

ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ MASNÉHO PRŮMYSLU

7. října 2014 / Hotel BEST WESTERN GRAND, Beroun

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

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

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	SLAVNOSTNÍ VEČER ČSZM S UDÍLENÍM OCENĚNÍ	Kongresový sál
20:30 - 02:00	Hudební produkce	foyer hotelu
	Raut	hotelová restaurace

POD ZÁŠTITOU



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

ZLATÝ PARTNER



STŘÍBRNÝ PARTNER

