

ŘEZNICKO/ UZENÁŘSKÉ noviny

PŘÍLOHA
POTRAVINÁŘSKÉHO
ZPRAVODAJE



Ročník XXVII. • 18. září 2018

Uplynulo 70 let od znárodnovacího procesu v masném oboru

JAK SE VYPOŘÁDALI BÝVALÍ VLASTNÍCI PRŮMYSLU A ŽIVNOSTÍ SE ZTRÁTOU SVÉHO MAJETKU A IDEÁLŮ?

Pokračování z ŘUN 2/2018

ŠEDESÁTÁ LÉTA

V šedesátých letech byla rovnoměrnost zásobování jednotlivých oblastí výroby z masa zajišťována administrativní cestou, formou tzv. „fondového hospodaření“. To spočívalo ve stanovení tržních fondů na centrální úrovni pro jednotlivá čtvrtletí, které byly dále rozepisovány na jednotlivé měsíce. Ministerstvo vnitřního obchodu fondy rozdělilo krajům, kraje pak na jednotlivé okresy. Dále bylo provedeno rozdělení fondů až na jednotlivé prodejny, restaurace apod. V podstatě se jednalo o tři hlavní organizace vnitřního obchodu: státní obchod, družstva a restaurace. Mimo uvedené tržní fondy existovaly ještě tzv. mimotržní dodávky pro školy, závodní stravování, armádu apod. Na ty se přísný fondový systém nevztahoval. Dalším regulačním nástrojem státu byla tzv. „výtěžnost k surovině s kostí“. Jednalo se o hmotnostní přepočítání jak živých jatečných zvířat, tak všech technologických druhů úprav masa na jednotnou bilanční úroveň. Výtěžnost k surovině s kostí byla základním a stěžejním ukazatelem, který byl důležitý pro hospodaření s masem, a proto na jeho dodržování, které se v průměru pohybovalo nad 90 %, byly stanoveny prémiové ukazatele pro všechny pracovníky, kteří jej mohli ovlivnit. Technicky lze tento ukazatel vyjádřit jako poměr výroby hotových výrobků ke spotřebě masa v bilanční hmotnosti. Složitost spočívala v různosti sortimentu výrobků z masa vyráběného v jednotlivých podnicích, který byl ovlivněn určitou specializací výroby v některých závodech, ať již se jednalo o produkci náročných trvanlivých výrobků s vysokými hmotnostními ztrátami při výrobě, nebo o výrobu konzerv apod. Také v té době preferovaný úkol dodávek vyššího podílu vykostěného výsekového masa maloobchodním jednotkám byl pro ukazatel výtěžnosti k surovině s kostí nepřiznivý. Jednání o úrovni tohoto ukazatele se odehrávala nejen při sestavě ročního národohospodářského plánu, ale také v jednotlivých čtvrtletích, kdy se touto problematikou kromě centrálních, krajských a okresních orgánů zabývali jak pracovníci odpovědní za výrobu, tak ekonomové.

V šedesátých letech byly také postupně prováděny v národním hospodářství organizační změny, které se samozřejmě týkaly i Masného průmyslu, národního podniku. Jednalo se o zavádění jakési decentralizace. Byly zrušeny tzv. hlavní správy, což byly vlastně funkční útvary ministerstva, a náhradou bylo vytvořeno „Sdružení podniků masného průmyslu“, které mělo status do jisté míry samostatnější organizace, ale nadále podléhalo ministerstvu. Sdružení převzalo část řídicích pracovníků z bývalé hlavní správy. Vedení masného průmyslu, v čele se jmenovaným ředitelem Josefem Kohoutem, bylo postaveno před úkol vytvořit novou akceschopnou organizaci, která měla určité povinnosti vůči ministerstvu a práva vůči podnikům. Národních podniků bylo v té době jedenáct plus jeden podnik zabývající se výrobou umělých obalů na uzenářské výrobky – Cutisin. Pro novou organizaci bylo určeno 70 lidí. V čele byl ředitel sdružení, dále ekonomický ředitel, výrobní ředitel, obchodní ředitel, technický ředitel a vedoucí odboru rozvoje a řízení. Sdružení podniků masného průmyslu podléhal také Výzkumný ústav masného průmyslu v Brně a Projekční ústav masného průmyslu,



kteří byl odvozen od Potravinoprojektu Praha, dále strojírenský závod v Mikulově, strojírenský závod v Choceň včetně vývojové dílny a ústřední sklad dovážených masných výrobků a konzerv. Sdružení vlastnilo také provoz strojně chlazených železničních vagonů k přepravě masa.

Vytvořená organizace byla schopna řídit národní podniky v České republice a později i na Slovensku. Nový útvar sídlil nejprve v Praze na Senovážném náměstí, později byl přestěhován do Štěpánské ulice, kde v nejvyšším poschodí paláce zasahoval až do společenského střediska Lucerna. V té době bylo v masném průmyslu 590 výrobních míst, z toho 180 jatečných provozů a 135 samostatných uzenářských výroben. (Do jatek nejsou započteny sanitní porážky v okresech.) Jedním z důležitých úkolů nové organizace bylo mimo jiné sestavit roční národohospodářský plán. Jednalo se o rozmístění suroviny, tj. jateč-

ných zvířat z jednotlivých krajů a dovezeného masa podnikem zahraničního obchodu Koospol, a o provedení rozpisu plánu na jednotlivá čtvrtletí.

Uvedení nové organizace do plného provozu bylo velmi náročné a často konfliktní. Někteří představitelé podniků se nechtěli podvolit homogenizaci suroviny z domácích zdrojů a z dovozu, ke kterému byl vzhledem ke skutečnosti, že se jednalo o maso mražené a nerovnoměrně dovážené, značný odpor. Surovinová základna v některých krajích, např. v Severočeském a Severomoravském, byla nedostatečná, jinde, např. v Jihočeském a Jihomoravském kraji, byl vzhledem k plánované spotřebě suroviny přebytek. Sdružení spolupracovalo s podnikem zahraničního obchodu Koospol, jak při dovozu masa pro vyrovnání bilance suroviny, který činil ročně několik desítek tisíc tun, tak při vývozu výrobků, který nebyl v tomto období příliš vysoký.

V roce 1962 došlo k připojení slovenského masného průmyslu k stávající české organizaci, která převzala tři podniky, a to Západoslovenský průmysl masný se sídlem v Bratislavě, Středoslovenský průmysl masný se sídlem ve Zvolenu a Východoslovenský průmysl masný se sídlem v Prešově. Původní nadřízená organizace těchto podniků byla v Bratislavě. Zapojení slovenských podniků proběhlo po organizační stránce úspěšně. Obor se rozrostl o nové podniky a byl řízen generálním ředitelstvím. Spojení se slovenským masným průmyslem trvalo až do roku 1968.

Postupem času se na činnosti masného průmyslu příznivě projevovala snaha o určitou koncentraci výroby. V roce 1965 měla organizace již pouze 394 výrobních míst. Z toho 130 jatek a 89 uzenářských výroben. O dva roky později to bylo 372 výrobních míst, jatek pouze 127 a uzenářských výroben 85. V letech 1961 až 1967 bylo dokončeno a uvedeno do provozu 9 nových závodů masného průmyslu a dalších 5 rozestavěno. Z tohoto přehledu vyplývá, že organizace se stala již průmyslem v pravém smyslu slova. Investiční prostředky přidělené ministerstvem byly dobře využity získáním nových výrobních kapacit. K uvedenému rozvoji došlo zejména tím, že obor byl schopen vlastními silami připravit pro investice dobré podmínky.

Narůstající spotřeba masa si vynutila budování dalších výrobních kapacit. V roce 1969 byla již v trvalém či zkušebním provozu řada nových závodů, pro které se vžil název „masokombináty“. Původně se tímto názvem označovaly závody, které měly ve svém vybavení tři základní výrobní fáze, a to jatky, boudárny výsekového a výrobního masa, masnou, případně konzervářskou výrobu (Praha Písnice, Praha Čakovice, Kladno, Příbram, Mladá Boleslav, Písek, Vimperk /součást závodu Písek/, Planá nad Lužnicí, Studená, Hroznětín, Klatovy, Louny, Březhrad, Česká Skalice, Polička, Česká Lípa, Chomutov, Brno /pouze masná výroba u stávajících jatek/, Hodonín, Ostrava-Martinov, Valašské Meziříčí, Olomouc). Masokombináty byly rozmisťovány s přihlédnutím k místní produkci jatečných zvířat a spotřebním centřům. Celková kapacita byla projektována na spotřebu 100 kg masa v bilanční hmotnosti na osobu a rok.

Vedle výstavby nových závodů byla provedena řada přístaveb a rekonstrukcí (např. masné výroby v Úvalech, Českých Budějovicích, Žirovnici, Plzni, Turnově, Roudnici, Vamberku, Krahulčích, Zlíně, Kroměříži, Hodicích, Frýdku-Místku, Opavě, Šumperku, dále jatek v Kostelci, Havlíčkově Brodě, Čáslavi, Brně, Moravském Krumlově, Bučovicích, boudárny a expedice v Benešově a dalších místech).

Velkou zásluhu na vybudování jednotného masného průmyslu měl jeho nejvýznamnější organizátor Josef Kohout, který nejprve jako ředitel Sdružení podniků masného průmyslu, později jako představitel Generálního či oborového ředitelství masného průmyslu působil v této organizaci dvanáct let. Na rozvoj oboru příznivě působila též okolnost, že Josef Kohout byl ministerstvem pověřován účastnit se spolu s vedoucími pracovníky Koospolu zahraničních služebních cest za účelem nákupu suroviny pro vyrovnání v té době deficitních bilancí masa. Protože se jednalo o cesty většinou do vyspělých

Pokračování na straně 2



Uplynulo 70 let od znárodnovacího procesu v masném oboru



Masokombinát Planá nad Lužnicí 1973



Masokombinát Planá nad Lužnicí 1975

Pokračování ze strany 1

západních států a generální ředitel byl mimo jiné i zdatným technologem, přinášel do republiky řadu výrobních a obchodních námětů, z nichž některé byly v praxi realizovány. Velkou oporou pro jeho činnost mu byl náměstek ministerstva Štěpán Horník, který byl v té době hlavním organizátorem celého potravinářského průmyslu.

Jednou z významných účelových organizací, která měla zásadní vliv na rozvoj masného průmyslu, byl kromě vývojového závodu a oborových strojireň Výzkumný ústav masného průmyslu v Brně, který založil a v začátcích jeho činnosti řídil MVDr. et RNDr. Jan Hökl. Po znárodnění přešel výzkumný ústav pod správu Sdružení podniků masného průmyslu v Praze jako účelová organizace. Stoupající nároky průmyslu na výzkum, zejména v souvislosti s měnící se technickou základnou, technologií a ekonomikou, vyvolaly naléhavou nutnost zajištění vhodného, technicky a prostorově vybaveného pracoviště. K tomu došlo v roce 1953, kdy výzkumný ústav získal samostatný objekt

v areálu Vysoké školy veterinární v Brně. Ústav se zabýval řešením státních, rezortních, oborových a podnikových úkolů. Současně byla vyčleněna část kapacit na pomoc praxi. Ústav se dále zabýval spoluprací s dalšími domácími i zahraničními potravinářskými ústavami, vysokými školami a organizacemi, které měly vztah k výrobě potravin. Podle zadání nadřízené organizace byl pro každý úkol vytvořen pracovní kolektiv, stanoveny náklady podle specifikace a určen termín dokončení úkolu. O řešení úkolu byla sepsána zpráva, která byla oponentována. Pro práci řešitelských kolektivů bylo vybudováno dokumentační středisko, kde se nacházelo množství systematicky rozříděné literatury, vhodné i pro ostatní vedoucí pracovníky masného průmyslu. I když se některé výzkumné úkoly nepodařilo vyřešit podle očekávání, popřípadě se nedosáhlo plánovaného cíle, valná většina z nich dala odpověď na otázky zadané ústavu k řešení.

Po dobu vrcholné řídicí funkce Josefa Kohouta vedli ministerstvo výživy, resp. potravinářského průmyslu ministryně Ludmila Jankovcová a postupně ministři Jindřich Uher, Josef Krosnář

a Václav Krutina, který byl posledním ministrem řídicím výhradně potravinářský průmysl. Dále byl celý úsek potravinářství převeden na Ministerstvo zemědělství a výživy s později pozměněným názvem na Ministerstvo zemědělství. Tuto změnu názvu rezortu potravinářů dosti těžce nesli a nesou vlastně dodnes. Byla tím do jisté míry nejen formálně, ale také prakticky potlačena hospodářská idea v tom smyslu, že finalista do určité míry určuje rozvoj dodavatelského odvětví, neboť zná možnosti domácí spotřeby a zahraničního obchodu. Ministrem sjednoceného rezortu byl jmenován Karel Mestek, bývalý generální ředitel zemědělské nákupní organizace, a po něm nastoupil tzv. „lednový muž“ Josef Borůvka. Hlavním představeným potravinářství i nadále zůstával první náměstek ministra Štěpán Horník.

Hodnotíme-li znárodnění masných průmyslových závodů a drobných živnostenských provozoven prizmatem původních vlastníků, musíme konstatovat, že se jednalo o společensky velmi negativní proces, který nepříznivě ovlivnil život mnoha rodin. Z bývalých samostatných živnostníků se zpravidla stali v lepším případě vedoucí masných prodejen, někdy v jejich původní provozovně, v horším případě pak pracovali ve větších průmyslových závodech v dělnických profesích. Paradoxem je, že synové postižených otců, kteří se měli stát pokračovateli v rodinných firmách, se s privatizací vyrovnali podstatně lépe. Zpravidla se zapojili do budování nových masných závodů, a protože byli vychováni k tvrdé práci a měli svoje řemeslo rádi, brzy ovládli středně technická, často i vedoucí místa v znárodněném průmyslu. Napomohlo k tomu mimo jiné i odborné školství, které mělo v té době slušnou úroveň, ať již se jednalo o učiliště či průmyslovou školu s dlouholetou tradicí.

PRIVATIZACE

Po přeměně administrativně-direktivního hospodářského systému na systém neregulovaného tržního hospodářství existovalo v roce 1990 v masném oboru 45 větších průmyslových subjektů, které provozovaly současně činnost jatečnickou a produkci výrobků z masa (výseková masa, masné výrobky a konzervy). Část těchto celků byla odstátněna prostřednictvím kuponové privatizace, případně přímým prodejem části akcií managementu podniků. Do oboru začaly vnikat často i vnější obchodní společnosti.

Prudké snížení spotřeby masa a státem podporovaný rozvoj malých živnostenských provozoven zapříčinilo špatné ekonomické předpoklady masného oboru do budoucna. Celkový chaos v řízení potravinářského průmyslu v období tzv. privatizace bez pravidel způsobil nenahraditelné a zbytečné ekonomické ztráty. Velkou chybou bylo rozptýlení části porážek jatečných zvířat do malých, zpravidla provizorních provozoven, a to v období, kdy evropský i světový trend směřoval k účelné koncentraci této náročné činnosti. Důvodem pro tuto koncentraci jsou zejména vedle produktivity práce i vysoké náklady na udržení dobrého hygienického režimu v objektech a při technologických procesech. Samostatnou kapitolou pak byla problematika čistění odpadních vod a hospodaření s deriváty a živočišnými odpady.

Vedle velkých závodů se na celkové produkci výrobků z masa podílelo po privatizaci také několik středně velkých provozů, využívajících prvků průmyslové výroby a asi 800 malých živ-

nostenských provozoven s 2–25 zaměstnanci. Tyto provozovny zajišťovaly zhruba 30 % z celkové masné výroby. Vedle těchto celků existovalo cca 600 jatečných provozů s denní porážkou do 20 kusů skotu a 60 kusů prasat. Malé provozovny vznikaly zcela nekoncepčně, částečně také jako následek přetlaku jatečných zvířat, při dosti strmém snížení spotřeby masa ovlivněném mimo jiné nárazovým odstraněním dotací do maloobchodních cen, zejména u hovězího masa. Nesprávný postup orgánů státní správy našťastí skončil na veterinárních, ekologických a ekonomických bariérách.

Využití porážkových a výrobních kapacit průmyslových závodů pokleslo na cca 50 % proti stavu před rokem 1990. Ve velkých, již transformovaných průmyslových masných podnicích došlo z důvodu poptávky po levnějších výrobcích k zásadní změně struktury výroby ve prospěch masných výrobků, kdy jejich podíl z výrobků z masa stoupl na 56 % z dřívějších 39 %, a to na úkor výsekového masa. Pokles spotřebitelské poptávky s sebou přinesl doslova katastrofální snížení zemědělské živočišné výroby, které se dosud v souvislosti s dalšími negativními vlivy nezastavilo.

Český trh s masem a masnými výrobky je dosud nestandardní. Důvodem jsou neobjektivně nízké ceny výrobků, vynucené monopólním postavením nadnárodních obchodních řetězců. Existuje zde určitý rozpor mezi tlakem na nízké ceny ze strany obchodních organizací a snahou o udržení rozumné jakosti ze strany výrobců. Řetězce obchodů s potravinami po zrušení státních, oborových a registrovaných podnikových norem pro technologii, spotřebu a jakost surovin a výrobků zásadním způsobem poznamenaly a negativně svojí činností ovlivnily situaci na českém agrárním, a zejména masném trhu.

Dnes můžeme s jistým uspokojením konstatovat, že po organizační a ekonomické stránce se struktura výrobní základny masného oboru do jisté míry ustálila, přičemž řada neperspektivních závodů zanikla. V současnosti vedle sebe existují velké a střední masné průmyslové závody i menší živnostenské provozovny. K velkému pokroku došlo v oblasti technického a hygienického zabezpečení výroby. Zatím se však nedaří dostatečně využít obchodního prostředí a moderních technologií ve prospěch tzv. správné výrobní praxe, směřující k rychléjšímu zvyšování jakosti výrobků.

Málokdo si dnes uvědomuje, že naše země byla koncem minulého století v základních potravinách, včetně masa, plně soběstačná. Později české zemědělství v rámci otevřeného evropského trhu v produkci řady surovin pro potravinářskou výrobu zcela propadlo. Zásadní vliv na jeho destrukci měla nízká pozornost státu. Nejhorší je situace v živočišné výrobě. Početní stav skotu klesl zhruba na 40 % původního stavu a prasat na 33 %. Škoda, že naši národohospodáři nevnímají skutečnost, že jsme ve výživě obyvatelstva až nebezpečně závislí na jiných státech. Dobrým příkladem nám mohou být němečtí zemědělci, kteří hospodáří v obdobných přírodních podmínkách. Příznivý souběh finančních prostředků z EU a z národních zdrojů jim umožňuje trvalý rozvoj zejména v produkci vepřového masa, kterým zásobují z velké části i naši domácí spotřebu. (Ve světě se podobnou problematikou zabývá národohospodářská disciplína – strategické plánování.)

Josef Radoš



Masokombinát Planá nad Lužnicí 1975



Trhy na jatečná a užitková hospodářská zvířata

CENA VŠECHNO SPRÁVÍ

Zásobování větších koncentrací obyvatelstva bylo v minulosti ponecháno na obchodní zdatnosti jednotlivců, kteří se touto činností živili. Veřejná správa nezasahovala po dlouhá léta do zásobování potravinami vůbec. Postupem času však byla nucena přikročit k stanovení určitých zásad, které byly uplatňovány zejména na trzích, kde se obchodovalo s hospodářskými zvířaty či potravinami.

Např. podle Pořádku trhového v královském městě Táboře z 8. března 1865 bylo stanoveno: „Hovězí a jiný dobytek má své stanoviště na dobytčím trhu ve městě. Koně všeho druhu mají své stanoviště na předměstí u hospody č. 3, až k hospodě č. 10. Všechny potraviny, které buď nějakou přísadou zdraví škodlivou aneb jinak škodlivé jsou, podobně nezralé ovoce, leklé ryby a pošlí raci dozorstvem trhovým zabavené a zničené budou. Též o obchodu trhovém se netrpí a dozorstvem trhovým odstraněny budou všechny jiné potraviny, byť i zdravé, jež přísadou neškodnou porušeny jsou, k ošizení kupujících sloužit mohou, též i kroupené obilí a kroupené luštěniny. V tomto i onom případě bude prodáváč, ač nemá-li se k němu již dle obecního zákona trestního přikročiti, dle par. 16 tohoto řádu trhového trestán!“

Vedle obchodních zásad se jednalo také o dodržování zdravotně policejních pravidel uvedených v zákoně z 29. února 1880 č. 35 ř. z., který se týká: „Zamezení a udušení nakažlivých nemocí zvířecích“. Píše se v něm: „Aby nenastala nákaza, má být dobytek na trhu oddělen, nemá se mezi sebou dotýkati, protože tím se nákaza přenáší.“

V době zahájení činnosti nových ústředních jatek Společnosti řezníků a uzenářů v Táboře byla již stanovena trhům dosti přesná pravidla. V té souvislosti si dovoluji uvést originál „Tržního řádu pro výroční trhy na dobytek v královském městě Táboře“.

TRŽNÍ ŘÁD PRO VÝROČNÍ TRHY V KRÁLOVSKÉM MĚSTĚ TÁBOŘE

- Výročních trhů na koně a dobytek v královském městě Táboře odbývá se ročně třináct a sice:
 - v měsíci lednu v úterý po jménu Ježíš,
 - v měsíci únoru v úterý po sv. Valentýnu,
 - v měsíci březnu na den sv. Řehoře,
 - v měsíci dubnu v úterý před sv. Vojtěchem,
 - v měsíci květnu na den sv. Urbana,
 - v měsíci červnu ve čtvrtek před sv. Vítem,
 - v měsíci červenci v úterý po sv. Markétě,
 - v měsíci srpnu ve středu před sv. Bartolomějem,
 - v měsíci září v úterý před sv. Matoušem,
 - v měsíci říjnu na den sv. Havla,
 - v měsíci listopadu v úterý po Všech svatých,
 - v měsíci listopadu ve středu před sv. Ondřejem,
 - v měsíci prosinci v úterý před sv. Tomášem.

Případně-li některý z těchto trhů na určitý den neustanovený na sobotu nebo na neděli aneb případně-li trh na určitý den připadající v zasvěcený svátek, odbývá se vždy v budoucí pondělí.

- Veškerý o výročním trhu do města na prodej přivedený nebo přivezený dobytek, smí se prohlížeti, prodávati a kupovati jedině na schváleném tržišti.
- Za příčinu zachování pořádku smí se dobytek hovězí přiváděti na tržiště pouze dvěma ulicemi a sice onou proti hlavnímu vchodu na tržiště, odváděti z tržiště smí se dobytek pouze ulicemi mezi domy železničního eráru. Koně přiváděti se smí pouze prvním vchodem okresní silnice Mlado-Vožické a odváděti druhým vchodem na tutéž silnici vedoucím. Předjížděti, předháněti nebo zbytečně zastavovati se s dobyt看 jest přísně zakázáno a bude totéž, jakož i prohlížení a smlouvání dobytka na ulici, silnici aneb mimo tržiště vůbec trestati se jako přešůpek tržního řádu.
- Rychlá jízda kočárů a jinými povozy a velocipedy jest jezdcům ve třídě Nádražní a v ulicích k tržišti vedoucích po čas příhonu a odhonu dobytka na tržiště nebo z tržiště, jakož i práskání bičem, hulákáním, a zbytečné znepokojuvání dobytka naprosto zakázáno.
- Tržní poplatek jest z jednoho kusu dobytka hovězího bez rozdílu stáří, jakož i z jednoho koně 30 hal.; z jednoho kusu drobného dobytka 10 hal. Městská rada je však oprávněna, uzná-li za



vhodné, tento poplatek snížit. Z mláďat savých, pokud s matkou vedena jsou, poplatek tržní se nevybírá. Poplatek tržní musí být uhrazen dříve, nežli dobytek na tržiště dojde, resp. vejde.

6. Vcházení na tržiště smí se jen vykázaným a označeným vchodem. Za každé dobytce, prve než na tržiště vejde, musí se majitel nebo ten, kdo je vede, vykázati správně vyplněným dobytčím průvodním listem, který nesložený, odevzdá strážní bezpečnostní a po oznámkování tržním razítkem s příslušným datem majiteli se vrátí.

7. Každé dobytce na tržiště uvedené podléhá zvěrolékařské prohlídce, kterou na místě vstupu vykonávají diplomovaní zvěrolékaři městem určení a placení. Za zvěrolékařskou prohlídku zvláště se neplatí.

Ve smyslu nařízení c. k. místodržitele v Čechách ze dne 30. května 1901 čis. 35.343 z. z. č. 32, kterým doplňuje se nařízení ze dne 19. ledna 1890, čis. 24.349 z. z. čis. 7, o opatření za příčinou odbývání trhů dobytčích, ustavuje se dále:

- Dozor ku těmto dobytčím trhům bude vykonáván, jak již uvedeno, zvěrolékařskými znalci.
- Před zvěrolékařským vyšetřením nesmí žádný dobytek na tržiště býti přihnán a náleží proto na zvěrolékařského znalce, aby včas na tržiště se dostavil.
- Vyšetření děje se u vchodu na tržiště, kdež také budou dobytčí pasy revidovány a na důkaz provedeného zkoumání označeny. Aby vyšetření bez překážky mohlo býti předsevzato, nesmí vchodem projíti více než 3 svázaná zvířata a nesmí také u vchodu osoby se stavěti a se hromaditi.
- Vyšetření bude se vztahovati zvláště k zevrubnému ohledání sliznice, tlamy a paznehtů, u vepřů pak paznehtů a rypáků.
- Otevření tlamy staniž se průvodcem nebo majitelem zvířete, zvednutím hlavy třeba i osobou ustanovenou. Zdráhal-li by se majitel nebo honec dobytka býti přítom nápomocným, bude dotčený dobytek z trhu vyloučen.
- Zvířata, u kterých závady byly by shledány, budou bez prodlení za spolehlivého průvodu a přiměřené opatnosti odvedena do stáje kontumačního.
- Zvířata na trh určená budíž přihnána přiměřeně očistěná, pokud se týče, budou na trh připuštěna teprve po odstranění starého kalu a starých výmětů.
- Zakazuje se prodej dobytka, jakož i obchod dobyt看 v tržní dny mimo tržiště, pokud se týče před zvěrolékařským vyšetřením a před zaplacením tržního poplatku.
- Zvířata buď též na tržišti postavena v řadách.
- Na řezníky, obchodníka a honec dobytka náleží, aby před vstupem na tržiště očistili své šatstvo, obuv, upotřebené provazy apod.

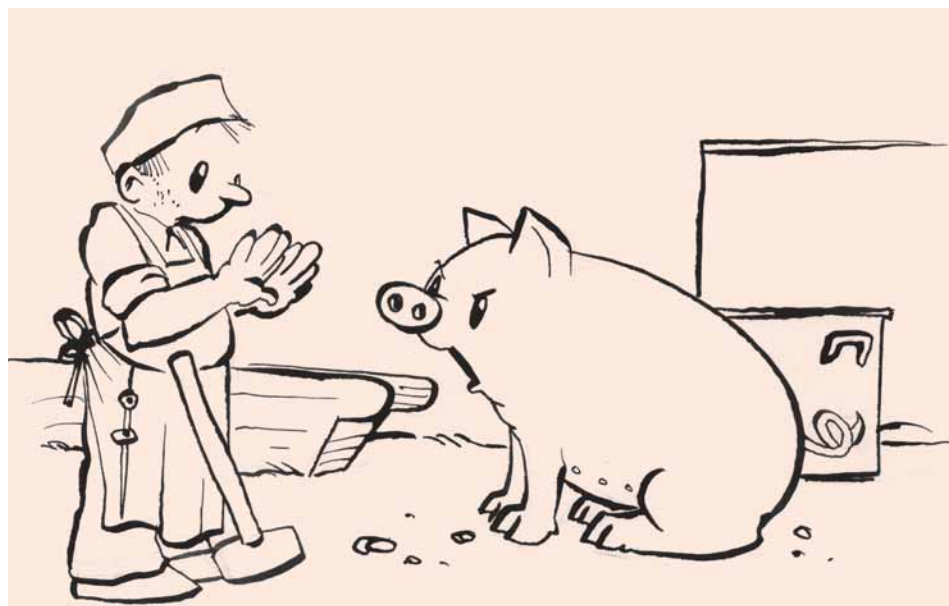
býti musí. Instrukce zvláštní těmto dozorcům sdělí od případu k případu za městskou radu dotyčný úřadující radní resp. člen obecního zastupitelstva.

- Kupovati a prodávati smí jen rolníci, živnostníci a obchodníci osobně sami neb s příbráním spolehlivých zprostředkovatelů, za jich správnost osobně ručí. Dohazovači ze řemesla, kteří lid omamují, jsou z trhu naprosto vyloučení. Při postižení při činu bude toto považováno za přešůpek tržního řádu a bude přistizžený policejně potrestán.
- Povstale neshody mezi kupci a prodáváči vyrovnává na místě dozorcí tržní řád, jehož výroku se každý hned a bez odvolání podrobiti musí. Dozorčí tržní řád vykonává v případech lehčích ustanovený městský radní sám, při složitějších s příbráním zvěrolékaře a policejního komisaře nebo jeho zástupce. Výroku tohoto dozorcího tržního řádu se musí na tržišti každý, jak prodáváč, tak i kupec ihned a bez odmluvy podrobiti. Vidí-li se tak některá strana zkrácena, jest ji volno, odvolati se k městské radě.
- Křiky a ruznice, jakož i týrání zvířat na tržišti se netrpí. Psy na tržiště bráti jest zapovězeno.
- V zájmu zdravotnictví a veřejné mravopopčnosti jest zakázáno, mimo záchody vykonávati potřebu.
- Prodávání pokrmů a nápojů mimo zařízení hostince a ochutnávárny jest zapovězeno.
- Východy z tržiště jsou přesně označeny a po čas trhu smí se jedině těchto k vycházení a odvádění dobytka používat.
- Místo pro povozy jest v sousedství tržiště zvláště ustanovené a smí tam jen úplně v řadách, těsně k sobě srovnány a postaveny býti. Zastavení povozů a odpráhání potahů na silnicích, cestách neb před tržištěm jest zapovězeno.
- Komisař tržní pečovati má o přesné zachování řádu tržního, vyskytující se závady a stížnosti má na místě odstraniti a proti těm, kdož přestoupí řád tržní, zavěsti zákonné řízení trestní. Přestoupení tohoto řádu tržního trestána budou, pokud neplatí ustanovení zákonů, daných dne 29. února 1880 na základě par. 35. zřízení obecního a dle ustanovení par. 62. až 64. téhož zřízení pokoutou do výše 20 korun a byl-li by viník neschopen k placení, vazbou do 48 hodin. Tento tržní řád schválen byl ve schůzi obecního zastupitelstva.

V Táboře, dne 24. dubna 1903
— starosta: dr. Kotrbelec

Tento tržní řád pro trhy na dobytek vydává se jménem c. k. místodržitelství v základě par. 9. zákona ze dne 29. února 1880 čis. 35. ř. z.

C. k. okresní hejtmanskví v Táboře, dne 23. ledna 1904 — c. k. místodržitelství rada Hula



Tomuhle říkáš čistý ruce?!

(sch)



Masokombinát Martinov a jeho začátky

Vláda Československé republiky 9. září 1959 odsouhlasila návrh, který předložila místopředsedkyně vlády Ludmila Jankovcová, na vybudování Potravinářských závodů v Ostravě-Martinově. Investorem celé výstavby bylo určeno Sdružení masného průmyslu v Praze, které následně zřídilo ředitelství výstavby. Do funkce ředitele výstavby byl jmenován Ing. Jaroslav Roček. Výstavba zahrnovala vybudování masného závodu s velkokapacitní mrazírnu, pekárný s cukrárnou a mlékárny. Později bylo rozhodnuto také o dostavění drůbeží porážky s mraziřenským skladem. Masný závod byl navržen k zajištění projektované kapacity na celkovou roční výrobu 30 400 tun masa a masných výrobků a 2600 tun živočišných tuků. Provozní činnost masného závodu byla projektována na dvě směny v šesti dnech v týdnu. Denní porážka skotu byla plánována na 200 kusů, prasat na 600 kusů, telat a skopců na 100 kusů. Celá činnost a výroba masného závodu byla stanovena k zajištění zásobování 500 000 obyvatel Ostravy a okolí. Pro výstavbu Potravinářských závodů byl vládou schválen rozpočet ve výši 212 mil Kčs. Z toho pro masný závod bylo určeno 91 milionů Kčs. Výstavba potravinářských závodů v Ostravě-Martinově byla předaná k realizaci stavební společnosti PSG-Průmyslové stavby Gottwaldov n. p. Hlavním projektantem celé výstavby byl pověřen architekt Ing. Jiří Křížan. Projektantem pro mraziřny a masný závod byl určen architekt Ing. Čeněk Matouš. Hlavním technologem pak Ladislav Šmíd.

Prvního září roku 1963 měla být uvedena do provozu první část Potravinářských závodů v Ostravě-Martinově jako součást nově budovaného masného závodu mraziřna. Masný závod pak měl být do provozu uváděn postupně. V závěru srpna 1963 byl za řízení ředitele výstavby Potravinářského závodu Ing. Jaroslava Ročka a dalších odpovědných pracovníků výstavby kontrolní den. Přítomni byli rovněž i výrobní ředitel tehdy už Generálního ředitelství masného průmyslu Miroslav Mánek a podnikový ředitel Ostravského masného průmyslu Jiří Salomon, jakož i nově jmenovaný ředitel Masokombinátu Martinov Radko Pastor. Na tomto kontrolním dnu byl určen termín zprovoznění mraziřny a osmi skladovacích komor do konce srpna 1963. Tím by bylo možno zahájit naskladňování do mraziřských komor od 1. září 1963. Tento termín dostal jako závazný úkol výrobní ředitel Generálního ředitelství masného průmyslu Miroslav Mánek. Ten dal pokyn podniku zahraničního podniku KOOSPOL v Praze, který dovážel maso, drůbež a také ryby na základě bilančního rozpisu z ústředí, aby zásilkou mraženého masa a drůbeže už odesílal ze zahraničí přímo do Martinova na další uskladnění. Mraziřna masa však nebyla v tomto termínu funkční, jelikož nebyla dodána potřebná izolace pro rozvody chladicího média mraziřských komor. Nastala mimořádná situace, jelikož od 3. září 1963 byly vagony s mrazenou drůbeží v kartonech postupně přepravovány drahou na vlečku Potravinářských závodů. A nebylo jich rozhodně málo. Během týdne už bylo na vlečce 16 vagonů mražené drůbeže a jejich vyložení nebylo možné. Výrobnímu řediteli Miroslavu Mánekovi jsme telefonicky oznámili, že mraziřna je nefunkční a požádali jej, aby zajistil přetransportování vagonů do jiných mraziřen. Bylo nám však sděleno, že termín uvedení mraziřen byl určen na kontrolním dnu, na kterém byl přítomen. Odpovědnost za současný stav včetně nevyložených vagonů, které čekají na vykládku, ať řeší urychleně vedení výstavby Potravinářských závodů. V dalším týdnu přicházely další a další vagony. Postupně se zaplnila celá kolejová vlečka, a to až k železniční vlakové stanici Třebovice ve Slezsku. To už zasáhl také přednosta železniční stanice v Ostravě-Svinově, který informoval Ministerstvo dopravy o neřešitelné situaci, která souvisí s nevyloženými vagony. Už jich bylo 57! Celou tuto záležitost musel řešit generální ředitel masného průmyslu Josef Kohout. Podrobně se seznámil s problémy přímo v martinovské mraziřně a následně pozastavil odesílání dalších vagonů s drůbeží do mraziřen v Ostravě-Martinově. A to až do odstranění všech závad, které byly příčinou nefunkčnosti mraziřny. Ředitelství Potravinářských závodů v Martinově, po vyhodnocení stávajících problémů se zajištěním uvedení mraziřny do provozu, nemohlo určit závazný termín k možnému zprovoznění mraziřny. Bylo nutno všechny vagony přesunout do mraziřen, které budou určeny Generálním ředitelstvím masného



Masokombinát Martinov

průmyslu. To však vůbec nebylo možno zrealizovat okamžitě. Přednosta stanice ČSD v Ostravě-Svinově požadoval dle tehdejších přepravních předpisů nové přepravní doklady, včetně veterinárních atestů na každý jednotlivý vagon určený k přepravě. Pracovníci pověřeni vedením a organizací nové mraziřny, Aleš Besuch a Jiří Gabryša a veterinární správou pověřený MVDr. Stanislav Konečný, museli otevřít každý vagon a prověřit stávající teplotu zmražené drůbeže v kartonech a zjistit, zda bude tato zmražená drůbež schopna další přepravy. Následně, po zaslání adres místa určení pro přepravu jednotlivých vagonů, byly připravovány doklady včetně veterinárních atestů. Postupně vagony převzaly ČSD k přepravě do místa určení. Ke zprovoznění mraziřny skutečně došlo dne 17. října 1963. Toho dne byl dopraven posunovači místní vlečky oficiálně první vagon zmražené drůbeže z Maďarska v dřevěných bedničkách po dvanácti kusech kuchaných zmražených kuřat. První vagon se zásilkou mražené drůbeže byl naskladněn do mraziřenské komory č. C1. To byl den zahájení činnosti nového Masokombinátu Martinov. Sklady mraziřny se velice rychle naplňovaly. A to hlavně mrazenou drůbeží a také čínským děleným mraženým vepřovým masem v kartonech. Z osmi mraziřenských komor byla jedna komora vyčleněna ke skladování ryb. Teploty v komorách dosahovaly -21 °C.

Po dvou měsících naskladňování do mraziřenských komor byly zprovozněny také chladírenské komory pod mraziřnou, které byly zprístupněny šikmou rampou z přízemí. Do těchto chladírenských komor, kterých bylo rovněž osm, s chladírenskou teplotou +2 až +4 °C bylo naskladňováno škvařené sádlo importované z Maďarska. Konzervy z Číny (luncheonmeat a vepřové ve vlastní šťávě) do komor se skladovací teplotou +10 °C. Od února 1964 byla jedna z těchto komor vyčleněna k použití jako dočasná bourárna masa. Byla doplněna dřevěnými stoly se záměrem zaučovat prvních 15 nových pracovníků – žen na vykostování vepřového masa. Pro novou bourárnu, která měla být dle harmonogramu zprovozněna v červenci 1964, jsme potřebovali 110 pracovníků. Věděli jsme, že ze starých provozů všichni pracovníci nepřejdou. O muže jakožto pracovní sílu byla velká nouze. Jediná možnost byla přijmout a zapracovat na tuto technologii ženy z blízké Poruby a z Hlučinska. Z ostravských jatek jsme postupně převáželi vepřové kýty, plece, kotlety, krky a bůčky. Ženy, pracovnice bourárny masa, dosahovaly dobrých

pracovních výkonů pod vedením Klementa Honzáka, řeznicko-uzenářského mistra. Postupně se stav žen pro práci v bourárně doplňoval, jelikož tato práce některým ženám nevyhovovala.

Dne 1. července 1964 jsme dle harmonogramu postupně uváděli do provozu masnou výrobu. Jako první oddělení vařené výroby a specialit. Uzenářský mistr Matěj Komárek se s kolektivem 16 pracovníků, převážně žen, přemístil z ostravské výroby na Cihelní ulici. Začal vyrábět sortiment vařených výrobků. Jitrnice a jelítka se špejlovaly na elektrických špejlovačkách s velice špatnou funkcí. Ruční špejlování jitrnic a jelítek bylo nakonec nezbytnou nutností. Jako novinka byla dána do provozu mechanická varná vana k vaření jitrnic a jelítek, ve které však nebyla dořešena funkce pohyblivosti jednotlivých lopatek. Výrobky byly převařené, někdy naopak nedovařené a poškozené protržením střeva. Tato varná mechanická vana v provozu vařené výroby nenašla uplatnění. Výroba jitrnic a také jelítek pak dále probíhala tradičním způsobem.

Uzenářská výroba byla návazně převáděna z ostravského závodu na Cihelní ulici, a to dle sortimentu. Pod vedením vedoucího provozu Ludvíka Polacha se zařadila do výrobního programu výroba sekaných výrobků a následně sortiment měkkých výrobků a také trvanlivých salámů. Veškerá surovina k výrobě se převážela v dřevěných kádích z ostravských jatek. Jako novinka v technologii uzení byly zprovozněny čtyři tunelové udírny, které byly zakončeny dovařovací sekci. Jako první sortiment byly využity a také dovařeny hrubé párky, které posloužily k ochutnání. Těch cca 40 kg párků na uzenářském koši na ochutnávku pro přihlížející stavební a strojní personál výstavby Potravinářských závodů bylo rozebráno (ochutnáno) v mimořádně krátkém čase. Při postupném zvyšování výroby se zjistilo, že kapacita čtyř udíricích tunelů je nedostatečná. Na plánovanou kapacitu 40 tun denní výroby bylo nutno dořešit další udírenskou kapacitu. Bylo rozhodnuto instalovat čtyři mikulovské BUD udírny.

Uvedením bourárny s následnou expedicí výsekových mas jsme museli řešit, jak zajistit provozně přesun masa do suterénu, kde byla expedice výsekových mas. K přesunu masa do expedice byly instalovány plechové skluzy, které měly sloužit také jako zásobníky pro jednotlivé druhy masa. Nad skluzy byl světlý číselník pro jednotlivé druhy masa, který byl ovládán expedienty. Nastal však velký problém, jelikož jednotlivé druhy masa zůstávaly v ohybech skluzu

a spodní zásobníky byly prázdné. Takže jen osvětlený číselník byl funkční, ale maso v zásobnicích však nebylo. Nefunkční skluzy byly vtipně pojmenovány „varhany“ s přívlastkem ŠMÍDOVY, což bylo jméno hlavního technologa projektu. V tomto období vyšlo také první číslo tištěných novin pro zaměstnance, které měl pod patronací Ing. Erwin Peterek, vedoucí plánovacího oddělení, pod názvem „MARTINOV A MY“. Skluzy zde byly zobrazeny se sedící princeznou Masníčkou a s poznámkou, že byly vyrobeny princezně na hrani. Kvůli kritice s vtipným zobrazením skluz bylo další vydávání novin zastaveno. Přesun masa z bourárny do expedice byl nakonec vyřešen instalováním dvou šikmých elevátorů. Výsekové maso bylo přepravováno ve visu, zavěšeno na háčích.

Po předcházejícím uzavření ostravského provozu škvařírny sádla na Harantově ulici byla souběžně s bourárnou zprovozněna také škvařírna sádla. Do provozu bylo uvedeno nové zařízení DE-LAVAL z Dánska. Škvaření sádla a loje bylo prováděno vodní cestou. Nová technologie nám však připravila nový problém. Tavením surovin se z kartáčového destrukturu tvořila tzv. odpadní surovina, kterou jsme nazývali škvarky. Tato odpadní surovina však nebyla k použití. Co však s tímto odpadem, který nebyl skladovatelný? Rychlá jednání o možnosti pro zkrmování s dodatkem pro vepřiny nebyla z počátku úspěšná. Musely se provádět zkoušky s dávkováním do krmiv. To vše bylo velmi složité, jelikož tato surovina rychle podléhala zkáze. Během několika dnů jsme měli plné sudy této odpadní suroviny. Potřebovali jsme je rychle vyprázdnit pro další potřebu. Byl zde však Aleš Besuch, který měl na starosti zavádění nových technologií. Ten navrhl projednat s rybářským spolkem v Ostravě-Martinově, který obhospodařoval chovné rybníky „Štěpán“, aby tuto surovinu použili k dokrmování kaprů. Dojednala se zkouška a Aleš Besuch sám osobně přepravil na traktorové vlečce 12 plných sudů a postupně do jednotlivých rybníků obsah ze sudů vysypával. V některých sudech byl však obsah již zkvašen. Zápach se rychle šířil k řece Opavě, kde občané z Poruby trávili sobotní rekreační letní odpočinek. Houfně tato místa opouštěli a zkoumali, kde je příčina zápachu. Rybáři, na základě stížností občanů, nedovolili žádné další přikrmování. Také z toho důvodu, že do rybníků bylo vysypáno příliš mnoho této suroviny, což do značné míry znečišťovalo vodní plochu.



Odpadní surovinu ze zařízení De-Laval se nakonec podařilo dořešit. Po provedených zkouškách to nakonec byla součást denních krmných dávek pro výkrmny prasat v Bílovci a v Albrechticích. Rovněž tak tavené sádlo, které bylo bez chuti a bez vůně, jsme museli technologicky upravit, jelikož obchodní organizace tavené sádlo ze zařízení De-Laval odmítly odebrat se sdělením, že je neprodejné. Museli jsme ve velmi krátkém termínu nainstalovat kotle na škvařeni sádla. Použili jsme kotle z původní škvařírny sádla na Harantově ul. v Ostravě. Tak jsme se současně částečně vrátili k původní technologii škvaření. Sádlo škvařené na kotlích jsme míchali se sádlem taveným na zařízení De-Laval, čímž se nám podařilo docílit potřebnou chuť i vůni. Po vychlazení se pak sádlo následně balilo na zařízení BTK do vaniček o obsahu 250 a 500 gramů. Vaničky byly uzavírány aluminiovou fólií a na trh jsme je uvedli jako novinku.

Počátkem února 1965 byl zahájen provoz poslední technologické části masokombinátu – jatek. První den bylo poraženo 20 kusů býků a 50 kusů prasat. Největší problémy nastaly při púlení hovězích kusů na automatické pile. To se projevovalo zvláště po natržení slabín při stahování kůže na zařízení BAKIN. Tím bylo púlení nestejnoměrné. Nakonec jsme museli zapracovat obsluhu k usměrňování svíslé vodivosti púlicí pily. Což byl, co do počtu, další pracovník na lince. Na vepřové porážce se hned první den projevil problém v nahánění prasat uličkou do druhého patra, kde bylo ustájení. Prasata špatně zvládala přesun po noze v prudkém stoupání, což se muselo řešit odpočinkovým časem v průběhu nahánění. Postupně se denní porážení navyšovalo a do dvou týdnů byly docíleny plánované denní porážky ve zkušebním provozu. To bylo v jednosměrném provozu 130 kusů skotu a 400 kusů prasat. Vzhledem k nedostatku mužské pracovní síly na porážce pracovaly taky ženy. Jednak u stahování hovězích kůží a také při kolení. Ženy pracovaly rovněž ve střevarně a na vepřové porážce.

Na pořad dne organizace a řízení jateckého provozu se dostaly velice brzy další problémy, které bylo zapotřebí urychleně vyřešit. Byly to potíže s likvidací obsahu bacherů. Obsah ba-



cherů z dršťkárny nesměly být vypouštěny do kanalizace, ale bylo nutno je asanovat. Kafilerie to odmítala likvidovat. Zemědělská družstva v okolí Ostravy v žádném případě nechtěla dovolit vyvázet obsah z bacherů na pole s možností zaořávání do orné půdy. Byly obavy ze zapevlení. Aby nedošlo hned krátce po uvedení hovězí porážky do provozu k zastavení porážení skotu, museli jsme najít řešení. S nápadem okamžitého řešení přišel technolog závodů Aleš Besuch, který navrhl vyvázet obsahy z bacherů na volné prostranství za provozem jatek. Pozemek byl v areálu Potravinářských závodů. Tak se taky stalo. Byl mrazivý měsíc únor. Obsah z bacherů se na pozemku rozkládal, namrzl a pach se nešřil. To bylo však jen dočasné řešení. Jednání, jak se bude obsah z bacherů definitivně likvidovat, pokračovala se zemědělskými odborníky. K řešení této problematiky byl také povolán hlavní technolog Generálního ředitelství masného průmyslu Ladislav Šmíd. Ten hned v úvodu své pracovní návštěvy uvedl, že problém odpadů nespadá do jeho kompetence, ale že se řešení zúčastní. Nejprve měl zájem se podívat, jak a kde se obsah z bacherů dočasně skladuje. A. Besuch byl pověřen, aby L. Šmída provázal a ukázal mu prostor, který byl obsahem bacherů zaplňován. Při chůzi

terémem L. Šmídovi na náledí uklouzla noha a až po kotníky se probořil do navezeného obsahu z bacherů. Jeho polobotky, stejně tak i manžety kalhot doznaly značnou újmu na kráse. Okamžitě se rozčílil a sdělil, že si bude stěžovat, protože jsme ho neupozornili na laguny těch „sraček“, ve kterých uklouz. Ředitel R. Pastor se mu snažil vysvětlit, že nikdo neměl v úmyslu, aby on osobně do daného problému byl takto doslova namočen. Boty a také kalhoty byly dány k vyčištění. Řeznické pepito kalhoty a pracovní obuv přijal na čas, než jeho svršky budou opět v pořádku. A. Besuch mu iniciativně přinesl ponožky ze svého šatníku. Byly sice o čtyři čísla větší, než bylo zapotřebí, ale byly nové. Tato událost, která se přihodila L. Šmídovi z Generálního ředitelství masného průmyslu, byla dlouho vzpomínána a snad to také urychlilo vyřešení problému co s obsahem z bacherů. V poměrně krátké době pak došlo k jednání mezi ředitelem masokombinátu R. Pastorem a zástupcem ředitele Rekulturní OKR v Orlové ing. Rychlým o pomoci s likvidací obsahu z bacherů. Rekulturní návrhy likvidaci nestrávených částí z obsahu bacherů vyhníváním. Tento proces, navíc ještě chemický urychlit. Pak už bylo možno obsah z bacherů použít jako hnojivo k zaořání do orné půdy. Asi po dvou měsících řešení daného problému byl tento proces likvidace realizován. Rekulturní pak denně z masokombinátu obsah bacherů odvážely.

Rekulturní OKR také významně pomohly vyřešit problém, který byl se sušičkou krve. Nemohli jsme dosáhnout potřebných parametrů v sušícím rotačním bubnu a krevní granule proto neměly předepsanou sušinu ke skladování. Tutto surovinu Rekulturní OKR Orlová převzaly k použití na přihnojování zeleninových záhonů.

Byli jsme přesvědčeni, že nejhorší začátky máme za sebou a že nastane čas klidnějšího pracovního režimu. To by ale po několika týdnech od zprovoznění jatek nesměla zasáhnout Veřejná bezpečnost (policie) s vyšetřováním odcizených dvou prasat čtyřmi zaměstnanci stavebního podniku, kteří dokončovali stavbu pekárny. Tito čtyři pomocní zedníci se v martinovské hospodě U Besucha při popíjení lahodného moku mezi sebou bavili o tom, jak snadno se dájí ukrást živá

prasata z jatek. Jak lze prasata z rampy umístěné v boxech „přemístít“ a odvéci do pole za jatkami. Tam je porazili, vykřivili a celé stáhli z kůže. Kůže včetně střev zakopali do ornice. Části masa a také vnitřnosti si odnesli a rozprodali. Celé to povídání však vyslechl jiný host u vedlejšího stolu. Ten to, co slyšel, sdělil policii. Následovalo vyšetřování zmíněných čtyř pomocných zedníků, kteří měli na místě činu ukázat, jak krádež prasat provedli. Ti se však bránili, že nic neukradli, že si příběh s odcizením prasat jen vymysleli. Policejní vyšetřovatel jim však nevěřil.

Policejní vyžádala předložení účetní dokumentace od příslušného příjmu živých prasat, jejich odporážení a předání do skladu chladiřen. Navazující evidenci z chladiřenského skladu do bourárny porovnali, a to za období, kdy mělo dojít k odcizení prasat. Bylo dost problematické vyšetřovateli vysvětlit, že z chladiřenského skladu do bourárny nejdou celá vykuchaná prasata, ale již jen vepřové půlky, a že je proto sledována hlavně váha vepřových půlek. Kontrolní evidence však prokázala, že prasata, která byla řádně přijata, byla poražena a žádná nescházela. Tečka za celým tímto případem však učiněna nebyla. Po dalších týdnech vyšetřování jednomu z těch pomocných zedníků provedla policie kontrolu místnosti, kde byl ubytován, a našla ve vaně krmenou husu, která byla ukradená ze zahrady za martinovskou hospodou. Tato krádež už prokázána byla.

Je pravda, že oplocení závodů bylo v té době jen provizorní a na mnoha místech skoro žádné. Oplocení celého areálu Potravinářských závodů bylo dokončeno jako poslední, až po ukončení stavebních prací v celém objektu.

V dalším průběhu pracovního dění v masokombinátu Martinov před a po uvedení do provozu bylo ještě hodně jiných příběhů. A bylo velikou škodou, že závodní noviny „MARTINOV A MY“ byly zakázány. Život v masokombinátu Martinov by byl jistě aktuálně, průběžně, bezprostředně a obrazně vyjádřen.

V tomto roce 2018 můžeme takto několika příběhy vzpomenout výročí 55 let (17. října 1963) od zprovoznění Masokombinátu Martinov.

Zdeněk Galíček

Vzpomínka na mistra řeznického oboru

Věnujte s námi krátkou vzpomínku na našeho bývalého kolegu pana Zdeňka Křivku, který v květnu tohoto roku náhle zemřel ve věku 66 let.

Pan Zdeněk Křivka se narodil v dubnu 1952, po ukončení základní školy a vyučení pracoval krátce v řeznictví a poté nastoupil jako zaměstnanec do společnosti Jatyky Svítavy – provoz Polička. Svými schopnostmi se v krátké době vypracoval na pozici mistra bourárny. V roce 1974 s několika kolegy zahájil studium na Střední průmyslové škole technologie masa v Praze, které úspěšně dokončil. Při zahájení činnosti nového provozu Masokombinátu Polička byl v roce 1984 převeden na post vrchního mistra bourárny. Po několika dalších letech na bourárně v Poličce byl jmenován vedoucím provozu Svítavy, kde setrval do privatizace a do předání provozu soukromému majiteli. Po ukončení svého působení ve svítavském provozu se opět vrátil do Poličky, kde byl po několika

krátkodobých pracovních pozicích jmenován výrobním ředitelem. Tuto funkci vykonával téměř 20 let. Zároveň byl členem představenstva společnosti. Pro uskupení firem ZRUD vykonával funkci vrchního koordinátora výroby, tehdy pro výrobní závody Písek, Polička a Cheb. Společnost opustil v roce 2013 a otevřel si vlastní řeznictví ve Svítavách, kde zhodnotil své bohaté životní zkušenosti, které zároveň předával svému synovi, jenž v řeznickém řemesle generačně pokračuje. I přesto, že v Poličce ukončil pracovní poměr, nadále se společností spolupracoval na různých projektech formou odborných konzultací.

Mezi kolegy byl uznáván nejen pro své odborné znalosti, ale i pro svůj osobitý srdnatý přístup, který nám všem, a především jeho celé rodině bude chybět.

Za kolegy z Poličky a z Písku
Čestmír Motejížik

Nová kniha Ing. Václava Šedivého – ČESKÉ MASNÉ VÝROBKY

NAŠE RECENZE

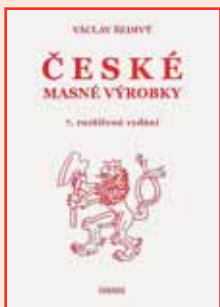
Úspěšný pedagog bývalého největšího odborného učiliště masného oboru při Masokombinátu Planá nad Lužnicí opět překvapil odbornou veřejnost, tentokrát významnou encyklopedickou prací s názvem České masné výrobky. Jedná se již o sedmé rozšířené vydání, které obsahuje téměř pět set praxí ověřených receptur pro výrobu masných výrobků na více než pěti stech stranách. Práce vychází převážně ze státem kodifikovaných techniko-hospodářských norem, včetně norem oborových a podnikových. Podobné dílo nebylo v České republice dosud vydáno.

Masné průmyslové závody a jejich odběratelé stojí v současné době na rozcestí. Rozhodují se, zda mají respektovat současnou zvýšenou životní úroveň obyvatelstva a nabídnout spotřebitelům podstatně kvalitnější masné výrobky ve vyšších cenách, nebo dále trvat na obchodní politice nízkých cen méně kvalitních

výrobků. V této souvislosti je nutné upozornit na historickou zkušenost, že vyšší jakost potravin při dobrém cenovém vějíři přináší na normálním trhu vyšší tržby.

Autor nové knihy je pamětníkem výroby slušných masných výrobků, a proto nabízí výrobcům řešení současné problematiky pomocí velkého množství praxí ověřených receptur.

Knihu lze objednat na adrese: Ing. Václav Šedivý – nakladatelství OSSIS, Klokotská 115, 390 01 Tábor, tel.: 381 263 560, 602 941 823, e-mail: objednavky@ossis.cz.
Josef Radoš



Ing. JAN KOPEČNÝ, generální ředitel společnosti Krauhlík-Masozávod Krauhlí ŽIVOTNÍ JUBILEUM

V srpnu letošního roku se dožívá významného životního jubilea pan Ing. Jan Kopečný.

Věk 60 let s sebou nese celou řadu výhod. Zejména rozhled, rozvahu, moudrost a zkušenosti. Všechny tyto vlastnosti ing. Kopečný má. A nejen je. Nechybí mu ani schopnost být otevřený k novinkám a inovace sám přinášet.

Po ukončení základní školní docházky studoval nejprve v Praze na Střední průmyslové škole technologie masa. Poté absolvoval VŠCHT v oboru technologie masa a konzervárenství, kde v roce 1982 získal titul inženýra.

Dalších více než dvacet let života věnoval masokombinátu ve Studené. Nejprve pracoval jako mistr dílny trvanlivých salámů, poté jako vedoucí střediska masné výroby. Když se začátkem devadesátých let uvolnil post výrobního ředitele, jednoznačně byl nejlepším kandidátem na tuto funkci. Po pěti letech řízení výroby se pak pan Kopečný stal výkonným ředitelem tehdejší akciové společnosti Masna Studená. V roce 2003 byl jmenován ředitelem koordinace výroby. Rok nato, po více než dvaceti letech, ze Studené odešel. Díky jeho pili, znalostem a dovednostem se staly trvanlivé fermentované salámy ze Studené pojmem mezi odborníky i spotřebiteli v celé ČR. Stál také u zrodu oblíbeného salámu Herkules.

Oboru ale zůstal věrný a přešel do podniku Krauhlík – Masozávod Krauhlí a. s. Zde řídí celou společnost na pozici generálního ředitele. Pod jeho vedením rozšířil Krauhlík produkci trvanlivých salámů a buduje a postupně rozšiřuje dílnu na krájení a balení masných výrobků. Hlavně díky němu společnost posiluje



své postavení významného producenta uzenin v ČR.

V roce 2009 pod Krauhlík začlenil podnik Vysočina Hodice a v roce 2012 se pod jeho křídla vrací i „ztracené dítě“ – provoz ve Studené. Ten se mu během velmi krátké doby podařilo stabilizovat a kapacitně naplnit. Vrátil se tak úspěšně na místo, kde se svou praxí začal.

Mnoho zdraví do dalších let, neutuchající elán a vždy hodně sil a štěstí v osobním životě i v jeho náročných pracích přejí spolupracovníci z Krauhlí, Hodic i Studené.
K tomuto blahopřání se připojuje redakce vydavatelství AGRAL.

Výroba hovězího vzrostla, ceny vepřového stále nízké

2. ČTVRTLETÍ 2018

Ve 2. čtvrtletí 2018 bylo vyrobeno 111 589 tun masa (meziročně +0,8 %), z toho 17 109 tun (+3,6 %) hovězího, 53 078 tun (-1,2 %) vepřového a 41 359 tun (+2,4 %) drůbežního. Ceny zemědělských výrobců jatečného skotu byly meziročně mírně vyšší (+2,1 %), ceny jatečných prasat se propadly o 19,8 % a ceny jatečných kuřat se téměř nezměnily (+0,4 %).

PORÁŽKY A VÝROBA MASA

Ve 2. čtvrtletí 2018 bylo na jatkách poraženo 56,1 tis. ks skotu (meziročně +1,7 %), z toho bylo 22,8 tis. býků (-1,6 %), 25,4 tis. krav (+5,0 %) a 5,7 tis. jalovic (+1,4 %). Vyrobeno bylo 17 109 tun (+3,6 %) hovězího masa. Na meziročně vyšší produkci se projevila také v průměru o 10,7 kg/ks vyšší porážková hmotnost.

Porážky prasat (580,3 tis. ks) ve 2. čtvrtletí opět meziročně klesly (o 3,2 %). Toto snížení však bylo ovlivněno výrazným nárůstem vývozu živých jatečných prasat. Výroba vepřového masa dosáhla 53 078 tun (-1,2 %), přičemž nižší počet poražených prasat byl částečně kompenzován jejich vyšší průměrnou hmotností (116,4 kg/ks jatečná prasata bez prasnice).

V tomto čtvrtletí došlo k mírnému navýšení výroby drůbežního masa na 41 359 tun (+2,4 %).

STAVY SKOTU, PRASAT A DRŮBEŽE

Podle soupisu hospodářských zvířat k 1. dubnu bylo v ČR chováno 1 415,8 tis. ks (-0,4 %) skotu. K mírnému meziročnímu poklesu došlo v kategorii do 1 roku (o 1,8 %), u býků ve výkrmu byl zaznamenán pokles o 5,6 %, naopak u zapuštěných jalovic mírné zvýšení o 2,7 %. Stav krav si zachovaly ustálený trend mírného poklesu u dojených (-1,2 %) a mírného navýšení u masných (+2,7 %).

Stavy prasat se meziročně zvýšily na 1 557,2 tis. ks (+4,5 %). Stav selat do 20 kg vzrostl o 8,1 %, tento přebytek byl následně vyvezen v průměrné hmotnosti 27,2 kg k výkrmu do zahraničí. Stav prasat ve výkrmu zaznamenaly také zvýšení (+3,3 %), výraznější bylo v kategoriích o vyšší hmotnosti, tedy před porážkou.

Stavy drůbeže byly na začátku čtvrtletí meziročně vyšší o 9,7 % a čítaly 23 572,8 tis. ks. Na zvýšení se podílely všechny druhy a kategorie drůbeže. Stav slepic se zvýšily na 7 989,6 tis. ks (+16,9 %), stavy kuřat ve výkrmu na 11 283,4 tis. ks (+3,2 %), kachen na 780,8 tis. ks (+42,0 %), krůt na 343,8 tis. ks (+1,2 %) a hus na 19,8 tis. ks (+9,7 %).

CENY ZEMĚDĚLSKÝCH VÝROBCŮ JATEČNÉHO SKOTU, PRASAT A KUŘAT

Ceny zemědělských výrobců jatečného skotu se ve 2. čtvrtletí meziročně mírně zvýšily u krav (+4,3 %), u telat (+3,2 %), u býků (+1,2 %), u jalovic se nezměnily. Průměrná cena jatečných býků byla 48,00 Kč/kg v živém nebo 87,37 Kč/kg v jatečné hmotnosti.

Ve 2. čtvrtletí byly ceny jatečných prasat 19,8 % pod úrovní cen ve stejném období minulého roku a dosáhly průměrné hodnoty 26,82 Kč za kg živé hmotnosti nebo 34,87 Kč za kg jatečné hmotnosti. Vzhledem k předcházejícímu čtvrtletí klesla průměrná cena v mase o 0,94 Kč za kg.



Cena odstavených selat se meziročně zvýšila o 5,1 % na 65,72 Kč/kg.

Ceny jatečných kuřat se meziročně téměř nezměnily (+0,4 %). Výrobci prodávali jatečná kuřata I. třídy jakosti v průměru za 22,99 Kč za kg v živém.

ZAHRA NIČNÍ OBCHOD S ŽIVÝMI ZVÍŘATY A MASEM

Podle předběžných výsledků zahraničního obchodu¹⁾ s živými zvířaty v hmotnostních jednotkách za období od března do května 2018 byla bilance kladná (16 185 tun u skotu, 9541 tun u prasat a 8496 tun u drůbeže).

Přestože se dovoz živého skotu meziročně zvýšil na 1,7 tis. ks, vzhledem k vývozu (46,9 tis. ks) zůstává trvale zanedbatelný. Na straně vývozu převládala zvířata určená k dalšímu chovu (29,6 tis. ks), i když meziročně jejich vývoz poklesl o 13,0 %. Zvířat k porážce se vyvezlo 17,2 tis. ks, což představuje 11 254 tun živé hmotnosti (+7,4 %) vykrmených zvířat. Nejvíce živého skotu se vyvezlo do Rakouska (výhradně k porážce), do Turecka (výhradně k chovu) a do Německa (telata k dalšímu chovu a dospělý skot k porážce).

V zahraničním obchodě¹⁾ s živými prasaty došlo k výrazným změnám, které zvýšily jeho aktivní saldo. K podstatnému snížení dovozu a zvýšení vývozu došlo u obou významných kategorií, tj. u selat i jatečných prasat. Množství vyvezených selat (42,2 tis. ks; +148,4 %) se vyrovnalo s množstvím dovezených (40,7 tis. ks; -25,9 %), a tak dosavadní potřeba dovozu selat přešla ve vyrovanou bilanci. Jatečná prasata se nedovážela, naopak jejich vývoz se zvýšil na 81,5 tis. ks a 9637 tun živé hmotnosti (+40,4 %), což v jatečné hmotnosti odpovídá zhruba osmičtvrtletní produkce vepřového masa. Selata se tradičně dovážela z Německa a Dánska, jejich vývoz směřoval do Rumunska, Maďarska, Německa a na Slovensko, vývoz jatečných prasat na Slovensko, do Maďarska a Německa.

Zahraněční obchod¹⁾ s živou drůbeží vykázal kladnou bilanci jak v kategorii jednodenních mláďat, tak jatečné drůbeže. Důvodem bylo snížení dovozu jednodenních kuřat meziročně klesl téměř na polovinu (2,1 mil. ks), jejich vývoz se zvýšil o 16,5 % na 27,2 mil. ks. Jednodenní kuřata masného typu se vyvážela především na Slovensko, kuřata nosného typu do Rumunska, Polska a Bulharska. Vývoz kuřat a slepic určených k porážce vykázal výrazný meziroční pokles o 30,2 % na 5366 tun a směřoval hlavně na Slovensko (kuřata) a do Polska (slepice). Důvodem v těchto kategoriích nebyl významný.

Záporná bilance zahraničního obchodu¹⁾ s masem se meziročně opět mírně prohloubila u všech tří druhů (na -7 249 tun u hovězího, -60 814 tun u vepřového a -23 564 tun u drůbežního).

Důvodem bylo mírné zvýšení na 9 977 tun (+4,1 %), vzrostl i jeho vývoz (na 2 728 tun; +7,3 %). Důvodem bylo především z Polska, Německa a Nizozemska, vývozy směřovaly hlavně na Slovensko, ale také do Nizozemska a Polska.

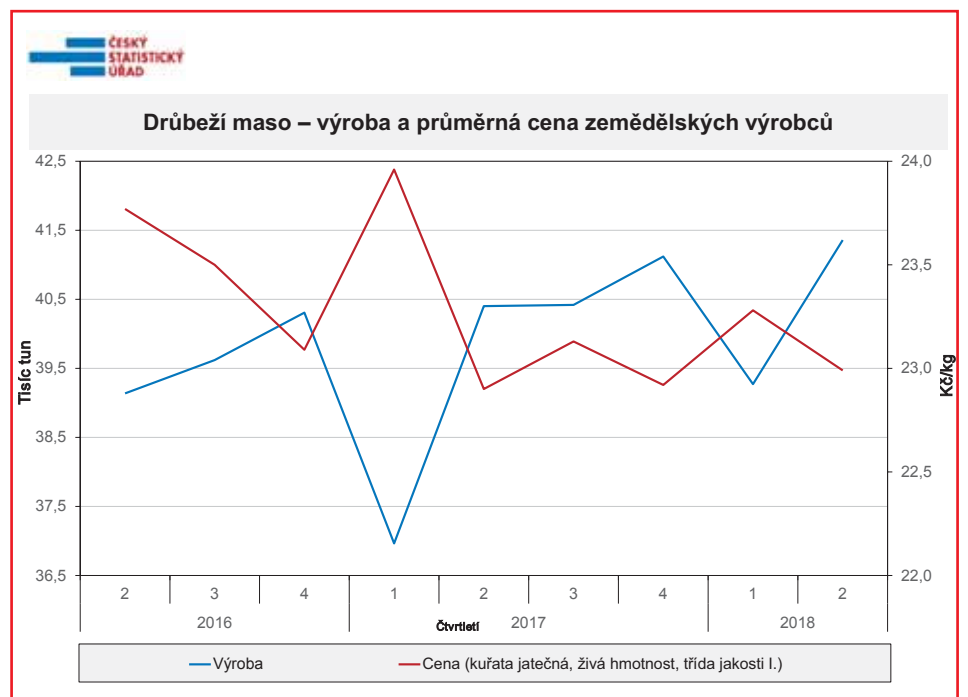
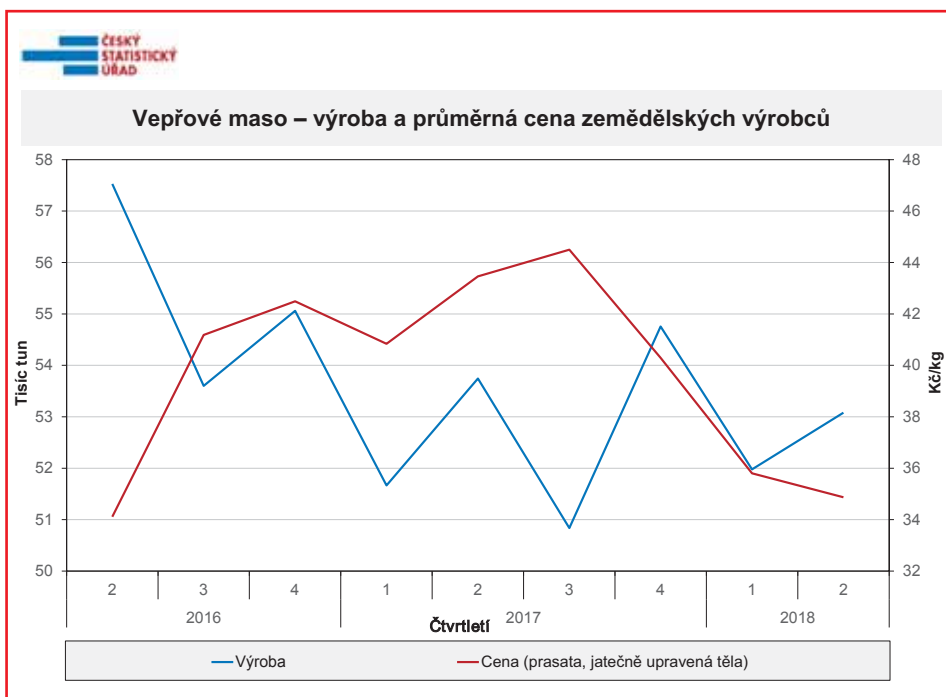
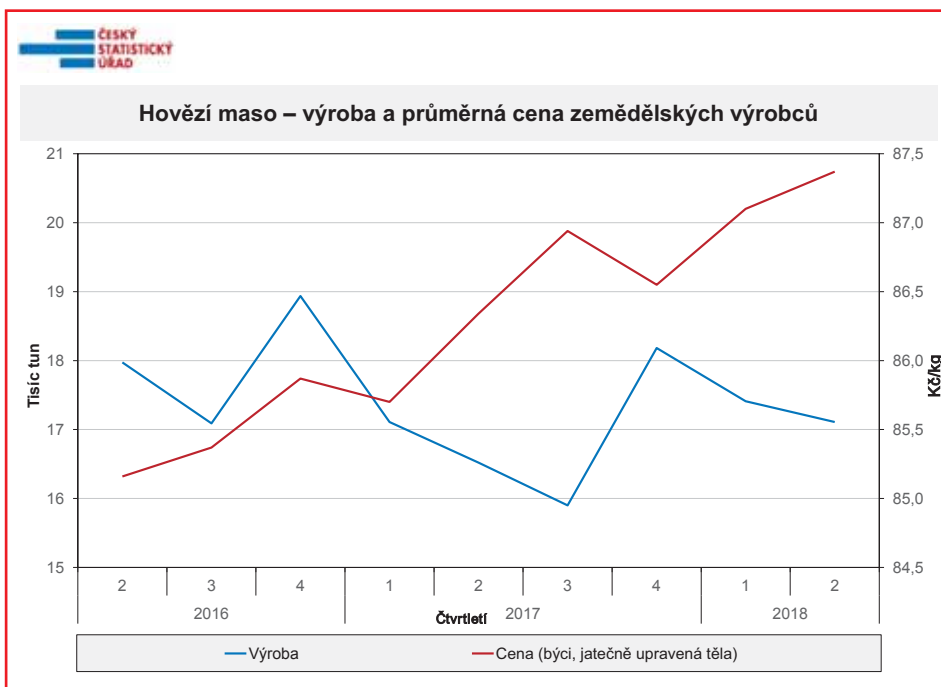
U vepřového masa se záporná bilance prohloubila především výrazně nižším vývozem. Důvodem bylo 67 404 tun (+1,1 %), z Německa, Španělska a také z Polska, kdežto vyvezeno bylo pouze 6590 tun (-26,5 %), převážná většina na Slovensko.

Drůbežního masa se dovezlo méně než ve stejném období minulého roku (29 619 tun; -5,3 %), vývoz klesl na 6055 tun (-34,0 %). Nejvíce drůbežního masa se dovezlo z Polska, navýšil se podíl dovozu z Maďarska, vývozy byly určeny na Slovensko, do Německa a Rakouska.

1) Do obchodu se zeměmi EU (Intrastat) nejsou zahrnuty obchodní operace realizované osobami, které nejsou registrované k DPH. Povinnost vykazovat pro Intrastat nemají ani zpravidla jednotky s roční hodnotou odeslání a přijetí pod osvobozujícím prahem 8 mil. Kč.

Český statistický úřad

Ukazatel	Měřicí jednotka	Čtvrtletí/Rok				
		2/2017	3/2017	4/2017	1/2018	2/2018
Výroba masa celkem	tuny jat. hm.	110 736	107 205	114 124	108 735	111 589
	% ¹⁾	99,6	97,2	99,8	102,8	100,8
z toho:						
hovězí a telecí	tuny jat. hm.	16 521	15 900	18 183	17 410	17 109
	% ¹⁾	91,9	93,0	96,0	101,8	103,6
vepřové	tuny jat. hm.	53 745	50 835	54 755	51 978	53 078
	% ¹⁾	93,4	94,8	99,4	100,6	98,8
skopové a kozí	tuny jat. hm.	62	47	59	72	35
	% ¹⁾	255,7	147,5	96,0	290,9	55,7
drůbeží	tuny jat. hm.	40 402	40 419	41 121	39 271	41 359
	% ¹⁾	103,2	102,0	102,0	106,2	102,4





Český svaz
zpracovatelů masa



Vážení kolegové a přátelé,
je mou milou povinností Vás pozvat na

9. ročník konference masného průmyslu MEATING 2018,

kteřá se bude konat **30. 10. 2018 (úterý) v OREA Hotelu Voroněž v Brně**. Tato akce představuje největší setkání kolegů z oboru zpracování masa v ČR a rok od roku přitahuje stále více účastníků. Mimo jiné proto, že každý rok přináší nejen nové informace o trendech v oboru, ale i zajímavé podněty k zamyšlení a rozvoji.

Jaké novinky přináší MEATING 2018?

ODBORNÝ PROGRAM S NOVÝM ÚSTŘEDNÍM TÉMATEM
Stěžejní dopolední část je letos zaměřena na žhavé téma jak prostřednictvím marketingové komunikace napomoci zvýšení hodnoty kategorie masa a masných výrobků. Vystoupí zde renomovaní odborníci, kteří na příkladech jiných kategorií zboží či na příkladech zpracovatelů masa v zahraničí ukáží, jak lze kvalitu výrobků lépe komunikovat, a tedy i lépe prodat. Budeme diskutovat i o přínosu **Masobraní** – celostátního svátku masa, jehož nultý ročník jsme organizovali letos na jaře. Odpoledne navážeme aktualitami z oblasti zpracování masa a nové legislativy a informacemi o inovacích v našem oboru.

Čas	Kongresové centrum	Konferenční sál
8:30–9:30	Registrace	
9:30–10:15	Zahájení (Karel Pilčík, ČSZM)	
10:15–12:30	Lidé kupují příběhy. Jaký bude ten Váš? (Jan Binar, McCann) O zásnubách vína a jídla (Jaroslav Machovec, Vínařský fond) O lásce a péči (Martin Šámal, Brit/VAFO) O spasení světa, lásce a nenávisti (Ivo Pür, Hero & Outlaw) O chvíli, kdy se potkávají plány s realitou, aneb kde a proč to drhne (Jan Podzimek, PRIA)	
12:30–14:00	Přestávka k obědu (přízemí a restaurace 1. patro)	
14:00–14:30	100 let české veterinární hygieny (Ladislav Steinhauser, VFU Brno)	Zvýšení bezpečnosti potravin pomocí potravinářských RTG Mekitec (Petr Hodic, Utily, s. r. o.)
14:30–15:00	Aktuality z potravinářství z pohledu MZe (Viera Šedivá, MZe)	Maso na plný výkon – zvyšování produktivity a efektivity v masné výrobě (Jan Coufalík, Sabris CZ s. r. o.)
15:00–15:30	Veterinární dozor nad produkcí potravin živočišného původu (Zbyněk Semerád, SVS)	Rozváděče pro potravinářský průmysl (Jiří Mistr, Rittal Czech, s. r. o.)
15:30–16:00	Jak dlouho vydrží masová konzerva? (Petr Pipek, VŠCHT)	PLANTOUR – Úspora na tři kliknutí. Zdá se Vám to nemožné? (Petr Veverka, DIGITECH ČR, s. r. o.)
16:00–16:30	Jak obsah soli ovlivňuje vybrané vlastnosti drobných masných výrobků? (Josef Kameník, VFU Brno)	
16:30–17:00	Histologické změny kosterní svaloviny vlivem přídavku soli (Matej Pospiech, VFU Brno)	
17:00–18:00	Volný program	
18:00–19:20	Přípitek a welcome dinner (foyer a restaurace 1. patro)	
19:30–20:30	Slavnostní večer ČSZM s udílením ocenění (Kongresové centrum)	
20:30–00:00	Dinner buffet (Kongresové centrum)	

V rámci konference bude celý den probíhat soutěž „Nejlepší klobása MEATING 2018“.

STRATEGICKÝ VÝZNAM DOPOLEDNÍHO PROGRAMU PRO TOP MANAGEMENT

Vzhledem ke strategickému významu by si hlavní dopolední část programu neměli nechat ujít majitelé firem a další zástupci top managementu zodpovědní za strategii, business development a marketing. Pozor – začínáme už ráno v 9.30!

ZÁBAVA A OCENĚNÍ NEJÚSPĚŠNĚJŠÍCH

MEATING vyvrcholí společenským večerem se zábavným programem, bohatým občerstvením a příležitostí dobře se pobavit s kolegy a kamarády. Součástí večera bude ocenění těch nejúspěšnějších profesionálů z našeho oboru a vítězů soutěže Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2018. A nebude chybět ani napínavá soutěž o Nejlepší klobásu.

Registrujte se a přijďte včas, ať Vám nic ze zajímavého programu ani kuloárových diskusí neunikne! Přihlášky je možné podávat na webu www.cszm-meating.cz.

Věřím, že i díky Vám se naše společné setkání **MEATING 2018** vydaří. Těším se na Vás!

Karel Pilčík
předseda představenstva
Českého svazu zpracovatelů masa

JE TO MASO



HOME

KVÍZ

RADY



I MASO MUSÍ DOZRÁT

Projekt „Je to maso“ přináší zajímavé informace o mase a vyvrací mýty a polopravdy

Jste milovníky masa a rádi si na něm pochutnáte? Je pro vás maso nezbytnou složkou potravy a nedáte na něj dopustit? Pak možná hledáte místo, kde se o masu dozvíte úplně vše. Na nově vzniklém webu Je to maso najdete zajímavý obsah, který se věnuje masu od A do Z.

Maso. V užším slova smyslu znamená kosterní svalovinu zvířat s přirozeně obsaženým tukem a pojivovými tkáněmi, v tom širším se jedná o veškeré požitelné části těl živočichů, které jsme si určili pro svou výživu. To asi nezní moc libozvučné, ale faktem je, že maso je celosvětově jednou z nejoblíbenějších a nejvyhledávanějších potravin.

Cenné je především pro obsah biologicky hodnotných bílkovin a látek budujících organismus. Kromě vitaminů skupiny B dodává našemu tělu některé minerály, např. železo, zinek nebo fosfor, a to ve snadno využitelné formě. Jeho role v naší výživě je tak zkrátka nepostradatelná, nechceme-li se spolehnout na náhražky, kterými ho lze do jisté míry v dnešní době nahradit. Výjimečnou se pro nás stává jeho chuť, která nám jednoduše učarovala a láká nás již více než 2 000 000 let. Každý labužník si rád pochutná na mase, a je jedno, zda se jedná o vepřové, hovězí, drůbeží nebo třeba zvěřinu. Ať už chceme nebo ne, stalo se součástí rozličných světových kultur. S tím souvisí i různé způsoby jeho přípravy, mezi které patří vaření, pečení, dušení,

grilování, sušení nebo uzení. Co kraj, to jiný mrav – i to je na mase a jeho přípravě tak lákavé.

Tak jako je každé maso rozdílné, odlišné jsou i názory v pohledu na něj. Celý svět obletují kontroverzní názory, mýty a nepravdy. Úvodní slova o místu pro všechny masožravce ovšem mýty nejsou a naši ctí je vám takové místo představit. Najdete zde spoustu užitečných tipů, rad a zajímavostí ze světa masa. Buďte u odhalení mýtů, zjistěte, co jste ještě o masu nevěděli a staňte se profesionály v oblasti jeho nákupu i přípravy. Tým „Je to maso“ vám slibuje, že pro vás uvaří ten nejzajímavější a nejhodnotnější obsah, který najdete na jednom místě pohromadě. Navštivte webovou stránku projektu www.jetomaso.cz!



Slavíme 90 let!
Hrajeme o devadesát cen!
O skvělé pochoutky, praktické
potřeby do domácnosti, zahradní
udírnu nebo **dovolenou v Karibiku**

Velká soutěž
o 90 cen
www.90letkrahulika.cz



Lovecký
salám Krahulík

SLAVÍME

90
LET

Velká soutěž
o 90 cen
www.90letkrahulika.cz

soutěž probíhá od 1.5. do 31.10. 2018

Krahulík

Lovecký

generální
partneři



TÖNNIES

mediální
partner

