

Potravinářský

FEDERACE
VÝROBCŮ POTRAVIN,
NÁPOJŮ A ZPRACOVATELŮ
ZEMĚLÉSKÉ PRODUKCE

POTRAVINÁŘSKÁ
KOMORA
ČESKÉ REPUBLIKY

zpravodaj

Číslo 11 • Ročník V • 9. listopadu 2004 • Cena 16 Kč

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,
NA STRANĚ 35
VÁM PŘINÁŠÍME

další část komentáře
k ustanovením

„Zákona o potravinách
a tabákových výrobcích“
od Ing. Bedřicha Škopka, CSc.

Kontroly a zase jen kontroly

Potravináři aby měly nervy jako špagáty. Klikly dveře masokombinátů, mlékáren, drůbežáren, ale i provozů, v nichž se soustřeďuje a zpracovává zvěřina, si podávají inspektori z Evropské unie a veterináři Ruské federace. Těžko říci, která skupina je přísnější, neúplatnější, mlčenlivější, podmrčenější a neustupnější. Podle toho, jak jejich doprovod při náhlém telefonickém vyrušení sotva pípá do mobilu a samotní vlastníci a management firm jen stěží ovládá třes rukou a vyschlost dutiny ústní, strach jde vákol potravinářských hal takový, jaký málokdo z oboru pamatuje. Nikdo neví, co ten den padne, kam se veterináři vrátí a kde jejich prst na mapě vyčteného kraje spočine. Návštěvníci potravinářských závodů jsou nevyzpytatelní. Zatímco tam, kde je s největší pravděpodobností očekávali se neobjevili, jinde se vyloupili jako přízrak a už se chystali do provozu. V pražské uzenářské firmě Kliment se jeden z vlastníků o tom, že právě u budovy stavi auto inspektorů dozvěděl z Radiofóra. Jinde zase stačila dokumentace a provoz nikdo vidět nechtěl. A ruská inspekce? Byla snad ještě přísnější než jejich evropská konkurence. Moc toho veterináři z Ruské federace nenamluvili, za to koukali i kam neměli. Velmi je třeba popudil nevkusný a přisprostlý kosočtverec na skřínce šatny. Body srážely sebeběhemší nečistoty nebo špatné obutí mistra, který vybíhal z provozu na dvůr a zpět do hal, aniž by se přezouval.

Náměstek Zdeněk Růžička, který je na ministerstvu zemědělství odpovědný za potravinářství na odlišnostech v hodnotitelských postupech obou skupin nevidí nic divného nebo překvapivého. Své poznatky z inspekce a doprovodu obou skupin shrnul následovně. Inspektorům z Ruské federace šlo především o to, aby se zabránilo reexportům masných a mlékařských výrobků, především ale masných. Ruští veterináři se právem bojí toho, aby se do země nezavlekla nějaká nákaza. Upozorňovali na to, že není výjimkou, když třeba belgický obchodník nakoupí maso v Argentíně, prodá domácímu řezníkovi a ten uzeminy vyveze na německý, francouzský, či jiný trh. V Evropské unii, ještě před jejím rozšířením, bylo ale v minulosti až příliš skandálů s porušováním veterinárních a hygienických norem. Lavinovitě se šířilo BSE, nečekaně se objevily v potravinách dioxiny, ohniska salmonely byla příliš velká a častá, nečekaně se zase jednalo o nových aféřích s bifenyly, které jsou karcinogenní a do potravního řetězce se uvolňovaly z nátěrových látek ze sil a zlaťáků ve stájích.

Během posledních několika málo let bylo v Evropské unii až příliš skandálů s porušováním zdravotních norem. Bývalý komisař pro zdraví a ochranu spotřebitele David Byrne byl nucen vydat řadu opatření. Vznikl úřad na kontrolu potravin, který koordinuje kontrolní instituce jako je veterinární a rostlinolékařská správa, zemědělská a potravinářská inspekce, ústav na kontrolu krmiv. Cíleně se jeho prostřednictvím hlídá a kontroluje jakost potravin. Není proto divu, že obě inspekční jednotky přijely s vysokými nároky a sledovaly jak administraci spojenou s pohybem surovin, ale i samotnou výrobu potravin. Podle náměstka Růžičky je nutné se vysokým nárokům na hygienu a sanitaci podrobit a normy v žádném případě neobcházet. Inspektori si je již Českou republiku opustili. Další jejich návštěva na sebe ale nedá až tak příliš dlouho čekat, a tak je lepší stav permanentní pohotovosti než usnout na vavřínech a polevit. Ztráta vývozního povolení by přišla příliš drahá.

Eugenie Linková



Naši pekaři umí upéct nejen kvalitní a chutné pečivo, ale i výrobky, které potěší oko náročného spotřebitele.

Foto: SEMIX PLUSO, spol. s r.o.

Koncepce potravinářství České republiky vládou schválena

Praha (red) – Vláda České republiky schválila na svém zasedání dne 11. října 2004 důležitý dokument pro celé potravinářské odvětví – Koncepti potravinářství ČR po vstupu do EU na léta 2004 – 2013.

Tato koncepce potravinářství ČR vyjadřuje souhrn nejdůležitějších změn, které musí toto odvětví pro udržení konkurenceschopnosti

absorbovat v souvislosti se vstupem ČR do EU a jeho dalším rozvojem v následujících letech.

Jde zejména o trvalou schopnost

zavádět do praxe všechna ujednání opatření, která zajišťují výrobu bezpečných potravin, nároky životního prostředí a zdravé výživy s cílem naplnění „Dlouhodobého programu zlepšování zdravotního stavu obyvatelstva.“ Souhrn těchto opatření a zajištění efektivního zpracování



Počátkem měsíce října schválila vláda ministru zemědělství Jaroslavu Palasovi předložený návrh potravinářské koncepce. Nejen k ní se ale

Palas v rozhovoru vyjádřil.

O co především v koncepci běží?

Potravinářská koncepce především úzce navazuje na již dříve schválené koncepce ministerstva zemědělství. Je to agrární koncepce, kterou již dříve vláda přijala, a další neméně důležitá vodohospodářská koncepce. V koncepci potravinářského průmyslu jde především o to, jak v naší republice co nejvíce zkvalitnit výrobu potravin. V této koncepci je definována obnova technologií. Je to jednak z vlastních zdrojů a za využití operačního programu, kam z Evropské unie plynou nemalé peníze. Je to 1,8 miliardy korun. Třetí věcí je vytvoření úřadu pro potraviny. Chceme všechny kontrolní orgány zastřešit jednou institucí tak, aby docházelo ke koordinaci činnosti a aby investice do těchto věcí byly účelné.

Jak se ke koncepci postavila vláda?

Rozpory ve vládě k této koncepci nebyly. Jednání proběhlo hladce. Jaké má možnosti ministerstvo jako státní instituce v ovlivnění činnosti zpracovatelů? Rozhodně není naším cílem nějakým způsobem omezovat potravináře v jejich činnosti. Jsou ale mantinely, v kterých se musí pohybovat. My musíme a chceme také co nejlépe kontrolovat jejich činnost ve vztahu k výrobě potravin. Prostřednictvím našich institucí musíme kontrolovat jejich činnost. Potraviny by měly mít nejen co nejlepší nutriční hodnotu, ale především vysokou kvalitu a tu bude napříště hodnotit a střežit naše střešní organizace, úřad pro potraviny.

Jak byste, pane ministře, charakterizoval ceny v potravinářství, jejich vývoj a jaké jsou ve srovnání s okolními státy?

Především musím zdůraznit, že ministerstvo zemědělství není nějakým regulátorem cen, jak si doposud někteří spotřebitelé, ale i producenti myslí. Ministerstvo zemědělství nebude v žádném případě vstupovat do cenotvorby. Ta je odvislá od trhu a jeho regulí. Ptáte se i na vývoj cen a k tomu bych rád

uveď, že po deset uplynulých let bylo zemědělství a potravinářství polštářem transformace České společnosti. Ceny potravin byly u nás nižší než kdekoli jinde v Evropě. To mělo samozřejmě neblahý dopad na producenty i na míru jejich zadlužení. A bych vyčerpal váš dotaz kompletně, vyjádřím se v nejspodnější řadě i k celním mantinelům, které měly vliv na tvorbu cen potravin. Po vstupu do EU se cla odbourala. Zemědělci mohou své produkty vyvážet za ceny obvyklé v okolních státech. Až tak rádi to nevidíme. Ani jim, ani státu neprospívá vývoz suroviny bez přidané hodnoty. Nevidíme proto rádi, když vyváží surové mléko a maso bez přidané hodnoty. Chtěli bychom vývozy výrobků, právě tím by mohlo dojít k prolomení cen, které diktují řetězce na trhu. Příklad bychom si, aby jak zemědělci, zpracovatelé, tak řetězce měly přirozenou míru zisku. Neměl by rozhodně vydělávat jen jeden na úkor druhých.

V poslední době se ve vztahu ke státnímu rozpočtu, vyšší schodku, stává čím dál tím aktuálnější problematika podílů v jednotlivých firmách. Co Budvar a co Setuza?

produktů zemědělské prvovýroby je obsažen v pojmu *strategická role výroby potravin*.

Kromě uvedených opatření musí potravinářský průmysl zaměřit svoji pozornost na podstatné zvýšení úlohy marketingu v celé průřezové činnosti podniků, na masivní inovace výroby a technologii, které budou kopírovat nejnovější výživové trendy a budou v souladu s výživovým doporučením MZ pro populaci v ČR. V neposlední řadě musí celé odvětví trvale usilovat o zvyšování přínosu pro národní hospodářství tím, že z domácích zdrojů efektivně pokryje nejenom domácí spotřebu, ale výrazně zvýší podíl na zahraničním obchodu ČR.

K tomu je třeba zajistit podporu státu v oblasti *plného spolufinancování projektů EU ze státního rozpočtu* (v rámci schváleného výhledu státního rozpočtu na období 2004 - 2006) a vytvoření základních předpokladů *efektivní státní správy koordinující kontrolní orgány pro potraviny v působnosti MZe* (po vzoru mnoha evropských států) *vytvořením Úřadu pro potraviny*.

Za těchto předpokladů může české potravinářství reálně zhodnotit svůj růstový potenciál a vytvoří se základní předpoklady pro opravdové naplnění *strategické role potravinářství* v podmínkách ČR.

Ministerstvo zemědělství České republiky oznamuje, že komplexní text tohoto stěžejního dokumentu je veřejně přístupný na

www.mze.cz

Palas chce kontrolovat potraviny, ne ale zasahovat do jejich cen

V této chvíli nevím o tom, že by stát chtěl prodávat Budvar. Spíš si myslím, že by mělo dojít co nejdříve ke stabilizaci a oddlužení těch firem, kde má stát určitou finanční účast. A v tomto případě mám na mysli právě Setuzu.

Rozhodne i v tomto případě vyše nabídky, jako tomu bylo při prodeji státního podílu v jihočeské mlékárenské společnosti Madeta, kde zemědělci takzvaně ostrouhali?

Se státním majetkem musíme nakládat obezřetně a skutečně se k němu stavět víc než jako hospodáři. Naši povinnosti, jakožto správce státního majetku, je prodat za co nejvyšší cenu a to byl případ Madety. Odhadní cena je minimum, které lze získat.

Mluvíte z pozice národohospodáře a tak jistě bude na místě se vás zeptat na další vývoj cen potravin. Co především zdraží a co podle vás zlevní?

Některé potraviny zdraží, jiné zlevní. To není můj alibismus, ale trh má mnoho pák, které ceny formují a někdy jejich změna je dopředu nevyzpytatelná. Žádné cenové otřesy ale nenastanou.

Děkuji za rozhovor.

Eugenie Linková

EU: Je to dobré, ale nepolevujte!



Tak už ji máme za sebou – první inspekci zpracovatelů po vstupu ČR do EU – a hned na počátku lze říci, že ne zjistila žádná závažná pochybení. To je dobré. Ale ze závěrečných slov evropských inspektorů poslední den lze shrnout: nepolevovat v kontrolách, neusnout na vavřínech!

V týdnu od pondělí 18. do pátku 22. října tedy probíhala v našich zpracovatelských závodech inspekce z Potravinového a veterinárního úřadu Generálního ředitelství Zdraví a ochrana

spotřebitele Evropské komise (Food and Veterinary Office DG SANCO), která má sídlo v irském Dublinu. Dva inspektori se přesvědčovali o tom, zda odpovídají pravdě garance, které naše republika dala Unii za naše potravinářské zpracovatelské závody.

Ještě než se inspektori Joergen Alveen a Antonio Rosinha rozjeli do krajů, které si vybrali, tj. do Středočeského, Plzeňského a do Prahy, informoval je Milan Malena, ústřední ředitel Státní veterinární správy ČR, o systému

kontrol dozorovaných subjektů, zejména těch, které mají oprávnění účastnit se společného evropského, tj. komunitárního trhu. Představil to, co Státní veterinární správa ČR podnikla od poslední inspekce, která proběhla na konci letošního ledna, před vstupem ČR do EU; vysvětlil, jak byl organizován systém třístupňových kontrol, na úrovni inspektorátů, krajů a z ústředí a jak posléze následovaly kontroly prováděné pracovníky Ministerstva zemědělství ČR.

Než tedy inspektori vyrazili do terénu, prověřovali na krajských veterinárních správách dokumentaci a na základě toho si vybrali závody, které navštíví. V jednotlivých závodech a jejich provozech si ověřovali, jak byl orgánem státního veterinárního dozoru dotyčný subjekt zařazen a jak je kontrolován. Poté následovala inspekce v provozech.

Přístup obou inspektorů byl korektní a bylo jasné, jako u inspekci, které jsme zažili v předstupu v období, že cílem inspekce není „někoho natchytat“, ale najít třeba i zárodky problémů a dozorovaným subjektům pomoci je řešit dříve, „než uzrají“. Podle Milana Maleny jsou pro pracovníky státního

veterinárního dozoru takové inspekce též poučné i v tom smyslu, že mají možnost pohlízet na skutečnosti „evropskýma“ očima.

Podle závěrečného hodnocení první inspekce po přijetí ČR do EU lze konstatovat, že drobné zjištěné nedostatky nezavádají důvod ani k přijetí mimořádných veterinárních opatření, natož pak k přijetí nějakých ochranných opatření ze strany EU vůči ČR. Lze říci, že inspektori kladně hodnotili zařazení navštívených závodů, s potěšením kvitovali práci státního veterinárního dozoru, který od ledna vykonával ohromnou práci, zejména vylepšil způsob vedení dokumentace i prezentaci dosažených výsledků.

V týdnu od 18. do 22. 10. inspektori prověřili celkem šest zpracovatelských závodů – čtyři závody na tzv. červené maso (z toho byly dvojce jatky), jeden zvěřinový závod a jednu mlékárnu.

Že by takováto inspekce byla na dlouhou dobu poslední, na to se podle Milana Maleny, šéfa naší Státní veterinární správy, nelze spolehnout. Podle praxe v EU lze očekávat, že obdobné inspekce hodnotí jednotlivé členské země v intervalech kolem jednoho roku. Nicméně je výsledek této první inspekce

ce po vstupu potěšitelný a zcela jistě bude prospěšný našim zpracovatelům a vývozcům. Výsledky inspekce také budou posléze po úplném vypracování – do 20 pracovních dnů a po opřipomínkování českou stranou do 25 dnů – zveřejněny na oficiálních webových stránkách Evropské unie.

Každopádně Státní veterinární správa ČR ve své kontrolní činnosti též nepoleví. Je jasné, že dobrých výsledků lze dosahovat jedině za předpokladu, že se v důrazu na dodržování všech legislativních ustanovení bude pokračovat. Však z toho také budou mít zpracovatelé prospěch!

Připomínám ještě, že inspekce měla za cíl prověřit i problematiku zdraví zvířat. Inspektori konstatovali, že v ČR je dobrá nakažová situace, ČR byla letos rozhodnutím Komise 2004/320 uznána za celou řadu nemocí zvířat prostou (viz předchozí tiskové zprávy). Konstatovali též, že přestože u nás není klasický mor prasat, už od konce devadesátých let nebyl diagnostikován, stále toto nebezpečí nebereme na lehkou váhu a monitorujeme, a to proto, že v sousedních zemích se stále vyskytuje.

O spolupráci a práci šéfů veterinárních služeb EU

Podle Milana Maleny, ústředního ředitele Státní veterinární správy ČR, se nelze v žádném případě po vstupu ČR do EU domnívat, že je již vše hotovo, a že můžeme klidně očekávat, co Evropská komise „upeče“ a podle toho se zařídí. Nyní, jako členská země, máme v Bruselu jiné postavení – můžeme doopravdy vznášet návrhy, hlasovat o cizích a na schopnostech a šikovnosti našich zástupců mohou profitovat jak naši hospodáři, tak i zpracovatelé.

V Nizozemí se konalo setkání šéfů veterinárních služeb členských států Evropské unie v rámci Pracovní skupiny Rady EU, a to od 5. do 8. 10. Vzhledem k tomu, že na programu jednání byly možnosti obchodování

s Ruskou federací, vztah EU k Chile a Jižní Americe z hlediska certifikace zdravotního stavu zvířat a potravin živočišného původu a dále ochrana zvířat, určil Milan Malena, ústřední ředitel Státní veterinární správy ČR na toto jednání v Holandsku Josefa Vításku, ředitele odboru ochrany zdraví a pohody zvířat SVS ČR.

Obchodovat mezi jednotlivými členskými zeměmi EU a Ruskou federací lze na základě memoranda podepsaného v Moskvě 2. 9. 2004 ředitelem Federální veterinární a fytosanitární služby Ruské federace Sergejem Dankvertem a náměstkyní generálního ředitele DG SANCO (Generální ředitelství Zdraví a ochrana spotřebitele), Jaanou Husu-Kallio. Evropská komise si je vědoma, že výsledek není ideální, nicméně jednání nejsou uzavřena.



Nyní se řeší technické záležitosti okolo certifikátů s tím, že do konce roku 2004 je přechodné období, během něhož může na základě jednání Evropské komise (EK) dojít k úpravám.

Při hodnocení zájmu Chile obcho-

dovat s EU zaregistrovala EK pokrok zejména v tom, že Chile zlepšilo svůj postoj v oblasti ochrany zvířat. Jednání s ostatními zeměmi Jižní Ameriky budou zřejmě pokračovat ke konci října, spíše však je povede až nová Evropská komise.

Podle Josefa Vításky se členské státy dohodly znovu otevřít problematiku zásad regulujících podmínky pro přepravu zvířat. Jako jasné se jeví požadavky na schvalování dopravních prostředků, školení a schvalování přepravců, ujasnění a zvýšení sankcí a vymezení sdílení zodpovědnosti v celé délce přepravy. O povoleném časovém omezení se úmyslně na této úrovni nehovořilo, zřejmě s úmyslem shodnout se na zásadách a ožehavé téma řešit až posléze.

Státní veterinární správa ČR se

v tomto bodě prakticky shoduje s názory nevládních organizací zabývajících se ochranou zvířat. Při různých příležitostech tento názor naši zástupci na mezinárodní scéně přednesli. Bylo tomu tak i nyní.

Podle Milana Maleny se otvírá po holandském setkání reprezentantů veterinárních služeb členských států zajímavá šance pro některé naše státní veterinární ústavy. Evropská komise totiž vypíše tzv. tendr na nové referenční laboratoře v rámci EU. Podle Vításky půjde zřejmě o referenční laboratoře pro slintavku a kulhavku a pak pro brucelózu, půjde pravděpodobně též o laboratoře vyšetřující různé kontaminanty potravin a surovin živočišného původu.

Další jednání šéfů veterinárních služeb EU se uskutečnilo 29. října.

Státní veterinární dozor chrání spotřebitele před BSE

Vyšetřování porážených krav nad 30 měsíců a kusů uhynulých starších než 24 měsíců je dnes veřejností vnímáno již jako samozřejmost. Je tomu tak i v ostatních zemích EU. Trh hovězím masem již není vnímán jako rizikový.

Bezpečnost hovězího masa na trhu u nás garantuje státní veterinární dozor. Od počátku roku 2001 bylo ke konci letošního měsíce září vyšetřeno 651 829 vzorků mozků skotu, přičemž pozitivních případů bylo 15. To je opravdu málo, zejména v porovnání se srovnatelnými chovy v Německu, Francii, Španělsku a v ostatních zemích, kde jsou počty pozitivních kusů v řádu stovek, popřípadě desítek.

Malý výskyt BSE, neboli nemoci šílených krav, v naší republice svědčí jednak o účinnosti státního veterinárního dozoru, jednak o zodpovědnosti našich chovatelů, kteří respektovali všechny platné zákazy krmení skotu masokostními moučkami.

Malá četnost onemocnění BSE u nás potvrzuje teorii, že k nakažení hospodářských zvířat došlo zřejmě nepřímou kontaminací krmiva ještě v době, kdy se na trhu mohla takto kontaminovaná krmiva pohybovat, zejména v polovině devadesátých let.



Ptačí chřipka není „lidskou“ nemocí

Ano, lidé v Evropě i u nás se připravují skoro jako každoročně s podzimem na nápor chřipky, který má být však letos silnější. V každém případě půjde ale o lidský chřipkový virus, nikoli o chřipku ptačí.

Savci a ptáci mají své specifické chřipkové viry. Pouze ve výjimečných případech může dojít k tomu, že savce může

onemocnět ptačí chřipkou, ovšem dál už z něj na další savce není přenosná. Avšak ještě ve vzácnějších případech, je-li savce nemocný savčí chřipkou a zároveň nemocní ptáci, hrozí ono tolik citované nebezpečí – že by mohlo dojít ke zmutování na nový kmen, vůči kterému populace nemá žádné obranné látky. A tento kmen by potom byl přenosný ze savce na savce. V tomto případě z člověka na člověka.

Takovýto tzv. nový typ viru, by byl pochopitelně mnohem nebezpečnější, než viry dosavadní. V podstatě se i „normální“ lidský chřipkový virus neustále mění, tudíž nechá-li se někdo očkovat, účinnost vakcíny nebývá stoprocentní.

Možnosti vzniku nového virulentnějšího typu viru (s vlastnostmi ptačího i savčího) se odborníci sice obávají, nicméně dosud se nic takového nestalo.

Připomínáme, že ptačí chřipka, neboli aviární influenza, nebyla dosud na našem území nikdy diagnostikována. Proto také Státní veterinární správa ČR věnuje jejímu výskytu kdekoli na světě velkou pozornost.

My už jsme holt takoví milovníci zvířat: manželka má ráda kočky, kluk pejsky a já vepřový. (sch)



Ochrana zvířat je jednou z priorit Státní veterinární správy

Podle Milana Maleny, ústředního ředitele státní veterinární správy ČR, je kromě dozoru nad zdravotní nezávadností potravin živočišného původu a zdravím chovaných hospodářských zvířat další významnou oblastí ochrana zvířat.

Ochranou zvířat Státní veterinární správa ČR rozumí především prevenci a samozřejmě kontrolu chovů hospodářských zvířat a to jak v chovech, tak při přepravě. Právě díky spolupráci Státní veterinární správy s Ústřední komisí na ochranu zvířat a s nevládními organizacemi zabývajících se ochranou zvířat se daří prospívat chovaným zvířatům, a to jak z hlediska tvorby legislativy, tak z hlediska kontroly jejího dodržování. Snad lze jmenovat mimo jiné například, Nadaci na ochranu zvířat, Společnost pro zvířata či Ligu na ochranu zvířat.

Milan Malena se setkal s ředitelkou Nadace na ochranu zvířat, Romanou Šonkovou a Mariann Molnár, konzultantkou nevládní organizace EU-ROGROUP for animal welfare, která má zastoupení v Bruselu a reprezentuje většinu členských zemí EU. Toto setkání Milan Malena vnímá jako významné, neboť v oblasti péče o pohodu zvířat, neboli welfare, je role nevládních organizací nezastupitelná.

Zástupci obou organizací se informovali o své činnosti se zájmem prohloubit spolupráci zejména při tvorbě legislativy, která se týká především welfare, ale i jejího dopadu na možnou kontaminaci produktů živočišného původu, což souvisí s monitoringem cizorodých.

Milan Malena potvrdil, že současnými hlavními prioritami Programu ochrany zvířat je uplatňování nové veterinární legislativy – novelizovaného veterinárního zákona, novelizovaného zákona na ochranu zvířat a z toho vyplývající problematika přepravy zvířat, problematika cirkusových zvířat a nebezpečných druhů zvířat.

Je jasné, že jedině dobrá spolupráce mezi orgány státního veterinárního dozoru a nevládními organizacemi, a to i na mezinárodní úrovni, může přinést kýžený efekt v ochraně zvířat před týraním.

SVS ČR

Palas uvažuje o prodeji zlatých akcií a Setuzy

Praha (egi) – Rozpočtové rošády nutí jednotlivé ministry k úsporným opatřením. Jisté rezervy mají resorty v akciích. Stále je dost firem, kde má stát minoritu dosahující i přes 30 procent. Nejinak je tomu u resortu ministerstva zemědělství, které na jedné straně například státní podnik Českobudějovický Budvar nehodlá prodat, zatímco svého podílu akcií v Setuze by se rádo zbavilo.

„O privatizaci státního podniku Budvar se neuvažuje,“ řekl na dotaz redakce Jaroslav Palas, ministr zemědělství ČR. „Setuzu je třeba co nejdříve oddlužit a prodat státní podíl,“ potvrdil. „Přesně 38,82 procent akcií Setuzy vlastní Podpůrný garanční, rolnický a lesnický fond,“ uvedl generální ředitel firmy František Janů. „Pokud se jedná o závazky vůči státu, Setuza de facto žádné neviduje, neboť za svojí pohledávkou ve výši 1,8 miliard korun uplatnila ještě v době, kdy spadala do správy ČSOB, zápočet. Částku přes 3 miliardy korun eviduje Česká konsolidační agentura z důvodu neustálého připisování neúměrně vysokých úrokových sazeb. V současné době je celá záležitost v řešení soudů,“ dodal. „Rychlé řešení bychom uvítali, protože o vyřešení celé záležitosti se management firmy snaží již dva roky,“ uzavřel Janů. Celá záležitost má podle něj vliv na chod firmy, která je svojí produkcí závislá na sezónnosti zemědělské prvovýroby a tedy na nutnosti zajištění provozního financování.

Jinak je tomu v případě Budvaru, který státu přináší ročně dost velké peníze. „Nevím nic o tom, že by se uvažovalo o privatizaci,“ shodně jako ministr Palas říká i Jiří Boček, generální ředitel Českobudějovického Budvaru. „Stejně tak se neuvažuje v nejbližší době ani o privatizaci dalšího pivovarského domu, Jihomoravských pivovarů. „Jedná se o akciovou společnost, v níž jediným akcionářem je Ministerstvo zemědělství. Jde o bývalý církevní majetek, jehož případná privatizace je blokována do doby, než se zcela vyjasní vztah mezi státem a církví. Privatizace

tohoto podniku není tedy aktuální,“ uvedl Hugo Roldán z tiskového oddělení ministerstva zemědělství. Neuvažuje se stejně tak s privatizací Podniků povodí a státního podniku Lesy ČR. „Do budoucna lze uvažovat o privatizaci podílu státu ve firmě Jan Becher – Karlovarská Becherovka. Konkrétně se jedná o prodej zlaté akcie, jejíž vlastnictví státem není úplně v souladu s legislativou EU,“ řekl Roldán. Držitelem je Fond národního majetku ČR, výkonem akcionářských práv je pověřeno Ministerstvo zemědělství. Obdobně je tomu u zlaté akcie ve Vodohospodářské společnosti sdružující 29 vodohospodářských firem. Držitelem zlaté akcie je Fond národního majetku ČR, výkonem akcionářských práv jsou zmocněni pracovníci Ministerstva zemědělství z úseku vodního hospodářství. „Privatizace je do budoucna možná,“ uzavřel Roldán. Peníze získané prodejem státních podílů v některých firmách by byly jistě přínosem pro Podpůrný garanční a rolnický lesnický fond z jehož peněz ministerstvo v minulosti hradilo i některé nenadále výdaje jako byla pomoc zemědělcům v době povodní nebo naopak sucha. „Přímě ale do tohoto fondu nepřispívá žádný podnik, v němž má stát prostřednictvím akcií určitý finanční podíl,“ uvedl Tomáš Vyšehlík, tiskový mluvčí fondu. „Potřebné prostředky získává každoročně fond formou dotace ze státního rozpočtu,“ uvedl. Fond mimo jiné dotuje část úroků úvěrů českým zemědělcům a poskytuje bankám záruky za část jistiny z těchto úvěrů. „Díky tomu se naši zemědělci dostanou snáze k úvěrům,“ řekl Vyšehlík.

PREZIDENT REPUBLIKY
UDĚLIL DNE 28.10. 2004
MEDAILI ZA ZÁSLUHY II. STUPNĚ

Prof. Ing. Vilému Krausovi, CSc., ZA ZÁSLUHY O STÁT V OBLASTI VĚDY.



Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc. je vysokoškolský učitel, šlechtitel vinné révy. Po absolvování VŠZ obor zahradnictví – vinařství v roce 1952 pracoval ve Vinařském ústavu Lednice na Moravě. V letech 1954 - 1964 působil na Šlechtitelské stanici vinařské ve Velkých Žernosekách, od roku 1964 se stal docentem na zahradnické fakultě Lednice. Jako šlechtitel nových odrůd je zapsán v odrůdové knize. V roce 1990 byl jmenován profesorem. Je držitelem Zlaté pamětní medaile, Zlaté medaile Mendelovy zemědělské a lesnické univerzity, stříbrné medaile Masarykovy univerzity v Brně a četných čestných uznání vinařských a zahrádkářských organizací a čestného uznání Mezinárodního vinařského úřadu v Paříži. Je spoluautorem řady knižních publikací, např. Vedení a řez révy vinné, Rok na vinici, Pěstování révy a využití hroznů, Moderní vinař, Hrozny a víno z vinice i zahrady. Věnuje se konzultační činnosti a popularizaci českého vinohradnictví a vinařství.

Redakce Vám, pane profesore, k získanému ocenění blahopřeje.

ASTON ABORA

ASTON ABORA s.r.o.,
Ohradní 59, CZ-140 00 Praha 4
www.aston-abora.cz, e-mail: info@aston-abora.cz
tel./fax: 241 481 020, 241 482 025, 241 480 033



Stále rostoucím segmentem naší výroby jsou jednoduše ovladatelné a na údržbu nenáročné, automatické aplikátory etiket Joška, které jsou určeny pro širokou škálu použití v různých provozech. Jsou vhodné k označování potravinářských, chemických i farmaceutických výrobků.

Tento výrobek nabízíme v mnoha modifikacích: s tiskárnami etiket pro dotisk požadovaných údajů na zákaznické etikety, s datumovacím zařízením, pro etiketování kulatých předmětů...

Pro samotné převzetí produkce z baličky ve více stopách, vyrábíme automatické lineární řadiče, které seřazují zabalené výrobky z více stop do jedné řady, nezbytné pro další automatizaci celé linky. Není ničím nemožným produkci otočit, zahnout s ní do pravého úhlu tak, abychom vždy vyhověli potřebám, které naši zákazníci ve vztahu ke svojí produkci mají.



Stabilní nabídkou jsou etiketovací váhy od firmy Espera. Tato firma uvedla na trh novou interaktivní generaci etiketovacích vah, které pro své přátelské uživatelské prostředí ovládané dotykovým displejem, nmodernější konstrukci, maximální výkony a svojí připojitelností k PC zákazníkům, jasně určují nové trendy v tomto oboru. Tato zcela nová koncepce etiketovacích vah řeší specifické požadavky všech podniků, které potřebují zvážit a označit svoje výrobky etiketou.

Na neustále se zvyšující poptávku našich zákazníků po kalibraci a egalizaci produkce, nabízíme kontrolní váhy a detektory kovu od firmy OCS-Checkweighers.



Potravinářská komora České republiky a další spolupřátelské instituce

Vás srdečně zvou na

XXXII. SEMINÁŘ O JAKOSTI POTRAVIN A POTRAVINOVÝCH SUROVIN

který se bude konat **ve čtvrtek 3. března 2005**

na Mendelově zemědělské a lesnické univerzitě v Brně jako součást doprovodného programu 2. Mezinárodního veletrhu gastronomie, hotelových služeb a veřejného stravování G + H.

Program semináře budou tvořit vyžádaná sdělení, další přednášená krátká sdělení a vývěsková sdělení (max. 40) podle rozhodnutí programové komise.

Seminář bude zahrnovat problematiku jakosti potravinových surovin a potravin rostlinného a živočišného původu ze všech aspektů.

Přihlášky na seminář přijímá garant semináře **do 15. prosince 2004.**

Zájemci o aktivní účast připojí název sdělení, jména autorů vč. titulů, název pracoviště nebo soukromou adresu a věcný souhrn sdělení v rozsahu 10 až 15 řádků.

Garant semináře:

prof. Ivo Ingr, Ústav technologie potravin AF MZLU, Zemědělská 1,
613 00 Brno, tel.: 545 133 197,

fax: 545 133 190, e-mail: ingr@mendelu.cz.

PŘEDBĚŽNÁ PŘIHLÁŠKA

na XXXII. seminář o jakosti potravin a potravinových surovin,
MZLU v Brně 3. března 2005

Plná jména účastníků vč. titulů:

Přesné názvy pracovišť a jejich adresy vč. PSČ (event.přesné a úplné soukromé adresy):

Aktivní účastníci připojí: název sdělení, jména autorů, pracoviště autorů, věcný souhrn sdělení v rozsahu 10 – 15 řádků.

Přihlášky zasílejte do 15. 12. 2004 na adresu:
prof. Ivo Ingr, Ústav technologie potravin AF MZLU v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno,
tel.: 545 133 197, fax : 545 133 190, e-mail: ingr@mendelu.cz.

Pozn.: program semináře a další informace budou zaslány
pouze předběžně přihlášeným na udanou adresu.

PK ČR pořádá cyklus seminářů k bezpečnosti potravin



**POTRAVINÁŘSKÁ
KOMORA
ČESKÉ REPUBLIKY**

Politika bezpečnosti potravin a její realizace v oblasti malého a středního podnikání. To je téma cyklu seminářů, které pořádá Potravinařská komora ČR za podpory programu PHARE.

Semináře jsou organizovány především za

účelem osvojení znalostí acquis, zejména dohledatelnosti a zavádění GHP/GMP u malých a středních podnikatelů s důrazem na nezbytnost tohoto opatření tvořícího základ pro zajištění kvality a bezpečnosti potravin v zemích EU.

První seminář se uskutečnil v Praze. V dopolední části byly přednášky věnovány otázkám bezpečnosti potravin, hygieny provozů, změnám legislativního prostředí po vstupu ČR do EU a jejich dopadu do běžné činnosti výrobců. Pracovník odboru bezpečnosti potravin MZE

ČR Doc. Ing. Luboš Babička hovořil o bezpečnosti potravin a jejího zajištění podél celého potravinového řetězce.

Druhá část semináře proběhla formou řízené diskuse na téma využití fondů EU pro realizaci aktivit podnikatelských subjektů, přijímání a vyhodnocování žádostí o podporu, výsledky a zkušenosti odpovědných orgánů z 1. kola příjmů žádostí. Pracovníci regionální správy informovali o politice v agrární oblasti a podpoře podnikání v oboru zemědělské produkce. Účastníci semináře hovo-

řili také o úloze kontrolních orgánů při zjišťování požadavků na kvalitu a bezpečnost potravin z pohledu fungování společného trhu. Bohatá diskuse byla vedena v duchu konkrétních příkladů z oblasti bezpečnosti potravin a seminář tak splnil své poslání – zaměřit se na praktické zkušenosti a potřeby potravinářů.

Další seminář se stejným obsahem se uskuteční dne 7. 12. 2004 v Ústí nad Labem. V příštím roce bude cyklus pokračovat v dalších krajích.

PK ČR

SZIF Státní zemědělský intervenční fond

Praha (red) - V posledním čtvrtletí tohoto roku připravuje Odbor pro marketing Státního zemědělského intervenčního fondu další akce, propagující potraviny doma i v zahraničí.

Rozsahem největší je podpora kvalitních potravin prezentovaných národní značkou KLASA v obchodních řetězcích. Bude odstartována v obchodním

řetězci Globus v 20. listopadu. Proběhne v Praze - Čakovicích o víkend, kdy se zde schází nejvíce kupujících. Později se připojí i Ostrava a Brno. Kromě

propagace, ochutnávek, se nakupující mohou zúčastnit spotřebitelské soutěže, vyhrát reklamní předměty s logem KLASA a dárkové koše složené z produktů KLASA. Součástí bude i bohatý kulturní program. V současnosti již probíhá doprovodná propagační kampaň ve vybraných médiích.

„Zatím bylo osloveno celkem 6 největších řetězců. Reakce většiny z nich byla příznivá, takže již v lednu bychom rádi pokračovali v obchodním řetězci TESCO, se kterým teď zpracováváme marketingový projekt,“ říká Evžen Staněk, ředitel odboru pro marketing. Jednání údajně velmi pokročila i v Makru.

Situace se zatím vyvíjí tak, že při trvalém zájmu řetězců by se dle Staňka tato forma propagace mohla postupně odehrávat na různých místech republiky po většinu příštího roku. „Dbáme na to, aby v řetězcích, kde je národní značka propagována, byly produkty KLASA i prodávány. S potěšením můžeme konstatovat, že řetězce značku znají a mají i evidenci produktů s KLASOU, vyskytujících se v jejich obchodní síti,“ dodává.

Do konce roku odbor uspořádá ještě další propagační aktivity na území ČR. Jedna se konala 31. 10. 2004 na dostihovém závodišti v Praze - Chuch-

li. Účast mj. přislíbilo větší množství umělců, VIP hosté velkých společností a samozřejmě je otevřena široká veřejnost. Akce je podpořena i mediálně a bude mít obdobný charakter, jako obchodní podpora v řetězcích, včetně ochutnávek.

Do konce roku se má odehrát také několik akcí v zahraničí, podporujících vývoz. Jsou pořádány ve spolupráci s českými obchodními zastoupeními popř. s agenturou Czech Tourism. Zda se budou konat či ne, závisí především na zájmu samotných producentů. Že však zájem existuje, o tom se bylo možno přesvědčit nedávno na dvou obdobných akcích, které úspěšně proběhly ve Vídni a v Prešově. „S velmi pozitivními ohlasy také skončila několikadenní expozice v Poznani v Polsku, pořádaná ve spolupráci s agenturou Czech Tourism, v týdnu od 19. do 22. října. Rádi bychom do konce roku stihli ještě obdobné aktivity v Litvě a na Krétě, i zde se naše společnosti chtějí zúčastnit,“ dodává Staněk. Jak však zdůrazňuje – tyto aktivity jsou pořádány nejen na základě zájmu našich producentů, ale i na základě zájmu obchodních organizací v daných lokalitách o naše kvalitní zboží, prezentované zejména známkou KLASA.

Další kolo udílení známek KLASA se připravuje na přelomu tohoto a příštího roku. Zřejmě bude uskutečněna zvláštní předávací akce, přestože se národní značka obvykle předává například u příležitosti velkých potravinářských výstav, jak jsou například Salima, nebo Země Živitelka. Je to způsobeno tím, že ani v podzimních měsících zájem žadatelů neustal a nyní odbor pro marketing registruje, zpracovává a prověřuje dokumentaci zhruba čtyřiceti nově přihlášených produktů od osmi společností.



KLASA



Na veletrhu Tour Salon 2004, který proběhl ve dnech 20. - 23. 10. 2005 v Poznani, se ve spolupráci s agenturou Czech Tourism zúčastnil veletrhu i Odbor pro marketing SZIF, který zde představil kvalitní potravinářské produkty od 15 českých firem - držitelů národní značky KLASA.



13. 10. 2004 se konala v Prešově akce pod názvem „II. mise českých podnikatelů“.

Pořadatelé:

GENERÁLNÍ KONZULÁT ČR V KOŠICÍCH,
VELVYSLANECTVÍ ČR V BRATISLAVĚ

SLOVENSKÁ OBCHODNÍ A PRŮMYSLOVÁ KOMORA
ve spolupráci s

MINISTERSTVEM PRŮMYSLU A OBCHODU ČR

za podpory

HOSPODÁŘSKÉ KOMORY ČR

- Česko-slovenského hospodářského výboru,

CZECHINVESTU - agentury pro podporu podnikání a investic,

CZECHTRADU - české agentury na podporu obchodu,

SVAZU PRŮMYSLU A DOPRAVY ČR,

MINISTERSTVA HOSPODÁŘSTVÍ SR,

SARIO - Slovenské agentury pro investice a obchod.

I této akci se zúčastnil Odbor pro marketing SZIF

a propagoval zde kvalitní tuzemské potraviny.

Len – účinky a vlastnosti



Tento článek je věnován lněnému semínku a oblasti jeho užití v rámci funkčních potravin, funkčního pečiva.

Nejprve bychom měli ve zkratce vysvětlit pojem funkční potravina (functional food). Tento nový pojem má označovat speciálně vyvinuté potravinářské produkty s kladnými účinky na určité „cílové“ funkce lidského organismu (účinky, které přesahují základní úlohu složek výživy). Objevují se nové poznatky o působení v potravě obsažených látek na imunitu, na růst, diferenciaci a vývoj organismu, na funkce zažívacího traktu i na chování a psychiku.

Mezi přídavky, které mohou potraviny transformovat na funkční, patří například: Vlákna, bifidobakterie, oligosacharidy, rostlinné steroly a sta-

noly, vitaminy, minerální látky, nenasycené mastné kyseliny, peptidy, bílkoviny, lecitin atd.

Rostoucí zájem o tyto potravinářské výrobky a o potravinové doplňky vyplývá z několika skutečností. Uvedme alespoň dvě nejzásadnější: Potravinářští výrobci hledají výrobky, které by jim umožnily zvýšit zisky a zároveň se neustále rozšiřuje vrstva lidí, kteří mají větší zájem (resp. obavu) o své zdraví. Pro ilustraci uvedme alespoň jeden údaj o rozsahu nového trhu: Již v roce 1997 Američané za „potraviny pro zdraví“ utratili 12 miliard USD. Ale i na našem trhu existují pekárny, které zachytily nový trend v jeho počátku a dnes úspěšně vyrábějí funkční potraviny (různé druhy chleba a pečiva) obohacené selenem, jablonočným octem, vápníkem, hořčíkem, vitamínem E, rozpustnou vlákninou

inulinem, výtažky z červených hroznů atd.

Ale vraťme se ke lněnému semínku. Již po desetiletí je neodmyslitelnou přísadou pro nadměrně oblíbené a úspěšně vícevrstvé chleby. V současnosti je jeho užití odůvodňováno především obsahem již shora zmiňovaných nenasycených mastných kyselin a vlákniny. Obsah oleje ve lněném semínku je mezi 36 - 43% a zhruba polovinu mastných kyselin tvoří pro lidský organismus významná kyselina linolová. Do středu zájmu se dostal i v oblasti vědeckého zkoumání, kde se nyní prověřují jeho schopnosti snížit riziko vzniku koronárních onemocnění, nádorových onemocnění prsu a prostaty. Vzhledem k jeho pozitivním vlastnostem se dá očekávat, že dojde k zvýšení užívání lněného semínka a k rozšíření nabídky pečiva a chleba s jeho obsa-

hem. Konzumenti se tak dočkají nejen chutného, ale i funkčního pečiva.

Mgr. Jan Rezac,
DIAMANT CZ, spol. s r.o.
jan.rezac@omega-bakery.com





Vážení pekaři, víte, že existuje ...

NĚCO, na co se při výrobě těsta můžete 100% spolehnout?
 ĚCO, co zaručí požadovaný objem Vašich pekařských výrobků?
 ĚCO, co přispěje k dobré chuti Vašich výrobků?
E? ... OPRAVDU NE? ...

... droždí s dlouhou tradicí - vyráběno v naší zemi již od roku 1853
 ... droždí, které zná a uznává 90,6 % pekařů v České republice
 ... 87,6 % pekařů uznává, že se kvalita tohoto droždí za posledních 5 let výrazně zlepšila
 ... české droždí dosahující světových parametrů

X. ročník soutěží odborných dovedností o čestné tituly „Český pekař roku 2004“ a „Český cukrář roku 2004“ zná vítěze

Již podesáté se v královském městě Pelhřimově sešli nejlepší pekaři a cukráři, aby od pondělí 18. října do čtvrtka 21. října soutěžili o nejvyšší pocty v těchto řemeslech. Tradiční soutěže pořádá Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR ve dvou kategoriích, juniorů a seniorů. Součástí soutěže je i soutěž „O nejatraktivnější výrobek“.

Slavnostního zahájení v hotelu REKREA se zúčastnil místopředseda Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR pan Jan Kasal, místopředseda zemědělského výboru Poslanecké sněmovny Parlamentu ČR pan Jaroslav Pešán, viceprezident Potravinařské komory ČR pan Stanislav Coufal a starosta městského úřadu pan Leopold Bambula. Od něho přítomných 17 pekařů, 18 cukrářů, 15 komisářů a mnoho dalších přítomných vyslechlo tradiční zahajovací formulku. Účast vysokých funkcionářů z politické, veřejné i odborné oblasti našeho života potvrzuje jejich zájem o dění v našem oboru. Pravidelně po skončení slavnostního zasedání je věnován i prostor pro společnou diskusi za účasti zástupců představenstva našeho svazu.

Soutěže probíhají podle propozic, schválených představenstvem svazu. Podle nich pekaři zhotovují čtyři druhy chlebě nebo výrobků z běžného pečiva a čtyři druhy výrobků z jemného pečiva, po dvou družích z kynutého těsta a po dvou družích z kynutého listového těsta. Pro zpestření a na prokázání zručnosti bylo 20 rohlíků a 20 makovek tvarováno na čas. Cukráři pro změnu stříkali figurky zvířátek z bílkového krému na čas a k tomu vyráběli 6 druhů malých dezertů, dort ke slavnostní příležitosti (téma Velikonoce) a potom předváděli jeden výrobek, který považují za svůj nejlepší. Všechny výrobky včetně představení porotě musejí soutěžící stihnout vyrobit a naaranžovat za 12 hodin, rozdělených do dvou směn.

Soutěž probíhá v Pelhřimově v kulturním sále Okresního ředitelství Policie ČR. Ne, nemylíte se, uvedené místo je uvedeno správně. Je k tomu ještě ale třeba dodat, že zahájení soutěže předchází vybudování pekární a cukrárny v těchto pronajatých prostorách, což má na starosti technický personál pekársko-cukrárenského kombinátu ADĚLKA a.s. Pelhřimov pod vedením vedoucího údržby Josefa Matějky. Využívají také dodavatelé strojně-technologických zařízení firmy KORN-FEIL spol. s r.o. Čejč a Pekass s.r.o. Plzeň. Výrobek se nedá pořídit bez surovin a jiných ingrediencí, o které se starají hlavní partneři soutěže. V pekárně je většinou teplo a je nutné doplňovat ubývající tekutiny. O to se nám starají firmy DELIKOMAT a Karlovarské minerální vody.

Soutěže se těší i velké pozornosti pelhřimovské veřejnosti, zvláště závěrečná výstavka výrobků soutěžících a exponátů ze soutěže „O nejatraktivnější výrobek“. Je to jedna z forem, jak úspěšně prezentovat dovednost našich nejlepších pracovníků a propagovat naše řemeslo. K tomu ostatně přispěla i úspěšná spolupráce se sdělovacími prostředky.

Každá soutěž má svoji galerii vítězů. Do té naší patří:



zleva: Radek Oršuliak – 1. místo pekař senior, Jakub Jerábek – 1. místo pekař junior, Josef Šarman – 1. místo cukrář junior, Marcela Mikyšková – 1. místo cukrář senior



Bohumil Kubiček

ČESKÝ PEKAŘ ROKU 2004, KATEGORIE JUNIOR

1. Jerábek Jakub, SOŠ a SOU Kroměříž, 2. Podolová Daniela, SOŠ a SOU Kroměříž, 3. Palíková Veronika, SOŠ a SOU Kroměříž

ČESKÝ CUKRÁŘ ROKU 2004, KATEGORIE JUNIOR

1. Šarman Josef, SPŠPT Pardubice, 2. Kučerová Klára, Ireks Enzyma spol. s r.o. Brno, 3. Oralová Jana, SOU potravinařské a služeb Klatovy

ČESKÝ PEKAŘ ROKU 2004, KATEGORIE SENIOR

1. Oršuliak Radek, Ireks Enzyma spol. s r.o. Brno, 2. Kubiček Bohumil, NOPEK spol. s r.o. Vysoké Mýto, 3. Jirů Libor, ADĚLKA a.s. Pelhřimov

ČESKÝ CUKRÁŘ ROKU 2004, KATEGORIE SENIOR

1. Mikyšková Marcela, PENAM spol. s r.o. Brno, 2. Urbánek Lukáš, ADĚLKA a.s. Pelhřimov, 3. Berko Roman, NOVICOM Praha, s.r.o.

O NEJATRAKTIVNĚJŠÍ VÝROBEK

1. Kubiček Bohumil, NOPEK spol. s r.o. Vysoké Mýto – Městečko Orion, 2. Krátký Radim, Pňahl Backmittel s.r.o. Litomyšl – Hrádek, 3. Pešková Monika, Růzba Tomáš, SOU potravinařské Smiřice – Krokodýl v bažině

Závěrem musím konstatovat, že rozhodování sedmičlenných porot pod celkovým vedením vrchního komisáře Ing. Karla Hamra nebylo vůbec snadné, neboť úroveň všech soutěžících byla výborná. Pro soutěž je příznačné i to, že sami soutěžící a nebo jejich odborné doprovody s velkým zájmem sledují, s čím novým letos konkurence přišla

a co mohou vylepsit pro příští rok. I to je jeden z důvodů, proč Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR tyto soutěže pořádá. Pro všechny pořadatele je účast a zájem soutěžících dobrou odměnou za jejich odvedenou práci.

Aby s uspořádáním soutěží toho neměli pořadatelé ještě dost, pořádá svaz v závěrečný den soutěží také seminář na aktuální téma. Letos jím byla dosledovatelnost potravin a novela zákona o ochraně hospodářské soutěže a jiných zákonů ze září letošního roku. Záležitosti více než aktuální, když dokázaly přilákat přes 200 účastníků, kteří se pak v převážně většině zúčastnili i závěrečného ceremoniálu s vyhlášením výsledků soutěží.

Hlavní přednášku o postupu SZPI při dohledu nad zaváděním systému dosledovatelnosti potravin přednesl p. Ing. Jiří Koudelka. Že není v silách ani těch nejmenších provozoven vystačit při sledování toku surovin a při expedování výrobků s tužkou a papírem, přesvědčovali účastníky ředitel společnosti EAN Česká republika p. Martinic nebo zástupce softwarové firmy ComSTAR p. Ing. Vojta. Se zkušenostmi z praktického postupu seznámil přítomné p. Ing. Gec z firmy Ireks Enzyma spol. s r.o. Brno. Ne vždy byla mezi přednášejícími shoda, jaký způsob řešení je ten nejlepší. Opět se ukázalo, že „stará“ Evropa měla na zavedení systému podstatně delší čas a u nás chceme zase trhat rekordy. Ukázalo se ale také, že firmy s poctivě zavedeným a neformálním systémem HACCP budou mít značně usnadněnou pozici. Ještě lépe by na tom měly být firmy s certifikovanými systémy, ať už HACCP nebo řízení jakosti podle norem ISO.

Nejmenší spokojenost byla asi s přednáškou o novele zákona „O ochraně hospodářské soutěže a dalších zákonů“. Ne že by přednášející Mgr. Petr z Úřadu pro ochranu hospodářské soutěže neměl dostatečnou kvalitu, ale že nám vyvrátil všechna očekávání, s nimiž jsme k novele shlíželi, ať už jde o zavedení 30 denní lhůty na zaplacení kupní ceny, o prodej za podnákladové ceny nebo i o vynucování některých výhod. V podstatě se dá říci, že situace před novelou a po ní se vůbec neliší. Úřad nebude zkoumat vymáhání výhod, protože obchodní řetězec u nás nemají dominantní postavení. Zaplacení kupní ceny do 30ti dnů je nevyhnutelné, protože spadá do části obchodního zákoníku, kde si obchodní partneři mohou dohodnout podmínky odlišné od ustanovení zákona. Nejde o porušování hospodářské soutěže, ale o nekalou soutěž, kterou řeší obchodní zákoník a s podněty je třeba se obracet na naše „rychle“ pracující soudy s jistotou, že iniciátor podnětu velmi rychle vypadne ze soutěže. Aby příště neměl zbytečné starosti.

Přesto všechno seminář i soutěže splnily svůj smysl. Za jejich uspořádání patří poděkování všem, kteří se o jejich zdárný průběh přičinili. Všem našim partnerům soutěží, technickému zajištění, soutěžícím, ale i jednotlivým osobám, které v mnoha případech obětují svůj volný čas. Kéž kdybychom uměli držet takto pohromadě i v jiných záležitostech.

Ing. Stanislav Musil, generální sekretář Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR

Firma ODKOLEK a.s. chce své zboží také vyvážet



Na českém trhu se vyprofilovalo několik velkých, moderních pekárenských firem, které se dělí o trh. Velký krajíc si ze společného bochníku odkrajuje firma ODKOLEK a.s.. S ředitelem marketingu firmy ODKOLEK a.s. Ing. Petrem Mlíkou jsme hovořili nejen o strategii podnikání v tomto oboru, ptali jsme se na vývoj ceny, ale i na možnosti vývozu zboží atd.

Můžete pane řediteli nejdříve představit firmu ODKOLEK a.s. s ohledem na vlastnické zázemí, roční obrat a míru zisku?

ODKOLEK a.s. je druhá největší společnost na českém trhu podnikající na trhu pekárenských a mlýnských produktů. Významnou změnou ve struktuře firmy v roce 2003 bylo vyčlenění mlýnů do samostatné dceřiné společnosti UNIMILLS a.s.. V souladu se zvolenou strategií se tak Odkolek snaží více profilovat především jako

pekařská značka, pro mlynářské aktivity je používána značka Unimills. Roční obrat pekárenské divize se pohybuje ca kolem 1,7 mld Kč.

Jakou síť zásobujete a kam až rozvázíte zboží? Kolik procent pečiva a chleba jde do velkých řetězců a kolik do maloobchodní sítě?

Výrobky Odkolek můžete koupit ve většině významných sítí, poměr mezi řetězci a nezávislým trhem je zhruba 48:52.

Jak velký je sortiment a co je chloubou firmy, jaké výrobky?

Sortiment zhruba 1200 výrobků dělíme především mezi chleby, běžné, jemné a trvanlivé pečivo, toustové chleby, perníky, rolády, cukrářské a mražené výrobky. Posledními novinkami jsou např. výrobky z nové řady RONETO, které jsou na trhu velmi úspěšné a úplná novinka Bochník Odkolek, který nese značku Odkolek vpečenou přímo do kůrky.

V čem se od jiných pekárenských firem odlišujete?

Odlišit firmu a její výrobky od ostatních (samozřejmě v tom pozitivním slova smyslu) je dnes snahou každé z firem na trhu. Myslíme si, že ODKOLEK je jiný zejména v přístupu ke svému podnikání. Díky jasné orientaci na výsledek, možnostem čerpat zkušenosti od zahraničních partnerů, vyhledávání zkušených manažerů, hledání nových cest a především díky nekompromisnímu prosazování potřebných změn v prostředí zažitých stereotypů, můžeme vnímat ODKOLEK a. s. jako společnost, která má velkou šanci uspět v silné evropské konkurenci.



Co byste řekli k cenám pečiva a jejich dalšímu vývoji? Je namístě zdrazovat? Dobrá úroda dává spotřebitelům naději, že ceny pečiva se stabilizují. Netuší už ale, že kvalita obilí nebyla až tak dobrá. Nemám pravdu?

Při loňském zdražení, které bylo logické, nákladové i tržně podložené, jsme oznamovali, že na jaře předpokládáme další kolo zdražení. Jak správně zmiňujete, byla letošní úro-

da velmi dobrá, ale jen z hlediska objemu. Kvalita dost pokulhává za normálem. Obilí však není všechno. Především zdražení cukru, marmelád, tuků a pohonných hmot o signifikantní procenta, se velmi silně projevuje v kalkulacích našich cen a my je nemůžeme uměle udržovat na jakési „stabilní“ úrovni. Podnikáme v otevřeném tržním prostředí a cenu stále tvoří náklady a přiměřený zisk a na ten mají nárok i pekaři.

Jak se díváte na větší možnosti vývozu zemědělské suroviny? Producenti sice především vyváželi vepřové maso a mléko, částečně se zvedl i vývoz pšenice. Neškodí to pekařům? Ceny v okolních státech nejsou nižší, nebo u pšenice a žita ano?

Vždy je to otázka cenové hladiny, resp. poptávky a nabídky. Nemyslíme si, že by vývoz měl nějak zásadně poškodit oblast pekařské výroby. Ostatně díky našim mlýnům a nákupní organizaci jsme schopni včas reagovat na podobné výkyvy.

Kdo je vašim největším konkurentem?

Delta pekárny, Penam, MILLBA.

Jak velké procento trhu ČR zásobujete?

Přestože jsme na trhu číslo 2, odhadujeme náš podíl v čerstvém pečivu na cca 7%. Možná se vám to bude zdát málo, ale je to dáno tím, že náš trh je rozdělen mezi téměř 2.500 firem podnikajících v pekárenském průmyslu. První 3 firmy na trhu mají dohromady necelých 30% trhu. Český trh pečiva je opravdu velmi rozdrobený.

Chcete své některé druhy zboží vyvážet do EU, případně na třetí trhy?

Už na tom několik měsíců intenzivně pracujeme! Všechny naše příhraniční pekárny mají v tomto směru své úkoly a z fáze průzkumu už přecházíme k praktickému obchodování. Začátky jsou těžké a nákladné, ale věříme v úspěšnou budoucnost.

Jaké cíle máte do budoucna? V čem vidíte priority?

Cílem je vybudovat moderní prosperující pekárenskou společnost se stabilní pozicí na tuzemském trhu a expandující na trhy další. Prioritami jsou nyní hlavně redukce nákladů a nastolení moderního a efektivního řízení firmy.

Děkují za rozhovor.
Eugenie Linková



Zázračná vláknina nebo marketingový tah na branku?

Rakovina tlustého střeva a rekta představuje jedno z nejběžnějších nádorových onemocnění v západních zemích. Je označována i jako tzv. civilizací choroba. Rada lidí si přináší k této nemoci genetické predispozice od svých rodičů. Kromě těchto „rodinných“ dispozic existuje ovšem i mnoho sporadických forem karcinomů. Svou velkou roli zde sehrává životní styl obyvatelstva i tzv. špatné stravovací návyky, časté vystavování organismu stresovým situacím, atd.. Na základě řady epidemiologických studií vyplývá, že strava obsahující vlákninu chrání organismus před vznikem a rozvojem rakoviny tlustého střeva.

V 50. letech minulého století Dr. Walker publikoval studie, které ukazovaly na extrémně nízký výskyt gastrointestinálních onemocnění (zánět slepého střeva, střevní polypy, rakovina tlustého střeva), ale i srdečně cévních onemocnění, u původního obyvatelstva afrického kontinentu oproti bílým obyvatelům a obyvatelům žijících na kontinentu ve velkých městech tzv. „moderním životním stylem“. Strava původních obyvatel v původním prostředí byla vždy a zůstala nízkoenergetická s vysokým obsahem rostlinných vláken. Denní příjem vlákniny se pohyboval okolo 30 g, někdy i více než 100 g.

I v našich zemích došlo k výrazné změně stravovacích návyků. Koncem 19. století nahradily ocelové mlecí stolice původní mlýnské kameny. Mouka zpracovaná tímto novým způsobem, při procesu mletí zbavená vnějších obalových vrstev – tedy mimo jiné důležité vlákniny, byla lépe stravitelnější a výrazně bělejší. Tzv. bílý chléb býval zpočátku přímo delikatesou určenou pouze pro šlechtu. Byl to jeden z důvodů zvratu stravovacích návyků, po kterém začal dramaticky klesat příjem vlákniny ve stravě. Trendu přispíval i nárůst spotřeby rafinovaných (tedy „čištěných“) potravin. Je pravdou, že k celozrnné mouce v kvalitě vymleté na mlýnských kamenech se i pro její krátkou trvanlivost dnes těžko můžeme vracet. V prodejích jsou sice mlýnky na obilí jako doplňkové nástavce kuchyňských robotů. Zde je to ale spíše parketa ekologických nadšenců (a to nemyslím vůbec hanlivě) než vyznavačů nepostradatelnosti vlákniny ve stravě. I když..... Na trhu se objevil nový druh celozrnné mouky

tzv. Ultragrain. Vyrábí se z pšenice, je celozrnná s jemnou texturou a příjemně nasládlou chutí. K výrobě této mouky se používá speciální mlecí zařízení a patentovaná technologie mletí. Mouka má mnohem světlejší barvu než většina celozrnných mouk s velmi malým podílem viditelných částí otrub.

Samotnou vlákninu je možné definovat jako nestravitelnou součást potravy. Nachází se většinou v nezpracovaných potravinách – celá obilní zrna, luštěniny, ovoce, zelenina – a to především v jejich vnějších vrstvách. Doporučená denní dávka je 30 g, přičemž průměrná reálná spotřeba je sotva 15 g. Pro zajímavost uvedu tabulku obsahu vlákniny u vybraných potravin – údaje jsou v (g) na (100 g výrobku):

pšen. otruby	45 g	celozrnné pečivo	10 g
lněné semínko	38 g	pšen.mouka hrubá	4 g
pšen. klíčky	18 g	bílý chléb	3 g
soja	18 g	Corn flakes	4 g

Vlákninu lze rozdělit na ve vodě rozpustnou a ve vodě nerozpustnou. Obiloviny obsahují oba typy.

a) vlákniny nerozpustné – sem patří především celulóza a lignin. Tyto vlákniny nezvětšují svůj objem, nevytvářejí vizkozni roztok. Působí preventivně tím, že urychlují střevní pasáž, zlepšují střevní peristaltiku. Tím dochází k rychlejšímu vylučování toxických látek z těla a ke kratšímu kontaktu těchto látek se sliznicí tlustého střeva. Zdrojem bohatým na tuto vlákninu může být celozrnné pečivo a chléb, müsli, rýže natural, celozrnné těstoviny.

b) vlákniny rozpustné – sem patří především pektin a hemicelulósy. Absorbují vodu a zvětšují svůj objem. Vytváří v žaludku vizkozni roztok, mírně snižuje jeho kyselost a zpomaluje jeho vyzrádňování – tzn. přímo působí na mozkové centrum pocitu sytosti. Působí opět preventivně absorpcí toxických látek a omezením kontaktu těchto látek se střevní sliznicí.

Některé druhy vláknin mají i tzv. probiotický efekt – pozitivně ovlivňují střevní mikrofloru. Jsou to vlákniny štěpitelné bifidobakteriemi na využitelné kyseliny, které jsou pak energetickým zdrojem pro množení a růst bakterií.

Izolace vlákniny a její zpracování pro optimální působení v organismu je velmi nákladné. Proto čistě farmaceutická vláknina není příliš rozšířená a je velmi drahá. Obsah čistě vlákniny v těchto potravních doplňcích se pohybuje od 30% do 100%. Tím vznikl velký prostor pro pekárny, které nabízejí výrobky obsahující zvýšený podíl vlákniny. Marketing pekárských a jejich dodavatelských firem také dokázal a na mnohých novinkách dokazuje, že umí využít této mezery na trhu a trendu obrácení se spotřebitelů zpět ke zdravé výživě, kam patří samozřejmě i pekařské produkty. Jedná se o celou řadu výrobků pod názvy např. racionální, celozrnné, vícezrnné, cereální, atd. v produktech jako je chléb, běžné pečivo, posypové materiály a dnes se tzv. racio dotýká i výrobků z oblasti jemnějšího a plundrového pečiva. Rada dodavatelských firem dnes nabízí

pekárnám širokou paletu směsí pro přípravu těchto výrobků. Celozrnné a vícezrnné pekařské výrobky také podléhají legislativním pravidlům dle prováděcí vyhlášky zákona „O potravinách a tabákových výrobcích“, která určuje obsah celozrnných mouk nebo jiných mlýnských produktů v těchto výrobcích. Některé země mají již zavedený legislativní termín „funkční potravina“. U těchto výrobků je výrobce povinen doložit možnost pozitivního vlivu na lidské zdraví. Z názvu vyplývá, že se jedná o potraviny obsahující látky, které mají v organismu určitou fyziologickou funkci.

Návrat k celkově zdravé výživě, tedy i ke stravě se zvýšeným obsahem vlákniny, k tzv. zdravému životnímu stylu, je dnes důležitý i vzhledem k řadě civilizačních onemocnění spojených mimo jiné i se špatnými stravovacími návyky. Že se jedná o významný problém dokládá i vyhlášení dne 16. října „Světovým dnem výživy“ organizací FAO a Evropská unie uvažuje o zřízení „Komise pro nutriční politiku v Evropě“. Je už smutným paradoxem naší doby, že zatímco se na jednom kontinentu „bojuje“ s civilizačními chorobami spojenými s nadváhou, špatnými stravovacími návyky, atd., na jiném kontinentu umírá denně tisíce dětí na podvýživu a s ní spojenými nemocemi.

Vzhledem k objektivitě je potřeba uvést i to, že existují studie, které upozorňují na přeceňování spásonosného vlivu vlákniny a upozorňují, že příčinné vztahy a souvislosti v organismu se zřejmě uplatňují dlouhodobě a několikaleté studie jsou z tohoto důvodu příliš krátké.

Zřejmě tedy i zde bude platit zlatá pravda našich babiček: „jez do polosyta, pij do polopita“ a já si dovoluji přidat radu „a začni se trochu hýbat“.

Zdroje použité ve výše uvedeném článku jsou pro zájemce k dispozici u autora.

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





...ALE ANO! PEKAŘSKÉ DROŽDÍ VIVO

NOVÝ NÁZEV - STEJNÁ KVALITA!

VIVO

NOVÝ NÁZEV pro tradiční
Olomoucké pekařské droždí.



VIVO - ŽIVOT VAŠEHO TĚSTA!

Česká
droždářská
společnost
a.s.

Česká droždářská společnost, a.s.
Hodolanská 32, 772 00 Olomouc
tel.: 587 419 321, fax: 585 312 675
e-mail: drozdi@cdsnt.cz, www.drozdi.cz

LESAFFRE
GROUP

Certifikace podniku – možnost, představit se jako spolehlivý a kvalitní partner

PFAHNL BACKMITTEL, spol. s r.o. se sídlem v Litomyšli – je stoprocentní dceřinná firma rakouské firmy PFAHNL MÜHLE. Výrobky mateřské firmy jsou na českém trhu známé již více než 10 let, hlavním zákazníkem jsou pekařské a cukrářské firmy.

Naše mateřská firma PFAHNL MÜHLE GmbH + Co KG se sídlem v Pregartenu (asi 25 km na východ od Linze) patří k nejvýznamnějším mlýnům v Rakousku. Je rodinou firmou, která už 20. generaci (od roku 1576) působí na jednom místě – nejdříve jako pila, později už ale jako obilní mlýn. Pšeničná mouka všech typů tvoří cca 30% tržeb, okolo 70% tržeb tvoří hotové mouky, suché hotové náplně, vícezrnné směsi, zlepšující přípravky na výrobu běžného pečiva a chleba, nevlhňující cukry (cukry obohacené tukem). Tyto v uvozovkách NOVÉ produkty jsou vyráběny ve firmě PFAHNL MÜHLE od roku 1970, tedy 34 let. Produkty firmy PFAHNL MÜHLE znají zákazníci 10 evropských zemí. Firma PFAHNL MÜHLE je od roku 1995 certifikována dle ISO 9001 a v letošním roce bude dokončena certifikace dle International Food Standard (IFS).

Blíží se datum, kdy dozorové orgány začnou kontrolovat zavedení systému dosledovatelnosti potravin dle nařízení EK 178/2002 a dle zákona 316/2004 Sb. Začnou se ptát v jakém stavu je evidence, jak je evidence pravdivá a dostupná. Všechny firmy, jež mají zaveden jakýkoliv standard kvality či systém stanovení kritických bodů, již první krok udělaly.

Ovšem mnoho úkolů stojí ještě před námi:
- ošetření či překontrolování všech článků od

dodavatele, přes výrobu, až po expedici hotových výrobků konečnému spotřebiteli
- minimalizování lidské nesvědomitosti zavedením osobní odpovědnosti ve výrobě, skladování, dopravě
- v oblasti spolupráce s kontrolními orgány atd.

Riziko na vstupu, tj. při nákupu surovin a polotovarů pro výrobu nám může výrazně pomoci snížit náš dodavatel. Ovšem dodavatel se zavedeným systémem kvality. Proto firma PFAHNL MÜHLE investovala a dále bude investovat do dalších certifikací. Jak již bylo uvedeno, v letošním roce je v plánu certifikace dle International Food Standard. Dokončením certifikace dle International Food Standard (IFS) se chce stát firma PFAHNL MÜHLE ještě spolehlivějším a kvalitnějším dodavatelem pro všechny partnery.

Standard IFS obsahuje velké množství nahromaděných požadavků na hygienickou, bezpečnou a bezrizikovou výrobu. Systém IFS byl vyvinut v obchodním světě k následujícímu účelu:

- 1) aby se výrobky staly maximálně bezpečnými,
- 2) aby se systém pro přední potravinářské podniky stal povinností.

Samotnému auditu předchází, jak znají všichni co něco podobného prodělali, určité změny, které musí být provedeny s velkou jistotou. Pro firmu PFAHNL MÜHLE a její dceřinné firmy bude zavedení IFS velmi důležitým krokem. Představuje pro nás další možnosti:

- prezentovat se jako spolehlivý a kvalitní podnik doma i v zahraničí,
- spolupracovat a dodávat zboží těm nejročnějším zákazníkům.

V systémech kvality je důležitým článkem kontrola hotových výrobků. U firmy PFAHNL MÜHLE je samozřejmostí laboratorní kontrola každé vyrobené šarže, která je dle určitého systému doplněna pečnou zkouškou či podobným ověřením. Náš český zákazník si již ověřil tento systém. Posledním příkladem jsou dodávky speciálních mouk. Každá jednotlivá dodávka mouky odpovídá parametrům schválené specifikace, je vyloučeno kolísání kvality či vlastností, které by byly nad rámec tolerance stanovené ve specifikaci. Takto řízená a neustále zkoušená kvalita je základem ke spokojenosti zákazníka, základem k udržení pozice na trhu.

Ing. Miroslav Lipavský
Pfaehl Backmittel, spol. s r.o., Litomyšl



PFAHNL
BACKMITTEL




Vítězné družstvo ze Slovenska bude reprezentovat střední Evropu na mistrovství světa pekařů

Střední Evropa má svého kandidáta, který ji bude reprezentovat na Mistrovství světa pekařů 2005. Slovensko se tak připojí k družstvům z Dánska, Finska, Číny a Chile, která byla vybrána v semifinálních kolech pro západní a východní Evropu, Asii a Latinskou Ameriku.

Soutěž probíhala od 21. do 24. září v rámci potravinářského veletrhu Polagra, který se konal v polské Poznani. Během tří dnů soupeřilo o vysněný pohár Louise Lesaffra pět nejlepších družstev střední Evropy z Maďarska, Chorvatska, České republiky, Slovenska a Polska. Soutěžící týmy se utkaly v oblasti pekařské technologie a umělecké tvořivosti.



Výroba baget, tradičního chleba a jemného pečiva byla povinnou částí soutěže. Tvorba uměleckého výrobku dala naopak každému družstvu možnost vyjádřit se libovolným způsobem na téma „Identita naší země“.

Široká veřejnost přišla všechny pekařské týmy podpořit a ocenit jejich talent a umění. Velkému zájmu se těšila přehlídka tradičního pečiva, které se vyrábí u příležitosti Vánoc a Velikonoc, svateb, narozenin a rodinných oslav.

Výsledky soutěže vyhlásil zakladatel a organizátor Mistrovství světa pekařů, pan Christian Vabret, který ocenil vysokou kvalitu a originalitu uměleckých výtvorů. Den před vyhlášením výsledků se konal slavnostní večer uspořádaný společností Lesaffre, na který byli kromě soutěžících družstev pozváni také zástupci z řad zákazníků, novinářů a profesních organizací účastnických zemí.

Další kolo soutěže o Pohár Louise Lesaffra se uskuteční od 22.



do 25. listopadu v pekařském centru společnosti Lesaffre ve Francii. V tomto semifinále se utká šest družstev z Afriky a Středního východu: Madagaskar, Senegal, Maroko, Alžír, Tunis a Libanon.

Soutěž o Pohár Louis Lesaffre, která vznikla ve spolupráci s Mezinárodním pekařským veletrhem European a asociací Uffeb (Francouzská asociace výrobců pekařského a cukrářského vybavení), vybere z 32 týmů 6, které se připojí k vybraným 6 z posledního finále a zúčastní se Mistrovství světa pekařů. To se bude konat v dubnu příštího roku u příležitosti veletrhu European v Paříži.

Skupina Lesaffre je světovým leaderem ve výrobě droždí. Tato společnost s více než 150 letou tradicí byla a je neustále spojována s pekařským řemeslem, kvalitními službami a pekařským know-how.

– Pohár Louis Lesaffre – kvalifikační kola



<p>1</p> <p>ZÁPADNÍ EVROPA 19 - 21 ledna 2004 Marquette (Francie)</p> <ul style="list-style-type: none"> Kanada Izrael Dánsko Španělsko Řecko <p>Vítězem se stalo: DÁNSKO</p>	<p>2</p> <p>VÝCHODNÍ EVROPA 1 - 4 březen 2004 Petrohrad (Rusko)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ukrajina Finsko Turecko Rumunsko Rusko <p>Vítězem se stalo: FINSKO</p>	<p>3</p> <p>ÁSIE 20 - 23 duben 2004 Potravinářský veletrh Asia Singapur</p> <ul style="list-style-type: none"> Čína Jižní korea Indonézie Filipíny Thajsko Vietnam <p>Vítězem se stalo: ČÍNA</p>
<p>4</p> <p>JIŽNÍ AMERIKA 25 - 30 červenec 2004 Montevideo (Uruguay) Předání cen v Brazílie</p> <ul style="list-style-type: none"> Chile Mexiko Uruguay Argentina Venezuela <p>Vítězem se stalo: CHILE</p>	<p>5</p> <p>STŘEDNÍ EVROPA 21 - 24 září 2004 Veletrh Polagra Poznaň (Polsko)</p> <ul style="list-style-type: none"> Slovensko Česká republika Chorvatsko Maďarsko Polsko <p>Vítězem se stalo: SLOVENSKO</p>	<p>6</p> <p>STŘEDNÍ VÝCHOD A ASIE 22 - 25 listopadu 2004 Marquette (Francie)</p> <ul style="list-style-type: none"> Egypt Madagaskar Maroko Libanon Tunisko Senegal <p>22 - 25 listopadu 2004</p>

Interview s týmem českých pekařů



Členové týmu: Libor JIRŮ - ADĚLKA a.s. Bagety a speciální chléb, Ladislav JEDLIČKA - Jizerské pekárny s.r.o., Jemné pečivo, Milan ŠTĚPÁNÍK - ADĚLKA a.s. Umělecký výrobek, Porotce - Hana NYKODÝMOVÁ - Střední průmyslová škola potravinářské technologie v Pardubicích.

„Jsme velmi rádi, že se můžeme účastnit Poháru Louis Lesaffre, ale také jsme se přesvědčili, že je spousta věcí, které musíme zlepšit. Při soutěži nám nestačil stanový čas a vzhledem k tomu, že jsme nechtěli obdržet trestné body za přesáhnutí časového limitu, museli jsme zkrátit technologický postup při výrobě vánoček. Zvládli jsme to a myslím, že budeme moci tento ‚zlepšovák‘ představit naším šéfkům.“

„Samotná příprava byla skvělá, pracovali jsme jako jeden tým a díky Baking Centru v Olomouci jsme dosáhli výborných podmínek pro přípravu. Naši zaměstnavatelé nám vyšli vstříc. Byla to pro ně pocta, že jsme se mohli, jako jejich zaměstnanci, zúčastnit Poháru Louis Lesaffre“.

„Organizace je opravdu výborná, objevili jsme spoustu nových výrobků a zajímavých nápadů. To nám umožnilo zachytit vývoj v pekařství a porozumět lépe vývoji v tomto odvětví.“

„Myšlenka uměleckého výrobku vznikla ve spolupráci se Střední průmyslovou školou potravinářské technologie v Pardubicích.“



Samotný výrobek je velmi identický. Reprezentuje lípu - národní strom České republiky - která je zasazena do knihy jednoho z našich nevýznamnějších spisovatelů J.A. Komenského, hlavního propagátora vzdělání ze 17. století“.

„Je třeba poděkovat společnosti Lesaffre, Podnikatelskému svazu pekařů a cukrářů, našim zaměstnavatelům za to, že nám umožnili se připravit v kvalitních podmínkách a také těm, s kterými jsme si mohli před samotnou soutěží připít sklenicí rumu tak, abychom pracovali v nejlepší formě.“
redakce

Ano, seznámila jsem se s jím pánem... Ale tak vážná známost to není, aby ses musel radovat!
(sch)



5 otázek pro:

Jana Jedličku,

generálního ředitele společnosti ODKOLEK a.s., se sídlem v Praze

1. Pane generální řediteli, jste ve funkci vrcholového manažera společnosti ODKOLEK a.s. od července tohoto roku. Společnost ODKOLEK a.s. patří k nejvýznamnějším pekárenským, ale i mlynářským firmám u nás, což podtrhuje význam Vaší osobní pozice. Přitom jste velmi mladý člověk, a i to sebou nese zájem veřejnosti o Vaši osobu. Je známo Vaše předchozí působení v pekárenství, a to ve funkci výkonného ředitele Delta pekáren, což dokumentuje Vaši manažerskou zkušenost v tomto velmi náročném oboru potravinářského průmyslu. Jak se cítíte v této své nové funkci? Můžete nám prozradit, co nejzákladnější jste musel udělat v uplynulých cca 100 dnech Vašeho „šéfování“, aby byla společnost ODKOLEK a.s. vedena a řízena dle Vašich představ, a co bylo pro Vás v tomto období nejobtížnější?

Rád bych zde uvedl, že v pekářském oboru pracuji již bezmála devět let. Za tu dobu jsem prošel, byť v jedné společnosti, Delta pekárnách, mnoho pozic. Takže do funkce výkonného ředitele jsem se propracoval postupně, jak se říká od píky. Musím říci, že to pro mě byla a podotýkám, že ještě neustále je, velká škola života. Každý den jsem byl bohatší o další a nové zkušenosti. Tim chci říci, že člověk se musí neustále učit. Respektive by měl. Čím vyšší postavení člověk dosáhne, tím více by na sobě měl pracovat. Do společnosti Odkolek jsem přešel z důvodu možnosti mého dalšího osobního postupu. Delta pekárna mi umožnila naučit se řídit podnik. A v momentě, kdy mi byla zahraničními akcionáři spol. Odkolek nabídnuta možnost samostatně tento podnik vést, s možností uplatnění svých zkušeností a vizí, jsem v podstatě neváhal. S Delta pekárnami jsme se rozešli v dobrém, majitelé pochopili možnost mého dalšího rozvoje a být se jedná o konkurenční společnost, nekladli mi překážek. Jinak za vše, co jsem se v oboru naučil, vděčím právě jim.

Jak se cítím ve své nové funkci? Abych pravdu řekl, z denního, pracovního hlediska jsem mnoho změn nezaznamenal. Jsem stále vytížen, tak jako v Deltě. Možná mi přibýlo trochu více zodpovědnosti. Ale na druhé straně, jak jsem již řekl, i více volnosti v rozhodování a uplatňování svých vizí. Těmi mám na mysli, jak by měl z dlouhodobého hlediska vypadat a fungovat zdravý podnik, který chce na našem trhu se ctí obstát a pozitivně se rozvíjet. K tomu, aby se vám takové předsevzetí naplnilo, nestačí mít jen svoje představy. Ty se také musí realizovat. A v koncernu, který má se svými všemi společnostmi bezmála dva tisíce zaměstnanců, je nemůžete realizovat sám. Proto se musíte obklopit schopnými a loajálními spolupracovníky, kteří se s vašimi záměry ztotožňují. Nerozumíte tomu tak, že jde snad o ovce, které jdou přesně tak, jak bača zapráská. To by nebyl rozvoj, ale zrovna cesta do pekla. Potřebujete také spolupracovníky, kteří jsou schopni s vámi o cestách vedoucích k cílům diskutovat, svými připomínkami a návrhy vaše myšlení obohacovat. Samozřejmě není možné vnést do vedení anarchii, ale jsem zvyklý, že v případě oprávněnosti nebo nového a lepšího či fekněme inteligentnějšího řešení, předloženého spolupracovníky, změním svůj pohled na tu konkrétní věc. V tom vidím smysl týmové práce. Proto jsem po svém nástupu do funkce v Odkolku hleděl takový tým vytvořit. Po několika dnech jsem měl naprosto jasno. Došlo k mnoha personálním změnám, mnozí museli odejít, u jiných stačilo přesunout je na pozice, ve kterých jsou teď společnosti prospěšnější a ve kterých se sami našli, a mnozí noví museli přijít. Víte, jedno přísloví praví, že ryba je vždy cítit od hlavy. Takže jsem jako první začal s reorganizací vrcholového vedení správy. A dnes jsem přesvědčen, že vedení správy je v dobrých manažerských rukou. S ohledem na zkušenosti, morálku pracovní a v neposlední řadě i na morálku osobní. Teprve poté došlo k personální reorganizaci i na jednotlivých, konkrétních společnostech koncernu. Tedy pekárnách, mlynech a těstárnách a v nákupní organizaci Emka. Při tom všem nesmíte zapomínat, že okolní svět běží dále milovými skoky a vy nutně musíte držet tempo. Ještě lépe se snažit tempo udávat. Tím mám na mysli komunikaci se zákazníky, reakce na vývoj trhu, jeho potřeb, sledovat neustále konkurenci. Dnes je moderní slovo „benchmarking“. Po pravdě řečeno, je to jedina z neklíčových dovedností manažera. Neustále se porovnávat s vnějším prostředím za účelem zlepšení výkonu, dokázat rozeznat konkurenční výhodu a schopnost ji aplikovat i pro svůj vlastní rozvoj, tedy podniku. Těch činností za prvních sto dní bylo samozřejmě více, ale na vše by vaše rubrika rozsahem nestačila.

2. Je známo, že společnost ODKOLEK prodávala v posledních dvou letech významnou restrukturalizaci svojí výrobní základny, a to i včetně přisídlení vedení společnosti z tradiční pekárenské adresy Praha 9 - Klíčův do areálu pekárny Jihozápadní Město v Praze 5. Co bylo cílem těchto změn a jak z pohledu Vás, jako nového manažera, hodnotíte současný stav? Můžete nás také seznámit s těmito změnami výrobní struktury, s její současnou dislokací Vašich jednotek včetně mlynů a organizačního a řídicího systému společnosti ODKOLEK a.s.? A je tento nynější stav konečný?

Neberte mé prohlášení v tom duchu, že předcházející management dělал vše špatně a teprve příchodem Jedličky se všem ukáže, jak na to. To rozhodně ne. Denně se setkávám s některými nastaveními fungování systému, které jsou pro společnost přínosem, a nejenže je nemusíme měnit, ale ba naopak nám pomáhají nové věci řešit. Tak i restrukturalizace výrobní základny nastartované bývalým vedením nám situaci značně ulehčila. Jistě víte, jak monstrózně, megalomanský a jak velkovýse se za minulého režimu plánovalo a na tomto základě i stavělo. Tak i pekárna v Praze - JZM byla postavena v tomto duchu. Z dnešního pohledu neuvěřitelné, kolik prostoru bylo věnováno administrativě. Skoro více než jedna třetina. A to nemluví o tom, že samotná pekárna je několikakrát větší. Čas od času se chodím projít po střeše závodu JZM a jsem vždy fascinován rozlehlostí celého areálu. Myšlím, že by se sem vešlo tak pět fotbalových hřišť. Takže přesun administrativy celého koncernu do nových a relativně moderních prostor byl jen logickým vyústěním. Zvláště potom, co byla výroba ve Vysočanech, v historickém areálu spol. Odkolek zastavena. Vedení společnos-



CURRICULUM VITAE:

Jan Jedlička

Věk:	37
Vzdělání:	maturita na gymnáziu r. 1985, dále nedokončené studium FVL UK, v současné době dálkové studium na VŠH Praha, obor hotelnictví.
Pracovní kariéra:	po několika letech práce v gastronomickém odvětví (Gemini a.s. 1991-93) a farmaceutickém průmyslu (Laboratoires Fournier 1993-95), nastoupil do společnosti Delta pekárna, a.s. (1995-2004). Zde působil v mnoha obchodních a výrobních pozicích. Poslední dva roky působil jako výkonný ředitel společnosti.
Jazykové znalosti:	hovoří anglicky, německy a rusky.
Stav:	ženatý, dvě děti, syn 1996, dcera 1999

ti by nemělo být od samotné výroby odlučeno. Z hlediska praktického, ale i morálního. Je nutné si uvědomit, že správa má vždy sloužit dobrému fungování podniku. Že je zřízena jako podpůrná složka. A ne naopak. To si musíme my „úředníci“ vštípit do paměti a dle toho se také chovat. Protože jinak se budeme chovat k výrobě a našim dělníkům, bez kterých bychom jinak nemohli existovat, stejně jako se chová dnešní státní úředník k občanům tohoto státu. S arogancí a přezíravostí. A podle toho to tak v mnoha případech v konečném důsledku vypadá...

Abychom se však vrátili zpět k organizační struktuře. Koncern Ramill, jak by mělo znít správně označení Odkolku, pod sebou sdružuje nejenom pekárny, které se dnes dislokují v Liberci, Rumburku, Žatci, Chomutově, Praze - JZM, Pardubicích, Brandýse n. Labem, Karvině, ale i mlýny v Kralupech n. Vltavou, Litoměřicích, Pardubicích a Mladé Boleslavi. To jsou výrobní jednotky. Takže pekářská a mlynářská divize. Obě jsou vedeny separátně týmem odborníků a manažerů. Separátně z hlediska specifikace výroby. Dále máme další výrobní resp. nákupní a obchodní společnosti. Jestli je tento stav konečný? Pro tuto chvíli ano. Ale z hlediska dlouhodobého jistě ne. Některé plány samozřejmě máme. Ale principiálně by stav ani konečný být nemohl. Světový vývoj jde rychle kupředu a my se musíme naučit těmto trendům přizpůsobovat. Proto jsem přesvědčen, že pokud organizace koncernu současnému stavu vyhovuje, není to jistě napořád. Kdo chce přežít, musí být flexibilní. A je jedno, jestli s Jedličkou nebo bez něj.

3. Chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, cukrářské výrobky a další cereální výrobky, snad jsem žádnou z rozhodujících skupin Vašeho sortimentu neopomněl. V čem může toto silné seskupení ODKOLEK a.s. nabídnout obchodu, resp. spotřebiteli, víc než konkurence a co je Vaší nejsilnější obchodní zbraní? Další velmi sledovanou oblastí je jakost výrobků. Ne však jen docilování kvalitativních parametrů hodnocených subjektivními možnostmi spotřebitele, ale jakosti jako řízeného systému. Jak je na tom společnost ODKOLEK v oblasti systému řízení jakosti?

ODKOLEK a.s. patří do kategorie průmyslových pekáren. Často se setkáváme s nesprávným srovnáváním pekářských subjektů, kterých dle statistik je u nás v ČR dohromady cca 2.500. Průmyslové pekárny jsou ty, které disponují a vyrábějí na průmyslových linkách. Ať chléb, běžné pečivo nebo pečivo jemné. Proto většina výrobního portfolia je zaměřena právě na tuto výrobu. Pokud již tyto linky máte, musíte je umět naplno využít. Musím podotknout, že výrobků, kterých na těchto linkách denně vyrábíme, jsou na stovky. Nejen rozdílnou gramáží a balením. Nicméně neustálá diverzifikace sortimentu je nutností. Trh určuje, co se bude kupovat, tedy prodávat. A tomu se musíme zase umět přizpůsobit. Dle mého názoru k tomu vedou dvě cesty. Pasivní a aktivní. Pasivně přijímat trendy a přizpůsobovat se. To není jednoduché. S ohledem na technologii, kterou zrovna disponujete. Lepší však je přistupovat k trhu aktivně, stát se lídrem. Tím nemám na mysli být největším co do objemu výroby či obrátu. V tomto významu hlavně ve vývoji nových výrobků, nových trendů. Co nás do budoucna bude živit? Které výrobky nám budou dávat možnosti investovat do nových technologií? Přinášet možnost investovat i do lidského potenciálu? Jen ty s vysokou přidanou hodnotou, s vysokou marží. Jak říká náš obchodní ředitel, placení nejsme z vyrobených tun, ať jsou seberekordnější, ale z dosahovaných marží. A takové výrobky se musí vyvíjet. Ano, i dobře marketingově prodát. Jsme teprve na začátku velmi dlouhé cesty. Zmínujete jakost. Donedávna se na jakost pohlíželo jen z hlediska výsled-

né kvality. V pekářském oboru speciálně na to, jestli jsou výrobky málo či až moc vypečené, jestli jsou měkké nebo tvrdé, gumové či křupavé, světlé nebo tmavé. Systémy jakosti jsou ale o něčem jiném. Je to systémové zajištění všech pochodů fungování podniku. Jedno jakého. Nejen po výrobní stránce, ale i po stránce organizační, nákupní, prodejní, sanitační, logistické. Dnes do toho spadá i sama komunikace. Vertikální a horizontální. Nejen ve společnosti samé, ale i s venkovním světem. Tak jako v každé firmě je i v našem koncernu zaveden systém jakosti HACCP. Certifikován je však jen pro mlynářskou divizi. Jedním z našich úkolů je tedy certifikace i pekárenských provozů. Vzhledem k tomu, že jsem se podílel na certifikaci Delta pekáren, vím z vlastní zkušenosti, že to není úkol jednoduchý s horizontem pár týdnů. Tedy pokud chcete, aby systém skutečně fungoval a nebyl vytvořen jen pro založení do šanonu. To by se stejně časem projevil a systém by se v podstatě ani nemohl zhroutit, protože by vlastně vůbec nezačal ani fungovat. Takže na certifikaci pracujeme. Odborníky z vlastních řad máme a výborně externí spolupracovníky, specializující se na tuto problematiku známe také. Nebojím se toho.

4. Tlak obchodních systémů na cenu dodávaného zboží z potravinářského průmyslu má sice velmi pozitivní vliv na likvidaci inflačních trendů naší ekonomiky, ale přináší s sebou výrobcům potravin velmi nízké obchodní marže a tím omezené rozvojové možnosti, o rozšířené reprodukci nemluvě. Pekárenství je v tomto ohledu, v důsledku určité výrobní uniformity, jedním z nejzranitelnějších oborů, i když se zdá, že nejhorší období má již za sebou, neboť i obchodní řetězce začínají přicházet na to, že potřebují silné dodavatele a ne firmy potápějící se v „červených číslech“. Jak vidíte tento problém Vy a jak lze docilovat prosperity ve společnosti ODKOLEK a.s.? Existuje ještě i nyní cesta prostřednictvím razantního snížování výrobních, ale i dalších nákladů, když s podnikatelským prostorem přes zvyšující se cenu nelze příliš v nejbližších dnech počítat?

Velmi správně. Trh lze aktivně ovlivňovat z hlediska cen pozitivně jen těžko. Pokud nemáte monopolní postavení na trhu. Ale i tak vám to trh často nedovolí. A co teprve, když je výrobců „n“ a neustále jsou bariéry pro vstup na trh velmi volné. Takže to, co můžete bez zbytku ovlivňovat, jsou vaše náklady. Každodenně, každou hodinu či minutu. Opět na to existuje v angličtině přílehavý název. „Cost killing“. Skutečně zabijete náklady. To je to, čím se bavím nejlépe. A snažím se o tom přesvědčit i své spolupracovníky. Že neustálé hledání úspor není nepřijemný a obtížný hmyz, ale vlastně fajn cesta k dosažení vyšší produktivity. Každá ušetřená koruna v nákladech je korunou do zisku. Na rozdíl od koruny z obrátu. Řešení nákladů je možné rozdělit do dvou kategorií. Rychle či krátkodobě řešitelné a dlouhodobě řešitelné. První řešení bývá obvykle nasnadě se zásadní změnou managementu. Jedná se o restrikce personální, restrikce v užívání různých benefitů, jako jsou služební automobily, mobilní telefony etc. etc. Ty vyřešíte de facto šmahem. Druhým řešením je nákladovost či produktivita z dlouhodobějšího hlediska. Je často rozšířeným omylem, že investice vedou jen ke zvyšování finanční angažovanosti. Investovat je nutné nejen kvůli modernizaci, ale vždy bychom měli vidět jako konečný efekt investic úspory. Nebát se investovat poměrně vysoké částky, kdy nakonec výsledek povede ke značným úsporám. Nejedná se striktně o investice do technologií, ale také do systému. Jak samotného, tak různých dílčích. Ať IT či logistického nebo třeba controllingového. Na tomto místě chci podotknout, že controlling bereme ne jako kontrolu, ale skutečně jako vyhodnocování a následnou možnost prognózování. A dále investice do lidských zdrojů. Do lidí samotných. Nejen z důvodu přínosu vyšší produktivity. Oni si to hlavně zaslouží. A nebojte se, v pozitivním smyslu vám to časem vrátí. Jinak jakkoliv smysluplně investovat nejde bezhlavě, ale plánovitě.

Snižování nákladů je nekonečným příběhem, nevyčerpatelnou studnicí možnosti. Stačí se jen rozhlížet a o všech pochodech uvažovat. A také diskutovat, třibit si názory. Provozní slepota je jedna z nejhorších nemocí podniku. Proto se dá využít kvalitní brainstorming. Ten však v našich poměrech ještě není kolikrát možný, protože se lidé bojí mnohdy vyjádřit svůj názor v obavě, že se mu ostatní vysmějí. Proto často mlčí, i když mají v hlavě třeba zrovna fantastická řešení. Zásadou je, že se mají na pomyslný stůl snést všechny myšlenky a nápady, ze kterých se vybírá to nejlepší. Ale ne stylem despektu či přezírání. Zde se máme ještě mnoho co učit. Zrovna právě v interpersonálních vztazích.

Mnohdy jsem spolupracovníky položerem označován, že jsem lakota již od přírody. Nemyslím si, že bych byl lakotný, jen se snažím k majetku, který mi byl svěřen do správy, chovat jako ke svému vlastnímu. Ba ještě více pozorněji. Za to jsme přece najati a placeni. Abychom právě tento majetek spravovali s pečlivostí dobrého hospodáře. A to skutečně neberu jako klíše socialismu. Kdybychom snížení nákladů vzali až do konečného důsledku, tak ideálem fabriky bude, že si nakonec dá výpověď sám ředitel. Tak zase já zlobím v žertu své ředitele.

5. Plnit úkoly vrcholového manažera velké firmy, jakou ODKOLEK, a.s. bezpochyby je, vyžaduje nesmírné úsilí a nárok na čas. Je Vaším koníčkem, anebo časovou nezbytností „jenom“ práce, nebo Vám zbývá čas i na další aktivity? Mohl byste nás s nimi blíže seznámit? A jaké je životní krédo současného generálního ředitele společnosti ODKOLEK a.s.?

Práce je skutečně mým koníčkem a také životní nezbytností. Jsou i samozřejmě dny, kdy v duchu nadávám, asi tak jako každý normální člověk. Ale jsem rád, že ji mám. Práci jako takovou. Jinak se snažím žít i mimo práci. Dodnes aktivně sportuji, rád jezdím do hor v kterýkoliv roční čas. Čtu a sbírám knížky, poslouchám klasickou hudbu. A velmi rád si dám dobré, kvalitní, červené, suché víno. Toho co ještě rád dělám by bylo asi ještě mnoho. A co se týče kréda? Zůstat normálním člověkem, který používá selský rozum.

Za odpovědi děkuji. Ing. František Krontorád, CSc.



Mlynáři kráčí do Evropy

Svaz průmyslových mlýnů ČR je od letošního roku řádným členem Mezinárodní asociace mlýnů Evropy (GAM). Již od roku 1997 byl jako první mlynářský svaz bývalého východního bloku jeho členem – pozorovatelem, což mu umožnilo získávat první informace a mít zastoupení v Řídícím výboru. GAM rozšířil počet svých členů z původně 15 na současných 23 a reprezentuje sektor, který zpracovává průměrně ročně 35 milionů tun pšenice, zaměstnává více než 30 tisíc pracovníků a jeho celkový obrat převyšuje 12 biliónů EUR. Je rovněž zakládajícím členem Obilního klubu a také členem Evropské konference potravinářského a nápojového průmyslu (CIAA). Jeho sesterskou organizací je Euroflour, který zajišťuje zájmy exportérů mouky.

Jednou z hlavních aktivit GAM je usnadnit restrukturalizaci evropského mlýnského průmyslu. V posledním období se zabýval novelami evropské potravinářské legislativy, připravil manuál správné výrobní a hygienické praxe pro mlýnský průmysl, aktivně se zúčastnil diskusí k problematice mykotoxinů a přijal opatření k propagaci chleba na mezinárodní úrovni, což by mělo pomoci zvyšovat spotřebu cereálních výrobků. Po vzoru GAM také u nás organizujeme Dny chleba. V souladu s roční zprávou Evropské komise lze konstatovat, že střednědobá perspektiva pro cereálie vypadá relativně dobře. Celková cereální produkce v EU v roce 2002/2003 byla 230,5 milionů tun (meziroční pokles vlivem nepříznivé počasí). EU předpokládá zvýšení celkové výroby cereálií v roce 2010 o 27,8 milionů tun. Spotřeba by měla stoupnout ze současných 248 milionů tun (průměr posledních let) na 250,5 milionů tun v roce 2010. Čeští mlynáři budou při tom a na zvýšení výroby se chtějí podílet.

Celozrné potraviny pro zdraví a prevenci chorob

Pod tímto názvem vydala AACC novou publikaci, která je obsáhlým souborem poznatků o cereáliích. Kniha poskytuje komplexní přehled současného stupně vědy a technologie v oblasti cereálií a cereálních potravin, příslušné legislativy, spotřebitelských postojů, nutričních otázek a zdravotních přínosů. Nejenom tato kniha, ale i celá řada dalších informací a nových vědeckých poznatků, pozvedává význam konzumace celozrnných cereálních potravin.

Například pomáhají snižovat riziko metabolického syndromu. Tato zjištění jsou v protikladu k současnému trendu snižování sacharidů ve stravě. Metabolický syndrom výrazně přispívá ke vzniku jak kardiovaskulárních onemocnění, tak k diabetu 2. typu. Výskyt metabolického syndromu byl výrazně nižší u skupiny osob s nejvyšším příjmem cereální vlákniny a celozrnných výrobků v porovnání s těmi jejichž příjem byl nejnižší.

Jiný výzkum zaměřený na obezitu žen prokázal, že ženy, které konzumovaly více celozrnných potravin vážily trvale méně než ženy s nižší spotřebou. Podobný výzkum byl proveden u dětí a prokázal závislost příjmu celozrnných cereálií na příjmu vlákniny a vápníku, respektive na nižším příjmu tuku.

Studie univerzity ve státě Oregon prokázala mnohem lepší příjem vitamínu E, který je konzumován v podobě fortifikovaných cereálií, než podávání vitaminových suplementů formou tablet. Vitamin E je považován rovněž za látku snižující riziko mrtvice a kardiovaskulárních onemocnění.

Vše uvedené je výzvou i pro naše mlynáře a pekaře. České stravovací tradice se sice ještě nezměnily natolik abychom více konzumovali například cereální snídaně, ale otevřená je možnost klasických pekařských výrobků a to celozrnných i s přidáním obilní vlákniny v její přírodní formě. Aby se zachoval optimální technologický proces vyžadující pevnou strukturu těsta, je mimo jiné potřeba vyrábět nové typy mouky obsahující endosperm a čisté drcené otruby nebo celozrné šroty různých obilovin (pšeničné, žitné, ječné a další). Nové možnosti jsou v míchání různých frakcí s různými vlastnostmi spojené s přidáváním lepkové bílkoviny nebo mouky vyrobené z nejkvalitnější pšenice. Příklady takových výrobků jsou již na trhu. Jde však o to zvýšit jejich podíl. Zlatou SALIMOU byly v roce 2004 oceněny nové žitné celozrné chleby vyráběné firmou PENAM. Jsou i další a věřme, že jich bude čím dál více. Je to totiž jediná cesta zvyšování spotřeby mouky. V některých evropských zemích spotřeba mouky (kg/



osobu/rok) poklesla velmi nízko pod hranici výživových doporučení. V roce 1990 Švýcarsko 51,3, Belgie 55,4, Nizozemsko 60,3, Francie 61,95, Rakousko 64,8, Německo 65, Velká Británie 66,1 a Itálie 74,6. Po deseti letech (2000) se ve všech zemích spotřeba zvýšila o 3 až 6 kg. V ČR stagnuje kolem 100 Kg a má tendenci k mírnému poklesu.

Vývojové tendence trhu s moukou

Před vstupem ČR do EU se projevovaly mezi našimi mlynáři obavy o bezpečnost tuzemského trhu a to i přesto, že je u nás velmi rozšířena vertikální integrace mlýnů s pekárnami, tedy hlavními odběrateli mouky. Dosavadní průběh šesti měsíců od vstupu zásadní změny nepřinesl. Přesto je nutné zaznamenat všechny události a sebrat je z pohledu vývojových tendencí.

Změny tržního prostředí nastaly na přelomu marketingového roku. V celé EU byla zaznamenána vysoká nadúroda pšenice i ostatních obilovin. Tim došlo k výrazným poklesům farmářských cen a v návaznosti k tomu i cen mouky. Z cenové úrovně blížící se k hodnotě 5000 Kč/t potravinářské pšenice před sklizní, došlo k poklesu až o 2000 Kč/t na 3000 Kč/t po sklizni. Ceny mouky klesaly pomaleji, protože zrno z nové sklizně se postupně přimíchává do partií z minulé sklizně a jeho převaha se projeví až v průběhu října a listopadu.

Při každém poklesu cen dochází logicky k přehodnocování dosavadních obchodních smluv a nejsou výjimkou snahy o přerozdělení trhu. A k tomu u nás nepochybně v současné době dochází. Jako první přišla rána u balené

mouky. Do dvou obchodních řetězců začala plynout mouka ze Slovenska. Vše souvisí s cenou potravinářské pšenice v Maďarsku a v závislosti na tom i na Slovensku. Je zajímavé, že pád cen pšenice v EU-15 je nižší než v nově přijatých zemích. Rozdíl se pohybuje řádově kolem 300 Kč/t. K vyrovnání by měla přispět tržní regulace evropského Řídícího výboru pro obiloviny. Zatím není jasné, jak se projeví jeho regulační opatření v podobě intervenčního nákupu a intervenční ceny pšenice. Zahájení intervenčního nákupu je stanoveno na 1. listopad. Z teoretického hlediska by se měly ceny pšenice srovnat ve všech státech unie na přibližně stejnou úroveň. Proto se předpokládá, že ceny potravinářské pšenice u nás, ale i na Slovensku, v Maďarsku a Polsku budou stoupat. U nás jsou navíc problémy s kvalitou pro pekařské zpracování a tak jsou důvody pro zdražení kvalitativně dobrých partií a naopak pokles cen u nevhovujících partií. Ale to ukáže až praxe. Závěry a opatření je však možné učinit již nyní. Dodávky mouky ze Slovenska ukázaly na nutnost důkladné a trvalé analýzy trhu nejenom u nás, ale i v sousedních státech. Jedině tak lze předejít neúspěchům při tzv. zalistování výrobků.

Spotřeba mouky je u nás dlouhodobě stabilní. I přes dlouhodobou tendenci k poklesu nepředpokládáme, že by mohl být tak významný, aby ovlivnil velikost výroby. Nemění se ani množství mlýnských výrobků s určením do jednotlivých segmentů trhu. Na prvním místě jsou stále pekární (70%), udržuje se spotřeba v těstárnách a speciálních mouk pro průmysl trvanlivého pečiva. Co se ale výrazně mění je kvalitativní struktura finálních výrobků u většiny zpracovatelů mouky. Proto je dnes možno jednoznačně učinit závěr, že s běžně vyráběným sortimentem mouky a to bez přesné regulace jejich uživatelských vlastností na trhu již nelze obstát. Kolísavé technologické vlastnosti přináší problémy a ekonomické ztráty. V tomto směru víme, že rozhodující mlýnské organizace na našem trhu mají technologii úprav zvládnutou a jsou k tomu dostatečně vybaveny i laboratorní technikou. Ale přistupují i další požadavky. V pekárenském oboru dochází k restrukturalizaci v podobě specializace výroby. V našich statistikách jsme ještě nezachytily dostatečně strukturu těchto specializací, abychom mohli určit kam mouka plyne. Souhrnně je jasné, že rostou a dále výrazněji než doposud porostou požadavky na mouky přesně upravené pro výrobu určitého druhu pečiva. Vidíme to u součástí z EU a jejich nabídky již leží na stole. Nezbývá tedy nic jiného než se připravit a takovéto výrobky prostě vyrábět. Je sice pravda, že v současné době jde stále především o cenu, což nepodporuje ani investice do technologie, ani vývoj výrobního sortimentu, ale tendence je jasná, jde o kvalitu, výrobky s přesnými uživatelskými parametry a v neposlední řadě o speciální směsi určené k výrobě jednotlivých typů pekařských a cukrářských výrobků.

Dr. Pavel Filip,
Svaz průmyslových mlýnů ČR

Kvalita pšenice z letošní sklizně a její vliv na výrobu pekařských mouk

O tom, že letošní sklizeň pšenice byla mimořádně bohatá, není jisté sporu. Po stránce kvantitativní je výroba pekařských mouk zajištěna surovinou zdánlivě zcela nadbytečně. Co se však ukazuje být problémem, je jakost pšenice. Ta, ačkoli se to na první pohled z hlediska základních analytických ukazatelů nejeví, může být pro mlýnskou výrobu do značné míry limitující. Mlýnské skupiny UNIMILLS (Mladá Boleslav, Kralupy, Litoměřice, Pardubice a Kyjov) nasávají surovinu z velké části území České republiky a nabídkové vzorky shromážděné a analyzované našimi mlýnskými laboratořemi mohou tedy poskytovat do jisté míry reprezentativní průřez letošními jakostními parametry. Pokusím se zde podstatné parametry stručně shrnout a naznačit jejich možné (v mnoha směrech se již projevující) negativní technologické aspekty a ekonomické konsekvence.

Obsah dusíkatých látek se u nabídkových vzorků pohyboval v běžných hodnotách – průměr za všech pět mlýnů činí dosud (statistika ze dne 19.10.) 12,20 %. Obsah mokrého lepku v sušině činil průměrně 23,11 %. To jsou, jak jsem se již zmínil, hodnoty obvyklé, které nenaznačují nic mimořádného. Číslo poklesu (Falling Numer), které poskytuje základní charakteristiku škrobo-amylasového komplexu, se pohybuje na horní hranici – průměr 309 s.

Analytické ukazatele jsou však jen základním popisem jakosti pšenice, podstatné jsou ukazatele reologické, které mnohem spíše naznačují po-

tenciální pekařské vlastnosti mouk. Vzhledem k tomu, že většina našich odběratelů se orientuje v alveografických ukazatelích, zaměřujeme se především na jejich hodnoty. Základními charakteristikami alveografického hodnocení pšenice a mouk jsou deformační energie (W) a poměrové číslo (P/L). Jejich hodnoty jsou u letošních pšenice na rozdíl od analytických ukazatelů velmi problematické. Energie činily zatím průměrně 153.10-4 J, poměrové číslo 0,89, přičemž tendence, kterou lze vysledovat, míří postupně spíše k nižším energiím a vyšším poměrovým číslům.

Jaké závěry lze z uvedených hodnot vysledovat? Bílkovinný komplex, který jednoznačně ovlivňuje pevnost, pružnost a tažnost těst je u většiny partií nedokonalé vyvinuté. Obsah bílkovin je sice obvyklý, avšak jejich struktura je slabá. V pekařské hantýrce mluvíme při podobných reologických ukazatelích (nízké energie a vysoká poměrová čísla) o „krátkém lepku“ respektive „krátkých těstech“. Taková těsta nejsou dostatečně tažná a při tvarování mají sklon se smršťovat, při kynutí a pečení se pak trhají. Nízká energie vede k tomu, že i v případě dobrého vykynutí těsto neudrží expandující kvasný plyn v prvních fázích pečení a poskytuje tak pečivo o nízkém objemu. Tomu ještě napomáhají vysoké hodnoty čísel poklesu, které ukazují na nízkou přirozenou enzymovou (amylolytickou) aktivitu a tudíž na nízkou cukrotravnou schopnost a v důsledku toho na snížení rychlosti fermentace - zrání a kynutí těst.

V centrálních laboratořích naší mlýnské skupiny provádíme pravidelné standardní pekařské pokusy s moukami, kterými doplňujeme výsledky analytických a reologických rozborů. Charakteristika pokusného pečiva, bohužel, uvedené technologické nedostatky zcela potvrzují.

Mlýnské skupiny jako výrobci pšenice a výrobci pekařských mouk, však musejí i v takto nepříznivých podmínkách přijímat plnou odpovědnost za to, že jejich zákazníci – pekaři všech kategorií budou dostávat mouky pokud možno standardní a zpracovatelné. Existuje několik základních nástrojů, které je nutné využít. Především se jedná o finální úpravu mouk biochemicky aktivními složkami – enzymy (enzymovými preparáty) - ve mlýně a úprava zlepšujících prostředků. Skupina UNIMILLS je výrobcem jak mouk, tak i pekařských přípravků - v takovém případě máme k dispozici oba uvedené nástroje. Mlýnské vlastní výrobou přípravků nedisponují, musejí se spoluprací s pekaři a specializovanými výrobci těchto produktů ladit parametry svých mouk k optimu. Záměrně jsem se škalý biochemicky aktivních složek uvedl pouze enzymy – jednodušší a méně nákladná úprava alveografických energií kyselinou L-askorbovou díky vysokým poměrovým číslům v podstatě nepřichází ve větší míře v úvahu. (Stelně tak výroba „vysokolepkových“ mouk pro speciální účely - listová a plundrová těsta atd. - není téměř možná bez fortifikace vitálním lepem.)

Vedle biochemické finální úpravy mouk, která je náročná jak na zvládnutí samotných postupů úpravy mouk tak na kontrolní vybavení a je tak pro mnohé mlýnské těžko dostupná, mají mlynáři v rukou další nástroje - nadstandardní práci se surovinou - selektivní výběr vhodných partií pšenice i ve vzdálených lokalitách nebo nadstandardní práce s pasážními moukami.

V zásadě je v současné situaci nezbytné užívat, pokud možno, všech uvedených nástrojů paralelně a většina mlynářů si dnes již také dobře uvědomuje, že se výše zmíněné odpovědnosti za standardní kvalitu mouk nelze vyhýbat a proto je v možné míře využívá.

Na tomto místě je však třeba jasně říci jednu věc - všechny tři shora uvedené nástroje jsou spojeny s vyššími náklady: biochemická úprava s náklady na enzymové a jiné - většinou nákladné - preparáty, dovoz partií z často vzdálených lokalit je spojen s vyššími dopravními náklady a mletí s výběrem pasáží souvisí zpravidla se snížením výtečnosti jedlých mouk a tudíž se snížením efektivity zpracování pšenice ve mlýně.

Pokud se dnes ozývají hlasy po významnějším snížení cen mouk v souvislosti s nadúrodou pšenice, je třeba upozornit i na druhou stranu mince a vzít v úvahu také objektivní dopad jakosti pšenice do ekonomických parametrů mlýnské výroby.

Pavel Skřivan
předseda představenstva
UNIMILLS a.s.

Lactoprot Zeelandia

Vytváření příležitostí je aktivní proces, který na jedné straně zkoumá (monitoruje) trh pekařských a cukrářských výrobků, sleduje tužby a potřeby zákazníka a na druhé straně aktivně působí na jeho rozhodování. Předkládá mu projekty, koncepty a nové výrobky, které budou stimulovat jeho novou potřebu. Ve světě, který je přeplněn zbožím, se výrobce musí starat více o stimulaci potřeb svých zákazníků než o vlastní výrobu. Musí být schopen svým logistickým systémem obsáhnout místa a v čase, který zákazník požaduje, dodat mu druh výrobku, který chce. Hromadnou výrobu a koncentrovaný prodej musíme doplňovat o nové výrobky s větším podílem přidané hodnoty.

Které to jsou dnes víme, nás však musí zajímat, které to budou zítra, pozítří a za několik let. Musí nás zajímat, jaký trh obsadíme. Ve sjednocené Evropě mají výrobci větší teritoriální příležitost, ale konzumenti příležitost konzumovat výrobky pekařské a cukrářské, které neznali. Budeme svědky toho, že náš konzument dá přednost výrobkům od jiného evropského pekaře nebo budeme schopni nabídnout naše výrobky mimo naše existující teritorium?

Je jisté, že všichni účastníci trhu, to je spotřebitelé i výrobci, se budou chovat spekulativně. Někde prohrajeme, někde vyhraje. Vytváření nových příležitostí je spojeno se znalostí historie výroby, se znalostí konzumačních zvyklostí, se znalostí vývojových trendů.

Pokusím se některé souvislosti historické, současné i budoucí popsat.

V letošním roce uplyne 14 let od začátku privatizace v Čechách. Soukromé pekařství přineslo obrovskou variatu výrobků. V podstatě neexistuje výrobek, který by z evropského, ale i světového sortimentu neuměl český pekař vyrobit a všechny, které měly alespoň nějakou šanci na prodej, vyzkoušel.

Pekařství v ČR se stalo součástí pekařství evropského a náš zákazník zákazníkem evropským. To je vůbec největší změna, kterou náš obor prošel. Výrobek, který svými vlastnostmi je přijatelný zákazníkovi v kterémkoliv státě EU, tam může být volně nabízen a obchodován. Totéž platí ale i u nás. Že tomu zatím po čtyřech měsících od vstupu do EU není, tak tomu rozhodně bude.

Nejrychlejším zprostředkovatelem těchto obchodů budou velké nadnárodní obchodní řetězce a pravděpodobně velké nadnárodní pekařské firmy nebo specializované firmy logistické. Nižší úroveň mzdy máme zatím šanci získat zakázky z venku především u výrobků pod zavedenou značkou. Druhou cestou, jak bude náš obor začleněn do Evropy, jsou přímé afilace. Odkup našich firem velkými nadnárodními společnostmi nebo naše afilace zejména ve východní části Evropy. Kapitálové změny jsou spojeny s lokalizací zdrojů tam, kde vynášejí víc. Protože naše ceny zatím tento výnos nepřináší, jsou zatím přesuny kapitálu utlumeny. (Medvědi také spí jen v zimě.) Že tomu tak bude ve všech nových zemích, je také jisté. ČR má v tomto směru výhodu současné vysoké koncentrace výroby. Vystavět pekárnu je otázka peněz, ale koupit trh je obtížnější.

Vývoj našeho pekárství prošel na rozdíl od západní Evropy zcela jiným vývojem. Koncentrace 90. let přešla v krátkém časovém období (cca 5 let) přes explozi růstu malých pekár. Počet výrobců se zdvacetinasobil. Stát a bankovní sektor poskytl zdroje, které se staly pro některé střední pekárny likvidační. Z čistě ekonomického hlediska byl tento krok jen utrácením státních peněz. Na druhé straně se rychle rozšířil sortiment výrobků, zvýšily se ceny a vyselektovali se skuteční podnikatelé od takzvaných „Loky podnikatelů – zlatokopů“.

Věřím, že v nejbližších letech se struktura pekár v ČR nebude podstatně měnit. Každá z existujících má určitou výrobní kapacitu a dá se očekávat, že další modernizaci poroste.

Úroveň našich průmyslových pekár ocenil p. Patrik W. Farnsworth, prezident mezinárodního svazu pekár AIBI: „Ve většině východoevropských zemích bylo hodně investováno do pekár, v mnoha případech odpovídají technické standardy západoevropským a v některých podnicích jsou výrobní podmínky dokonce lepší a tyto podniky se budou snažit exportovat.“

Na druhé straně nelze nevidět, že chléb a pečivo je bohužel nadále sociální instrument politiků. Jak jinak lze chápat rozhodnutí Úřadu pro hospodářskou soutěž o udělení nesmyslné výše pokuty pro tři z našich výrobců. Operuje-li na otevřeném trhu více než tisíc nezávislých výrobců, jestliže je volný pohyb zboží od dalších desítek tisíc producentů v Evropě, je úsměvné slyšet argumenty Úřadu pro hospodářskou soutěž. Taková rozhodnutí nemají nikde v rozvíjených zemích období a pečivo je zde několikrát dražší.

Nelze jen věřit, že tento instrument výroby voličů přes levný chléb a rohlíky také jednou opustíme. Nelze přece na jedné straně stanovovat nejnižší cenu cukru a tutéž komoditu jako surovinu prodávat levněji ve výrobcích. Samozřejmě se to změní, ale bez toho, že ztratíme čas a sílu, to nepůjde.

Zákazníci v Evropě se stále více orientují na zdravý životní styl. Konzumují méně tuků, cukru a uhlohydrátů. V centru pozornosti je cholesterol a obezita. Například ve Velké Británii uvažuje vláda o zvýšení DPH na tučné výrobky. Výrobce bude muset uvést na obalu varování, že výrobek má vysoký obsah tuku. Ve všech státech roste podíl funkčních potravin.

Druhým trendem je čerstvost, zákazník si chce zejména u pečivních výrobků pochutnat, chce si udělat požitek chuťový a čichový. Touha po požitku konzumace vede pekárny a velké obchodní řetězce k předkládání vůně čerstvého pečiva jako součásti prodeje. Totéž však je v centrech obchodních domů, v centrech měst nebo centrech vysoké koncentrace lidí. Řada jídeln strácí své zákazníky, kteří přecházejí do prostorů, kde konzumují čerstvé a voňavé jídlo.

Třetím trendem je konvenience. Pekárny používají více a více zušlechťené suroviny. Jsou to směsi, pasty, náplně, dekorace, posypy. Výsledkem je široký sortiment výrobků s minimální nebo žádnou ztrátou. Na výstupu pekárny je více zušlechťená produkce doplněná sýrem, masem, vejci, zeleninou atd.



s námi se do Evropy bát nemusíte...



Evropský výrobce a dodavatel surovin pro pekaře, cukráře a gastronomii

www.lactoprotzeelandia.cz
Malšice 267, 391 75 tel. 381 791 811



Ing. František Smrz, Lactoprot Zeelandia, spol. s r.o.

Čtvrtým obecným trendem v pekařství je zmrazování. Mražené výrobky ať již v těstě nebo předpečené nahrazují čerstvé výrobky z pece. Umožňují pekaři spojit velkosériovou produktivní výrobu s nepravidelnou dobou konzumace a čerstvosti.

Pátým trendem je organická potrava. Zákazníci chtějí mít jistotu, že suroviny nejsou z genově manipulovaných rostlin, že nepochází z chemického průmyslu. Chtějí mít identifikaci místa výroby, chtějí znát původ surovin. Je to příležitost výrobců a prodejců, jak zvýšit přidanou hodnotu bez výrazného zvýšení nákladů.

Zákazníci obecně chtějí slušnost. Chtějí mít nejen jistotu, že výrobek nepoškodí jejich zdraví, ale že jim ho podpoří. Za dobré jméno, za dobrou značku jsou ochotni víc zaplatit.

Obecnou charakteristikou současné Evropy je proces koncentrace. Velké společnosti rostou prostřednictvím akvizic. Kupuje se menší výrobce – kupuje se jeho trh. Trh je to jediné, co má pro kupujícího skutečnou cenu. Růst koncentrace je i nepřímými formami. Jde o sdružování, které známe z našich pekár, nebo jedna z pekár je vůdce, vytvoří značku a pod touto značkou ostatní vyrábí. Jde o posílení sortimentu v nabídce a specializaci ve výrobě. Takováto seskupení jsou schopna obchodovat s velkými aliancemi.

Dalším obecným trendem je způsob zajišťování vývoje. Většina pekár se si svůj vývoj řeší outsourcingem. Dodavatelé surovin jim zajišťují vývoj společně se surovinou a technologickým servisem. Nové výrobky již nepřinášejí do výroby pekař nebo vedoucí výroby. Nové výrobky jsou dítětem manažerů a lidí z marketingu.

Výroba je postavena na dvou směrech. Ruční výroba v řemeslných dílnách, kde se získává osobitá výroba, která se prodává za vysoké ceny.

Hromadná průmyslová výroba je založena na vysoké produktivitě práce. Základem této výroby je efektivnost, je to hon za redukcí nákladů.

Obecným trendem je internacionalizace trhů. Otevření hranic znamená cestování. Cestování je spojené s poznáváním gastronomie, nových výrobků. Ty pak chtějí zákazníci ve své domovské zemi. Dochází k migraci národů s různými stravovacími návyky. Počet cizinců oficiálně žijících v ČR je 248 tisíc (2,5 x více než jsou České Budějovice), tj. 2,3%, dalších 50 tisíc je oficiálně „černých turistů“. Do ČR přijede podle statistiky Ředitelství služby cizinecké a pohraniční policie kolem 100 mil. lidí za rok. Jen silniční cestou je to 91 mil. lidí. Jen v hromadných ubytovacích zařízeních je za rok 14,5 milionů registrovaných hostů a průměrná doba pobytu

je 4,2 dny, tj. 61 mil. dnů. Na delší turistické cesty přijíždí ročně 7,5 – 8 mil. hostů. Jedním z příkladů rozšiřování výrobků, jsou výrobky středozemního moře. Využití olivového oleje jste mohli vidět na IBA 2004 v Düsseldorfu. Mohu Vás ujistit, že máme v Malšicích celou řadu vynikajících „Mediterranean see Products“.

V Lactoprotu Zeelandia jako jedna z dcer Zeelandia International se nepřetržitě zajímáme nejen obecnými trendy rozvoje v Evropě. Zabýváme se vývojem v jednotlivých zemích, především našich nebo lépe řečeno potenciačních zákazníků, Vás výrobců pečiva. Evropské trendy jsou v podstatě i naše trendy.

Firma LACTOPROT ZEELANDIA, kterou zde reprezentuji, patří k těm, která jako jedna z mnoha má své vize a vnímá své poslání na trhu pekařských surovin. Trh těchto komodit je stejně nevidlý jako snad všechny potravinářské obory. Na jedné straně dodáváme odvětví, které bude existovat ať již v jakékoliv podobě – pekaři, na druhé straně odvětví s vysokou koncentrací s centralizovaným nákupem požadujícím co nejlevnější surovinu a co nejlepší servis. To je logické a akceptovatelné.

V dubnu projednala Dozorčí rada Zeelandia International projekt vytvoření Logistického centra pro střední Evropu v Malšicích. Tento projekt jsme připravovali více než rok. Jsme si vědomi, že logistika je velice podstatný faktor nákladů. Jsme si vědomi, že logistika bude v budoucnosti směrodatná při rozhodování, zda jako dodavatel vůbec připadáme v úvahu. Logistika toku surovin ve výrobě, cross-docking, bezpečná přeprava a včas dodané výrobky, je nezbytná součástí našeho podnikání a podmiňuje Váš úspěch. Chtěli bychom zásobovat z Malšic území, kde žije 40 mil. obyvatel. Jen tak jsme schopni být vůbec konkurenceschopní.

Chceme vedle logistického centra vytvořit technické nebo technicko-technologické centrum pro koordinaci vývojových prací ve střední Evropě.

Z pohledu na našeho zákazníka v ČR má tato informace dva typy zákazníků:

1. Pro firmy, které budou expandovat do Maďarska, Rakouska, Slovenska, Chorvatska a Slovinska jsme schopni uskutečnit přímé dodávky s fakturačním místem a servisem včetně ambulantních dodávek v příslušné zemi. Pro země Polsko, Ukrajina, Rumunsko prostřednictvím sesterských firem zajistit plný servis.
2. Pro firmy, které budou exportovat nebo se na export připravují, zajistíme přípravu pracovníky příslušných zemí, kteří znají tamní pracovní postupy a mají zažitou chuť výrobků a prodejní standardy. Neobávejte se obrátit na naše pracovníky, se kterými jste v kontaktu, aby Vám tento servis zajistili.

Cíle a opatření směřující k podpoře našich zákazníků jsou následující:

1. Vytvářet entuziasmus managementům zákazníků k hledání nových příležitostí. Předkládat Vám náměty na nové výrobky s vyšší mírou přidané hodnoty.
2. Prostřednictvím vlastního vývoje a vývoje mateřské firmy Vám umožnit realizovat Vaše projekty, pomoc při zavedení a poskytování produktového servisu. Současně zaručujeme ochranu Vašich produktů před kopírováním.
3. Zavádíme nové technologie sloužící k získání výrobků nových vlastností nebo výrobků s příznivějším poměrem kvality a ceny.
4. Budujeme logistický systém, který ve spojení s výrobou bude splňovat nařízení EP 178/2002, zejména jeho nařízení o „dohledatelnosti“, splňující podmínky Systému rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed), který je součástí uvedeného nařízení s názvem Obecné zásady a požadavky potravinového práva.
5. Budujeme systém vertikální integrace mezi výrobcí zemědělských produktů a nákupními organizacemi. Přímý kontakt s výrobcí vajec, ovoce, cereálních výrobků, máku, lnu, kmínu, šrotu atd. nám dá jistotu lepší kvality a identifikovatelnosti místa výroby.
6. Export – Využijeme ročně 1.100 – 1.200 t v přímém vývozu a dalších 100 – 200 nepřímě. Export je pro nás důležitý z hlediska využití výrobních kapacit, ale také kontrolou úrovně kvality.
7. Zaměstnávání pracovníků venkovského osídlení – Vytváření pracovních příležitostí na venkově umožňuje vůbec zajištění pracovní síly a také větší možnosti výběru lidí tak, aby vykonávali práci zodpovědně. Je to podstatné pro Vaši kvalitu.
8. Údaje o výživné hodnotě, které Vám nařizuje vyhláška 450/2004 začínají u nás. Každý náš zákazník má možnost s dodávkou surovin dostat i její výživnou hodnotu.
9. Spolupráce s vysokými školami je jednou z řady opatření projektu „hledání příležitostí“. Například projekt fortifikace jodem je výsledkem spolupráce VŠCHT a firmy.

Úkoly, které jsme přijali, jsou pro nás nutností, pro Vás pekaře užitečné. Snažíme se získat prostředky ze strukturálních fondů. Myslím si, že naše vysoce podfinancované obory s nízkou mírou zisku se bez této pomoci neobejdou. Obávám se, že fondy, které budou operovány prostřednictvím jiných ministerstev než zemědělství, budou pro potravináře nedosažitelné.

POSLÁNÍM pekaře a cukráře je uspokojovat potřeby zákazníků. Respektovat legislativní soustavu EU a ČR. Respektovat místní zvyky a připravovat našim zákazníkům příjemné pocity při konzumu našich výrobků. To vše za důstojnou odměnu a vytvoření zdrojů pro další rozvoj svého podniku. Naším posláním je stačit světu, vyrovnat naši kvalitu a naši produktivitu práce Evropě.

Pekárství je živý organizmus, stejně jako těsto, ze kterého vyrábí. Tak jako každý živý organizmus není oproštěno od všech zákonitostí a podléhá i nepřízní osudu. Je to naše každodenní práce, naše živobytí a naše láska.

Ing. František Smrz,
Lactoprot Zeelandia, spol. s r.o.

MICHELSKÉ PEKÁRNY na prahu kulatého výročí



Michelské pečárny a.s. patří již po několik desítek let k tomu nejlepšímu, co pekárský obor může nabídnout. Stálá a vysoká kvalita výrobků, široký sortiment, každodenní péče o zákazníky, to jsou základní prvky, které jí vytvořily velmi dobré jméno. Pekárna pružně reaguje na požadavky trhu, rozšiřuje výrobní program a nabídku zboží a služeb. Investiční politika, tak jako v každé ekonomicky stabilní společnosti, je zaměřena na podporu perspektivních výrobních projektů a budování moderní technické základny.

Širokým sortimentem chlebů, běžným a jemným pečivem, řadou Metro dezertů, křehkých plátek a dalších výrobků zásobují především Prahu a Středočeský kraj. Na trh dodávají i speciální výrobky jako např. bulky na hamburgery a alginátové ovoce. Mají své distribuční centrum v Olomouci a jejich výrobky se tak dostávají i na Ostravsko a do dalších moravských lokalit. Největším obchodním partnerem Michelských pekáren je síť Julius Meinl, supermarkety BILLA, hypermarkety TESCO, GLOBUS a další. V podstatě speciálními druhy pečiva a trvanlivých výrobků zásobují všechny obchodní řetězce.

Síť firemních prodejen po celé Praze je již tradičním místem, které je denně vyhledáváno stálými zákazníky. Tyto prodejny jsou 3x – 4x denně zaváženy vždy čerstvým pečivem.

Příští rok v květnu uplyne 30 let od zahájení provozu první pražské průmyslové pekárny v Michli. K tomuto výročí se připravuje celá řada akcí, které na něj nejen upozorní, ale i seznámí odbornou i laickou veřejnost s tím, co se za toto období povedlo, co se dosáhlo a dále kam pekárna bude pro další léta směřovat.

TRENDY NA TRHU PEKAŘSKÝCH VÝROBKŮ

Na trhu klasických pekařských výrobků se potvrzuje tendence snižování odbytu chleba, běžného a jemného pečiva v tradičním provedení a druzích. Spotřebitelé dávají stále výrazněji přednost vícezrnnému chlebu a pečivu, tmavým druhům, uplatnění žitné mouky, použití různých druhů posypů semínky a vločkami. Přesto udržení prodeje klasických výrobků musí být základem pro výrobní linky a technologie. Proto stále více přistupujeme k časování výrob a expedici teplého chleba a pečiva. Čerstvost pekařských výrobků, kterou dnes zákazník spojuje s teplým zbožím, je cesta k udržení prodeje klasického chleba a pečiva. Zákazníci volají stále silněji po čerstvosti, to tedy znamená, že z pekárny musí odcházet chléb a pečivo vždy jen čerstvé, nejlépe teplé.

Konkurenci pro velké pekárny se stávají vlastní pekárny na řetězcích. To jsou subjekty, které nejenže mají možnost nabídnout teplo zboží, operativně doplňují regály a rychle se orientují v požadavcích zákazníků, stále nabízejí něco nového, ale v řadě případů dovedou konkurovat i cenově.

Výrobky, jež splňují požadavky zdravé výživy, jsou dalším trendem, který se prosazuje na našem trhu stále výrazněji. Stejně tak sí-



li tlak, zejména u balených výrobků, aby jen v minimální míře byly chemicky ošetřeny a jejich trvanlivost, aby se neprodužovala používáním zlepšovacích prostředků s využíváním tzv. E.

NOVÉ VÝROBKÝ A PŘIPRAVOVANÉ NOVINKY

V letošním roce byly inovační aktivity zaměřeny do oblastí prodloužení trvanlivosti standardně vyráběných výrobků a velká pozornost byla věnována přípravě a realizaci nových výrobků. Nové výrobky byly směřovány jednak do sortimentů trvanlivých výrobků a do výrobků denní spotřeby v oblasti jemného a běžného pečiva.

V oblasti extrudované produkce byly na trh uvedeny Křehké plátky Penelli, které vycházejí z receptury ověřené v minulosti. Výrobek se vyznačuje příjemnou jemnou chutí kvašeného žitopšeničného chleba. Druhou novinkou v produkci vyráběné extruzní technologií jsou Křehké plátky svatojánské. Výrobek má jemně nasládlou chuť a obsahuje přísádek karobové mouky, tato surovina či výrobky z ní jsou známy spíše pod názvem svatojánský chléb.

V sortimentu běžného pečiva lze za zdařilé výrobky označit Bramborový čtverec, tento výrobek je vyráběn z pšeničné mouky a bramborové moučky, specifické chuťové vlastnosti mu dodává pikantní posyp směsí koření a především sušeného granulovaného česneku. Další úspěšnou novinkou je Dýňové psaníčko, v jehož recepturní skladbě je obsažena kukuřičná mouka a požitek z konzumace je podtržen dýňovým semínkem, jenž je přidáváno jak do těsta, tak je použito i na posyp výrobku. Příznivý ohlas spotřebitelů Michelské pekárny zaznamenaly i u výrobku Alpská vecka. Tento výrobek svým charakterem tmavého vícezrnného pečiva v kombinaci s netradičním tvarem výrobku zaujal nejen jazyček, ale i oko spotřebitele.



Z novinek jemného pečiva je potřebné vyzvednout Müsli pečivo, které svým složením oslovilo širokou škálu spotřebitelů jedinečným charakterem kombinace jemného sladkého pečiva s ovesnými vločkami a sušeným ovocem.

Zvláštní kapitolu ve vývoji a rozšiřování sortimentní nabídky Michelských pekáren tvoří pekařské výrobky patřící do skupiny funkčních potravin. Do trhu jsou dnes nabízeny tři druhy chleba patřící do této skupiny a to chléb Triumf světlý, Triumf tmavý, Chléb Maxik. Tyto výrobky, kromě cereálních složek, obsahují přísádek probiotického faktoru inulin, jenž příznivě podporuje střevní mikroflóru. Chléb Maxik je kromě inulinu obohacen o vitamíny, vápník a prostřednictvím výrobce základní surovinové směsí je z výtěžku prodeje přispíváno do fondů Nadace Terezy Maxové.

FIREMNÍ PRODEJNY

Nedílnou součástí akciové společnosti Michelské pečárny je síť osmnácti značkových prodejen s denní nabídkou širokého sortimentu čerstvých pekařských výrobků vlastní produkce. Cílem těchto značkových prodejen je maximální uspokojování potřeb zákazníků, proto je sortimentní nabídka pečiva doplněna i pekařskými výrobky jiných výrobců, cukrářskými a lahůdkářskými výrobky, nápoji a cukrovinkami. Jedinečnou část sortimentu tvoří výrobky jemného pečiva z listového těsta a loupáky plněné lahůdkovými náplněmi, které jsou vyráběny ve výrobním zámezi přímo na vybraných prodejních místech. Nedílnou součástí činnosti firemních prodejen je monitoring požadavků zákazníka a přenášení těchto poznatků do výrobní praxe Michelských pekáren ať už na poli inovace výrobků, nebo přípravy výrobků zcela nových.

V roce 2004 je patrný zvýšený zájem zákazníků o služby značkových prodejen společnosti Michelské pečárny. Počet zákazníků, vyjádřeno v procentech, se v porovnání s rokem 2002 a 2003, navýšil o více jak 13%. Po několikaletém poklesu zájmu zákazníka o „pultové speciálky“ je to pozitivní signál. Změnily se však jeho nákupní zvyky, zákazník očekává od pekařské prodejny větší podíl sortimentu určeného k rychlému občerstvení, očekává řešení své okamžité stravovací potřeby a to včetně nápojového servisu. Pro další



období existence značkových prodejen společnosti Michelské pečárny to bude směr rozvoje činnosti při současném zachování značek klasické pekařské prodejny s širokým sortimentem čerstvého pekařského zboží.

ZAJIŠŤOVÁNÍ KVALITY

Systém zajišťování kvality a zdravotní nezávadnosti - bezpečnosti širokého sortimentu pekařských výrobků vyráběných v Michelských pekárnách spočívá ve čtyřech základních okruzích, kterými jsou:

- zajišťování a udržování podmínek správné výrobní praxe,
- zajišťování a udržování systému HACCP,
- vstupní kontrola surovin,
- mezioperační a výstupní kontrola výrobků.

V rámci zajišťování podmínek správné výrobní praxe se klade prořadit důraz na práci se zaměstnanci, zejména ve výrobní sféře. Zaměstnanci jsou před nástupem do zaměstnání proškolení v oblastech hygieny osobní, potravin i provozní. Jsou seznámeni se základy a významem systému HACCP. Všichni zaměstnanci z úseků výroby, skladů, údržby a dopravy jsou pak pravidelně proškolení se zaměřením na vytváření a zlepšování podmínek zacházení se surovinami, polotovary a výrobky a zabezpečování účinného čištění strojních zařízení a úklidu provozních ploch. Každodenní dohled na dodržování podmínek správné výrobní praxe ze strany pracovníků odd. zajišťování kvality je v podstatě práce se zaměstnanci, upozorňování na nedostatky a pomoc při odstraňování překážek, které nejsou v souladu s těmito podmínkami. Do této oblasti spadá i zabezpečování ochranné dezinfekce dezinfekce a deratizace. V tomto směru se osvědčuje dlouhodobá spolupráce s odbornou firmou, která zná velmi dobře stav a dispozice našich objektů a díky tomu je stav výskytu škůdců na velmi nízké úrovni.

Michelské pečárny a.s. mají udržovaný systém HACCP. V roce 2002 získaly certifikát HACCP, který byl v následujících letech prověřen externími audity nejen ze strany certifikační organizace. Systém HACCP se soustavně prověřuje a upravuje tak, aby jeho účinnost byla co nejlepší. K tomu slouží jak prověřování jakosti výrobků, zejména kontroly stavu na konci trvanlivosti a kontrola vstupních surovin, tak i sledování a vyhodnocování reklamací. Na základě toho se navrhuje nápravná opatření jakými jsou úpravy receptur nebo technologických postupů, výběr surovin, popř. úpravy balení.

V mezioperační kontrole je soustředěna pozornost především na základní druhy pekařských výrobků jako je běžné pečivo – rolíky, housky a chléb.

Samotná výstupní kontrola kvality výrobků spočívá v kontrole hmotnosti, posouzení vzhledu a dalších senzorických znaků a u balených výrobků také v posouzení stavu obalu a označování. Zjištěné nedostatky jsou bezprostředně projednávány s technologií a mistry.

Závěrem lze říci, že výše jmenované základní okruhy na sebe nejen navazují, ale vzájemně se prolínají, a tím vytváří velmi účinný systém, jehož zabezpečováním, spolu s motivací zaměstnanců na jakost, je trvale vyrovnaná dobrá kvalita našich výrobků.

Ing. Josef Červenka, obchodní ředitel Michelských pekáren a.s.



AKTIVITY SC ČR

Předávání „Osvědčení“ Hospodářské komory České republiky

Dne 11. 10. 2004 v 10.00 hod. v Kongresovém sále HK ČR v Praze proběhlo předávání „Osvědčení“ HK

ČR a Společenstva cukrářů ČR. Toto „Osvědčení“ dostávají nejlepší žáci, kteří vynikají nejen po dobu svého cukrářského studia, ale i u závěrečných zkoušek v našem oboru.

Společenstvo cukrářů ČR zde bylo zastoupeno tajemníkem SC ČR Ing. Davidem Doleželem, který poblahopřál všem přítomným absolventům. Nejprve přednesl projev, ve kterém přál mladým cukrářům a cukrářkám mnoho úspěchů nejen v životě, ale především v této krásné profesi. Poté promluvil a poblahopřál přítomným absolventům ještě zástupci HK ČR a Ministerstva školství ČR.

Ing. Doležel předával těmto výtečnickům též diplom SC ČR spolu s odborným časopisem Český cukrář s přáním, aby toto umělecké řemeslo pozvedli ještě dále. Na svém vystoupení



sdělil i vzkaz těch, kteří loňského roku toto Osvědčení přebírali, a dělají dle vyjádření majitele Bruselské firmy našemu řemeslu i ČR dobré jméno.

V letošním roce připadlo „Osvěd-

čení“ 49 žákům z 19 škol v celé České republice.

SC ČR počítalo s tím, že podobně jako předcházející roky uspořádá toto shromáždění ve Valdštejnském paláci, za účasti místopředsedy senátu, ministrů a předních cukrářských mistrů, včetně vystoupení českých umělců, se kterými má SC ČR dobré vztahy.

Bohužel v letošním roce je toto předávání „Osvědčení“ méně slavnostní, protože celou akci připravila HK ČR bez naší spolupráce.

Prezidentský dort

Dne 28. října 2004, ve výroční den vzniku ČSR, byl podle tradice předán

Společenstvem cukrářů ČR panu prezidentovi na Pražském hradě dort. Každý rok se podoba dortu i jeho chuťové vlastnosti mění. V letošním roce se jednalo o patnáctipatrový výrobek, jehož výška činila 1,5 m. Čeští cukráři by dovedli vyrobit dort ještě větší, ale došlo by k problémům s jeho dopravou do Španělského sálu Pražského hradu. Zástupci cukrářů z celé republiky, kteří byli předáváním přítomni, byli oblečeni ve slavnostních pláštích - tabaretech.

Pro členy společenstva je velkou ctí, předávat panu prezidentovi stavovský dar. Současní cukráři jsou vděční svým předchůdcům za zavedení této krásné a čestné tradice.

Společenstvo cukrářů ČR

Chvála cukrářského řemesla



Všechny cukrářské výrobky mají jedno společné – sladkou chuť. Vjem sladkosti je pro člověka nejoblíbenějším chuťovým požítkem vyvolávajícím společně s konzumovanými tuky ohňostroj štěstí. Jsou aktivována stejná místa v mozku, která se rovněž ožívují při jiných příjemných zážitcích, jako jsou např. pocity fyzické slasti či vý-

buchy radosti a štěstí. Není tedy divu, že „hlad“ lidstva po sladkostech je nekonečný.

Při pohledu do historie zjistíme, že zrod dnešních „sladkých hříchů“ nebyl vůbec jednoduchý a lišil se podle kontinentů a jejich pravěké a středověké izolovanosti. Již dvě základní suroviny – cukr a kakao – mají naprosto odlišný původ.

Základní sladké chutě cukrář dosáhne buď použitím cukru (dnes) nebo medu (ve středověku a dříve). Výroba cukru má svoji bohatou historii a možná málokdo ví, že tato surovina původně pochází z Asie. Nejdříve byl cukr znám v Číně (v 2. století př.n.l.) a odtud se dostal přes země východní a střední Asie až do Egypta. Vyráběl se z rákosy v podobě husté šťávy, která byla později nahrazena šťávou z třtiny cukrové. Teprve do poloviny 18. století se datuje počátek výroby cukru z řepy.

Z opačné světové strany, ze západu, se do Evropy dostala další surovina, bez které si cukrářské výrobky nedokážeme představit a po které byla shánka u všech středověkých královských dvorů, a to kakao. „Pokrm bohů“ neboli Theobroma cacao je název stromu kakaovníku, který plodí bobule obsahující zrnka kakaa, jež se staly nedílnou součástí prastarých mayských rituálních obřadů. Aztékové se naučili přisazovat kakao medem, dochutili jej vanilkou a na světě byla čokoláda – nejslavnější výrobek z kakaa. A tak se postupně díky španělským dobyvatelům dostala čokoládová vášeň do Evropy na panovnícké dvory. Byly jí připisovány afrodisiakální účinky a Casanova ji nazýval „elixírem lásky“. Její obliba je dnes vědecky podložena díky jedinečnému složení kakaa a jeho blahodárného účinku na psychiku člověka. Nejstarší nádoby se stopami theobrominu (alkaloid nacházející se pouze v kakau), které se našly na mayském nalezišti v Belize, pocházejí z roku 2600 př.n.l.

Mnohem mladší, a naprosto prozaickým způsobem vzniklá, je další surovina – margarín. Byl objeven také ve Francii, když se podařilo zmáselnit hovězí lůj mlékem, a to na objednávku Napoleona III. Postupně byl lůj nahrazován dalšími tuky – oleji z tropických plodů (kokosových ořechů, palmových jader, sezamu) a jeho spotřeba a obliba rostla.

A jak je to s historií sladkých pochutin?

Podobně jako u chleba pochází nejstarší zmínky o pečení sladkých výrobků – prvých koláčů – z egyptské říše. Takovéto záznamy dále najdeme i u Řeků a Římanů, kde byli medovými koláči významněji hrdinové a zvláště sezamové koláče se pekly u svatebních příležitostí. Setkáváme se s recepty popisujícími výrobky jako „ovoce položené v medu a ve sladkém těstě“. V této době byl nejpoužívanějším sladidlem právě med. Ten se také na dvoře krále Šalomouna v židovské kultuře kombinoval s fíky, datlemi a s ořechy.

Ve středověku vynikali výrobou sladkostí Turci a Peršané, kteří byli známi jako velcí mlsouni. Každý zná jejich vynález – turecký med. Ale málokdo ví, že v raném středověku se výrobou cukrovinek hojně zabývali lékárníci, protože přítomnost sladké chuti byl jediný způsob, jak pozřít jejich hořké lektvary.

Jedním z nejstarších druhů sladkého pečiva je perník, o kterém je známo, že byl vyráběn již kolem roku 70 n.l., ovšem ve zcela jiné kvalitě, než jak ho známe dnes.

Koláčníci v Praze se objevili již na počátku 14. století. Nejstarším českým cukrářem byl zřejmě obyvatel Malé Strany v době vlády Václava II., který se jmenoval Mates. Ke skutečnému rozvoji tohoto řemesla však dochází až mnohem později, a to za vlády Rudolfa II., kdy do země přišli se svými zkušenostmi a recepty cukráři z Německa, Itálie a Francie.



Dorty vznikly pravděpodobně ve Francii v 15. století a nazývaly se „Torty“. Největší slávy a zřejmě i velikosti dosahovaly dorty ve středověku, zejména při šlechtických oslavách. Zde také vznikla tradice svatebních dortů. Z Francie dále pochází máslové listové těsto z roku 1600. Vzniklo vlastně náhodou, nevědomky přeložením těsta za účelem jeho vylepšení máslem a bylo určené nemocnému zaměstnavateli jeho tovaryšem. Slavný dort Sacher, jak všichni díky naší třístaleté příslušnosti k monarchii víme, pochází z Vídně z hotelu nesoucího stejné jméno. Otázkou je, zda je dnes vyhlášenější Sacher zákusek, nebo Sacher hotel. Další slavný dort – punčový – pochází pravděpodobně z Ruska. Dnes zdomácnělé linecké cukroví má své rodiště v hornorakouském Linci. A několik dalších výrobků je nositeli jmen svých objevitelů, kterými byli např. římský cukrář Pastilla ze dvora Kateřiny z Medici nebo počátkem 18. stol. žijící pařížský cukrář jménem Pralin. Chléb svatého Marka (latinsky Marci panis) pocházející z Německa zdomácněl pod názvem marcipán.

To byla krátká exkurze do minulosti – k předchůdcům našich dnešních dortů, zákusků, dezertů, moučníků, buchet, či jinak nazývaných sladkých výrobků. Již z různorodého názvosloví je patrné, že sortiment skrývající se pod označením cukrářské zboží je nesmírně bohatý. A stále se rozšiřuje. I dnes naše česká cukrařina vstřebává vlivy z okolních i vzdálenějších zemí tak, jak se rozšiřuje nabídka surovin, roste turistický ruch, přichází cukráři ze zahraničí se svými recepturami a nápady. Přesto stále zůstává oblíbený klasický sortiment, který tvoří páteř výroby většiny cukráren a kterému je český zákazník věrný. Kdo by neměl rád věneček, větrník, líkérovou špičku, kokosku, laskonku, listovou trubičku, punčový řez, roládu, biskupský chlebiček nebo indiánka? Ať již původní české nebo zdomácnělé druhy cukrářských výrobků, všechny mají jedno, vlastně dvě věci společné: jsou velmi chutné a nesmírně pracné! V mnoha případech nelze jejich výrobu zmechanizovat, musí se vyrábět ručně a navíc se jejich technologický postup skládá až z několika na sebe přesně navazujících operací. Od přípravy těst, pečení korpusů, přes šlehání krémů a náplní, k finálnímu sesazování, plnění a k povrchové úpravě. Mnoho kroků musí technologicky a časově následovat po sobě v definované kvalitě, množství a čase a stačí pouze jedna malá chyba k tomu, aby byl celý výrobek pokažen. Vyjmeno-

vává všechna úskalí výroby, to by byl dlouhý seznam, ke kterému by se připojilo konstatování, že celé snažení je korunováno minimálním ziskem při směšně nízkých cenách těchto výrobků. Skutečně nelehký je život cukráře v dnešních českých tržních podmínkách.

IREKS ENZYMA je firma, která se snaží svými produkty pomoci. Zjednodušuje práci dodávkou surovin, jež v sobě obsahují několik technologických operací. Cukrář tedy nemusí postupovat krok za krokem, ale v jedné činnosti má již zahrnut určitý technologický úsek. Tak nastává úspora času a lidské práce. Podmínkou je samozřejmě to, že zákazník nesmí být o nic ošizen v kvalitě a v chuti. Na pult obchodu se musí dostat prvotřídní výrobek, který odpovídá všem požadavkům na jakost a bezpečnost potravin. Další samozřejmostí je uplatnění systému dosledovatelnosti surovin, který má firma IREKS ENZYMA zaveden již od roku 1998.

Následují příklady našich výrobků, u kterých jsme nejen přesvědčeni, že se nám podařilo splnit všechna výše vyjmenovaná kritéria, ale které – a to je hlavní – o své kvalitě a přínosech přesvědčily naše zákaznicky cukráře:



Dvě směsi určené pro výrobu líkérovných špiček, jež přináší nebyvalou úsporu času odstraněním pracnosti při přípravách obou krémů.



Celkem 8 druhů kompletních směsí Sandra, které slouží k výrobě piškotových, třeňových a piškotových hmot. Z těchto hmot se vyrábí dortové korpusy, piškotové rolády, bábovky, biskupské chlebičky, muffiny atd., dále potom tradiční české výrobky jako makovník, ořechovník, perník a babeta. Tyto směsi zajišťují konstantní kvalitu výrobků jak při výkyvech v kvalitě mouk, tak i při použití různého strojního vybavení na cukrárnách.



Kdo si zkusil někdy vyrobit tzv. pálenou hmotu a upéct věneček nebo větrník, tak ví, jak obtížný je to technologický proces a kolika chyb se musí pro zdárný výsledek vyvarovat. Všechna úskalí se dají překonat použitím této směsi.



Jak již naznačuje název, jedná se o bílkovou směs pro rychlou a jistou výrobu veškerých bílkových pěnových hmot, tj. kokosek, laskonek, listových trubiček, indiánů a sněhového pečiva.



Pasterované a stabilizované výrobky řady Melange umožňují cukrářům a pekařům pracovat s vaječnými hmotami, které jsou technologicky a hlavně mikrobiologicky naprosto v pořádku. Tzn. splňují velmi přísná mikrobiální kritéria a přitom jsou svoji stabilizací vyladěna tak, aby se ve výrobě používala stejně jako vejce čerstvá.



Směsi Vanesa a Vanesa Basic Mix jsou příkladem použití moderní technologie úpravy škrobů tak, aby bobtnaly za studena, tedy bez vaření. Po prostém zamíchání zákazník obdrží voňavý a pevný vanilkový krém, který je připraven k dalšímu použití.



Směs Zaneta, která v sobě zahrnuje všechny komponenty vařeného žloutkového krému, byla vyvinuta na konkrétní přání cukrářů, kteří vyrábějí klasické vanilkové krémy vařením. Opět se velmi jednoduše zamíchá a poté uvaří.

Příklady těchto surovin demonstrují trendy dnešní cukrářské výroby:

- zachovat klasický sortiment,
- dodávat co nejvyšší kvalitu a chuťové nejlepší výrobky,
- plnit požadavky odběratelů v co nejkratších termínech.

Sklobení těchto požadavků v kombinaci s podhodnocenými prodejními cenami není jednoduché. Ale cukráři to nevzdávají. Milují své řemeslo, protože dobře vědí, že jejich výrobky přináší lidem radost, že jejich konzumací vzbuzují libé požítky a snad i zmiňovaný ohňostroj štěstí. Chvalme jejich práci, o které se ve společnosti tak málo ví a která je leckdy nedocenená.

Eva Nováková

Hamé Babice zahájilo výrobu paštik v Rusku



Na snímku je s ministrem zemědělství ČR Jaroslavem Palasem i Jaroslav Bašta, český velvyslanec v Rusku.

BOGOLJUBOVO (Rusko) (li) – V Ruské federaci je 18 krajů, na čtvrtém místě co do úspěšnosti v podnikání patří Vladimírský. Je po Moskvě, Moskevském a Jaroslavském

kraji čtvrtým na žebříčku ekonomické úspěšnosti. Právě zde, deset kilometrů od čtyřstatisícového města Vladimír, v Bogoljubovu zakoupila vloni moravská firma Hamé Babice zkrachovalou

konzervárnu. Výrobce paštik a dalších výrobků Hamé Babice oficiálně zahájil 7. října výrobu v Rusku. V nové provozovně v Bogoljubovu asi 200 kilometrů od Moskvy zatím vyrábí 52 druhů základního sortimentu. Denně ve dvousměnném provozu na čtyřech linkách vyprodukuje 20 tun výrobků. Příští rok chce firma závod rozšířit. „Pro příští rok plánujeme rozšíření závodu o výrobu masových dětských výživ, hotových jídel, dětských nápojů a případně kečupů,“ řekl ředitel Hamé Leoš Novotný.

Firma patří v Rusku mezi největší dodavatele paštik. Dosud své výrobky dovážela z Česka, teď chce většinu ruské poptávky pokrýt závodem v Bogoljubovu. „Současnou výrobou v Rusku pokrýváme 80 procent prodeje; 20 procent sortimentu, který umíme v Rusku prodávat, jde z ČR. Jsou to především některé druhy paštik, které tady nevyrábíme, kečupy a kojenecká výživa,“ řekl Novotný.

Loni Hamé koupilo nefunkční továrnu v Bogoljubovu; do její rekonstrukce investovalo asi 200 milionů rublů (173 milionů korun). Opravy skončily letos v srpnu, poté prošla provozovna certifikací ruských úřadů. Část strojů z původní konzervárny se odvezla do Čech, aby se repasovaly a nyní slouží výrobě. Větší část technologie je nová. „Je to první potravinářská firma, která operuje na ruském trhu prostřednictvím svého závodu, který přímo v Ruské federaci vyrábí zboží,“ řekl Jaroslav Bašta, velvyslanec České republiky v Rusku. Vyjádřil vstřícnost centrálních orgánů, které pomohly k urychlení povolenáčního řízení. Byly to desítky, ne-li stovky různých razítek, říkají čeští konzerváři, kteří jako výsadek působí v Bogoljubovu. „Ruští veterináři byli velmi přísní a říkali nám, chcete-li působit na našem trhu musíte být lepší, než naši potravináři,“ prozradila Lucie Drlíková,

obchodní ředitelka Hamé Trade, která působí v Moskvě. Uvedla, že zhruba 80 procent výrobků z vlastního závodu v Bogoljubovu jde do celého Ruska prostřednictvím velkých nadnárodních společností, jako je třeba Metro, Auchan, Billa, Spar, Marktkauf a nebo Ramstore. O zbytek se dělí malé prodejny tržní sítě. Z domácích ruských řetězců jmenovala namátkou Kopejku, Kontinent, Pjaťoročku a Pjerkrostok.

Na slavnostní otevření závodu se přijel podívat i český ministr zemědělství Jaroslav Palas. České potravinářské firmy podle něj mají v Rusku potenciál také v jiných oborech. „V potravinářském průmyslu je v Rusku prostor pro pivovary,“ uvedl. „Zájem je i o zemědělskou prvovýrobu, nabízejí technologie pro chov skotu a plemenný materiál,“ dodal.

Přínos Hamé pro Bogoljubovo si pochvaloval zástupce gubernátora Vladimírské oblasti Vjačeslav Gusev. Český investor z Babic totiž vytvořil pro Rusy 152 pracovních míst a do budoucna chce výrobce paštik počet zvýšit na 350 míst.

Úspěch továrny ale bude podle jejích zástupců záviset i na dobré znalosti chuti Rusů. Degustátory paštik má proto Hamé přímo v novém závodě. Podle výzkumů firmy byly dosud v Rusku nejoblíbenější paštiky z vepřového masa, chutě Rusů se ale začínají měnit. „V poslední době přechází obliba k drůbežím paštikám – kachním a husím. Nejoblíbenějším balením je 120gramová plechovka, což je snídaně balení,“ řekl ředitel vývozu Hamé Bohumil Dráblik.

„Rusům nestačí samostatná jätrová paštika, většinou chtějí doplňky – zeleninové, kořeněné, či přidání jiného druhu masa. Například velmi oblíbený je v ruské kuchyni kopr, tak s ním taky počítáme,“ dodal. Společnost Hamé měla loni obrát 3,5 miliardy korun,

z toho 24 procent tvořil vývoz. Letos očekává nárůst obrátu asi o deset až 15 procent. Export by měl představovat asi třetinu obrátu. Společnost zaměstnává 2000 lidí a v ČR provozuje pět výrobních závodů. Zároveň má spoluúcast v potravinářském podniku v Moldávii a nedávno ukončila jednání o kapitálovém vstupu do závodu v Rumunsku. Vyrábí asi 1500 druhů potravinářských výrobků.

Jak prozradil ředitel Novotný, v Bogoljubovu se v blízké budoucnosti počítá ještě s výrobou kojenecké výživy. „V závodě je ještě volná kapacita, tak ji využijeme,“ dodal. Zatím se surovina z převážné míry do Ruska dováží, ale v samotném Bogoljubovu a blízkém městě Suzdat působí dvě velké zemědělské společnosti s velkochovy jatečných zvířat. „Zatím jsou ale u nás farmářské ceny vyšší,“ řekl Michail Nikolajevič Ivanov, starosta Suzdal. „Prasata se jatkám prodávají tak za padesát až padesát pět rublů kilogram v živé váze a skot za sedmdesát rublů kilogram. Odpovídá to době výkrmu a nákladům,“ uvedl. Bude podle něj záležet na státních dotacích, jestli se ceny sníží. „Máme zájem, aby se v regionu zvýšila zaměstnanost. Chceme zainteresovat zemědělce na produkci pro bogoljubovský závod Hamé,“ uvedl Vjačeslav Gusev, zástupce gubernátora kraje Vladimír.

Roční obrát firmy Hamé je 3,9 miliard korun. V České republice má pět výrobních závodů. Kapitálovou spoluúcast má ve výrobním závodě v Moldávii. V ruském Bogoljubovu působí závod Hamé s ryze Českým kapitálem.

Hamé má ukončené jednání o kapitálovém ovládnutí výrobního závodu v Rumunsku.



Řada bonbonier "ORION MODRÉ Z NEBE" získala mezinárodní cenu "SIAL d'OR"

Bonboniéry ORION MODRÉ Z NEBE, vyráběné v závodě ZORA Olomouc, jsou na českém trhu od podzimu 2001. V roce 2003 došlo k velké změně, kdy se celá řada objevila v novém balení, s novým designem, novými příchutěmi a tvary bonbonů. Díky vynikající kvalitě se tato značka stala nejprodávanější značkou bonboniér v ČR. Na říjnovém mezinárodním veletrhu SIAL v Paříži porota složená z novinářů z 27 zemí udělila řadě "ORION MODRÉ Z NEBE" cenu „Zlatý Sial - kategorie země“ za nejlepší potravinářskou inovaci v České republice v roce 2003.



U společnosti Rybářství Třeboň jsou v plném proudu podzimní výlovy

TŘEBOŇ (Jindřichohradecko) (zub) – Asi 130 tun ryb by měl postupně vydat rybník Rožmberk, který je rozlohou 647 hektarů největší v zemi. Přírůstky ryb, kde převažuje kapr, jsou průměrné a zhruba stejné jako v posledních pěti letech, řekl výrobní ředitel podniku Josef Malecha.

„Rožmberk by měl nyní vydat 110 tun kapra a asi 20 tun vedlejších ryb. Z nich to bude zejména tolstolobik a amur a dravé ryby jako candát, štika a sumec. Navíc jsme zde již v průběhu léta ulovili na plné vodě pro exportní účely 50 tun tržního kapra,“ uvedl Malecha. Připomněl, že Rožmberk je podle rybářské terminologie dvouhorkový, což znamená že se loví vždy po dvou letech. Na výsledcích jeho posledního výlovu v roce 2002 se negativně odrazilo záplavy, které rybník tvrdě zasáhly. Jeho hráz tehdy zadržela asi jedenáctkrát více vody, než na kolik je dimenzován. Pozdržela tak kulminaci záplavové vlny postupující po Lužnici a Vltavě do Prahy.

Rybářství Třeboň očekává od podzimních výlovů, které začaly tento týden a potrvají zhruba do poloviny listopadu, podobný výnos jako loni. Firma by měla získat 1935 tun

ryb, z toho 1800 tun kapra. Celková produkce tržních ryb plánovaná Rybářstvím Třeboň na letošní rok činí 2950 tun.

V rámci podzimních výlovů, které přitahují množství diváků z domova i ze zahraničí, přišly na řadu i známé velké rybníky. Vedle Rožmberka lovili třeboňští rybáři například shodně od 18. až 22. října Tisý Velký s 314 hektary a Záblatý s 310 hektary. Závěr pak bude patřit od 10. do 14. listopadu 215hektarovému rybníku Svět v Třeboni.

Tržby Rybářství Třeboň, které je největším rybářským podnikem v zemi, loni činily 194 milionů korun. Oproti roku 2002, jenž přinesl ničivé povodně, se zvýšily o 35 milionů korun. Společnost hospodáři na 7440 hektarech rybníků, z nichž 6545 hektarů vlastní. Zbývající plochu si pronajímá od měst, obcí a soukromých majitelů.



Čeští rybáři usilují o odpovídající zařazení v rámci EU

Ryb pro vánoční trh bude dost, ceny mohou i klesnout

PRAHA (zub) – Ryb bude letos na vánočním trhu podle ministerstva zemědělství dostatek. Roční domácí produkce podle odhadů podobně jako loni překročí 19.000 tun. Vzhledem k nasycenosti trhu se předpokládá, že by ceny před Vánoci proti loňsku neměly růst, mohly by i klesnout. Cena výběrového kapra by podle odborníků resortu v průměru neměla přesáhnout 65 korun za kilogram, první třída by měla být asi za 55 korun.

Také ředitel Klatovského rybářství Jaroslav Průcha soudí, že ceny zůstanou zhruba na loňské úrovni. Producenti by potřebovali vzhledem k růstu nákladů ceny spíše zvýšit, uvedl Průcha.

Podle jeho názoru se ale na trhu nic dramatického dít nebude a kapr by měl být na sádkách od 65 korun. V cenách přítom budou krajové rozdíly. V jižních nebo západních Čechách bude cena ryby jiná než v centru Prahy.

Rybáři podle Průchy nezdrazili čtvrtým rokem, přestože rostou ceny vstupů. Důvodem je mimo jiné i velká konkurence bílého masa, například kuřat, kachen či krůt, uvedl ředitel Klatovského rybářství, které každoročně vyloví přes 1000 tun ryb a patří mezi přední producenty v republice.

Letošní rok byl podle MZe z hlediska přírodních podmínek pro rybníkářskou produkci mimořádně výhodný. Pouze v některých oblastech postihly chovatele havarijní úhyny, které ale chov jako celek neovlivnily.

Produkce v posledních deseti le-

tech kolísala od 18,2 tisíce tun živé hmotnosti do 20,8 tisíce tun. Důvodem živých ryb se pohyboval v řádu několika stovek tun. Vývoz byl nižší v roce 1997, kdy bylo exportováno 7201 tun ryb. Rekordních 10.100 tun ryb Česko exportovalo v roce 2001.

Podle ministerstva se dá na základě dosavadních zkušeností odhadovat, že i letos se zpeněží asi polovina produkce na zahraničním trhu.

Češi sní v průměru ročně kolem kilogramu sladkovodních ryb na hlavu ročně a čtyřikrát více mořských produktů. Důvodem je nejen poměrně vysoká cena sladkovodních ryb, ale i výběr polotovarů a zaběhnutý zvyk konzumace kaprů jen o Vánocích.

V Česku je 24.000 rybníků o ploše 52.000 hektarů. Většina z nich je ale nepřiměřeně zabahněná. Plocha rybníků přes nově budované nádrže a odbahnňování zůstává stejná vlivem zanášení a zarůstání. V tuzemsku je asi 90 významných a evidovaných producentů ryb. Vedle nich působí několik set dalších malovýrobců, kteří odhadem produkují asi 600 tun ryb ročně.

TŘEBOŇ (Jindřichohradecko) (zub) – I když produkce ryb v zemích Evropské unie (EU) je orientována na pstruha, lososa a mořské ryby, čeští rybáři věří, že rybníkářství a sladkovodní ryby v unii postupně najdou odpovídající zařazení. Zatím všechny dosud přijaté či připravované směrnice EU jsou zcela dominantně orientovány na intenzivní chovy ryb a specifické podmínky rybníkářství jsou v nich respektovány jen velmi omezeně. Uvedl to ředitel Rybářského sdružení ČR Václav Šilhavý.

Roční produkce kapra, který je naší dominantní rybou, se podle něj v zemích EU pohybuje kolem 65.000 tun. České rybníkářství ročně vyrobí kolem 19.000 tun tržních ryb, z toho 17.000 tun kapra. Polovina produkce kapra se přitom vyveze.

„Do EU spolu s námi přistoupily i další země s rybářstvím orientovaným na sladkovodní ryby. Proto se



v evropské rybářské politice musí najít prostor pro zviditelnění sladkovodních ryb a pro podporu rybníků, v nichž tyto ryby chováme. Pro EU toho tradič-

niho pojetí, snad s výjimkou Bavorska a Francie, je naprosto nová záležitost,“ uvedl Šilhavý.

„Jako samozřejmost vidím, že vstupem Česka do EU se pro české rybáře nic nezmění k horšímu,“ dodal.

Katastrální plocha českých rybníků činí 51.000 hektarů, z toho 42.000 hektarů je využíváno k chovu ryb. Rybářské sdružení ČR předpokládá, že roční produkce tržních ryb bude i v příštích letech činit 19.000 až 20.000 tun s dominantním podílem kapra (kolem 17.000 tun).

Rybářské sdružení ČR má nyní 60 členů, z toho 48 právnických a 12 fyzických osob.

Zahrnuje všechny rozhodující rybářské subjekty ČR, rybářský výzkum i rybářské školství. Jeho členy jsou i Český rybářský svaz a Moravský rybářský svaz. Na celkové produkci tržních ryb v zemi se členové rybářského sdružení podílejí 85 procenty.

Rybenor se přestěhoval kvůli normám EU do nových provozů

MLÉKOJEDY (Litoměřicko) (zub) – Zpracovatel ryb, firma Rybenor, se přestěhoval kvůli splnění norem Evropské unie z Žalhostic na Litoměřicko do sousedních Mlékojed. Náklady na vybudování nového provozu, kde se zpracovávají také mořské ryby, dosáhly 65 milionů korun, řekl jednatel Eduard Štolba.

Nová továrna splňuje podle Štolby především požadavky na ekologické

provoz a hygienické podmínky EU. Moderní technologie výroby umožňují ročně zpracovat 4800 tun ryb, což je o 1800 tun více než ve starém provozu v Žalhosticích.

Firma zaměstnává 80 lidí a chce výrobu postupně rozšiřovat. Ryby v různých podobách dodává společnost především na český trh, část produkce vozí na Slovensko a do Norska, odkud firma dováží mořské ryby.

Starý výrobní závod v Žalhosticích byl založen v roce 1858. Ryby dodávala firma například císařskému dvoru ve Vídni. V roce 1994 byl závod zprivatizován a novým majitelem je Rybenor s.r.o., který spolupracuje s norskou exportní firmou Czechoslonor.

Objekt v Žalhosticích, který byl v roce 2002 částečně zaplaven, zůstal ve vlastnictví firmy. Pokud pro něj společnost nenajde využití, prodá ho.

Rybáři při výlovu zápolili s tíhou ryb i počasím

TOVAČOV (zub) – Síť plně šupináčů vytahovali od časného rána 19. října rybáři z Hradeckého rybníka v Tovačově na Přerovsku. Výlovu přihlížely stovky zvědavců, které neodradilo ani deštivé počasí. Tamní rybářství očekává úlovok kolem 55 tun, z nichž prošla rukama mužů v holinkách a gumových zástěrách zhruba polovina.

„Naše očekávání se zřejmě naplní, ale kapři jsou v porovnání s loňským rokem až o 40 dekagramů lehčí. Může za to chladné počasí v letošním roce, kdy ryby až do července moc nežraly a nepřibývaly na váze. Sezónu hodnotím jako průměrnou,“ řekl vedoucí Rybářství Tovačov Jiří Zahradníček. I tak podle něj zůstanou ceny kaprů na stejné úrovni jako loni.

Přímo na hrázi se kilogram kapra prodával za 68 korun, výběr za 73 ko-



run. Kromě toho si lidé mohli zakoupit i tolstolobiky, liny a amury.

Kapři z tohoto výlovu neskončí na vánočním trhu, ale jsou určeny na export a pro drobný prodej.

Diváci, kteří sledovali umění rybářů, si mohli na hrázi koupit nejen živé ryby, ale i hotové speciality. K dostání byl pečený či smažený kapr, pstruzi i uzený tolstolobik. „Přichází snědli kolem čtyř metrů ryby,“ řekl Zahradníček.

„Přijeli jsme s manželem a dcerou, od nákupu ryby nás odradily obrovské fronty. Má to tu ale atmosféru a výlet se nám líbí,“ svěřila se návštěvnice z Přerovska. Pořadatelé zajistili i celodenní hudební doprovod, rybí tombolu a poblíž rybníka stála také řada kolotočů a dalších atrakcí.



Experti rozhodli o nejlepších pivech roku 2004, média určila nejpopulárnější značky piv



Ing. Jaroslav Horehled, výrobně-technický ředitel, vrchní sládek Pivovaru Janáček, a.s., převzal vítězné ocenění piva Janáček Patriot v kategorii světlá výčepní piva.



Třetí místo v anketě popularity piv Naše pivo 2004 obsadila značka Bernard, diplom převzal Ing. Stanislav Bernard, ředitel Rodinného pivovaru Bernard, a.s. a dále značka Budweiser Budvar z Budějovického Budvaru, n.p.; cenu z rukou Ing. Jana Veselého, předsedy ČSPS a prezidentky PREMIUM CLUBU Mgr. Věry Husákové převzal Ing. Daniel Jirovec, marketingový ředitel Budějovického Budvaru, n.p.



Pivo Pilsner Urquell se umístilo na druhém místě v anketě Naše pivo 2004 - prezidentka PREMIUM CLUBU Mgr. Věra Husáková a Ing. Jan Veselý, předseda ČSPS předávají diplom Ing. Václavu Berkovi, manažeru Pivovaru Plzeň ze skupiny Plzeňský Prazdroj, a.s.



Radegast Premium, jehož výrobcem je Plzeňský Prazdroj, a. s., Pivovar Radegast, se stal mezi 31 přihlášenými značkami vítězem kategorie světlé ležáky - cenu převzal Ing. Ivo Kaňák, manažer pivovaru Radegast.

Praha 30. září 2004 - Radegast Premium, jehož výrobcem je Plzeňský Prazdroj, a. s., Pivovar Radegast, se stal mezi 31 přihlášenými značkami vítězem kategorie světlé ležáky v nejprestižnější soutěži českých piv České pivo roku 2004, kterou vyhlašuje Český svaz pivovarů a sladoven (www.cspas.cz) společně s Výzkumným ústavem pivovarnickým a sladařským. Na druhém místě se umístilo Starobrno Ležák, jenž se vyrábí v pi-

vovaru Starobrno, a. s., a třetí místo obhájil Velkopopovický Kozel Premium z Pivovaru Velké Popovice, který patří do skupiny Plzeňský Prazdroj, a. s. V kategorii světlá výčepní piva, do které bylo přihlášeno 26 značek, se na třetím místě umístilo pivo značky Velkopopovický Kozel světlé výčepní od stejného výrobce, na druhém místě skončil loňský vítěz Starobrno Tradiční, jehož výrobcem je Starobrno, a. s. Vítězem se stal Janáček Patriot, vyráběný Pivovarem Janáček, a. s., z Uherského Brodu.

U přihlášených vzorků jsou zkoumány senzorní vlastnosti piva a vyhodnocuje se, která piva nejlépe chutnají. Specifikem této nejprestižnější soutěže u nás, kterou jako jedinou akci svého druhu vyhlašuje a garantuje Český svaz pivovarů a sladoven je, že součástí testování piv jsou i analytické rozborly. Ty zjišťují původní koncentraci, obsah alkoholu, barvu a obsah oxidu uhličitého v nápoji. Dalšími posuzovanými kritérii jsou pěnivost piva, hodnota pH-koncentrace vodíkových iontů a též další vybrané analytické parametry. Analýzy provádí akreditované laboratoře Výzkumného ústavu pivovarského a sladařského (VÚPS), a. s., v Praze. Ten také odpovídá za chod, organizaci, technickou část soutěže a vyhodnocení výsledků.

Novým vítězem novinářské ankety o popularitě piva „Naše pivo 2004“, které se v letošním roce zúčastnilo rekordních 102 redakcí novin, časopisů, rozhlasových a televizních stanic, internetových médií i nezávislých novinářů z celé republiky, se stal Gambri-

nus z Plzeňského Prazdroje, a. s., Pivovaru Plzeň. Na druhém místě skončil Pilsner Urquell od stejného výrobce. O třetí místo se podělilo pivo značky Bernard z Rodinného pivovaru Bernard, a. s., a Budweiser Budvar, jehož výrobcem je Budějovický Budvar, n. p. Na dalších místech se umístil Velvet, jehož výrobcem jsou Pivovary Staropramen, a. s., a šestou nejpopulárnější značkou mezi médii je pivo z Královského pivovaru Krušovi-

ce, a. s. Celkem redakce nominovaly 41 značek piv vyráběných u nás. Každá redakce obdržela od hlavního organizátora ankety a jejího garanta - Českého svazu pivovarů a sladoven kromě pravidel i orientační přehled značek piv vyráběných u nás. Pořadí se stanovilo prostým součtem jednotlivých nominací od zúčastněných redakcí nebo nezávislých novinářů.

„České pivo jako národní nápoj se stalo pojmem doma i v cizině, je součástí

naší historie i kultury a patří k tomu nejlepšímu, co reprezentuje naši zemi v zahraničí,“ uvedl Jan Veselý, předseda Českého svazu pivovarů a sladoven. „Proto pořádáme tuto soutěž kvality piv nejen mezi odborníky, ale zajímá nás rovněž názor médií na naše pivo - obojí je určitým měřítkem a signálem spotřebitelům i výrobčům,“ dodal Jan Veselý.

Odborná soutěž České pivo roku 2004 navazuje na předchozí ročníky a na akce pořádané v rámci zaniklého veletrhu PIVEX. Soutěž je vyhlašována pouze pro piva vyrobená v ČR a podobně jako anketa o popularitě piv Naše pivo 2004 je součástí projektu České pivo. Ten byl Českým svazem pivovarů a sladoven vyhlášen v prosinci 1999 a zahájen v létě roku 2000. Projekt je dlouhodobý a neklade si za cíl přesvědčovat formou nákladné reklamní kampaně o přednostech té které značky piva. Jeho základním smyslem a úkolem je seznamovat nejširší veřejnost s historií i současností výroby piva v českých zemích, s tím, co pivo obsahuje a jakým způsobem ovlivňuje lidský organismus. Dalším cílem projektu je rovněž zlepšení image piva. Vysoká kvalita a vynikající parametry českých piv potvrzují, že tento nápoj patří nejen do hospod a hospůdek, ale má své místo v restauracích té nejvyšší úrovně a je vhodný i při slavnostních příležitostech. Projekt České pivo si klade za cíl oslovit i další cílové skupiny, k nimž patří např. ženy a mladší generace. V pořadí šestý ročník projektu bude slavnostně vyhlášen v listopadu během Slavnosti nového piva.

Český svaz pivovarů a sladoven



Ing. František Krakeš, předseda představenstva a generální ředitel pivovaru Starobrno, a.s. převzal diplom za druhé místo v kategorii světlá výčepní piva pro pivo Starobrno Tradiční, jehož výrobcem je Starobrno, a. s.

Pivovar Velké Popovice otevřel nové distribuční sklady piva

VELKÉ POPOVICE (zub)- Pivovar Velké Popovice, který je součástí skupiny Plzeňský Prazdroj, otevřel nové distribuční sklady. Úprava logistické části areálu stála téměř 80 milionů korun, řekl mluvčí pivovaru Alexej Bechtin.

Původní sklad byl postaven na roční kapacitu výroby do 900.000 hektolitřů, ale pivovar už v roce 2002 překročil milionovou hranici. Plzeňský Prazdroj plánuje v následujícím období další zvyšování výroby ve Velkých Popovicích, proto vedení firmy rozhodlo rozšířit jeho skladovací a manipulační kapacity, včetně nového zatepleného a klimatizovaného skladu piva.

Logistické zázemí pivovaru Velké Popovice má nyní k dispozici, včetně původních kapacit, asi 5100



metrů čtverečních vytápěných skladů o kapacitě 7500 palet piva. Plzeňský Prazdroj dodává svou produkci více než 30.000 zákazníkům, což představuje denně kolem 5000 objednávek a přibližně 1000 vypravených nákladů. „Tento systém distribuce vyžaduje velmi účinný a spolehlivý průběh všech procesů v distribučních skladech. Proto jsme se rozhodli investovat do kapacity skladů ve Velkých Popovicích a také obnovit flotilu vysokozdvizných vozíků,“ uvedl obchodní a distribuční ředitel Plzeňského Prazdroje Otakar Binder.

Kromě výstavby nových skladů ukončil v těchto dnech Plzeňský Prazdroj také projekt dodávky více než stovky vysokozdvizných vozíků do svých distribučních skladů.

Hanušovický pivovar získal medaili na festivalu piva ve Švédsku

HANUŠOVICE (Šumpersko)(zub) - Světly ležák Holba Prémium z produkce hanušovického Pivovaru Holba získal stříbrnou medaili na podzimním mezinárodním Stockholmském festivalu piva a whisky ve Švédsku. Navázal tak na loňský úspěch sesterského pivovaru Přerov, který si tehdy odvezl ze Švédska stříbro za tmavé výčepní pivo Zubr Classic. Výkonný ředitel hanušovického pivovaru Vladimír Zíka řekl, že se podnik zúčastnil přehlídky piva ve Švédsku poprvé. „Je to velký úspěch. Stockholms-



ský festival patří mezi čtyři největší přehlídky piva na světě,“ uvedl ředitel.

Na festivalu se podle něj pravidelně prezentuje až 600 druhů piv světově známých značek. Jsou rozdělena do více než 20 kategorií, ve kterých jednotlivé vzorky hodnotí světoví odborníci, uvedl ředitel pivovaru. Doplnil, že festival každoročně navštívuje přes 200.000 lidí. Medailista Holba Prémium tvoří asi deset procent celkové produkce hanušovického pivovaru, která loni dosáhla 469.000 hektolitřů.

Doc. Ing. Jan Šavel, CSc. vchází do Síně slávy českého pivovarství a sladařství

VÝZNAMNÉMU VĚDCI A DRŽITELI ŘADY PATENTŮ BYLO UDĚLENO NEJVYŠŠÍ ODBORNÉ OCENĚNÍ ČESKÉHO SVAZU PIVOVARŮ A SLADOVEN

Praha (bb) - Doc. Ing. Jan Šavel, CSc. vedoucí výzkumník Budějovického Budvaru, n. p. byl na Svatováclavské slavnosti českého piva uveden do Síně slávy českého pivovarství a sladařství. Toto nejvyšší odborné ocenění je udělováno Českým svazem pivovarů a sladoven od roku 2002. Jeho smyslem je přihlásit se k mnohaleté tradici výroby piva u nás a zároveň dát najevo, že bez profesionality, znalostí a individuálních schopností lidí pracujících v pivovarnictví a sladovnictví by nikdy nebylo možné dosáhnout vysoké prestiže a vynikajících výsledků obou oborů.

„Naše pivovarství a sladařství má řadu vynikajících odborníků, kteří se zasloužili o slávu českého piva a šíří ji u nás i v zahraničí,“ uvedl Ing. Jan Veselý, předseda Českého svazu pivovarů a sladoven. „Navíc však máme štěstí v tom, že tito lidé jsou s to své vědomosti a znalosti předávat nastupující generaci a zajistit tak pokračování me-

zinárodního věhlasu českého pivovarství a sladařství i do budoucna,“ dodal Jan Veselý.

Doc. Ing. Jan Šavel, CSc., (1944) celý život spojil s působením v Českých Budějovicích, kde se narodil. Po absolvování Vysoké školy chemicko-technologické nastoupil v roce 1967 do tehdejších Jihočeských pivovarů, n. p., a v Budějovickém Budvaru, n. p., pracuje dodnes. Postupně zastával pozice vedoucího podnikové laboratoře a útvaru řízení jakosti a posléze se stal vedoucím samostatného výzkumného pracoviště v Budějovickém Budvaru, n. p. Jeho původní specializací byla pivovarská mikrobiologie a své poznatky i praktické zkušenosti shrnul do knihy Mikrobiologická kontrola v pivovarech. V té době také začíná jeho období vynálezů, např. jeho návrh originální pudy pro prokazování cizích kvasinek a mléčných bakterií znamená rozšíření metod mikrobiologické

kontroly. Další oblastí jeho profesního zájmu byly metody kontroly a navrhování nových kontrolních metod a přístrojů. Habilitoval v roce 1996 prací „Modernizace kontroly pivovarské výroby“.

„Vstoupit do Síně slávy je pro mě velká čest. Celý život jsem věnoval výzkumu výroby a kontroly kvality piva, aby se tento náš národní nápoj dostal ke spotřebiteli v té nejlepší kvalitě.“ sdělil vedoucí samostatného výzkumného pracoviště Budějovického Budvaru, n. p. Doc. Ing. Jan Šavel, CSc. a dodal: „doufám, že má práce trochu přispěla k dalšímu rozvoji tradice a věhlasu pivovarnictví v České republice.“

Docent Šavel je odborně činný v řadě našich i mezinárodních institucí. Je členem Skupiny pro pivovarskou vědu v European Brewery Convention. Pedagogicky působí na Vysoké škole chemicko-technologické v Praze a na Ji-



hočeské univerzitě v Českých Budějovicích. Dále je členem vědeckých rad Fakulty potravinářské a biochemické technologie VŠCHT v Praze i Výzkumného ústavu pivovarského a sla-

dařského v Praze. Jan Šavel publikoval více než 150 sdělení doma i v zahraničí. Je autorem a spoluautorem asi třiceti patentů.

Jaká vína přinese ročník 2004 ?

Po řadě teplých let, kdy vyšší tepelná intenzita zkracovala jednotlivé fenofáze růstu a vývinu keřů révy vinné a kdy jsme byli ochotni věřit tomu, že globální oteplování planety může vést i ke změnám v našem odrudovém sortimentu ve prospěch později zrajících odrůd, nás letos příroda přesvědčila o tom, že hlavním rysem našeho klimatu je jeho nestálost.

Zadržované vyrašení očekává mělo kladný vliv na dodatečnou diferenciaci květenství, která prochází v období před rašením při teplotách kolem 6-8°C a má kladný vliv na větvení třápniny květenství a tím i na velikost budoucích

hroznů. Větvení třápniny bylo zadržovaným vyrašením zvýšené, ale deštivé počasí v období květenství nedovolilo vzhledem ke zhoršeným podmínkám opylení a oplodnění kvítků vývoj značnějšího počtu bobulí v hroznech. Teplá a vlhká perioda po odkvětu přála nejen vývoji nasazených bobulí, ale i rozvoji houbových chorob - nejprve plísni révové (peronospóre) a později velmi intenzivní vlně padlí révového (oidia). Silnému rozvoji houbových onemocnění pomáhaly hlavně každodenní silné rosy. Sucho a teplo před zaměkáním bobulí dávalo naději na urychlené zrání hroznů. Cu-

kernatost bobulí stoupala až překvapivě rychle. Vzrůstala naděje na zajímavý ročník, který přes celkové zpóźedění vegetace přinese opět dobrou kvalitu vín. Nové vydatné deště ukázaly, že ročník 2004 bude prubířským kamenem rozdílů mezi zaměřením produkce na kvalitu nebo kvantitu. Letošní vývoj počasí zvýraznil v první řadě v obsahu cukrů opodstatněnost významu opatření zaměřených na zvýšení kvality. Mezi ně patří hlavně nižší zatěžování keřů úrodou hroznů, které začíná již zjara při řezu ponecháním menšího počtu plodných oček na keřích. Pokračuje při podlomu úpra-

vu počtu výhonů i odstraněním části květenství. Před květením se prosvětli prostor kolem květenství, před zaměkáním se odkryje zóna hroznů alespoň z jedné strany a při zaměkání se odřežou hrozny, které se při zrání opožďují. Snížené množství a lépe osvětlené hrozny jsou zárukou lepšího vyzrání nejen zvýšením cukernatosti, ale i snížením obsahu kyselin, chuťově nepřijemných tříslovin a trpkých látek.

Tam, kde se dovedli vypořádat s manuálně náročným ošetřením zaměřeným na zvýšení jakosti hroznů, mohou očekávat zajímavá vína i když s odlišnou šká-

lou aromatických látek, nežli jak jsme je vnímali v posledních teplých létech. V bílých vinech bude více primárního aroma - citrón, angrašt, grepy, broskev. V červených více černého rybízu, sladkovišně, jeřabin a brusinek.

Vína jsou krásná svou nekonečnou rozmanitostí, podle odrůd, půdy, ročníků a jistě také podle umění vinaře ztvárnit je k obrazu místa vzniku i k obrazu svému, o němž doufá, že zaujme milovníky vín všeobecně, ale hlavně ty, kteří dovedou hledat jedinečné mezi všeobecnými.

Prof. Ing. Vilém Kraus, CSc.

Čeští vinaři budou moci žádat o podporu z evropských fondů

PRAHA (li) - Čeští pěstitelé vinné révy mohou od 1. do 30. listopadu předkládat žádosti o dotace na obměnu vinic pro rok 2004/2005. Podpora se poskytuje z fondů Evropské unie. Pro hospodářský rok 2004/2005 činí 1,743 milionu eur (asi 55 milionů korun) na plochu 189 hektarů. Sdělovalo ministerstvo zemědělství. Plochy vinic přesahují vlivem intenzivní výsadby v posledních letech 19.200 hektarů.

Podpora na restrukturalizaci vinohradů, tedy změnu pěstovaných odrůd či technologii pěstování, vychází v průměru asi na 9200 eur na hektar, tedy asi 290.000 korun. Skutečně vyplacená částka bude ale závislá na po-

čtu provedených opatření v rámci plánu restrukturalizace a přeměny vinic a na počtu žadatelů. Rozšiřování vinic bylo možné do 30. dubna, tedy do vstupu Česka do Evropské unie. Poté už byla další výsadba zakázána, protože EU zvětšování ploch nepovoluje.

Vinaři museli všechny vinice registrovat u Ústředního kontrolního a zkušebního ústavu zemědělského. Z neregistrované plochy nemohou producenti víno ani hrozny prodávat, jen použít pro vlastní spotřebu.

Na konci 90. let zaujímaly vinice zhruba 11.500 hektarů. V roce 2000 pak začalo hromadné vysazování vinohradů za významné podpory státu.

Přehlídka v Prachaticích upozornila na kombinování vín a sýrů

ČESKÉ BUDĚJOVICE/PRAHATICE (zub) - Vhodné kombinování vín a sýrů se v České republice vžívá jen velmi pomalu. Zatímco kultura pití vína se v posledních letech výrazně zlepšuje, o sýrech se toho gurmáni příliš nedozvědí. Ukázat lidem důležitost vytváření vhodných chuťových kombinací si klade za cíl První přehlídka sýrů a vín, která se v půlce října konala v Prachaticích. Potvrdil to pořadatel akce Michal Kočan.

„Přivedla mne k tomu myšlenka, že na spoustě vinařských akcí, na které jezdím, se podávají jen ty nejlépejší sýry. Myslím, že k dobrému vínu by měl patřit kvalitní sýr,“ řekl Kočan.

Dodal, že právě vhodnou kombinací obou produktů se vyvine harmonická chuť až k dokonalosti.

Kočan zároveň upozornil na to, že jak sýry, tak vína jsou živé a stále se měnící produkty a nelze dát přesný návod k jejich kombinaci. Přesto ale existují určitá platná doporučení.

Jedním z nich je, že červená vína se všeobecně hodí k sýrům méně než bílá.

Na přehlídku bylo připraveno 60 vzorků vín ze 17 sklepů z Čech, Moravy, Bulharska a Francie. Doplnilo je 33 druhů sýrů, a to jak kravské, tak ovčí a kozí.

Organizátoři přehlídky doufají, že se akce stane prestižní záležitostí jako například Valtické vínné trhy. „Přál bych si, aby se ročníky staly tradicí, aby sem lidé přijížděli nejen kvůli vínům a sýrům, ale i kvůli atmosféře,“ uzavřel Kočan.

Vinaři na jižní Moravě letos opět bojují se zloději hroznů



BŘECLAV (li) - Sklizeň hroznů, na jižní Moravy opět ohrožují zloději úrody. V letošní sezóně na Břeclavsku z vinohradů ukradli již asi 8000 kilogramů hroznů. „Zatím jsme zaznamenali osm krádeží. Jejich počet je přibližně stejný jako loni. Se zloději bojujeme všemi možnými způsoby,“ řekla mluvčí policie.

Nájezdům zlodějů v uplynulých letech čelili především vinaři na Mikulovsku. Letos s nimi mají největší problémy pěstitelé z Hustopečska. Z vinohradů mizí hrozny nejruznějších odrůd, od frankovky po svatovavřínecké, andré, sauvignon nebo silvánské zelené.

Zatím největší krádeže révy se staly u Strachotína a Staroviček nedaleko Hustopečí. V prvním případě zmizelo z vinohradu 1800 kilogramů hroznů odrůdy frankovka a ve druhém 4000 kilogramů hroznů odrůdy svatovavřínecké.

„V souvislosti s bojem se zloději věnujeme vinicím vyšší pozornost. Navíc

v rámci pátrání navštěvujeme i výkupny hroznů,“ uvedla mluvčí. Upřesnila, že ve dvou z dosavadních osmi případů se již podařilo dopadnout pachatele. Jednoho zadržel při krádeži vinař, druhého bezpečnostní služba střežící vinohrady.

Policie již tradičně upozornila pěstitelé, že není v jejich silách střežit všechny vinice. Kriminalisté doporučují, aby si vinaři s hlídáním úrody vypomáhali. Někteří pěstitelé si dokonce na ostrahu vinohradů najímají bezpečnostní agentury.

Se zloději a vandaly se moravští vinaři potýkají celoročně. Z vinohradů často mizí sazenice i hrozny a ze sklípků víno. Každý rok se na vinicích také objeví alespoň jeden případ vandalství.

Pokud by zloděje nebo vandala dopadli ve vinohradech jejich majitelé před staletími, nehrozil by pachatelům trest vězení, ale podle starých tradic useknutí ruky.

Vinaři ve Zlínském kraji mají o třetinu nižší výnosy než vloni

ZLÍN (zub) - Vinaři ve Zlínském kraji mají o třetinu nižší hektarové výnosy než loni. Letošní rok hodnotí jako ekonomicky velmi náročný. Kvůli nepříznivému počasí se zvýšily náklady na chemické ošetření, ve srovnání s loňskem je zároveň nižší kvalita plodiny. Tlak dovozu přítomným tuzemským vinařům víno zřejmě nedovolí zdražit. Chladné jaro i začátek léta zapříčinily opožďení vegetace až o tři týdny, střídání teplot a srážky navíc nadržovaly vzniku houbových chorob. „Máme sklizeň již celou úrodu a ve srovnání s loňským rokem odhadujeme snížení výnosů až o třetinu,“ poznamenal vedoucí vinic a sklepního

hospodářství akciové společnosti Agrosovin z Boršic na Uherskohradištsku Josef Magdálek. Firma, která se zhruba 100 hektary vinic patří k největším pěstitelům na Moravě, navíc musela podstatně více investovat do chemické ochrany. Náklady se tak celkově zvýšily až o pětinu. Proti původním předpokladům ale nakonec vinaři ve Zlínském kraji letos vyprodukují i přívlastková vína. „Samozřejmě jich ale bude méně a v nižší kvalitě než vloni,“ podotkl vinař Jaroslav Vačura z Polešovic na Uherskohradištsku.

I přes vyšší vstupy a nižší výnosy ale podle vinařů ceny moravských vín zřej-

mě neporostou. „Tlak nízkých cen vína z dovozu nám to prostě nedovolí,“ vysvětlil Magdálek. Moravští pěstitelé ale spoléhají na patriotismus a větší přehled spotřebitelů. „Bílá vína z Moravy jsou obecně na velmi vysoké úrovni a zákazníci upřednostňují kvalitu před nízkou cenou, to již našťásti velmi dobře vědí,“ dodal Vačura.

Vinaři hospodaří ve Zlínském kraji především v oblasti Uherskohradištska, kde je v 25 vinařských obcích registrováno okolo 130 pěstitelů. Jednou z hlavních odrůd je Müller Thurgau, dále pak Muškát moravský či Ryzlink rýnský.

Expert: Česká ekonomika nezažila vážné krize ani mimořádný rozvoj

PRAHA (bo) - České ekonomice se vyhýbají extrémům. Na rozdíl od všech ostatních postkomunistických zemí po roce 1989 nikdy nezažila hlubokou krizi, ale také žádný mimořádný rozvoj. Pro vývoj hospodářství byla charakteristická nízká inflace, stabilní měna a masivní příliv zahraničních investic, stejně jako úpadek některých regionů a postupně rostoucí nezaměstnanost, shodli se ekonomové.

První porevoluční roky přinesly úvodní transformační šok. Centrálně plánované socialistické hospodářství se mělo rychle přeměnit na tržní ekonomiku, českým firmám se zhroutily východní trhy a otěže ekonomiky musel převzít soukromý sektor, kterému chyběly peníze, zkušenosti i kvalitní konkurenceschopné výrobky.

Růst cen v úvodu 90. let překračoval deset procent ročně a lidem klesaly reálné příjmy. Chyběla však odvaha uzavřít neefektivní podniky, díky čemuž zůstávala nezaměstnanost na nízké, asi tři procentní hranici.

Léta 1994 až 1996 přinesla poměrně svižný

ekonomický růst, který však byl vykoupen horším se hospodařením českých bank, ve kterých se hromadily špatné úvěry, uvedl hlavní ekonom Patria Online David Marek. Prohloubila se také vnější nerovnováha a hospodaření státu sklouzlo z původních přebytků do schodků, ze kterých již nikdy nevybědlo.

Vše vyústilo v krizi v letech 1997 a 1998, při níž výkon českého hospodářství poklesl, banky přestaly poskytovat úvěry a jinak velmi stabilní česká měna v několika měsících oslabila asi o pětinu. I to však ve srovnání s okolními zeměmi neznamenalo žádnou rozsáhlou krizi.

Impulsem pro obnovení hospodářského růstu se nakonec staly zahraniční investice, které do země začaly masivně proudit od roku 1998. „Jedním z důvodů, proč se České republice podařilo velmi úspěšně lákat zahraniční investory, byla také měnová stabilita,“ uvedl hlavní analytik PPF Radomír Jáč. Dalšími významnými faktory byl propracovaný systém investičních pobídek, výhodná geografická pozice a nabídka poměrně levné a vzdělané pracovní síly.

Zahraniční firmy přispěly k růstu exportu

a stále více se vyvážejí výrobky s vyšší přidanou hodnotou, uvedl hlavní analytik ČSOB Petr Dušek. Zatímco před 15 lety směřovala polovina exportu na východní trhy, dnes jde 80 procent vyváženého zboží na trhy EU a schodky obchodní bilance se snižují. Zároveň však ze země odcházejí miliardové zisky, které investoři odesílají svým mateřským firmám.

Od revoluce se také zásadně změnila struktura ekonomiky. Stále více lidí nacházelo práci ve službách, naopak průmysl léta masivně propouštěl přebytečné zaměstnance. „Kvůli strukturálním přeměnám se nezaměstnanost postupně vyšplhala až na 11 procent, než ji vláda začala řešit,“ podotkl Marek. Díky rychle rostoucí ekonomice se sice počet lidí bez práce snižuje, příčiny nezaměstnanosti však zůstávají a vlády nemají odvahu je řešit.

Mimo jiné díky přílivu zahraničních investic česká koruna v posledních pěti letech téměř stabilně posiluje. To zlevňuje zboží dovážené ze zahraničí a České národní bance pomáhá krotit inflaci. Vrásky na čele naopak pevnější měna způsobila českým exportérům.

Nezdravému posilování koruny v roce 2002 zabránila svými zásahy Česká národní banka, což vedlo k přechodnému oslabení měny, připomněl hlavní ekonom Volksbank Vladimír Pikora. Podle něj však česká měna dlouhodobě opět zajede do starých kolejí vedoucích k silnějším úrovním.

Přeměna ČR v hospodářství moderního typu je podle expertů již téměř dokončena. Česká ekonomika však před sebou valí několik balvanů, které ji stále více brzdi v rozletu. Schodky rozpočtů se rok od roku zvyšují a ČR se tak i přes opatrnou reformu stala nejrychleji se zadlužující zemí Evropské unie. Stále odkládaná reforma důchodového systému si navíc vyžádá stovky miliard korun, zásadní změny vyžaduje také trh práce, zdravotnictví a školství. Experti volají i po deregulaci nájemného, které je však stejně jako většina ostatních potřebných reforem v nedohlednu.

Ekonomiky západní Evropy se navíc stále ještě nevymanily z vleklé krize a prakticky na celý kontinent začíná dopadat fenomén stárnutí populace. Stále častěji se navíc opakují vlny vysokých cen ropy a ekonomickou aktivitu sráží do kolen i teroristické útoky a strach z nich.

Přebujelý stát

PRAHA (bo) - Tuzemská ekonomika se za posledních 15 let změnila od základu, státní plánování nahradil trh a rozvinulo se soukromé podnikání. Zároveň ale polistopadové vlády udělaly dvě zásadní chyby, na něž česká ekonomika dopláčí dodnes, míní ekonom Ondřej Schneider z Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy. Prvním přehmatem byla dlouho odkládaná privatizace bank, která se podepsala i na špatně fungujícím finančním trhu. Za druhou chybu označil stále velkou roli státu v ekonomice.

„Vznik soukromého podnikání je ta nejzásadnější změna, která se od listopadu 1989 udála.

To ostatní jsou detaily,“ řekl Schneider. Narovnat vlastnické vztahy v zemi pomohla privatizace, která se podle něj uskutečnila rychle a víceméně úspěšně. Vláda ale podcenila roli bank. „Opožděná privatizace bank byla jednou ze dvou největších chyb,“ uvedl ekonom.

Nerovinná se tak základní funkce kapitálového trhu, který měl přerozdělovat peníze od strádající k investorům. Tuto funkci nadále plnily banky, které nebyly příliš obezřetné v půjčování a výsledkem bylo zhruba 400 miliard korun špatných úvěrů, které nakonec skončily v České konsolidační agentuře a prohloubily státní dluh.

„Vláda se nestarala o finanční trh a nechala ho zahnít v rukou čtyř velkých státních bank,“ uve-

dl. Vládě se ale podle něj tehdy hodilo odkládat prodej IPB, ČSOB, České spořitelny a Komerční banky, protože na ně mohla dočasně přenést břemeno sociálních nákladů transformace. Bankovní úvěry udržovaly při životě firmy, které měly dávno zkrachovat, a vláde se tak dařilo držet nízko nezaměstnanost.

Vedle pomalé privatizace bank Schneider za další zásadní chybu označil neschopnost polistopadových vlád výrazněji snížit podíl veřejného sektoru, který v posledních letech navíc dále bují. „Nechali jsme stát příliš velký. Netroufli jsme si ho odstranit z řady oblastí, kde by být nemusel, kde je neefektivní a příliš drahý,“ uvedl. Vláda sice umožnila rozvoj soukromého podnikání, ale nepustila ho do oblastí jako zdravotnictví, školství či sociální zabezpečení. Přes vládu se stále utrácí 45 procent HDP.

S rostoucími výdaji státu jde ruku v ruce i jeho zadlužování. Státní dluh České republiky výrazně roste od roku 1997. Dnes je ve srovnání s rokem 1996 čtyřnásobný. Dluh se každoročně zvyšuje emisemi státních dluhopisů na úhradu schodku státního rozpočtu.

Státní rozpočty byly do poloviny 90. let vyrovnané, od té doby ale stát hospodáří rok od roku s vyšším schodkem; letošní deficit byl schválen v rekordní výši 115 miliard korun. Hlavní důvod rostoucích schodků ekonom spatřuje v tom, že rozpočet byl původně nastaven na tříprocentní nezaměstnanost, která se ale postupně vyšplhala na deset procent. Do schodků se také začaly každoročně promítat ztráty konsolidační agentury. Každá vláda má navíc spíš tendenci vymýšlet nové výdaje než v nich škrtat a tak postupně přibývaly zákonem dané výdaje jako podpora stavebního spoření a hypoték či předčasné odchody do důchodu.

Vláda také za celých 15 let nebyla schopná zre-

formovat důchodový systém; demografickým vývojem poháněné rostoucí výdaje na starobní důchody přitom ročně spolknou více než čtvrtinu celkových výdajů státního rozpočtu.

Předlistopadové komunistické vlády držely vyrovnaný rozpočet a neměly žádný dluh. Většinu rozpočtových příjmů tehdy tvořily daně firem. „Koncem roku nastavili daňovou sazbu pro každou firmu jinak a pokaždé prostě vybrali, kolik potřebovali,“ zavzpomínal Schneider.

Jako pozitivum uplynulých 15 let vyzdvihl zejména skutečnost, že makroekonomická situace se vládě nikdy nevymkla z ruky. Ani měnová krize v roce 1997 podle něj v porovnání s krizemi v jiných zemích nestojí za řeč. „V Česku jsme nikdy velkou krizi neměli,“ uvedl s tím, že stabilizační roli sehrála i Česká národní banka.

Česká republika na rozdíl od Polska či Maďarska například nikdy neměla vysokou inflaci a do poloviny 90. let ani vysoký dluh. „I v rámci komunistického bloku jsme byli zemí s nejnižší inflací a nulovým dluhem. Vždy tu byla opatrnost v inflaci a do určité doby i v zadlužování,“ řekl ekonom.

Také nezaměstnanost držely české vlády nízko na rozdíl třeba od Polska, kde její míra brzy vyskočila na 20 procent. To se ale dařilo právě díky kritizované pozdní privatizaci bank. Před listopadem musel pracovat každý a nezaměstnanost tudíž byla nulová.

Za velký polistopadový úspěch Schneider označil i zahraniční obchod. Zatímco před rokem 1989 země vyvážela zhruba 80 procent do zemi Rady vzájemné hospodářské pomoci, nyní vyváží 80 procent do Evropské unie. Česká vláda podle něj uvolnila obchod rychleji než Polsko či Maďarsko a zároveň nastavila nízko kurz koruny. „To byl velmi dobrý manévr a Česku to prospělo,“ uzavřel.



Už seš zase v tom zeli? Ty halt nemůžeš dočkat, vid'?

(sch)

Srovnání různých ekonomických ukazatelů za uplynulých 15 let Srovnání různých ukazatelů v hospodářství České republiky od roku 1989:

Hrubý domácí produkt:
(v miliardách Kčs/Kč v běžných cenách)

1989	1993	1998	2003
524,5	1020,3	1962,5	2532,4*

(*součet čtvrtletních odhadů)

Roční přírůstky HDP:
(v procentech; ve stálých cenách roku 1995)

1990	1993	1998	2003
-1,2	-0,3	-1,2	+3,1

Státní dluh:
(v miliardách Kč; ke konci roku)

1993	1998	2003
158,8	194,7	493,2

Průměrná roční míra inflace: (v procentech)

1989	1993	1998	2003
1,0	20,8	10,7	0,1

Bilance zahraničního obchodu:
(v miliardách korun)

1989	1993	1998	2003
-0,08	-7,0	-79,5	-69,4

Devizový kurz české koruny (Kč) k americkému dolaru:
(k prvnímu pracovnímu dni roku)

1989	1993	1998	2004
14,31*	28,91	34,44	25,73

(* Kčs; tzv. obchodní kurz stanovený vládním usnesením)

Roční míra registrované nezaměstnanosti:
(v procentech)

1989	1993	1998	2003
0*	3,52	7,48	10,31

(* - zákon stanovoval povinnost pracovat)

**Průměrná hrubá měsíční mzda zaměstnanců
v národním hospodářství:**
(v Kč, 1989 v Kčs)

1989	1993	1998	2003
3170	5904	11.801	16.920

Zaměstnanci průmyslových podniků:
(v tisících; bez učňů)

1989	1993	1998	2003
2161	1412	1297	1171

Dokončené byty:

1990	1993	1998	2003
44.594	31.509	22.183	27.127

(zdroj: ČSÚ, ministerstvo financí)

Mléko s jiskrou

Praha (red) – Pod sloganem „Mléko s jiskrou“, jehož prostřednictvím mlékárna OLMA, a. s. propaguje své výrobky, se mohou nyní spotřebitelé setkat i s nejnovějším produktem – čerstvým mlékem v jedolitrovém obalu Pure-Pak® s praktickým šroubovým uzávěrem od společnosti Elopak.

„Mlékárna OLMA, a. s. připravila pro spotřebitele dlouhodobou kampaň pod názvem „Mléko s jiskrou“ v rámci které představuje jak své nové, tak stávající výrobky. Nové výrobky navíc prezentujeme prostřednictvím letákových akcí a ochutnávek přímo na prodejních. Své spotřebitele se snažíme zaujmout nejen jednotnou komunikací, ale především kvalitními výrobky. Proto jsme uvedli na trh čerstvé mléko v inovovaném kartonovém obalu Pure-Pak® s uzávěrem. Věříme, že spotřebitelé ocení spojení zdraví prospěšného čerstvého mléčného výrobku s praktickým obalem,“ sdělil Ing. Jiří

Gavenda – generální ředitel mlékárny OLMA, a. s.

Díky unikátní technologii šetrného tepelného zpracování a plnění má čerstvé mléko z mlékárny OLMA, a. s. v obalu Pure-Pak® prodlouženou dvoutýdenní trvanlivost. Zároveň v něm však zůstávají zachovány všechny kvality čerstvého mléka. Nový šroubový uzávěr navíc usnadňuje manipulaci s výrobkem a umožňuje opakovaně těsné uzavření obalu.

Mlékárna OLMA, a. s. ve spolupráci se společností Elopak nabízí nejen čerstvé mléčné výrobky

jako jsou čerstvé mléko, smetana či podmásli v praktických kartonových obalech Pure-Pak®. Spotřebitelé mohou zakoupit čerstvé mléko, osvěžující jogurtové drinky a nápoje s obsahem probiotické kultury balené také do PET lahví společnosti Elopak.

Společnost Elopak je předním světovým dodavatelem balicího systému pro nesycené tekuté potravinářské výrobky. Elopak je známý jako dodavatel obalů především díky systému Pure-Pak®. V posledním období rozšířil své portfolio výrobou řady plastových obalů. Elopak Group, jako dodavatel ucelených systémů, usiluje o využití své odbornosti a produktové technologie na nových trzích společně s partnery a organizacemi ve více než 40 zemích a zákazníky ve více než 100 zemích světa.



Vladimír Hnilička – 75 let

V minulých dnech oslavil své životní jubileum pan Vladimír Hnilička, dlouholetý mlékárenský praktik, odchovanec někdejšího úspěšného podniku Průmysl mléčné výživy a odborník na řízení a kontrolu mlékárenského podniku. V kruhu svých spolupracovníků současných i někdejších proběhla velmi přátelská oslava jeho narozenin v areálu motorestu Tři věžičky u Jihlavy dne 4. října 2004, odkud je i náš snímek. Vladimíru Hniličkovi přejeme do dalších let mnoho zdraví, ale i spoustu osobního a profesionálního uspokojení.

Redakce

Janovický Provital milk chce v Plzni rozšířit výrobu sýrů

PLZEŇ/JANOVICE (Klatovsko)(li) – Firma Provital milk Janovice nad Úhlavou chce v Plzni rozšířit výrobu sýrů. Do technologie a stavebních úprav areálu zdejší zkrachovalé mlékárny vloží 17 milionů korun. Nyní tu produkuje pouze plišňový sýr, v budoucnu by to měly být i romadury a tavené plátky. Uvedl to ředitel podniku Petr Viták, podle něhož zvýší mlékárna do konce roku současný počet zaměstnanců ze 65 lidí na stovku.

Plzeňská výrobní kapacita by se zároveň od ledna měla zvýšit o 60 procent. „Za 2,5 roku od zahájení výroby jsme zvýšili nákup mléka i výrobu trojnásobně,“ dodal Viták. Firma, jež svůj camembert dodává do všech řetězců, ho měsíčně vyrábí 250 tun a denně kupuje 90.000 litrů mléka z Plzně, Klatovska a části Domažlicka.

Na Plzeňsku ale firma stále více cítí vliv německých mlékáren, zejména

chamského zpracovatele, který zásobuje celé Bavorsko a vyváží syrové mléko do Itálie, kde je ho nedostatek.

„Platíme 8,10 až 8,30 koruny za litr, Němci dávají o 50 haléřů více,“ uvedl Viták. Téměř se všemi ze 76 stabilních dodavatelů mléka má sice firma podepsány pětileté smlouvy, ale německá nabídka jí značně komplikuje obchodní jednání.

Listopadová valná hromada firmy bude proto schvalovat odkupy pohledávek farmářů u nesolventních, nebo zkrachovalých podniků. „V průběhu pěti let jim podle splátkového kalendáře uhradíme pohledávku v plné výši,“ uvedl Viták. Zemědělci se na oplátku spokojí s dolní hranicí nákupní ceny mléka. Její cena tak bude se splátkou pohledávky mírně nad současným maximem, jež nyní plzeňský výrobce nabízí.

„Máme ale dlouhodobou jistotu do-



dávek,“ uvedl Viták. Podle svých slov nepočítá s tím, že by kvůli rozšíření výroby musel Provital zvyšovat nákup suroviny, už nyní má totiž připravené zásoby.

Provital milk obnovil výrobu mléka v Plzni v polovině roku 2002. Další rozšíření produkce v plzeňské mlékárně Viták vyloučil s tím, že v případě další expanze by raději firma postavila novou výrobní na zelené louce.

Mlékárna Kunín zvedla export

KUNÍN (Novojičínsko) (zub) – Mlékárna Kunín zaznamenala za devět měsíců tržby zhruba 1,36 miliardy Kč, což je přibližně stejně jako ve shodném období loni. Společnost ale výrazně navýšila podíl z exportu na celkových příjmech z prodeje, řekl generální ředitel Zbyněk Gebauer. Zatímco loni za tři čtvrtě roku vyvezla zboží za deset milionů korun, letos to bylo zboží za 134 milionů Kč.

Ředitel zdůraznil, že skokový nárůst podílu exportu se podařil navzdory tomu, že firma od května neprodává do ciziny sušené mléko ani máslo. Jejich vývoz se firmě nevyplatí, protože ho po vstupu země do EU stát přestal dotovat. Mlékárna podle Gebauera exportuje výhradně hotovou produkci.

„Jdeme cestou exportu pod takzvanou privátní značkou, tedy pod značkou daného řetězce. Kdybychom totiž měli investovat do reklamy vlastní značky a uvedení na trh, byla by to cesta mnohonásobně delší a neskon-

le dražší,“ vysvětlil Gebauer obchodní strategii společnosti.

Mezi rozhodující zahraniční zákazníky Mlékárny Kunín patří například jeden německý obchodní řetězec se síti zhruba 1700 diskontních prodejen. Do nich kunínská mlékárna pod privátní značkou od léta dodává mléčné rýže. Významný je podle Gebauera rovněž kontrakt se švédskou obchodní sítí ICA, která je se čtyřicetiprocentním podílem největším tanním obchodníkem na trhu se spotřebním zbožím a potravinami.

Mlékárna Kunín letos očekává tržby okolo 1,8 miliardy a ziskový hospodářský výsledek. Loni podnik vytvořil tržby 1,78 miliardy a zisk 1,532 milionu Kč. Na začátku letošního roku firma ohlásila, že bude chtít letos do ciziny prodat zboží nejméně za 300 milionů Kč.

Mlékárna zaměstnává okolo 300 lidí. Jejím většinovým vlastníkem je akciová společnost Moravskoslezské mlékárny, která sdružuje zemědělské prvovýrobce.

Poznávání maďarských specialit v sýrařské technologii



Csermayor. Znáte tuto malou vesničku ukrytou v západní části Maďarska? Nám studentům druhého ročníku Střední průmyslové školy mlékárenské v Kroměříži také nic neřikala, tedy do té doby, než jsme měli možnost se tam díky škole a s finanční podporou Krajského úřadu Zlínského kraje na počátku června podívat.



Poloprovaz Csermajor s naší skupinou

Do Csermayoru jsme přijeli na dva týdny poznávat technologii výroby typicky maďarských sýrů. Na stáž jsme odjžděli patřičně informováni – po stránce odborné, organizační a jazykové. Měli jsme možnost podívat se do okolních mlékárenských podniků, např. do mlékárny Cserna, Moschonmagyarova a plně automatizovaného podniku Mizo. Samozřejmě naše stáž nezahrnovala jen exkurze po mlékárnách a přednášky, ale především jsme si mohli vše vyzkoušet v praxi. Vyráběli jsme sýry zrající pod mazem. Tento sýr připomíná u nás vyráběný Romadur, jelikož technologie výroby je téměř autentická. Typická vůně je způsobena použitím stejné bakteriální kultury rodu Brevibacterium, která se na tento sýr nanese a zraje v příslušných sklepech několik týdnů. Proto tedy charakteristické označení „zrající pod mazem“.

Provoz, ve kterém probíhá odborná praxe maďarských studentů a v němž jsme absolvovali naši stáž, byl vybaven dvěma sýrařskými strojními vanami, ve kterých se míchalo mléko a následně syrové zrno, což je základ pro výrobu čtyř druhů sýrů: Lajty, Čajového sýru, Delikatesního sýru a Pulstaueru. Zvláštností pro nás bylo ruční balení každého sýra, od těch nejmenších až po velké a těžké bloky. Jen stěží si dovedete představit, co je to za práci, když víte, kolik sklepů plných vonících sýrů vás ještě čeká. Další zajímavostí pro nás byl vlastní kravin, který denně zásoboval tuto mlékárnu čerstvým mlékem.

Kromě práce v mlékárně a exkurzi jsme měli čas i na odpočinek a prohlídku památek. Studenti tamější mlékárenské školy byli velice vstřícní – ani chvíli neváhali a přijali naši výzvu k turnaji ve volejbalu. Bezesporu jedinečným byl víkend v hlavním městě Budapešti a jeden den u Balatonu.

Druhý týden nám s prací utekl rychle a zakončili jsme ho slavnostní večeří s maďarskými učiteli němčiny, kteří se nám po dobu pobytu věnovali a měli s naší osmičlennou skupinou trpělivost, za kterou jim samozřejmě patří naše díky.

Rozloučení proběhlo v pátek 11. 6. 2004, kdy nás čekala cesta domů s výslužkou námi vyráběných sýrů.

V září jsme pak pro naše spolužáky a pedagogy připravili zajímavou přednášku s doprovodnou projekcí. V jejím závěru nám ředitel školy ing. Milan Zeman předal certifikáty o absolvování odborné zahraniční stáže.

Pobyt v Csermayoru pro nás byl opravdu velkým prověřením našich zkušeností a potlesk na konci přednášky patřil právě těm, které náš projekt zaujal a kteří se rozhodli jej finančně podpořit. Děkujeme!

Nikol Žouželková
Veronika Sobková
VOŠ potravinářská
a SPŠ mlékárenská Kroměříž



Vlevo jsou nové vyrobené sýry a vpravo sýry zrající již 14 dní.

NECHCI!

- aby mi někdo předepisoval, co mám jíst (britské organizace chtějí označovat nezdravé potraviny – např. sýry s vyšším obsahem mléčného tuku – červeným bodem a více je zdanit (informace z tisku v létě t.r.)

- aby autoři změny Zákoníku práce se starali o moji psychickou rovnováhu namísto mě a určovali mi, že si musím vybrat dovolenou tak, abych, když prý nemám dostatek odpovědnosti ke svému zdraví sám, mě donutili si odpočinout oni (Český rozhlas v besedě 18.1.)

- aby nám EU určovala výrobní kvóty mléka (a jiných komodit)

- aby se o struktuře ceny mléka dohadoval Mlékárenský svaz s družstvem dodavatelů namísto mlékárny se svým dodavatelem (současná situace)

- aby se omezovala prodejní doba v hypermarketech (máme se věnovat dětem a ne nákupům, říkají autoři návrhu zákona, židovská a muslimská víra zase nechce soboty a pátky). Co je komu vůbec do toho?

- aby se stanovovala zákonem maximální marže na výrobky v prodejní síti (návrh ministra Sarkozyho ve francouzské vládě). Četli jste, pánové, von Hayeka?

- aby nám vládla vláda, kterou nezajímá zájem státu, ale šance v příštích volbách.

Snad jedinou perličkou je snaha ministra zemědělství o dotace z EU na vývoz zemědělských přebytků, když nemáme přístup k moři. Co asi zemědělci z okolí třeba Mnichova? Třeba bude někdo žádat dotace, že musí přejet horu nebo platit ochranku proti medvědům nebo ... Ale snaže dostat z EU peníze přejí úspěch, tím spíš, že na takovéhle podivnosti EU slyší. Jen to musí někdo zaplatit. Víte kdo?

Oldřich Obermaier

Mlékaři po vstupu ČR do EU

MLÉKAŘSKÝ EDA KONGRES 2004 V SALZBURGU

RAKOUŠTÍ FARMÁŘI POŽADUJÍ 0,40 EURO ZA LITR MLÉKA



Začátkem října 2004 jsem měl, společně s několika dalšími představiteli Českomoravského mlékárenského svazu, možnost zúčastnit se světového mlékařského fóra v Salzburgu. Toto významné setkání mlékařů pořádá evropská asociace EDA každoročně, pokaždé v jiném státě. Hlavním mottem kongresu je hledání cest k rozvoji evropského mlékárenství a zachování jeho konkurenceschopnosti vůči ostatnímu světu. V letošním roce se jednání neslo v duchu prvních hodnocení dopadů vstupu nových zemí do EU a vzájemného ovlivnění trhů evropských zemí. Významná část programu letošního setkání byla věnována hostitelské zemi, přičemž zkušenosti Rakouska za deset let po jeho přistoupení k EU mohou být pro nás poučné.

Základním problémem mlékařů ve všech zemích Evropské unie je neustálý rostoucí rozpor mezi požadavky zemědělců na udržení nákupních cen mléka a silicím tlakem světového volného trhu na jejich snížení. Dotační politika EU je nadále neudržitelná a její rychlejší restrikce se zdá být nevyhnutelná.

V současné době se nákupní ceny mléka v EU pohybují mezi 18 až 38 centy za kg. Jestliže mlékařsky významné země ve světě dokáží mléko produkovat za 20 centů a méně, pak nemusí člověk problematice moc rozumět, aby pochopil, kde při otevření trhu s mlékem a mléčnými výrobky může růst produkce mléka a kde nikoliv. V České republice se v současné době nákupní cena pohybuje okolo 25 centů. Tato cena zajišťuje českým zemědělcům lepší realizaci než v sousedních východoevropských zemích, a zajišťuje všem, kteří mléko dělat umí a mají pro chov krav podmínky, ziskovou ekonomiku. V Salzburgu jsme si uvědomili jakou konkurenční výhodu, vyplývající z koncentrace a organizace chovu skotu, mají čeští zemědělci a společně s nimi i mlékaři. Jako jediní v Evropě jsme schopni konkurovat produktivitou práce a náklady na jednotku produkce mléka nejvýkonnějším americkým, novozélandským a australským producentům mléka.

V průběhu kongresu zorganizovali rakouští farmáři demonstraci, jejímž cílem bylo upozornit domácí spotřebitele a představitele Evropské mlékařské federace na špatnou politiku EU a státu, která vede ke snižování cen mléčných výrobků bez ohledu na jejich kvalitu. Většinu farmářů tak farma do budoucna neuziví, dojde k postupné likvidaci domácích producentů mléka, což přinese další negativní efekty jako odliv obyvatel z venkova a jiné sociální

problémy. Pro zajímavost, demonstující zemědělci požadovali zvýšení nákupní ceny mléka na 40 centů za kg. Při cestě domů jsem se díval na ještě zelené alpské pastviny a spokojeně se pasoucí kravičky, na nádhernou krajinu. Říkal jsem si „ano, zdejší sedláci by měli dostat cenu, která odpovídá části, kterou lze úspěšně zhodnotit přes mléčné výrobky a tu část, kterou musí zaplatit společnost, lépe řečeno stát, za péči o krajinu“. Podle mého názoru je to zásadní problém nejen v Rakousku a nejen v mlékárenství.

V České republice se po vstupu do EU výrazně změnila situace v bilanci nabídky a poptávky po syrovém kravském mléce. Zájem některých německých mlékáren získat kvótovanou srovinu u nás a zvýšená poptávka po smetaně přinesly požadavek navýšení nákupní ceny mléka a smetany. Nákupní cena mléka se letos zvýšila ze 7,90 Kč za litr na začátku roku na současných cca 8,30 Kč, t.j. o 5 %. Ze zkušeností naší firmy mohu říci, že je to stav, který odpovídá možnostem realizace mléčných výrobků na českém trhu a určité spokojenosti racionálně uvažujících dodavatelů mléka. Jsem přesvědčen, že s výjimkou specifických vztahů jihočeské Madety se svými zemědělci, jsou ve většině českých mlékáren takové vztahy s dodavateli, které zaručují stabilitu dodávek mléka i v příštím roce.

Ing. Petr Marek, Chocenská mlékárna, s.r.o.

Včelařům mohou zlomit vaz vysoké ceny cukru

Praha/Nasavrky (egi) - Víc medu neznamená automaticky jeho zlevnění. Podle Českého svazu včelařů se jej letos vyprodukuje zhruba o 800 tun víc než vloni. Spotřeba medu v České republice je ročně zhruba 6 tisíc tun. „Vloni se jej vyprodukovalo 6300 tun a letos počítáme s 7500 tunami,“ odhadl Miloslav Peroutka, tajemník svazu. I když bude medu víc, nelze počítat s tím, že by byl v zimě levnější. „Máme strach ze zdražování cukru,“ uvedl Josef Lojda, zástupce ředitele včelařského odborného učiliště v Nasavrkách na Chrudimsku. Zhruba tolik medu kolik včelař stočí z plástů jednoho včelstva se musí dát před zimu na nakrmění včel během zimy. Je to v průměru 15 kilogramů medu a to též množství cukru. Kdyby se zdražil cukr ze sou-

časných 25 korun za kilogram i jen na 30 korun, už by včelař měl jen velmi chabý výdělek. „Bojíme se toho, aby růst cen cukru nezlomil vaz mnoha včelařům. Tuto práci dělají jako hobby a většinou jsou to penzisté a ti počítají s každou korunou,“ uvedl Lojda. Konstatoval ale, že v poslední době jejich učiliště v Nasavrkách zaznamená větší příliv nové krve. Nejen, že se hlásí dost studentů, ale příjizdí i mladí lidé na kurzy. „Zájem o včelařství je, byla by škoda, kdyby se prostřednictvím cen za cukr tlumil,“ uvedl Lojda. A pokud jde o ceny, ani on se nedomnívá, že by zdražení cukru příliš rozkývalo cenu medu na trhu. Zatímco v Nasavrkách a okolí prodávají podle Lojdy kilogram medu od 80 do 105 korun, v Praze a v dalších vět-

ších městech je med za 100 až 130 korun za kilogram. „Možná bude čtenáře zajímat, že sklenice od kompotu s obsahem třicetivte litru vody je kilogram medu,“ uvedl Peroutka. Dodal, že na trhu není jen český med. Od července se smí s patřičným veterinárním atestem dovážet opět med i z Číny. Jen je o něco málo levnější než český, jehož výkupní cena je 50 korun za kilogram a na trhu je v prodejnách zhruba za dvojnásobek. Velmi zajímavé je ale cenové rozpětí medu dováženého do ČR z jednotlivých evropských zemí. Nejdražší je německý, kilogram je za 296 korun a nejlevnější je rumunský med, ten je za 24 korun. Česká republika za první pololetí dovezla 438 tun medu a vyvezla 914 tun medu.

Publikace o skladování potravin

Komplexně a vysoce odborně zpracovaná publikace „Posklizňová fyziologie a skladování čerstvé produkce při nízkém tlaku“ zahrnuje teoretické i praktické aspekty skladování rostlinné produkce a masa v odvědušeném prostoru.

Skladování za nízkého tlaku je vhodnou metodou k zabránění posklizňovým ztrátám snadno zkazitelných komodit jako jsou ovoce, zelenina, řezané květiny a maso. Publikace vydaná nakladatelstvem CABI Publishing, která je k dispozici v Zemědělské a potravinářské knihovně (ZPK) ÚZPI, je komplexním zpracováním problematiky, na němž se podíleli vedoucí světové odborníci z oblastí skladování v odvědušeném prostoru (za nízkého tlaku). Je určena vědeckým pracovníkům i praktikům z oblastí rostlinné produkce, fyziologie rostlin, ochrany proti škůdcům, zpracování masa, přepravy a potravinářského průmyslu.

První spíše teoretická část knihy pojednává podrobně o metabolické funkci plynů a o mechanismu výměny plynů, přenosu tepla a ztrátách vody po sklizni či po porážce. Velká pozornost je věnována vytváření a transportu ethylenu, a jeho vlivu na zrání a vlastnosti materiálu.

V druhé části jsou zpracována praktická doporučení (vliv teploty, tlaku a složení atmosféry na dobu skladování) pro jednotlivé druhy rostlinné produkce (jablka, meruňky, banány, bobuloviny, melouny, citrusové a tropické plody, rybíz, hrozny a další ovoce, rajčata, chřest, fazole a další plová, listová i kořenová zelenina, cibule, houby, brambory, řezané květiny). Samostatná kapitola je věnována skladování jednotlivých druhů masa (vliv teplot, tlaku a složení atmosféry na ztráty vlhkosti, oxidaci pigmentů, chuť a vůni, mikrobiální kažení).

Jsou uvedeny konkrétní technické údaje zkoušených nebo již provozovaných skladovacích a přepravních kontejnerů umožňujících uchování při velmi nízkém tlaku.

Obsah publikace:

1. Úvod (cíle, vývoj, porovnání skladování za vakua s řízenou atmosférou- CA)
2. Počátky koncepce využití nízkého tlaku (přístroje, znalosti o výměně plynů při skladování čerstvé srovině)

3. Výměna plynů a par v přírodních materiálech v posklizňovém období (kinetika transportu plynů mezi buňkami, intercelulárním systémem a atmosférou, pokud jde o O₂, CO₂ a ethylen; dozrávání a změny u rajčat, citrusů, banánů aj.)
4. Kyslík, oxid uhličitý, amoniak a kyanid (měření respirace a produkce ethylenu ve vakuu, vliv kyslíku, oxidu uhličitého na respiraci a produkci ethylenu na buněčné pH, uvolňování kyanidu z cyanogenních glykosidů)
5. Ethylen (vytváření, transport a efekty v závislosti na podmínkách)
6. Přenos tepla a ztráty vody
7. Posklizňové choroby a fyziologické poruchy (vliv plynů na růst mikrobů, fytoalexiny jako protiplísňové látky, kondenzace vody, kyselina chlorná, poškození chladem)
8. Ochrana před hmyzem (vliv vysoké a nízké teploty, přítomnosti plynů, nízkého tlaku na přežívání hmyzu)
9. Technické problémy související s laboratorním výzkumem použití nízkého tlaku (netěsnosti, vliv vlhkosti, měření vlhkosti a tlaku).
10. Doporučení pro rostlinné komodity (teploty, tlaky a složení atmosféry pro skladování ovoce, zeleniny, brambor, hub a řezaných květin)
11. Skladování masa (vliv teplot, tlaků a složení atmosféry na jakost)
12. Provedení skladovacího prostoru (Grumman, Crom Corp. Aj.; technické parametry)
13. Provedení přepravních kontejnerů (technické parametry)
14. Závěry
15. Vliv nízkého tlaku na fyzikální, biologické a chemické parametry

BIBLIOGRAFIE

Postharvest Physiology and Hypobaric Storage of Fresh Produce
Ed. S.P.Burg, CABI-Publishing,
květen 2004, 672 s
ISBN 0 85199 801 1
Cena: 120 £ (199 US\$)
Kontaktní adresa:
www.cabi-publishing.org/bookshop

ÚZPI

Hortikomplex 2004

PODZIMNÍ SVÁTEK ZAHRADNÍKŮ SKONČIL



Olomouc (red) – Na olomouckém výstavišti Flora skončila v neděli 17. 10. největší česká výstava ovoce, zeleniny a školkařských výpěstků HORTIKOMPLEX 2004. Přes výraznou nepřízeň počasí prošlo letos jejími branami na 14 tisíc návštěvníků, přibližně stejně jako v loňském roce.

Více než pět stovek špičkových domácích ovocnářů a zelinářů připravilo návštěvníkům hlavního výstavního pavilonu procházku expozici nazvanou „Vitamíny – základ zdraví“, zaplněnou nejvyššími letošními výpěstky ovoce a zeleniny. Společnou expozici Ovocnářské unie ČR a Zelinářské unie Čecha Moravy doplnila výstava zahrádkářů, letos nejen domácích, ale také z Polska, Slovenska a Německa. Značné pozornosti návštěvníků se těšila zejména německá expozice, která zájemcům představila historické

sorty jablek od 15. století. Velký zájem budil také pavilon H se speciální přehlídkou tykví a pavilon E s výstavou výrobků pro zdraví a ochutnávkami vzorků z Flora koštu, soutěže o nejlepší ovocnou pálenku. Titul absolutního šampiona první soutěžní přehlídky ovocných destilátů, která letos

obohatila výstavu Hortikomplex, patří pálenici Radlák 1 z Jilového u Prahy za destilát z bílých hroznů. Hodnotící komise Flora koštu udělila rovněž cenu Unie destilátérů ČR za nejlepší kolekci přihlášených vzorků ovocných pálenek. Obdržel ji Zdeněk Krutil, „palíč“ z Dřevohostic na Přerovsku.

Ze soutěží tradičně spojených s výstavou Hortikomplex si ocenění za nejlepší výpěstky a expozice letos odvezlo 16 nejlepších ovocnářů a 21 zelinářů. Nejlepšími expozicemi se mohli pochlubit zelináři z mikulovského Moravoseedu a pěstitelé ovoce z družstva Úsovsko – Klopina. V letošní soutěži v květinové vazbě na téma „Advent je za dveřmi“ patří zlatou v kategorii seniorů Zahradnické fakultě Mendlovy zemědělské a lesnické univerzity Brno. V juniorech si mezi floristy vedlo nejlépe družstvo Střední zahradnické školy z Litomyšle.





Pohled do auditoria sympósia.

NEALKO 2004

Brno (red) – Ve dnech 19. a 20. října 2004 se v Kongresovém centru hotelu Holiday Inn v Brně uskutečnilo již 9. setkání výrobců nealkoholických nápojů s názvem „Symposium a výstava NEALKO 2004“. Pořadatelé byli již tradičně Svaz výrobců nealkoholických nápojů České republiky a společnost SYMMA Reklamní agentura spol. s r.o. z Brna. Mediální partnerství poskytl osm odborných médií, včetně listu Potravinářský zpravodaj.

Toto setkání výrobců nápojů se letos sešlo poprvé v nové tržní situaci, kdy je naše země od 1. května 2004 členským státem Evropské unie. Nová situace na trhu přináší řadu problémů, s nimiž se musí i výrobci nealkoholických nápojů vyrovnat, a to jak v oblasti legislativy, tak v technickém zabezpečování výroby, zejména však v obchodním chování a marketingu prodeje svých výrobků. Jednotlivé referáty přednášejících řešily převážně tuto problematiku, silně bylo i zastoupení referáty dodavatelských firem a resortu zemědělství a zdravotnictví. Za Potravinářskou ko-

moru České republiky vystoupil její prezident Ing. Jaroslav Camplík. Součástí celé akce byla i doprovodná výstava produktů dodavatelských firem pro nápojový průmysl.

Letošního setkání nápojarů NEALKO 2004 se zúčastnilo 115 účastníků, většinou vrcholových pracovníků tohoto oboru. Náplň sympózia i vzornou organizací je nutné pořadatelům pochválit. Popřejme výrobcům nealkoholických nápojů mnoho úspěchů na trhu našem i evropském s tím, aby jejich úsilí a dovednost byla i nadále posilována takto zdařilými odbornými akcemi.



Úřadující prezident Svazu výrobců nealkoholických nápojů Ing. Jan Šíma (vlevo) a moderátor sympósia Ing. Jiří Pražan (vpravo).



Přednášející Ing. Aleš Hušek z BT Česká republika s.r.o. při svém referátu o využití moderních logistických řešení manipulace a přepravy materiálu ve sféře výroby nápojů.

**MINISTERSTVO
ZEMĚDĚLSTVÍ ČR
INSTITUT
PROFESNÍ PŘÍPRAVY,
PRAHA**

si Vás dovoluji pozvat
na odborný seminář

POTRAVINOVÉ PRÁVO EU a jeho dopady na provozovatele potravinářských podniků

ZAMĚŘENÍ SEMINÁŘE:

Cílem semináře je poskytnout účastníkům z řad provozovatelů potravinářských podniků aktuální informace o potravinovém právu EU a změnách národní legislativy v oblasti potravin v souvislosti s přistoupením České republiky k Evropské unii.

V současné době je národní legislativa kompatibilní s potravinovým právem EU. Nicméně, potravinové právo EU podléhá velmi radikálnímu vývoji. Za zlomové lze označit vydání tzv. „hygienického balíčku“, který sestává ze čtyř nařízení, jež budou mít přímý dopad na státní správu, státní dozor nad trhem s potravinami a samozřejmě na provozovatele potravinářských podniků.

Nařízení nabývají sice účinnosti až 1. 1. 2006, ale vzhledem k tomu, že připravované změny jsou zásadního charakteru, je třeba informovat odbornou potravinářskou veřejnost o jejich dopadech v dostatečném časovém předstihu.

V neposlední řadě je rovněž nutné poskytnout účastníkům informace o procesu vyjednávání v pracovních orgánech ES a Rady Evropy a o dalším směřování evropského potravinového práva.

Seminář je určen výrobcům, dovozcům a distributorům potravin.

Odborný garant: Ing. Eva Příbylová, ředitelka odboru potravinářské výroby, Ministerstvo zemědělství

Termín a místo konání:

23. listopadu 2004 v 10.00 hodin,

**Brno, Makovského náměstí 3
Kulturní dům RUBÍN – velký sál**

Organizační garant: Mgr. Emílie Knotková, CSc.
tel. + fax: 227 010 513, tel.: 227 010 509
e-mail: institutpp@volny.cz

**INSTITUT PROFESNÍ
PŘÍPRAVY, PRAHA**

ZÁVAZNÁ PŘIHLÁŠKA

na odborný seminář

**– Potravinové právo EU a jeho dopady
na provozovatele potravinářských podniků.**

Účastník (jméno, příjmení, titul):

1
2
3
4

Organizace (název, adresa vč. PSČ):

.....

IČO

DIČ.....

Kontaktní telefon/fax:

E-mail:

Vložené v částce:

Hrazeno z účtu:

Peněžní ústav:

datum, razítko a podpis

Přihlášku s potvrzením o zaplacení účastnického poplatku **200 Kč** (za jednoho účastníka) na účet u ČSOB Praha 1, č. účtu: **577407673/0300, konstantní s.: 308, variabilní s.: 1013,** zašlete na adresu:

**Institut profesní přípravy, Slezská 7,
120 56 Praha 2**

XII. Mezinárodní konference

Konzervářensko - potravinářské dny 2004

Tématické zaměření:

- ▲ Povinnosti výrobců po vstupu ČR a SR do EU
- ▲ Úpravy a zpracování zeleniny a metody jejich konzervace a chlazení
- ▲ Hotové pokrmy a jejich výroba a skladování
- ▲ Novinky a nové trendy v oboru prezentovaných pracovníky vysokých škol a výzkumných ústavů
- ▲ Povinnosti při kontrole vyráběných potravin

Konzervářensko - potravinářské dny 2004

Brno, Hotel Holiday Inn, 22. - 23. 11. 2004

**VŠCHT Praha
LIKO Bratislava a.s.
SYMMA spol. s r.o. Brno
ve spolupráci s Potravinářskou komorou ČR**

Mediální partneři



Informace:

SYMMA spol. s r.o. Brno
tel./fax: + 420 541 213 800, E-mail: symma@mbox.vol.cz, www.symma.cz



Trh mléka v Rakousku

Na světovém mléčném fóru organizovaném Evropskou mlékárenskou asociací, které se konalo dne 8. října t.r. v Salcburku vystoupil za hostitelskou zemi prezident rakouských zpracovatelů mléka Dipl. Ing. Hans Steiner.

Cílem jeho přednášky bylo informovat delegáty o celkové situaci rakouského mléčného sektoru.

RAKOUSKO

Země má 8,07 mil. obyvatel a jeho celková ekonomická situace je charakterizována HDP připadajícím na 1 obyvatele ve výši 27 110 EUR s tím, že se na něm podílí zemědělství 1,3 %. Národního hospodářství, při inflaci 1,5 % a nezaměstnanosti 4,5 %, vykazuje nárůst 1,9 %. Z celkové výměry země 83 858 km² připadá na zemědělsky využívanou plochu 57 860 km² (69 %), na které vyrábí 12 % hospodářství Bio-produkty. Z celkového počtu 3,48 mil. zaměstnanců jich pracuje 5,1 % v zemědělství. V Rakousku existuje 210 000 zemědělských provozů, z nichž se 38 % zabývá hlavní zemědělskou výrobou a 62 % provozů se věnuje vedlejší zemědělské činnosti. Výroba mléka se podílí na celkové hodnotě zemědělské produkce 17 %.

SEKTOR MLÉKA

Výrobou mléka se v Rakousku zabývá 54 350 zemědělců, kteří dodali v roce 2003 mlékárnám ke zpracování 2,65 mil. tun mléka, které bylo získáno od 590 tis. ks dojníc. Průměrné množství mléka, připadající na jednoho dodavatele ročně nedosahuje ani 50 tis. kg (48 700 kg). Nakoupené mléko zpracovává 90 mlékárenských závodů se 110 provozů.

V mlékárenském průmyslu pracuje 4 800 pracovníků, kteří se podílejí na celkové hodnotě obrátu 1,75 mld. EUR. Rakouské mlékárenství disponuje kvótou 2 641 135 tun mléka, které představuje po korekci obsahu tuku dodávku 2 728 131 tun. Vzniklý rozdíl přeplnění národní kvóty ve výši 86 996 tun podléhá celkovému sankčnímu odvodu 30,99 mil. EUR. Mléko dodané do mlékáren vykazovalo v roce 2003 průměrný obsah tuku 4,20 % a průměrný obsah bílkovin 3,39 %.

PRŮMĚRNÁ DODÁVKA MLÉKA V ZEMÍCH EU

Autor uvedl, že průměrná roční dodávka mléka připadající na dodavatele je v Rakousku v rámci EU - 15 nejnižší (necelestých 50 tis. kg) a je v porovnání s rokem 1994 téměř dvojnásobná.

Nejvyšší roční průměrný objem dodávky mléka od dodavatele vykazuje Velká Británie, která vzrostla z 350 tis. kg v roce 1994 na více jak 700 tis. kg v roce 2004.

Další zemí v rámci EU s nejvyššími dodávkami je Dánsko, které vzrostlo z 300 tis. kg v roce 1994 na 650 tis. kg v letošním roce.

Mezi země s nízkou průměrnou dodávkou mléka pod 150 tis. kg ročně patří Finsko (130 tis. kg), Portugalsko (110 tis. kg) a Řecko (90 tis. kg).

TOP – 10 MLÉKAŘSKÝCH SPOLEČNOSTÍ

Nejvýznamnější mlékárenskou společností v Rakousku je firma Berglandmilch s celkovým obrátem 540 mil. EUR, sledovaná společností NÖM AG - 253 mil. EUR, firmou Tirol Milch - 134 mil. EUR, společností Gmünder Molkerei s celkovým obrátem 125 mil. EUR a dalšími šesti společnostmi s obrátem 92 - 55 mil. EUR.

Obrát Top - 10 nejvýznamnějších společností dosahuje 1 503 mil. EUR, což představuje 86 % z celkového obrátu mlékárenského průmyslu.

VÝROBA

Vývoj výroby vybraných mlékárenských výrobků v tunách

Výrobek	1994	2000	2003	index 2003/1994
máslo	36 609	35 886	32 389	88,5
sýry	102 696	118 523	146 728	142,9
suš. odstř. mléko	22 985	12 800	7 650	33,3
suš. plnot. mléko cca	8 000	3 000	1 500	18,8

Z přehledu vývoje vyplývá, že se v rozpětí let 1994 - 2003 výrazně snížil objem výroby sušených mlék, sušeného plnotučného mléka o 81,2 % a sušeného odtučněného mléka o 66,7 % a ze se snížila i výroba másla o 11,5 %. Pokles těchto velkoobjemových výrobků byl vykompenzován zvýšenou výrobou výrobků s vyšší přidanou hodnotou zejména sýrů, jejichž objem se ve sledovaném období zvýšil o 42,9 %.

SÝRY

Vývoj výroby hlavních sortimentních skupin sýrů v tunách

Výroba	1994	2000	2003	index 2003/1994
sýry celkem	102 696	118 523	146 728	142,9
z toho:				
- tvarohy	21 798	25 378	25 457	116,8
- čerstvé sýry	7 009	10 280	19 685	280,9
- měkké sýry	5 298	6 081	8 016	151,3
- polotvrdé sýry	37 678	51 475	60 745	161,2
- tvrdé sýry	20 853	24 387	22 684	108,8

Nejvyšší kvantitativní podíl na vzestupu výroby sýrů v období mezi rokem 1994 a 2003 vykazují polotvrdé sýry, jejichž výroba se zvýšila o 23 tis. tun, t. j. o více než polovinu z celkového nárůstu výroby všech druhů sýrů, který dosáhl ve sledovaném období 44 tis. tun.

Nejvýznamnější, téměř trojnásobně, zvýšení výroby zaznamenaly čerstvé sýry, jejichž objem se zvýšil ze 7 tis. tun v roce 2004 na 19,7 tis. tun v roce 2003 (index 280,9).

K celkovému nárůstu výroby přispěly i měkké sýry, jejichž objem se zvýšil o polovinu z 5,3 tis. tun na 8 tis. tun (index 151,3).

SPOTŘEBA

Na vzestup produkce mlékárenských výrobků navazuje i příznivý vývoj ve spotřebě. Průměrná spotřeba na obyvatele dosáhla v roce 2003 u konzumního mléka 78,1 kg, u smetan, včetně vysokého podílu „šlehačky“ 7,9 kg, u másla 4,5 kg a u sýrů, včetně tvarohů 19,5 kg.

ZAHRANIČNÍ OBCHOD

Vývoj zahraničního obchodu mlékárenskými výrobky ve 100 tis. EUR

	1994	2000	2003	index 2003/1994
vývoz	1,2	4,6	5,9	492
dovoz	1,0	2,9	3,9	390
čistý vývoz	0,2	1,7	2,0	1000

Údaje zahrnují položky celního sazebníku 0401 - 0406 vyjma vývozu a dovozu týkajících se třetích zemí.

Z údajů je patrný plynulý intenzivní nárůst finanční hodnoty vyvážených mlékárenských výrobků, který se zvýšil ve sledovaném období pětinásobně, zatímco hodnota dovozu vzrostla čtyřnásobně.

Celkový vzestup hodnoty čistého vývozu svědčí o ekonomické úspěšnosti rakouského mlékárenského průmyslu, který se tak pozitivně prosadil v celkové konkurenci na společném trhu 15 zemí Evropské Unie.

Na celkové úspěšné bilanci zahraničního obchodu s mlékárenskými výrobky se výrazně podílely sýry.

VÝVOZ SÝRŮ

Vývoj obchodu se sýry v rámci EU - 15 ve 100 tis. EUR

	1994	2000	2003	index 2003/1994
vývoz	0,6	1,4	2,5	417
dovoz	0,75	1,7	2,2	293
čistý vývoz	-0,15	-0,3	0,3	x

Vývoz sýrů se zvýšil v hodnoceném období 1994 - 2003 čtyřnásobně (index 417), zatímco se dovoz ve stejném období zvýšil trojnásobně (index 293).

Z porovnání údajů obou tabulek vyplývá, že se sýry v roce 2003 podílely na celkové hodnotě vývozu mlékárenských výrobků 42,4 %. Ještě významnější role připadla sýrům v celkovém dovozu, jejichž podíl dosáhl 56,4 %.

Význam sýrů v celkovém obchodě mlékárenskými výrobky Rakouska v rámci EU - 15 potvrzuje i množství bilance, podle které se v období 1994 - 2003 zvýšil jejich vývoz z 18 tis. tun na 70 tis. tun.

ZÁVĚR

Sektor mléka v Rakousku je charakterizován specifickými přírodními podmínkami, ze kterých vyplývá nízká koncentrace chovu dojníc - s průměrnou denní dodávkou 133 kg mléka z mléčné farmy. Ani zpracovatelský průmysl nevykazuje vyšší stupeň koncentrace - průměrný denní příjem mlékárenského závodu dosahuje cca 80 tis. kg.

Přesto mlékárenský průmysl docílil díky modernímu strojní technologickému zařízení relativně vysokou produktivitu práce, která ve spojení s velmi příznivou strukturou sortimentu vyráběných výrobků s vyšší přidanou hodnotou umožňuje docilování velmi pozitivních výsledků v rámci společného trhu 15 zemí Evropské Unie.

M. Křivánek, ČMSM



Ústav technologie mléka a tuků VŠCHT Praha
ve spolupráci s Českomoravským svazem mlékárenským
a Českou společností chemickou
pořádá ve dnech 19. a 20. ledna 2005

CELOSTÁTNÍ PŘEHLÍDKY SÝRŮ a seminář MLÉKO A SÝRY 2005

Bližší informace jsou uveřejněny na internetové stránce
<http://www.vscht.cz/tmt/prehlidky>
nebo je možné získat informace telefonicky na č. 224 353 831
(přehlídky - Ing. L. Čurda, CSc.)
a 224 353 271 (seminář - Ing. J. Štětina, CSc.).
Organizátoři zvou srdečně všechny zájemce
a těší se na setkání na 9. ročníku Celostátních přehlídek sýrů
a semináře Mléko a sýry 2005.

Potravinářský
zpravodaj
MEDIÁLNÍ PARTNER

Pivovar Litovel je spolu s pivovary Holba a Zubr součástí 4. největší pivovarnické skupiny v České republice



O oblibě litovelského piva nejlépe svědčí skutečnost, že nedávne 111. výročí založení „svého“ pivovaru dorazilo do Litovle oslavit více než 7 tisícovek lidí. Pro návštěvníky byl připraven bohatý program v podobě hvězdných interpretů jako je Vladimír Mišík, Jana Kirschner, Laura a její tygři, Flet s Jarmilou Šulákovou a další. Na své si přišly i děti. Dva tisíce zúčastněných nakouklo pod pokličku litovelského sládku, aby viděli na vlastní oči jak se vaří „Skutečná klasika“. Oslava vyvrcholila krásným ohňostrojem za pivovarským komínem.



Pivo teklo proudem z 33 kohoutů a vypilo se přes 200 sudů Královského piva Litovel.

PIVOVAR LITOVEL VAŘÍ KLASICKY JIŽ 111 LET

Na to, zda má kvalitní, poctivé české pivo budoucnost, zda může pivovar s ryze českým kapitálem čelit konkurenci nadnárodních koncernů a spoustu dalších otázek jsme se zeptali ředitele Pivovaru Litovel a.s. Miroslava Koutka.



Varna litovelského pivovaru patří mezi stavební skvosty českého pivovarnictví.

Pane řediteli, čím se vlastně litovelské pivo liší od desítek dalších druhů piv nabízených na našem trhu?

Je třeba vyzdvihnout, že litovelské pivo si zachovává svůj osobitý charakter. Je to díky dodržování klasického technologického postupu (vaření na stupňovitost, studené hlavní kvašení a dlouhé zrání - dokvašování). Naše pivo uměle nedobarvujeme, neředíme vodou a uměle nedosycujeme.

Mnohá piva se v současnosti přibližují unifikovaným evropským značkám, a tím se stávají bezcharakterními. Jsou si pak velmi chuťově podobná a téměř ničím se od sebe neodlišují. S hrdoostí sice říkáme, že české pivo je nejlepší, ale mnohdy tomu tak už není. Hodně pivovarů totiž přešlo na jiné, urychlené technologie.

Ve vašem pivovaru probíhají neustále modernizace. Umožní tyto nové technologie v plné míře zachovat tradiční chuť litovelského piva?

Velmi pečlivě jsme zvažovali, jakým směrem se vydáme. V první řadě nám šlo o zachování charakteru, který dělá české pivo českým pivem. Neodchýlili jsme se proto od klasických postupů vaření. Modernizace provozů spočívá například v tom, že jsou nahrazovány ocelové nádoby

za nerezové, jsou instalovány automatické čističské stanice apod. A právě zachování klasických technologických postupů v nových zařízeních zaručuje nejen původní nezaměnitelnou chuť, ale také lehkou stravitelnost.



Nově zbudovaná nerezová hlavní kvasírna - spilka je chloubou litovelského pivovaru.

Jakým způsobem se ryze českému Pivovaru Litovel daří čelit konkurenci pivovarnických gigantů podporovaných zahraničním kapitálem?

Především stojíme nohama pevně na zemi a velmi intenzivně pracujeme.

Úzce spolupracujeme s dalšími pivovary naší skupiny, a to s přerovským pivovarem Zubr a hanušovickým pivovarem Holba. Naše vzájemné spojení nám přináší pozitivní jak po ekonomické, tak po technologické stránce.

Pivovarnictví je pro nás velkým koníčkem. Věnujeme se mu především kvůli tradici a snaze o udržení klasického českého piva na trhu. A věříme, že má i svou budoucnost, protože český pivář je dostatečně prozíravý, aby se nenechal klamat některými v médiích propagovanými europivy.

Litovelské pivo získalo již řadu ocenění odborné veřejnosti na nejrůznějších soutěžích. Kterých z těchto úspěchů si Vy sám nejvíce ceníte?

Z pravidla se zúčastňujeme tří celostátních anonymních degustací Pivo České Republiky, Zlatá česká pivní pečeť a Pivex, kde získáváme ocenění každý rok a jsme tak společně se Zubrem a Holbou historicky nejúspěšnějšími mezi českými pi-

vovary. Největším oceněním pro nás však je, že si litovelské pivo žádají naši zákazníci.

V úvodu jsme zmínili export. Kde všude mají lidé možnost litovelské pivo vychutnávat?

Velké oblibě se litovelské pivo těší u našich nejbližších sousedů v Maďarsku a Polsku. Naším tradičním odběratelem je také Finsko. Hodně litovelského piva putuje do Anglie, převážně přímo do Londýna, kde se odbyt stále zvyšuje. Na naše pivo ale narazíte i ve Španělsku, Kanadě, v Chorvatsku nebo v Ekvádoru a dalších. V současnosti navíc připravujeme export do Kolumbie.

Sotva se Pivovar Litovel vyrovnal s následky ničivých povodní, zasáhla ho další rána - červnové tornádo. Přesto však prakticky nedošlo k přerušení vaření a distribuce litovelského piva zákazníkům.

Litovelský pivovar postihly v krátkém časovém sledu dvě živelné katastrofy. V roce 1997 náš areál zasáhla velká povodeň. Letos v červnu se přes objekt pivovaru navíc přehnalo epicentrum tornáda. Nejenže jsme obě tyto přírodní pohromy přežili, ale téměř okamžitě po jejich skončení jsme dokázali dál zásobovat naše zákazníky. To svědčí o tom, že se v litovelském pivovaru sešla vynikající parta lidí, která dokáže táhnout za jeden provaz. Obě zmínované nepříjemné události tak pouze posílily naši vnitřní sílu. A naše zákazníci to utvrdilo v tom, že nás jenom tak něco nepoloží a že se na nás mohou spolehnout.

Jak vidíte budoucnost Pivovaru Litovel?

Litovelský pivovar je velmi rozumně a dlouhodobě zainvestován. V letošním roce navíc budou ukončeny investice do technologií, které jak jsem výše zmiňoval, naprosto cti klasický postup při vaření piva. Nově jsme vybudovali energetické celky, jako jsou strojovna chlazení, kotelna nebo vlastní vrt vody. Velký důraz klademe na reklamní aktivity. V našich hlavách a v hlavách našich spolupracovníků se rodí spousta nových nápadů, kterými oslovujeme zákazníky. Ačkoliv se zdá, že v celém světě je piva dostatek, klasicky vařené, osobitě pivo na mnohých trzích citelně chybí a to opravdu české se postupně stává popelkou i v samotných Čechách.

TEST
ONIX

www.test.cz

VEOLIA
Environmentnement

CO UMÍME:

- ✓ úklid výrobních závodů, administrativy a dopravy
- ✓ úklid obchodních a nákupních center
- ✓ úklid veřejných prostranství včetně zimního úklidu sněhu a sněhový dispečink
- ✓ pravidelné úklidové práce včetně hygienického servisu
- ✓ školený tým pracovníků
- ✓ zpětná kontrola kvality prováděných prací

jako jedni v ČR
ISO 9001
ISO 14001
OHSAS 18001

Průmyslový úklid



Zentiva, Odkolek,
Pekárna Liberec,
Pekárna Karviná

Dalkia ČR,
Black & Decker
Showa aluminium,
Mafra, OTK

KDE UKLÍZÍME:

Carrefour ČR,
Tesco Stores
D.P. Metro - linka A a B

IBC, L'Oreal, Technopark
Komerční banka

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

tel.: +420 224 254 590, 606 633 070, fax: +420 224 257 063
www.test.cz, info@test.cz

NOVICOM PRAHA

Sponzor soutěže „Český cukrář roku 2004“, konané v Pelhřimově.

KOMPLETNÍ SORTIMENT
PRO CUKRÁŘSKOU A PEKAŘSKOU VÝROBU

Aromata, dochucovací pasty, ztužovače do šlehaček, náplňové a dezertní krémy, rostlinné šlehačky, želirovací přípravky, tukové polevy, potravinářská barviva

DIA-Line program, ucelený soubor směsí těst, ztužovačů do šlehaček, želé a vanilkového krému



ČOKOLÁDOVÉ
DEKORACE

Koblihová směs v několika variantách

Nevlhnoucí posypový cukr

Zlepšující přípravky pro běžné a jemné pečivo

Zlepšující přípravky na výrobu chleba

Celozrné směsi

Nejširší nabídka termostabilních náplní na českém trhu

Ovocné náplně a decorely Fnaibel

Vysoce kvalitní margariny a fritovací tuky

Přípravky na formy, stříkačské zařízení na vosk a želé



FRANCOUZSKÉ JEMNÉ
PEČIVO K PLNĚNÍ
(i pro gastronomii)



NOVICOM Praha s.r.o.
Komořanská 326,
143 14 Praha 4
www.novicompraha.cz

tel./fax: 241 764 056

tel.: 296 781 385-7

e-mail: info@novicompraha.cz

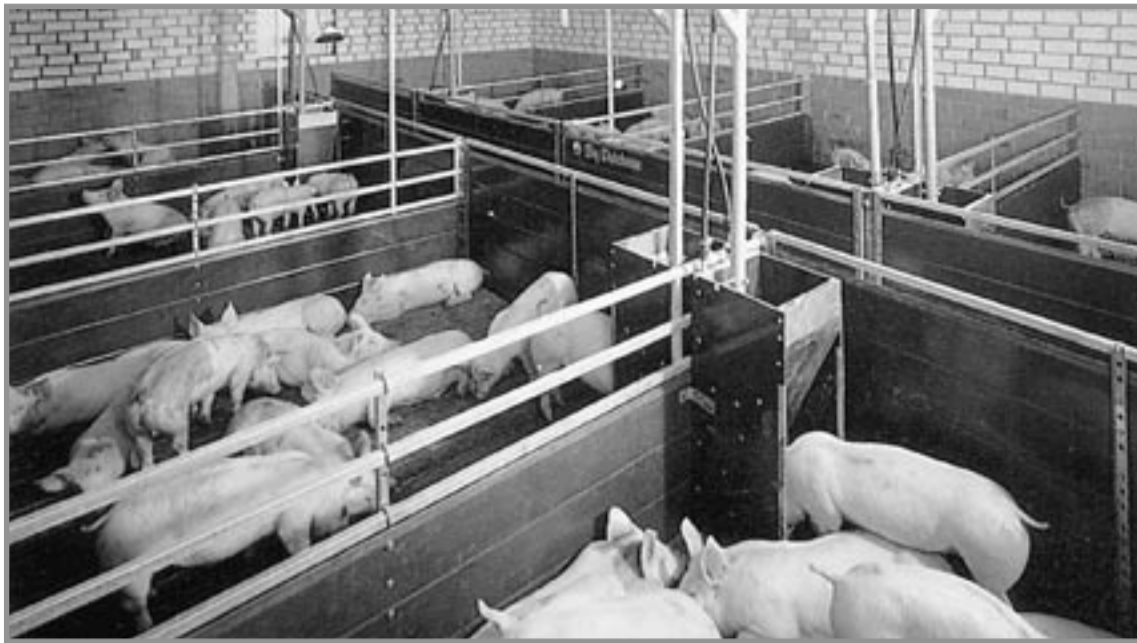
Distribuce a technologický servis na celém území ČR.

Z dění v Evropské unii

NÁVRHY MANDELSONA
VE WTO

Brusel (bo) – Nový Komisař pro obchod Peter Mandelson chce použít postupně odstranění exportních podpor u zemědělských produktů jako nátlakovou složku na ostatní členy jednání WTO, ale nehodlá ustoupit jednostranně. Při svém slyšení v parlamentu řekl, že byl vždy proti CAP a podporám farmářů, ale že se nebude snažit o likvidaci exportních podpor, pokud ostatní partneři neudělají podstatné ústupky. „Zemědělský komisař Franz Fischler podle něho udělal dobrou práci při loňské reformě CAP a my musíme využít všech prostředků abychom se v jednání pohnuli dopředu,“ řekl. „Všechny země EU požadují ve vyjednávání velmi důrazně paralelismus, stejné snížení všech podpor vývozu v jakékoliv formě. Návrh, který dal na stůl komisař Lamy musí být přijat ostatními zeměmi,“ dodal Mandelson. Myslí si, že užití vývozních podpor jako páky při vyjednávání, představuje nejlepší řešení jak u přístupu na trh, tak speciální podmínky pro rozvojové země.

Na dotaz jestli mají rozvojové země právo ochránit produkty „citlivé“, před liberalizací, odpověděl nový komisař kladně, ale dodal, že by rozvojové země se měly soustředit na rozšíření a diverzifikaci svých ekonomik, aby byly méně závislé na pár komoditách, které podléhají velkým výkyvům cen.

DOPRAVA ZVÍŘAT
- OPĚT NA PROGRAMU?

Různé pokusy na změny pravidel u dopravy zvířat se mohou dočkat dalšího pokračování a to ještě za holandského předsednictví. Nový komisař pro zdraví a bezpečnost Markos Kyprianu řekl, že se připravuje nový návrh na konec měsíce a mělo by se o něm jednat na zasedání ministru zemědělství 22. listopadu v Bruselu. Dosavadní plány Komise omezit dobu přepravy na 9 hodin, ná-

sledované 12 hodinovým odpočinkem, opakované podle potřeby, se nesetkal s podporou členských zemí při projednávání na jaře. Kompromis navržený pod irským předsednictvím nebyl rovněž přijat. Členové parlamentu nejvíce protestovali proti cyklu trvání a odpočinku, požadovali spíše absolutní časový limit pro dopravu. Podle komisaře je nutné stanovit určitý časový limit, pokud to bude přijato, členské země se budou muset dohodnout na zbytku pravidel.

Komisař přitom sdělil, že bohužel Komise má velmi omezenou možnost právě u otázek týkajících se zdraví a ochrany. Kyprianu by chtěl protlačit více aktivní přístup. Poznámky nového Komisaře se do velké míry shodují s názory předsedy zemědělské Rady, holandského ministerstva zemědělství Veermana. On sám několikrát prohlásil, že po zkušenostech Holandska s epidemiemi posledních let, o požadavcích veřejnosti na ochranu zvířat, je třeba se těmito otázkami

mi vážně zabývat, a že nyní zkoumá, je-li možné otázku dopravy znovu projednat ještě do konce roku.

EU JEDNÁ O ZNOVU ZAVEDENÍ
EXPORTNÍCH PODPOR
U JEČMENE.

„EU otevřela tender na export jednoho milionu tun ječmene s podporami od 14. října, poprvé za více než rok má tak EU podporu na vývoz obilí. To přichází po návrhu Řídícího výboru pro obilí a znamená to, že dobré ceny obilí po loňském suchu jsou u konce.“

Tender je platný od 14. října 2004 do 23. června 2005, ale Komise zatím neřekla jak vysoké budou podpory. To vše přichází po praktickém zastavení exportů z EU a po velkém tlaku z trhu, kde se čelí vysoké letošní sklizni. Konkurence u ječmene je velmi ostrá, Rusko a Ukrajina mají zvláště vysoké zásoby a velmi konkurenční ceny. Od července vyvezla EU jen 112 000 t ječmene, ale 3 miliony tun pšenice. Určit úroveň podpory pro ječmen bude dost problematické pro Komisi. Přinese to velkou spekulaci mezi obchodníky, kteří musí dát ceny pod maximální úroveň podpory, kterou nakonec určí Komise, při požadavcích na vydání licencí. Současné ceny EU ječmene jsou okolo 135-140 €/t, ječmen od Černého moře je za 110 \$/t. Komise bude asi váhat dát ihned podporu ve výši € 25/t, tak aby se přemostil rozdíl. Obchodníci mají obavy, že nepřijdou žádné nové podpory na pšenici.

Češi a Maďaři požádají EU o dotaci na vývoz obilných přebytků

BRUSEL (dra) – Česká republika a Maďarsko požádají ministry zemědělství Evropské unie o subvence na vývoz asi 5,5 milionu tun obilovin. Vývoz přebytků letošní bohaté sklizně z těchto zemí je spojen s vyššími náklady, protože obilí je nutno nejprve přepravit do námořních přístavů, uvádí se v dokumentu české a maďarské delegace pro schůzku ministrů.

Dokument, bude předán ministrům zemědělství a komisaři pro zemědělství Franzi Fischlerovi. Podle diplomatů má žádost podporu sousedního Rakouska, větší šance na úspěch se však této akci nedávají.

„Velká většina exportů z EU na třetí trhy jde přes námořní přístavy.

Maďarsko a Česká republika jsou země bez přístupu k moři. Naše náklady na přepravu do přístavů jsou vysoko nad průměrem ostatních členských států,“ uvádí se v dokumentu.

Kvůli těmto vyšším nákladům jsou pak exportní ceny, které se českým a maďarským vývozcům nabízejí, hluboko pod intervenčními cenami. To odráží domácí vývozce a producenty od exportu, což pak vede k vysokým nákladům na skladování, argumentuje dokument.

Navíc kvůli vysoké sklizni budou ceny obilovin v obou zemích dále klesat, což motivuje obchodníky a producenty k prodeji co největšího množství do intervenčních zásob. V Maďarsku tento přebytek dosahu-

je až čtyř milionů tun a v Česku to má být 1,5 milionu tun. „Maďarsko a Česká republika mají zato, že vzhledem k nevýhodám specifické geografické polohy našich zemí by společenství mělo urychleně poskytnout pomoc při exportu,“ uzavírá dokument. Neuvádí se v něm, o které obiloviny konkrétně jde.

Komisař Fischler obvykle podobné žádosti v minulosti odmítal. „Snaží se dostat exportní subvence na obiloviny a my opakovaně říkáme ne,“ řekl novinářům činitel Evropské komise.

Fischler podle něho již dal najevo, že toto není situace, kdy je možné refundovat export, jak se komu hodí.

Slovenským pivovarům klesá prodej

BRATISLAVA (dra) – Slovenské pivovary prodaly od ledna do září 3,34 miliardy hektolitrů piva, zatímco za stejné období loni prodaly 3,74 miliardy hektolitrů. Příčinou poklesu bylo loňské zvýšení spotřební daně, které přivedlo slovenské pivovarnictví do kritického stavu, uvedlo vedení Slovenského sdružení výrobců piva a sladu na tiskové konferenci. Ministerstvo financí se ale proti tvrzením sdružení ohradilo.

„Jednoznačně viníme ministerstvo financí a jeho špatnou daňovou politiku,“ prohlásil prezident sdružení Štefan Karšay. Za 12 měsíců po srpnu 2003, kdy se spotřební daň z piva zvýšila o dvě třetiny, pivovary odhadly výpadek prodeje na více než 700.000 hektolitrů. Na konci roku očekávají ztrátu 500 milionů slovenských korun, což by byla vůbec největší ztráta v historii.

Slovenské pivovary sice dokázaly za první tři čtvrtletí zvýšit vývoz meziročně více než o 50 procent na 155.573 hektolitrů, export ale tvoří příliš malou část produkce na to, aby vyvážil pokles prodeje na slovenském trhu.

Zástupci pivovarů poukázali na to, že zatímco v Německu spotřební daň na jeden hektolitr dvanáctistupňového piva odpovídá zhruba 375 slovenským korunám a v sousední České republice 350 Sk, na Slovensku se daň na jeden hektolitr piva po loňském zvýšení vyšplhala až na 600 korun.

Vyšší spotřební daně donutily pivovary zdražovat. Pivovarníci přitom zdůraznili, že pivo konzumují hlavně lidé se spíše nižšími platy, kteří začali méně kupovat. Nižší tržby za prodej piva podle sdružení vedly v minulém roce i k zavření pivovarů v Martině, Trnavě a Nitře



a sladoven v Nitře a Rimavské Sobotě. „Když to tak půjde dál, budou se zavírat další pivovary,“ varoval Karšay.

Podle údajů ministerstva financí vybral stát od ledna do září na spotřební daně z piva 1,6 miliardy korun, zatímco za celý loňský rok to bylo 1,57 miliardy Sk. Například za loňský srpen pivovary odvedly 178,26 milionu korun, letos v srpnu už zaplatily daň 241,39 milionu Sk.

„Problém snížení spotřeby piva není lokální, spotřeba klesla i v jiných zemích. Zatímco v Česku je to ale z důvodu chladného počasí, studeného jara a začátku léta, na Slovensku je moderní z toho obviňovat ministerstvo,“ reagoval na výroky pivovarníků mluvčí ministerstva financí Peter Papanek. Stát podle něj nemá zájem na co nejvyšším prodeji piva, protože z jeho spotřebou souvisejí náklady na zdravotnictví nebo škody

spojené s kriminalitou po požití alkoholu. Pivovary mohou stejně jako ostatní podnikatelé těžit z nižších přímých daní nebo příznivého vývoje ekonomiky, uvedl mluvčí.

Sdružení se snaží přesvědčit poslance parlamentu, aby spotřební daň vrátili na nižší úroveň. Na programu říjnové schůze sněmovny se jim podařilo prosadit novelu zákona o spotřební dani z piva, kterou už podpořil zemědělský výbor. „Věřím, že budeme úspěšní,“ uvedl Karšay.

Na Slovensku v současnosti funguje devět pivovarů. Největší skupinou na trhu je Heineken, který vyrábí v pivovarech v Hurbanovu a Rimavské Sobotě. Druhou nejsilnější pivovarnickou firmou je Pivovar Šariš, který patří stejně jako Plzeňský Prazdroj do skupiny SAB-Miller a na Slovensku vyrábí například i značku Gambrinus.

Ked' chceme sůtažit, musíme používať rovnaké stroje...

Spýtali sme sa zástupcu firmy BOSCH pre baliace stroje potravín a pochutín, Ing. Milana Harhovského, aký je súčasný technický park vo väčšine potravinárskych firiem?

Potravinársky priemysel tvorí hodnoty pomocou výrobných technológií, baliacich strojov a obalových materiálov. Tieto tri výrobné faktory majú zásadný vplyv na ekonomiku podniku a je prirodzené, že sa úroveň strojov a obalov prispôsobuje trhu. V krajinách bývalého východného bloku boli v posledných rokoch všetky tri faktory potlačené do podzadia na úkor investícií do budov, hygieny a organizácie práce. Bez splnenia podmienok platných pre výrobu v potravinárskom priemysle v únii, by výroba potravín bola zastavená.

Preto sa pre rozvoj výroby dováža-

li technológie lacnejšie, najčastejšie z Talianska, Španielska alebo napríklad Kórey, respektive zahraniční spoločnosti ako noví majitelia našich firiem, doviezli k nám stroje, ktoré boli už použité, staršie, ale pre danú výrobu ešte vyhovujúce.

Dnes po otvorení obchodu s úniou sú na porade dňa dva nové problémy. Jednak vývoz do únie, a jednak zvýšenie konkurencie schopnosti proti dovážaným výrobkom. Je samozrejme, že v pôvodných krajinách únie sa pracuje na kvalitných strojoch najčastejšie na 3 smeny denne, či sú to už syrárne ALPMA s kontinuálnou výrobou SYRU, alebo výroba jedál na strojoch KARL SCHNELL s kontinuálnou výrobou, prípadne strúhanie syru HOLAC, alebo baliace stroje BOSCH alebo LAUDENBERG.

Dôležité je jedno: Stroj musí pracovať presne, spoľahlivo, dlhodobo a s úsporou prevádzkových nákladov resp. s najlepším využitím suroviny. Výstižne sa vyjadril jeden zákazník s dobrým postavením na trhu, ktorý nedávno kúpil baliaci stroj BOSCH, že keď má na domácom trhu bojovať proti obchodným reťazcom a proti konkurenčným značkám, musí aj on vyrábať na rovnakých strojoch ako jeho konkurenti.

Ale nie len kvalitné stroje, ktoré sú predurčené pre náročné využitie a pre najvyššie požiadavky, ale aj obalový materiál je cesta k osloveniu zákazníka pri súčasnej ekonomike prevádzky. Firma FLEXIUM dodáva hliníkové obaly a pravý pergamen k najvýznamnejším potravinárom v Nemecku a vyváža do celého sveta. Sú to fólie na balenie masla, živočišných tukov v mä-

sopriemysle, rastlinných tukov, aj balenie kvasníc, syrov a zmrzliny.

Pýtali ste sa na technický park v potravinárskych firmách. Dnes je technická úroveň práve vo veľkom pohybe. Staré stroje doslúžili a stroje dovezené s nižšou cenou už nestačia s dychom konkurenciou. Rastú dopyty po strojoch, ale dnes majú zákazníci požiadavky, aby sme im popri kvalitnom stroji poskytl aj nové myšlienky, nové koncepty a aby sme spolupracovali na nových výrobkoch. To je možné len v spojení s veľkými renomovanými spoločnosťami, ktoré majú vlastný vývoj a majú na to prostriedky. Takéto spoločnosti zastupujeme už dlhé roky. Najprv prostredníctvom firmy INDUSTRING a po našej reakcii na internetovú súčasnosť a reakcii na prechod od katalógov k databázam, aj v ďalšej fir-

me abala. Jej presný názov je poplatný práci s databázami:

abala.cz stroje obaly folie s.r.o.

Zvolili sme názov, ktorý je súčasne aj doménu abala.cz aj má počítačovo točné písmená abecedy aby bol hneď po ruke.

Servis zabezpečujeme na dvoch úrovniach. Domácou firmou GAF v Žamberku, ktorá je samostatný hospodársky subjekt, a druhá úroveň je prímamou z Nemecka od výrobcu. A to platí ako pre dodávky dielcov, tak aj pre opravy techniky u zákazníka alebo zásadné renovačné opravy vykonávané odvezením stroja do dielne. Ale ako som už spomínal, servis sa dnes začína už pri tvorbe nového projektu pre konkurenčioschopný stroj.

redakce

Čeští potravináři opět přesvědčili Paříž o kvalitě našich výrobků



Paříž (ves) – Ve dnech 17. – 21. října 2004 se v Paříži na Severním výstavišti Paris-Villepinte uskutečnilo světové setkání odborníků z oboru potravinářství na Mezinárodním potravinářském veletrhu SIAL 2004.

Veletrhu se zúčastnilo 5.259 vystavovatelů z 99 zemí. Francie zde byla zastoupena 22 regiony. Nově se v roce 2004 zúčastnilo veletrhu SIAL Bělorusko, Srbsko, Jemen, Lotyšsko, Finsko a Japonsko. Celkem 70 % vystavovatelů představovalo malé a střední firmy, 30 % tvořily velké skupiny. Největší nárůst vystavovatelů zaznamenala sekce Mléčné výrobky.

Celková výstavní plocha veletrhu SIAL 2004 představovala více než 200 000 m². V patnácti pavilonech byla zastoupena všechna potravinářská odvětví: mléčné výrobky a vejce, maso, drůbež, uzeniny, mořské produkty, ovoce a zelenina, sladkosti, lahůdky, konzervy, mražené výrobky, biologické produkty, gastronomie, alkoholické a nealkoholické nápoje, dietní produkty...

Ministerstvo zemědělství ČR v rámci podpory exportu organizovalo na veletrhu SIAL 2004 národní expozici na ploše 223 m², v jejímž rámci reprezentovaly Českou republiku následující firmy: Alika a.s.; Emco spol. s r.o.; HAMÉ, a.s.; LEROS, s.r.o.;

LIVI, spol. s r.o. Dubňany, Palirna u Zeleného stromu; PINELLI spol. s r.o.; Pragosoja, spol. s r.o.; SNAILEX PLUS, s.r.o.; Templářské sklepy Čejkovic, vinařské družstvo, které tvořily jádro české expozice v pavilonu č. 2 a firmy: KVADRIX TRADE a.s.; Nový věk s.r.o. a NOWACO Czech Republic s.r.o., které vystavovaly v pavilonech komoditních. Realizátorem české národní expozice na veletrhu SIAL 2004 byla firma M.I.P. Group, a.s.

Motivem národního pavilonu České republiky se stala hora Říp, které upoutávala návštěvníky veletrhu již z velké dálky a zvala k posezení v jednacím prostoru na jejím vrcholu. Stejný motiv hory Říp byl použit i pro velmi názorné zpracovaný průvodce národní expozicí. Jednotlivé české firmy prezentovaly své produkty na svých stáncích jak vizuálně, tak i formou ochutnávek, které ocenil nepřetržitý proud návštěvníků. České firmy byly velmi spokojeny se zájmem návštěvníků o české produkty. Dokladem kvality našich výrobků jsou i ocenění v kategorii Trendy a inovace, které získaly firmy Emco spol. s r.o. a Nový věk s.r.o. Společnost Emco spol. s r.o. získala ocenění za balení výrobku Múslí Mix a společnost Nový věk s.r.o. za výrobky Bueno Nový Věk Snack ve třech příchutích a za produkt Bueno Nový Věk Balls v příchutích toffo a choco.

Součástí národní expozice byl i stánek Ministerstva zemědělství ČR, který se stal centrem pro odborné návštěvníky a novináře. Zahraničním návštěvníkům zde byly poskytovány informace týkající se českého potravinářství, včetně kontaktů na jednotlivé firmy z celého spektra zemědělského resortu. Největší zájem byl o kontakty na české producenty masných a mléčných výrobků.

Součástí veletrhu SIAL 2004 byla akce SIAL D'OR (Zlatý SIAL). Toto ocenění se uděluje inovacím produktům, které dosáhly skutečného komerčního úspěchu na národních trzích. Vítězem národní soutěže SIAL D'OR se stala společnost Nestlé Česko s.r.o. s výrobkem Orion Modré z Nebe.

Cílem účasti českých firem na Mezinárodním potravinářském veletrhu SIAL 2004 byla snaha využít šanci proniknout na trh EU s našimi typickými českými výrobky a přesvědčit náročné spotřebitele ze zemí EU i okolního světa o jejich vysoké kvalitě.

Veletrh SIAL Paris se koná jednou za dva roky. Příští SIAL Paris se uskuteční v termínu 22. – 26. října 2006.



ZAJÍMAVOSTI ZE SVĚTA

PEPTIDY Z VÍNA MOŽNÁ INHIBUJÍ ROZVOJ ALZHEIMEROVY CHOROBY

Nové výsledky japonského výzkumu možná vysvětlují, proč pití vína může zabránit nebo oddálit propuknutí Alzheimerovy choroby. Vědci ze Střediska pro výzkum a vývoj alkoholických nápojů zjistili, že určité peptidy přítomné v bílém i červeném vínu inhibují aktivitu enzymu prolyl endopeptidázy (PEP), který se nějakým způsobem podílí na patologii Alzheimerovy choroby. Zatím se sice neví, zda tyto peptidy extrahované z vína mohou mít po aplikaci u lidí větší chorobě preventivní účinky, nicméně pro stále rostoucí počet starších lidí postižených ztrátou paměti a Alzheimerem představuje tento výzkum určitou naději. V současnosti je na světě více než 18 milionů lidí s těžkou demencí, jejíž hlavní příčinou je Alzheimerova choroba. Očekává se, že v roce 2025 vzroste počet takto postižených lidí na 34 milionů, z nichž 71 procent bude žít v rozvojových zemích. Výsledky japonských vědců jsou také v souladu se závěry několika dřívějších studií, podle nichž u lidí pravidelně konzumujících malá množství vína je riziko vzniku Alzheimerova nebo jiných typů senilní demence menší než u abstinentů.

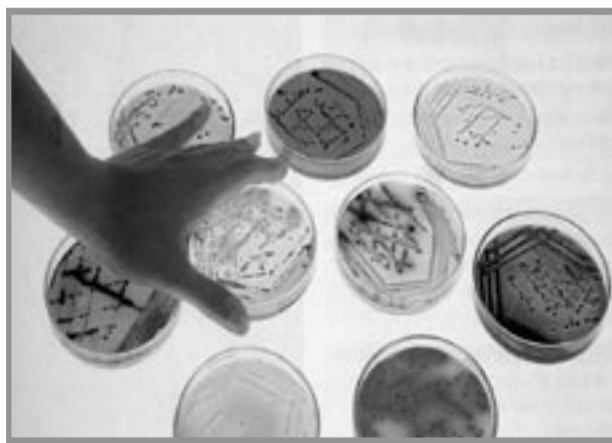
Enzym prolyl endopeptidáza degraduje hormony nacházející se v mozku a ovlivňující paměť a schopnost učení. Enzym se také podílí na vzniku amyloidní formy bílkovin, které se akumulují v mozku Alzheimerem postižených pacientů. Japonští vědci identifikovali inhibitory enzymu PEP. Jedná se o specifické pentapeptidy obsahující v řetězci aminokyselinu L-prolin. Peptidy se nacházejí v řadě vín. V nejvyšších koncentracích jsou zejména v Merlotu, Sauvignon blanc a Pinot noir. Přítomnost pentapeptidu byla zjištěna též ve stolních hroznech, a to jak ve šťávě, tak v dřeni hroznových bobulí.

Extrahovat pentapeptidy z vína je velmi komplikované, proto vědci ve své práci jako standard používali peptidy identické, ale nikoliv extrahované, nýbrž chemicky syntetizované. Některé farmaceutické společnosti se již tyto inhibitory PEP pokoušejí syntetizovat a testovat jejich účinnost.

ANHEUSER-BUSCH PŘICHÁZÍ S HORKOU NOVINKOU

Anheuser-Busch je první z velkých pivovarských společností, který začne nabízet svým zákazníkům neobvyklý drink - pivo obohacené kofeinem a extrakty z guarany (semen tropického jihoamerického keře Paullinia cupana bohatých na kofein, teobromin a teofillin) a žen-šenu. Nápoj uváděný na trh v USA pod názvem B-to-the-E

(BE) má dobře vybalancovanou natrpkle nasládlou chuť a bude k dispozici ve třech příchutích variantách - s ostružinovým, jahodovým či višňovým flávorem. Obsahuje 6,6 obj. procent alkoholu a má stimulační účinky. Pivo balené ve stíhlých 300 ml plechovkách se bude vyrábět v pivovaru v Houstonu a bude o málo dražší než Budweiser. Cílovou skupinou spotřebitelů mají být zejména lidé s hektickým způsobem života, jejichž životnímu stylu nápoj svou chutí a účinky údajně nejvíce odpovídá.



BIOSENZOR NA DETEKCI LISTERIA MONOCYTOGENES

Vědci na Purdue University vyvinuli senzor, který je schopen odhalit přítomnost patogenní *Listeria monocytogenes* v koncentracích 1x10³ buněk v 1 mililitru tekutiny. Průkaz přítomnosti patogena je k dispozici do 24 hodin. Senzor je selektivní pro druh *L. monocytogenes* i v přítomnosti dalších patogenů jako např. salmonel nebo *E. coli*.

Zařízení označované jako optický biosenzor používá k detekci cílové molekuly nebo mikroorganismu světlo. Základem senzoru je malý kousek optického vlákna, což je čirý pevný plastový materiál, který je svým jádrem schopen přenášet světlo. Vlákno je pokryto monoklonální protilátkou specifickou pro *L. monocytogenes*. Po vnoření takto upraveného optického vlákna do tekutiny obsahující buňky *L. monocytogenes* se tyto buňky prostřednictvím proti-

látky fixují na povrchu vlákna. Přítomnost takto fixovaných buněk se posléze ověřuje přidáním další pro *L. monocytogenes* specifické protilátky, tentokrát však označené látkou, která po expozici laserovému světlu fluoreskuje. Tato protilátka se naváže na buňky *L. monocytogenes* fixované na optickém vláknu a po průchodu laserového světla tekutinou fluorescencí signalizuje přítomnost dotyčného patogena.

Listeria monocytogenes je patogen, který se nejčastěji vyskytuje ve výrobcích z kuřecího masa, sýrech nebo zeleninových salátech. Listeriáza (meningitida způsobená konzumací kontaminované potraviny) má vyšší míru hospitalizace a mortality než jiné alimentární nákazy a je zvláště nebezpečná pro malé děti, těhotné ženy, staré osoby a lidi se sníženou imunitou.

GENY CAMPYLOBACTERU PODMIŇUJÍCÍ PATOGENITU DEKÓDOVÁNY

Američtí vědci oznámili, že se jim podařilo dekodovat genomovou sekvenci podmiňující patogenitu kmenů rodu *Campylobacter*. *Campylobacter* je po celém světě považován za nejběžnějšího bakteriálního původce průjemových onemocnění z potravin. *Campylobacterioly* jsou dokonce čtenější než onemocnění vyvolaná salmonellami. Podle údajů Světové zdravotnické organizace výskyt tohoto onemocnění je jak v rozvojových, tak rozvinutých zemích za posledních několik let stále častější a počet infikovaných lidí trvale roste.

Výzkumní pracovníci ze státních vědeckých laboratoří uvádějí, že identifikovali strukturu všech genů jednoho z patogenních kmenů *C. jejuni*. Je to údajně poprvé, co se podařilo zmapovat genom tohoto patogena izolovaného z hospodářského zvířete, tentokrát z chlazených kuřat z tržní sítě. Kuřecí maso je mezi potravinami jedním z nejčastějších zdrojů tohoto mikroorganismu. Do rodu *Campylobacter* patří 16 druhů a 6 poddruhů, z nichž v souvislosti s onemocněním lidí je nejčastěji uváděn *C. jejuni* a *E. coli*. Vědci z amerických Vědeckých služeb pro zemědělství (ARS) doufají, že identifikace genetického kódu *C. jejuni* povede k vývoji rychlejších a spolehlivějších metod detekce mikrobu jak ve vzorcích potravin a vody, tak u izolátů ze zvířat, ptáků a lidí. Předpokládají, že výzkum genů vytvoří cestu ke vzniku jednodušší a levnější taktiky pro rozlišení patogenních kmenů *Campylobacter* od neškodných blízkých příbuzných kmenů a od bakterií morfologicky i biochemicky podobných *Campylobacteru*.
T. Oldřichová, ÚZPI

Fit chléb

chutné zdraví

bez konzervačních látek

Fit chléb je žitný chléb pečený s přírodním kvasem. Je bohatý na vitamíny, minerály a především vlákninu a nejen příznivci zdravé výživy jistě ocení také jeho přirozenou chuť. Na trh je dodáván v praktickém balení s obsahem 500 g tenkých plátků. Fit chléb neobsahuje konzervační látky, a přesto dosahuje trvanlivosti 21 dnů. Společnost Penam dodává 2 nové druhy celozrnných chlebů – žitný celozrnný chléb s obilnými klíčky a žitný celozrnný chléb se slunečnicovými semínky.



PENAM

Penam spol. s r.o., Cejl 38, 602 00 Brno
tel: 545 518 111, fax: 545 518 350, e-mail: penam@penam.cz
www.penam.cz

UNIMILLS

**Vyrábí
mouky
značky
RAMILL**

UNIMILLS a. s.
Ke Klíčovu 56/1,
190 02 Praha 9
tel.: +420 326 919 535
fax: +420 326 903 449





držitel certifikátů ISO 9001:2000 a HACCP
výrobce pekařských, cukrářských a cereálních směsí,
sladkých a slaných náplní, zlepšujících přípravků

uvádí na trh

NOVÝ účinný zlepšující přípravek

CHLEBAX

- pro chleby kvasové a s výrobou na záraz
- má pozitivní vliv na strukturu střídy (pórovitost a vláčnost)
- zlepšuje kvalitu, objem, výšku a trvanlivost chlebů
- stabilizační vlastnosti přípravku pozitivně ovlivňují odolnost vůči překynutí

**Pro jednotlivé zákazníky je zajišťován
odborný technologický servis a předváděcí zkoušky.**

SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
Rybníčky 338, Otice 747 81
Tel./fax: 553 615 030
ZELENÁ LINKA: 800 900 287
www.semix.cz
e-mail: semix@semix.cz

PFAHNL
BACKMITTEL

Pfahnl Backmittel, spol.s r.o. Litomyšl
Na Lánech 764, 571 01 Litomyšl
tel : 461 612 405, fax : 461 612 404
E-mail : pfahnl@lit.cz
http://www.lit.cz/pfahnl



**Uchováte
vaše balené pečivo
stále pěkně pocukrované ?**

**Pokud ne, použijte
Speciální práškový dekorační cukr**

č. zboží 882115

Speciální dekorační práškový cukr na cukrování pečiva,
které má vysoký obsah tuku a bude baleno
(štolky, koblihy, záviny, atd.).



Bochník Odkolek

Je to již více než 150 let, co se do Sovího mlýna na pražské Kampě přišel František Serafin Odkolek. V rámci rozvoje své firmy založil v roce 1865 vedle mlýna také pekárnu. Zanedlouho už Odkolkovy vozy rozvážely voňavý chléb po celé Praze a Odkolkova pekárna se stala vyhlášeným místem k nákupu čerstvého a dobrého pečiva. Těžce získaná dobrá pověst pečiva „od Odkolka“ překonala i bouřlivá léta válek i znárodnění a dnes se snažíme v dobré tradici pokračovat ve společnosti ODKOLEK a.s.

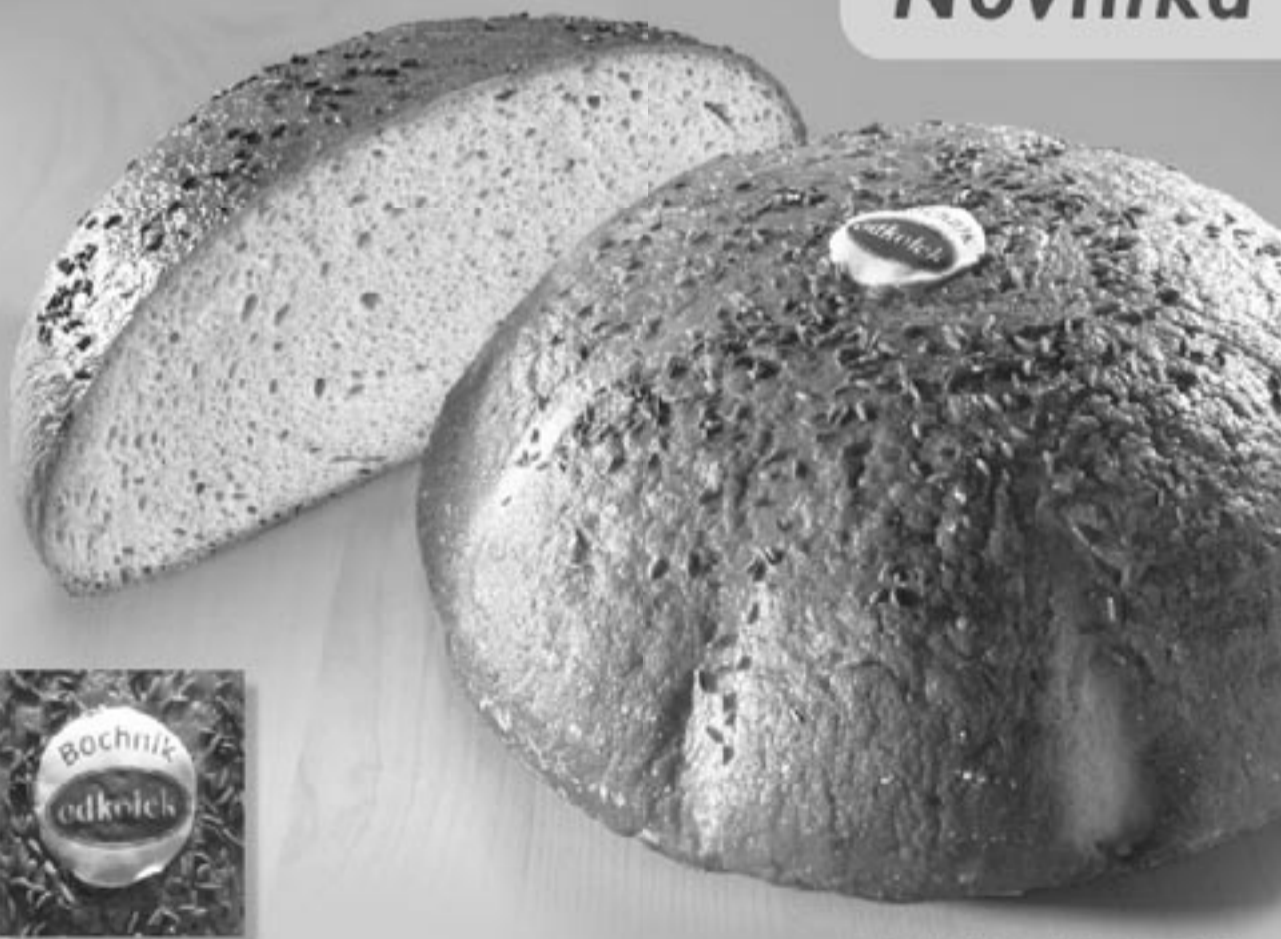
Odkolek a dobrý chléb – to je neoddělitelné spojení. A stále platí! Jako horkou novinku právě nyní uvádíme na trh Bochník Odkolek, který vyrábíme podle tradiční venkovské receptury ve tvaru domácího bochníku. A aby zákazník nebyl na pochybách, přidali jsme jednu moderní novinku – značku Odkolek vpečenou přímo do kárky.



Proč Bochník Odkolek?

- výborná chuť
- vysoký podíl ruční práce
- značka Odkolek přímo na výrobku - novinka na českém trhu!
(jedná se o slabý plátek jedlého papíru, který samozřejmě splňuje všechny zdravotní požadavky na bezpečnost potravin)

Novinka





backaldrin®

backaldrin s.r.o.
Na zelené 2352
272 01 Kladno
tel: +420 312 663 320
fax: +420 312 686 142
e-mail: backaldrin@kornspitz.cz

backaldrin SLOVAKIA spol. s r. o.
Polianky 5
844 14 Bratislava
tel: +421 2 645 302 58
fax: +421 2 645 302 57
e-mail: backaldrin@backaldrin.sk



Kornspitz®

Dům chleba se těší oblibě četných návštěvníků!

V květnu v roce 2003 otevřela firma backaldrin Österreich GmbH. v místě svého sídla jedinečný objekt, který nazvala výstižně „Dům chleba“. Tento dům se stal místem pro výměnu zkušeností a poznatků mezi pekárny z celého světa a tím poskytuje mimo jiné náměty a další inovace. Mezi hlavní cíle rodinné firmy backaldrin mimo koncentraci na výzkum a vývoj je i vzdělávání. Uvedením „Domu chleba“ do provozu se naplnil tento cíl i po praktické stránce.

Výzkum nejnovějších poznatků



Peter Augendopler

„Dům chleba“ je svou plochou celkem 8 000 m² celosvětově jedinečným objektem. Komplex v sobě skrývá pět plně vybavených pekáren a laboratoří, ve kterých probíhá vývoj a výzkum technologií pro chléb dneška i budoucnosti. V posluchárně pro 112 osob se konají semináře pro současné, ale i potencionální zákazníky z celého světa. Od otevření „Domu chleba“ se těchto seminářů zúčastnilo přibližně 5 000 účastníků včetně slovenských a českých pečářů. Prosklený foyer o velikosti 600 m² poskytuje prostor pro akce nejrůznějších velikostí, což je pro využití „Domu chleba“ ideální. Vlastník firmy backaldrin, pan Peter Augendopler, plánuje využití „Domu chleba“ především jako „místa setkání pečářů ze západní, střední a centrální Evropy“.

Druhá nejstarší pekařská kniha na světě

V rozsáhlé knihovně, která je součástí „Domu chleba“, se nachází druhá nejstarší existující pekařská kniha na světě. Peter Augendopler ji našel v USA a nechal ji kompletně přeložit: jedná se o knihu pekařského bratrstva z italského Padova, vedenou v letech 1461 až 1630.

Fakta o úspěchu

backaldrin je jedním z největších a nejdynamičtějších výrobců pekařských přípravků v Evropě. Vynálezce a majitel značky slavného



„Kornspitze“ pan Peter Augendopler je znám daleko za hranicemi Rakouska jako tvůrce trendů, inovací a vizionář pekařské branže, člověk se značným citem pro vývoj nových myšlenek. Společnost backaldrin zvýšila obraty během několika málo let ze 48 miliónů na 68 miliónů €. Díky této skutečnosti mohlo za posledních pět let dojít k investici celkem 27 miliónů € do pobočky v Astenu a personální stav mohl být zvýšen na 290 pracovníků. V roce 2000 bylo do provozu uvedeno dalších 6 500 m² skladu. V roce 2003 se otevřel „Dům chleba“ – investice ve výši celkem 12 miliónů €. V tomto roce byly zprovozněny zároveň nové výrobní linky.



Prebiotické bulky



Piškotová roláda



Mein Kornbrot

Základem je široká výrobní paleta

Nejnámějšími inovacemi produktů z firmy backaldrin jsou především Kornspitz, Finský chléb, Prebiotické pečivo a chléb, Špaldové pečivo, „Mein Kornbrot“ nebo hotové piškotové a třeňové směsi.

Expanze jako strategie

Výrobky backaldrin naleznete na trhu v 65 zemích světa od Thajska přes USA až do Polska. Od roku 1996 bylo otevřeno 50 nových trhů a další země budou brzy následovat.

Další informace jsou uvedeny na internetových stránkách:

www.backaldrin.com, www.backaldrin.cz
a www.kornspitz.cz



nejširší řada toustových chlebů



www.delta-pekarny.cz

světly výběrový - tmavý výběrový - cereální výběrový - rodinný světly - rodinný tmavý - topper paprikový - sunny slunečnicový - master česnekový

Alfa a Omega pro každého řezníka a uzenáře

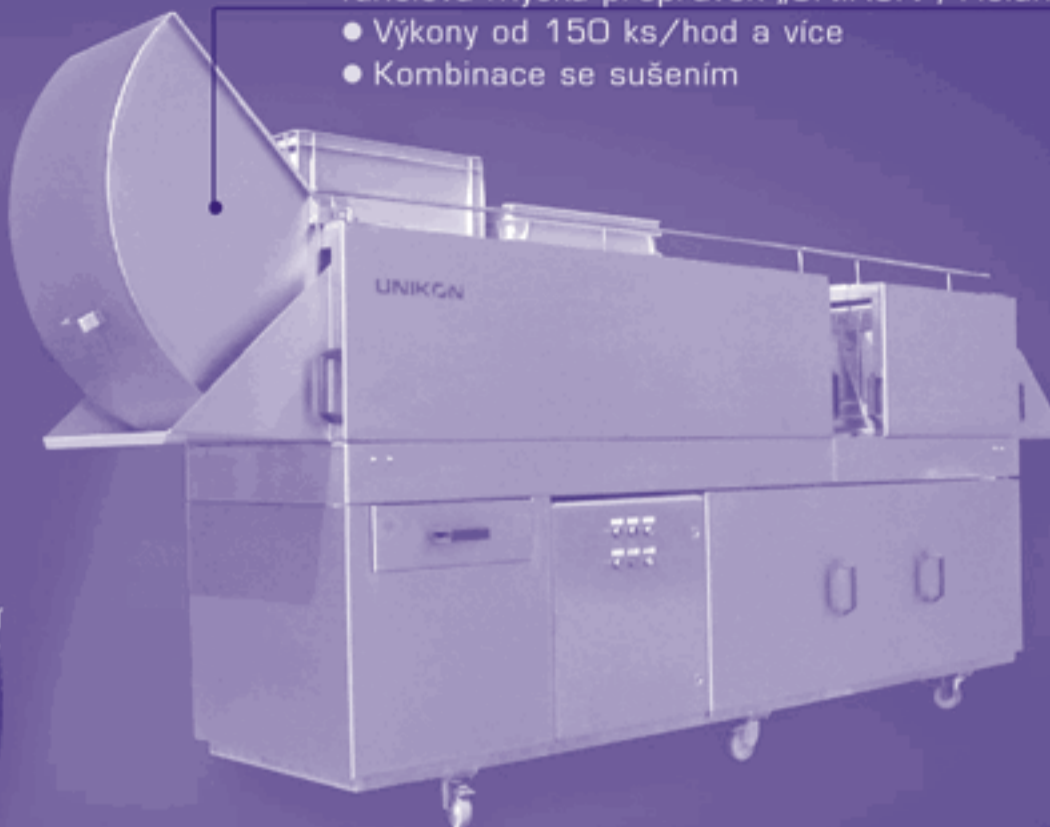
Univerzální mycí stroj „JEROS“, Dánsko

- Mytí přepravek
- Mytí příslušenství (kotlíky, metly), plechů



Tunelová myčka přepravek „UNIKON“, Holandsko

- Výkony od 150 ks/hod a více
- Kombinace se sušením



Myčky přepravek a pracovního nářadí pro potravinářský provoz

Omega CZ spol. s r. o.

U Tabulky 2455
Praha 9 - Horní Počernice, 193 00
tel.: +420 281 021 420
GSM: +420 777 625 028
fax: +420 281 920 840
E-mail: omega@omega-bakery.com

BRENNTAG

Firma Brenntag CR s.r.o. působí na českém trhu již více než 10 let. Ve spolupráci s předními světovými výrobci potravinářských aditiv a ingrediencí Vám nabízíme: *anti-oxidanty, barviva přírodní* (široká nabídka karotenů práškových i tekutých, antokyaniny aj.), *syntetická, regulátory kyselosti* (kyselina mléčná, laktát sodný a jejich směsi, octan sodný aj.), *instantní kokosový prášek, demineralizovanou syrovátku* (levná náhrada sušeného mléka), *kypřící prostředky* (SAPP, soda bikarbona, uhličitán amonný), *konzervační látky, sojový lecithin, náhradní a přírodní sladidla* (sorbitol, glukóza, fruktóza, laktóza), *škroby nativní i modifikované, maltodextriny, zahušňovačlá, enzymy, speciální mouky, vlákniny a jiné*. V současné době je velice aktuální náhrada cukru *tekutými fruktózovými a glukózovými sirupy* v ovocných náplních.

Jedním z našich významných obchodních partnerů je i firma Meneba. Meneba patří k největším výrobcům mouky v Evropě. Kromě standardní mouky je také výrobcem široké řady speciálních mouk (mouky s nízkým nebo vysokým obsahem glutenu, mouky pro dětskou výživu dosahující velice přísných mikrobiologických parametrů a jiné) a cereálních specialit. Velmi zajímavé jsou tepelně upravené mouky zahušňující za tepla nebo za studena. Nepodléhají značení E čísla a kromě zajímavé ceny mají i příjemnou chuť. Tepelně upravené mouky se používají především k zahuštění omáček, polévek nebo jíšek.

Z dalšího sortimentu firmy Meneba Vám můžeme nabídnout například:

- Pufované cereálie (velmi široký sortiment, vhodné do celozrnných směsí nebo na posyp, přidávají se přímo do těsta bez předchozího namáčení)
- Pšeničnou vlákninu Xylo gold® - směs rozpustné a nerozpustné vlákniny
- Pšeničné klíčky tepelně upravené - pražené, pečené a žluté
- Kukuřičné mouky a krupice
- Speciální mouky pro rolády a piškoty (Albatros® a Flamingo®)
- Speciální mouky pro obalovací směsi
- Speciální mouky pro jemné pečivo a odpalované hmoty

Firma Brenntag CR s.r.o. Vám poskytne technický servis a poradenství.

Kontakt:

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



RABBIT

TRHOVÝ ŠTĚPÁNOV a.s.

Výrobky oceněné značkou KlasA



RABBIT TRHOVÝ ŠTĚPÁNOV a.s.,
257 63 Trhový Štěpánov 302, tel. 318 922 111, fax 318 922 112,
e-mail: rabbit@rabbit.cz, www.rabbit.cz

Český servis – rakouská kvalita



Dr. Johannes MICHAEL Wareka,
jednatel a spoludávající firma Marzek

průmyslu, chce naše firma využít a nabídnout českým zákazníkům servis, stejný jako v Rakousku. S týmem spolupracovníků zahájí novou éru ve 125leté historii firmy Marzek. Český nezni jen jméno firmy, český bude i prodej.

Obchodní zastoupení nabízí širokou paletu etiket zákazníkům v nápojovém a potravinářském průmyslu, všem pivovarům, výrobcům minerálních vod a limonád. Kreativní možnosti tiskárny Marzek umožní i nadále rozvíjet maximální servis.

Na více než 80 tiskových zařízeních vyrábí firma Marzek prvotřídní etikety, jak v rolích, tak v arších, jak samolepicí, tak papírové – určené pro vratné i nevratné láhve a to různými tiskovými technikami – ofsetovým tiskem, flexotiskem, UV flexotiskem, knihtiskem na papír, fólii či metalické materiály. Pomocí tepelné ražby, ražby fólii či sitotisku



Ředitel obchodního zastoupení firmy Marzek s.r.o. František Procházka a prokurista firmy Marzek GmbH Hans Brunner

Od 1. 11. 2004, k 125. výročí založení firmy Marzek Etiketten s.r.o., se otevírá v Českých Budějovicích kancelář obchodního zastoupení firmy, která umožní více se přiblížit zákazníkovi a nabídnout mu špičkovou evropskou kvalitu s konkurenčními cenami na českém trhu v oblasti etiket.

Ředitelem obchodního zastoupení Marzek Etikety České Budějovice je jmenován František Procházka, který léta působil v Jihočeských tiskárnách. Jeho zkušenosti s výrobou etiket a znalosti českého trhu, především v nápojovém



Marzek Etiketten GmbH, Traiskirchen - Möllersdorf

se mohou etikety zušlechťovat, včetně použití speciálních efektů, jako jsou slepotisk, hologram, tepelný tisk a mnoho dalších možností.

Díky prvotřídnímu vybavení tiskárny s litografií a návrhářským studiem, nabízí firma Marzek plný servis zákazníkům, kteří chtějí rychle realizovat své představy na hotových etiketách.

Po mnoha letech vývozu do České republiky se těší český i rakouský tým na spolupráci bez hranic.



MILCOM a.s.
ZÁVOD SERVISNÍCH SLUŽEB,
Hradecká 1456,
544 01 Dvůr Králové n.L.
Tel: 499 320 280
Fax: 499 320 364
E-mail: milcom@milcomdk.cz

Průmyslový mixer, termizátor, a cutter **UMHM 60 – 130**

Slouží pro zpracování potravin, mechanickému a tepelnému zpracování sýrů, pastových a krémových produktů.

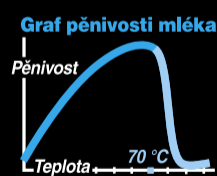
(Tavené sýry, pomazánky, omáčky a dressinky, majonézy aj.)

Je vybaven dvojitým pláštěm pro chlazení a ohřev i přímým vstříkem páry. Výměnný nástroj pro sekání a míchání, obsluha manuální i automatická.

Technické parametry: Objem 60 – 130 l,
rychlost otáček 750, 1500, 3000 / min., příkon 7kW,
Nerezové provedení

CAPPUCCINO jako v Itálii

- maximální pěnovost cappuccina
- dlouhá údržnost pěny
- ideální pro přípravu mléčných nápojů



Mistr Itálie a vicemistr světa

„Každý barman může s kunínským mlékem připravit mistrovské cappuccino...“

Mistr Kávy 2003



mlekarna-kunin.cz

WEITECH

PROFESIONÁLNÍ OCHRANA
- vyžene všechny škůdce -

WEITECH - profesionální ochrana

Elektronická technologie s mnoha patenty.
Nepravidelné změny frekvencí.
Nepřetržitá ochrana 24 hod./ 365 dnů / 30 let.
Žádné jedy, žádné chemikálie.
Vhodné pro kojenec.

NEJVĚŠÍ PASMOVÉ ROZPĚTÍ

100% trvalý výkon
26-74 KHz frekvenční rozsah
105 decibelů v neslyšitelném pásmu

Kde použít WEITECH? Všude!

- ✓ Nemocnice
- ✓ Pekárny
- ✓ Restaurace
- ✓ Mlékárny
- ✓ Drůbežárny
- ✓ Chovatelé hospodářských zvířat
- ✓ Zpracovatelé masa
- ✓ Sklady obilí a krmiv

WEITECH - A JE ČISTO

ProCar s.r.o.
zastoupení WEITECH pro ČR a SR,
tel. 777 885 241, 608 455 804, 687 01 Vičnov
e-mail: weitech@seznam.cz
kosinkaprocar@seznam.cz

Myši
Potkany
Krysy
Kusy
Lasičky
Krtky
Lišky
Ovčáky
Rasy
Moly
Brouky
Pavouky
Mravence
Čvččky



RYSANEK GmbH
Verpackungstechnik

Pod Rovinou 2/681
140 00 Praha 4
Tel.: 261 260 516-7
Fax: 261 260 518
E-mail:
rvt-rysanek@cmail.cz



Na snímku reprezentanti firmy RVT Rysanek a MULTIVAC u balicího stroje R 140.

Společnost RYŠÁNEK prezentovala nové stroje MULTIVAC R 140, A 100 a T 200

Dne 19. října 2004 představila firma RVT Rysanek, za účasti reprezentantů firmy MULTIVAC v hotelu Tři Věžičky u Jihlavy potravinářské veřejnosti hlubokotažné balicí stroje MULTIVAC R 140 a stroje MULTIVAC T 200 na uzavírání hotových misek. Součástí této prezentace byla i výstavka zhotovených balíčků vyrobených na těchto strojích. Současně byl vystaven již tradiční balicí stroj firmy Multivac – komorový balicí stroj A 100. Použití jednokomorových balicích strojů je velmi univerzální, a proto mohou být použity jak při drobné potravinářské produkci tak při balení nestandardního sortimentu.



MULTIVAC

Hlubokotažný balicí stroj R 140

Tak malý jako nikdy, tak perfektní, jak je obvyklé

S hlubokotažným balicím strojem Multivac zabalíte se ziskem

Inovačním způsobem vytvořené obaly zdůrazní kvalitu vašich výrobků, vzbudí chuť u zákazníka a zřetelně vás odliší od vašich konkurentů. Jedna z nejziskovějších a přitom velmi univerzálních variant balení je hluboké tažení, protože udržuje při vysokém výkonu náklady na nízké úrovni, a ponechává téměř neomezený prostor pro nové myšlenky. Balit můžete téměř všechny výrobky z oblasti potravin, nepotravinářské produkty i medikamenty. Hlubokotažené obaly jsou žádané obchodem, a Vy můžete s pomocí kompaktního balicího stroje R 140 přesvědčivě splnit přání svých zákazníků. I malý Multivac Vás totiž přesvědčí svojí bezproblémovou funkcí a maximální kvalitou, na jakou jste ostatně zvyklí u všech našich strojů.

Spolehlivá kvalita pro zhyčkané nároky

Hlubokotažný stroj R 140 balí zcela automaticky a potřebuje přitom díky svému kompaktnímu provedení pouze tři čtvereční metry místa. Jestliže si objednáte stroj R 140 na pojezdových kolečkách, budete ho mít všude při ruce tam, kde ho právě potřebujete. R 140 lze jednoduše obsluhovat, a splňuje přirozeně hygienické předpisy pro potraviny a lékařské sterilní zboží. Stroj je z každého hlediska pravým Multivacem a přesvědčuje o tom svojí perfektní kvalitou, maximální spolehlivostí a funkcí. Jeho vyzrálá technika s dlouhou životností – kromě jiného 1000krát ve velkých strojích osvědčené komponenty – zaručuje, že si bude udržovat stálou hodnotu. A samozřejmě se můžete v každém případě spolehnout na naši v odvětví ojedinělou servisní organizaci.

R 140 otevírá nové perspektivy pro racionalizaci a ulehčení práce. Můžete například rozšiřovat dosavadní balicí systémy nebo využívat R 140 jako přidavný stroj, abyste zredukovali střídání výrobků na stávajících linkách.

Potravinářský zpravodaj

LIST POTRAVINÁŘSKÉ KOMORY ČESKÉ REPUBLIKY

V obsahu listu najdete aktuální informace:

- z oblasti ekonomiky a obchodních podmínek výroby a prodeje potravin,
- o legislativních podmínkách výroby, obchodu a oběhu potravin,
- z oblasti zásahů státní správy v odvětvích zemědělství a potravinářský průmysl,
- o nových technologiích a technice využívané při výrobě potravin,
- o trendech směřujících k bezpečnosti potravin a jejich jakosti,
- z potravinářské politiky tuzemské a Evropské unie, ale i světa,
- o činnosti Potravinářské komory České republiky,
- o potravinářských veletrzích a výstavách u nás i ve světě,
- o potravinářském školství, vědě a výzkumu, životním prostředí,
- ze života odborně sdružených společenstev a svazů vyrábějících potraviny,
- o významných osobnostech v potravinářském průmyslu a obchodu,
- odborné články a statistické potravinářské informace,
- společenská rubrika,
- inzerce a PR články.

Vše bližší najdete na www.agral.cz

Odrůdové bohatství našich vinic XI

PROF. ING. VILÉM KRAUS, CSc.

ODRŮDY STOLNÍ PRO PŘÍMÝ KONZUM HROZNU



V současné době se projevuje zvýšený zájem o výsadbu stolních odrůd do domácích zahrad, přestože je trh téměř po celý rok zásoben stolními hrozny z dovozu. Je to tím, že stolní hrozny jsou poměrně drahé a mnohé hrozny dovážených odrůd jsou sice krásné na pohled, jejich bobule jsou atraktivní, netrpí otlakem a snázejí transport, ale neodpovídají vždy chuťově představě většiny konzumentů. Domácí produkce stolních hroznů je riskantní, málo rentabilní a setkává se s nezájmem prodejných míst. Proto vzrůstá touha mít na zahrádce několik keřů révy, z nichž by mohla rodina postupně sklízet čerstvé hrozny, které jsou v době zrání okrasou a v plné zralosti nejen pamlskem, ale i dieteticky velmi cenným ovocem.

Znalost dietetických vlastností hroznů se traduje od nejstarších dob. Jejich užívání doporučovali starověcí lékaři Hippokrates a Théophrast stejně tak jako v době renesanční Matthioli. První specializovaná publikace o léčbě stolními hrozny vyšla v roce 1840. Jsou v ní uvedeny příznivé účinky při léčení dyspepsie, gastritidy, arteriosklerózy, oedemie, revmatismu, bronchitidy, gastroenteritidy, albuminurie, pneumonie, ledvinové koliky a dalších. V 19. stol. vznikla řada léčebných stanic využívajících léčbu hroznovou kůrou. Byly to v Německu Dürkheim a Mannheim, ve Švýcarsku Vevey, v Rusku Jalta a Oděsa, v Tyrolích Trento a Merano, ve Francii Moissac, Tarn a 11 dalších. Časem byly doporučovány nejrůznější ovocné kůry, ale bylo zjištěno, že jen hrozny révy vinné jsou schopny svými dietetickými vlastnostmi vyhovět potřebě určitého způsobu trávení při ozdravné kúře, aniž by člověk přijímal cokoliv jiného. Hrozny mají dostatek kalorií, vitamínů, minerálních látek, vlákniny, antioxidantů a vody, aniž by se musel člověk obávat, že zeslábné během léčebné kúry trvající 12 dní. Kdysi se doporučovala ke zhubnutí kúra ananasová, ale složení ananasu je zdravotně nevyhovující. Jeho enzymy odbourávají v těle bílkoviny místo tuků, dráždí sliznice, způsobují záněty žaludku a mohly by se vyvolat žaludeční vředy při užívání delším nežli 3 dny. Právě tak i kúry jahodové by nesměly trvat déle nežli 4 dny, způsobují zemdenost pro nedostatek živin. Jablka a hrušky nemají dostatek vody, citrusové ovoce má mnoho kyseliny.

Hrozny obsahují na 100 g hmotnosti 70 kalorií, z toho je 88% glycidů, 3% bílkovin a 9% tuků v semenech. Při denním požitku 3 kg hroznů se přijímá 2.100 kalorií jako při běžném stravování. Z glycidů jsou obsaženy fruktóza, glukóza a manitol, které zajišťují potřebu energie. Ani fruktóza ani manitol nepotřebují při metabolismu insulin, zabraňují se hypoglykémii a požitkem je umožněn i diabetikům. Hrozny se dají doporučit všem kandidátům na hubnutí. Nezvedají obsah cukru v krvi a manitol, stejně jako nestravitelná vláknina ze slupek bobulí (30 g na 3 kg hroznů) stimulují průchod zažívacím ústrojem. Přispívají k tomu i stravitelná vláknina, gumy, pektiny, polysacharidy a oligosacharidy obsažené v denní dávce v množství 480 g. Je to průchod jemně urychlený, který nedráždí zažívací ústrojí nebo pektiny pokrývají a utišují sliznice a oligosacharidy působí na vyvážený vývoj střevní mikroflóry, což je nesmírně důležité. Její enzymatická činnost je potřebná pro trávení i jako obrana proti cizorodým látkám. Rozpustná vláknina hraje důležitou roli při kardiovaskulárních chorobách neboť reguluje obsah cholesterolu a cévní tlak. Působí blahodárně při rakovině konečníku. Hrozny obsa-

huji 80% vody a při konzumaci tříkilové dávky přijme člověk 2 litry vody bohatě zásobené minerálními látkami. Obsah draslíku i hořčíku kryjí denní potřebu, stejně tak jako obsah mědi a zinku. Pouze obsah vápníku není dostatečný, ale pro krátkodobost hroznové kúry dostačující. Vitaminy skupiny B a vitamin C svým obsahem odpovídají denní potřebě. Vitamin E je obsažen v semenech bobulí a proto se doporučuje alespoň část semen chroupat i když je jejich chuť výrazně tříslovitá.

K dieteticky nejvýznamnějším látkám patří bohatost různých druhů polyfenolů – jednoduše tříslovin a barviv. V jednom kg modrých hroznů jich je průměrně 2.500 mg a v hroznech bílých 400 mg. Hroznová kúra je bohatá na polyfenolické látky, jejichž absorpce se děje ve střevě na základě bakteriálního rozkladu a kolísá podle rozpuštěnosti v tucích mezi 4–58%. Polyfenoly se rychle vstřebávají do krve, která je roznáší do jednotlivých orgánů. Tam chrání proti oxidaci a neutralizují toxické kovy. Usměrnují aktivitu

tugal, Chrupka bílá a růžová, Muškát hamburský, Alphonse Lavallé a Itálie. Dnes se doporučuje celá řada nových odrůd nejen evropské révy (*Vitis vinifera*), ale hlavně nejrůznější interspecifické odrůdy, které jsou vhodné do zahrad a z nichž mnohé mají i vyšší obsah polyfenolických látek.

Postup při hroznové kúře: Nejprve si musíme uvědomit, že 10 dnů nebudeme jíst nic jiného nežli hrozny. Nejvhodnější je období od poloviny srpna do poloviny října, kdy jsou hrozny čerstvě sklizeny. Vyhledáme si období 24 dnů dlouhé. Šest dnů na přípravu organismu, deset dnů přísné dietní kúry, jeden týden na readaptaci k normální stravě. Během kúry může každý vykonávat své běžné zaměstnání. Nesmí se pít ani víno, ani hroznová šťáva, ani jiné nápoje. Je možné užívat nejnějnější léky, nesmí se jíst žádná jiná strava. Po psychologické stránce je nejlepší prodělávat kúru společně s přítelem a užívat všemožnou zábavu.

Přípravná etapa: 1. den – Vynechejte maso i drůbež, jezte ryby, zeleninu,

te-li velký hlad konzumujte hrozny navíc, ale nejzte žádnou jinou potravu. Jezte po malých množstvích, abyste naráz nepřeplnili žaludek. Zvýkejte slupky, chroupejte alespoň část pečíček. Pokud jste snědli příliš mnoho naráz, může Vám být těžko. Položte se na chvíli na pohovku nebo na zem. Střídejte hrozny různých odrůd, nejméně 1 kilogram modrých denně. Není nutné pít. Máte-li žízeň napijte se vody půl hodiny před nebo po konzumaci hroznů. Během 10 dnů již nepijte bylinný čaj. Dvakrát během přísné diety jděte na masáž, navštivte svého lékaře.

Readaptace – jeden týden: Návrat k běžným stravovacím zvyklostem nesmí být náhlý. Vraťte se zpět postupně a vychutnávejte jednotlivá jídla. První den jezte ráno hrozny a přidávejte jednotlivé druhy ovoce, nemichejte je. Druhý den začněte hrozem a jezte ovocné saláty a kompoty. Třetí den k snídani ovoce, v poledne v páre vařenou fazolku s olivovým olejem, odpoledne trochu hroznů a k večeri zeleninovou polévku, syrovou zeleninu

ho pro Vaši duševní práci. Do desátého dne ztratíte 3 – 6 kg a cítíte se výborně. Nepřecházejte z přípravy příliš rychle do hroznové kúry. Neukončujte přísnou kúru dříve než za 10 dnů. Nesnažte se během ní ochutnat ani malý kousek sýru. Ztratili byste rytmus a museli byste kúru prodlužovat. Nepřecházejte příliš rychle do normálního režimu, hned byste nabrali Vaši hmotnost zpět. Po kúře se nevracejte ke svým zlovykům ani v jídle ani v chování. Je to jedinečná příležitost jak přestat kouřit. Děláte-li hroznovou kúru první podzim, je to tvrdé. Když ji opakujete druhý podzim, je to lehčí a třetí podzim se už na ní těšíte. Je mnoho takových, kteří ji již prodělali desetkrát i vícekrát jako autorka knihy: Zázraky hroznové kúry V. Skawinska, která popsala správný postup.

Nejnámější stolní odrůdou u nás je **Chrupka bílá** nebo i **Chrupka červená**. Jsou to velmi staré odrůdy a pocházejí pravděpodobně ze starého Egypta. Jako stolní hrozny se využívají hlavně takové klony, které mají větší bobule a atraktivní hrozny. Klony s menšími bobulemi se hodí pro výrobu velmi jemných bílých vín, která se těší velké oblibě ve Švýcarsku a v Německé vinařské oblasti Markgräflerland (Bádensko). Chrupky patří k nejlépe stravitelným hroznům a protože jsou velmi plodné, je nutné ke zlepšení dietetických vlastností provádět probírku květenství i hroznů. Nejlépe ponechat po jednom hroznu na letorostu.

Polá a **Vitra** jsou dvě odrůdy vyšlechtěné ze stejného křížení (Poběda x Košutovo) na Šlechtitelské stanici vinařské v Polešovicích Ing. V. Krivánkem a kol. obě odrůdy mají hrozny velmi atraktivního vzhledu, s velkými bobulemi červenofialové barvy. Bobule jsou velmi chutné při probírce jeden hrozen na jeden letorost. Vitra se velmi dobře hodí pro pěstování do nevysokých sklenic.

Arkadia je částečně tolerantní odrůda k houbovým chorobám z křížení (Moldova x Kardinál), původem z Vinařského ústavu v Oděse na Ukrajině. Hrozen je velmi atraktivní, se žlutou barvou velkých bobulí, které mají výbornou chuť, pevnou a chruplavou dužninu. Bohužel jsou náchylné na praskání a hnití. Zraje v první polovině září. Vyžaduje živné půdy a probírku hroznů. Praskání bobulí se dá omezit při pěstování u jižních stěn domů s přesahující střechou, která zabraňuje smáčení keřů při deštích v době zrání hroznů.

Alfa a **Gama** jsou dvě odrůdy ze stejného křížení, kde byla mateřskou odrůdou maďarská odrůda pozdního zrání Pöleske muskotaly. Jsou bujnějšího růstu. Gama zraje v první polovině září a má žluté, aromatické bobule. Alfa zraje ve druhé polovině září a má velké, modré bobule s velmi harmonickou chutí. Obě odrůdy jsou tolerantní k houbovým chorobám. Alfa se vyznačuje dobrou odolností proti plísni šedé.

Prim je maďarská tolerantní odrůda vzniklá na Zahrádnické univerzitě v Budapešti z křížení (Villard blanc x Královna vinic). Atraktivní hrozen s jantarovou barvou bobulí muškátové chuti zraje počátkem září. Odolnost proti oidiu je v době zrání bobulí snižena, proto je třeba věnovat ochraně zvýšenou pozornost.

Krystal je maďarská resistantní odrůda pro okrajové oblasti, kde je nižší tlak houbových chorob a kde je možné pěstovat odrůdu bez chemické ochrany. Zrání je rané, hrozny jsou střední, žluté bobule jsou středně velké, jednoduché chuti. Mrazuodolnost je vysoká.

Nero je maďarská, tolerantní, stolní odrůda. Zrání je rané. Hrozen je střední, bobule střední, modře zbarvená, příjemně, mírně tříslovitě chuti. Vyšlechtil ji J. Csizmadia v Egeru.



některých enzymů a působí proti zánětům, tlumí karcinogenní reakce, regulují cévní tlak. Nejvíce polyfenolů je v semenech bobulí a ve slupkách, zvláště modrých hroznů. Proto jich obsahují nejvíce mladá červená vína. Při stárnutí červených vín se ochranné účinky postupně ztrácejí. Polyfenoly hroznů blokuji oxidaci špatného LDL cholesterolu lépe nežli řada jiných antioxidantů. Snižují možnost koagulace a vzniku trombózy. Brání mutacím DNA a vzniku nádorů aktivováním systému detoxikace buněk.

Hroznová kúra se dělá nejlépe na podzim, kdy je hroznů dostatek a jsou levnější. Kúra slouží k tomu, aby se organismus alespoň jednou do roka vnitřně očistil, aby se zlepšil stav případných neduhů a aby jejich léčení získalo přírodní podporu. Hroznová kúra není vhodná pro děti a těhotné ženy. Jedinci se závažnými onemocněními se musí poradit s lékařem. Bylo vyzkoušeno, že hroznová kúra působí blahodárně jako součást ozdravovacího procesu při: akné, artritidě, nadýmání, rakovině, proti zvýšenému cholesterolu, kolikách, zácpě, křečím, jaterním chorobám, diabetes nezávislým na dodávání insulinu, únavě, dně, hemeroidům, vysokému tlaku, osteoporóze, kožním onemocněním, revmatismu, opakovaně bronchitidě, stresům, nadvaze, trombóze, přepracování, stárnutí.

K hroznové kúře se doporučovaly dříve odrůdy: Trolinské, Modrý Por-

pijte víno i kávu, jděte do sauny a na masáž. 2. den – Vynechejte ryby, jezte zeleninu, rýži, čočku, chléb, sýr jogurt, ovoce, vejce. Pijte kávu a dvě sklenky vína. 3. den – Vynechejte vejce a mléčné výrobky, jezte čočku, cibuli, rizoto s houbami, rajčata, ovoce, pijte ovocnou šťávu čerstvě vylisovanou, pijte dvě sklenky červeného vína. 4. den – Vynechejte sušenou zeleninu, k snídani pomerančovou šťávu, krajíček vícezrného chleba s marmeládou, k obědu velkou mísu salátu s olivovým olejem a octem balsamicím, vařenou zeleninu, jednu sklenku vína a jednu kávu. 5. den – Vynechejte obiloviny a rýži. Jezte syrovou zeleninu, ovocný salát, pijte ovocnou šťávu, jezte ovoce během dne, jednu kávu, sklenku šumivého vína. 6. den – Vynechejte zeleninu, olej, kávu, víno. Jezte jakékoliv ovoce, případně i kompot, pijte ovocnou šťávu. Pokud máte důvěru ke svému lékaři, dejte se prohlédnout a poradte se s ním.

Během šesti dnů přípravy vypijte denně 1 litr bylinného čaje: Citronová kúra, máta, jahodový list, zemědým, kořen pýru, kořen lopuchu. Tři polévkové lžičky směsi zalit téměř vroulou vodou a ponechat 15 minut, sceďte, nalít do termoláhve a během dne pit po šálkách.

Přísná dieta – 10 dnů jen hrozny: Tři kilogramy hroznů omyjte vodou. Vypijte ráno velkou sklenici vody a po 20 minutách jezte hrozny tak, že budete konzumovat každé 2 hodiny. Má-

s aromatickými bylinkami. Čtvrtý den k snídani krajíček vícezrného chleba s marmeládou, šálek kávy nebo čaje. K obědu vegetariánský salát nebo v páře vařenou zeleninu s olivovým olejem a aromatickými bylinkami. Mezi dnem nezapomeňte trochu hroznů. K večeri pizzu s rajčaty. Dopřejte si masáž. Pátý den dvě hlavní jídla – čočka nebo fazolky bez masa, syrová zelenina s olivovým olejem a pizza vegetariánská, ovoce. Šestý den se navrátíme k syru s bílou nebo zelenou plísní, černému chlebu a ke sklenice červeného vína. Dále podle libosti rybu, vejce, ale bez masa. Sedmý den různě upravená vejce s bagetou a máslem, karotku dušenou na pánvi se špenátem nebo papriku s rajčaty, rýži a hroznkami. Osmý den ryby a plody moře, zelenina, ovoce, hrozny, bílé nebo šumivé víno. Devátý den je dovoleno jíst vše na co máte chuť.

Během hroznové kúry je přirozené častější vyprazdňování. Některé osoby ale trpí přechodnou zácpou. Neberte žádná laxativa, jezte více hroznů a mezi dávkami pijte vodu.

V prvních dnech kúry se mohou objevit bolesti hlavy, rýma, vyrážka, potažený jazyk. Proti tomu neužívejte žádné medikamenty, je to náznak, že různé intoxikace těla se uvolnily a krev je roznáší, dokud zcela neodejdou. Čtvrtého dne začnete ztrácet objem i hmotnost. Pátého dne máte všeho dost, musíte se rozptýlit sportem. Sedmého dne máte jasné myšlenky. Využijte to-

BALENÍ POTRAVIN, ochrana potravin obalem proti pronikání par a plynů

DOC. ING. JIŘÍ ŠTENCL, DrSc., MZLU V BRNĚ



Obal vytváří bariéru mezi potravinou a okolním prostředím. Mezi základní bariérové účinky obalů zařazujeme odpor proti pronikání par a plynů, ochranu potravin před mechanickým poškozením, změnami teplot, vlivy záření, kontaminaci cizorodými látkami, mikrobiálním znehodnocením a také ochranu před hmyzem a hlodavci.

Změny v uchovávaných potravinách jsou významnou měrou ovlivňovány prostředím, které se vytváří mezi obalem a potravinou. Jeho kvalitativní složení a stabilita jsou závislé na propustnosti obalového materiálu pro páry a plyny.

OCHRANA POTRAVIN OBALEM PŘED ZMĚNAMI VLHKOSTI

Jednotlivé potravinářské produkty jsou charakterizovány určitou vlhkostí, při které je jejich kvalita optimální. Pro udržení tohoto obsahu vody v potravine je nutné vytvořit nad jejím povrchem takové prostředí, jehož vlhkost v daném teplotovém režimu odpovídá rovnovážné vlhkosti zabalené potraviny. Ve vzniklém mikroklimatu potom nedochází ke sdílení vody mezi potravinou a okolím a tím se zabraňuje nežádoucím změnám hmotnostním a souvisejícím změnám povrchovým (sesychání ovoce, „spálení“ mrazem), koloidně-chemickým (tvrdnutí pečiva, ztráta křehkosti sušenek), fyzikálně-chemickým (krystalizace látek z přesycených roztoků), chemickým (oxidační pochody) a mikrobiologickým (k rozvoji určitých mikroorganismů do-

chází pouze v konkrétních podmínkách prostředí; růst nenastává při hodnotách vodní aktivity $a_w < 0,6$). Pro dosažení popisovaného rovnovážného stavu vlhkosti u potraviny lze využívat obaly částečně propustné nebo nepropustné pro vodní páru. Množství vodní páry [g], které difunduje obalem je obecně funkcí parciálních tlaků vodní páry na obou stranách obalu [Pa], respektive jejich rozdílu, plochy [m²] a tloušťky [mm] obalu a času [h]. Pro porovnávání propustnosti různých obalových materiálů pro vodní páru byl zaveden *koeficient propustnosti obalového materiálu*

$$P_{H_2O} \left[\frac{g \cdot mm}{h \cdot m^2 \cdot Pa} \right]$$

Specifickým problémem u obalů nepropustných pro vodní páru je kondenzace vlhkosti na jejich vnitřní straně při dosažení teploty rosného bodu. Ve většině případů jde o kondenzaci na nemsáčivém povrchu, tedy kapénkovou, která znečišťuje průhlednost obalu. Určitou obranou proti optickým důsledkům orosování je použití obalů s tzv. antikondenzační úpravou (antifog).

OCHRANA POTRAVIN OBALEM PŘED OXIDAČNĚ-REDUKČNÍMI ZMĚNAMI

Oxidačně-redukční procesy u potravin ovlivňují obvykle negativně jejich nutriční, chuťové i aromatické vlastnosti. Vzhledem k tomu, že atmosférický kyslík se účastní převážně většiny těchto pochodů, je možné mnoha nežádoucím oxidačním změnám předejít použitím obalu, který zamezí přístup kyslíku k potravinářskému produktu. Ta-

to ochranná účinnost obalu bývá často zvyšována odstraňováním kyslíku z prostoru mezi obalem a potravinou odsáváním nebo vytěsněním jiným plynem, především dusíkem nebo oxidem uhličitým. Někdy se může ještě přidávat do obalového materiálu vhodné antioxidační činidlo. Jako adsorbéry kyslíku se využívají především oxidy železa (FeO), jejichž korozivní oxidace ve vlhkém mikroklimatu je ještě urychlována přidávkou soli. Zabránění přístupu kyslíku může naopak v některých potravinách vyvolat porušení potřebných oxidačně-redukčních pochodů a vznik nežádoucích zplodin vedoucích ke znehodnocování zabalených potravinářských produktů. Příkladem může být především čerstvé ovoce a zelenina.

Z hlediska výměny kyslíku a plynů mezi potravinářskými produkty na dvě skupiny. První tvoří potraviny, které potřebují k zachování optimální kvality vyměňovat s okolním prostředím plyny. Patří sem především čerstvé ovoce a zelenina. Druhou skupinu představují potravinářské výrobky, u nichž jsou látkové změny spojené s výměnou plynů s okolím, především kyslíku, nežádoucí. Jde především o výrobky sterilované, zmrazené a sušené. Na přechodu mezi oběma skupinami jsou potraviny, u kterých je v určitém stadiu přístup kyslíku nebo odstranění některých plynů produktů oxidačně-redukčních procesů žádoucí, kdežto v dalších fázích je výhodnější tyto procesy omezit oddělením potraviny od okolního prostředí. Příkladem by mohlo být maso.

Množství kyslíku a dalších plynů [ml], které difundují obalem, je podobně jako u vodní páry funkcí parciálních tlaků sledovaného plynu na

obou stranách obalu [Pa], plochy [m²] a tloušťky [mm] obalu a času [h]. *Koeficient propustnosti obalového materiálu pro kyslík a další plyny P_{O_2}* má potom rozměr

$$\left[\frac{ml \cdot mm}{h \cdot m^2 \cdot Pa} \right]$$

Rozdíl mezi oběma uváděnými koeficienty spočívá ve specifikaci difundovaného množství. U par je udáváno v jednotkách hmotnostních a u plynů objemových.

OCHRANA POTRAVIN OBALEM PŘED ZMĚNAMI CHUTĚ A VŮNĚ

Změny chutě a arómatu (organoleptických vlastností) patří k nejzávažnějším změnám u potravin, protože jsou velmi citlivě vnímány našimi smyslovými orgány. Ve vztahu k obalu mohou nastat v zásadě tři druhy těchto změn. V prvním případě dochází k tékání čichové aktivních složek z potraviny do okolního prostředí nebo naopak. Určitá vůně nebo pach jsou adsorbovány potravinou. Úkolem obalu je v těchto případech omezit nebo zabránit pronikání takovýchto látek. Ve druhém případě jde o ovlivnění chutě a vůně v důsledku chemických změn určitých složek potraviny. Nejčastěji se jedná o oxidaci. V takovém případě se využívá obal nepropustný také pro kyslík. Třetím zdrojem změn chutě a vůně potravin může být i vlastní obal, pokud uvolňuje rozpustné nebo tékavé složky do zabalené potraviny. K této interakci by obecně nemělo docházet a její vyloučení je vždy otázkou volby vhodného obalového materiálu pro příslušný potravinářský produkt.

www.jobs.cz
SPOJENÍ S ELITOU

Zkusil jsem internet - a vyšlo to.
Na JOBS.CZ je tolik skvělých nabídek
práce, že jsem byl sám překvapen.

JE TO TAK SNADNÉ...



Štěstí přeje připraveným. Je dobré vědět, že i Vy můžete kdykoliv nalézt skvělou práci. Vyčkejte v internetovém prohlížeči www.jobs.cz a mezi nabídkami práce vynikajících firem si vyberete i Vy.

Konkurence se přiosťruje: na jedné straně zákazník zvyšuje tlak na kvalitu a cenu poskytovaných služeb, na straně druhé vstup do Evropské unie mění podmínky pro podnikání. Ideálním prostorem pro komunikaci pak je osobní setkání v jeden čas na jednom místě, chcete-li krátce „veletrh“.

V oblasti gastronomie a hotelových služeb takovým místem bezesporu bude jedna z nejvýznamnějších akcí v našem Euroregionu – 2. mezinárodní veletrh gastronomie, hotelových služeb a veřejného stravování **G+H 2005**. Ten se uskuteční od 1. – 3. března 2005 na Výstavišti v Brně.

Veletrh **G+H** představí zejména firmy z oborů: základní potraviny, suroviny a přísady pro přípravu jídel, alkoholické nápoje včetně piva a vína, nealkoholické nápoje, káva, čaj, polotovary, chlazené a mražené potraviny, hotová jídla, pokrmy, lahůdky, místní speciality, cukrářské výrobky či zmrzliny. Dále pak produkty „Nearfood“ a hygieny, vybavení gastronomických a bytovacích zařízení, chladicí a mrazicí zařízení, pokladní systémy a prostředky pro úklid a hygienu.

Veletrh **G+H** přivítá výhradně odborné návštěvníky, kteří zastupují segmenty gastronomie a hotelnictví v regionu střední a východní Evropy. Jedná se především o majitele a provozovatele menších restaurací a penzionů, ale i zástupce managementu velkých hotelových komplexů, provozovatele veřejných stravovacích provozů, především školních jídelen a státních zařízení.

Odborný a konferenční rozměr bude za-

SSS
G+H

Březen – měsíc gastronomie a hotelových služeb

Veletrhy Brno, a.s.
Výstaviště 1 / 647 00 Brno
Česká republika
tel.: 541 152 745
fax: 541 153 067
e-mail: gh@bv.cz
www.bv.cz/gh

BVV
Veletrhy
Brno

jištěn partnerskými organizacemi veletrhu **G+H**, kterými jsou Státní zemědělský intervenční fond a Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR.

Evžen Staněk, ředitel Odboru pro marketing SZIF, k veletrhu **G+H** uvádí: „Prioritami, které jsme si stanovili pro tento a příští rok, jsou zejména stabilizace domácího trhu, dále tržní průzkumy a možnosti otevírání obchodních příležitostí v zahraničí. Klíčová je propagace Národní značky KLASA, udělované kvalitním domácím potravinám. Veletrh **G+H 2005** je jednou z možností, jak naše cíle v propagaci českých potravin naplnit.“

Partnery veletrhu **G+H** se stali společnostmi **MAKRO** a **NOWACO**.

„Důvodem naší účasti je především fakt, že veletrh **G+H** je cílen na Horeca sektor, do kterého patří velmi významná skupina našich zákazníků. Podle všech ukazatelů se bude důležitost tohoto segmentu zákazníků v budoucnosti výrazně zvyšovat – je zde největší tendence k nárůstu jejich počtu. Zároveň je v posledních letech zjevný dynamický růst kvality služeb v této oblasti,“ říká paní Markéta Světlíková, PR Representative společnosti Makro Cash & Carry ČR.

Jan Tajovský, ředitel prodeje NOWACO: „Gastronomie je součástí národní kultury – účastí na veletrhu **G+H** chceme naším sortimentem a službami přispět k rozvoji gastronomického trhu v ČR. Sortiment mražených, chlazených a čerstvých surovin pro restaurace, jídelny, hotely a závodní stravování vyžaduje zvláštní péči a přístup nejen na úrovni dodavatelské, ale i konzultace a odborné poradenství.“



Orion Diagnostica

HYGICULT® – ÚČINNÁ KONTROLA SANITACE

Pro rychlé a spolehlivé testování hygieny
– účinná pomoc při sledování bakteriální kontaminace
v potravinářských provozech

Kvalita potravinářských výrobků se stává důležitým kritériem úspěchu výroby. Vyhláška č. 451/2002 ze dne 15. 10. 2002 platná od 1. 7. 2003 nařizuje stanovovat ve výrobním procesu účinnost sanitace pomocí stěrů z povrchu výrobního zařízení a z obalů určených pro přepravu nebalených výrobků.

Stěry odebrané z plochy nejméně 10 cm² nesmí obsahovat více než 10² celkového počtu mikroorganismů ani žádné bakteriální původce onemocnění z potravin. Provádění kontroly vstupních surovin, jednotlivých výrobních kroků a finálního výrobku není snadné v případě, že výrobce nebo zpracovatel nemá vlastní laboratoř. Je proto nutné najít řešení jednoduché, levné, které může použít i výrobce bez zavedené laboratoře. Ucelený program kontroly úrovně hygieny výroby a zpracování potravinářských výrobků, který nabízí firma Orion Diagnostica, je takovým řešením. Testy Hygicult® lze využít ke kontrole:

- systému kritických bodů a pro dosa-

- zžení správné výrobní praxe
- prostředí potravinářských provozů
- účinnosti čištění a desinfekce provozů
- správně prováděné desinfekce rukou pracovníků v potravinářských provozech
- finálního výrobku

Hygicult® je testovací souprava určená k monitorování mikrobiální kontaminace v potravinářském průmyslu. Skládá se z plastické destičky pokryté oboustranně kultivačním médiem, ukotvené ve víčku sterilní nádoby (tzv. metoda „dip-slide“). Odběr vzorků a inokulace se provádí přímo ponořením do testovaného materiálu, otiskem testované plochy nebo stěrem. Po následné inkubaci v inkubátoru se výsledky snadno vyhodnocují porovnáním četnosti kolonií na testu s modelovou tabulkou. Počítání kolonií není nutné.

Výhody testu Hygicult®:

- hospodárnost (odstraňuje problémy se složitou přípravou kultivačních médií)

- snadné použití a jednoduché vyhodnocení
- test je přesný a spolehlivý
- je 24 hodin denně připraven k použití, skladuje se při pokojové teplotě
- jednoduchá likvidace použitých testů
- je z umělé hmoty, což odstraňuje nebezpečí spojená s používáním skleněných zkumavek
- široké spektrum použití

Testy Hygicult® jsou vyráběny za dodržení náročných podmínek kvality ISO 9001. Byly validovány proti plotnové metodě rozsáhlou kolaborativní studií, na které spolupracovalo 12 laboratoří po celé Skandinávii (Journal of AOAC Int. ,Vol.83,No.6,2000: 1357-1365). U nás byly otestovány Národní referenční laboratoří pro mikrobiologii potravin ve Státním zdravotním ústavu.

Testy Hygicult® se vyrábí v pěti variantách:

- Hygicult® TPC – určený pro monitorování celkového počtu bakterií

- Hygicult® CF – určený pro monitorování koliformních bakterií
- Hygicult® E – určený pro monitorování přítomnosti bakterií čeledi Enterobacteriaceae
- Hygicult® E/β – Gur – určený pro monitorování čeledi Enterobacteriaceae a bakterií vykazujících β-glukuronidázovou aktivitu
- Hygicult® Y&F – určený pro monitorování přítomnosti kvasinek a plísní

Tricetileté zkušenosti firmy Orion Diagnostica s výrobou kvalitních testů na bázi techniky dip-slide Vám zaručí pomoc při řešení Vašich každodenních problémů spojených s kontrolou jakosti výroby, protože kontrola jakosti výroby musí být kontrolou pravidelnou, s dostatečnou frekvencí a kvalitou použitých testů.

Hana Zdráhalová,
Orion Diagnostica
zdrahalova@oriondiagnostica.cz,
tel. č. 602 543 877

KOMENTÁŘE K USTANOVENÍM ZÁKONA O POTRAVINÁCH A TABÁKOVÝCH VÝROBCÍCH V PLATNÉM ZNĚNÍ

(Dokončení z minulého čísla)

Odstavec 3

Symbol „e“ vyjadřující povolenou toleranci u deklarovaného množství potravin na obalu je jediný uznávaný způsob uplatnění záporných odchylek od deklarovaného množství (hmotnosti, objemu) v rámci všech zemí EU. Samozřejmě jsou závazné hodnoty záporných odchylek od deklarovaného množství stanovené u některých potravin v příslušných nařízeních ES (např. pro drůbeží maso a výrobky, některé oleje apod.). V této souvislosti je třeba připomenout, že záporné odchylky od deklarovaného množství, stanovené v některých komoditních vyhláškách, jsou závazné pro potraviny uváděné na domácím trhu. Lze tedy doporučit výrobcům, aby postupně přešli též na uplatňování symbolu „e“.

Odstavec 5

Do potravin nového typu spadají též potraviny obsahující geneticky modifikované organismy nebo potraviny vyrobené z g.m.o., které je však již neobsahují. Jejich označování (je stanoveno) nikoli nařízením č. 258/97 ES (které platí pro ostatní potraviny nového typu) ale nařízením č. 1829/2003 a nařízením č. 1830/2003.

Odstavec 6

Ustanovení se týká nejenom potravin v obalech určených pro spotřebitele uložených ve vnějším obalu, ale též potravin nebalených dle § 8 zákona, nacházejících se v obalu vnějším.

Odstavec 7

Ustanovení nově umožňuje výjimku z předvěti § 6 odstavce 1, aby balené potraviny určené nikoli k přímému prodeji spotřebiteli, ale např. provozováním stravovacích služeb nebo jinému prodeji nemusely být označeny údaji na jednotlivých obalech, ale pouze v průvodní dokumentaci (dodací list, faktura apod.).

Odstavec 8

Komentář k tomuto ustanovení je shodný s komentářem k *odstavci 1 písmene b)* s tím, že název potraviny ze zemí EU může být odlišný nejenom z důvodu, že je zde používán delší dobu a spotřebitel je na něj zvyklý, ale název může být regulován nebo stanoven též národním předpisem členské země. V těchto případech musí být i v ČR považován za vyhovující a nemůže být důvodem k pozastavení dozorovým orgánem. Samozřejmě to platí i opačně, tj. při expedici potravin vyrobených v ČR do zemí EU, označených podle našich národních předpisů. To je jeden z konkrétních případů realizace odstraňování překážek obchodu - volnému pohybu zboží. Obecně a v širší formě tuto problematiku řeší § 11a tohoto zákona.

K § 8

Ustanovení bylo věcně upraveno oproti předchozímu stavu v tom smyslu, že provozovatel potravinářského podniku označí vnější obal údajů podle *odstavce 6*, nebo jen sdělí (doloží) veškeré údaje podle *odstavce 1* jinému provozovateli potravinářského podniku. Podnikatel, který přímo nabízí k prodeji spotřebiteli tyto nebalené potraviny, je povinen viditelně umístit (na cedulce, v katalogu výrobků přístupných pro spotřebitele apod.) vybrané údaje dle *odstavce 1 písmene b)*, *c)*, *d)* nebo *e)*, *k)*, *l)* a *n)* u nabízené potraviny.

K § 9

Podmíněná tvrzení, tj. údaje o vlastnostech potraviny, jejich účincích na organismus spotřebitele, vliv na zdraví atp., lze uvádět jen tehdy, jsou-li pravdivá, doložitelná, neklamou a nezavádějí spotřebitele. Zejména jsou obsažena v dalších vyhláškách, především č. 54/2004 Sb., pro zvláštní výživu, a připravované vyhlášce o doplňcích stravy.

K § 10

Zákazy při uvádění potraviny do oběhu jsou novelou zákona rozšířeny (kromě původních) o zákaz klamavého způsobu nabízení ke spotřebě, kterým se rozumí ústní nebo písemné informace o potravine sdělované spotřebiteli prodejcem, které se nezakládají na pravdě, jsou zavádějící a zkreslené. Účelem klamavého nabízení je především zvýšit prodej. Dalším novým zákazem je uvádění potraviny do oběhu, u které jsou překročeny limity kontaminace radionuklidů. Znamená to věnovat pozornost zejména surovinám vystaveným většímu riziku kontaminace v přírodě, nebo kumulující radionuklidy jako např. čerstvé houby, zvěřina aj.

Podle § 3 je výrobce povinen pravidelně kontrolovat kontaminaci radionuklidů, avšak jen v době radiační havárie. Ustanovení tohoto paragrafu však nutí výrobce sledovat radiokontaminaci svých výrobků i mimo radiační havárii, a to v rozsahu, který si výrobce sám stanoví. Zákon ani vyhláška nestanoví způsob zjišťování, a proto se doporučuje použít jednoduchých (levných) přístrojů a teprve v případě přiblížení výsledku k limitu si nechat rozborovat potravinu objektivnější metodou.

K § 11

Z výčtu povinností podnikatele uvádějícího potraviny do oběhu zaslouhují zvýšenou pozornost zejména tyto povinnosti:

- uchovávat potraviny a suroviny při teplotách stanovených vyhláškou nebo deklarovaných výrobcem. Znamená to, že výrobce může stanovit (deklarovat) teploty odlišné od vyhlášky, pokud to charakter potraviny připouští. Samozřejmě výrobce zodpovídá za to, že odlišná teplota je dostatečná pro udržení jakosti a zdravotní nezávadnosti potraviny;
- přiměřeně zkrátit datum trvanlivosti nebo použitelnosti v případě, že prodejce rozbalí potraviny za účelem jejího prodeje po částech. Současně stanoví i přísnější podmínky skladování této rozbalené potraviny. Jde o to, že rozbalením potraviny se poruší (zhorší) původní podmínky údržnosti a tím nemůže odpovídat ani původní datum trvanlivosti nebo použitelnosti. Za stanovení objektivních nových podmínek uchování a nového data trvanlivosti nebo použitelnosti v plném rozsahu odpovídá ten, kdo tuto potraviny rozbalil (prodejce);
- důležitou povinností je též povinnost uvádět do oběhu potraviny nového typu, doplňky stravy a potraviny určené pro zvláštní výživu, pouze balené. Jde o skutečnost, že tyto potraviny podléhají zvláštnímu režimu uvádění do oběhu, jejich použití spotřebitelem

je přesně určeno a označeno na obale, přičemž nesprávné použití spotřebitelem by mohlo znamenat zdravotní riziko. Právě tyto specifické podmínky by nemohly být zaručeny v případě, že by uvedené potraviny byly uváděné do oběhu nebalené - vyřadit z oběhu potraviny mj. poškozené, deformované, znečištěné nebo zjevně chemicky či mikrobiologicky narušené. Jedná se zejména o poškozené obaly balených potravin, znečištěné potraviny nebalené (ovoce, zelenina, konzumní brambory aj.). Dosavadní právní úprava nedovolovala takové případy jednoznačně vyřadit z oběhu, a tak chránit zájmy spotřebitelů.

Povinností je mít nejen při prodeji, ale též při přepravě potraviny doklad o původu zboží. Timto dokladem je např. faktura, dodací list apod., potvrzení výrobcem či dovozcem této potraviny.

V návaznosti na ustanovení § 3, týkající se výroby, je též prodejce povinen zajistit zásobování obyvatelstva potravinami podle nařízení vlády, vydané na základě zákona o krizovém stavu a zákona o hospodářských opatřeních v krizovém stavu.

Povinné schvalování některých potravin (souhlas hlavního hygienika s uvedením do oběhu) se velmi výrazně zúžil a to pouze na potraviny obsahující potravní doplňky neuvedené ve vyhlášce. U ostatních dosud schvalovaných potravin (zvláštní výživa, doplňky stravy) se předkládá pouze vzor etikety dle § 3c a 3d, potraviny nového typu se schvalují podle nařízení č. 258/97 ES a potraviny g.m.o. se schvalují v Komisi EU podle nařízení 1829/2003 ES, případně 1830/2003 ES. Pouze samotné přídatné látky dosud neuvedené ve vyhlášce a tudíž neschválené (nikoli potraviny, které je obsahují) schvaluje MZD podle § 3a.

V *odstavci 7 a 8* je doplněna nová povinnost podnikatelům uvádějícím do oběhu nebo dovážejícím ze třetích zemí čerstvé ovoce, zeleninu a konzumní brambory oznámit tuto činnost SZPI písemně, nejpozději v den zahájení. Povinnost navazuje na obdobnou povinnost pro všechny provozovatele potravinářských podniků u všech ostatních potravin, dle § 3 odst. 1 písmeno k). Technické řešení a provádění této činnosti bude obdobné, samozřejmě přizpůsobené značně rozsáhlému sortimentu (druhů) zeleniny a ovoce, pouze rozsah sdělovaných údajů podle *odstavce 8* je širší.

Také zcela nová povinnost je obsažena v *odstavci 10*, vedení informačního systému o vydaných rozhodnutích MZD. Měl by sloužit k lepší informovanosti MZD a dozorových orgánů, jakož i státní správě podle potřeby řízení. Konkrétní využití lze teprve očekávat.

K § 11A

Ustanovení je zcela nové a naplňuje přístupovou dohodu mezi ČR a EU a prakticky též mezinárodní dohodu s WTO, kterými se ČR zavázala nevytvářet překážky obchodu s potravinami. Podmínka uvedená v *odstavci 1 písmeno a)* je prakticky naplněna věcně tím, že národní závazné předpisy ve všech zemích EU musí být harmonizovány s příslušnými směrnici ES, a v rámci mantinelů stanovených příslušnou směrnicí by se národní předpisy neměly za těmito mantinely vzájemně odlišovat.

písmeno b) Pokud celoevropský předpis konkrétní oblast (specifickou část) výroby, označování, uvádění do oběhu nereguluje, tj. jde o oblast neharmonizovanou, členský stát ji může řešit podle svých podmínek, tj. národním předpisem, zaběhnutými pravidly správné výrobní praxe, značením zaběhnutých názvů potravin apod. Odlišnost řešení konkrétního problému mezi členskými státy nemůže být podle § 11a důvodem k omezení obchodu (pozastavení, sankcionování, vrácení zboží apod. dozorovým orgánem). Samozřejmě to musí platit oboustranně, tedy i opačně při expedici našich potravin do zemí EU. V *odstavci 2* jsou uvedeny výjimky, kdy uvedená pravidla nemusí platit.

K § 12

Povinnosti a požadavky na výrobce tabákových výrobků byly novelou zákona č. 316/2004 Sb. výrazně rozšířeny. Podle *odst. 3* se nově zakazuje uvádět tabák k orálnímu použití do oběhu. Nejde přitom o žvýkací tabák, ale o speciálně vybranou sortu tabáku v papírovém sáčku, který se vloží do úst pod jazyk a ponechá přímému vyluhování chemických složek slinami s bezprostřední difúzí do krve. Právě tento přímý převod nikotinu a celé řady jiných chemických látek je zdraví velice škodlivý. Z tohoto důvodu mezinárodní organizace WHO doporučila jeho používání zakázat. Až na výjimky (Švédsko) je v zemích EU výroba a uvádění do oběhu tohoto tabáku zakázáno.

V *odstavci 5-7* je patrná snaha EU (ustanovení se opírá o předpisy ES) působit možnými prostředky na omezení výroby tabákových výrobků a omezení kouření v zájmu zdraví společnosti. Povinnost předložit úplný seznam všech použitých složek tabákového výrobku (jde řádově o několik set těchto složek), jejich důvod použití, toxikologické účinky při spalování, návykové účinky aj. sleduje možnost jejich odborného posouzení MZD z hlediska vlivu na zdraví kuřáka, ale též ke kontrole skutečného obsahu dozorovým orgánem. Jejich zveřejnění má působit na spotřebitele ve smyslu omezení spotřeby.

Podle *odstavce 8* může MZe uložit výrobci provést další laboratorní zkoušky tabákových výrobků. Samozřejmě nelze tuto pravomoc zneužívat a každý takovýto požadavek by měl být opodstatněný, resp. odůvodněný.

Povinnosti výrobců a podnikatelů uvádějících tyto výrobky do oběhu vyplývající z ostatních paragrafů jsou specifikovány v *odstavci 4* a blíže rozvedeny ve vyhlášce č. 344/2003 Sb.

K § 14

Orgány státního dozoru nad dodržováním zákona o potravinách byly novelizací zákona č. 316/2004 Sb. rozšířeny o Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, na který byla převedena působnost dozoru nad dodržováním § 4a, klasifikací těl jatečných zvířat namísto dosavadního dozoru vykonávaného orgány veterinární správy. Jde o politické rozhodnutí bez věcného opodstatnění.

K § 15

Poslední novelizací zákona o potravinách byla působnost minis-

terstva zemědělství a zdravotnictví rozšířena v souladu s předpisy ES o monitoring toxikologicky významných látek v potravinách a surovinách k jejich výrobě, monitoring výskytu radiologických látek v potravinách stanovuje zákon č. 18/1997 Sb., (atomový zákon).

Odstavec 3 Ministerstvo zemědělství ČR bylo zákonem pověřeno zajišťovat realizaci a správnou funkci systému rychlého varování o vzniku rizika, jehož vybudování ve všech zemích EU uložilo nařízení č. 178/2002 ES. Současně s tím byla zákonem pověřena SZPI výkonem funkce národního kontaktního místa v ČR. V návaznosti na to § 18 zmocňuje vládu ČR, aby svým nařízením systém rychlého varování stanovila. Toto nařízení prakticky dopracuje podrobnosti systému na základě zákona, a nahradí tak dosavadní stav obsažený v koncepci strategie bezpečnosti potravin, vypracované na základě pouze usnesení vlády z r. 2001. Obecné principy systému rychlého varování jsou rozvedeny v nařízení č. 178/2002 ES, článku 50 a dalších, jehož hlavním cílem je okamžitě varování a informování o vzniku rizika ohrožení zdraví z potraviny (při jakémkoli zjištění výskytu potraviny, která neodpovídá zdravotním požadavkům) příslušného dozorového orgánu, který dále informuje národní kontaktní místo, které v případě, že jde o potravinu expedovanou do jiné členské země, informuje Úřad pro bezpečnost potravin v Bruselu. Zde se přijmou nápravná opatření a rozešlou všem národním kontaktním místům členských zemí. Samozřejmě příslušný orgán dozoru v rámci své působnosti ukládá opatření (např. zastavení oběhu) okamžitě při zjištění.

Na tento postup navazují povinnosti uložené všem provozovatelům potravinářských podniků nařízením č. 178/2002 ES ohlašovat dozorovému orgánu veškerá zjištění výskytu závadné potraviny a v návaznosti na další povinnost „sledovatelnost“ spolupracovat s dozorovými orgány při zjišťování zdrojů závady a její příčiny s cílem co nejdříve je eliminovat, zamezit oběh takovéto potraviny. Na tyto povinnosti navazuje povinnost celních orgánů podle § 3 *odstavce 6* nepropustit do volného oběhu takovéto potraviny.

K § 16

Působnosti dozorových orgánů, kromě dozoru nad klasifikací těl jatečných zvířat, kterým byl pověřen ÚKZÚZ namísto SVS, se v podstatě nezměnily. Nové povinnosti byly však uloženy dozorovým orgánům.

V *odstavci 2* odebírat kontrolní vzorky a připravovat je k *analýzám* pouze postupem stanoveným *vyhláškou č. 211/2004 Sb.* Vzhledem k tomu, že metody odběru vzorků a analytické metody zkoušení uvedené ve vyhlášce (převzaté z předpisů ES či mezinárodních norem) jsou zdůvodňující a náročné, budou použity především tam, kde bude opodstatněné podezření (získané, např. rychlejší metodou či kvalifikovaným odhadem), že potravina může vykazovat závady. V této souvislosti lze upozornit, že uvedená vyhláška není závazná pro provozovatele potravinářského podniku, ale může sloužit k ověřování a testaci používaných rychlejších provozních metod.

Odstavec 3 Odběr a ponechání duplikátního kontrolního vzorku kontrolované osobě může sloužit k řešení sporů o výsledky analýz, případně dalšímu užití v rámci dodavatelско-odběratelských vztahů a sporů mezi výrobcem (dodavatelem) dané potraviny a prodejcem (odběratelem) potraviny, u kterého byla potravina kontrolována dozorovým orgánem.

Odstavec 5 Oprávnění, ev. povinnost dozorových orgánů kontrolovat plnění a dodržování požadavků vyplývajících z nařízení a rozhodnutí ES navazuje na povinnost provozovatelů potravinářských podniků uloženou v § 3 *odstavci 1 písm. a)*. Sankce za porušení jsou rozvedeny v § 17.

Odstavec 7 ukládá povinnosti dozorovým orgánům v rámci systému rychlého varování.

K § 16A

Nově zmocňuje MZe a MZD k vydání zákazu uvádění potraviny do oběhu za stanovených podmínek, a to i v případě, že pocházejí ze zemí EU a zde vyhovují. Toto oprávnění prakticky navazuje na ustanovení § 11 a *odst. 2* a řeší opodstatněnost omezení obchodování s takovými potravinami.

K § 17

Byl upraven tak, aby dodržování veškerých povinností a požadavků na potraviny, stanovené národními předpisy, ale též přímo závaznými předpisy ES, byly pod sankci. V této souvislosti lze poznamenat, že dozorový orgán při zjištění závady, nejde-li o porušení zdravotních požadavků, může podle charakteru závady od uložení pokuty upustit a uložit pouze nápravné opatření k jejímu odstranění s časovým termínem. Teprve za nesplnění nebo opožděné plnění uloží pokutu.

Ustanovení § 10 zakazuje všem občanům, nikoli tedy výrobcům, dovozci či prodávajícím potraviny (právnickým či fyzickým osobám podnikajícím v rozsahu zákona), uvádět potraviny do oběhu, které vykazují závady specifikované v *odstavci 1 - 3*.

Ustanovení § 11 ukládá povinnosti všem provozovatelům potravinářského podniku, tj. výrobcům, dovozci, distributorovi, prodejci v obchodní síti, dodržovat podmínky a požadavky zde specifikované.

Za nedodržení § 10 a § 11 uloží dozorový orgán pokutu (v případě drobných závad jen opatření) tomu, u koho porušení zjistí. Prakticky to znamená, že prodal např. občan sousedovi zkažená vejce či maso hospodářského zvířete nakažené patogenními organismy, může dostat při takovémto zjištění pokutu, podobně prodávající, který nabízí k prodeji a prodává jakoukoli potraviny vykazující závadu, a to i tehdy, kdy tuto závadu (nejen ve zdravotní nezávadnosti, ale i jakosti, značení apod.) sám nezpůsobil. Samozřejmě výše pokuty se odvodí od závažnosti porušení zákona, míry ohrožení zdraví a míry podílu na této závadě.

Tento přísný režim je odůvodněn snahou zákona zainteresovat odběratele potraviny - prodávajícího na provádění kontroly potraviny v rámci technických možností a působit na dodavatele - výrobce potraviny k prohlubování všech opatření, která by vedla k předcházení vzniku těchto závad. *Ing. Bedřich Škopek, CSc.*

Orion Diagnostica

OPRAVDU ČISTÉ?

validovaný test
snadná manipulace
jednoduché hodnocení

Hygicult®
Monitorování mikrobiální hygieny

ISO9001 CERTIFIED

SprayCult®
Narušení biofilmů a zkvalitnění odběrů z povrchů

Hygicult® DOC
Dokumentace výsledků testování

Zastoupení pro ČR a SR:
Orion Diagnostica
Kykalova 1, 146 20 Praha 4
tel.: 222 13 59 00
fax: 222 13 59 05
e-mail: orion@mbax.vol.cz
www.oriondiagnostica.cz

Distribuce a objednávky:
JK – TRADING s.r.o.
Za Opravnou 5, 150 00 Praha 5 – Motol
tel.: 257 22 07 60
fax: 257 22 07 72
e-mail: praha@jkttrading.cz

Kontrola hygieny v potravinářském průmyslu - nevěřte pouze vlastním očím

Při vizuální kontrole pracovních ploch a výrobních zařízení toho můžete vidět mnoho, ale s našimi produkty pro kontrolu hygieny vidíte úplně všechno! S námi detekujete i neviditelné.

- **HY-LITE® 2**
Systém pro rychlé testování čistoty povrchů a promývací vody (detekce ATP)
- **HY-RISE®**
Testovací proužky pro kvalitativní testování čistoty povrchů (detekce NAD(P)H)
- **MAS-100 a MAS 100 Eco**
Aeraskopy pro mikrobiologické monitorování vzduchu (použití Petriho misek)
- **RQflex® a proužky Reflectoquant®**
Komplexní systém pro detekci sanitačních reziduí (na bázi peroxidů, kyseliny peroctové, ...)
- **Envirocheck®**
Jednoduché monitorování mikrobiální kontaminace povrchů a kapalin. Možnost použití ke kontrole:
- celkového počtu životaschopných zárodků
- kvasinek a plísní
- Enterobacteriaceae
- celkového počtu koliformních bakterií a E.coli
- **Readycult®**
Rychlá detekce indikátorových mikroorganismů (koliformní bakterie/E.coli, resp. enterokoků) ve vodách



Naše produkty pro kontrolu hygieny můžete uplatnit všude, kde je zapotřebí pracovat v čistých podmínkách (farmaceutický průmysl, potravinářský průmysl, hromadné stravování, catering ...).

Pro bližší informace kontaktujte:

Merck spol. s r. o.
Zděbradská 72
251 01 Říčany – Jažlovice
Tel.: 323 619 323
fax: 323 619 303
e-mail: merck@merck.cz
http://www.merck.cz



Orion Diagnostica

Chcete si být opravdu jisti

mikrobiální kvalitou svých výrobků

Hygicult®
JISTOTA PROTI VAŠÍ NEJISTOTĚ

Kykalova 1, 146 20 Praha 4, tel.: 222 135 900, fax: 222 135 905
http://www.oriondiagnostica.cz

Ing. František Kruntorád, CSc.

infak

POTRAVINÁŘSKÁ PORADENSKÁ AGENTURA

☎ 222 135 201, 222 135 480, 222 135 237, fax 222 135 202
E-mail: infak@infak.cz, www.infak.cz
✉ Kykalova 1, 140 02 P r a h a 4

- Návrhy a revize začlenění potravinářských výrobků a správné zařazení jejich názvů a zákonných textací pro označování etiket (obalů) pro potraviny. Dle zákona o potravinách a prováděcích vyhlásek v platném znění.
- zpracování žádostí o integrované povolení IPPC dle zákona č.76/2002 Sb.,
- poradenství o oblasti zákona o obalech a odpadech,
- školení pracovníků z hygienického minima,
- podnikatelské záměry, studie a projekty výroby potravin,
- profesní uplatnění v potravinářském průmyslu, nabídka-poptávka, bezplatně (viz www.infak.cz),
- další potravinářské služby dle specifických potřeb zákazníka,
- POHLEDÁVKY – profesní zkušenost od r. 1993.

BARENTZ

RAW MATERIALS

Váš dodavatel potravinářských surovin již od roku 1992

Zajišťujeme dodávky potravinářských surovin, technologické poradenství a servis s tímto spojený.

- Škroby a další stabilizátory
- Glukózové sirupy a krystalická glukóza
- Maltodextriny
- Sladidla
- Aromata
- Barviva
- Vitaminy, minerální látky a premixy
- Želatina
- Nutraceutická aditiva
- Sušené maso
- Sušená zelenina
- Fruktóza krystalická „GMO Free“
- Glutaman sodný a Nukleotidy
- Pektiny a karagenany
- Deriváty mléka a syrovátky a mnoho dalších

Barentz spol. s r. o., Za Trať 752, 339 01 Klatovy, tel.: +420 376 321 612, fax: +420 376 321 510
info_desk@barentz.cz www.barentz.cz

POTRAVINÁŘSKÁ
Revue

Potravinářský
zpravodaj

REZNIČKO/
UZENÁŘSKÉ noviny

Roční předplatné + částečná úhrada poštovního – 280,- Kč

Roční předplatné + částečná úhrada poštovního – 360,- Kč

Roční předplatné + částečná úhrada poštovního – 276,- Kč

OBJEDNÁVKA PŘEDPLATNÉHO

Jméno (název podniku):
Adresa:
Město: PSČ:
IČO: DIČ:
Číslo účtu/kód banky:
Počet výtisků:
Datum objednávky:
Jméno objednávajícího:
Telefon:

Objednávka je stálá – není nutno každoročně obnovovat.
Žádáme pouze nahlášení veškerých změn (adresy, počet výtisků a pod.) v co nejkratší době.
Objednaný titul označte v příslušném rámečku.

**Objednací kupon zašlete na firmu ABONT, s.r.o.,
Chlumova 17, 130 00 Praha 3**