



**Český svaz  
zpracovatelů masa**

# **ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU**

**9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun**



**VŠCHT PRAHA**

# **ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU**

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

Český svaz zpracovatelů masa ve spolupráci  
s Ústavem konzervace potravin, fakulty potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické v Praze  
a fakulty veterinární hygieny a ekologie Veterinární a farmaceutické univerzity Brno  
si Vás dovoluje pozvat na

## ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

9. až 10. října 2012  
Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

V jednotlivých sekcích jsou pro Vás připraveny přednášky těchto odborníků:  
Jaroš KLOUD (Český svaz zpracovatelů masa) ● Pavel BOHATEC (Ministerstvo zemědělství ČR) ● Jan VÁNA (Státní veterinární správa ČR)  
Alena JECHOVÁ (Krajská hygienická stanice Středočeského kraje) ● Milos KAVKA (Státní zemědělská a potravinářská inspekce)  
Václav SUCHAN (Foodservice) ● Libor DUBKA (Společnost českých spotřebitelů) ● Antonín KOŽÁK (Městská veterinární správa Praha)  
Markéta CHYLKOVÁ (Potravinářská komora ČR) ● Jan STIBAL (Svaz chovatelů prasat v Čechách a na Moravě) ● Vladimír ŠEBEKOVÁ (GFK Czech)  
Michal BIEF (GSF ČR) ● Zdeněk ČISÁŘ (Krajská veterinární správa pro Středočeský kraj) ● Ladislav LIPKA (Carnibona Group)

Vysokou školu chemicko-technologickou v Praze reprezentují:  
Michal VOLDŘICH ● Petr PÍPEK ● Jan PIVOŇKA ● Rudolf ŠEVČÍK ● Aleš RAJCHL ● Bo-Anne ROHLÍK  
Veterinární a farmaceutickou univerzitu Brno zastupují:  
Josef KAMENÍK ● Metýš POSPĚCH ● Zdeněk PAVLÍK ● Alena SALÁŘOVÁ ● Martina ELIÁŠOVÁ

Program dvouдневního školení je první den rozdělen do čtyř samostatných sekcí, které probíhají souběžně. Kapacita akce je omezena, proto s přihláškou neotálejte!

**ZLATÝ PARTNER**

Almi, Schneider, CHRISTEYNS, FIMEX, ALS Group, POTRAVINÁŘSKÁ KOMORA ČESKÉ REPUBLIKY, DEVRO, TÖNNIES, weber, ANIMALCO, makro, ALDEM, ENDERS, Viscyfan, ZEMAN, SCHALLER, VION, Prandl, IDC, BASF, UCRETE, VARIATA, Lay, KRASNO, sabris, NOVUM, KERRY, BOKA, BARENTZ, ECOLAB, Kalle CZ

**STŘÍBRNÝ PARTNER**

amerex, NUTRA, NATURE, media, VEMAG, hydretech, BOKA, BARENTZ, ECOLAB, Kalle CZ

Český svaz zpracovatelů masa, Litubská 319, 142 00 Praha 4 - Pílsice / tel: +420 244 092 405 / mobil: +420 724 258 003 / fax: +420 244 092 405 / e-mail: sekretariat@cszm.cz

Český svaz zpracovatelů masa

**9/10**

## KONGRESOVÝ SÁL - sekce Označování a jakost masných výrobků

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09:00 - 09:30               | zahájení školení pracovníků masného průmyslu<br>Jaroš Kloud, Český svaz zpracovatelů masa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 12:30 - 13:30 | průstávka, oběd                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 09:30 - 12:30               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktivita Měz ČK ve vztahu k potravinářskému průmyslu<br/>Pavel Boháček, Ministerstvo zemědělství ČR</li> <li>Výsledky úředních kontrol potravin živočišného původu<br/>Jan Váňa, Státní veterinární správa ČR</li> <li>Jaka masné výrobky opravdu tak špatné?<br/>Hodnocení kvality masných výrobků<br/>Michal Voldřich, Jan Pivoňka, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> <li>Legislativní požadavky na výrobu a označování masných výrobků na Slovensku a v Maďarsku<br/>Ladislav Lipka, Carnibona Group</li> </ul> | 13:30 - 16:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Výsledky analýzy vybraných masných výrobků z pohledu legislativy ČR<br/>Josef Kameník, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</li> <li>Srovnání laboratorních rozborů masných výrobků<br/>Rudolf Ševčík, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> <li>Dotazník příslušnosti k SGM v masných výrobcích<br/>Michal Bieľ, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</li> <li>Komunikace mezi výrobcí a spotřebitelem<br/>Libor Dupek, Společnost českých spotřebitelů</li> </ul> |
| 16:30 - 18:30 volný program |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**ZELENÝ SALONEK - sekce Školení středního managementu**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |                 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| 09:30 - 12:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Úvod do řádové masa. Co je maso?<br/>Petr Pípek, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> <li>Detekce falšování masa a masných výrobků<br/>Petr Pípek, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> <li>Analýza štatistických údajů masa a dalších parametrů - jak si správně interpretovat výsledky<br/>Rudolf Ševčík, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> <li>Jak správně vyvojit etiketu masného výrobku - výpočet obsahu masa z receptury masného výrobku<br/>Rudolf Ševčík, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> </ul> | 12:30 - 13:30 | průstávka, oběd |
| 13:30 - 16:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Potravinářské přídatné látky, enzymy a aroma dle legislativy EU<br/>Petr Pípek, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> <li>Zkušenosti z použití enzymu transglutaminázy při zpracování masa<br/>Zdeněk Pavlík, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</li> <li>Hodnocení sensorických parametrů masných výrobků z tržní sítě<br/>Alena Ječková, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</li> <li>Struktura masných výrobků z pohledu elektronické mikroskopie<br/>Miroslav Fiala, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</li> </ul>      | 16:30 - 18:30 | volný program   |

**ŽLUTÝ SALONEK - sekce Školení pro provozovatele malých podniků a prodeje**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |                 |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| 09:30 - 12:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Označování masa a masných výrobků<br/>Michal Koval, Státní zemědělská a potravinářská inspekce</li> <li>Veterinární dozor nad distribucí masa a masných výrobků<br/>Antonín Kožák, Městská veterinární správa Praha</li> <li>Podmínky prodeje masa a masných výrobků<br/>Michal Koval, Státní zemědělská a potravinářská inspekce</li> <li>Úřední dozor nad prodejem potravin na farmářských trzích<br/>Antonín Kožák, Městská veterinární správa Praha</li> </ul>      | 12:30 - 13:30 | průstávka, oběd |
| 13:30 - 16:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Novinky v potravinářské legislativě<br/>Markéta Chylková, Potravinářská komora ČR</li> <li>Legislativa k prodeji masa a masných výrobků<br/>Marie Ječková, Krajská hygienická stanice Středočeského kraje</li> <li>Optimalizace tepelného ošetření masných výrobků<br/>Alena Ječková, Krajská hygienická stanice Středočeského kraje</li> <li>Skladování a distribuce masa a masných výrobků<br/>Bo-Anne Rohlík, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> </ul> | 16:30 - 18:30 | volný program   |

**MODRÝ SALONEK - sekce Firmní prezentace**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |                 |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| 09:30 - 12:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pokladní systém na prodejnu ANO či NE?<br/>Novum</li> <li>Laboratorní služby pro masný průmysl<br/>ALS ČR</li> <li>Inteligentní řešení pro masný průmysl - FoodScan, MeatScan a více<br/>MILCOM s.r.o.</li> <li>Nové směry v systémech řízení bezpečnosti potravin: FSAC 22000-2011<br/>LTV SLOV ČR</li> </ul>                                 | 12:30 - 13:30 | průstávka, oběd |
| 13:30 - 16:30 | <ul style="list-style-type: none"> <li>UCRETE - ocenění Zlatou Salimou 2012. Certifikát Indoor Air Comfort<br/>BASF</li> <li>Novinky v technologických přípravcích firmy Almi a nabídka sterilizace zeleniny pro uzenářské a lahůdkářské od firmy ESSA<br/>ESSA</li> <li>Moderní sanitizační postupy<br/>Christypro</li> <li>Kampaně prodeje masných výrobků<br/>Enders CZ</li> </ul> | 16:30 - 18:30 | volný program   |

**9/10**

## SPOLEČENSKÝ VEČER

|       |                                                                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18:30 | Společný přípití (foyer hotelu) / Raut (hotelová restaurace)                                                                 |
| 19:30 | SLAVNOSTNÍ VEČER S UDÍLENÍM OCENĚNÍ                                                                                          |
| 20:30 | Hudební produkce (foyer hotelu) / Raut (hotelová restaurace)<br>Přehlídka premiérových masných výrobků (hotelová restaurace) |

**10/10**

## KONGRESOVÝ SÁL - sekce Křídlem králem potravinami

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09:30 - 13:00 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Perspektiva českých chovů prasat<br/>Jan Stibál, Svaz chovatelů prasat v Čechách a na Moravě</li> <li>Zkušenosti s domácími porážkami skotu do státi 24 měsíců<br/>Zdeněk Čisár, Krajská veterinární správa pro Středočeský kraj</li> <li>Trendy v prodeji masa a masných výrobků v ČR<br/>Vladimír Šebek, GFK Czech</li> <li>Nová symbolika pro označení spotřebitelských jednotek<br/>Michal Bieľ, GSF ČR</li> <li>Dotazník příslušnosti pro zpracovatele masa a létéch 2012 - 2013<br/>Václav Suchan, Foodservice</li> </ul> |
| 13:00         | zavěr školení pracovníků masného průmyslu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

**MEDIÁLNÍ PARTNER**

maso

9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

**SLAVNOSTNÍ VEČER**



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun



***Řeznicko-uzenářská  
prodejna roku 2012***



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**ŘEZNICTVÍ**  
Štöbl



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE HLAVNÍ MĚSTO PRAHA**





# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



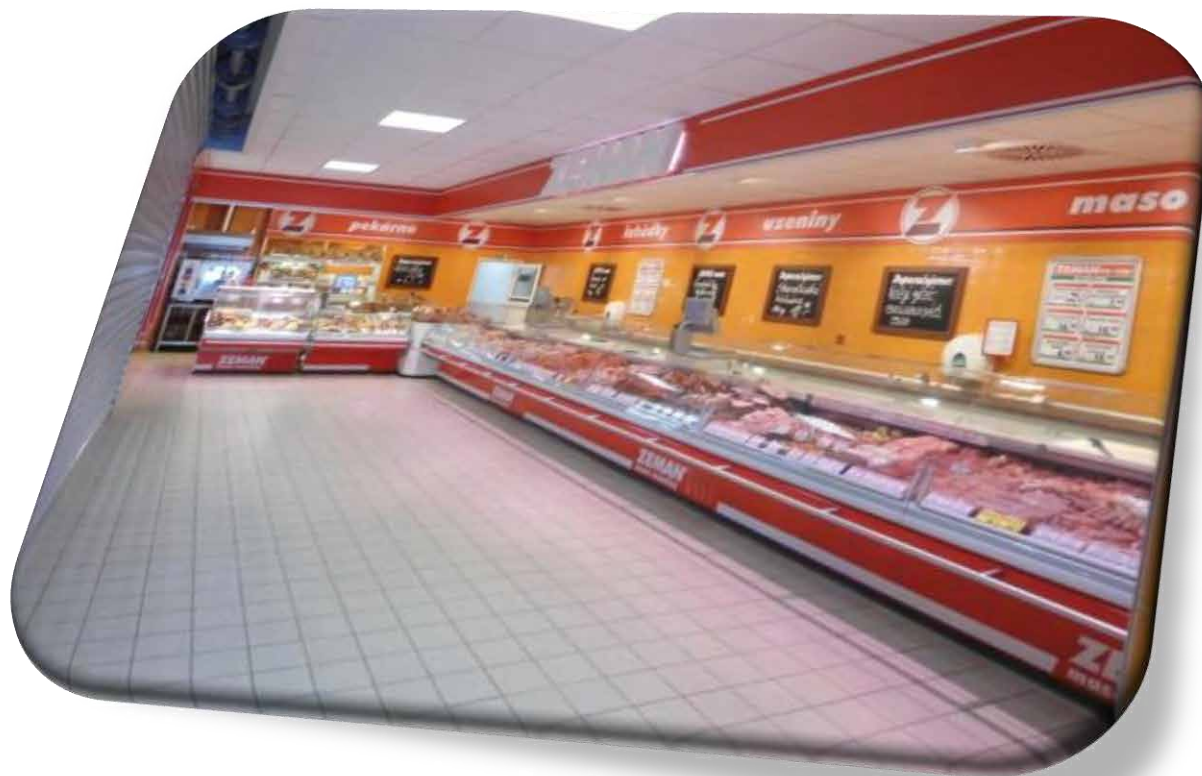
**ZEMAN**<sup>®</sup>  
maso-uzeniny



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE KARLOVARSKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**ZEMAN**<sup>®</sup>  
maso-uzeniny



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE PLZEŇSKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



ZŘUD-MASOKOMBINÁT PÍSEK CZ, a.s.



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE JIHOČESKÝ KRAJ**





# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEŽ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE STŘEDOČESKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEŽ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE ÚSTECKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEŽ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE KRÁLOVÉHRADECKÝ KRAJ**





# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE PARDUBICKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE LIBERECKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE KRAJ VYSOČINA**





# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE JIHOMORAVSKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE OLOMOUCKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTEŽ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE ZLÍNSKÝ KRAJ**





# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**VÍTĚZ KRAJSKÉHO KOLA SOUTĚŽE MORAVSKOSLEZSKÝ KRAJ**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**CENA POROTY**



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**CELOSTÁTNÍ VÍTEZ**





# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



HAVLÍČKOVO  
ŘEZNICTVÍ  
A UZENÁŘSTVÍ

CELOSTÁTNÍ VÍTĚZ



# Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2012



**CELOSTÁTNÍ VÍTĚZ**



***Český svaz  
zpracovatelů masa***

**OCENĚNÍ**



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



Jan VALENTA



NEJLEPŠÍ STUDENT OBORU

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



Jaromír KOTOUN



**MISTR OBORU**

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



Ing. Bc. Bo-Anne Rohlík. Ph.D.



NEJLEPŠÍ ZÁVĚREČNÁ PRÁCE VŠ STUDIA



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



ČESTNÝ ČLEN

Ing. JAN ANDRYS

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU



ČESTNÝ ČLEN

VÁCLAV KURKA

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

ZLATÝ PARTNER



Almi



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun



# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

## STŘÍBRNÝ PARTNER



## PARTNER



## MEDIÁLNÍ PARTNER



9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun



**Český svaz  
zpracovatelů masa**

**podzim 2013**

**Těšíme se na Vás!**



**Český svaz  
zpracovatelů masa**

# **ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU**

**9. až 10. října 2012 – Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun**



**VŠCHT PRAHA**