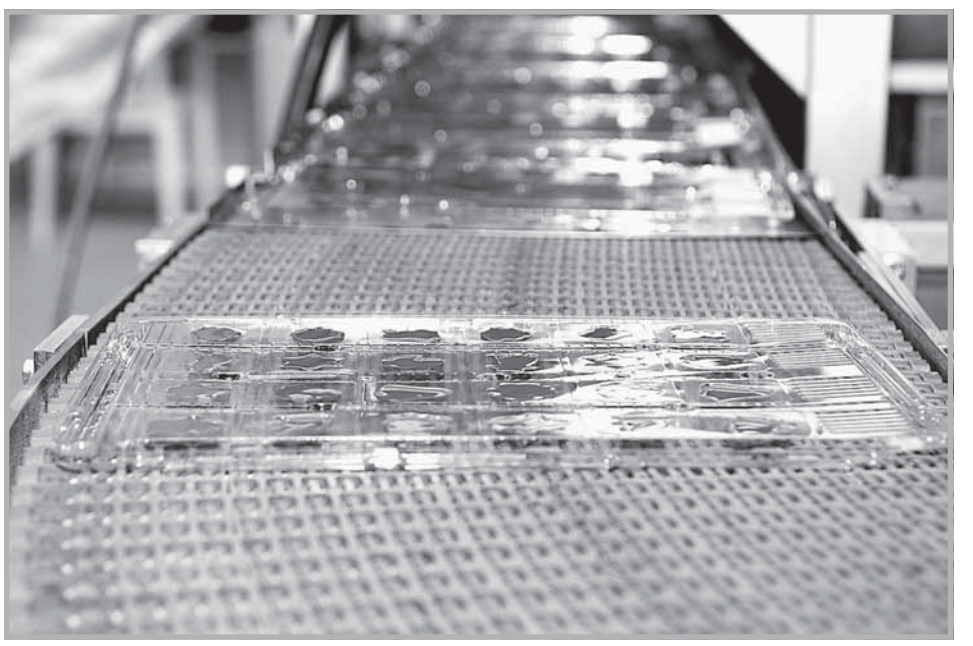
Období Vánoc je také spojeno s rozdáváním dárků a radosti. Potěšte i Vy své nejbližší a věnujte jim lahodný desert Laguna mořské plody s oříško-nugátovou náplní. Elegantní bonboniéru s červenou

mašlí můžete zakoupit v různých hmotnostních variantách. Celá řada těchto produktů získala na své obaly značku kvalitních potravin KLASA.

Adventní kalendář CARLA s motivy veselých trpaslíků a sněhuláků ukrátí čekání dětí na Štědrý den. Malí čekatelé naleznou v každém ze dvaceti čtyř okének čokoládové překvapení s motivy Vánoc. Na zadní straně si budou moci vybarvit omalovánky s motivy Vánoc.

Novinkou čokoládovny CARLA jsou lahodné deserty Maretto. Pokud nepatříte mezi ty, kteří již od listopadu pečou zásoby vánočního cukroví a přesto chcete návštěvy potěšit něčím netradičním, zkuste právě Maretto. Překvapí unikátní kombinací lahodných ingrediencí – extra hořkou čokoládou, mandlovým marcipánem a delikátní náplní ve variantách višeň a pomeranč. Obal produktu je vyhodnocen jako obal roku 2009.

SZIF



Češi kupují stále více vína, ale levnějšího, trendem je obrovský boom růžového vína

Praha – Obliba vína v České republice neustále stoupá a Češi si ho kupují i během krize. Průměrná roční spotřeba vína má stále vzrůstající trend a v současnosti dosahuje 17,2 l na osobu/rok, a to především na úkor spotřeby lihovin. Přes aktuálně klesající trend segmentu Horeca a nezávislého maloobchodu zaznamenala společnost Makro za prvních sedm měsíců v porovnání se stejným obdobím loňského roku růst objemu prodeje vína o 4,5 %. Stoupající objem však není kompenzován růstem hodnoty prodejů, zaviněné výrazným poklesem cen. Tyto vlivy způsobily mírné snížení dosahovaných tržeb v kategorii vína. V době ekonomické krize Češi začali preferovat po několika letech také levnější vína, pocházející převážně z dovozu. Jedním z pozitivních signálů v současnosti je obrovský zájem o růžová vína, jejichž prodeje za prvních sedm měsíců vzrostly o 40 %.

„Z našich prodejů vyplývá, že v letošním roce dochází k mírnému poklesu vín tuzemské provenience. Jednoznačným letošním trendem jsou růžová vína. V této kategorii zafungovala dlouhodobá cílená osvěta a mediální kampaně. Oproti celkovému klesajícímu trendu právě lokálních vín je však nárůst tuzemských růžových vín znatelný. Paradoxem je, že ačkoli prodeje šumivých vín klesly, a to zejména díky poklesu prodejů u Horeca zákazníků, kategorie Champagne, tedy francouzských šampaňských naopak výrazně roste o 15 %,“ uvádí Eva Svobodová, nákupčí vína společnosti Makro.

ŽEBŘÍČEK OBLÍBENOSTI ODRŮD SE MĚNÍ

V posledním roce došlo ke změně preferencí odrůd u bílých vín, mezi nejpopulárnější v letošním roce patří Sauvignon, Ryzlink rýnský a Rulandské šedé, z předních příček ustoupilo Veltlínské zelené a Müller Thurgau.

Modrým odrůdám dominují Rulandské modré, Modrý Portugal a Zweigeltrebe, prodeje poklesly tradičním odrůdám, jakými jsou Frankovka a Svatovavřinecké.

NA SCÉNU SE VRACÍ VÍNA Z FRANCIE

Z pohledu na dovážená vína se objevuje opětovný růst zájmu o nová zemská francouzská vína (VdP), jejichž prodeje rychle rostou přibližně o 34 % oproti minulým letům, kdy spíše klesaly. Novým trendem jsou evropská vína z Německa, Portugalska a Rakouska. Stále dobré prodeje vykazují tradiční oblasti Itálie a Francie (DOC, DOCG, AOC) a oproti minulosti se prosazují levnější vína právě z těchto vinařských zemí.

Makro víno roku 2009 má své vítěze – Veltlínské zelené a Chardonnay

Praha – Odrůdám Veltlínské zelené a Chardonnay patřily letos první příčky již v sedmém ročníku uznávané soutěže Makro víno roku 2009 pořádané společností MAKRO Cash & Carry ČR. V kategorii suchých vín zvítězilo kabinetní víno Veltlínské zelené výrobce Vinselekt Michlovský, kategorii vín ostatních ovládlo Chardonnay, výběr z cibéb od Ing. Miroslava Volaříka. Odborná sedmičlenná komise v čele s profesorem Vilémem Krausem, nejznámějším českým vinařským expertem, je ocenila jako nejlepší ze 130 nominovaných vzorků z vinařské produkce malých, středních i velkých výrobců vína z celé České republiky. Všechna oceněná vína zákazníci naleznou v sortimentu každé ze 13 velkoobchodních prodejen MAKRO Cash & Carry ČR.

„Naší snahou je nabídnout vinařům příležitost, jak svá vína nabídnout a zviditelnit i vzhledem k současné složité situaci. Úspěch v soutěži Makro víno roku jim může zajistit solidní odběr jejich vína a oslovení mnoha stovek a tisíců profesionálních zákazníků nakupujících v Makru. Většina z přihlášených vinařů se soutěže v minulosti již zúčastnila a ví, že je pro ně případný úspěch přínosný nejen z hlediska prestiže, ale také z hlediska ekonomického,“ uvádí Ivo Dvořák, hlavní sommelier společnosti Makro.

Letos již podruhé byla soutěžní vína rozdělena do dvou kategorií. Tento krok přispívá k maximální objektivitě hodnocení přihlášených vzorků a především také k usnadnění výběru vhodných vín pro zákazníky. Také letos zaznamenali hodnotitelé nárůst počtu přihlášených vzorků, kterých bylo o 21 více než předchozí rok – i to ilustruje uznání vysoké kvality a kreditu soutěže ze strany českých výrobců, odborníků a znalců vína.

VÝSLEDKY SOUTĚŽE MAKRO VÍNO ROKU 2009

„Ročník 2008 byl možná předzvěstí určité změny v klimatických poměrech našich vinařských oblastí, což může souviset se změnami v klimatických poměrech na naší planetě. To umožnilo pěstování některých pozdních odrůd i u nás, jako je například Merlot či Cabernet Sauvignon. A právě tato vína se výrazně prosadila i v první desítce hodnocených vín, přitom naše červená vína jsou tak trochu popelkou. Jak u bílých, tak u červených vín zesílil trend na vína suchá. Při tom se u bílých vín požaduje „infantilní“, mnohdy až přehnaně reduktivní soubor aromatických i chuťových látek. To má za následek potlačování odrůdového charakteru a současně to vylučuje budování obrazu vína na základě vlastností „terroiru“, o kterém se tak často mluví. Moravská bílá vína dostávají jednotnější charakter a mizí odrůdová i místní rozlišnost. Vládne zelenožlutá barva, aroma citrusových plodů, svěžest, umírněný obsah kyselin s poznatelným působením zasíření a se zbytkovým obsahem cukru až do povolené hranice pro suchá vína. U červených vín trvá trend na červená vína odrůdová, i když by bylo účelnější vyzkoušet, nabídnout a podpořit účelně volená cuvée,“ uvedl garant soutěže a přední vinařský odborník prof. Ing. Vilém Kraus, CSc., a dodal: *„Z vín vybraných hodnotiteli mě nejvíce zaujala vína dodaná firmou VINSELEKT MICHLOVSKÝ* a. s.*, a to Veltlínské zelené, kabinet 2007, Sauvignon, pozdní sběr 2008, Frankovka, kabinet 2007, a Rulandské modré, pozdní sběr 2008.“*

15 NEJLÉPE HODNOCENÝCH VÍN MAKRO VÍNO ROKU 2009:

Kategorie suchých vín:

1. **Veltlínské zelené, kabinetní víno 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.**
2. **Rulandské šedé, pozdní sběr 2008 – MORAVÍNO s. r. o.**
3. **Ryzlink rýnský, pozdní sběr 2008 – VÍNO Mikulov, spol. s r. o.**
4. Cabernet Sauvignon, pozdní sběr 2007 – PATRIA Kobylí, a. s.
5. Cabernet Moravia, jakostní víno 2005 – Znovín Znojmo, a. s.
6. Merlot, pozdní sběr 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.
7. Merlot, pozdní sběr 2005 – MORAVÍNO s. r. o.
8. Sauvignon, pozdní sběr 2008 – Vinselekt Michlovský a. s.
9. Frankovka, kabinetní víno 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.
10. Rulandské modré, pozdní sběr 2008 – Vinselekt Michlovský a. s.

Kategorie vín ostatních:

1. **Chardonnay, výběr z cibéb 2008 – Ing. Miroslav Volařík**
2. **Aurelius, výběr z bobulí 2006 – Ing. Richard Tichý**
3. **Cabernet Sauvignon, pozdní sběr 2007 – VÍNO Mikulov, spol. s r. o.**
4. Veltlínské červené rané, výběr z bobulí 2008 – Ing. Miroslav Volařík
5. Chardonnay, pozdní sběr 2008 – Ing. Miroslav Volařík

MAKRO Cash & Carry ČR je součástí nadnárodní skupiny Metro Cash & Carry International, jež má zastoupení ve 32 zemích světa s více než 655 velkoobchodními centry typu cash & carry. Po celém světě zaměstnává přes 100 000 lidí a v roce 2008 dosáhla tržeb ve výši 33,9 mld. EUR. METRO Cash & Carry je prodejní divizí METRO Group, jedné z nejvýznamnějších mezinárodních maloobchodních a obchodních společností. V roce 2008 skupina dosáhla tržeb přibližně ve výši 68 mld. EUR. Tato společnost čítá na 290 000 zaměstnanců a provozuje přibližně 2200 center ve dvaatřiceti zemích světa.

V České republice patří do sítě Makro Cash & Carry ČR třináct velkoobchodních center pro podnikatele. Vysoká obrátka zboží, provozní výkonnost, omezený počet prodejen, vyspělá logistika a přímé nákupy ve velkých objemech umožňují Makru prodávat zboží za nejvýhodnější velkoobchodní ceny. V roce 2008 zaměstnávalo Makro Cash & Carry ČR na 3500 zaměstnanců a výše jeho tržeb dosáhla 39,7 miliard Kč.

Makro rozšíří služby pro své zákazníky, nově bude poskytovat i výhodné pojištění či úvěry

Praha – Velkoobchodní společnost Makro připravila od 1. 10. 2009 pro své profesionální zákazníky další služby poskytované přímo na ploše všech velkoobchodních center Makro. Ve spolupráci s pojišťovnou Allianz nabízí nově pojištění a s finanční společností ESSOX spotřební, profi úvěry a leasing. Tyto služby doplňují již dříve představenou službu Mphone, provozovanou ve spolupráci s Telefónica O2. Zákazníci budou moci využít výhodných podmínek a slev na tyto služby, které Makro se společnostmi dohodlo. Veškeré nabízené služby jsou nově poskytovány pod hlavičkou Mservis.

m·servis

„Zavedení nových služeb je součástí naší dlouhodobé strategie pomoci našim zákazníkům především z oblasti malého a středního podnikání. Cílem je nabídnout pod „jednou střechou“ služby, které využívají naši zákaznici bezprostředně při svém podnikání, a to za podmínek lepších, než by byli schopni získat jako standardní zákazníci na trhu. Sleva na nabízené služby – pojištění, telefonní služby a úvěry – je odvozena od druhu Makro karty, nejvyšší slevy získají majitelé Zlatých Makro karet. Do budoucna uvažujeme o dalším rozšiřování služeb tak, abychom pokryli co nejširší spektrum potřeb našich zákazníků,“ uvádí Stanislav Novotný, manažer značek a komunikace MAKRO Cash & Carry ČR.

Další výhodou pro zákazníky je fakt, že všechny služby je možné sjednat na jednom místě, jelikož ve všech našich velkoobchodních střediscích najdou prodejní a poradenské stánky Mservis, kde mohou od zaměstnanců získat veškeré informace o produktech nebo službu sjednat.

Nosné produkty v rámci Mservisu jsou zahrnuty do 3 oblastí: Mprofinance – nabízející finanční služby, zatím v rozsahu splátkového prodeje, speciálních úvěrů nebo leasing na koupi vybavení restaurací a obchodů; Mphone – prodej tarifů mobilních telefonů spojených s volnými minutami za nákup v Makro; a konečně Mpojištění nabízející autopojištění, cestovní pojištění a pojištění majetku.

MPOJIŠTĚNÍ

mpojištění

Díky mimořádným slevám na produkty od společnosti Allianz, mohou zákazníci Makra snížit náklady na pojistné. V Makru bude možné uzavřít následující pojistky:

- Autopojištění – povinné ručení, havarijní pojištění, doplňková pojištění
- Pojištění majetku a odpovědnosti za škodu
- Cestovní pojištění

MPHONE

mphone

Makro ve spolupráci se společností Telefónica O2 nabízí tři výhodné tarify Mphone Mini, Midi a Maxi. Navíc zákazníci mohou snížit své náklady na telefonování i díky volným minutám, které získávají po dobu akcí za nákupy v Makru.

MPROFINANCE

mprofinance

Zákazníci mohou využít i inovovanou nabídku finančních produktů za výhodných podmínek od společnosti Essox, která jim umožní financovat například nákup vybavení restaurace nebo obchodu.

- Spotřební úvěry – 6 standardních produktů pro nákup zboží v MAKRO v rozpětí 2 000 – 500 000 Kč
- Profi úvěr – půjčka určená na financování potřeb spojených s koupí vybavení obchodů nebo restaurací v rozsahu 2 000 – 500 000 Kč
- Leasing – leasing určený na financování rozsáhlejších investic do vybavení obchodů a restaurací v rozsahu 75 000 – 1 300 000 Kč.

Mezi další nabízené služby patří například výběr stravenek, tisk vizitek, objednávky razítek či výšivky log na pracovní oděvy.

Romana Pašková
manažerka komunikace
MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.

Úsek životního prostředí, výzkumu a vzdělávání Ministerstva zemědělství České republiky
a Vysoká škola chemicko-technologická v Praze
Vás srdečně zvou na seminář

Workshop High-Q and Healthy Foodcrops – a Challenge for Organic Farming „Kvalitní a zdravé potraviny – výzva pro ekologické zemědělství“

S PŘEDNÍMI EVROPSKÝMI ODBORNÍKY NA TÉMA AKTUÁLNÍCH VÝSLEDKŮ VÝZKUMU V OBLASTI KVALITY BIOPOTRAVIN

Datum konání: 25. 11. 2009 od 9:00 hodin do 14:00 hod.
Místo: Ministerstvo zemědělství ČR (Těšnov 17, Praha 1)
přednáškový sál č. 400

Seminář za účasti evropských vědeckých špiček bude zaměřen na prezentaci nejnovějších výsledků výzkumů v oblasti biopotravin, na nové metodické přístupy zkoumání kvality potravin a představení priorit výzkumu EU v této oblasti.

Součástí diskuze bude i polemika s výsledky nedávno zveřejněné britské studie FSA, které popírají vyšší kvalitu biopotravin.

Vystoupí zde přední představitelé v oblasti výzkumu biopotravin a ekologického zemědělství Carlo Leifert (University of New Castle, UK), Urs Niggli (FiBL Frick, CH), Niels Halberg (ICROFS, DK) a Machteld Huber MD (Louis Boelk Institut, NL). Moderuje J. Hajšlová (VŠCHT) a Jiří Urban (Ministerstvo zemědělství ČR).

Seminář je určen zejména odborné veřejnosti, výzkumným pracovníkům v oblasti kvality potravin, výrobcům potravin, zaměstnancům státní správy a nevládním organizacím se zaměřením na ochranu spotřebitelů, ekologické zemědělství a ochranu životního prostředí.

Seminář proběhne v anglickém jazyce. Simultánní překlad do češtiny zajištěn.

Účast na semináři a občerstvení zdarma.

Svoji účast, prosím, potvrďte: E-mailem: ladislav.jerabek@mze.cz, nejpozději do 20. 11. 2009.

Vždy na bezpečné straně!

Diamant

Moderní konzumenti zohledňují při nákupu pečiva stále více, kromě chuti, vzhledu a čerstvosti, také jeho výživovou a fyziologickou vhodnost pro zdraví člověka. Od pekařů, jimž svěřili svou důvěru, očekávají vedle nejvyššího požitku také použití těch nejhodnotnějších surovin. Právě tuky se zvýšeným obsahem transmastných kyselin, jež jsou často používány při výrobě pečiva, byly v posledních letech označeny jako zdraví škodlivé a v médiích odsouzeny.

Dávno před tím, než média upozornila na škodlivost transmastných kyselin, začal Diamant všechny své přísady do pečiva postupně vyrábět pouze z tuků bez obsahu těchto kyselin. Více než pět let jsou tak všechny základní směsi vyráběny bez použití transmastných kyselin.

Diamant šel ještě o krok dále. Dříve než to bude ze zákona povinné, odpovídají od června všechny margaríny uvedené Diamantem do oběhu, stejně jako fritovací tuky, těm nejpřísnějším právním normám a obsahují méně než jedno procento transmastných kyselin. Chuť a pekařsko-technické vlastnosti se tím nijak nezměnily. Aby výše zmíněná kvalita byla každému zřejmá, přicházejí nové výrobky na trh pod vlastní značkou Diamant.

Zákazníci Diamantu jsou vždy na bezpečné straně, a mohou tak i svým zákazníkům zaručit, že k výrobě používají jen ty nejkvalitnější suroviny. *PR*

Original-Baker
Císařské koblihy

Vaše koblihy, Váš Diamant!

Diamant

DIAMANT CZ, spol. s r.o.
Pražská 180, 250 66 Zdiby u Prahy, (areál PST-CLC)
Tel: +420 286 000 400, Fax: +420 286 000 406
info@diamantcz.eu www.diamant.com

Na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích získala firma

Pekařství VALAŠSKÉ FRGÁLY s. r. o. z Velkých Karlovic

Zlatý klas za výrobek

VALAŠSKÝ FRGÁL - NATURA PURE

zlatý klas

a národní značku kvality KLASA za výrobky

VALAŠSKÝ FRGÁL TVAROHOVÝ S LESNÍM OVOCEM
VALAŠSKÝ FRGÁL OŘECHOVÝ
A ŠKVARKOVÝ PAGÁČEK KMÍNOVÝ

KLASA

www.valasskepecivo.cz ● pekarstvi.frgaly@tiscali.cz ● telefon: 571 444 214 ● mobil: 603 834 154

Prohlášení pekařského svazu ke Světovému dni chleba

Světový den chleba, svátek s desetiletou tradicí, je každoročně vyhlašován organizací U. I. B. (Mezinárodní unie řemeslných pekáren) na 16. říjen. Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR sice již od roku 1994 pořádá celostátní oslavu chleba, Dny chleba v Pardubicích, ale ke Světovému dnu chleba jsme se letos poprvé přihlásili také proto, aby se dále zkvalitňovala výroba, kultura prodeje a spotřeby této nezastupitelné potraviny.

Chléb je dnes pro někoho věc naprosto samozřejmá, pro jiného boží dar a pochoutka nad jiné. Žádná jiná potravina nezastoupí jeho univerzálnost jako přílohy k dalším jídlům či jako samostatného pokrmu.

Proto je k propagaci kvalitního českého chleba celá řada důvodů:

- Čeští pekaři i náš Svaz usilují o to, aby na českém trhu převládal kvalitní český chléb z tuzemských surovin, o který má český zákazník největší zájem;
- Naším přáním je, aby si náš spotřebitel na chlebu vždy pochutnal, tj. aby jeho kvalita byla vždy na vysoké úrovni;
- Apelujeme na ty obchodníky, kteří vrací objednaný, ale neprodaný chléb zpět výrobcům, aby si uvědomili hodnotu chleba, lidskou práci, suroviny a energii vynaloženou na jeho výrobu – a to zejména dnes, v době krize;
- Spotřebitele hodláme informovat u správném způsobu uchovávání, zamrazení a spotřebě chleba v domácnostech;
- Pekaři, řečeno s určitou nadsázkou, živí tento národ, neboť pekárenské výrobky se podílejí více než třetinou na denní spotřebě potravin každého z nás.

Jsme si vědomi toho, že k podpoře kvalitní výroby, správnému výběru a zvýšení kultury spotřeby chleba je třeba věnovat zvýšenou pozornost. V tomto ohledu přicházíme proto s konkrétními aktivitami.

Náš podnikatelský svaz pravidelně pořádá též celostátní soutěže pekařů „O nejlepší chléb roku“, „O nejhezčí dožínkový koláč“ či o titul „Pekař/cukrář roku“. Tyto soutěže přispívají k propagaci řemeslné zručnosti a umu českých pekařů a následně i k bohatší a pestřejší nabídce pekařských výrobků pro naše spotřebitele.

Kontakty:
www.svazpekaru.cz,
info@svazpekaru.cz

Stanislav Mihulka
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR

Světový den chleba – skvělá akce českých pekařů

Ing. Eva Nováková při své erudované přednášce

Mistrovské dílo michelských pekařů – 15kg bochník

Pohled za předsednický stůl – Ing. Jan Ivánek, CSc., z MZe při svém vystoupení

Praha (fk) – Dne 14. října 2009 uspořádal Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů České republiky tiskovou konferenci k události Světový den chleba. Světovým dnem chleba je vyhlášen pekařskou unií U. I. B. den 16. říjen a letos byl slaven našimi pekaři poprvé. Třeba se to pak bude „hádat“ s oslavami Dne chleba v Pardubicích, které se konají vždy v červnu a letošní ročník měl byl již 16. v pořadí. Ale s tím si jistě naši šikovní pekaři poradí.

Tak tedy první krátká konferenční formou provedená oslava události Světový den chleba se uskutečnila v reprezentativních prostorách Clarion Congres Hotel Prague v pražských Vysočanech a velmi se povedla. Ing. Jan Ivánek, ředitel odboru Ministerstva zemědělství, konferenci zahájil a podtrhl význam pekařského oboru a jeho nezastupitelnost na našem trhu. Velmi pěkné bylo vystoupení předsedy svazu Ing. Jaromíra Dřízala, který podal velmi vyčerpávajícím a přehledným způsobem situaci ve výrobě a spotřebě chleba u nás. A zlatým hřebem akce bylo bravurně přednesené odborné vystoupení Ing. Evy Novákové z IREKS ENZYMA o významu chleba ve výživě. Jí zvýrazněná zdravotní rizika způsobená malým příjmem vlákniny naší populací, ale i doporučení na konzumaci pekařských výrobků s vyšším podílem žitné mouky, celých zrn a semen byla voláním nejen k přítomným novinářům, kteří by měli její odborné poselství dále šířit našim spotřebitelům, ale i k výrobcům – pekařům, jejichž nabídka by měla její odborné rady respektovat.

Význam této události podpořila i akce pekařů z Michelských pekáren a. s., kteří upekli na počest této oslavy 15kilogramový bochník chleba. Tento výrobek byl na konferenci zaregistrován do České knihy rekordů pelhřimovské agentury Dobrý den. A „klobouk dolů“ před uměním pekařů z Michle!

Šéf Lidlu pro ČR a Slovensko Rohr končí

Praha (li) – Generální ředitel společnosti Lidl pro Českou republiku a Slovensko Stefan Rohr po dvou letech končí ve funkci, nahradí ho Pavel Stratil. Uvedla to mluvčí firmy Lidl Sandra Kipeťová.

Podle mluvčí se Rohr z osobních důvodů rozhodl požádat o návrat do rodného Německa. Stratil ve společnosti Lidl působí devět let na vedoucích pozicích, naposledy v zahraničí.

Diskontní řetězec Lidl patří spolu s hypermarkety Kaufland do německé maloobchodní skupiny Schwarz. Svých více než 200 prodejen Lidl v Česku provozuje po celé republice. S loňskými odhadovanými tržbami 17,5 miliardy korun Lidl obsadil mezi tuzemskými diskontními řetězci druhé místo za společností Penny Market, jejíž tržby činily 20 miliard korun. Do Česka společnost vstoupila v roce 2003.

PFAHNL
NOVÉ PERSPEKTIVY

PFAHNL Backmittel spol. s r. o.

SE ZABÝVÁ ČIŠTĚNÍM PLECHŮ A FOREM Z HLINÍKOVÝCH SLITIN

- Nabízíme i související služby, jako je vyzvednutí znečištěných a zaslání vyčištěných plechů či forem.
- Prodáváme také stroje na čištění s příslušným roztokem.

Před čištěním

Stroj na čištění plechů a vícedílných forem

Po čištění

Obraťte se na nás a společně najdeme nejlepší řešení pro Vás

- Také v oblasti **čištění nerezových a ocelových plechů či forem** dosahujeme nově velmi dobrých výsledků.

Další informace:
www.pfahnl.cz

Vývoj pekařských zlepšujících přípravků

Tématem tohoto článku je stručný přehled vývoje a základních komponent pekařských zlepšujících přípravků.

Myslím, že v úvodu mohu uvést jednu z „odvěkých“ a nejlevnějších přísad pekařských těst ovlivňující jejich přípravu a chování – tradiční jedlou sůl. Ta totiž kromě slané chuti pečiva a zvýraznění ostatních chuťových vlastností pekařského výrobku, působí také v těstě kladně na bobtnání bílkovin. Tím omezuje jeho roztékavost. K dalším „historickým“ zlepšujícím přípravkům patří sladová moučka získávaná rozemletím naklíčeného zrna ječmene nebo pšenice. Do těst se sladová moučka přidávala v sypké formě nebo jako sladový sirup. Význam sladové moučky v pekařském řemesle spočívá v její diastatické mohutnosti díky vysokému obsahu enzymů, odtud pochází i obchodní název Diasta. Sladová moučka obsahuje zejména amylázy štěpící pšeničný škrob na dextriny a maltózu. Pro alfa amylázu se dokonce dříve používal termín diastáza, která spolu s účinky beta amylázy působí kladně při správném dávkování na objem výrobku, barvu kůrky, strukturu střídy. Dále obsahuje sladová moučka proteolytické enzymy štěpící bílkoviny – v těstech pšeničnou bílkovinu lepek. Proteolytické enzymy obsažené ve slad. moučce působí kladně u mouk se silným, krátkým lepkem. Jejich přítomnost je ale problémem při zpracování těst z mouk z porostlého, naklíčeného obilí ze sklizní za nepříznivých klimatických podmínek při jeho dozrávaní. V evropských pekárnách se dříve používaly pro výrobu těst i tzv. „patentované sladové moučky“ pod různými obchodními názvy. Tyto moučky obsahovaly navíc různé přísady, například minerální látky podporující činnost droždí (pekařské kvasinky druhu Saccharomyces cerevisiae) nebo zlepšující vlastnosti pšeničné bílkoviny. To byly s největší pravděpodobností první kroky vedoucí k dnešním komplexním pekařským zlepšujícím přípravkům. Pokud je přítomnost proteolytických enzymů obsažených ve sladové moučce na závadu, vzhledem ke kvalitě pšeničného lepku, lze pro cílené odbourávání škrobu použít mikrobiální amylázy – plísňové nebo bakteriální. U bakteriálních je třeba v pekařské technologii počítat s jejich vyšší termostabilitou. Při pečení chleba a pečiva s větší gramáží, kdy teplo prostupuje od povrchu výrobku k jeho středu relativně pomalu, může enzymatická hydrolýza škrobu probíhat příliš dlouho. Nastavením pečící křivky a doby pečení lze ovlivnit obsah dextrinů, maltodextrinů, maltózy a glukózy. Existuje např. technologie pro speciální druh chleba, který se peče po dlouhou dobu, a výsledkem je pak chléb se střídou s nasládlou chutí.

Součástí dnešních zlepšujících přípravků jsou dále proteolytické enzymy, a to zejména u přípravků určených pro zpracování mouk s velmi silným lepkem. Tyto enzymy jsou také součástí přípravků pro speciální pekařské výrobky, jako např. oplatky a sušenky. Mezi další enzymy používané v pekařských přípravcích patří komplex hemiceluláz. Ty výrazně ovlivňují vaznost vody v těstě a tím kromě reologických vlastností těsta ovlivňují i jeho výtěžnost. Součástí pekařských přípravků může být i enzym lipoxygenáza, který působí jako katalyzátor biochemických reakcí v těstě za vzniku hydroperoxidů. Tyto látky pozitivně ovlivňují reologické vlastnosti těst. Další enzymatickou součástí zlepšujících přípravků mohou být i fosfatázy, jejichž působením se kyselina fosforečná uvolňuje z organických vazeb a přechází do formy anorganických sloučenin. Fosforečnany pak ovlivňují kyselost těst a zároveň podporují výživu kvasinek. Enzymy jsou dnes používány ve zlepšujících přípravcích v synergicky působících komplexech. Přestože jsou enzymy uvedené ve složení zlepšujících přípravků až na posledním místě, ovlivňují technologické chování těsta velmi výrazně. Tato součást přípravků patří k velkému „umění“ a zároveň i tajemství firem, které se vývojem a výrobou zlepšujících přípravků zabývají. Enzymy článek začíná i z „úcty“ k Diastě, sladové moučce, která je dodnes využívána nejen pro svou enzymatickou kvalitu, ale i díky jejímu vlivu na typicky českou chuť pekařských výrobků.

Kromě enzymů obsahují dnešní zlepšující přípravky mnoho dalších komponent. Pro účel článku a nástin složitosti pekařských přípravků je dále uveden jen stručný přehled.

Součástí přípravků jsou i emulgátory (povrchově aktivní látky). Ty redukují mezifázové napětí mezi jinak nemísitelnými látkami, a tím umožní disperzi jedné látky do druhé. Nejdéle používaným emulgátorem je látka přírodního původu – lecithin. Mezi další používané emulgátory patří mono- a diacetylglyceroly. Disperzi ovlivňují tyto látky i senzorickou trvanlivost pekařských výrobků. V zlepšujících přípravcích se dále používají hydrokoloidy – vysokomolekulární vazné látky. Jsou součástí i přípravků pro speciální technologie. Prodlužují také senzorickou trvanlivost pečiva. Patří sem např. vaječný albumin, pektiny, guarová moučka, agar a skupiny modifikovaných škrobů.

Dále nacházejí uplatnění chemické oxidační a redukční látky. Mezi nejznámější patří určitě kyselina askorbová, která je významná svými oxidačně-redukčními schopnostmi. V podobě kyseliny dehydroaskorbové účinkuje podobně jako oxidační látky urychlující technologické zrání mouk. Redukcí zpět na kyselinu askorbovou pak tvorbou disulfidických můstků mezi bílkovinami zpevňuje strukturu pšeničného lepku. V praxi se pak používají povolené oxidační látky pro zlepšení reologických vlastností pšeničných těst. Mezi oxidační látky patří i sloučeniny, které se používaly pro bělení pšeničných mouk. Dříve se v zahraničí používal např. acetonperoxid. U nás bylo komerční bělení mouky zakázáno již před druhou světovou válkou.

V naší republice se vývoj pekařských zlepšujících přípravků pohyboval od využívání sladové moučky Diasty přes řadu přípravků Diapol uvedených na trh v 70. a 80. letech minulého století pod tímto obchodním názvem. Například Diapol X se používal pro výrobu těst běžného pečiva, Diapol VIII pro mléčné pečivo, Diapol VII byl určený pro výrobu jemného pečiva, Diapol Ch byl součástí receptury tehdy velmi úspěšného Českého chleba. Sladová moučka Diasta se pro své charakteristické vlastnosti používá i v dnešních pekařských technologiích. Po roce 1989, kdy se český trh, včetně pekařského, otevřel, se na volném trhu objevila řada zahraničních firem s obrovskou nabídkou celé řady zlepšujících přípravků, atraktivních posypů atd. K velkému obratu došlo i v nabídce strojního zařízení pro pekárny. Zároveň vznikaly v každém větším městě nové živnostenské pekárny. Dnes je strojní vybavení většiny pekárenských provozů, včetně technologických možností, na srovnatelné evropské úrovni. Nároky na kvalitu pekařských produktů se po roce 1989 výrazně zvýšily. Například dnes stále roste poptávka po zamražených produktech určených k rozpékání přímo před očima konečného zákazníka. U jemného baleného pečiva je dnes samozřejmostí dříve „neslýchaná“ senzorická a mikrobiální trvanlivost. I v tomto rychle se měnícím prostředí pekárenského trhu vznikaly po převratu ryze české firmy zabývající se prodejem nebo výrobou a prodejem pekařských zlepšujících přípravků. Mezi jednu z takových firem patří česká společnost SEMIX se sídlem na Moravě. Firma SEMIX je orientovaná, vedle výroby a prodeje celozrnných cereálií pod obchodní značkou „Zdravý život“ a dalších potravinářských produktů určených pro velkoodběratele i konečného spotřebitele, zejména na vývoj, výrobu a prodej zlepšujících přípravků pro pekárny a cukrárny. Patří v oboru k významným dodavatelům velkopekáren, výrobců mražených pekařských produktů, středních i živnostenských pekáren. V pekařském oboru jsou obchodní názvy některých zlepšujících přípravků firmy SEMIX již tradičním pojmem. Jde například o stabilizátor tvarohové náplně Tvarogen, speciální přípravek pro jemné pečivo s prodlouženou senzorickou trvanlivostí Soft-Tex nebo směs Pohankový chléb, kde součástí této cereální směsi jsou i originálně tepelně upravené vločky z celých zrn obilovin pohanky a prosa. Bližší seznámení s nabídkou výrobků a technologických služeb firmy SEMIX je možné na webových stránkách firmy: www.semix.cz

Ing. Václav Kučera
SEMIX PLUSO spol. s r. o.

Suroviny značky

Vitalco™

Firma Omega CZ má 17 let zkušeností v oblasti strojního zařízení pekařských a cukrářských provozů. Své znalosti se firma rozhodla spojit s problematikou surovin a založila značku Vitalco, která se dostává do podvědomí malých i průmyslových pekáren a cukráren. V pekařském oboru, jako i v ostatních potravinářských odvětvích, platí úsloví „jiný kraj , jiný mrav“, a proto jsou výrobky poměrně mladé značky Vitalco vyvíjeny pro zákazníka na míru. Fundovaný Vitalco tým díky svému osobnímu kontaktu a spolupráci s výrobci může nabídnout řešení pro nejrůznější aplikace, technologický servis surovin a strojů a poradenství v pekařském průmyslu. Značka Vitalco přináší na trh základní sestavu směsí a přípravků ve vyváženém poměru kvalita – cena.

VITALCO NABÍZÍ:

- zlepšující přípravky pro jemné pečivo, běžné pečivo a chléb
- široký sortiment cereálních směsí, plundrové programy vícezrnných směsí
- směsi pro přípravu jemného kynutého pečiva, koblihové směsi ve dvou variantách
- nevlhnoucí posypový cukr, posypová směs zrniv na pečivo
- různorodá nabídka ovocných a termostabilních náplní, stabilizátor tvarohu

NOVINKY

VITALCO ČERSTVÝ CHLÉB

Přípravek je určen pro přípravu pšenično-žitného a žitno-pšeničného chleba. Vyvážený poměr bobtnavých látek a komplex pekařských enzymů spolu s oxidačním činidlem se starají o to, aby si právě upečený chléb uchoval svou specifickou vůni, chuť a vzhled co nejdéle. „Čerstvý chléb“ je zároveň stabilizátor chlebových těst. Dodává chlebu požadovaný objem a udržuje střídu dlouho čerstvou a vláčnou. Technologové Vitalco týmu doporučují dávkování dle poměru žitné mouky 0,6 až 1%. Zlepšující přípravek je použitelný jak pro výrobu chleba vyváděním žitných kvasů, tak i technologií kypření droždím. „Čerstvý chléb“ nezmění chuť hotového výrobku.

VITALCO ČERSTVÉ PEČIVO

V návaznosti na spokojenost zákazníků s přípravkem pro udržení čerstvosti chlebů vyvinuli technologové značky Vitalco další zlepšující přípravek „Čerstvé pečivo“ . Stejně jako u předchozího přípravku „Čerstvý chléb“ pomáhá přípravek „Čerstvé pečivo“ prodloužit čerstvost výrobků z pšeničných ale i koblihových těst.

VITALCO JEMNÉ KYNUTÉ

S použitím zlepšujícího přípravku „Jemné kynuté“ získají sladké kynuté výrobky křehkou a lahodnou chuť. Obsah

speciálně upravených vláken bambusové vlákniny zvyšuje absorpční vlastnosti těsta a tím dochází k zlepšení reologických vlastností těsta a zvýšení vláčnosti výrobků. Úspěšně se používá jak v ruční výrobě, tak i v průmyslových linkách.

HD 7

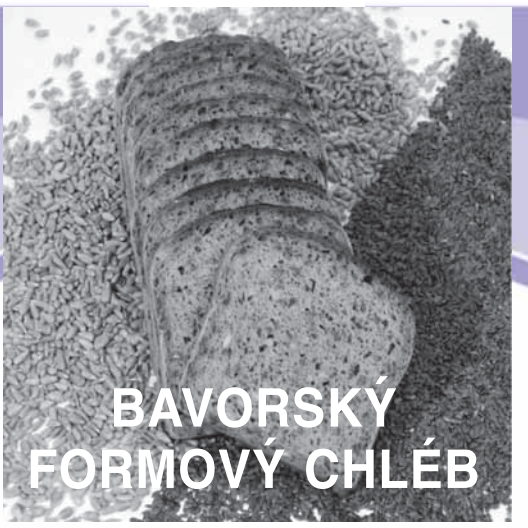
Je směs určená na výrobu croissantů, která díky svému unikátnímu složení sacharosy, glukózy a fruktosy dává výrobkům nezaměnitelnou sladkou chuť spojenou s vůní vanilky. Směs zaručuje dobrou zpracovatelnost těsta a stabilitu při kynutí i pečení.

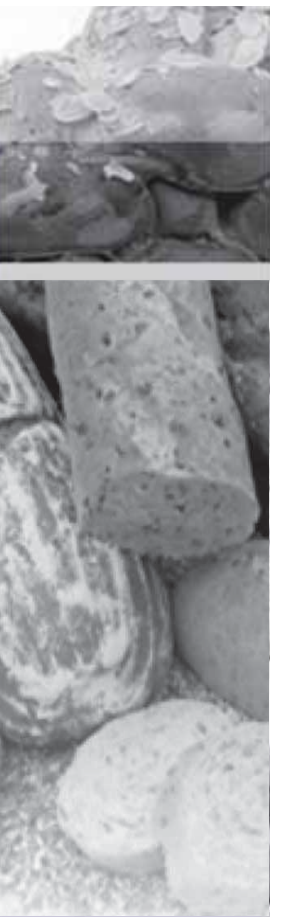
Více o informací najdete na ww.omega-bakery.com.

Omega
www.omega-bakery.com

Omega CZ spol. s r. o.,
Náchodská 2552, 193 00 Praha 9
tel.: +420 281 021 420, fax: +420 281 021 450
Sklad Kroměříž:
Skopalíkova 2600, 767 00 Kroměříž
tel./fax: +420 573 332 785

Recept měsíce





je dalším oblíbeným výrobkem řady **VitalFit** – chleba a pečiva **s vysokým obsahem přirozené vlákniny.** Konkrétně v tomto chlebu je obsah vlákniny 8,9 g ve 100 g výrobku. Při příjmu 100 g tohoto chleba spotřebitel obdrží celou třetinu denní doporučené dávky vlákniny, a to jak hrubé – ve vodě nerozpustné vlákniny, tak ve vodě rozpustné – prebiotické vlákniny.

Bavorský formový chléb s dlouhou trvanlivostí, vláčností a rustikálním charakterem je jedním z nejchutnějších chlebů na českém pekařském trhu. Je vyroben ze surovin dodávaných společností **IREKS ENZYMA** podle doporučené receptury a technologického postupu. Energetické a nutriční hodnoty jsou změřeny akreditovanou laboratoří a jsou bezplatně dodávány spolu s technologickým servisem.

Za poměrně krátkou dobu od svého uvedení na trh si tento výrobek získal již mnoho spokojených a nadšených spotřebitelů.

IREKS ENZYMA s. r. o., Kšírova 257, Brno www.ireks-enzyma.cz www.vitalfit.cz

IREKS ENZYMA

Pečivo pro všechny smysly!

HARMONIE 2009 – veletrh zahalený do bio

14. VELETRH ZDRAVÉ VÝŽIVY, BIOPOTRAVIN A POTRAVINOVÝCH DOPLŇKŮ

Od 8. do 10. října se v Pražském veletržním areálu Letňany konal 14. ročník veletrhu zdravé výživy, biopotravin a potravinových doplňků Harmonie. Snahou organizátorů veletrhu bylo, aby veletrh Harmonie posloužil nejen k lepší orientaci na trhu s bioprodukty, ale i k poznání nových trendů a možností, jak propojit různé aspekty zdravého životního stylu. Veletrh totiž probíhal souběžně s veletrhem pro zdraví a krásu duše i těla Wellness Balnea a veletrhy Beauty Styl a Fitness Expo.

Mezi více než 6ti desítkami vystavovatelů se objevily známé české značky jako **Pro-bio**, první český výrobce biopotravin a jeden z největších současných zpracovatelů biosurovin, firma **Aromatis** se svými syrovátkovými pochoutkami pod značkou Amálka, **Biopark** s výborným biomasem či firma **Včelpo**, jediný výrobce biomedu na českém trhu. Návštěvníci mohli ochutnat a zakoupit výborné biomandle a medovinu od firmy **Schellex**, sušenky a krekry z **biopekárny Zemanka**, výbornou kávu s čerstvým a voňavým biopečivem z celozrnného biopekařství **Pooh corner** a mnoho jiných kvalitních biopotravin.

K dalším zajímavostem na veletrhu pařily Bio certifikované výrobky z kokosu, vyráběné výhradně z čerstvě utržených plodů od firmy **Repixgroup,** nebo produkty z Aloe vera vyrobené z celých listů Aloe vera, bez přidání cukrů, škrobů nebo vody.

Ten, kdo navštívil veletržní restauraci **Ráj chutí**, byl osvěžen více než kdykoliv předtím. Byla zde nabízena široká paleta jídel, připravována výhradně z čerstvého ovoce, zeleniny, semínek a oříšků bez tepelné úpravy. V nabídce bylo výtečné sushi s exotickými krémy namísto rýže a s ovocem a zeleninou namísto masa. Dále čerstvé ovocné i zeleninové saláty plné energie, výborný sezamový chléb, káva z kešu oříšků, makarony z cukety, jablečný dort slazený datlemi a další delikatesy.

Tzv. čerstvá jídla jsou již několik let hitem zdravé výživy ve Spojených státech, k nám se již také pomalu dostávají a Ráj chutí je jednou z prvních vlaštovek.

Návštěvníci mohli ochutnat také znamenitou **Fair Trade kávu** a seznámit se s dalšími výrobky tzv. spravedlivého obchodu, jehož cílem je podporovat pěstitele v rozvojových zemích a potlačovat dětskou práci.

Pomoc potřebným byla spojena také s doprovodnou akcí veletrhu, nazvanou **Kouzelné jablíčko**. Studenti Hotelové školy v Radlicích předváděli své umění a dovednosti na jablkách. Ta byla pak zabalena do ozdobných sáčků a prodávána za symbolickou cenu 30,- Kč. Výtěžek, který činil téměř 9 000,-, připadl nadačnímu fondu Kapka naděje.

Pro zájemce čekal na veletrhu bohatý doprovodný program z oblasti zdravého životního stylu, zdravé výživy či přednáška o Fair Trade obchodu.

Věříme, že veletrh Harmonie byl pro pro všechny zúčastněné příjemným zpestřením podzimních sychravých dnů. A stejně jako my i všichni návštěvníci se těší, co nového nám přinese další ročník veletrhu Harmonie.

Ing. Daniela Boučková
manažerka veletrhu

Zlínská univerzita představila nový projekt

Zlín – Ocitnout se přímo na filmovém plátně či řešit logické hádanky mohli všichni návštěvníci Noci vědců na Fakultě aplikované informatiky ve Zlíně. Zástupci projektového týmu z Fakulty multimediálních komunikací (FMK) totiž netradiční formou představili projekt TE-ERA, zaměřený na technologie a vzdělávání.

Od čtyř hodin odpoledne se hloučky lidí tísnily u zázemí projektu zlínské univerzity s názvem Technologické a ekonomické kompetence pro Evropský výzkumný prostor (TE-ERA). „Stačilo usednout nebo se postavit před modré plátno, takzvaný bluescreen, a jako mávnutím kouzelného proutku se ocitly v jiné zemi. Kamera s pomocí počítače je přenesla k sídlu Evropského parlamentu do Štrasburku," uvedl regionální manažer Tomáš Šula z FMK. Suvenýrem pro ně byla prý fotografie. „Nejen, že jsme měli první příležitost představit projekt široké veřejnosti, ale také ukázat lidem zajímavé technologie," řekl Šula.

TE-ERA má za cíl rozvoj odborných dovedností studentů a akademických pracovníků převážně v oblasti technologických oborů prostřednictvím workshopů, kurzů a celkovým zlepšením výuky. Nebudou prý chybět ani přednášky úspěšných lidí, kteří obvykle na univerzitách nepůsobí. „Studenti získají praktické znalosti a zkušenosti a budou daleko více konkurenceschopní na trhu práce," myslí si manažer. Ještě večer dostali návštěvníci možnost navrhnout technologii nebo společnosti, o nichž si myslí, že stojí za filmové ztvárnění. Zúčastnilo se přes padesát soutěžících. Vyhrála dvojice Matěj Matocha a Tomáš Večerka z Fakulty aplikované informatiky s námětem Peníze jsou tu pro člověka a ne člověk pro peníze.

Pro soutěživé studenty organizátoři připravili fotosoutěž na téma Technologie, ve které jsou hlavní výhrou peněžité ceny. Soutěž potrvá až do 25. listopadu 2009 a bližší informace jsou k nalezení na webových stránkách http://nocvedcu.utb.cz/fotosoutez.html.

Bc. Pavel Kašpar
Tiskové oddělení TE-ERA

Bureau Veritas otevírá novou laboratoř v Praze 9

Praha – Inspekční a certifikační společnost Bureau Veritas otevřela svoji novou chemickou a mikrobiologickou laboratoř v Praze 9. Nově zrekonstruovaná budova v areálu Výzkumného a zkušebního leteckého ústavu poskytuje moderní zázemí pro chemickou, mikrobiologickou a agronomickou sekci laboratoře. Rozšířením kapacit laboratoř významně posílila svůj statut centrální evropské laboratoře Bureau Veritas.

Kontakty na novou laboratoř jsou:
Akreditovaná laboratoř
BUREAU VERITAS
Beranových 130
190 00 Praha 9
tel.: +420 225 115 350-2
e-mail: laborator@cz.bureauveritas.com
www.bureauveritas.cz

Laboratoř Bureau Veritas působí na českém trhu od roku 1990 a je držitelem příslušných certifikátů a oprávnění kontrolních orgánů a akreditačních institucí (SÚKL, ÚSKVBL, ČIA). Kvalifikovaní pracovníci laboratoře provádějí více jak 130 akreditovaných laboratorních metod, které zahrnují zejména:

- zkoušení potravin (energetická hodnota, obsah masa, lihovitost, konzervační látky, cukry, sójová bílkovina apod.)
- zkoušení zemědělských a potravinářských komodit a krmiv
- zkoušení předmětů běžného užívání
- rozbory vody (pitná, užitková, bazénová)
- zkoušení kosmetických výrobků, drogistického zboží a doplňků stravy
- zkoušení veterinárních farmaceutických přípravků
- zkoušení léčiv a souvisejících surovin

Laboratoř provádí akreditované odběry vzorků podle vhodných vzorkovacích plánů. Výsledky rozborů (např. pitné vody) jsou využívány také pro potřeby státních dozorových orgánů. Laboratoř dále poskytuje službu telefonického hlášení nevyhovujících výsledků s doporučením řešení situace, aby bylo možné včas eliminovat daná rizika.

Další informace o laboratoři a službách Bureau Veritas najdete na www.bureauveritas.cz.

Laboratoř
Dana Chylíková - Sales Manager
Tel.: +420 225 115 350-1
dana.chylikova@cz.bureauveritas.com
Média
Josef Venc - Marketing Manager
Tel.: + 420 210 088 224
josef.venc@cz.bureauveritas.com

BUREAU VERITAS – 180 LET ZKUŠENOSTÍ NA POLI KVALITY

Bureau Veritas je přední mezinárodní inspekční a certifikační korporací, která poskytuje komplexní služby v oblastech kvality, hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, životního prostředí a společenské odpovědnosti. Tradice společnosti sahá do roku 1828, kdy byla v belgických Antverpách založena její první kancelář zaměřená na služby pro lodní průmysl. Od té doby je posláním Bureau Veritas hodnotit, kontrolovat, certifikovat a dohlížet podle mezinárodních, vlastních nebo oborových standardů na projekty, výrobky a systémy.

Globální síť Bureau Veritas dnes tvoří 900 kanceláří a laboratoří ve 140 zemích světa. Přes 40 tisíc zaměstnanců Bureau Veritas pak poskytuje služby pro více než 370 tisíc klientů. V roce 2008 dosáhl obrat společnosti 2,549 miliardy eur.

Na území České republiky je skupina Bureau Veritas zastoupena již více než 100 let a v současné době ji tvoří dvě společnosti – nezávislý certifikační orgán Bureau Veritas Certification Czech Republic, s. r. o., a společnost BUREAU VERITAS CZECH REPUBLIC, spol. s r. o., které dohromady zaměstnávají na 150 lidí. Mezi hlavní služby, které Bureau Veritas v České republice poskytuje, patří certifikace systémů managementu a výrobková certifikace, služby v oblasti lodního průmyslu, technické inspekce v průmyslu, kontrolní služby pro finanční sektor, kontrolní činnosti ve stavebnictví, inspekce potravin a zemědělských komodit, testování a laboratorní analýzy, periodické kontrolní služby provozovaných zařízení a školení a vzdělávání. Díky mezinárodní síti Bureau Veritas je možné pro klienty v České republice využít znalosti a zkušenosti také zahraničních auditorů, inspektorů a dalších expertů.

www.bureauveritas.cz

První certifikát v ČR podle SA8000:2008 získal ZEVYP

Praha – Stavební společnost ZEVYP a. s. úspěšně prošla jako první v České republice certifikačním auditem podle nové verze standardu pro společenskou odpovědnost SA8000:2008. ZEVYP se na českém trhu orientuje především na komplexní zemní práce spojené s výstavbou dopravní infrastruktury, občanské vybavenosti, ekologických staveb apod. Moderní technické vybavení s vysokou mírou spolehlivosti je ve společnosti samozřejmostí, stejně jako pravidelné zvyšování profesních kvalit zaměstnanců. „Považujeme certifikaci SA8000 za logické vyústění naší dlouhodobé orientace na kvalitu a odpovědné podnikání, kterou potvrzují certifikáty ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001 a nyní i SA8000," říká Kamil Calta, manažer integrovaného systému ZEVYP.

K úspěšné certifikaci připravila ZEVYP poradenská společnost TES Praha, a. s. Následný certifikační audit se konal v polovině července 2009 a provedl ho certifikační orgán Bureau Veritas Certification Czech Republic, s. r. o.

Standard SA8000 se týká především zajištění vhodných pracovních podmínek zaměstnanců a stále silněji se uplatňuje nejen ve stavebním průmyslu, ale i v dalších výrobních i nevýrobních oborech. Jeho nespornou výhodou je soulad s principy řízení kvality, bezpečnosti práce a životního prostředí podle standardů ISO 9001, OHSAS 18001 a ISO 14001. Normu SA 8000 vydává organizace Social Accountability International (SAI), která v roce 2008 připravila její novou verzi s významnými změnami v požadavcích. Ty reflektují dosavadní námitky, podněty a zkušenosti ze strany samotných certifikovaných organizací, poradenských společností, certifikačních orgánů a dalších zainteresovaných stran.

Josef Venc, Bureau Veritas Certification Czech Republic, s. r. o.

Seminář Slow Food o příležitosti, kterou nabízí potraviny a produkty regionálních výrobců kupujícím

Praha – Hnutí Slow Food Česká republika ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství ČR uspořádalo během výstavy Země živitelka 2009 v Českých Budějovicích seminář Naděje pro české výrobce potravin. V úvodním vystoupení Ing. František Sládek, CSc., vrchní ředitel Ministerstva zemědělství ČR, hovořil o tom, že vidí velké rezervy ve výchově spotřebitele a v jeho možnosti rozhodovat o tom, který výrobek pro něj představuje kvalitu. Poznamenal také, že naplňování požadavků jakosti se projeví v odhodlání spotřebitele produkt koupit. Hlavním kritériem při rozhodování o nákupu by tedy podle něj neměla být jen cena, ale především jakost produktu.

„EU pomocí právních předpisů chrání určité názvy produktů, které se vztahují k území nebo metodě produkce. Právě tyto výrobky odpovídají vysokým standardům politiky EU v oblasti zemědělských produktů a potravin," konstatoval František Sládek. „Mezi takové výrobky, ať od velkých nebo i malých výrobců, patří více než tisíc těch, které obdržely mnohá ocenění. Jmenujme např. značku kvality potravin Klasa," dodal Sládek. Jako příklad uvedl, co tuzemským pivovarům, ale také zemědělcům a sladovnám přináší chráněné zeměpisné označení České pivo, které bylo tuzemským producentům v loňském roce přiznáno.

S prezentací o rostoucím významu hnutí Slow Food v zahraničí i v České republice vystoupil zástupce convivia Tábor Mgr. Igor Holub. Připomněl, že národní organizace Slow Foodu v hospodářsky nejvýznamnějších zemích organizují samostatné výstavy, prezentace a projekty. Např. Slow Food USA zahájil v červnu kampaň Time for Lunch (s podtitulem Naše děti si zaslouží opravdové jídlo) s cílem změnit způsob stravování ve školních jídelnách náhradou dosavadní standardizované průmyslové velkovýroby kvalitnějšími potravinami. V druhé polovině září proběhl v italském Bra (jinak sídle celosvětového Slow Foodu) za účasti českých zástupců veletrh Slow Cheese, věnovaný – jak název napovídá – zejména sýrům a mléčným výrobkům. Na konci října proběhnou Slow Food Japonsko a Terra Madre Rakousko. Na konec roku 2009, konkrétně 10. 12., pak byl vyhlášen celosvětový Terra Madre Day (Den matky Země), kdy by každé convivium, tedy každá skupina členů a stoupenců, měla zorganizovat nějakou akci na podporu myšlenek a filozofie Slow Foodu, tj. zejména práva každého člověka mít z jídla potěšení. Slow Food výrobek musí být dobrý, tedy mít odpovídající chuť. Dále musí být také čistý, tj. bez přidaných látek škodlivých lidskému zdraví, a třetím charakteristickým rysem je, že bude fair, tzn. že za něj spotřebitel zaplatí výrobci spravedlivou cenu.

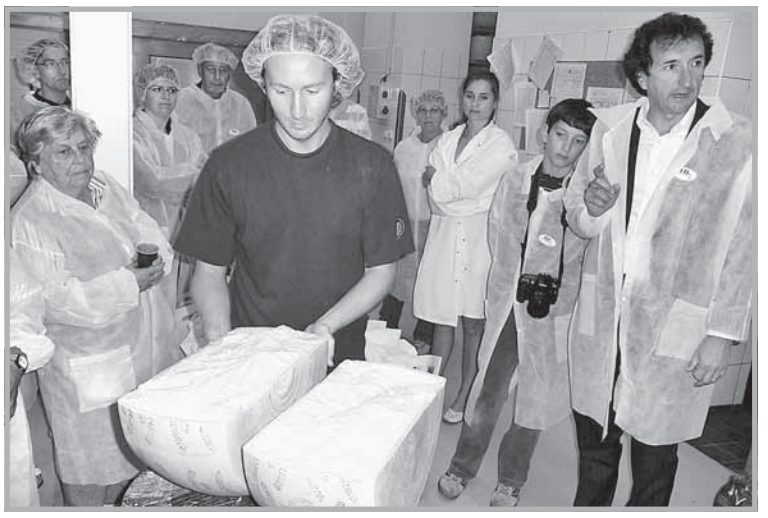
Příspěvek na téma Přínos Slow Food pro malého výrobce přednesl předseda convivia Pardubice Ing. Zdeněk Štefan z firmy Štefanovo pekařství. Na konkrétním případě výrobků, které splňují kritéria Slow Food a které lze charakterizovat třemi slovy, dobrý, čistý a fair, demonstroval, že poptávka po těchto výrobcích postupně stoupá spolu s tím, jak roste informovanost veřejnosti o potřebě se zdravě a kvalitně stravovat. „Byl bych velmi rád, kdyby se v České republice obnovil kult tržnic s regionálními výrobci a pěstiteli, kdy koncový zákazník bude moci být o kvalitě nakupovaných potravin přesvědčen," řekl Zdeněk Štefan. „Každý z nás rozhoduje o svém zdraví, proto by skladba jídelníčku neměla být pouze procentuálním zastoupením jednotlivých komodit, ale měl by být znám jejich původ a kvalita," doplnil Štefan.

V současnosti vzrůstá zájem spotřebitele o původní potraviny z regionů a malých výroben. Chuťové rozdíly jednotlivých výrobků je činí pro konzumenta mnohem atraktivnější a vyhledávanější. Český Slow Food reaguje na rostoucí poptávku po tomto druhu potravin vyhlášením soutěže pro výrobce Výroční cena Slow Food Prague pro rok 2009. Výrobky, které posoudí odborná porota, budou oceněny 22. října 2009 v rámci letošního veletrhu pro hotelnictví a gastronomii HORECA 2009.

Další informace naleznete na www.slowfood.cz.

Blanka Turturro
Slow Food Česká republika

Moravské mlékárny zaujaly německé mlékaře



R. Brazzale (vpravo) s technologem představují sýr GRAN MORAVIA.

V závěru srpna zavítal do České republiky plný autobus německých mlékařů a sýrařů z Hesenska a Durynska. Ústřední svaz německých mlékařů (Zentralverband Deutscher Milchwirtschaftler e.V.) pro ně ve spolupráci s Českomoravským svazem mlékárenských připravil krátkou studijní cestu, na kterou se vydávají pravidelně jednou za dva roky. Po předchozích návštěvách v Itálii, Rakousku, Polsku a dalších zemích přišlo v letošním roce na řadu české mlékárenství. Zájmem ZDM bylo navštívit alespoň jednu konzumní mlékárnu, jednu sýrárnu a také některou mlékařskou odbornou školu. Skupina čítala 38 osob, a byly zde jak zaměstnanci významných mlékárenských společností Hochwald či Milchwerke Thüringer a jiných, ale také zástupci malých regionálních mlékáren a sýráren z obou uvedených německých spolkových zemí. Přítomno bylo i několik důchodců, kteří však ve svém aktivním věku působili v předních manažerských funkcích. Cesta byla zahájena sobotním večerním příjezdem do hotelu v Přerově, ve kterém se účastníci setkali s ing. Kopáčkem, který je po celou dobu doprovázel.

Odborný program začal v neděli 24. 8. ranní prohlídkou sýrárny ORRERO a. s. v Litovli. Skupinu zde očekávalo nejenom vedení společnosti v čele s ředitelem ing. Gecem, překvapením pro účastníky bylo setkání s panem Roberto Brazzale, jedním z italských vlastníků této společnosti, který projevil zájem setkat se osobně s německými odborníky a přijel kvůli tomu z Itálie. Sýrárna ORRERO je v současné době asi vůbec největší výrobnou sýra Grana na světě, vždyť se zde na tento produkt denně zpracovává okolo 240 tis. litrů mléka. Zdejší výrobek nese označení GRAN MORAVIA a převážná část produkce dozrává a prodává se v Itálii. Němečtí mlékaři se zájmem obdivovali nezměněný způsob tradiční technologie uplatňovaný ve velkoprůmyslovém rozsahu a umění sýrařských mistrů z Moravy. Ve zracích sklepích pak zhlédli opravdový „koncert sýrařského umu a chutí a vůní“, když jim osobně pan Brazzale společně s italským technologem předvedli způsob krájení tohoto extratvrdého sýra a umožnili ochutnávku. Pan Brazzale se nezapomněl pochlubit se zatím poslední novinkou společnosti, se sýrem VERENA, který je typem dalšího chráněného italského sýra Asiago.

Po návštěvě v Litovli se vypravili mlékaři společně do Kroměříže, kde navštívili nejprve Arcibiskupský zámek a také si prohlédli Arcibiskupské vinné sklepy, ve kterých přišla na řadu rovněž ochutnávka moravských vín. K těm se servírovaly mimo jiné české sýry a mlékaři pochvalně hovořili především o našich uzených eidamech.

Odborný program pokračoval v pozdním odpoledni v mlékařské škole v Kroměříži malým seminářem. Skupinu nejprve přivítal ředitel školy ing. Zeman a pozval všechny do přednáškové auly, kde bylo připraveno bohaté mléčné občerstvení. Seminář zahájil ing. Kopáček prezentací o českém mlékárenství. Hovořil o problematice české prvovýroby mléka, o jeho zpracování a o trhu s mléčnými výrobky u nás. Rovněž se zaměřil na hodnocení zahraničního obchodu a samozřejmě na situaci ve vývoji spotřeby mléka a mléčných výrobků. Již v rámci přednášky se němečtí kolegové dotazovali na další a další informace, zajímal je především vývoj v nákupních cenách, ve kvalitě produkce a v záležitostech souvisejících s podporou trhu u nás. Další přednášku přednesl ing. Zeman, který přítomné seznámil s problematikou odborného školství u nás a pak samozřejmě detailně představil Vyšší odbornou školu potravinářskou a Střední průmyslovou školu mlékárenskou a jednotlivé formy studia. Do diskuze se zapojila také přítomná ing. Kopáčková ze SOŠ OTŽP z Veselí n. L. a společně s ing. Zemanem odpovídali německým mlékařům na řadu otázek souvisejících se školstvím. Mlékaři se především zaráželi nad skutečností, že u nás v současné době vůbec neexistuje mlékařský učební obor, ale také nad tím, že naši středoškoláci studují mlékařský obor, aniž by předtím absolvovali praxi v mlékárenském provoze. V tom se systém našeho školství oproti Německu zásadně liší. Dalším diskutovaným problémem byla také otázka současného nedostatku žáků z důvodů populačně slabých ročníků. Seminář byl zakončen „virtuální“ prohlídkou kroměřížské mlékárny KROMILK. Ředitel mlékárny ing. Tykvart připravil velmi názornou prezentaci, prostřednictvím které si návštěvníci z Německa mohli projít zdejší mlékárnou i v době, kdy v ní v neděli večer neprobíhala výroba. Samozřejmě byla tato „prohlídka“ zakončena „skutečnou“ ochutnávkou zdejších sýrových specialit, z nichž byl znalci nejvýše hodnocen sortiment čerstvých sýrů a pomazánek.

V pondělí 25. 8. ráno čekalo na německé odborníky další opravdové překvapení. Tím byla návštěva nejmodernějšího českého mlékárenského provozu OLMA, a. s., Olomouc. Velmi pozitivně byla opět hodnocena skutečnost, že skupinu pozdravil osobně generální ředitel ing. Gavenda, který také v zasedací místnosti tuto moderní a stále se rozvíjející společnost představil a zvídavým mlékařům zodpověděl řadu dotazů. Na obvyklou otázku současnosti *„Jaká je vaše cena za mléko?“* odpověděl spontánně velmi šalamounsky: *„Ta je špatná. Špatná pro nás mlékaře, protože je příliš vysoká a způsobuje nám problémy v odbytu, ale špatná také pro zemědělce, protože jim prý nestačí ke krytí jejich nákladů.“* Poté se o skupinu již starali další odborníci z Olmy, dr. Dvořáková a ing. Cikánek, kteří provedli Němce po jednotlivých provozech. A co bylo zde vysoce hodnoceno: především vysoká úroveň hygieny a sanitace, špičková moderní technologie, vysoký stupeň automatizace, systém potrubní pošty a opět vysoká kvalita výrobků. Mlékaři ochutnávali zejména prémiové produkty PIEROT, NEXT ACTION, řadu zakysaných výrobků a další. Jedna mladá německá mlékařka byla tak nadšena z jogurtu FLORIAN, že se dotázala, zda si jeden kelímek může vzít domů pro svého stejnojmenného syna.

Poslední velkou návštěvou byla odpolední prohlídka mlékárny MORAVIA LACTO, a. s., v Jihlavě. Německé hosty zde očekával předseda představenstva ing. Coufal, který po uvítání představil nejprve celou mlékařskou skupinu INTERLACTO Group, do které jihlavská mlékárna patří. K mlékařům pak promluvil výrobní ředitel pan Boxan a při prohlídce v provozech vše zasvěceně vysvětlovala ing. Jankovská. Určitým překvapením pro mlékaře bylo zdejší nasazení velkého množství zahraničních pracovníků ve výrobě. Sýrаři se pak dotazovali hlavně na typ výrobního zařízení a nemohli uvěřit, že provozovaná multifunkční sýrařská linka je české provenience. Bonbónkem na konec bylo ještě představení právě instalované moderní linky ELOPAK na výrobu mléka s prodlouženou trvanlivostí, tzv. „ESL“. Kromě spokojenosti s kvalitou výrobků vyslovili návštěvníci i uznání nad grafikou obalů.

Prohlídkou mlékárny v Jihlavě naplnili němečtí kolegové svůj odborný program, jejich další cesta pak směřovala na návštěvu naší krásné zlaté a stověžaté Prahy.

Svůj krátký studijní pobyt v Čechách zakončili němečtí mlékaři konstatováním, že neočekávali tak významný rozvoj mlékárenského oboru v České republice, se kterým byli seznámeni. Hovořili o tom, že je naše mlékárenství bezesporu plně konkurenceschopné v celoevropském měřítku a že by mělo ještě více usilovat, aby především jeho vysokohodnotné produkty významněji pronikly na západoevropský trh. Jiřímu Kopáčkovi poděkovali za fundovaný odborný překlad v průběhu návštěv na mlékárnách a českým mlékařům popřáli mnoho dalších podnikatelských úspěchů.

Ing. Jiří Kopáček, CSc.
Českomoravský svaz mlékárenský

Skupina německých mlékařů před mlékárnou OLMA, a. s., Olomouc

Pohled do tajů holandské kultury

založena roku 1902 VOŠ a SPŠ KROMĚŘÍŽ

Střední průmyslová škola mlékárenská a Vyšší odborná škola potravinářská nám nabídla možnost zúčastnit se dvouměsíční praxe v letním období v Holandsku – zemí sýrů, tulipánů, větrných mlýnů a dřeváků. Stáže se účastnilo šest studentek ze SPŠM a jedna z VOŠP. Projekt byl financován z evropského programu Leonardo da Vinci a za podpory nizozemské agentury Stichting uitwisseling.

Jedna z nás měla možnost pracovat na ekologické farmě a tím nám přiblížit rozdíly mezi tradiční a eko výrobou. Ostatní se účastnily tradiční výroby polotvrdých sýrů z nepasterovaného mléka typu gouda, ementál a bierkassspivní sýr s kmínem, pažitkou, hořčičným semínkem, paprikou a bylinky s olivami. Dále jsme vyráběly máslo, podmáslí, zmrzliny a jogurty v pro nás zvláštních příchutích: kaktus, mascarpone, pistácie, rebarbora, černý rybíz, ořišky s rumem a tropic. Výroba těchto výrobků se postupem málo lišila od naší.

Tato práce je hlavní naplní naší praxe, ale jelikož život na farmě obnáší i jiné starosti, pomáháme našim hostitelům s obvyklými pracemi – dojením, krmením a péčí o krávy, ovce, ale hlavně telátka, která jsme si zamilovaly. Některé z nás asistují při porodu telátek, stříhání ovcí a jejich očkování, inseminaci a prodeji výrobků v obchodech na farmě. Jedna studentka měla možnost účastnit se práce na ekofarmě, a tím nám přiblížit rozdíl mezi eko a tradiční výrobou.

Ve volném čase cestujeme po této zemičce obvykle na kole, které je nedílnou součástí kultury. Turisticky oblíbená místa jsou Amsterdam – srdce země, Alkmaar – sýrový trh, Volendam, Utrecht, Deventer... Zde obdivujeme památky, zvláštní holandské domky, grachty a hodně vody, která tuto zemi obklopuje. O víkendech se vzájemně navštěvujeme.

Stáž nám přinesla nové zkušenosti z mlékařské praxe, poznatky o nové kultuře, zvyklostech, zdokonalení jazyka, nové kontakty a příjemně strávené chvíle s milými a přátelskými lidmi, jejichž národní mentalita se značně odlišuje od české.

Na konci stáže nám byl udělen certifikát o absolvování praxe a doklad Europass od partnerské organizace. Tyto doklady mohou pomoci při hledání práce v EU. Stáž budeme prezentovat i jiným studentům v naší škole.

Našeho rozhodnutí nebudeme nikdy litovat.

Ivana Kocfeldová a spol.
studentka 4. ročníku SPŠM

Na Mlékárenském dnu v Přibyslavi získala cenu veřejnosti Pribina

Přibyslav (Havlíčkobrodsko) (bo) – Návštěvníkům výstavy regionálních mlékáren Mlékárenský den v Přibyslavi na Havlíčkobrodsku nejvíc chutnaly výrobky z tamní Pribiny. Podle údajů radnice druhý nejvyšší počet hlasů v soutěži o Krajáč Vysočiny získala firma Bel Sýry Česko z Želetavy, třetí skončila Mlékárna Polná. Letošního 18. ročníku přibyslavské výstavy se zúčastnilo 13 mlékáren.

V soutěži bylo odevzdáno skoro 500 hlasů, ale bezplatná ochutnávka sýrů, mlék, tvarohů, pomazánek a krémů přilákala do sklepů pod radnicí mnohem víc lidí. „Návštěvnost se průměrně pohybuje přes 1000 lidí,“ řekl starosta města Jan Štefaček. U vstupu do radnice se celé dopoledne tvořila dlouhá fronta. Velký zájem byl také o nákup výrobků ze soutěžících mlékáren z prodejních stánků na náměstí.

Mlékárna v Polné se výstavy účastní pravidelně, přiváží na ni vždy několik stovek kilogramů svých sýrů. Jednatel Miloš Kvasnička uvedl, že mezi zákazníky dlouhodobě stoupá zájem o něco speciálního. „Ten, kdo si kupuje sýr pro chuť a nějakou jedinečnost, toho vůbec nezajímá, jestli má 40 nebo 50 procent tuku, musí mu to chutnat,“ dodal. Polenská mlékárna patří se 45 zaměstnanci mezi nejmenší průmyslové zpracovatele mléka v kraji.

Mlékárenského dne se zúčastnily velké podniky, ale i rodinné farmy. Odborná porota hodnotila jejich nejlepší novinky. Posuzovala 29 výrobků ve čtyřech kategoriích.

Mezi nápoji vyhrálo mléko do kávy Kapucín firmy Accom Czech v Bohušovicích nad Ohří. Z čerstvých sýrů, tvarohů a pomazánek nejvíc zaujal sýr Maskar z Polné. Mezi přírodními a tavenými sýry se prosadila kolekce tavených sýrů Excelent jihlavské mlékárny Moravia Lacto. U kozích a bílých sýrů a specialit obsadil první místo salátový sýr mlékárny z Olešnice.

Na 5 otázek odpovídá:

Ing. Pavel Kváč,

generální ředitel společnosti KOSTELECKÉ UZENINY a. s. a výkonný ředitel společnosti MASO PLANÁ, a. s.

1. V masném průmyslu pracujete již poměrně dlouhý čas. A od května tohoto roku jste vrcholovým manažerem dvou významných masných firem – generálním ředitelem společnosti Kostelecké uzeniny a. s. a výkonným ředitelem v Maso Planá, a. s., které obě náleží do skupiny AGROFERT. Co jste si přinesl z Vašeho předchozího působení do těchto významných potravinářských postů a jak se Vám v těchto nových pozicích pracuje?

Před nástupem do současných firem jsem téměř deset let pracoval ve společnosti MP Krásno, a. s. V této firmě jsem se poprvé ve svém životě setkal s masným průmyslem. Začínal jsem v Krásnu jako obchodní referent, posléze jsem pracoval jako obchodní manažer a posledních sedm let jsem působil na pozici obchodního ředitele. Za těch deset let jsem se tedy nejen seznámil se zákonitostmi masného průmyslu, ale především jsem se věnoval obchodu, a obchod je to, co mne rozhodně bavilo a naplňovalo. V Krásnu se mi podařilo vybudovat velmi silný obchodní tým, a společně s dobrým marketingem jsme byli tím správným hnacím motorem firmy. Byl jsem obklopen opravdu schopnými lidmi a pracovat v tomto kolektivu bylo pro mne velmi příjemné a motivující.

Na jaře letošního roku jsem se však potkal s majitelem Agrofertu panem Babišem a začali jsme se bavit o možné spolupráci, o mém působení v jeho firmách. Jeho nabídku jsem chápal jako velkou výzvu. Hodně jsem o této změně přemýšlel. Na jedné straně byla možnost mého osobního růstu, na straně druhé složitost řešení rodinného života. Po zvážení a vyřešení rodinných otázek jsem se rozhodl tuto výzvu přijmout a v květnu jsem nastoupil do obou současných firem na nejvyšší manažerský post. Věděl jsem, že se mohu opřít o svoji pozici v obchodní sféře masného průmyslu, kterou jsem si vybudoval za doby působení v Krásnu, kdy jsem měl jako obchodník možnost poznat se a seznámit s velkou řadou zajímavých lidí, kteří se pohybují na straně našich zákazníků.

Tím, že jsem najednou nastoupil do čela obou firem, si myslím, že byla deklarována jasná snaha majitele o to, aby obě firmy začaly spolu více spolupracovat a postupně se k sobě přibližovat. V době mého nástupu již byly některé činnosti v obou společnostech řešeny společně, ale těchto případů nebylo mnoho. První tři měsíce po svém nástupu jsem se soustředil především na to, abych obě společnosti co nejlépe poznal. Abych poznal a pochopil všechny procesy a systémy, které byly ve firmách nastaveny, abych se seznámil s vnitřním prostředím firem. Nebylo to nic jednoduchého, protože v Kostelci máme tři oddělené závody a jednu menší provozovnu v Hodoníně, v Plané máme kompletní masokombinát a další provoz ve Studené. Především jsem se však soustředil na poznávání lidí, samozřejmě hlavně vrcholového vedení obou firem. Snažil jsem se rovnoměrně rozdělovat svůj čas a své působení jak v Kostelci, tak v Plané. To bylo a je velmi časově náročné, avšak dle mého názoru nebyla možná jiná cesta. Musím říci, že obě firmy jsou od sebe velmi odlišné a liší se v mnoha oblastech. I firemní kultura je v obou společnostech dosti odlišná. Tato odlišnost je samozřejmě dána jejich historií. Zatímco v Plané byl vývoj za posledních mnoho let prakticky konzistentní, v Kostelci docházelo k častým změnám na čele společnosti a tím také k častým změnám koncepce a směřování firmy.

Po tomto počátečním poznávacím období jsem dospěl k jednoznačnému závěru. Mám-li obě firmy k sobě více a více přibližovat, a to až do fúze, musím v prvé řadě postavit do čela obou firem jedno společné vedení, jeden stejný kolektiv lidí. Toto se mi podařilo a od září mají obě firmy stejné vrcholové vedení.

2. Asi není snadné uřídit dvě společnosti. Zvláště proto, že sortimentní výrobní záběr obou je v řadě případů shodný. A pak je více než obdivuhodné, že složení Vámi jmenovaného vyššího managementu, tedy Vašich nejbližších podřízených je jednotné pro obě společnosti, v jejichž čele stojíte. Obecně platí, že není snadné najít nejvhodnější kandidáty pro tuto řídící práci. Myslíte si, že se Vám podařilo dát dohromady schopný tým? A jak tento systém vedení obou společností z jednoho centra funguje?

Jsem přesvědčen o tom, že se mi podařilo postavit opravdu schopný tým lidí, kteří nyní spolu táhnou za jeden provaz, a to dokonce za společný konec tohoto provazu. Sestavení tohoto týmu nebyla jednoduchá věc. Měl jsem k dispozici lidi z vrcholových vedení obou firem a pečlivě jsem vybíral a zvažoval vhodného člověka pro každý post. Při mém rozhodování jsem se řídil několika kritérii. Jednou z nich byla samotná odborná zdatnost daného odborného ředitele či náměstka. Samozřejmě jsem chtěl mít ve svém týmu odborně velmi zdatné kolegy, lidi, kteří opravdu své práci rozumí. Avšak odborná zdatnost nebyla tím jediným a hlavním kritériem. Dále jsem se rozhodoval podle toho, jak je daný člověk schopen jiného, nového způsobu myšlení. Zda-li je schopen nového pohledu na věc. Je to totiž velký rozdíl, sedět ve vedení jedné firmy a hájit jen její zájmy, nebo řídit firmy dvě a mít spravedlivý pohled na obě. V neposlední řadě jsem se rozhodoval podle toho, jak lidé z vedení obou firem budou navzájem zapadat do nového týmu, jací jsou to týmový hráči, či jestli nejsou jen výborní sólisté. To byla hlavní kritéria výběru těch správných lidí do mého nového týmu a věřím, že se mi tento výběr zdařil. V novém společném vedení jsou tak lidi jak z minulého vedení Plané i Kostelce, tak jsou tam i lidé úplně noví, kteří přišli do firem zvenku jako já. Avšak neřídíme obě firmy z jednoho centra, nýbrž jsme skutečně stejné a společné vedení obou firem. To znamená, že usilovně dbám na to, abychom se všichni věnovali stejnou měrou oběma společnostem. Projevuje se to tím, že například porada vedení je jeden týden v Kostelci a druhý týden v Plané. Stejně tak probíhají porady jednotlivých odborných úseků střídavě na obou místech. Dá se říci, že jsme polovinu týdnu v jedné firmě a druhou polovinu týdne v druhé. Jsem totiž přesvědčen o tom, že je naprosto důležité a nezbytné, aby všichni zaměstnanci obou firem pochopili, že jsme „jejich" vedení a podle toho se snažím kolektiv svých kolegů řídit.

CURRICULUM VITAE:

Ing. Pavel Kváč

Adresa – Rožnov pod Radhoštěm
Narozen 9. 12. 1968
Rozvedený, 3 děti

Vzdělání – VŠCHT Pardubice 1987–1992, obor Ekonomika a řízení chemického a potravinářského průmyslu

Praxe:
1992–1994 Agrobanka Pardubice
1994–1999 OSVČ, obchodní a zprostředkovatelská činnost
1999–2009 MP Krásno, a. s., obchodní referent, obchodní manažer, od roku 2002 obchodní ředitel
Od 5/2009 Kostelecké uzeniny a. s., Maso Planá, a. s.

Zájmy – sport, rodina

Dotkl jste se také otázky sortimentu. Ano, dnešní sortiment, který obě společnosti vyrábí a prodávají, je velmi podobný a výrazně se překrývá. Výjimečnost je v trvanlivých salámech s ušlechtilou plísní na povrchu, které vyrábíme v Kostelci. I když v budoucnu spojíme obě firmy v jednu, tak ale zachováme obě naše značky, jak značku Kostelecké uzeniny, tak i značku Maso Planá. Budeme se zabývat tím, jak společný sortiment pod obě značky smysluplně rozdělit, aby tyto značky nestály do budoucna proti sobě, ale naopak aby se velmi vhodně doplňovaly a abychom tak společně s oběma značkami měli šanci pokrýt větší část trhu masa a masných výrobků. Budeme tak i pro naše zákazníky zajímavým dodavatelem, který jim bude schopen nabídnout nejen široký kompletní sortiment, ale i velmi dobrý prodejní servis.

3. Vyrobit není problém, problém je prodat, lépe řečeno dobře prodat. To je stále více platné obchodní rčení, zvláště když konkurenční prostředí neustále sílí. Jak se dá, dle Vašeho názoru, dobře obstát v tomto boji o zákazníka, nebo spíše Vašeho odběratele? Nový zákon o významné tržní síle asi není garantem pro výrobce potravin, že budou snáz a za lepší peníz prodávat. Jak vidíte tento problém Vy a jaká je v nynější situaci obchodní strategie Vámi řízených firem, a zejména obchodní vize do budoucna?

Ano, je jistě důležité dobře prodat. Ale nemohu se nedotknout i začátku vaší otázky. Ono to dnes již tak úplně neplatí, že vyrobit není problém. Z mých následujících slov mne jistě dobře pochopíte. Mění se nám totiž obchodní prostředí. Dochází postupně ke koncentraci na straně maloobchodu, a to především v oblasti nadnárodních obchodních řetězců. V poslední době ukončily činnost na našem trhu společnosti Plus Diskont a Delvita. Před nimi to byly další firmy, které neobstály na našem silně konkurenčním maloobchodním trhu. Tato koncentrace maloobchodu bude jistě i nadále pokračovat. Tímto procesem se tak stávají řetězce, které na zdejším trhu zůstanou, většími a silnějšími. Jestliže tyto firmy měly v minulosti např. sto prodejen a dnes jich mají třikrát tolik díky koupi prodejní sítě svého konkurenta, tak s tímto rostou i výrazně nároky na jejich dodavatele, tedy na nás. A toto se projevuje i tím, že jsme tomuto řetězci dříve do akčního prodeje dodali např. 20 tun nějakého výrobku, ale v současné době se v podobné akci prodá 40 tun. A proto tvrdím, že není úplně jednoduché vyrobit. Protože je potřeba vyrobit větší množství zboží než dříve a samozřejmě zachovat všechny parametry výrobku, tedy je potřeba vyrábět stále ve standardní kvalitě. Domnívám se, že v budoucnu je nevyhnutelná i koncentrace na straně naší, tedy na straně dodavatelů a tím bude docházet ke koncentraci výrobních kapacit a budeme tak schopni plnit požadavky našich odběratelů.

To byla zmínka o výrobě a nyní k obchodu, který má samozřejmě tu rozhodující roli při úspěšném rozvoji společnosti. Pro úspěšný obchod je důležité mnoho věcí. Vždy jsem se snažil jako obchodník vystupovat seriózně a slušně. Obchod je z velké části o tom, jaký si vytvoříte se svým zákazníkem vztah. Samozřejmě musí stoprocentně fungovat vaše zázemí. Obchodník musí vědět, že se může spolehnout na to, že dokážeme dobře přijmout objednávku, že výroba vyrobí v té kvalitě a v tom čase, jak je potřeba, že logistika zboží rozveze, kdy má, že se bude řidič chovat na prodejně slušně a ochotně. Pro úspěšný obchod musí prostě fungovat mnoho věcí, některé z nich nejsou třeba ani vidět, ale obchodník bez nich na tom konci sám nezmůže nic. Hodlám se v obou společnostech soustředit v prvé řadě na to, aby právě všechny tyto „maličkosti" fungovaly a fungovaly stále lépe. Pak se můžeme zaměřit na naplňování naší obchodní strategie, kterou jsme si vytýčili na příští tři roky. Chceme být nejen největším výrobcem červeného masa a masných výrobků, ale chceme se také stát spolutvůrcem trhu z pohledu obchodně marketingového. To znamená, že se chceme stát spolehlivým, tvůrčím a žádaným dodavatelem, který bude přinášet nové trendy, který bude velmi kreativní a bude posilovat postavení svých značek na trhu.

4. Jak jste se již zmínil, sortimentní překrývání obou společností zmizí. Obě společnosti však mají svoje úspěšné výrobky, a tak asi revize původního sortimentního zaměření nebude nijak snadná. Mohl byste charakterizovat celkový současný výrobní sortiment a také naznačit, kterými směry se bude výrobkový rozvoj obou společností ubírat?

Obě naše společnosti společně vyrábí velmi široký sortiment masa i masných výrobků. Do trhu dodáváme jak celá jatečná těla, tak i jednotlivá výseková masa až po maso, které je dodáváno v malospotřebitelském balení, v plátcích a v kalibrované hmotnosti. S masem souvisí i dodávky mletých mas a jiných polotovarů. Co se týká uzeniny, tak jsme schopni zásobovat trh veškerými skupinami a druhy masných výrobků. Od párků a klobás přes měkké salámy, šunky, speciality, uzená masa, vařenou výrobu, trvanlivé salámy až po šunky v plechu a konzervy. Z každé skupiny výrobků se najdou opravdové klenoty, jako jsou Javořické párky, Utopenci či plísňový sálám Křemešník z Kostelce, stejně jako velmi kvalitní maso a šunky z Plané.

V budoucnu hodláme využít silné známosti některých našich produktů a na tom stavět při rozdělení sortimentu pod jednotlivé značky, jak jsem naznačil již v jedné z předcházejících odpovědí. Hodláme budovat obě naše značky tak, aby se jejich znalost v trhu přibližovala. Musíme si přiznat, že známost značky Maso Planá je v současnosti nízká a rádi bychom ji zvedli, aby se přiblížila známosti značky Kostelecké uzeniny. V této souvislosti je možno zmínit i to, že bude probíhat koncentrace výrobních technologií tak, abychom dokázali zvýšit svoji výrobní kapacitu a především produktivitu. Dnes totiž vyrábíme v obou podnicích prakticky hodně podobný sortiment. Budeme jednotlivé naše výrobní provozy postupně specializovat a tím dosahovat vyšší efektivity výroby.

5. Vaše současné profesní zařazení Vám hodně změnilo život. Bydlíte v Rožnově pod Radhoštěm a pracujte na Vysočině. A při plném vytížení vrcholového řídícího pracovníka asi mnoho času na rodinu a osobní relaxaci nezbývá. Jak řešíte tento problém a zbývá Vám také čas na Vaše koníčky? A které to jsou?

Máte pravdu v tom, že se mi hodně změnil život. Trvalé bydliště máme s rodinou v Rožnově pod Radhoštěm. V současné době je to tak, že přes týden bydlím v pronajatém domě v Jihlavě, kam odjíždím z Rožnova každé pondělí ráno. Odtud vyrážím buď do Kostelce, nebo do Plané. Co je příjemné, že Beskydy i Vysočina si jsou hodně podobné rázem krajiny, oba tyto kraje jsou moc pěkné. Na víkendy jezdím za rodinou do Rožnova. Přes pracovní týden jsem opravdu ve velkém pracovním nasazení, a proto se snažím o víkendu se maximálně věnovat své rodině, ženě a téměř čtyřletému synovi. Takže naše společné víkendy si užíváme velmi intenzivně a je to pro mne ohromně důležité. Předpokládáme se ženou, že v novém roce bude společně se synem asi půl měsíce bydlet v Jihlavě se mnou a půl měsíce v Rožnově. Vzhledem k tomu, že syn zatím chodí pouze do školky, tak by toto mělo být možné.

Co se týká mých koníčků, tak jednoznačně vítězí sport. Rád si zahraji tenis, squash, pokud je parta, tak i volejbal, v zimě si rád zalyžuji. Přes týden mi moc času nezbývá, ale někdy prostě již potřebuji trochu vypnout a pohyb, tak si jdu třeba i jen na půl hodiny zaběhat. Snažím se spojit sport s rodinou, a tak se vždy moc těším na to, jak si o víkendu zasportujeme společně se synem, je hezké pozorovat, jak dělá pokroky, jak se trefí do balónku, jak ujede na kole své první metry, jak na lyžích sjede svoje první svahy. Každý otec mi nyní asi moc dobře rozumí.

Za rozhovor děkuji.
Ing. František Kruntorád, CSc.

Společnost PROFROST a. s.

PROFROST a. s. je velice mladá, ale dynamická společnost. Přesto, že vznikla teprve před třemi lety, patří dnes k významným potravinářským závodům na území České republiky. Jejím zaměřením je výroba vysoce kvalitního hluboce zmraženého předpečeného pečiva.

Společnost vznikla s jasným cílem – získat významné postavení na trhu s mraženým pečivem a zároveň přinést nové chutné a zdravé pečivo svým zákazníkům. Tyto oba cíle se společnosti již podařily úspěšně naplnit.

Společnost PROFROST a. s. je ryze českou společností. Jejím založením se vyplnila mezera na trhu, která tady ještě stále byla. Dnes PROFROST a. s. vyrábí a prodává přibližně 50 druhů kvalitního mraženého pečiva na dvou vysoce moderních a plnoautomatických linkách. Tím se řadí k nejmodernějším výrobním závodům v Evropě.

Odběrateli výrobků jsou především prodejny nadnárodních retailových řetězců, jako například prodejny ALBERT Supermarket, ALBERT Hypermarket, BILLA, TESCO a jiné. V létě roku 2007 začala společnost dodávat svoje produkty do řetězců i na území Slovenska.

CO JE TO MRAŽENÉ PŘEDPEČENÉ PEČIVO A JAKÉ JSOU JEHO VÝHODY?

Mražené pečivo je průmyslově vyráběný polotovar, který se po částečném předpečení následně šokově zamrazí při teplotě -35 °C.

Poté se zabalí do kartónů a je uskladněn v mrazených skladech při teplotě -18 °C. Tímto způsobem se zaručuje zachování kvality a dlouhá trvanlivost výrobků (cca 270 dnů).

V zamraženém stavu se pečivo dostává i na prodejny, kde je podle potřeby dopékáno přibližně 10–15 minut. Tato příprava je velice jednoduchá a rychlá. Konečnému zákazníkovi se tak dostává vždy čerstvé, teplé a voňavé pečivo.

Další přidanou hodnotou mraženého pečiva je i snadné a ekonomické plánování při dopékání výrobků přímo na prodejně. Zaměstnanci dopečou kdykoliv množství podle aktuální potřeby. Tímto způsobem je možné limitovat odpisy jednotlivých výrobků na minimum.

V posledních letech je největším trendem výroba a prodej cereálního pečiva. Hned na začátku své existence se proto společnost PROFROST a. s. rozhodla tento trend zásadně uplatnit při vývoji nových výrobků. Všechny suroviny jsou pečlivě vybírány tak, aby se k zákazníkům dostalo vždy vysoce kvalitní a výživné pečivo. V této části svého sortimentu se PROFROST rozhodl především pro tradiční tvary pečiva, jako jsou například kaiserky nebo raženky. Mezi nejprodávanější cereální výrobky společnosti tak patří např. kaiserka cereální a multicereální či raženka cereální.

Dalším cílem společnosti při koncipování sortimentu byla i snaha odlišit svoje produkty od těch, které již byly na trhu známé, a nabídnout tak zákazníkům nejenom nové chutě, ale i tvary. I toto rozhodnutí bylo pro společnost nakonec úspěšné a výrobky typu cereální zrno, raženka královská či bramborová želva si našly své zákazníky.

Z důvodu naplněné kapacity a také ve snaze rozšířit portfolio výrobků se v létě tohoto roku spustila výroba na nové lince. I díky tomu se již od září na trhu začaly objevovat nové výrobky jako například DELIKATES bulka, rustikální bagetka, křupavá žemle nebo kaiserka ořechová. Do konce roku 2009 bude na trh uvedeno několik dalších zajímavých výrobků.

Společnost PROFROST a. s. plánuje v následujícím období další rozšíření své výrobní kapacity a technologické vybavenosti. Za svůj hlavní cíl na následující rok si stanovila doplnění sortimentu o další druhy pečiva – především však o jemné pečivo tak, aby svým obchodním partnerům dokázala nabídnout vše, po čem by mohly zatoužit chutě jejich zákazníků.

Unilever zavře závod v Nelahozevsi

Praha – Britsko-nizozemský výrobce potravin a spotřebního zboží Unilever zavře svůj závod v Nelahozevsi, zaměstnávající 634 lidí. Informovala o tom společnost. Výroba bude utlumena v několika fázích, úplně ukončena bude ve druhém čtvrtletí roku 2010. Firma, která v Nelahozevsi vyráběla například rostlinné tuky Rama, Flora či Perla a téměř celé portfolio značky Hellmann's, bude i po ukončení výroby v Česku pokračovat ve svých obchodních aktivitách.

Za hlavní důvody ukončení výroby v Česku firma označila „snížení nákladů a urychlení operací a inovací". Unilever přistoupil k úplnému uzavření závodu poté, co byly zváženy všechny ostatní možnosti, dodala společnost. Její výkonný ředitel pro Českou republiku Antonín Jiroušek na tiskové konferenci popřel, že by hlavním důvodem zavření továrny byly dopady ekonomické krize.

Většina výroby středočeského závodu, zejména margarínů a majonéz pro český trh, bude přesunuta do Polska, část do Rumunska. Část výroby dresingů pro anglický trh přejde zpátky do Anglie, uvedl Jiroušek. Výroba všech značek oblíbených u českých spotřebitelů zůstane podle něj i po přesunutí výroby zachována.

„Tento záměr (ukončení) se v žádném případě nedotýká marketingových a obchodních aktivit společnosti Unilever. Unilever je i nadále odhodlán v České republice podnikat a dodávat své produkty spotřebitelům i zákazníkům," uvedla firma. Pracovní místa necelých tří stovek pražské administrativní pobočky společnosti zůstanou zachována, uvedl Jiroušek.

„Výše odstupného a celkového bonusu pro zaměstnance bude podle doby, po kterou pracovali ve firmě, mezi 12 a 14 platy," uvedl Jiroušek. Zaměstnanci však budou muset plnit zvláštní úkoly spojené s ukončováním výroby. S hledáním nové práce propuštěným zaměstnancům Unileveru pomůže firmou najatá agentura.

Mělnický úřad práce zatím nemá jasno, jak přesně bude situaci řešit. „O svém záměru nás Unilever informoval, ale čekáme ještě na konkrétní údaje. Chybí nám jakékoliv informace o zaměstnancích, například věková struktura, bydliště a tak podobně," řekl ředitel úřadu práce Zdeněk Studený. Podle něj však v žádném případě nebude jednoduché najít pro takové množství lidí nové zaměstnání. „Situace na trhu práce dnes není jednoduchá. My samozřejmě budeme nabízet pomoc, možnost rekvalifikací nebo třeba oslovování nových zaměstnavatelů. Na jakékoliv konkrétní plány je ale dnes ještě brzo," dodal.

Na konci srpna byla na Mělnicku míra nezaměstnanosti 7,3 procenta. Bez práce bylo v regionu 4058 lidí schopných okamžitě do zaměstnání nastoupit. Mělnický úřad práce přitom nabízel na konci prázdnin 406 volných pracovních míst. To znamená, že na jednu volnou pracovní pozici připadalo téměř deset uchazečů.

Podle tvrzení svého šéfa bude Unilever při jednání s případným novým vlastníkem objektu továrny v Nelahozevsi usilovat o zachování pracovních příležitostí pro co nejvíce lidí. První větší vlna propouštění podle něj nastane na přelomu roku.

V roce 2004 zrušil Unilever závod v Zábřehu na Moravě na Šumpersku. O místo tehdy přišlo zhruba 300 zaměstnanců. Výroba tatarky a majonéz či instantních potravin se přesunula právě do Nelahozevsi. Mezi značky Unileveru patří kromě Ramy či Hellmann's i zubní pasty Signal, zmrzlina Algida, čaje Lipton, kosmetika Dove a další.

Unilever je jedním z největších světových dodavatelů rychloobrátkového zboží a působí ve více než sto zemích. Stejně jako další firmy z oboru se však potýká s krizí. V letošním druhém čtvrtletí se čistý zisk společnosti snížil o 17 procent na 758 milionů eur (zhruba 19,2 miliardy Kč). Pokles ziskovosti vedení firmy vysvětlilo poklesem marží právě kvůli krizi.

Tržby společnosti stouply od dubna do konce června o procento na 10,5 miliardy dolarů (asi 182,2 miliardy Kč) a objem prodeje se zvýšil o dvě procenta. Unilever zaznamenal mírný úspěch na americkém kontinentu, dařilo se mu ale hlavně v Asii a Africe. Naopak v západní Evropě jeho tržby klesly o více než pět procent.

UNILEVER VYRÁBÍ PŘES 400 ZNAČEK

Vznik společnosti Unilever má své kořeny v datu 1. ledna 1930. Základy společnosti položily už v roce 1872 v Nizozemsku rodiny Jurgensova a van den Berghova, když začaly vyrábět margarín jako náhražku másla. Spoluzakladatelem firmy Unilever v roce 1930 a jejím prvním prezidentem byl Georg Schicht, potomek zakladatele tukových závodů v Ústí nad Labem.

PŘEDMĚT PODNIKÁNÍ: Vyrábí přes 400 značek nejrůznějšího sortimentu, zejména potraviny, kosmetiku a drogerii. Výrobní portfolio zahrnuje například značky Knorr (polévky, omáčky), Algida (zmrzliny), Lipton (čaje), Flora (margaríny), Signal (zubní pasty), Axe (kosmetika pro muže), Lux (mýdlo), Dove (kosmetika) či Domestos (čistící prostředky). V jediném závodě v ČR v Nelahozevsi vyrábí téměř celé portfolio značky Hellmann's či rostlinné tuky Hera a Perla.

SÍDLO: Rotterdam (Nizozemsko) a Londýn. Vedení pro střední Evropu, včetně ČR, sídlí v Budapešti.

VEDENÍ: Generálním ředitelem Unileveru je Paul Polman. Regionu Střední Evropa šéfuje Herman Verstraeten a výkonným ředitelem pro ČR Antonín Jiroušek.

HOSPODÁŘSKÉ VÝSLEDKY: Zisk firmy v roce 2008 činil 5,285 miliardy eur (134,24 miliardy korun). Letos ve druhém čtvrtletí se čistý zisk společnosti snížil o 17 procent na 758 milionů eur (zhruba 19,2 miliardy Kč). Tržby firmy stouply od dubna do konce června o procento na 10,5 miliardy dolarů (asi 182 miliard Kč).

V ČR: Nyní má v ČR již jen jediný výrobní závod, a to v Nelahozevsi na Mělnicku. V roce 2004 zrušil Unilever závod v Zábřehu na Moravě (se zhruba 300 zaměstnanci) a výrobu tatarky a majonéz či instantních potravin přesunula do Nelahozevsi, odkud tehdy přesunul výrobu mýdla a kosmetiky do jiných provozů, hlavně v Evropě.

POČET ZAMĚSTNANCŮ: Ke konci roku 2008 měla v asi stovce zemí po celém světě 174 000 zaměstnanců.

Eugenie Línková

Nejlepší a nejpopulárnější česká piva roku 2009 jsou z produkce malých i velkých pivovarů

Malé, střední i velké pivovary si rozdělily ocenění v soutěži kvality piv České pivo roku, kterou každoročně pořádá a u příležitosti oslav svatého Václava, patrona českých pivovarníků a sladovníků, vyhlašuje Český svaz pivovarů a sladoven. Celkem 21 degustátorů, sládků a pivovarských odborníků, mezi nimi též 4 dámy, v dubnu a v červnu vždy po dva dny hodnotilo 53 piv, která pivovary přihlásily do čtyř kategorií. Experty jsou zkoumány senzorické vlastnosti piva, kontroluje se původní extrakt (stupňovitost), tedy zda pivo odpovídá přihlášené kategorii, a dále se vyhodnocuje, která piva nejlépe chutnají. Za chod, organizaci, technickou část soutěže a vyhodnocení výsledků odpovídá Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., v Praze.

Tradičně nejvíce přihlášených bylo v nejprestižnější kategorii světlých ležáků, 21 značek. Na prvním místě se umístil Velkopopovický Kozel Premium, jehož výrobcem je Plzeňský Prazdroj, a. s., Pivovar Velké Popovice. Na druhém místě skončil Zubr Premium z pivovaru Zubr, a. s., a třetí místo obsadily Krušovice, Jubilejní ležák z produkce Královského pivovaru Krušovice, a. s. Druhou nejpopulárnější kategorii, výčepní piva, kde jich bylo degustováno 16, vyhrál Zubr Classic před pivem Zubr Gold, oba vyrábí pivovar Zubr, a. s. Ocenění za třetí místo získal Velkopopovický Kozel, světlé výčepní. Tmavých ležáků bylo letos přihlášeno sedm a degustátoři nejvíce ocenili Rebel černý z Měšťanského pivovaru Havlíčkův Brod, a. s. Jako druhý se umístil Granát Černá Hora z Pivovaru Černá Hora, a. s., a na třetím místě skončilo Postřižinské pivo vyráběné v Pivovaru Nymburk, s. r. o. Mezi devíti stále populárnějšími nealkoholickými pivy se stal vítězem Zlatopramen Nealko ze skupiny Drinks Union, a. s., který vaří pivovar Krásné Březno. Druhé místo získal Radegast Birell vyráběný Plzeňským Prazdrojem, a. s., v pivovaru Radegast. Na třetím místě se umístila dvě piva, Zubr Free z Pivovaru Zubr, a. s., a Primátor Nealko z Pivovaru Náchod, a. s.

Připomeňme si názor Ing. Jana Veselého, výkonného ředitele Českého svazu pivovarů a sladoven: „Výsledky soutěže znamenají potvrzení dlouhodobého trendu mezi našimi pivy – nejlepší piva se vaří jak ve velkých, tak i menších nebo malých pivovarech, což považuji za nejlepší vzkaz, který mohou spotřebitelé od pivovarníků dostat."

Na rozdíl od soutěže České pivo roku je novinářská anketa Naše pivo 2009 soutěží o popularitě piv mezi novináři. Anketní lístky přišly od téměř stovky zástupců tištěných a elektronických médií i televizních a rozhlasových stanic. Nominovali 69 značek, což je rekordní počet v dosavadní historii ankety. Nejpopulárnějším českým pivem mezi žurnalisty je již tradičně Pilsner Urquell z Plzeňského Prazdroje, a. s., následovaný již tradičně pivem Bernard z Rodinného pivovaru Bernard, a. s. Na třetím místě se překvapivě objevilo pivo z dalšího pivovaru, který nepatří mezi naše velké, pivo Svijany z produkce Pivovaru Svijany, a. s.

Soutěž České pivo roku i anketa popularity piv Naše pivo jsou součástí dlouhodobého projektu Českého svazu pivovarů a sladoven České pivo naše pivo. Jeho základním smyslem a úkolem je seznamovat nejširší veřejnost s historií i současností výroby piva v českých zemích a s tím, co pivo obsahuje a jakým způsobem ovlivňuje lidský organismus, a rovněž zlepšovat image piva.

Ing. Josef Vacl, CSc., PORT spol. s r. o.

První ročník soutěže speciálních a neobvyklých piv při festivalu Znojemský hrozen 2009 zná vítěze

Praha – První ročník soutěže speciálních a neobvyklých piv, který se uskutečnil v rámci gastronomického festivalu Znojemský hrozen 2009, vyhlásil ocenění nejlepších piv. Celkem přihlásilo 10 pivovarů 26 vzorků do třech vypsaných kategorií. V kategorii světlá speciální piva třetí cenu obdržela piva Rebel sváteční speciál z Měšťanského pivovaru Havlíčkův Brod a pivo 1530 Černá Hora z produkce pivovaru Černá Hora, a. s. Druhou cenu získalo pivo Bud Superstrong z Budějovického Budvaru, n. p., Kvasar z pivovaru Černá Hora, a. s., a Svijanský kníže, který vaří v pivovaru Svijany, a. s. Vítězem se stal Vyškov General 14 % z Pivovaru Vyškov, a. s.

V kategorii polotmavé a tmavé pivní speciály nebyla třetí cena udělena. Druhou cenu získalo pivo Jubiler 1680 Vyškov z Pivovaru Vyškov, a. s., a Bernard tmavý s přísadou jemných kvasnic. Vítězem se stalo pivo Svijanská kněžna 13 % z Pivovaru Svijany, a. s.

V kategorii neobvyklých piv, která byla nejpočetněji obeslaná, nebyla udělena třetí cena. Druhou cenu získala piva Bernard Free jantarové, jehož výrobcem je Rodinný pivovar Bernard, a. s., Weizenbier Primátor a English Pale Ale z produkce Pivovaru Náchod, a. s., a Black Hill z Pivovaru Černá Hora, a. s. První cenu obdrželo pivo Bernard Švestka z produkce Rodinného pivovaru Bernard, a. s., které také dostalo cenu předsedy poroty za nejvíce nominací.

„Tento typ soutěže je v České republice zcela nový a umožňuje soutěžit pivům velmi vzájemně od sebe odlišným," uvedl Mgr. František Frantík, předseda poroty z Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského, a. s., v Praze. „Věřím, že tato soutěž bude mít pokračování i v dalších letech a již dnes mohu říci, že její další ročník chceme určitě uskutečnit," dodal František Frantík.

Soutěž, kterou organizovala společnost PORT spol. s r. o. a odborným garantem byl Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s., byla vypsána ve třech kategoriích: pro světlá speciální piva (13,0 a více % EPM), pro polotmavá a tmavá speciální piva (13,0 a více % EPM, barva 20 j. EBC a vyšší). Třetí kategorie potom pro neobvyklá piva. Tímto pojmem se rozumí např. ochucená nebo v našich podmínkách neobvyklou technologií vyráběná piva. V této kategorii přihlašovatel mohl uvést parametr, kterým se pivo odlišuje, a komise k němu při hodnocení přihlížela.

„Velmi nás překvapil zájem pivovarů a počet přihlášených piv již v prvním ročníku soutěže a překonal naše očekávání," uvedl Ing. Josef Vacl, CSc., ředitel firmy PORT spol. s r. o. „Potvrzuje se tak trend zvyšujícího se zájmu spotřebitelů o speciální i neobvyklá piva a rostoucí popularita dosud málo známých piv," dodal Josef Vacl.

Vyhodnocení přihlášených piv provedla dvacetičlenná hodnotitelská komise rozdělená na dvě subkomise. Dvanáctičlenný panel expertů, tj. grémium, bylo složeno z členů degustační komise VÚPS doplněných o nezávislé odborníky z dalších odborných institucí (jako např. VŠCHT Praha a Zemědělská univerzita v Praze). Osmičlenný panel reprezentantů byl tvořen novináři zabývajícími se pivovarskou problematikou a významnými osobnostmi, které pivo znají, ale nezabývají se jeho hodnocením profesionálně. V tomto panelu byla např. i Edita Randová, mezzosopranistka světového věhlasu.

Mgr. František Frantík
Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a. s.

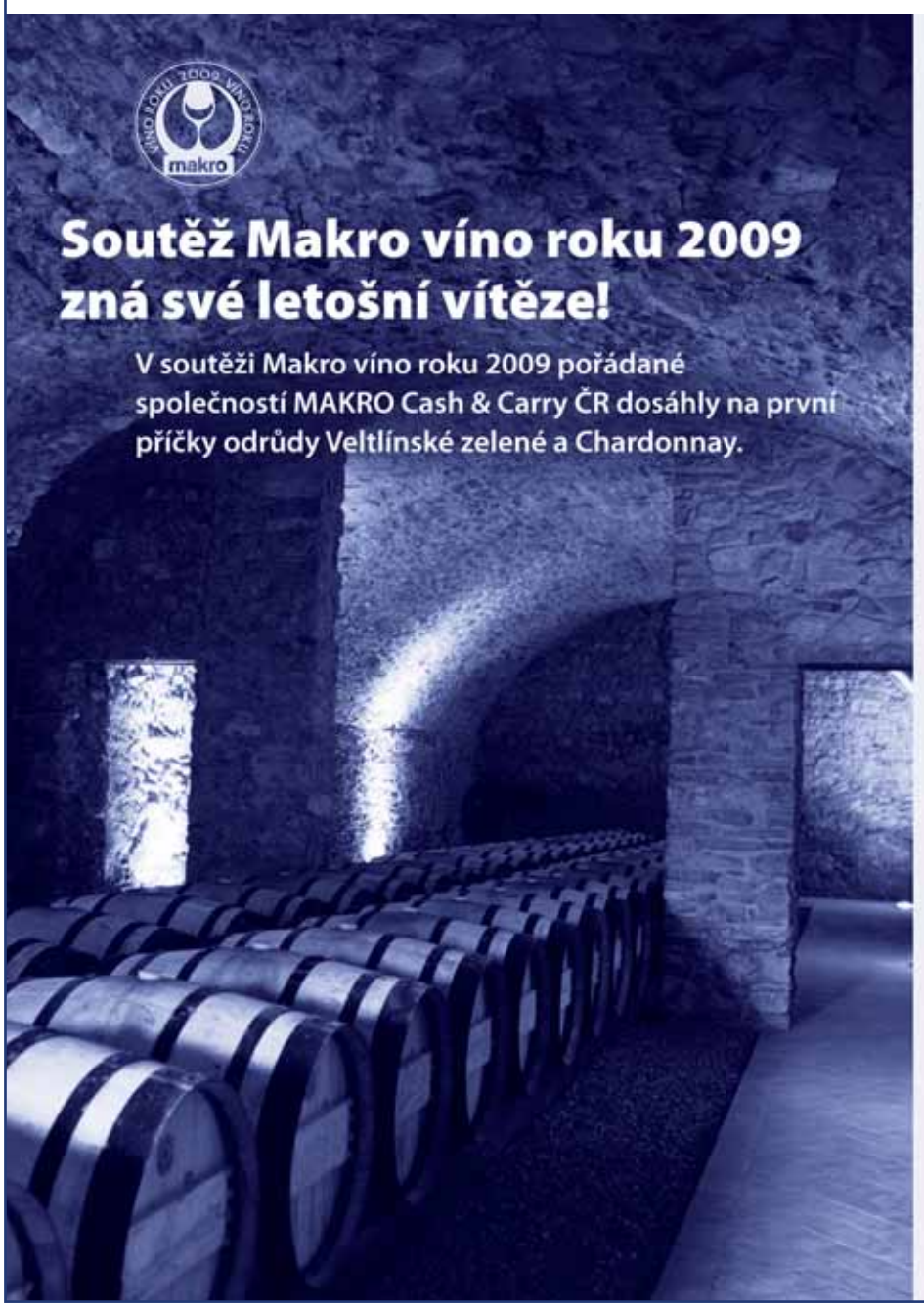
Makro víno roku 2009

PRVNÍ PŘÍČKY JIŽ V SEDMÉM ROČNÍKU UZNÁVANÉ SOUTĚŽE MAKRO VÍNO ROKU 2009

patřily letos odrůdám Veltlínské zelené a Chardonnay. V kategorii suchých vín zvítězilo kabinetní víno Veltlínské zelené výrobce Vinselekt Michlovský, kategorii vín ostatních ovládlo Chardonnay, výběr z cibéb od Ing. Miroslava Volaříka. Odborná sedmičlenná komise v čele s profesorem Vilémem Krausem, nejznámějším českým vinařským expertem, je ocenila jako nejlepší ze 130 nominovaných vzorků z vinařské produkce malých, středních i velkých výrobců vína z celé České republiky. Ocenění nejlepším vínům předali vítězům v pražském Obecním domě ministr zemědělství Jakub Šebesta a generální ředitel Makro Cash & Carry ČR Axel Hluchy.

Jak říká Ivo Dvořák, hlavní sommelier společnosti Makro, je snahou nabídnout vinařům příležitost, jak svá vína nabídnout a zviditelnit i vzhledem k současné složité situaci. Úspěch v soutěži Makro víno roku jim totiž může zajistit solidní odběr jejich vína a oslovení mnoha stovek a tisíců profesionálních zákazníků nakupujících v Makru. Většina z přihlášených vinařů se soutěže v minulosti již zúčastnila a ví, že je pro ně případný úspěch přínosný nejen z hlediska prestiže, ale také z hlediska ekonomického.

Letos již podruhé byla soutěžní vína rozdělena do dvou kategorií. Tento krok přispívá k maximální objektivitě hodnocení přihlášených vzorků a především také k usnadnění výběru vhodných vín pro zákazníky. Také letos zaznamenali hodnotitelé nárůst počtu přihlášených vzorků, kterých bylo o 21 více než předchozí rok – i to ilustruje uznání vysoké kvality a kreditu soutěže ze strany českých výrobců, odborníků a znalců vína. Všechna oceněná vína zákazníci naleznou v sortimentu každé ze 13 velkoobchodních prodejen MAKRO Cash & Carry ČR.



15 nejlépe hodnocených vín Makro víno roku 2009:

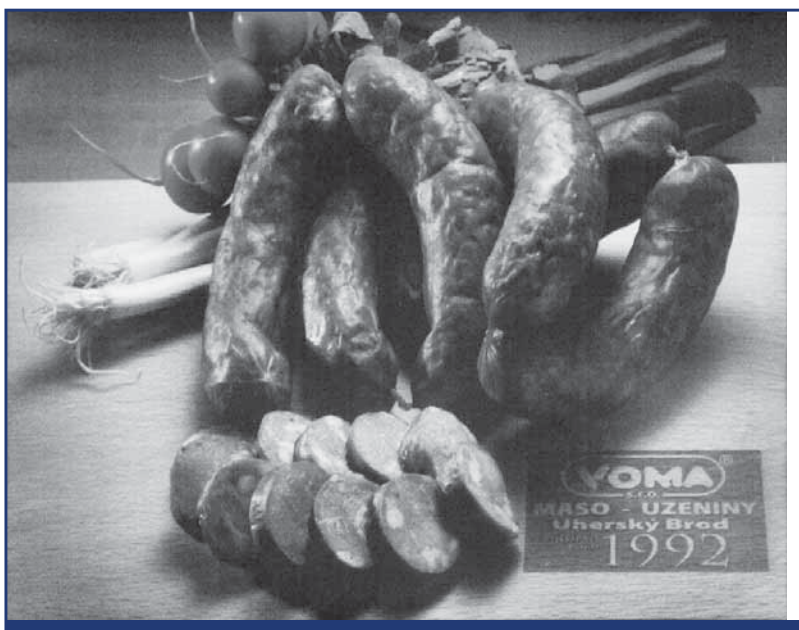
Kategorie suchých vín:

1. **Veltlínské zelené, kabinetní víno 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.**
2. **Rulandské šedé, pozdní sběr 2008 – MORAVÍNO s. r. o.**
3. **Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2008 – VÍNO Mikulov spol. s r. o.**
4. Cabernet Sauvignon, pozdní sběr 2007 – PATRIA Kobylí, a. s.
5. Cabernet Moravia, jakostní víno 2005 – Znovín Znojmo, a. s.
6. Merlot, pozdní sběr 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.
7. Merlot, pozdní sběr 2005 – MORAVÍNO s. r. o.
8. Sauvignon, pozdní sběr 2008 – VÍNO Mikulov spol. s r. o.
9. Frankovka, kabinetní víno 2007 – Vinselekt Michlovský a. s.
10. Rulandské modré, pozdní sběr 2008 – Vinselekt Michlovský a. s.

Kategorie ostatních vín:

1. **Chardonnay, výběr z cibéb 2008 – Ing. Miroslav Volařík**
2. **Aurelius, výběr z bobulí 2006 – Ing. Richard Tichý**
3. **Cabernet Sauvignon rosé, pozdní sběr 2008 – VÍNO Mikulov spol. s r. o.**
4. Veltlínské červené rané, výběr z bobulí 2008 – Ing. Miroslav Volařík
5. Chardonnay, pozdní sběr 2008 – Ing. Miroslav Volařík

Všechna oceněná vína najdete v sortimentu každé ze 13 velkoobchodních prodejen MAKRO Cash & Carry ČR.



VOMA s.r.o. MASO · UZENINY

Uherskobrodská společnost VOMA na výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích obdržela od Ministra zemědělství Jakuba Šebesty

ZLATÝ KLAS NA VÝROBEK BOŽKOVA KLOBÁSA.

Tato cena je jediným oceněním výrobku ze Zlínského kraje. Božkova klobása je vyráběna podle receptury z roku 1928, kdy stejnojmenný výrobek vyráběl Bohumil Mahdalík. „Pro výrobu je využíváno toho nejkvalitnějšího vepřového a hovězího masa, které vytváří charakteristickou mozaiku, a ta je podpořena vůní a chutí použitých tradičních koření, jako jsou majoránka, česnek a kmín. Je to ocenění práce celého kolektivu zaměstnanců, kterým bych touto cestou chtěl poděkovat," říká dnešní šéf firmy Miroslav Mahdalík.

Moravská 94, 688 01 Uherský Brod, IČO: 469 82 302, tel. a fax: 572 633 428 zapsaná v OR vedeným KS v Brně oddíl „C", vložka 8279 dne 17. listopadu 1992

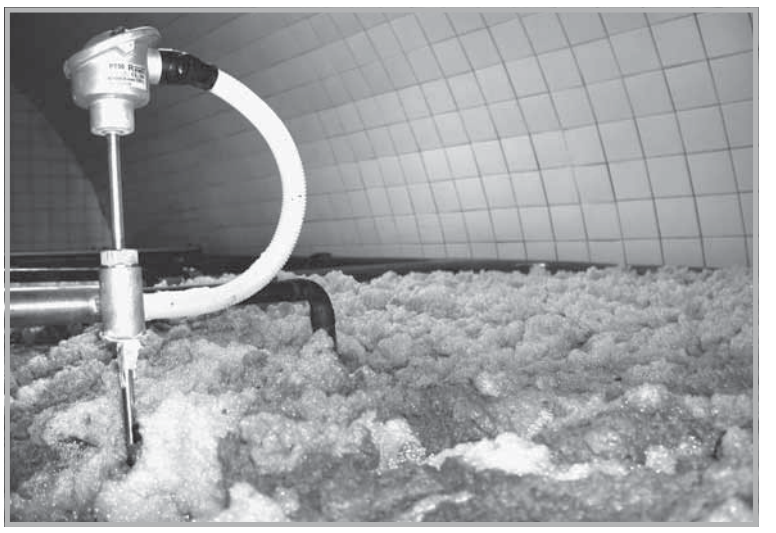
Malé pivovary varují před negativními dopady zvýšení spotřební daně i dalšími zvažovanými opatřeními – mohou být pro ně likvidační

Praha – Malé pivovary, které jsou sdruženy v Český svaz malých nezávislých pivovarů České republiky, považují zvažované zvýšení spotřební daně a neexistenci proexportní politiky státu za jev, který může pro ně být velmi nebezpečný. V dopise, který zaslali poslancům a senátorům Parlamentu České republiky, uvádějí, že pokud dojde ke zvýšení spotřební daně o 50 haléřů z jednoho půllitru piva, bude to ve svém důsledku znamenat zvýšení daně o 42 % na jeden hektolitr. Zvýšení spotřební daně by se týkalo dalšího zvýšení o 1 % DPH, což zvyšuje nárůst nejen základní ceny, ale i zvýšené spotřební daně. Oproti jiným oborům se negativní ekonomický dopad na pivovarství výrazně prohlubuje a je proti řadě jiných odvětví diskriminační.

„Členové našeho svazu jsou si plně vědomi vážnosti ekonomické situace a cítí nutnost ji řešit zejména úspornými opatřeními," říká Ing. Jiří Fusek, prezident Českého svazu malých nezávislých pivovarů. „Pokud Parlament i Senát rozhodne, že bude provedena úprava DPH, která rovnoměrně zatěžuje všechna odvětví a samozřejmě i spotřebitele, ztotožňujeme se s tím. Je však třeba upozornit na to, že opatření týkající se zvýšení spotřební daně v uvažované výši u jednoho piva je likvidační pro český pivovarnický průmysl, a zejména pro malé nezávislé pivovary, které stále udržují ekonomicky náročnou tradiční výrobu se zaměřením na chuťově vytříbená speciální piva," doplňuje Jiří Fusek.

Zvýšení spotřební daně a DPH stupňuje finanční zátěž pro české pivovarníky, a napomáhá tak dalšímu rozmachu nadnárodních řetězců, neplatičů, a dokonce i řadě nesolidních odběratelů, kteří působí na trhu. Ti totiž spekulují s nákupem neplaceného zboží. Dostávají pravidelně vratku DPH od státu, a to i v případě, že dodavatelům-pivovarům nezaplatí. Spotřební daň se tak stává nákladem, který pivovary státu odvedou o měsíce dříve, než dojde k finančnímu plnění. Přitom změna tohoto zákona by stát nic nestála a pivovarům by se uvolnily finanční zdroje pro exportní nebo investiční politiku. K těmto opatřením však není již několik let politická vůle. Pivovary jsou pravidelnými a včasnými plátci a musí všechny daně státu zaplatit včas, je proto logické, že pomoc státu nyní očekávají.

Zvyšující se export českého piva i pivovarských technologií zcela jistě pozitivně napomáhá ekonomickému rozvoji země. Proto je nutné k pivovarskému sektoru přistupovat jako k odvětví, které je pro národní ekonomiku velmi důležité, a hledat cesty, jak jeho rozvoj podporovat, a nikoliv podvazovat. Čerstvé příklady zemí, které zvolily cestu uvalení finančního břemene v podobě vyšších daní, neudělaly správně. Nedávné zvýšení daně na Slovensku znamenalo



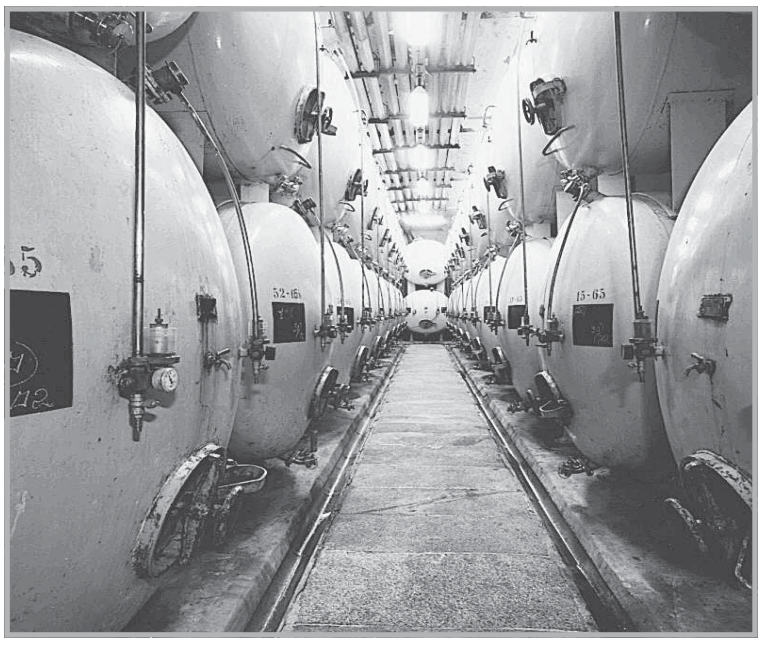
likvidaci téměř všech menších výrobců. V Polsku, kde vláda rozhodla o zvýšení spotřební daně o 13 %, bylo zaznamenáno snížení spotřeby piva o 10 %. Český svaz malých nezávislých pivovarů proto varuje před stejnou chybou, které by se český stát neměl dopustit.

Mgr. Radek Pavlík
Pivovar Černá Hora, a. s.

Připravovaná daňová opatření chápou tuzemské pivovary jako jednoznačně diskriminační

Praha – Malé, střední i velké průmyslové pivovary sdružené do Českého svazu pivovarů a sladoven vnímají připravovaná daňová opatření vlády ke snížení deficitu státního rozpočtu jako diskriminační. Chápou nutnost úsporného balíčku jako reakci na špatnou ekonomickou situaci země, ale nevyváženost záměrů je to, co považují za nesprávné a alarmující. Navrhované zvýšení spotřební daně znamená „brutální" zvýšení daně o 42 % na jeden hektolitr. Navíc poškodí nejen malé pivovary, ale také střední a největší pivovarské skupiny v zemi. Pivovarníci upozorňují na to, že u rostoucího segmentu lahvového piva dodávaného především řetězcům ke zdražení nedojde. Řetězce by daňový dopad nepromítly do prodejní ceny. Přitom u průměrného lahvového piva, které stojí v supermarketu 8,00 Kč za láhev, dostává pivovar na pokrytí všech svých nákladů jen 4,00 Kč. Po zvýšení daně zbude pivovaru pouze 3,40 Kč za láhev. Představitelé pivovarů považují očekávaný pokles spotřeby piva za vysoce pravděpodobný a ve svém důsledku by nepochybně snížil daňový výnos a měl by kontraproduktivní, opačný efekt pro státní pokladnu.

Podle nejnovějších výsledků je české pivovarství ve špatné odbytové situaci. V prvním pololetí letošního roku ve srovnání s rokem 2008 klesl výstav pro tuzemsko o 5,4 % a výstav pro export dokonce o 12,6 %. Pokles je zaznamenán i v dalších měsících, v červenci dokonce o 9,4 %. Pokud bude situace pokračovat nebo se ještě podmínky pro pivovarský sektor v České republice v důsledku chystaných daňových opatření zhorší, může to ovlivnit nejen samotný sektor, ale i řadu návazných odvětví české ekonomiky. Nejčastěji je zmiňován dopad na zaměstnanost. Podle nejnovější studie společnosti Ernst & Young naše pivovarství významně ovlivňuje zaměstnanost především v sektoru hotelů, restaurací a dalších gastronomických zařízení, kde dnes pracuje nejméně 32 000 zaměstnanců. V maloobchodě, kde se prodává především lahvové pivo, je to nejméně 2 800 míst a v dalších dodavatelských odvětvích včetně zemědělství 12 300 pracovních příležitostí. Navíc propad zaměstnanosti v gastronomii a zemědělství bude mít silně regionální charakter.



„My pivovarníci chápeme složitou ekonomickou situaci, ale očekáváme systémová opatření a je potřeba, abychom to byli nejen my, kteří poneseme na svých bedrech zvyšování daní a jiní svůj díl zodpovědnosti nepřinesli," uvedl Ing. Jan Veselý, výkonný ředitel Českého svazu pivovarů a sladoven. „České pivovarství je dlouhodobou vizitkou České republiky, funguje bez nároků na velké dotace a posledních dvacet let potvrdilo, jak se toto odvětví posunulo v celosvětovém měřítku a stalo se konkurenceschopným odvětvím, jako málokteré u nás," dodal Jan Veselý.

Zvýšení sazby spotřební daně na pivo ještě více rozevře daňové nůžky mezi pivem a vínem, což pivovarský sektor vnímá jako vysoce diskriminační krok. Nulová sazba na víno znamená jen další zvýhodnění tohoto do jisté míry konkurenčního oboru. Pivovarství dnes nejen zaměstnává přibližně 7 400 lidí, a navíc využívá prakticky pouze domácí suroviny. Stal se i velmi důležitým stabilizačním prvkem v českém zemědělství díky využití sladovnického ječmene a chmele. V neposlední řadě má jednoznačně pozitivní vliv na zahraniční cestovní ruch, kdy podle opakovaných výzkumů je české pivo druhou největší atrakcí nebo impulsem k návštěvě České republiky.

Významným argumentem proti výraznému zvýšení spotřební daně i další připravovaná daňová opatření je dopad obdobných opatření v sousedních zemích. Zvýšení spotřební daně na Slovensku znamenalo nejen snížení spotřeby piva, ale i likvidaci sedmi z původních 13 pivovarů. Podobný dopad byl i na počet restaurací a hospod. Následkem poklesu spotřeby piva se zavírají pivovary i v sousedních zemích a znamená to jediné, pokles nabídky míst na trhu práce. České pivovarství se svou tradicí, historií i schopností se v posledních letech transformovat v moderní a dynamické odvětví tak varuje před nekonzistentními, nesystémovými kroky. Poškodilo by nejen české pivovarství, ale ve svém důsledku i českou ekonomiku.

Další informace naleznete na internetových stránkách Českého svazu pivovarů a sladoven www.cspas.cz.

Český svaz pivovarů a sladoven

Moravská a česká vína zabodovala v Německu

Již potřetí organizovalo Národní vinařské centrum ve spolupráci s Vinařským fondem účast moravských a českých vinařů na prestižní mezinárodní soutěži Mundus Vini v německém Neustadtu. Z padesáti vzorků od šestnácti vinařských firem, které na soutěž doputovaly z České republiky, jich uspělo hned deset. Naši vinaři v Německu získali čtyři zlaté a deset stříbrných medailí.

Mundus Vini (Große Internationale Weinpreis) svým devátým ročníkem opět potvrdila vůdčí roli mezi světovými soutěžemi. V letošním roce se klání na této soutěži, která je považována za vstupenku na německý trh s vínem, zúčastnilo 5726 vzorků z 44 zemí celého světa.

„Hodnocení vín proběhlo 28.–31. srpna a 4.–6. září v Neustadtu a nejúspěšnějšími zástupci našich vinařů se staly dvě vinařské firmy z Rakvic. Vinselekt Michlovský a. s. získal dvě zlaté a jednu stříbrnou medaili a Rodinné vinařství Pavla Bindera obdrželo po jedné zlaté a stříbrné," komentuje Marek Babisz, hlavní sommelier Národního vinařského centra.

Soutěž je součástí elitního seriálu VinoFed, kterému poskytlo patronát O.I.V. (International Organisation of Vine and Wine), tak i mezinárodní unie enologů UIOE. Vína komisaři nehodnotí pouze tradiční 100bodovou tabulkou, ale ve druhé části listu jsou požadována hodnocení podle dalších kritérií, podobně jako na Vino Ljubljana.

Podrobnější informace a výsledky jsou zveřejněny na www.mundusvini.de.

Více o vínech na www.vinazmoravy.cz a www.vinazcech.cz.

Ing. Marek Babisz, hlavní sommelier Národního vinařského centra, o.p.s.

OCENĚNÁ VÍNA ZE SOUTĚŽE MUNDUS VINI:

Výrobce	Odrůda	Ročník	Ocenění
Binder Pavel rodinné vinařstvi	Pálava, výběr z hroznů	2008	Stříbrná medaile
Binder Pavel rodinné vinařstvi	Ryzlink rýnsky, pozdní sběr	2008	Zlatá medaile
BOHEMIA SEKT, a. s.	Bohemia Sekt Prestige demi sec	2006	Zlatá medaile
Petr Skoupil Vinařství	Chardonnay, pozdní sběr	2008	Stříbrná medaile
SPIELBERG CZ, s. r. o.	Sauvignon blanc, pozdní sběr	2008	Stříbrná medaile
Vinařství Pavlov spol. s r. o.	Vinařství Pavlov – Sauvignon	2008	Stříbrná medaile
Vinařství Volařík	Veltlinské zelené, pozdní sběr	2008	Stříbrná medaile
Vinařství Volařík	Ryzlink vlašský, pozdní sběr	2008	Stříbrná medaile
Vinné sklepy Lechovice, spol. s r. o.	Chardonnay, pozdní sběr	2008	Stříbrná medaile
Vinné sklepy Valtice, a. s.	Chardonnay, výběr z hroznů	2008	Stříbrná medaile
Víno Mikulov, spol. s r. o.	Sommelier Club – Sauvignon	2008	Stříbrná medaile
Vinselekt Michlovský, a. s.	Pálava, výběr z hroznů Vinum Palaviense	2006	Stříbrná medaile
Vinselekt Michlovský, a. s.	Pálava Privat selection	2002	Zlatá medaile
Vinselekt Michlovský, a. s.	Pálava, výběr z hroznů Privat selection	2008	Zlatá medaile

TFN global services

JANA s.r.o.
17.listopadu 1434
293 01 Mladá Boleslav

Tel.: 326 706 811
Fax: 326 706 810
e-amil: jana@jana.cz
www.jana.cz

Komplexní správa budov
v potravinářském průmyslu
ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001

TEST, spol. s r.o.
Slezská 844/96
130 00 Praha 3

Tel.: +420 224 256 822
Fax: +420 224 257 063
e-mail: info@test.cz
www.test.cz

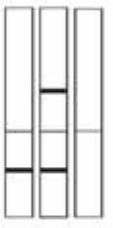
- více než 1850 odborně školených pracovníků v ČR a SR
- dlouholeté zkušenosti se službami pro obor potravinářství
- reference z potravinářských provozů z Francie a celé Evropy
- moderní technologie čištění
- pojištění 60 mil. Kč pro případ škod třetím osobám

TFN global services

NOACK

Váš partner při kontrole zdravotní nezávadnosti a jakosti Vašich výrobků

Kvalitní proužky Twinsensor na inhibiční látky!



Rádi Vám poskytneme informace o všech dodávaných výrobcích a provedeme jejich prezentaci.

NOACK ČR, spol. s r.o.
Květnového vítězství 160, Praha 4,149 00
Tel. 267 913 415-7, Fax. 272 910 092
noack@noack.cz, www.noack.cz

NOACK

PMZ

Zajišťujeme:

- Stavebně-technologické studie řešení závodů všech kapacit
- Projekty technologické i stavební části a ostatních profesí
- Projekty čistíren odpadních vod pro potravinářský průmysl
- Inženýrskou činnost do zajištění stavebního povolení

Dokumentace od nás vždy odpovídá předpisům EU.
Více než 100 referencí jak v České tak ve Slovenské republice.

Libušská 313, 142 00 Praha 4, Česká republika
Tel.: 261 910 081, 603 239 042, fax: 261 910 045, e-mail: pmz@pmz.cz

PMZ PROJEKT – partner pro profesionální řešení

VINIUM plánuje výkup pět a půl tisíce tun hroznů

Společnost VINIUM spolupracuje s významnými pěstiteli v průběhu celého vegetačního období révy vinné, aby získala co nejkvalitnější hrozny převážně z Velkopavlovické podoblasti.

„Rádi spolupracujeme i s menšími pěstiteli, kteří tvoří důležitou část nabídky, a my je respektujeme. Pěstování hroznů a jejich prodej jako suroviny je však vzhledem k rostoucím vstupům stále méně rentabilní, takže je otázkou, jak dlouho ještě drobní pěstitelé budou tuto činnost provozovat," upřesňuje podmínky a možnosti oboru výrobní ředitelka společnosti Olga Moravcová. Hrozny pro výrobu jakostních odrůdových vín bude VINIUM letos nakupovat od 18° NM a největší zájem má hlavně o větší partie v kvalitě pozdních sběrů. Celkový objem nákupu plánuje zhruba v úrovni loňského roku, tj. cca 5 500 tun hroznů moravského původu.

Předpokládané výkupní ceny hroznů se budou pohybovat na úrovni roku 2008. Ceníky jsou tvořeny dle aktuální potřeby jednotlivých odrůd a naplnění plánovaných požadavků VINIA. „Například v roce 2005 výkupní cena některých bílých odrůd výrazně klesla a letos naopak patří k nejvíce vykupovaným právě bílé hrozny, jako jsou Müller Thurgau a Ryzlink vlašský. Naopak vzhledem k současnému trendu vykazujeme menší poptávku po červených odrůdách Zweigeltrebe a Cabernet Moravia," vysvětluje. „Z červených hroznů vykupujeme hlavně Rulandské modré a Modrý Portugal, a vše převážně v pozdních sběrech. *redakce*

Čeští sklářští designéři navrhli pro Becherovku Original skleničky do limitované série

Praha – Začátkem října 2009 byl představen nový dlouhodobý projekt značky Becherovka Original, který v limitovaných edicích postupně nabídne svým věrným zákazníkům originální likérové skleničky. K přípravě úvodní série designových skleniček bylo přizváno osm mladých českých sklářských designérů, v jejichž rukou vznikla unikátní dílka. Becherovka – značka s více než dvousetletou tradicí – tak podporuje pokrokový design a tradici českého skla.

„Skvělý prožitek z pití Becherovky umocňuje nejen správná teplota, ale také sklo, ve kterém je nápoj podáván. Cílem tohoto projektu je dokonalé spojení dvou českých klenotů – Becherovky a tradice českého sklářství," říká k projektu Gabriela Adámková, brand manažerka značky Becherovka Original, a dodává: *„Věříme, že tento dlouhodobý koncept zákazníky osloví a že ocení přidanou hodnotu jedinečných sklářských děl užitého umění."*

Becherovka pro všechny své zákazníky připravila program, v jehož průběhu představí několik různých designů likérových skleniček. Katalog s výběrem skleniček bude součástí příbalové edice Becherovky Original s likérovou skleničkou. Lidé si hlasováním na internetových stránkách Becherovky (www.becherovka.cz/sklo) nebo prostřednictvím SMS sami zvolí skleničku, která se jim líbí nejvíce, a ta vítězná bude následně vyrobena v limitované sérii několika desítek tisíc kusů a přibalena k Becherovce Original. Každý zákazník si tak vítěznou originální skleničku bude moci zakoupit v běžné obchodní síti (zejména v hypermarketech a supermarketech).

Hlasovat mohou zákazníci již od října, kdy se v obchodech objeví první příbalová edice. Příbalem litrové lahve Becherovky Original bude jako první likérová sklenička, která byla představena v loňském roce. Další skleničky do limitované edice už budou plně v rukou samotných zákazníků.

Ke spolupráci na první fázi projektu bylo přizváno osm českých sklářských designérů, kteří navrhli vlastní likérové skleničky a ozdobili je nejen dokonalým designem, ale také vlastním příběhem. Jednotlivé koncepty likérových skleniček pro Becherovku Original připravili tito výtvarníci: Jiří Novotný, Milan Krajíček, Ladislav Průcha, Soňa Třeštíková, Marcel Mochal, Kateřina Krausová, Jitka Kamencová-Skuhravá, Ingrid Račková a David Suchopárek.

Garantem projektu je Mgr. Milan Hlaveš, Ph.D., který je vedoucím sbírky skla a keramiky Uměleckoprůmyslového muzea v Praze. Je také autorem řady domácích a zahraničních výstav, přednáší a publikuje texty v odborném tisku. Specializuje se na současné sklo a keramiku.

Partnery projektu jsou DOX Centrum současného umění a Uměleckoprůmyslové muzeum v Praze. Kompletní edice likérových skleniček Becherovka Original bude k vidění v prostorách Dox by Qubus (Poupětova 1, Praha 7) v termínu od 4. 10. 2009 do 31. 10. 2009 a od 3. 11. 2009 do 28. 12. 2009 pak v prostorách Uměleckoprůmyslového muzea v Praze (ulice 17. listopadu 2, Praha 1).

Projekt bude podpořen komunikací na produktech přímo v obchodech a prostřednictvím PR kampaně.

Jan Becher
– Karlovarská Becherovka, a. s.

Vyhodnocení šetření změn stavů dojnic, produkce mléka a výsevů ozimů k 30. září 2009 prostřednictvím hlášení OAK

AGRÁRNÍ KOMORA České republiky

Ředitelky a ředitelé OAK byli požádáni o poskytnutí informací za příslušný region k vývoji stavů dojnic a produkce mléka a dále k vývoji ploch osévaných ozimů na o.p. pro hospodářský rok 2009/10.

Data byla vyhodnocena pro potřeby AK ČR pro zaznamenání aktuálního stavu a vývoje daných odvětví a k navazujícím jednáním s vládními orgány ČR, s EK a pro srovnání s vývojem v zemích EU.

Ke stanovenému termínu 30. září 2009 odpovědělo 55 OAK (KAK, RAK), sumární přehled dat zpracovaných z odpovědí je následující:

Ukazatel	Hodnota	Počtů hlášení OAK
Počet chovatelů dojnic	1 634	52
Chovateli držená kvóta	2 041 519 tis. l	51
Podniky omezující výrobu	323	51
Podniky, které zrušily výrobu	164	52
Odhad snížení výroby mléka	109 352 tis. l	45
Odhad snížení stavů dojnic	22 958 ks	54
Orná půda celkem	1 809 tis. ha	46
Dosud zaseté ozimy	1 053 tis. ha	47
O. p. jiné využití, ladem, zatím neoseté	22 tis. ha	51
Meziroční změna osevů ozimů	rozmezí desetin %	49

VYHODNOCENÍ:

Prokazatelné **snižování stavů dojnic**, z celkového stavu cca 400 tis. ks **o cca 6 %**. Prokazatelné **snižování produkce mléka**, z celkové podniky držené a v tomto šetření nahlášené kvóty **o cca 5,35 %.**

Osevy ozimů pro rok 2009/10 jsou zkresleny především průběhem (nepřízní) počasí, přesto však lze na základě hlášení uvést, že **nedochází k významnému omezení setí** ozimů a zvyšování plochy o.p. jinak využité, nebo ponechané ladem. V mnoha případech bude půda seta jařinami (včetně přesetí nevzešlých ozimů).

Pozn. – ve většině případů hlášení jde o kvalifikované odhady;
– ne všechny OAK zaslaly kompletní odpovědi (ukazatel počty hlášení);
– v případě, že odpověď nebyla jednoznačná, nebyla zahrnuta do vyhodnocení. *AK ČR*

Klatovští rybáři budou prodávat kapra za stejnou cenu jako loni

Klatovy (li) – Stejnou cenu předvánočních kaprů jako loni plánuje letos udržet Klatovské rybářství, druhý největší producent ryb v Česku. Loni obchodníci v regionu prodávali kapry do 90 Kč/kg. Podnik na začátku podzimních výlovů, které potrvají do 18. listopadu, hlásí dobrou kvalitu i velikost ryb. Letos na podzim plánuje vylovit 600 tun ryb, z toho 550 tun kaprů. Uvedl to ředitel Václav Voráček.

Letos se očekává mírné zvýšení spotřeby sladkovodních ryb, která je v Česku několik posledních let zhruba jeden kilogram na osobu ročně, tedy asi čtvrtina oproti roční konzumaci mořských druhů. „Lidé už přicházejí na to, že alespoň jednou týdně by tu rybu měli sníst a že to je opravdu prospěšné," dodal ředitel.

„Tři kontrolní odlovy potvrdily, že zdravotní stav ryb i přírůstek je velmi dobrý," dodal. Počasí letos rybářům celkem přálo. Podle Voráčka letošní bleskové povodně podniku neuškodily, naopak řada rybníků díky velké vodě dosáhla optimální hladiny. „Zvýšila se kubatura nádrží a s tím také přirozená potrava, plankton, dostatek kyslíku, upravené pH vody, což letošnímu roku nahrávalo," dodal.

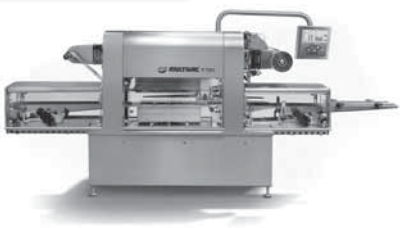
Rybáři na podzim vyloví 150 z celkem 420 rybníků. Kromě kaprů by měly 40 až 50 tun tvořit vedlejší ryby, zejména amur, tolstolobik, lín, méně štika a candát. Polovina z 550 tun „podzimních" kaprů půjde na export do Německa, které platí stejnou cenu jako odběratelé v ČR. Téměř třetina produkce všech druhů ryb projde zpracovnou v Tajanově.

„Naše prodejní cena by měla zůstat na stejné úrovni jako loni," řekl Voráček. Podniku se nezvýšila cena krmného obilí, naopak letos po žních značně klesá. Podnik, který spotřebuje ročně zhruba 1 600 tun pšenice, žita a tritikale, má ale smlouvy na loňské ceny.

Atraktivní bude tradičně výlov Hnačova 22. října a Myslíva 3. listopadu, kde jsou ceny ryb asi o pětinu nižší než na pultech. Posledním loveným rybníkem bude 18. listopadu Bezděkovský na Tachovsku.

Klatovské rybářství vylovilo na jaře také 150 rybníků. Ročně produkuje téměř 1 100 tun ryb, z toho bude zhruba 800 tun kaprů. Polovinu kaprů o nižší hmotnosti 1,1 až 1,6 kg firma exportuje do Německa. Podnik ale musí kapry vyvézt, neboť by celou jejich roční produkci v ČR neprodal. Méně než loni, 140 tun, vyloví rybáři lososovitých ryb – pstruhů na český trh a sivenů. Ten byl dříve určen výhradně na export, ale už se dostává také do řetězců i do zpracoven.

MULTIVAC
BETTER PACKAGING



Zabezpečujeme dodávky balicích zařízení a obalových materiálů pro potravinářský, farmaceutický, medicínský a non-food průmysl

DODÁVÁME:

- Hlubokotažné baličky do flexibilní nebo tvrdé folie
- Darfresh systém
- FormSrink systém
- Lipform systém
- Traysealery
  – baličky využívající hotové misky
- Robotická centra
  – plně automatické balicí linky
- Zařízení pro kontrolu kvality balení
  – vyřazovací váhy
  – metaldetektory
  – rentgenové detektory
  – detektory těsnosti balení
- Vakuové komorové baličky
- Obalové materiály
  – folie, sáčky
- Originální náhradní díly
- Servisní činnost
- Poradenskou činnost

Kontakt: MULTIVAC VERPACKUNGSMASCHINEN ČESKÁ REPUBLIKA, s. r. o.,
Párkerova 693, 250 67 Klecany u Prahy tel.: +420 261 260 516, fax: +420 261 260 518, e-mail: vaclav.knez@cz.multivac.com

J & J RADOŠ
krušnohorské uzeniny
LOM U MOSTU

KLASA

Tato šunka je novinkou na našem trhu.
Je vyrobena z dokonale opracovaných kuřecích prsíček a vepřové kýty.

Obsahuje 1,43 %tuku,který je přirozenou složkou libového masa a je potřebný k projevení chuti a šťavnatosti. Při výrobě, se k surovině přidává 1,1 % včelího medu, který svou kvalitou odpovídá normě Český med. Přídavek tohoto medu spolu s vybraným masem a speciální směsí koření a mořské soli též dotváří nezaměnitelnou chuť výrobku.

Šunka je určena pro děti od tří let věku.

Dione

Teď si pochutnáte!

agrimex
AGRIMEX Vestec a. s. – přední výrobce zmrazené zeleniny a ovoce
Hlavní 199, 250 70 Panenské Břežany, tel: + 420 233 089 551
www.agrimex.org

Lacnea

Lacnea je obchodní firma zabývající se nákupem a prodejem mléčných výrobků, která realizuje prodej na tuzemském i zahraničním trhu.
Jsme firma s téměř desetiletou tradicí.
Vzhledem k dalšímu rozvoji naší společnosti Vám s potěšením oznámujeme, že dne 10. 8. 2009 jsme se přestěhovali do nových vlastních prostor v residenčním komplexu „Prague Marina“.
Rádi Vás přivítáme v našich nových prostorách a těšíme se na další spolupráci, případně navázání nových obchodních vztahů.

Naše telefonní, faxové a mailové spojení zůstává nezměněno.
Tel.: 224 212 419, 222 212 428, fax.: 224 226 879, e-mail: info@lacnea.cz
Korespondenční a návštěvní adresou od 10. 8. 2009 je:
Lacnea a. s., Jankovcova 1587/ 8, 170 00 Praha 7

ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

VÝVOJ NÍZKOTUČNÉ ČOKOLÁDY S VYSOKÝM OBSAHEM VODY

Čokoláda obsahující až 60 procent vody bude zřejmě pro řadu jejích milovníků nepředstavitelná. Tým potravinářských inženýrů na birminghamské univerzitě pod vedením dr. Phila Coxe však věří, že pomocí temperovaných emulzí kakaového másla budou moci v této sladké pochoutce snížit obsah tuku a tím i její energetickou hodnotu, a to při zachování žádoucího flavoru a textury.

V úvodu svého článku v časopise Journal of Food Engineering J. E. Norton vysvětluje, že tuk ukrytý v potravinách je energeticky velmi vydatný, ale má ve srovnání se sacharidy, co se týče tlumení hladu či chutě k jídlu, jen omezené účinky. S tím souvisí tzv. „pasivní konzumace". Tímto termínem je označován vysoký energetický příjem při konzumaci objemově malého množství potravy. Snížení obsahu tuku v potravině by tedy vedlo k nižšímu příjmu energie a zbrzdilo by rozvoj obezity v populaci. Snížení obsahu tuku a energetické hodnoty by bylo vhodné i u produktu jako je čokoláda, která sice není základní potravinou, ale je jen velmi obtížné najít člověka, který ji nemá rád, a někteří lidé jí zcela propadli. Přitom čokoláda je energeticky vydatná, protože obsahuje 30–40 % tuku.

V současnosti je na trhu mezera v segmentu čokolády, která by byla nízkotučná, ale zároveň měla přijatelnou chuť a texturu. Čokolády s nižším obsahem tuku se připravují tak, že z čokolády s normálním obsahem tuku se tento částečně odstraní, anebo se při výrobě použijí nízkoenergetické náhražky tuku. Při alternativním mikrostrukturálním přístupu se do čokolády inkorporují částice vzduchu mikronových rozměrů. Při zachování fyzikálních vlastností tak dojde ke snížení energetické hodnoty čokolády na základě snížení objemu. Čokoládu se sníženou energetickou hodnotou lze též připravit tak, že se místo sacharózy použijí nízkoenergetická sladidla a celkový objem výrobku se zkoriguje objemovými činidly. Některé značky čokolády pro diabetiky používají k náhradě sacharózy maltitol. V tomto případě kalorická hodnota produktu zůstává vysoká, neboť maltitol není nízkoenergetické sladidlo a obsah tuku v dia čokoládě je stejný, ne-li v některých případech i vyšší než u čokolády standardní.

Birminghamský tým vyvinul alternativní metodu, při které se do čokolády vpraví prostřednictvím kakaového másla voda ve formě emulze „voda v oleji". Tato emulze je tvořena kontinuální tukovou fází kakaového másla, ve které je dispergovaná vodní fáze. Přídavek vody má u čokolády obvykle za následek tvorbu květu, ztrátu křehkosti a vytvoření pastovité konzistence. Podstatné je udržení kontinuální tukové fáze, tím si čokoláda totiž podrží požadovanou kvalitu.

Ve studii, jejíž výsledky byly zveřejněny v časopise Journal of Food Engineering, byly emulze kakaového másla připraveny z komerčně dostupného kakaového másla, cukru, fosforečnanu vápenatého, lecitinu a polyglycerol polyricinoleátu. V mixeru dosahujícím vysokou střižnou sílu byly v šaržovém režimu připraveny emulze kakaového másla. Na zařízení na výrobu margarínu v laboratorním měřítku byly vyrobeny emulze v kontinuálním procesu. Pomocí NMR analýzy byla u finálních emulzí měřena velikost kapének a pomocí diferenciální skenovací kalorimetrie stanoveny charakteristiky tání. K pořízení obrazů různých typů emulzí byly použity mikroskopické techniky. Preferované emulze obsahovaly kakaové máslo v polymorfní formě V (beta2). Tato krystalická forma kakaového másla je totiž pro spotřebitele nejpřijatelnější vzhledem ke svému bodu tání, který je v rozmezí od 32 °C do 34 °C.

Pomocí mixéru vytvářejícího vysokou střižnou sílu se vytvořily stabilní, plně emulgované emulze s obsahem vody až 20 %, kakaovým máslem v požadované polymorfní formě a profilech tání blízkých profilům celé řady čokolád. Takto připravené emulze lze skladovat až po dobu 24 týdnů beze změn v polymorfní struktuře kakaového másla či zvýšení velikosti kapének. Velikost kapének v emulzích připravených při vysokých střižních silách byla okolo 100 um. Nicméně Norton uvádí, že příprava emulzí kakaového másla na lavicové margarínové lince v poloprovozním měřítku je optimálnější metodou, neboť lze průběžně kontrolovat a přesněji řídit teplotu a hodnotu střihu a vytvořené emulze mají mnohem menší velikost kapének (1–5 um). Tento způsob je pravděpodobně také mnohem vhodnější pro výrobu emulzí v průmyslovém měřítku, protože se jedná o proces kontinuální.

(Norton et al., Journal of Food Engineering, 2009, 95 (1): 172–178, doi:10.1016/j.jfoodeng.2009.04.026).

AHD UVEDL NA TRH MOUKU ZE SEMEN ŠALVĚJE CHIA URČENOU PRO BEZLEPKOVÉ VÝROBKY

Společnost AHD International rozšířila svůj sortiment výrobků ze semen šalvěje španělské, řečené „chia" o mouku, která je bezlepkovou alternativou bílé pšeničné mouky.

Společnost AHD propaguje tuto mouku jako přírodní celozrnný bezlepkový produkt s vysokým obsahem vlákniny, bohatý na antioxidanty – omega-3 a omega-6 mastné kyseliny i na jiné látky prospěšné zdraví kardiovaskulárního systému. Mouka je údajně vhodná pro použití při výrobě všech druhů pekařských výrobků – chleba, pečiva, moučníků, sušenek i snacků. Vzhledem k vysokému obsahu antioxidantů se výrobky vyznačují dlouhou trvanlivostí. Podle vyjádření prezidenta společnosti Johna Alkira mouka ze semen chia umožní pekařům rozšířit výrobkový sortiment o produkty určené spotřebitelům postiženým lepkovou intolerancí či celiakií a rovněž těm, kteří hledají lepší nutriční profil u svých oblíbených pekařských a cukrářských výrobků.

VZESTUP ZÁJMU O STAROBYLÉ PLODINY

Chia je původní indiánský název pro šalvěj španělskou (Salvia hispanica L.) pocházející z hornatých oblastí Jižní i Severní Ameriky, jejíž drobná semena byla již před 3000 roky jako potravina využívána Aztéky. Semena se kromě snadné stravitelnosti vyznačují příznivým složením mastných kyselin a výraznou schopností želírování ve vodě i v žaludku. Absorbují vodu v množství až 12násobku svého objemu, gel v žaludku tvoří bariéru před trávicími enzymy, zpomaluje se štěpení polysacharidů. Z tohoto důvodu jsou velmi vhodná jako součást redukční diety. Tato prastará plodina si v současnosti nachází cestu i do západního jídelníčku jako potravina nového typu, stejně jako i další starobylé plodiny – pšenice špalda a pšenice kamut a nepravé obiloviny, merlík čilský (Chenopodium quinoa) a amarant. Údaje agentury Datamonitor dokládají, že počet produktů z uvedených starobylých zrnin na trhu se zvýšil ze 112 v roce 2004 na 515 v roce 2007, tedy téměř pětinásobně.

Společnost AHD sídlící v Atlantě začala dodávat semena chia na trhy celého světa v září loňského roku, od prosince se její výrobkový sortiment rozšířil o hrubou a hladkou mouku a olej. Účelem je usnadnit výrobcům inkorporaci přísad z chiy do jejich výrobků. Distribuci svých výrobků na světových trzích provádí AHD ve spolupráci se společností The Chia Company, což je v Austrálii sídlící specializovaný pěstitel šalvěje španělské.

Je nutno upozornit, že produkty chia jsou sice bezlepkové, mohou však mít alergenní účinky, proto se nedoporučují pro spotřebitele trpící alergií na sezam či hořčičná semena.

PLASTICKÉ TUKY (ŠORTENINKY) BEZ TRANSMASTNÝCH KYSELIN PRO PEKAŘSKOU VÝROBU

Kanadská studie, jejíž výsledky byly publikovány v časopise Food Chemistry (L. Ahmadi, A.G. Marangoni: „Functionality and physical properties of interesterified high oleic shortening structured with stearic acid" 117, č. 4, 2009, s. 668–673) uvádí, že koláčky, do jejichž těsta byla jako tuková složka použita směs olejů bohatých na kyselinu stearovou a olejovou a je prostá trans mastných kyselin, mají stejné charakteristiky a jsou pro spotřebitele stejně přijatelné jako sladké pečivo připravené ze standardního tuku. Tím bylo potvrzeno, že směs slunečnicového oleje bohatého na kyselinu olejovou, plně hydrogenovaného kanolového oleje a plně hydrogenovaného sójového oleje lze použít jako plnohodnotnou, trans mastných kyselin prostou alternativu pro pekařskou výrobu.

„Chemicky randomizovanou směs obsahující 30 procent na kyselinu stearovou a olejovou bohatých olejů lze použít jako šortenink s nulovým obsahem trans tuků," píše v článku Alejandro Marangoni a Latifeh Ahmadi z oddělení potravinářských věd na University of Guelph v článku ve Food Chemistry. „Tento vysoce stabilní šortenink lze mimoto používat i při fritování a samozřejmě v celé řadě dalších pekařských aplikací. Interesterifikovaný šortenink bohatý na kyselinu olejovou a strukturovaný pomocí kyseliny stearové má srovnatelnou plasticitu a charakteristiky tání jako běžné komerční šortenink, ale nadto má vzhledem k vysokému obsahu zmíněných kyselin ještě zdraví prospěšné vlastnosti týkající se zejména kardiovaskulárního systému."

Ahmadi a Maragoni chemicky interesterifikovali na kyselinu olejovou bohatý slunečnicový olej, plně hydrogenovaný kanolový (řepkový olej) a plně hydrogenovaný sójový olej ve hmotnostním poměru 70 : 17 : 13. Výsledný šortenink byl poté použitý k přípravě čokoládových koláčků (brownie cookies). Podle zjištění autorů měl výsledný produkt srovnatelnou plasticitu, obsah sušiny a bod tání jako komerční šortenink. Pečivo bylo podrobeno senzorické analýze, ve které se ukázalo, že degustátorům chutnaly koláče připravené s novým, trans tuků prostým šorteninkem stejně jako pečivo připravené s produktem komerčním.

Realizace studie byla financována z prostředků Kanadské rady pro přírodní vědy a strojírenský výzkum a ontarijským Ministerstvem zemědělství, potravinářství a venkova.

NOVÝ TEST NA DETEKCI FALŠOVÁNÍ RÝŽE BASMATI

Britská laboratoř Reading Scientific Services Ltd (RSSL) vyvinula spolehlivou skríninkovou metodu DNA pro zjišťování falšování rýže Basmati.

Rýže Basmati se na světových trzích prodává jako rýže výběrové kvality a označení Basmati smí být použito k označení pouze určitých dlouhozrnných aromatických odrůd rýže pěstovaných v Indii nebo Pakistánu. Podle vyjádření RSSL je testování DNA vhodné zejména pro identifikaci odrůd basmati, protože testování odrůd rýže je bez použití DNA technik velmi obtížné, přitom evropská potravinářská legislativa vyžaduje, aby výrobek označovaný jako basmati neobsahoval více než 7 procent rýže jiné odrůdy. „Metoda založená na zjišťování profilu DNA byla validována na všech komerčně dostupných odrůdách rýže Basmati a byla konstruována tak, aby dodavatelé i spotřebitelé mohli mít důvěru v opřesnost označení výrobku," informovala Barbara Hirst, která je technickou manažerkou laboratoří RSSL pro DNA a bílkoviny.

Technika je založená na metodologii britského úřadu pro potraviny (FSA) a byla prověřena sérií zkoušek úřadem organizovaných. Laboratoře RSSL nabízejí své služby výrobcům potravin a maloobchodu z celé Evropy. Výsledky testů jsou k dipozici do 10 dnů. Laboratoř potřebuje od klienta vzorek o reprezentativní velikosti dle zvážení klienta, minimálně však 500 gramů. RSSL již obdržela řadu žádostí o tento typ testovací služby, a to zejména od organizací zabývajících se dovozem nebo obchodováním s rýží, pocházejících jak z Velké Británie, tak i ze zahraničí. Jakmile vzorek rýže dorazí do laboratoře, ihned je otestován. Základní verze metody identifikuje v testovaném vzorku přítomnost jakékoli jiné odrůdy rýže, než je Basmati, a zároveň stanoví, zda množství podílu Basmati dosahuje minima požadovaného Směrnicí EU 1549/04, což je 93 procent. U vzorků deklarovaných jako jednoodrůdová Basmati rýže je metoda schopna ověřit, zda je tomu tak skutečně, či zda se jedná o směs odrůd Basmati.

Testování metodou DNA zadané britským Úřadem pro potraviny v roce 2002 a realizované vědci na univerzitě v Bangoru odhalilo, že 54 procent balíčků pocházejících z obchodní sítě a označených jako rýže Basmati obsahovalo výlučně dotyčnou rýži. Ve zbylých 46 procent balíčků byla rýže Basmati naředěna produktem horší jakosti, v některých balíčcích dokonce až ze 60 procent.

Tatiana Oldřichová
Zemědělská a potravinářská knihovna,
Ústav zemědělské ekonomiky a informací

SEVEROFRUKT a.s.

Po prázdninách vám nabízíme nové výrobky - sušenou zeleninu.

Výrobce sušené zeleniny a ovoce, ovocných koncentrátů, produkce sadby zeleniny, hrnkových květin a pěstování zeleniny.

SEVEROFRUKT a.s.
Trávčice 178, Terezín, tel.: +420 281 920 919
e-mail: info@severofrukt.cz, www.severofrukt.cz

viva®

Na podzimní výlety s našimi novými výrobky.

PT servis konzervárna
Purkyňova 1000, 390 02 Tábor, Česká republika

BRENNTAG | air1

Firma Brenntag CR s. r. o. zastupuje na českém trhu celou řadu významných světových výrobců potravinářských aditiv a ingrediencí a nabízí širokou produktovou paletu z oblasti potravinářských komodit i specialit:

- Aromata GIVAUDAN
- Antioxidanty – askorbát sodný, isoaskorbát sodný
- Přírodní barviva
- Dochucovadla – glutaman sodný, I+G
- Glukózové sirupy
  - Glukózovo-fruktózové (izoglukóza) – náhrada cukru *(ISOSUGAR®)*
  - Glukózové sirupy s obsahem fruktózy do 9 % – F9 *(GLUCAMYL®)*
  - Škrobové sirupy *(GLUCAMYL®)*
  - Tekutá dextrosa *(AMYDEX®)*
- Kakaový prášek odtučněný
- Karamel – tekutý, krystalický, aromatický, speciální směsi
- Krystalická glukóza *(MERISWEET®)* a fruktóza *(FRUITOSE®)*
- Konzervanty – benzoan sodný, kys. benzeová, kys. sorbová, sorban draselný
- Kyseliny – citrónová (monohydrát, anhydrát), vinná, jablečná; citran sodný
- Lecithin – práškový i tekutý
  - sojový
  - řepkový
- Lepek – nově také v bio-kvalitě
  - Organický přírodní lepek
- Maltodextriny *(MALTOSWEET®)*
- Modifikované kukuřičné škroby – E 1422, E 1442
  - za tepla rozpustné
  - instantní
  - instantní granulované
- Nativní kukuřičný a pšeničný škrob *(MERIZET®)*
- Oleoreziny a koření
- Příměsi do energetických nápojů – taurin, kofein
- Pufované cereálie
- Sušené glukózové sirupy *(MALTOSWEET®)*
- Syrovátkové a mléčné proteiny
- Syrovátky
  - demineralizovaná
  - delaktózovaná
- Sorbitol
  - tekutý
  - práškový
- Speciální mouky tepelně upravené zahušťující za studena (MEREL® – pšeničná, GRASMUS® – kukuřičná)
- Umělá sladidla – acesulfam K, aspartam, cyklamát, sacharinát
- Vitamíny, minerální látky (jednotlivě i ve směsích)
- Vlákniny
  - rozpustné (inulín – *FRUTAFIT®*, Polydextróza *STA-LITE®)*
  - nerozpustné (pšeničná, hrachová, tomatová, citronová, pomerančová, pohanková, Fava)
- Vonné látky – vanilin, ethylvanilin, sušený kokosový creamer
- Zahušťovadla a stabilizátory *(FRIMULSION®* – směsi; želatina, guarová guma, xanthan, karagenany, arabská guma, LBG, pektiny, mikrokrystalická celulóza, CMC celulosová guma – *AKUCELL®*, agar, methylcelulosa a hydroxypropylmethylcelulosa – *METHOCEL®)*

Brenntag CR s. r. o.
Mezi Úvozy 1850, 193 00 Praha 9, tel.: 283 096 111, fax.: 281 920 589
e-mail: food@brenntag.cz

Potravinářský zpravodaj – vydává AGRAL s. r. o., Zelený pruh 1560/99, 140 02 Praha 4 - Braník, tel.: 296 374 656, šéfredaktor – 296 374 659, fax: 296 374 658, e-mail: redakce@agral.cz; p.zpravodaj@agral.cz; http://www.agral.cz. Oddělení inzerce a administrace: tel. 296 374 657, fax 296 374 658. Ing. Pavel Veselý, šéfredaktor. Objednávky vyřizuje: Abont s. r. o., Chlumova 17, 130 00 Praha 3, tel./fax: 222 781 521. DTP a grafická úprava: Pavel Vodička – grafické práce. Tisk: VS, Praha 4 - Pankrác. ISSN 1801-9110. Evidenční číslo MK ČR E 104484.

SALIMA

27. mezinárodní potravinářský veletrh

mbk

5. mezinárodní veletrh mlynářství, pekařství a cukrářství

INTECO

24. mezinárodní veletrh zařízení pro obchod, hotely a veřejné stravování

VINEX

15. mezinárodní vinařský veletrh

embax

26. mezinárodní veletrh obalů a obalových technologií

BIOPOTRAVINY

trendy 2010

TRENDY 2010 – přehlídka trendových potravinářských výrobků se zaměřením na zdravý životní styl

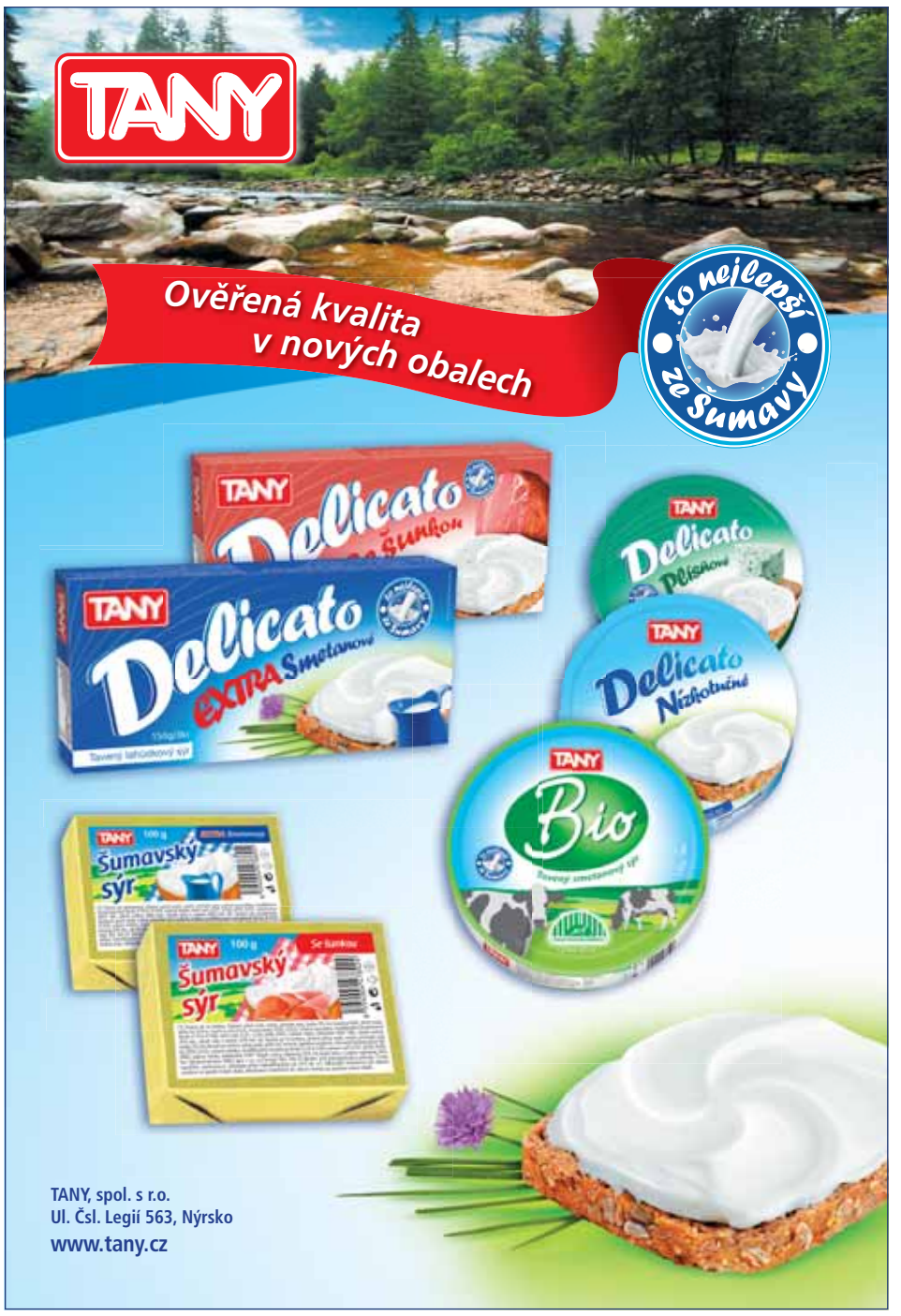
2.–5. 3. 2010

Brno – Výstaviště

Veletrhy Brno, a.s.
Výstaviště 1
647 00 Brno
Tel.: +420 541 152 985
Fax: +420 541 153 067
salima@bvv.cz
www.salima.cz

Central European Exhibition Centre

BVV Veletrhy Brno



Šumavský Masokombinát s. r. o., Klatovy

Šumavský Masokombinát Klatovy je tradičním výrobcem masa a masných výrobků. Používání tradičních receptur, klasické uzení a zrání, šetrné zacházení při balení a transportu jsou zárukou prvotřídní kvality. Ve všech fázích výroby je kladen důraz na prvotřídní jakost všech základních surovin, jejichž kvalita je garantována důkladným výběrem dodavatelů jatečných zvířat. Veškeré pomocné suroviny, přírodní koření a obaly masných výrobků jsou dodávány renomovanými tuzemskými a zahraničními firmami. Kromě přísné kontroly suroviny je hygiena neodmyslitelnou součástí výrobního procesu, který je sledován stálým veterinárním dozorem a vlastní laboratoří od příjmu zboží až po vyexpedování.

Masokombinát má schválení a registraci na provozy s velkou kapacitou pod veterinárním schvalovacím číslem CZ329101844.

Provoz masokombinátu tvoří uzavřený celek, který zajišťuje kompletní klasický výrobní program masa a masných výrobků:

- nákup jatečných zvířat, porážky prasat, skotu, telat a ovcí
- výrobu a prodej výsekových mas a masných výrobků
- zmrazování masa a prodej dělených mas v kartonech
- balení masa a masných výrobků do vakua, ochranné atmosféry a perforovaného obalu
- podniková prodejna

VÝROBKY

Maso:
VEPŘOVÉ
- jatečně opracovaná těla
- výsekové
- droby
- maso balené v OA

HOVĚZÍ
- výsekové
- droby
- maso balené v OA

Uzeniny
- drobné masné výrobky
- měkké salámy
- speciální masné výrobky
- tepelně opracované masné výrobky
- trvanlivé masné výrobky fermentované
- vařené masné výrobky
- šunky
- uzená masa tepelně opracovaná