

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

# ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

7. října 2014 / Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

Náměstí Marie Poštové 49, 266 01 Beroun

Odborný program školení bude rozdělen do dvou samostatných sekcí, které budou probíhat souběžně.

Potvrzená přihláška umožňuje účastníkům přístup do obou sekcí odborného programu.

**Kapacita akce je omezena, proto s přihláškou neotálejte a kontaktujte sekretariát ČSZM.**

tel: +420 244 092 405 / mobil: +420 724 258 003 / e-mail: sekretariat@cszm.cz

Účastnický poplatek za jednu osobu činí **2.990 Kč** bez DPH.

V ceně je spolu s poplatkem za účast na odborném programu zahrnuto ubytování na jednu noc včetně snídaně, občerstvení v průběhu dne (včetně nápojů), 1x oběd a vstup na slavnostní večer s rautem a společenským programem.

Účastnický poplatek za jednu osobu pro variantu bez ubytování je **1.990 Kč** bez DPH.

**Uzávěrka přihlášek je 20. září 2014.**

KONGRESOVÝ SÁL	
09:00 - 09:30	<b>ZAHÁJENÍ ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU</b> Jaromír Kloud, Český svaz zpracovatelů masa
sekcce	<b>LEGISLATIVA &amp; ÚŘEDNÍ DOZOR, TECHNOLOGIE</b>
09:30 - 12:30	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>AKTIVITY MZE ČR VE VZTAHU K POTRAVINÁŘSKÉMU PRŮMYSLU A NOVÉ POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN</b> Viera ŠEDIVÁ, Ministerstvo zemědělství ČR</li> <li><b>VETERINÁRNÍ DOZOR NAD PRODUKČÍ POTRAVIN ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU</b> Jan VÁŇA, Státní veterinární správa ČR</li> <li><b>PROBLEMATIKA MASNÝCH VÝROBKŮ Z POHLEDU STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÉ A POTRAVINÁŘSKÉ INSPEKCE</b> Martin KLANICA, Státní zemědělská a potravinářská inspekce Brno</li> <li><b>STANOVENÍ OBSAHU BÍLKOVIN V MASE A MASNÝCH VÝROBCÍCH</b> Zdeněk POLÁŠEK, František BUŇKA, Robert GÁL, Ladislav ŠIŠKA, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně</li> </ul>
12:30 - 13:30	PŘESTÁVKA, OBĚD
13:30 - 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>NOVINKY VE VÝZKUMU TECHNOLOGIE MASA</b> Petr PIPEK, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze</li> <li><b>PRAKTICKÉ VYUŽITÍ TECHNOLOGIE HPP K PRODLOUŽENÍ ÚDRŽNOSTI MASNÝCH VÝROBKŮ</b> Josef KAMENÍK, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</li> <li><b>JSOU PŮVODNÍ TECHNOLOGIE V MASNÉ VÝROBĚ NA ÚSTUPU?</b> Pavel SMETANA, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích</li> <li><b>POJIVOVÁ TKÁŇ JAKO INDIKÁTOR SOM V MASNÝCH VÝROBCÍCH</b> Matěj POSPIECH, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</li> </ul>

ZELENÝ SALONEK	
sekcce	<b>OBCHOD A MARKETING</b>
09:30 - 12:30	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>VÝVOJ A POSTAVENÍ SVĚTOVÉHO OBCHODU S MASEM A MASNÝMI PRODUKTY - TRENDS, TENDENCE A FAKTORY OBCHOD OVLIVŇUJÍCÍ</b> Luboš SMUTKA, Česká zemědělská univerzita v Praze</li> <li><b>„MARKETINGOVÝ“ VÝZNAM MASNÝCH KATEGORIÍ PRO ŘETĚZCE: CO LÁKÁ ZÁKAZNÍKY DO PRODEJEN A KDE JSOU SLABINY?</b> Zdeněk SKÁLA, INCOMA GfK</li> <li><b>NÁKUPNÍ CHOVÁNÍ ČESKÝCH DOMÁCNOSTÍ V SEGMENTU MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ, PREFERENCE NÁKUPNÍCH MÍST</b> Vladimíra ŠEBKOVÁ, GfK</li> <li><b>PODÍL ČESKÝCH MASNÝCH VÝROBKŮ V SÍTÍCH MALOOBCHODNÍCH ŘETĚZCŮ</b> Veronika MIKÓCZIOVÁ, Veterinární a farmaceutická univerzita Brno</li> </ul>
12:30 - 13:30	PŘESTÁVKA, OBĚD
13:30 - 16:30	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>KDY SE Z LOGA STÁVÁ ZNAČKA, KDY HOVOŘÍME O BRANDU, A CO S TÍM?</b> Luboš Josef MAREK, BOHEMIA WERBUNG</li> <li><b>JAK NABÍZÍME SORTIMENT V OBSLUŽNÉM ÚSEKU?</b> Marek JURAČKA, ELEVATIO</li> <li><b>NA JAKÉ ÚROVNI JE NÁŠ MARKETING PŘÍMO NA PRODEJNĚ?</b> Marek JURAČKA, ELEVATIO</li> <li><b>JAK SPRÁVNĚ KOMUNIKOVAT KRIZOVOU SITUACI</b> Hana TIETZE</li> </ul>

Český svaz zpracovatelů masa si vyhrazuje právo na dodatečné změny v programu školení.

18:30 - 19:30	Společný přípitek	foyer hotelu
	Raut	hotelová restaurace
19:30 - 20:30	<b>SLAVNOSTNÍ VEČER ČSZM S UDÍLENÍM OCENĚNÍ</b>	Kongresový sál
20:30 - 02:00	Hudební produkce	foyer hotelu
	Raut	hotelová restaurace

POD ZÁŠTITOU



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

## ZLATÝ PARTNER



## STŘÍBRNÝ PARTNER

