

PREHL'AD VÝSTUPOV

November 2019



01.11.2019	TA3	Potraviny zlacnieť nemusia
02.11.2019	Slovenské národné noviny	Pekárske pece by nemali chladnúť
05.11.2019	Tasr	Doplnený prehľad udalostí na stredu 6. novembra
05.11.2019	Tasr	Oznámenie: TK Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR
05.11.2019	Tasr	Doplnený prehľad ekonomických udalostí na stredu 6. novembra
06.11.2019	teraz.sk	Na nitrianske výstavisko sa vrátila výstava Gastra & Kulinária
06.11.2019	24hod.sk	Na nitrianske výstavisko sa vrátila výstava Gastra & Kulinária
06.11.2019	rno.sk	Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária
06.11.2019	hlavnespravy.sk	Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária
06.11.2019	sme.sk	Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária
06.11.2019	openiazoch.zoznam.sk	Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín
06.11.2019	pravda.sk	Pekári žiadajú viac domácich potravín v obchodoch, je ich len 40 %
06.11.2019	hlavnespravy.sk	Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín
06.11.2019	24hod.sk	Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov
06.11.2019	teraz.sk	Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov
06.11.2019	openiazoch.zoznam.sk	Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov
06.11.2019	retailmagazin.sk	Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín vysokej kvality
06.11.2019	denniks.sk	Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín
06.11.2019	webnoviny.sk	Pekári žiadajú návrat lokálnych potravín a viac domácich výrobkov na pultoch obchodov
06.11.2019	cas.sk	Ministerstvo vs. obchodníci: Voľna o <u>cenu čerstvých rožkov</u>
06.11.2019	hlavne.sk	Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov
06.11.2019	banky.sk	Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín
06.11.2019	poistovne.sk	Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín
06.11.2019	Rádio Slovensko	Presadiť sa na pultoch obchodov popri zahraničnej konkurencii je pre slovenských potravinárov stále problém
06.11.2019	Rádio Regina	Presadiť sa v potravinárstve je pre slovenské firmy ťažké
06.11.2019	polnoinfo.sk	Svetová únia pekárov tvrdí, že Slovensko je vzorom aj pre iné štáty
06.11.2019	zivotpo.sk	Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

06.11.2019	Tasr	Prehľad udalostí na stredu 6. novembra
06.11.2019	Tasr	Aktualizovaný prehľad udalostí na stredu 6. novembra
06.11.2019	Tasr	Agro: Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov
06.11.2019	Tasr	Agro:Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária
06.11.2019	Tasr	Aktualizovaný prehľad ekonomických udalostí na stredu 6. novembra
06.11.2019	Tasr	Prehľad ekonomických udalostí na stredu 6. novembra
07.11.2019	nitraden.sk	Slovenskí pekári využili gastronomickú výstavu v Nitre na varovanie pred úbytkom lokálnych potravín
07.11.2019	potravinari.sk	Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín vysokej kvality
07.11.2019	STV1	Na pultoch je len 40 % slovenských výrobkov
07.11.2019	TA3	Naši pekári sa stále trápia
08.11.2019	europskenoviny.sk	Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín
08.11.2019	rno.sk	Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov
13.11.2019	Roľnícke noviny	Stredobodom pozornosti boli predovšetkým pekári
14.11.2019	dennikn.sk	Hotelieri zaplačú – politici im za tri roky zdvihli náklady na ľudí o dve tretiny
14.11.2019	dennikn.sk	Hotely zaplačú – politici im za tri roky zdvihli náklady na ľudí o dve tretiny
18.11.2019	sppk.sk	TÉMA TÝŽDŇA: Nežná revolúcia a pekári
19.11.2019	hnonline.sk	Kedy budú ľudia ochotní platiť za chlieb viac a kde sú najlepší pekári na svete?
20.11.2019	Hospodárske noviny	Drahší chlieb sa predá. Ak je kvalitný
20.11.2019	hnonline.sk	Drahší chlieb sa predá. Ak je kvalitný
20.11.2019	Hospodárske noviny	Európania išli učiť ľudí do USA piecť chlieb
20.11.2019	aktualne-spravy.eu	Drahší chlieb sa predá. Ak je kvalitný
20.11.2019	Agromagazín	Ministerstvo očakáva pokles ceny rožkov od januára

Plné znenia

Potraviny zlacnieť nemusia

Dátum: 01.11.2019

Zdroj: TA3

Strana: 2

Originál:

Alfonz ŠURAN, moderátor

A pokračujeme ďalšou témou mliečne výrobky, ovocie, zelenina či pekárenské výrobky. Od januára začne platiť nižšia sadzba DPH na desiatky potravín. To ale podľa odborníkov neznamená, že klesne aj ich cena. Úspech podľa nich bude, ak ešte viac nezdražejú.

Dodávatelia aj obchodné reťazce totiž upozorňujú na rastúce náklady. Agrotezort, ale tieto argumenty odmieta.

Michaela LOVÁSOVÁ, redaktorka

V súčasnosti sa desaťpercentná DPH vzťahuje na mäso, ryby, mlieko maslo či **chlieb**. Od januára sa tento zoznam ešte rozšíri. Medzi **potraviny** s nižšou sadzbou dane už budú patriť aj mliečne výrobky. Ovocie a zelenina dopestované na Slovensku, ovocné šťavy či med.

Andrej DANKO, predseda strany, predseda NR SR /SNS/

Ľudia, by mali mať lacnejšie potraviny. Tieto potraviny, by mali pomôcť aj ubytovacím zariadeniam.

Michaela LOVÁSOVÁ, redaktorka

Do kategórie potravín s nižšou daňou budú po novom patriť aj rožky. Otázkou, ale je, či za ne zákazníci od nového roka skutočne zaplatia menej. Do odbytových cien budú musieť pekári zahrnúť aj nové sociálne balíčky.

Martin VLACHYNSKÝ, analytik z inštitúcie INESS

Od nového roka prichádza kuskokovému nárastu napr. sadzby minimálnych miezd.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, predsedníčka Zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov

Pekári určite budú musieť zdvíhať odbytové ceny.

Michaela LOVÁSOVÁ, redaktorka

Pekári už rokujú s obchodnými reťazcami. Odborníci, ale hovoria, že Slovákov od nového roka výrazné zlacnenie potravín nečaká. Nižšia DPH aj podľa nich len spomalí rastúce ceny.

Martin VLACHYNSKÝ, analytik z inštitúcie INESS

Zníženie DPH znamená len to, že ten rast cien nebude taký intenzívny, ako by bol bez toho zníženia DPH.

Michaela LOVÁSOVÁ, redaktorka

Ministerstvo pôdohospodárstva, ale nevidí dôvod, prečo by potraviny na pultoch obchodov nemohli byť lacnejšie a to aj v prípade, že si dodávatelia budú pýtať viac.

Marián LAPŠANSKÝ, generálny riaditeľ Slovenskej filharmónie

Všeobecne známu 50 g rožku, ak stojí 9 centov, my predpokladáme a očakávame a mnohé siete nám to sľúbili, že samozrejme dôjde k úprave ceny smerom nadol na 8 centov. Zákazník by jednoznačne mal pocítiť to, že DPH sa znížila.

Martin KRAJČOVIČ, predseda Slovenskej aliancie moderného obchodu

Slovenská aliancia moderného obchodu nebola oslovená ministerstvom pôdohospodárstva na žiadne takéto rokovanie. Náklady, ktoré sú z dôvodu regulácie štátu sú tak vysoké, že keď sa premietnu, tak v konečnom dôsledku znížená DPH spomalí rast cien, ale nezastaví ho.

Michaela LOVÁSOVÁ, redaktorka

Agrotezort tvrdí, že ak obchodníci ceny neznižia, bude verejnosť informovať o tom, ktorý reťazec sa obohacuje na úkor spotrebiteľa aj štátu. Michaela Lovášová TA3.

Pekárske pece by nemali chladnúť

Dátum: 02.11.2019

Zdroj: Slovenské národné noviny

Strana: 8

Originál:

Štefan ZLATOŠ

Profesionáli hovoria o bezohľadných zásahoch do potravinárskeho sektora

Pekári vnímajú schválené zvýšenie minimálnej mzdy z päťstodvadsať na päťstoosemdesiat eur ako bezohľadný zásah do stability potravinárskeho sektora. Podľa nich toto legislatívne opatrenie nereflektuje stav potravinárskeho odvetvia a je prijaté bez akéhokoľvek vyčíslenia vplyvov na podnikateľský sektor.

Pekári upozorňujú na to, že napriek ekonomickej nestabilite odvetvia boli v období posledných dvoch rokov nútení znášať opakované a podstatné zvyšovanie mzdových nákladov, pričom nedostali možnosť tieto zvýšené náklady kompenzovať zvýšením cien produkcie. „Pekári sa museli od roka 2018 popasovať už v tom čase so zásadným zvýšením minimálnej mzdy zo štyristoosemdesiat eur na päťstodvadsať eur, následne v období od mája 2018 do súčasnosti museli čeliť ďalšiemu zásadnému zvyšovaniu mzdových nákladov v podobe zavedenia nových príplatkov, prípadne zvýšenia pôvodných. Došlo teda k zvýšeniu nákladov štyrikrát, pričom takúto intenzitu záťaže v podobe kontinuálneho zvyšovania mzdových nákladov jednoducho nie je možné zvládnuť,“ vysvetlila v stanovisku pre médiá **predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová**.

ŤARCHA PRÍPLATKOV

Pekári zároveň potvrdili, že opakovane žiadali predsedu vlády o osobné stretnutie a navrhovali aj kompenzačné opatrenia v podobe zmiernenia legislatívnych dosahov sociálneho balíčka, ale táto ich iniciatíva ostala podľa nich bez akejkolvek odozvy. „Sme mimoriadne sklamaní, že napriek našim snahám a pokusom o dialóg vážne problémy potravinárstva premiéra zjavne nezaujímajú,“ pripomenula **Tatiana Lopúchová**. Slovenskí pekári sú jedni z mála výrobcov, ktorí nemali možnosť presunúť výrobu z príplatkov exponovaných časov do štandardných pracovných hodín. „Ak chcú mať spotrebiteľia čerstvé pečivo na stole každý deň, pekári musia vyrábať v noci, ako aj cez víkendy či sviatky a musia tak znášať plnú váhu zavedených príplatkov bez možnosti akejkolvek kompenzácie,“ upozornila predsedníčka zväzu **Lopúchová**.

V pekárskom priemysle je až osemdesiatjeden percent odpracovaných hodín zaťažených najrôznejšími príplatkami. Podľa **zväzu pekárov** sa Slovensko nevyhne opätovnému a veľmi zásadnému zdraženiu vstupných cien. Podľa predstaviteľov zväzu by však stačilo prijať spolu s minimálnou mzdou aj jednoduché kompenzačné opatrenia, ktoré by umožnili pekárom postupne stabilizovať svoje odvetvie. „Takýmto nástrojmi je napríklad zachovanie úrovne príplatkov minimálne na úrovni roka 2019 a neviazať ich na minimálnu mzdu päťstoosemdesiat eur, ktorá bude platiť v roku 2020, prípadne zrušiť odvodové zaťaženie pre zamestnancov a zamestnávateľov z tej časti mzdy, ktorá je zaťažená príplatka prácu vo sviatok, prácu cez sobotu a nedeľu a počas nocí. Žiaľ, na túto tému s nami okrem ministerstva pôdohospodárstva nikto nechcel diskutovať,“ pripomenula **Tatiana Lopúchová**. Príplatky zvýšili pekárom mzdové náklady o dvanásť percent.

RAST NÁKLADOV

Pekárenské spoločnosti zamestnávajú dohromady viac ako sedemtisíc zamestnancov. Pekári veľmi citlivo vnímajú zvyšovanie mzdových nákladov, keďže rastú rýchlejšie ako ich premietnutie do reálnych odbytových cien. Ak v roku 2020 stúpne minimálna mzda na úroveň približne šesťsto eur, celkové náklady na pracovníkov porastú v pekárňach priemerne o ďalších pätnásť percent. Mzdové náklady pritom podľa **zväzu pekárov** tvoria najvyššiu položku pri nákladoch na výrobu. Kým v roku 2017 tvorili osobné náklady tridsaťsedem percent z celkových nákladov, v minulom roku už tvorili štyridsať percent. V roku 2019 tento podiel opäť rástol. Celková cena práce zamestnancov pekárni aktuálne tvorí priemerne až štyridsaťtri percent všetkých nákladov na výrobu. Predpoklad, spolu s očakávaným rastom minimálnej mzdy, je, že cena práce sa bude na nákladoch podieľať až štyridsiatimi piatimi percentami. Tento podiel je pre pekársky segment reálnou hrozbou.

Už teraz sú ohrozené najmä priemyselné pekárne. **Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov** totiž upozorňuje, že najväčší problém budú pociťovať najmä veľké priemyselné pekárne, ktoré zamestnávajú veľký počet ľudí. Tých sa totiž najviac dotklo zavedenie sociálneho balíčka v dvoch vlnách. Menšie pekárne sú nútené v snahe o elimináciu dosahov vyšších osobných nákladov pristupovať k zastaveniu činnosti počas víkendov či sviatkov, prípadne zrušili výrobu v nočných hodinách.

Profesionáli hovoria o bezohľadných zásahoch do potravinárskeho sektora

Pekárske pece by nemali chladnúť

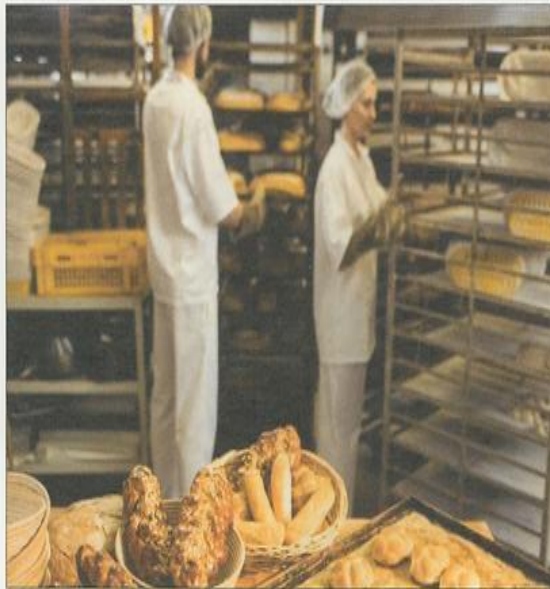
Štefan ZLATOŠ – Foto: agentúrny servis

Pekári vnímajú schválené zvýšenie minimálnej mzdy z päťstodvadsať na päťstoosemdesiat eur ako bezohľadný zásah do stability potravinárskeho sektora. Podľa nich toto legislatívne opatrenie nereflektuje stav potravinárskeho odvetvia a je prijaté bez akéhokoľvek vyčíslenia vplyvov na podnikateľský sektor.

Pekári upozorňujú na to, že napriek ekonomickej nestabilite odvetvia boli v období posledných dvoch rokov nútení znášať opakované a podstatné zvyšovanie mzdových nákladov, pričom nedostali možnosť tieto zvýšené náklady kompenzovať zvýšením cien produkcie. „Pekári sa museli od roka 2018 popasovať už v tom čase so zásadným zvýšením minimálnej mzdy zo štyristoosemdesiat eur na päťstodvadsať eur, následne v období od mája 2018 do súčasnosti museli čeliť ďalšiemu zásadnému zvyšovaniu mzdových nákladov v podobe zavedenia nových príplatkov, prípadne zvýšenia pôvodných. Došlo teda k zvýšeniu nákladov štyrikrát, pričom takúto intenzitu záťaže v podobe kontinuálneho zvyšovania mzdových nákladov jednoducho nie je možné zvládnuť,“ vysvetlila v stanovisku pre médiá predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová.

■ ŤARCHA PRÍPLATKOV

Pekári zároveň potvrdili, že opakovane žiadali predsedu vlády o osobné stretnutie a navrhovali aj kompenzačné opatrenia v podobe zmiernenia legislatívnych dosahov sociálneho balíčka, ale táto ich iniciatíva ostala podľa nich bez akejkolvek odozvy. „Sme mimoriadne sklamaní, že napriek našim snahám a pokusom o dialóg vážne problémy potravinárstva premiéra zjavne nezaujímajú,“ pripo-



menula Tatiana Lopúchová. Slovenskí pekári sú jedni z mála výrobcov, ktorí nemali možnosť presunúť výrobu z príplatkovo exponovaných časov do štandardných pracovných hodín. „Ak chcú mať spotrebiteľia čerstvé pečivo na stole každý deň, pekári musia vyrábať v noci, ako aj cez víkendy či sviatky a musia tak znášať plnú váhu zavedených príplatkov bez možnosti akejkoľvek kompenzácie,“ upozornila predsedníčka zväzu Lopúchová.

V pekárskom priemysle je až osemdesiatjeden percent odpracovaných hodín zaťažených najrozsiahlejšími príplatkami. Podľa zväzu pekárov

sa Slovensko nevyhne opätovnému a veľmi zásadnému zdraženiu vstupných cien. Podľa predstaviteľov zväzu by však stačilo prijať spolu s minimálnou mzdou aj jednoduché kompenzačné opatrenia, ktoré by umožnili pekárom postupne stabilizovať svoje odvetvie. „Takýmto nástrojom je napríklad zachovanie úrovne príplatkov minimálne na úrovni roka 2019 a neviazať ich na minimálnu mzdu päťstoosemdesiat eur, ktorá bude platiť v roku 2020, prípadne zrušiť odvodové zaťaženie pre zamestnancov a zamestnávateľov z tej časti mzdy, ktorá je zaťažená príplat-

kami za prácu vo sviatok, prácu cez sobotu a nedeľu a počas noci. Žiaľ, na túto tému s nami okrem ministerstva pôdohospodárstva nikto nechcel diskutovať,“ pripomenula Tatiana Lopúchová. Príplatky zvýšili pekárom mzdové náklady o dvanásť percent.

■ RAST NÁKLADOV

Pekárské spoločnosti zamestnávajú dohromady viac ako sedemtisíc zamestnancov. Pekári veľmi citlivo vnímajú zvyšovanie mzdových nákladov, keďže rastú rýchlejšie ako ich premietnutie do reálnych odbytových cien. Ak v roku 2020 stúpne minimálna mzda na úroveň približne šesťsto eur, celkové náklady na pracovníkov porastú v pekárňach priemerne o ďalších pätnásť percent. Mzdové náklady pritom podľa zväzu pekárov tvoria najvyššiu položku pri nákladoch na výrobu. Kým v roku 2017 tvorili osobné náklady tridsaťsedem percent z celkových nákladov, v minulom roku už tvorili štyridsať percent. V roku 2019 tento podiel opäť rástol. Celková cena práce zamestnancov pekárni aktuálne tvorí priemerne až štyridsaťtri percent všetkých nákladov na výrobu. Predpoklad, spolu s očakávaným rastom minimálnej mzdy, je, že cena práce sa bude na nákladoch podieľať až štyridsiatimi percentami. Tento podiel je pre pekársky segment reálnou hrozbou.

Už teraz sú ohrozené najmä priemyselné pekárne. Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov totiž upozorňuje, že najväčší problém budú pociťovať najmä veľké priemyselné pekárne, ktoré zamestnávajú veľký počet ľudí. Tých sa totiž najviac dotklo zavedenie sociálneho balíčka v dvoch vlnách. Menšie pekárne sú nútené v snahe o elimináciu dosahov vyšších osobných nákladov prístupovať k zastaveniu činnosti počas víkendov či sviatkov, prípadne zrušiť výrobu v nočných hodinách.

Späť

Doplnený prehľad udalostí na stredu 6. novembra

Dátum: 05.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

Vedúci vydania:

predpoludním: L. Motúzová, tel.: 0905 249 477

popoludní: M. Ďuricová, tel.: 59 21 01 66

----- Službukonajúci technik: 0905/505 721

----- INTERNET: <http://www.tasr.sk>

E - mail: domred@tasr.sk, dispecing@tasr.sk

08.00 Mimoriadne zasadnutie Mestského zastupiteľstva mesta Košice Košice, magistrát, veľká zasadačka, prízemie, blok B, Trieda SNP 48/A

Text, Zvuk

08.00 Festival reziliencie 2019 s podtitulom "Managment & HR konferencia trochu inak"

V rámci festivalu sa o 12.30 h uskutoční brífing so slovenskou olympioničkou Anastasiou Kuzminovou.

Senec, hotel Lake Resort, Slnčné jazera-Sever

08.45 Odborná konferencia o informačnej bezpečnosti Judgment Day Na konferencii, ktorú organizuje spoločnosť Tempest, sa zúčastnia

zahraniční a domáci experti na témy umelá inteligencia a jej úloha v

kybernetickom zločine a obrane, bezpečnosť priemyselných sietí,

bezpečnosť štátu, digitálne hranice alebo fraud manažment. Bratislava, DoubleTree by Hilton, Trnavská cesta 27/A

Text, Zvuk

09.00 NOVEMBER89: Medzinárodný seminár Revolúcia: nežná

x digitálna -

digitálne a

sociálne médiá v múzeách 30 rokov po (6. - 7. novembra). Organizuje

ICOM Slovensko.

Bratislava, Bratislavský hrad, Zimná jazdiareň

Text, Zvuk

09.00 Konferencia OZ Via Iuris Výkon štátnej správy

starostlivosti o

životné prostredie - vybrané otázky

Banská Bystrica, Štátna vedecká knižnica, Lazovná 9 Text

09.00 TK Štátneho divadla Košice

Téma: Pripravované činoherné premiéry Pygmalion a Václav Košice, historická budova ŠDKE, salónik, Hlavná 58 Text, Video,

Zvuk, Foto

09.00 Pojednávanie v kauze televíznych zmieniek, Marian K. Bratislava, Justičný palác, Chorvátska 5
Text, Video, Zvuk, Foto

09.00 Deň otvorených dverí Archeologického ústavu SAV v Nitre a TK riaditeľa archeologického ústavu Mateja Ruttkaya o práci ústavu a o európskom projekte Interreg - Virtuálna archeológia. TK bude o 11.00 h.
Nitra, Akademická 2
Text, Zvuk

09.00 Ukončenie prístavby gynekologicko - pôrodnického oddelenia v Trstenej za účasti predsedníčky ŽSK Eriky Jurinovej a riaditeľky odboru zdravotníctva ŽSK Silvie Pekarčíkovej.
Trstená

Text

09.15 TK mesta Žilina
Téma: Návrh zvýšenia miestnych daní a poplatkov v meste Žilina
Žilina, mestský úrad, Námestie obetí komunizmu 1

09.20 TK strany Sloboda a Solidarita
Téma: Deloitte a štát - drahé, ale nekvalitné povinné jazdy. Na TK bude informovať predseda SaS Richard Sulík, kandidátka strany SaS do volieb 2020 Zuzana Šubová a Jarmila Halgašová.
Bratislava, Liberálny dom, Priemyselná 8

Text, Zvuk

09.30 Konferencia Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory Budúcnosť Európskej únie a postavenie Slovenska a Česka. Na konferencii sa zúčastní bývalý prezident ČR Václav Klaus. Bratislava, hotel Radisson Blu Carlton, Hviezdoslavovo námestie 2
Text, Zvuk

10.00 Gastra & Kulinária - slávnostné otvorenie Kontraktačno-predajný veľtrh zameraný na trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl bude v dňoch 6. - 9. novembra.
Nitra, výstavisko Agrokomplex

Text

10.00 181. schôdza vlády SR
Bratislava, Úrad vlády SR, Námestie slobody 1

Text, Zvuk

10.00 Zasadnutie Mestského zastupiteľstva mesta Prešov
Prešov, mestský úrad, zasadacia miestnosť, Jarková 24 Text, Zvuk

11.00 Pietny akt pri príležitosti 75. výročia tragických udalostí, pri ktorých došlo k zavraždeniu Rómov vo Valaskej Belej v rámci projektu Ma bisteren!

Valaská Belá, časť Škrípovo, pri masovom hrobe (stretnutie o 10.30 h pred obecným úradom)

Text

11.00 Predseda Trnavského samosprávneho kraja Jozef Viskupič slávnostne otvorí bezbariérový vstup

Senica, Gymnázium Ladislava Novomeského, Dlhá 12

Text

11.00 TK Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Téma: Ako podporiť návrat k lokálnym pekárskym výrobkom vysokej

kvality? Na TK bude informovať podpredsedníčka vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, generálny sekretár Svetovej únie pekárov UIBC José Mariá Fernández del Vallado a predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová.

Nitra, priestory expozície Pekársky dvor, pavilón M1 Agrokomplexu

Nitra

Text, Zvuk

11.00 TK strany Dobrá voľba

Téma: Ďalšie zlyhanie projektu z EÚ fondov: finančný kolaps podpory opatrovateľskej služby

Bratislava, Jarošova 1

13.00 TK pri príležitosti podujatia Noc divadiel

Bratislava, Štúdio 12, Jakubovo námestie 12

Text, Video, Zvuk

13.00 TK Slovenskej pneumologickej a ftizeologickej spoločnosti a Spoločnosti alergológie a klinickej imunológie

Témy: Doplatky za inhalačné lieky pacientov s astmou a chronickou obštrukčnou chorobou pľúc po revízii úhrad stúpnu až 600 - násobne!

Čo to bude podľa odborníkov znamenať pre chronicky chorých ľudí, ktorí sú na tieto lieky odkázaní? Chronická obštrukčná choroba pľúc (CHOCOP) je najčastejším chronickým pľúcny ochorením a spolu s astmou bronchiálne predstavuje závažný zdravotný, ekonomický a spoločenský problém ľudskej populácie. Ide o invalidizujúce až smrteľné ochorenie.

Bratislava, hotel Crowne Plaza, Hodžovo námestie 2

Text, Zvuk

13.00 Výjazdové zasadnutie Zastupiteľstva Trnavského samosprávneho kraja

Senica, mestské kultúrne stredisko, Námestie oslobodenia 11/17

Text, Zvuk

13.00 Rokovanie predstaviteľov Asociácie nemocníc Slovenska a Dôvery ZP

a následne o 15.30 h bude rokovanie so VŠZP o úprave zmluvných podmienok v súvislosti s dofinancovaním zdravotníctva v sídle VŠZP Bratislava, sídlo Dôvery ZP, sídlo VŠZP

Text

13.30 Program prezidentky SR Zuzany Čaputej
Prezidentka SR prijme o 14.00 v Prezidentskom paláci v Bratislave riaditeľa Útvaru hodnoty za peniaze Štefana Kišša a riaditeľku Implementačnej jednotky Miriamu Letovanec. Ešte pred týmto stretnutím sa prezidentka o 13.30 h na brífingu vyjadrí k schválenej novele zákona o volebnej kampani.
Bratislava, Prezidentský palác

Text, Zvuk

17.00 NOVEMBER89: Vernisáž Zuzana Mináčová: Čo mi komunizmus vzal Pod záštitou ministerky kultúry SR Lubice Laššákovej.
Bratislava, Ministerstvo kultúry SR, Dvorana, Námestie SNP 23
Text, Video, Zvuk, Foto

17.00 NOVEMBER89: "Mojich 30 rokov" od Nežnej revolúcie
Svoje myšlienky nielen o revolučnom období, ale aj po ňom, prečítajú v okne kníhkupectva.
Humenné, kníhkupectvo Na korze, Námestie slobody 2

19.00 Galavečer pri príležitosti odovzdávania ocenenia Cena za vedu a techniku 2019
Bratislava, Incheba Expo, Viedenská cesta 3 - 7

Správy ekonomického charakteru vydá ekonomická redakcia TASR.

lk her

Oznámenie: TK Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR

Dátum: 05.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

Tlačová konferencia **Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR** sa uskutoční v stredu 6. novembra o 11.00 h v priestoroch expozície Pekársky dvor v pavilóne M1 Agrokomplexu Nitra v Nitre. Téma: Ako podporiť návrat k lokálnym pekárskym výrobkom vysokej kvality?

Aký význam má pekárstvo v rámci potravinárstva na Slovensku a vo svete? Ako vnímajú pekári vzťahy s obchodnými reťazcami? Prečo bezhlavý tlak na **ceny pečiva** zo strany obchodníkov v neprospech samotných zákazníkov?

Na TK bude informovať podpredsedníčka vlády a **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**, generálny sekretár Svetovej únie **pekárov UIBC José Mariá Fernández del Vallado** a predsedkyňa **Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová**.

TASR o tom dnes informoval Vladimír Machalík, riaditeľ odboru komunikácie a marketingu MPRV SR.

Upozornenie: TASR zverejňuje vyhlásenia, stanoviská, oznámenia v pôvodnom znení, dodanom zadávateľom, bez redakčnej úpravy. V zmysle § 5, ods. 2 zákona č. 167/2008 Z. z. o periodickej tlači a agentúrnom spravodajstve TASR nezodpovedá za obsah týchto informácií.

Zverejňovanie vyhlásení, stanovísk a oznámení orgánov verejnej moci vykonáva TASR v zmysle § 3, ods. 5 zákona č. 385/2008 Z. z.

o Tlačovej agentúre Slovenskej republiky ako službu vo verejnom záujme.

her

Doplnený prehľad ekonomických udalostí na stredu 6. novembra

Dátum: 05.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

tel.: 0915 889 120, 59 21 04 49, 59 21 01 66
SLUŽBUKONAJÚCI TECHNIK: 0905/505 721
internet: <http://www.tasr.sk> - mail: ekon@tasr.sk

----- Vedúce vydania:

predpoludním: P. Jurkovič

popoludní: D. Popoffová

08.00 Festival reziliencie 2019 s podtitulom "Managment & HR konferencia trochu inak"

V rámci festivalu sa o 12.30 h uskutoční brífing so slovenskou olympioničkou Anastasiou Kuzminovou.

Senec, hotel Lake Resort, Slnčné jazera-Sever

08.45 Odborná konferencia o informačnej bezpečnosti Judgment Day Na konferencii, ktorú organizuje spoločnosť Tempest, sa zúčastnia

zahraniční a domáci experti na témy umelá inteligencia a jej úloha v kybernetickom zločine a obrane, bezpečnosť priemyselných sietí,

bezpečnosť štátu, digitálne hranice alebo fraud manažment. Bratislava, DoubleTree by Hilton, Trnavská cesta 27/A Text, Zvuk

09.20 TK strany Sloboda a Solidarita

Téma: Deloitte a štát - drahé, ale nekvalitné povinné jazdy. Na TK bude informovať predseda SaS Richard Sulík, kandidátka strany SaS do volieb 2020 Zuzana Šubová a Jarmila Halgašová.
Bratislava, Liberálny dom, Priemyselná 8

Text, Zvuk

09.30 Konferencia Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory Budúcnosť Európskej únie a postavenie Slovenska a Česka. Na konferencii sa zúčastní bývalý prezident ČR Václav Klaus. Bratislava, hotel Radisson Blu Carlton, Hviezdoslavovo námestie 2
Text, Zvuk

10.00 Gastra & Kulinária - slávnostné otvorenie

Kontraktačno-predajný veľtrh zameraný na trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl bude v dňoch 6. - 9. novembra.
Nitra, výstavisko Agrokomplex

Text

10.00 181. schôdza vlády SR

Bratislava, Úrad vlády SR, Námestie slobody 1

Text, Zvuk

11.00 TK Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Téma: Ako podporiť návrat k lokálnym pekárskym výrobkom vysokej kvality? Na TK bude informovať podpredsedníčka vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, generálny sekretár Svetovej únie pekárov UIBC José Mariá Fernández del Vallado a predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová.
Nitra, priestory expozície Pekársky dvor, pavilón M1 Agrokomplexu
Nitra

Text, Zvuk

11.00 TK strany Dobrá voľba

Téma: Ďalšie zlyhanie projektu z EÚ fondov: finančný kolaps podpory opatrovateľskej služby
Bratislava, Jarošova 1

13.30 Program prezidentky SR Zuzany Čaputovej

Prezidentka SR prijme o 14.00 v Prezidentskom paláci v Bratislave riaditeľa Útvary hodnoty za peniaze Štefana Kišša a riaditeľku

Implementačnej jednotky Miriamu Letovanec. Ešte pred týmto stretnutím sa prezidentka o 13.30 h na brífingu vyjadrí k schválenej novele zákona o volebnej kampani.

Bratislava, Prezidentský palác

Text, Zvuk

Ik her

Na nitrianske výstavisko sa vrátila výstava Gastra & Kulinária

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: teraz.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Návštevníci počas výstavyvidia pri práci nielen šesť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky.

Nitra 6. novembra (TASR) – Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl predstavuje výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa začala v stredu na nitrianskom výstavisku. Predstavuje sa na nej 57 potravinárov a 12 gastrozariadení. Veľtrh potrvá do 9. novembra. „Výstava sa na národné výstavisko vrátila po 16 rokoch. Do roku 2003 tu bola etablovaná, potom sa za zvláštnych okolností z výstaviska vytratila,“ povedal riaditeľ agrokomplexu Národného výstaviska, š. p., Nitra Branislav Borsuk. Výstava Gastra & Kulinária ponúka komplexnú prezentáciu výrobcov a dodávateľov kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií, predstavuje inovácie v technológiách a vybavení pre potravinársky priemysel, gastronomické a ubytovacie zariadenia. Jej cieľom je podporenie trendu návratu k lokálnym tradíciám a k lokálnym výrobkom vysokej kvality, ktorý predstavujú slovenskí výrobcovia. Realizáciu výstavy finančne podporilo **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. Podľa jeho zástupcu Milana Lapšanského za posledné tri roky výrazne rastie obľúbenosť slovenských potravín, stále však nie sú vyriešené všetky problémy. „Až doteraz absentovala systémová podpora exportu slovenských potravín. V spolupráci s ministerstvom zahraničných vecí sa nám podarilo vyvinúť aktivitu, ktorú predstavíme na veľtrhu,“ skonštatoval.

Návštevníci počas výstavyvidia priamo pri práci nielen šesť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky. **Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovínárov** Slovenska sa predstavuje interaktívnou expozíciou Pekársky dvor. V rámci sprievodného programu veľtrhu môžu návštevníci sledovať ukážky procesu výroby mäsových produktov, domáceho **chleba** a pečiva, čokolád.

Preferencie
politických
strán

TERAZ	100
SPRÁVY	100
PUBLICISTIKA	100
TABLET.TV	100
ŠPORT	100
KALEIDOSKOP	100
VTEDEY.SK	100
WEBMAGAZIN	100
WEBY TASR	100
OBJEKTÍVOM	100
OBCE	100

TERAZ.SK

Streda 6. november 2019 Medzinárodný deň ochrany Meniny má Benáta

Milan
Rastislav
Štefánik
100 rokov



30. VÝROČIE NEŽNEJ
REVOLÚCIE

ČÍTAŤ VIAC

< sekcia Ekonomika

Na nitrianske výstavisko sa vrátila výstava Gastra & Kulinária

Facebook Twitter Messenger 0



**Návštevníci počas výstavyvidia pri práci nielen šesť
najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho
šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia
získala dve michelinovské hviezdičky.**

Autor: TASR
dnes 10:21

Nitra 6. novembra (TASR) – Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl predstavuje výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa začala v stredu na nitrianskom výstavisku. Prezентuje sa na nej 57 potravínárov a 12 gastrozariadení. Veľtrh potrvá do 9. novembra. „Výstava sa na národné výstavisko vrátila po 16 rokoch. Do roku 2003 tu bola etablovaná, potom sa za zvláštnych okolností z výstaviska vytratila,“ povedal riaditeľ agrokomplexu Národného výstaviska, š. p., Nitra Branislav Borsuk.

Výstava Gastra & Kulinária ponúka komplexnú prezentáciu výrobcov a dodávateľov kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií, predstavuje inovácie v technológiách a vybavení pre potravinársky priemysel, gastronomické a ubytovacie zariadenia. Jej cieľom je podpora trendu návratu k lokálnym tradíciám a k lokálnym výrobkom vysokej kvality, ktorý predstavujú slovenskí výrobcovia.

Realizáciu výstavy finančne podporilo Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Podľa jeho zástupcu Milana Lapšanského za posledné tri roky výrazne rastie obľúbenosť slovenských potravín, stále však nie sú vyriešené všetky problémy. „Až doteraz absentovala systémová podpora exportu slovenských potravín. V spolupráci s ministerstvom zahraničných vecí sa nám podarilo vyvinúť aktivitu, ktorú predstavíme na veľtrhu,“ skonštatoval.

Návštevníci počas výstavyvidia nielen pri práci nielen šesť najlepších slovenských

Súhlasím s použitím cookies na TERAZ.SK, ktoré využívame na zlepšenie služieb v súlade s Pravidlami ochrany osobných údajov a Podmienkami používania.

Súhlasím Viac info »

Najčítanejšie

6h 24h 7d

- 1 Odborári rokovali so Socialistami.sk o zlepšení podmienok pracujúcich
- 2 Bankový odvod sa má od budúceho roka zvýšiť
- 3 DPDgroup a Geis sa dohodli na prevzatí balikových služieb
- 4 DOPRAVCOVIA: Namiesto znižovania veku vodičov treba zlepšiť podmienky
- 5 Ceny ropy klesli, cena Brentu sa pohybuje okolo 62,60 USD/barel
- 6 Čína zrušila od 31. októbra zákaz dovozu hydiny zo Slovenska
- 7 Osobitný bankový odvod je vlastne dvojité zdanenie

Partner sekcie



Späť

Na nitrianske výstavisko sa vrátila výstava Gastra & Kulinária

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: 24hod.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Ilustračná snímka. Foto: TASR/Štefan Puškáš Nitra 6. novembra (TASR) – Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl

predstavuje výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa začala v stredu na nitrianskom výstavisku. Prezentuje sa na nej 57 potravinárov a 12 gastrozariadení. Veľtrh potrvá do 9. novembra. „Výstava sa na národné výstavisko vrátila po 16 rokoch. Do roku 2003 tu bola etablovaná, potom sa za zvláštnych okolností z výstaviska vytratila,“ povedal riaditeľ agrokomplexu Národného výstaviska, š. p., Nitra Branislav Borsuk.

Výstava Gastra & Kulinária ponúka komplexnú prezentáciu výrobcov a dodávateľov kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií, predstavuje inovácie v technológiách a vybavení pre potravinársky priemysel, gastronomické a ubytovacie zariadenia. Jej cieľom je podporenie trendu návratu k lokálnym tradíciám a k lokálnym výrobkom vysokej kvality, ktorý predstavujú slovenskí výrobcovia. Realizáciu výstavy finančne podporilo [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Podľa jeho zástupcu Milana Lapšanského za posledné tri roky výrazne rastie obľúbenosť slovenských potravín, stále však nie sú vyriešené všetky problémy. „Až doteraz absentovala systémová podpora exportu slovenských potravín. V spolupráci s ministerstvom zahraničných vecí sa nám podarilo vyvinúť aktivitu, ktorú predstavíme na veľtrhu,“ skonštatoval.

Návštevníci počas výstavyvidia priamo pri práci nielen šesť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky. [Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov](#) Slovenska sa prezentuje interaktívnou expozíciou Pekársky dvor. V rámci sprievodného programu veľtrhu môžu návštevníci sledovať ukážky procesu výroby mäsových produktov, domáceho [chleba](#) a pečiva, čokolád.

Na nitrianske výstavisko sa vrátila výstava Gastra & Kulinária - diskusné fórum čitateľov

Ilustračná snímka.



24hod.sk » **Ekonómia**

06. novembra 2019

Na nitrianske výstavnisko sa vrátila výstava Gastra & Kulinária

Ilustračná snímka.

Liker 0

Zdieľať



Ilustračná snímka. Foto: TASR/Štefan Pudiš

Nitra 6. novembra (TASR) – Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl predstavuje výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa začala v stredu na nitrianskom výstavnisku. Prezentuje sa na nej 57 potravínárov a 12 gastrozariadení. Veľtrh potrvá do 9. novembra. Výstava sa na národné výstavnisko vrátila po 16 rokoch. Do roku 2003 tu bolo etablované, potom sa za zvláštnych okolností z výstavniska vytrátila. "Povedal riaditeľ agrokomplexu Národného výstavniska, š. p. a., Nitra Branislav Borsuk.

Výstava Gastra & Kulinária ponúka komplexnú prezentáciu výrobcov a dodávateľov kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií, predstavuje inovácie v technologických a výrobných pre potravinársky priemysel, gastronomické a ubytovacie zariadenia. Jej cieľom je podporenie trendu návratu k lokálnym tradíciám a k lokálnym výrobcom vysokej kvality, ktorý predstavujú slovenskí výrobcovia.

Realizáciu výstavy finančne podporilo Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Podľa jeho zástupcu Milana Lapšanského za posledné tri roky výrazne rastie obľúbenosť slovenských potravín, stále však nie sú vyriešené všetky problémy. "Až doteraz absentovala systémová podpora exportu slovenských potravín. V spolupráci s ministerstvom zahraničných vecí sa nám podarilo vyvinúť aktivitu, ktorú predstavíme na veľtrhu," skonštatoval.

Návštevníci počas výstavyvidia priamo pri peči nielen desť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinzla Reibbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky. Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov Slovenska sa predstavuje interaktívnou expozíciou Pekársky dvor. V rámci sprievodného programu veľtrhu môžu návštevníci sledovať ukážky procesu výroby mäsnych produktov, domáceho chleba a pečiva, čokolád.

Zdroj: [Slovenský portál tlačovej agencie TASR](#)

Liker 53 k

Príspevky

Ste na Facebooku?

Ste na Twitteri?

Príspevky

53 k

Liker

twitter

Mobilná verzia

Sponzorované odkazy

(Príspevky súvisujúce s reklamou)

Vstupenky na dosiah online

Vychádzajte si život. Divadlo, hudba, koncert, kultúra, muzikál, šport. Pohodine online

Horoskop na rok 2019

Horoskop na rok 2019. Váš osobný horoskop a astro štýl a vplyvov, financií a príjmov

Otvorená v JEDLO online Ruz Dva

Blatno je online objednávanie jedla z reštaurácií a domáckou službou v SR

Ponuka práce

Ponuka práce - voľné pracovné miesta, práce na domá, práce v zahraničí, zamestnanie

Overíme Vám všetko

Overíme Vám všetky informácie vo vašom domov. Operácia napríklad: ceny a 3 roky záruka

Topshop.sk

Slovník a praktické problémy do domácnosti na vloženie domáckych prác, venovať a starostlivosť o zdravie a krásu

Ako ušetriť 100 € za internet

V sieti Slovensko dostanete najvyššie internet 0 balík na prvých 12 mesiacov ovplyvňuje a navyše bez väzby

Výpredaj domáckych spotrebiteľov

Rozličná ponuka produktov pre domácnosť i záhradu 50 % zľava na sklad. Objavte zadarmo nad 40 €. Záruka vrátenia peňazí

Lacné Ubytovanie na Slovensko

chcete, prázdniny, penzióny, hotely s možnosťou rezervácie ubytovania online

Všet Zdravé dňa

Zdravé dňa - Cestovanie, zážitky a služby za najlepšie ceny

(Príspevky súvisujúce s reklamou)



Liker 53 k

Príspevky

Ste na Facebooku?

Ste na Twitteri?

Príspevky

53 k

Liker

twitter

Mobilná verzia

Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: rno.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Malvína Gondová

Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl predstavuje výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa začala v stredu na nitrianskom výstavisku.

Prezentuje sa na nej 57 potravinárov a 12 gastrozariadení. Veľtrh potrvá do 9. novembra. „Výstava sa na národné výstavisko vrátila po 16 rokoch. Do roku 2003 tu bola etablovaná, potom sa za zvláštnych okolností z výstaviska vytratila,“ povedal riaditeľ agrokomplexu Národného výstaviska, š. p., Nitra Branislav Borsuk.

Výstava Gastra & Kulinária ponúka komplexnú prezentáciu výrobcov a dodávateľov kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií, predstavuje inovácie v technológiách a vybavení pre potravinársky priemysel, gastronomické a ubytovacie zariadenia. Jej cieľom je podporenie trendu návratu k lokálnym tradíciám a k lokálnym výrobkom vysokej kvality, ktorý predstavujú slovenskí výrobcovia.

Realizáciu výstavy finančne podporilo [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Podľa jeho zástupcu Milana Lapšanského za posledné tri roky výrazne rastie obľúbenosť slovenských potravín, stále však nie sú vyriešené všetky problémy. „Až doteraz absentovala systémová podpora exportu slovenských potravín. V spolupráci s ministerstvom zahraničných vecí sa nám podarilo vyvinúť aktivitu, ktorú predstavíme na veľtrhu,“ skonštatoval.

Návštevníci počas výstavyvidia priamo pri práci nielen šesť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky. [Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov](#) Slovenska sa prezentuje interaktívnou expozíciou Pekársky dvor. V rámci sprievodného programu veľtrhu môžu návštevníci sledovať ukážky procesu výroby mäsových produktov, domáceho [chleba](#) a pečiva, čokolád.

(tasr)

Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: hlavnespravy.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Heureka Evolution

Nitra 6. novembra 2019 (TASR/HSP/Foto:TASR- Radovan Stoklasa) Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl predstavuje

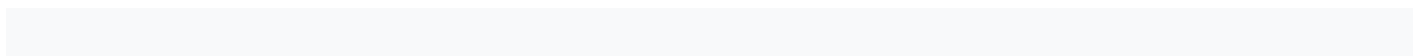
výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa začala v stredu na nitrianskom výstavisku. Prezentuje sa na nej 57 potravinárov a 12 gastrozariadení. Veľtrh potrvá do 9. novembra. „Výstava sa na národné výstavisko vrátila po 16 rokoch. Do roku 2003 tu bola etablovaná, potom sa za zvláštnych okolností z výstaviska vytratila,“ povedal riaditeľ agrokomplexu Národného výstaviska, š. p., Nitra Branislav Borsuk

Výstava Gastra & Kulinária ponúka komplexnú prezentáciu výrobcov a dodávateľov kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií, predstavuje inovácie v technológiách a vybavení pre potravinársky priemysel, gastronomické a ubytovacie zariadenia. Jej cieľom je podporenie trendu návratu k lokálnym tradíciám a k lokálnym výrobkom vysokej kvality, ktorý predstavujú slovenskí výrobcovia.

Realizáciu výstavy finančne podporilo [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Podľa jeho zástupcu Milana Lapšanského za posledné tri roky výrazne rastie obľúbenosť slovenských potravín, stále však nie sú vyriešené všetky problémy. „Až doteraz absentovala systémová podpora exportu slovenských potravín. V spolupráci s ministerstvom zahraničných vecí sa nám podarilo vyvinúť aktivitu, ktorú predstavíme na veľtrhu,“ skonštatoval.

Návštevníci počas výstavyvidia priamo pri práci nielen šesť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky. [Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov](#) Slovenska sa prezentuje interaktívnou expozíciou Pekársky dvor. V rámci sprievodného programu veľtrhu môžu návštevníci sledovať ukážky procesu výroby mäsových produktov, domáceho [chleba](#) a pečiva, čokolád.

Ilustračné foto



Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária

NAJČITANEJŠIE

24 hodín | 3 dni | 7 dní

Komunikácia, ktorú sme včera zverejnili, zdá sa, nezohrávala medzi Koňarsm a Zoznamom.

KONEX
ELEKTRO

Nitra 6.

Stránka Hlavné správy a naši partneri používajú technológiu cookies na prispôsobenie obsahu a reklám, poskytovanie funkcií sociálnych médií a analýzu našej návštevnosti. Kliknutím nižšie odsúhlasíte používanie tejto technológie na celom webe.

Podrobnosti o spracovaní cookies nájdete na [hlavnespravy.sk/cookies](#)

Súhlasím a používam Cookies

Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl predstavuje výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa začala v stredu na



Sokúšice odhalenie ARD: V nemeckých štátoch súvisí s útokmi, ktoré sú v súčasnosti

Späť

Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: sme.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

TASR

Návštevníci uvidia pri práci nielen šesť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky.

NITRA. Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl predstavuje výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa dnes začala na nitrianskom výstavisku. Prezентuje sa na nej 57 potravinárov a 12 gastrozariadení. Vetrh potrvá do 9. novembra.

"Výstava sa na národné výstavisko vrátila po 16 rokoch. Do roku 2003 tu bola etablovaná, potom sa za zvláštnych okolností z výstaviska vytratila," povedal riaditeľ agrokomplexu Národného výstaviska Branislav Borsuk.

Výstava Gastra & Kulinária ponúka prezentáciu výrobcov a dodávateľov potravín, nápojov a ingrediencií, predstavuje inovácie v technológiách a vybavení pre potravinársky priemysel, gastronomické a ubytovacie zariadenia.

Jej cieľom je podporenie trendu návratu k lokálnym tradíciám a k lokálnym výrobkom, ktorý predstavujú slovenskí výrobcovia.

Realizáciu výstavy finančne podporilo **ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka**. Podľa jeho zástupcu Milana Lapšanského za posledné tri roky výrazne rastie obľúbenosť slovenských potravín, stále však nie sú vyriešené všetky problémy.

"Až doteraz absentovala systémová podpora exportu slovenských potravín. V spolupráci s ministerstvom zahraničných vecí sa nám podarilo vyvinúť aktivitu, ktorú predstavíme na veľtrhu," skonštatoval.

Návštevníci počas výstavyvidia pri práci nielen šesť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky. [Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov](#) Slovenska sa prezentuje interaktívnou expozíciou Pekársky dvor.

V rámci sprievodného programu veľtrhu môžu návštevníci sledovať ukážky procesu výroby mäsových produktov, domáceho [chleba](#) a pečiva, čokolád.

Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: openiazoch.zoznam.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov.

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie. „Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov \(SZPCC\)](#) [Tatiana Lopúchová](#).

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula [Tatiana Lopúchová](#).

Predsedyňa [SZPCC](#) zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela [Lopúchová](#).

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila [ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná](#).

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej [únie pekárov](#) a cukrárov z organizácie UIBC. „Podporovať domácich výrobcov [chleba](#) a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych [potravín](#) považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: pravda.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu.

Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pulloch je nízky a požadujú jeho zvýšenie.

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov \(SZPCC\)](#) [Tatiana Lopúchová](#).

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pulloch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula [Tatiana Lopúchová](#).

Predsedyňa [SZPCC](#) zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela [Lopúchová](#).

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pulloch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila [ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná](#).

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej [únie pekárov](#) a cukrárov z organizácie UIBC. „Podporovať domácich výrobcov [chleba](#) a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych [potravín](#) považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.

Pekári žiadajú viac domácich potravín v obchodoch, je ich len 40 %

• SITA 06.11.2019 14:32

👍 Páč sa mi to 0

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie.

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov (SZPCC) Tatiana Lopúchová.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula Tatiana Lopúchová.

Predsedkyňa SZPCC zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekárni, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela Lopúchová.

Krach pekárni na Slovensku v dôsledku neúmerneho boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátli lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej únie pekárov a cukrárov z organizácie UIBC. „Podporovať domácich výrobcov chleba a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych potravín považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.

#chlieb

#pekár

#pohospodárstvo

#Potraviny

#reťazce

Sleduj najnovšie články na našom Facebooku

👍 Odpovedať 0

👍 Zdieľať

🐦 Tweetnuť

Chceš byť najsprávnejšie informovaný?

NAJČITANEJŠIE 24h 48h 3 dni

- Orbán podcenil Pellegriniho, Babiš vyplazil jazyk. Čo pobavilo...
- Exkluzívne: Unikátna nahrávka naznačuje, že Jana Masaryka zabili
- Dážd si dá prestávku. Kedy sa rozprší znova?
- Gang z megalópeže šperkov má usvedčiť oblieštenie. Polícia...
- V Donbase "eliminovali" šesť členov ruského 1. a 2. armádneho zboru
- Financovanie cirkvi na Slovensku sa mení po 70 rokoch
- Gváč sa stretne s Bugárom. Chce vysvetlenie o výrokoch Ravasa



Mladíci pol roka okrádali pumpy. Pozrite sa, ako...

BLOG

Budúcnosť železnice – 4 – Štúdia realizovateľnosti železničného uzla v ...

TONÁK 06.11.2019

Námestie SNP a primátor Matúš Vallo

BERANČIAY HÁBEY 06.11.2019

Civilné armády bez kontroly: obrovské ohrozenie štátov

PETERKOVCE 06.11.2019

17. November 1989, nastal čas naliať si čistého vína!

FERGO 06.11.2019

Späť

Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín

Dátum: 06.11.2019
Zdroj: hlavnespravy.sk
Strana:
Originál: [URL](#)

Heureka Evolution

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov \(SZPCC\)](#) [Tatiana Lopúchová](#).

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula [Tatiana Lopúchová](#).

Predsedyňa [SZPCC](#) zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravidlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela [Lopúchová](#).

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila [ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná](#).

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej [únie pekárov](#) a cukrárov z organizácie UIBC.

„Podporovať domácich výrobcov [chleba](#) a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych [potravín](#) považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.



Späť

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: 24hod.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Ilustračná snímka. Foto: TASR - Štefan Puškáš Nitra 6. novembra (TASR) – Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období.

Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

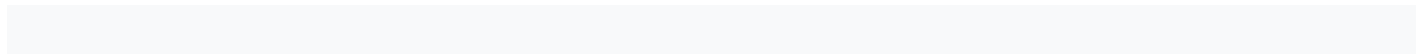
„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov **Tatiana Lopúchová** počas výstavy Gastra & Kulinária, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všimnúť,“ uviedla **Lopúchová**. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Pekársky sektor dokážu zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa **Lopúchová**.

Krach viacerých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. „Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode,“ uviedla **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**. Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku

je to šesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka. Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov - diskusné fórum čitateľov

Ilustračná snímka.



Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: teraz.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Potrebuju však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

Nitra 6. novembra (TASR) – Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebuju však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými. „Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala **predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová** počas výstavy Gastra & Kulinária, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre. Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všimnúť,“ uviedla **Lopúchová**. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Pekársky sektor dokáže zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa **Lopúchová**. Krach viacerých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. „Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode,“ uviedla **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**. Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to šesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka.

Preferencie
politických
strán



TERAZ.SK

Streda 6. november 2019 Medzinárodný deň ochrany Meniny má Benáta

Milan
Rastislav
Štefánik
100 rokov



30. VÝROČIE NEŽNEJ
REVOLÚCIE

ČITAŤ VIAC

< sekcia Ekonomika

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Facebook Twitter Messenger D



Potrebuju však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

Autor: TASR
dnes 15:22

Nitra 6. novembra (TASR) – Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebuju však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absenteje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová počas výstavy Gastra & Kulinária, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všimnúť,“ uviedla Lopúchová. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Pekársky sektor dokáže zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa Lopúchová.

Krach vlacných pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidi ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. „Bazet nárastu nie slovenských výrobkov v rámci exportu,“ Matru, noviny nie.

Súhlasím s použitím cookies na TERAZ.SK, ktoré využívame na zlepšenie služieb v súlade s Pravidlami ochrany osobných údajov a Podmienkami používania.

Súhlasím

Viac info »

Najčítanejšie

6h 24h 7d

1. Železničná spoločnosť kvôli nedostatku ružňovodičov odrieka vlaky
2. NAŽIVO: Briefing prezidentky FS Lenky Wittenbergerovej
3. Vláda: Banky majú ďalej platiť odvod, od budúceho roka sa zdvojnásobi
4. Bankový odvod sa má od budúceho roka zvýšiť
5. DOPRAVCOVIA: Namiesto znižovania veku vodičov treba zlepšiť podmienky
6. L. Kamenický: Bankový odvod prešiel na rokovani vlády jednomyseľne
7. Odborári rekovali so Socialistami.sk o zlepšení podmienok pracujúcich

Partner sekcie



TRANSPETROL

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: [openiazoch.zoznam.sk](#)

Strana:

Originál: [URL](#)

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období.

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent.

Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala [predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová](#) počas výstavy Gastra & Kulinária, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všimnúť,“ uviedla [Lopúchová](#). Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Pekársky sektor dokáže zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa [Lopúchová](#).

Krach viacerých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). „Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode,“ uviedla [ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná](#). Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to šesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka.

365 každý bank

lauč sa poriť aj miňaf naraz!

poplatené: 1,80 €

cem sporif

Automatické zaokruhl'ovanie platieb s najlepšou bankou na sporenie

Viac o Systéni nájdeš na [www.365.bank/systenie](#)

Urodenie 3,65 % ročne

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Pridajte názor [Odpovedať 0](#)

dnes 15:31 • **Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období.**

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, viani tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách.“ skonštatovala predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovníarov Tatiana Lopuchová počas výstavy Gastra & Kulinaría, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všimnúť,“ uviedla Lopuchová. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Pekársky sektor dokáže zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnuť dohody s obchodníkmi o premenitelných zvyšujúcich sa nákladoch do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa Lopuchová.

Kráč viacercých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. „Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o negrimovaných podmienkach v obchoe,“ uviedla ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná. Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to šesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme ísť až na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka.

Zdroj:

+tasr+

Najplatenšie platby Teraz Od viera 7 dni

- Takto má vyzerat správa financií v roku 2019: Slovenská platforma Futura prináša riešenia, ktoré sa vám budú páčiť
- Sociálna poisťovňa upozorňuje na fatálne vymáhacie dlhá
- Tri banky zvyšujú poplatky
- Bardeljovská spoločnosť V + S Welding plánuje postaviť novú výrobnú halu, od štátu žiada 1,1 mil. eur
- Viete čo je to investícia?
- Slovenský malobchod sa ani po lete nezotavil
- Nerovnica by mohla skončiť s odmietaním spoločného systému ochrany víkádov
- Smer-SD chce zvýšiť v buducnom roku bankový odvod
- Zisk ruského ropného koncernu Rosneft v 3. kvartáli vzrástol
- Slovenskí pekári votajú po návrate lokálnych potravín

Pracovné ponuky [Viac >](#)

- Administratívna - odbornosť PRD - BMO S.R.O., Bratislava
- Masážistka geriatra - Jazyková škola Bratislava
- Finančný kontrolór - Kancelária GNP Slovensko S.R.O., Bratislava, Praha, Poprad

Zdieľať na Facebooku

Pridajte názor

<> **ODPORÚČAME**

Banky

Tri banky zvyšujú poplatky

Komedijs

Dr. Skaza: Tlač peňazi nie je univerzálnym liekom na recesiú

Kosmids

Na Wall Street je to dnes iracionálne, ale rovnako nerozumne sa správa aj zlato

Vysetrenie.sk CZ

Tieto potraviny by ste pred prípravou nemali umývať. Môže to dopadnúť veľmi zle

Feminizácia.sk CZ

Muži v tomto znamení sú najlepší milenci: Priťahujú ich ženy, ktoré nečakajú len na mužskú iniciatívu...

Pospelenie

Takto má vyzerat správa financií v roku 2019: Slovenská platforma Futura prináša riešenia, ktoré sa...

Táto stránka využíva cookies a iné technológie sledovania na rozlíšenie jednotlivých počítačov, na individuálne nastavenie služieb, analytické a štatistické účely aj na prispôbenie zobrazenia obsahu a reklamy. Táto stránka môže obsahovať aj cookies tretích strán. Ak budete pokračovať v používaní stránky, predpokladáme, že Vám vyhovuje aktuálne nastavenie, ktoré však môžete kedykoľvek zmeniť. [Viac informácií o spracovaní údajov na stránke.](#)

POKRAČOVAŤ

Dátum: 06.11.2019
Zdroj: retailmagazin.sk
Strana:
Originál: [URL](#)

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pulloch je nízky a požadujú jeho zvýšenie.

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v maloobchodnej sieti nachádzal nad hranicou 50 percent pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 percenta. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medzироčný nárast,“ uviedla **Tatiana Lopúchová**, predsedkyňa **Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov** pri príležitosti otvorenia výstavy na Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre.

Konferencia sa uskutočnila v expozícii Pekársky dvor.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pulloch so slovenským pôvodom.

„Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomína **T. Lopúchová**. Na margo toho zároveň pripomína, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Spravidlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ dodáva **T. Lopúchová**.

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pulloch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej **únie pekárov** a cukrárov z organizácie UIBC.

„Podporovať domácich výrobcov **chleba** a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych **potravín** považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal **José Mariá Fernández del Vallado**, generálny sekretár UIBC.

Zdroj: **Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov**

[Obchodník](#)
[Produkt](#)
[Spotrebiteľ](#)
[Logistika](#)
[Zahraničie](#)
[Šajl](#)

Hľadať...

Jedlo je pomoc.

Kupujte výrobky Z lásky k tradícii a my z každého z nich prispejeme 10 centmi na nákup vozidiel terénnych sociálnych služieb Slovenského Červeného kríža.

Aktuálne

Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín vysokej kvality

Uverejnené: streda, 30. november 2019

[Lac](#)
[Twitter](#)
[Facebook](#)
[Share](#)

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie.

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v maloobchodnej sieti nachádzal nad hranicou 50 percent pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 percenta. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemnej medzročný nárast,“ uviedla Tatiana Lopúchová, predsedkyňa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov pri príležitosti otvorenia výstavy na Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre. Konferencia sa uskutočnila v expozícii Pekársky dvor.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom.

„Inováciu ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcu ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomína T. Lopúchová. Na margo toho zároveň pripomína, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Spravidlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ dodáva T. Lopúchová.

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými refazcami vidí ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viaceré opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej únie pekárov a cukrárov z organizácie UIBC.

„Podporovať domácich výrobcov chleba a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych potravín považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal José Mariá Fernández del Vallado, generálny sekretár UIBC.

Zdroj: Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov

AKTUÁLNE

[SORTIMENTNÉ NOVINKY](#)
[VÝVOJ TRHU](#)
[PODJIATIA, POZVÁNKY](#)
[ROZHOVOR MESIACA](#)
[KOMENTÁRE](#)
[PERSONÁLNE ZMENY](#)
[VŠIMLI SME SI](#)

[f](#)
[s](#)
[t](#)
[v](#)

NEWSLETTER RETAIL INFO

zaregistrovať sa teraz

THE SPOTLIGHT IS ON YOU

FRUIT LOGISTICA

5/17 FEB 2020

VIDEO

Retail Summit 2019 v 100 sekundách

ZOBRAZIŤ VIAC VIDEO

PODCAST

Ako najlepšie zužitkovať obmedzenie maloobchodných a distribučných spoločností?

0:00 / 7:10

PARTNERSKÉ MÉDIÁ

Späť

Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín

33/97

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: denniks.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa **Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov (SZPCC) Tatiana Lopúchová**.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom.

„Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula **Tatiana Lopúchová**.

Predsedkyňa **SZPCC** zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Spravidlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela **Lopúchová**.

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch.

„Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska.

Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej **únie pekárov** a cukrárov z organizácie UIBC. „Podporovať domácich výrobcov **chleba** a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych **potravín** považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.

— SITA

(Zdroj: pixabay.com)

Pekári žiadajú návrat lokálnych potravín a viac domácich výrobkov na pultoch obchodov

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: webnoviny.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu.

Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie. „Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov (SZPCC) Tatiana Lopúchová.

Štandardy vysokej kvality

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom.

„Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula Tatiana Lopúchová

Predsedkyňa SZPCC zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela Lopúchová.

Najstaršie remeslo na Slovensku

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Za jednu zo svojich priorít taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch.

„Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej únie pekárov a cukrárov z organizácie UIBC.

„Podporovať domácich výrobcov chleba a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych potravín považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.

Zdieľať

Foto: SITA/Martin Havran

naš **Vidiek**

MENU POTRAVINÁRSTVO POĽNOHOSPODÁRSTVO LESY, LESNÍCTVO ŽIVOTNÉ PROSTREDIE ZAUJÍMAVOSTI PR

Pekári žiadajú návrat lokálnych potravín a viac domácich výrobkov na pultoch obchodov

06. 11. 2019 | 15:46 | Slovensko | Potravinárstvo



Foto: SITA/Martin Havran



Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie. „Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov (SZPCC) Tatiana Lopúchová.

Štandardy vysokej kvality

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom.

„Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné a sú šikovne využiteľné a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika.“

NAJČÍTANEJŠIE — 3 dni | týždeň | mesiac

- 1 | Slovenské alebo podstielkové vajcia? Oboje naraz mať nemôžeme
- 2 | Pellegrini s Matečnou zvažujú odpustenie povinného odvodu pre Lesy SR, milióny eur majú využiť inde
- 3 | Zamestnanci Potravinárka žiadajú o garančné dávky, ale chýba im potvrdenie od zamestnávateľa
- 4 | Nešťatní majitelia lesov by mohli dostať pomoc od vlády, financie majú zmierniť dopady kalamít
- 5 | Karlova Ves reaguje na klimatické zmeny, investovala do nových stromov a kríkov
- 6 | Milovníci slovenského vína sa môžu tešiť, vinári očakávajú mimoriadne kvalitný ročník
- 7 | Školy vysadia jablone a hrušky, predídu tak zániku starých a krajových odrôd

POSLEDNÉ PRÍSPEVKY

- 15:46 | [Pekári žiadajú návrat lokálnych potravín a viac domácich výrobkov na pultoch obchodov](#)
- 15:26 | [Petíciu za zastavenie lovu vlka podpísali desaťtisíce ľudí, poľovníci už zastrelili alfa samca](#)
- 10:52 | [Nové stredisko Európskej komisie bude sledovať trhy s vínom, má priniesť väčšiu transparentnosť](#)

PARTNERI PORTÁLU



Vážime si vaše súkromie

SITA Slovenská tlačová agentúra a.s. a jeho partneri využívajú technológiu cookies a spracúvajú osobné údaje ako napríklad IP adresy a cookie identifikátory na účely zaznamenávania informácií o Vašich záujmoch a zobrazení reklamách, aby Vám mohli ponúknuť relevantnejší obsah alebo reklamu, ďalej na meranie výkonnosti obsahu či ďalšiu analýzu. Svoj súhlas na uvedené účely udelíte kliknutím na "Súhlasím", svoj súhlas môžete kedykoľvek zmeniť na tejto stránke.

poskytuje ETARGET SE

Zoznam účelov

Zoznam prijímateľov

Súhlasím



Detaily

Späť

Ministerstvo vs. obchodníci: Voľba o cenu čerstvých rožkov

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: cas.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

ivš

Teplé a čerstvé pečivo za menej? Od budúceho roku začne platiť pre niektoré potraviny znížená daň z pridanej hodnoty. Na desať percent klesne, okrem iného, aj zdanenie bežného rožka.

Pekári však neustále zdôrazňujú, že im rastú náklady. Naopak, rezort pôdohospodárstva vidí problém vo vysokej marži obchodníkov, ktorá bráni tomu, aby ceny klesli. Ak by sa vraj uskomnili, mohli by ľudia platiť za túto potravinu menej. Ako sa budú vyvíjať ceny podľa odborníkov? Vďaka legislatívnej zmene z dielne SNS klesá daň na niektoré potraviny z 20 na 10%. Zníženie sa od budúceho roka dotkne aj čerstvého pečiva s hmotnosťou 40 až 50 gramov, teda aj bežných rožkov.

Podľa rezortu pôdohospodárstva je tak priestor na pokles ceny tejto základnej potraviny. „Najväčším problémom je, že obchodníci dlhodobo odmietajú zaplatiť za pekárenské výrobky férové ceny. Ak je výrobná cena jedného rožka 4 centy, obchodník zaplatí pekárovi 4,1 centa a predá ho za 8 centov, svedčí to o neférovom rozdelení marže,“ upozorňuje Daniel Hrežík z ministerstva pôdohospodárstva. Ako doplnil, o tom, čo urobia ceny, rozhodne prístup obchodníkov. „Agrorezort robí systémové opatrenia, ale v trhovej ekonomike nemôže vstupovať do cenotvorby,“ dodal Hrežík.

DPH len stlmí rast

Eva Sadovská, analytička WOOD & Company

Dôvodmi rastu cien pekárenských výrobkov v obchodoch môžu byť vyššia minimálna mzda, príplatky za prácu v noci, cez víkend či počas sviatkov. Pre pekárenskú výrobu je ale dôležitá úroda a ceny vybraných agrokomodít na trhoch. Nemaľú rolu zohrávajú aj ceny energií. Tlmiť rast cien do určitej miery by mohla nižšia DPH vzťahujúca sa na ich výrobky. Nižšia DPH ale nemusí znamenať pokles ceny, skôr môže tlmieť, resp. o niečo spomaliť nárast cien.

Vstupné náklady sa zvyšujú

Tatiana Lopúchová, predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov

Odmietame dohady o tom, že ceny rožkov by mali klesnúť. Práve naopak, vstupné náklady na výrobu sa neustále zvyšujú. Vo veľkej miere rastú nielen ceny surovín, no v najväčšej miere rastú mzdové náklady, pre každoročný rast minimálnej mzdy a zavedenie osobných príplatkov v máji 2018 a máji 2019. Práve tieto osobné príplatky sú naviazané na rast minimálnej mzdy a v pekárňach je až 81% pracovného fondu zaťažených zákonnými príplatkami. DPH

má na finálnu cenu pekárenských výrobkov zanedbateľný vplyv. Preto v dôsledku nižšej DPH nepredpokladáme, že cena rožkov klesne. Práve naopak, pre vyššie spomenuté dôvody budú pekári aj naďalej tvrdo rokovať o navýšení odbytových cien, ktoré očakávame, že sa premietnu aj do pultových cien.

Toto je za pokles ceny

1. Zníženia DPH

- zníženie DPH z 20 na 10 % na čtvrté pečivo od 40 do 50 gramov začne platiť od budúceho roku

2. Opatrenia štátu

- systémové opatrenia rezortu pôdohospodárstva (skrátaná lehota splatnosti faktúr, zákaz nakupovať pod výrobné náklady, zastavenie nekalých praktík)

3. Konkurencia

- ak by bol výrazný rozdiel v cene medzi obchodmi, zákazníci by mohli nakupovať u toho, kto má pečivo lacnejšie

Čo bráni zníženiu

1. Vyššie náklady na zamestnanca

- producentom vzrástli výdavky pre zvýšenie minimálnej mzdy a rôznych príplatkov

2. Drahšie energie

- ceny za elektrickú energiu, ale aj plyn a ďalšie, sa zvyšujú

3. Drahšie suroviny

- ceny za suroviny potrebné na výrobu rožkov rastú

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: hlavne.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov **Tatiana Lopúchová** počas výstavy Gastra & Kulinária, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všímať,“ uviedla **Lopúchová**. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Pekársky sektor dokážu zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa **Lopúchová**.

Krach viacerých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. „Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode,“ uviedla **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**.

Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to šesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka.



Domáce

Regióny

Ekonomika

Sport

Zahraničie

Koktail

čalamáda

RADOŠŤ OTVORIŤ

zaujalo nás



JEDNOU VETOU

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

PEKÁRI CHCÚ ZVÝŠIŤ SVOJ PODIEL NA DOMÁCOM TRHU AJ INOVÁCIOU PRODUKTOV

Róhnan Ľetáka | 6. novembra 2019 | TASR | Ekonomika



Ilustračné foto
TASR

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovníarov Tatiana Lopúchová počas výstavy Gastra & Kulindéria, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre.

Na nedostatky v rezorte pôdohospodárstva a PPA poukazujú podľa SaS MF SR aj NIKÚ

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všimnúť,“ uviedla Lopúchová. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Pekársky sektor dokáže zachrániť spravodlivé miera, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady s dosiahnutím dohodou s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa Lopúchová.

Rada agropotravinárskych samospráv rokuje s politickými stranami

Kriach viacerých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerneho boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. „Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viaceré opatrenia. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode,“ uviedla ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná.

Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to šesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka.



ZDIELAJ

f Facebook

t Twitter

g+ Google+

in LinkedIn

Značky

NAČÍTANEJŠIE ČLÁNKY

24 hod 3 dni 7 dni

NAKA zadržala lekárku, ktorá preberala úplatok

6. novembra 2019

FOTO: Narodeniny alebo Vianoce? Moderátor Juraško sa vybral na nákupy

6. novembra 2019

KOZ SR rokovať so Socialistami.sk o zlepšení podmienok pracujúcich

5. novembra 2019

Rodné čísla by mali nahradiť identifikátory fyzických osôb, odobrila vláda

6. novembra 2019

L.D. Nicholsonová: Tieto voľby do NR SR budú najdôležitejšie v histórii Slovenska

6. novembra 2019

Nebezpečného muža, ktorý dobodol v Banskej Bystrici ženu, zadržali

5. novembra 2019

Zoznam omamných a psychotropných látok sa upraví, zmenu schválila prezidentka

5. novembra 2019

Ta, či je Cvik príslušník SIS, vedia orgány činné v trestnom konaní, tvrdí Šanta

6. novembra 2019

TIP NA ČLÁNOK!

POŠLITE NÁM SVOJ TIP!

Máte zaujímavý tip na článok, fotografiu alebo video? Dajte nám vedieť!

CHCEM POSLAŤ TIP

PRIDAJ SA K NÁM!

HĽADÁME REDAKTOROV!

- Bavi ťa spravodajstvo?
- Rád hľadáš nové témy?
- Čakáš na príležitosť?

CHCEM POSLAŤ CV

Hlavne.sk Newsletter

Najdôležitejšie správy týždňa priamo do Vašej emailovej schránky.

Email*

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: banky.sk

Strana:

Originál: URL

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou.

Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie. „Naposlady sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov (SZPCC) **Tatiana Lopúchová**.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula **Tatiana Lopúchová**.

Predsedkyňa SZPCC zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela **Lopúchová**.

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR **Gabriela Matečná**.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej únie pekárov a cukrárov z organizácie UIBC. „Podporovať domácich výrobcov chleba a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych potravín považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.

Zdroj: SITA, Foto: Sarah Pflug, Burst.shopify.com

TV program.sk

poistovne.sk

vianoce.sk

kupele.sk

BANKY.sk

bojíte sa o peniazech

RODINA ADDAMSOVCOV

SO SLOVENSKÝM DABINGOM

V KINÁCH

OD 31. OKTÓBRA

Najlepšie úroky na sporeni

Zoznam bánk

Kódy bánk

Poradíme

Porovnanie

Investovanie

Hypotéky

Úvery

Kalkulačky

vyhľadávania

Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín

06.11.2019 (15:45)

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov.

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pufoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie. „Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlnajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov (SZPCC) Tatiana Lopúchová.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pufoch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula Tatiana Lopúchová.

J&T BANKA

Dlhopis JTEF IX 5,20/2026 s pevným úrokovým výnosom 5,2 % p. a.

viac o dlhopise

Predsedkyňa SZPCC zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravidlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela Lopúchová.

Kráč pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými refazcami vidí ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Za jednu zo svojich priorit taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pufoch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátli lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na retriarskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárenských združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej únie pekárov a cukrárov z organizácie UIBC. „Podporovať domácich výrobcov chleba a pečiva je veľmi dôležité a akokoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych potravín považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.

Zdroj: SITA, Foto: Sarah Pflug, Burst.shopify.com

Like

Disputatio sing for & se hwa venenno dno tlen

Tweet

Odporúčame

Najčítanejšie články

Najlacnejšie výbery z bankomátov v za...

Ako dlho trvá prevoz cez internet ban...

Najväčší škodca majiteľu je oheň. Nepo...

Allianz je najcennejšou poisťovňou z...

Na kvety pre zosnulých minime viac, ...

Odporúčame

Zlavy v bankách

Zmeny v sadzboch poplatkov

Archív správ

Kurzový listok

Potrebuje poradit?

Bežné úchy

Hypotéky

Úvery a pôžičky

Sporenie

Investovanie

Platobné karty

Internet a mobilní bankíng

2. dôchodkový pilier

Potrebuje zašikovať kartu?

Rady odborníka k úverom

Rady odborníka k hypotékam

Rady odborníka k sporeníu

Anketa

Ako je to s vašou hypotékou?

Využil som nižšie úroky a refinancoval som už

Uvažujem o refinancovaní v blízkej dobe

92x

Neoplatí sa mi refinancovať, môj úrok je nízky

Z rôznych dôvodov refinancovať nechcem

77x

Nemám hypotéku

122x

Počet hlasujúcich: 494

Archív ankiet

Top 10 - Banky

Tatra banka, a. s.

Slovenská sporiteľňa, a. s.

Československá obchodná ban...

Všeobecná úverová banka, a. s.

Poštová banka, a. s.

Príma banka Slovensko, a. s.

OTP Banka Slovensko, a. s.

Prvá stavebná sporiteľňa, a...

Raiffeisen BANK (Tatra bank...

Privatbanka, a. s.

zobraziť všetky banky

Banky.sk používa cookies na zabezpečenie najlepšieho zážitku z našej webovej stránky

OK

Späť

Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín

41/97

Dátum: 06.11.2019
Zdroj: poistovne.sk
Strana:
Originál: [URL](#)

06.11.2019 (16:30)

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou.

Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pulloch je nízky a požadujú jeho zvýšenie. „Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov \(SZPCC\)](#) [Tatiana Lopúchová](#).

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pulloch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula [Tatiana Lopúchová](#).

Predsedkyňa [SZPCC](#) zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela [Lopúchová](#).

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Za jednu zo svojich priorít taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pulloch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila [ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná](#).

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej [únie pekárov](#) a cukrárov z organizácie UIBC. „Podporovať domácich výrobcov [chleba](#) a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych [potravín](#) považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado. Zdroj: SITA, Foto: Sarah Pflug, Burst.shopify.com

Presadiť sa na pulloch obchodov popri zahraničnej konkurencii je pre slovenských potravínárov stále problém

Dátum: 06.11.2019
Zdroj: Rádio Slovensko
Strana: 5
Originál:

Michal KATUŠKA, moderátor

Presadiť sa na pulloch obchodov popri zahraničnej konkurencii je pre slovenských potravínárov stále problém. Hoci vlni sa podiel

slovenských výrobkov v obchodoch mierne zvýšil, stále sa hýbe len okolo hranice štyridsiatich percent. Odborníci sa zhodujú, že pomôcť môže najmä vzdelávanie spotrebiteľov. Štát nevylučuje ani ďalšie kroky, do úvahy stále prichádza aj snaha opäť presadiť špeciálny odvod pre reťazce.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Zväz pekárov tvrdí, že v slovenských reťazcoch je na pultoch asi 80 % slovenského pečiva, avšak v zahraničných, ktoré pôsobia na Slovensku, je to len asi 50 %. Pokračuje **Tatiana Lopúchová** zo zväzu.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, predsedníčka Zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov

Naozaj sa tam vo veľkom rozširujú dopeky pekárenského sortimentu. Sú to trendy, zákazník si to vyžaduje. Ja stále vravím, nebavme sa o tom, že je to mrazené, alebo čerstvé, ale je to zo Slovenska, alebo je to zo zahraničia.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Ťažkosti presadiť sa na pultoch obchodov popri zahraničnej konkurencii majú aj ďalší potravinári. **Slovenská aliancia moderného obchodu** tvrdí, že problémom je ich nízka konkurencieschopnosť. Citujeme z písomného stanoviska.

osoba, stanovisko Slovenskej aliancie moderného obchodu

Najväčším problémom potravinárov na Slovensku, žiaľ, je, že dlhodobo dostávajú najnižšiu podporu od štátov z krajín V4.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Potravinárom by podľa ministerky pôdohospodárstva **Gabriely Matečnej** už čoskoro mali pomôcť nové dotácie.

Gabriela MATEČNÁ, ministerka pôdohospodárstva /SNS/

Potravinárska zelená nafta, aby sme vylepšili nákladové položky pre potravinárov.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Gabriela Matečná nevylučuje ani návrat k úvahám o odvode pre reťazce. Hovorí, že obchodné reťazce na Slovensku majú z obratu 6 až 7 % zisk a inde na svete sa to pohybuje od jedného do dvoch percent.

Gabriela MATEČNÁ, ministerka pôdohospodárstva /SNS/

Našou snahou je buď, aby sa spamätali obchodné reťazce, alebo, ak sa to neudeje, máme zákon o cenách a počkáme, možnože polrok a znova sa vrátíme k tej otázke o odvode z obchodných reťazcov.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Podľa **Slovenskej aliancie moderného obchodu** sú marže obchodníkov nižšie, odvod pre reťazce odmieta. Citujeme zo stanoviska.

osoba, stanovisko Slovenskej aliancie moderného obchodu

Priemerná hrubá aj zisková marža obchodníkov je nižšia, ako je priemer v slovenskej ekonomike. Považujeme za absurdné hovoriť o znovuzavedení dane na potraviny vo forme osobitného odvodu po tom, ako sa preukázalo, že to je v rozpore s európskym právom.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Účinnosť zákona o špeciálnom odvode pre reťazce eurokomisia pozastavila na jar tohto roka. Jana Obrancová, RTVS.

Presadiť sa v potravinárstve je pre slovenské firmy ťažké

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: Rádio Regina

Strana: 1

Originál:

Lenka BODOVÁ, redaktorka

Presadiť sa na pultoch obchodov popri zahraničnej konkurencii je pre slovenských potravinárov stále problémom. Hoci vlni sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch mierne zvýšil, stále sa hýbe len na úrovni štyridsiatich percent. Odborníci sa zhodujú, že pomôcť môže najmä vzdelávanie spotrebiteľov. Štát nevylučuje ani ďalšie kroky. Do úvahy pripadá aj snaha opäť presadiť špeciálny odvod pre reťazce.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Zväz pekárov tvrdí, že v slovenských reťazcoch je na pultoch asi 80 % slovenského pečiva, avšak v zahraničných, ktoré pôsobia na Slovensku je to len asi 50 %. Pokračuje **Tatiana Lopúchová** zo Zväzu.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, predsedníčka Zväzu pekárov, cukrárov a cestovínárov

Naozaj sa tam vo veľkom rozširujú dopeký pekárenského sortimentu. Sú to trendy. Zákazník si to vyžaduje. Ja stále vravím, nebavme o tom, že je to mrazené alebo čerstvé, ale je to zo Slovenska alebo je to zo zahraničia.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Ťažkosť presadiť sa na pultoch obchodov popri zahraničnej konkurencii majú aj ďalší potravinári. **Slovenská aliancia moderného obchodu** tvrdí, že problémom je ich nízka konkurencieschopnosť. Citujeme z písomného stanoviska.

Slovenská aliancia moderného obchodu, písomné stanovisko

Najväčším problémom potravinárov na Slovensku žiaľ je, že dlhodobo dostávajú najnižšiu podporu od štátu z krajín V4.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Potravinárom by podľa ministerky pôdohospodárstva **Gabriely Matečnej** už čoskoro mali pomôcť nové dotácie.

Gabriela MATEČNÁ, ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR /nom. SNS/

Potravinárska zelená nafta, aby sme vylepšili nákladové položky pre potravinárov.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Gabriela Matečná nevylučuje ani návrat k úvahám o odvode pre reťazce. Hovorí, že obchodné reťazce na Slovensku majú z obrátu 6-7 % zisk a inde na svete sa to pohybuje od jedného do dvoch percent.

Gabriela MATEČNÁ, ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR /nom. SNS/

Našou snahou je buď aby sa spamätali obchodné reťazce alebo ak sa to neudeje, máme zákon o /nesrozumiteľné/, počkáme možno pol rok a znova sa vrátíme k tej otázke o odvode z obchodných reťazcov.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Podľa **Slovenskej aliance moderného obchodu** sú marže obchodníkov nižšie. Odvod pre reťazce odmieta. Citujeme zo stanoviska.

Slovenská aliancia moderného obchodu, písomné stanovisko

Priemerná hrubá aj zisková marža obchodníkov je nižšia ako je priemer v slovenskej ekonomike. Považujeme za absurdné hovoriť o znovuzavedení dane na potraviny vo forme osobitného odvodu potom, ako sa preukázalo, že to je v rozpore s európskym právom.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Účinnosť zákona o špeciálnom odvode pre reťazce eurokomisia pozastavila na jar tohto roka. Jana Obrancová, RTVS.

Svetová únia pekárov tvrdí, že Slovensko je vzorom aj pre iné štáty

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: polnoinfo.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Prioritou pekárskoho sektora je najmä návrat k tradícii, čerstvosti, lokálnemu pôvodu a vysokej kvalite. Zástupcovia sektora sa na tom zhodli aj na spoločnom medzinárodnom stretnutí na výstave Gastra a Kulinária, ktorá dnes (6. novembra) začala v Nitre.

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 percent pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 percenta. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla **predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová**.

Sektor trápí najmä to, že zatiaľ čo v reťazcoch so slovenskými majiteľmi pekárske výrobky zo Slovenska dostávajú priestor okolo 70-80 percent, v obchodoch patriacich pod zahraničné siete je to len asi 40-50 percent.

„Vo veľkom sa tam rozširujú dopeký pekárenského sortimentu. Je to trend, zákazník si to vyžaduje, ale ja stále hovorím, nebavme sa o tom, či je to mrazené alebo čerstvé, ale bavme sa o tom, či je to slovenské alebo je to zo zahraničia,“ dodala **Lopúchová**.

Podľa nej mrazené pečivo určené na dopeký vyrábajú aj slovenskí producenti, avšak v zahraničných reťazcoch stále prevláda dovoz týchto výrobkov. Reťazce sa bránia, že cenotvorbu ovplyvňuje veľa faktorov a naši potravinári, vrátane pekárov, sú znevýhodnení pre nízke podpory zo strany štátu.

„Opatrenie, ktoré ministerstvo pripravuje, je potravinárska zelená nafta. Už sme dali zelenú naftu poľnohospodárom, ktorá je notifikovaná v Bruseli a snažíme sa, aby sme vylepšili nákladové položky aj pre potravinárov,“ uviedla ministerka **Gabriela Matečná**. Opatrenie by malo vstúpiť do platnosti v najbližších mesiacoch.

Pekári sa chcú čo najviac priblížiť domácim zákazníkom

„Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika. Robíme aktivity aj na medzinárodnej úrovni, stretávame sa, vymieňame si skúsenosti, hovoríme si, ako v zahraničí fungujú na legislatívnej a technickej úrovni, rovnako o uhlíkovej stope – to sú všetko veľké problémy, a pokiaľ si nebudeme vymieňať skúsenosti, tak by sme asi zaspali. Takže potrebujeme pracovať aj na medzinárodnej úrovni,“ vysvetlila **Tatiana Lopúchová**.

Na výstave Gastra a Kulinária sa slovenskí pekári stretli aj s kolegami zo združení z Maďarska, Rumunska, Českej republiky a Poľska. Pozvanie prijali aj zástupcovia Svetovej **únie pekárov** a cukrárov z organizácie UIBC.

„Podporovať domácich výrobcov **chleba** a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych **potravín** považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal generálny riaditeľ Svetovej **únie pekárov** José Mariá Fernández del Vallado.

Ceny sa nedajú tlačiť nadol donekonečna

Pekári sa naprieč Európou zhodujú, že dôležitá je najmä vzdelávanie spotrebiteľov.

„Čo sa týka spotrebiteľov, treba sa ich pýtať – chcete unifikovaný výrobok dopravený z veľkej diaľky, ktorý má uhlíkovú stopu a ani neviete, kam vaše peniaze idú, alebo chcete široký sortiment čerstvých výrobkov?“ uviedol del Vallado.

Potrebu vzdelávania spotrebiteľov potvrdilo aj ministerstvo.

„Treba si uvedomiť, že ak sa cena dodávaných výrobkov tlačí smerom nadol, hrozí tu riziko, že výrobcovia sa budú snažiť udržať sa aj za cenu nižšej kvality. Práve tie lokálne potraviny, ktoré sú a ktoré sa uchovávaly v menších remeselných prevádzkach, sú vyššej kvality, s prírodnými surovinami. Spotrebiteľ tiež si musí uvedomiť, že ak chcem kvalitnú potravinu, budem musieť zaplatiť za ňu viac. Myslím si však, že na Slovensku sú pekárske výrobky stále lacnejšie ako v okolitých krajinách,“ dodala G. Matečná.

Autor článku: Ivana Kaliská

Zdroj obrázku: poľnoinfo.sk – výstava Gastra 2019

BIZNIS NAŠICH KLIENTOV POZNÁME DO DETAILU

Aj k vášmu biznisu sme blízko

ZISTIŤ VIAC

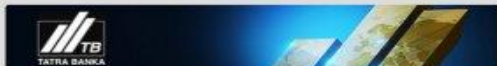
Kategórie

polnoinfo.sk
aktuálny pohľad na agrosektor

Streda, 06. novembra 2019
Meniny má Benáta

POISŤUJEME TO, ČO VÁS ŽIVÍ

Agra poisťovňa **AP**
Dobrá poisťovňa. Najlepší poisťovník.
Bezpečnosť a spoľahlivosť. Najvyššia kvalita. Najlepší servis. Najlepší. Najlepší.



ČLÁNOK DŇA | FOTOGALÉRIA | ZODKOVÁ

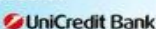
Svetová únia pekárov tvrdí, že Slovensko je vzorom aj pre iné štáty

6. novembra 2019 • Komentáre: 0 • Zobrazení: 1



Bankové služby pre poľnohospodárov

Váš partner pre komplexné financovanie



Nový stálek od Manitou
Teleskopický manipulátor môže byť aj kľbový

Prioritou pekárského sektora je najmä návrat k tradícii, čerstvosti, lokálnemu pôvodu a vysokej kvalite. Zástupcovia sektora sa na tom zhodli aj na spoločnom medzinárodnom stretnutí na výstave Gastra a Kulinária, ktorá dnes (6. novembra) začala v Nitre.

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 percent pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na

Hľadajte články

finančné
riešenia
pre farmy

pb
finančné služby

Najčítanejšie články

Za 24 hodín Za 7 dní

VÚB: Byť tými, ktorí pomáhajú zhmotňovať Vaše sny v skutočnosť
Počet zobrazení: 184

slovenský roľník často stále iba hospodári, nenaučil sa podnikat
Počet zobrazení: 182

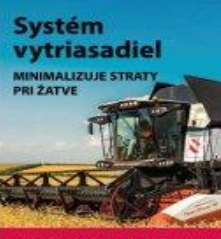
The New York Times: Oligarchovia a populisti doja z EU milióny eur na dotáciách
Počet zobrazení: 113

Zoznam 168 katastrálnych území, v ktorých budú realizované pozemkové úpravy
Počet zobrazení: 82

Podomácky vyrobené traktory musia prejsť kontrolou
Počet zobrazení: 73

Pridať na web stránku

Kom Agrotech **ZISTIŤ VIAC**



Kalendár podujatí

Streda
November 2019

6

P	U	S	Š	P	S	N
29	30	31	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9

Najbližšie podujatia

05 NOV Konferencia "O budúcnosti poľnohospodárstva"

07 NOV Agroprogress 2019

12 NOV AGRITECHNICA 2019

agropoistenie.sk

Poistite si založenie novej úrody

Aktuálna predpoveď počasia

Slovensko (Meteo.sk)

Streda 13°/4°

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: zivotpo.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Nitra 6. novembra (TASR) – Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov **Tatiana Lopúchová** počas výstavy Gastra & Kulinária, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všímať,“ uviedla **Lopúchová**. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Pekársky sektor dokáže zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa **Lopúchová**.

Krach viacerých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. „Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode,“ uviedla **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**. Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to šesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka.

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

Vedúci vydania:

predpoludním: L. Motúzová, tel.: 0905 249 477

popoludní: M. Ďuricová, tel.: 59 21 01 66

----- Službukonajúci technik: 0905/505 721

----- INTERNET: <http://www.tasr.sk>

E - mail: domred@tasr.sk, dispecing@tasr.sk

08.00 Mimoriadne zasadnutie Mestského zastupiteľstva mesta Košice Košice, magistrát, veľká zasadačka, prízemie, blok B, Trieda SNP 48/A

Text, Zvuk

08.00 Festival reziliencie 2019 s podtitulom "Managment & HR konferencia trochu inak"

V rámci festivalu sa o 12.30 h uskutoční brífing so slovenskou olympioničkou Anastasiou Kuzminovou.

Senec, hotel Lake Resort, Slnčné jazera-Sever

08.45 Odborná konferencia o informačnej bezpečnosti Judgment Day Na konferencii, ktorú organizuje spoločnosť Tempest, sa zúčastnia

zahraniční a domáci experti na témy umelá inteligencia a jej úloha v

kybernetickom zločine a obrane, bezpečnosť priemyselných sietí,

bezpečnosť štátu, digitálne hranice alebo fraud manažment. Bratislava, DoubleTree by Hilton, Trnavská cesta 27/A

Text, Zvuk

09.00 NOVEMBER89: Medzinárodný seminár Revolúcia: nežná

x digitálna -

digitálne a sociálne médiá v múzeách 30 rokov po (6. - 7. novembra).

Organizuje ICOM Slovensko.

Bratislava, Bratislavský hrad, Zimná jazdiareň

Text, Zvuk

09.00 Konferencia OZ Via Iuris Výkon štátnej správy starostlivosti o

životné prostredie - vybrané otázky

Banská Bystrica, Štátna vedecká knižnica, Lazovná 9 Text

09.00 TK Štátneho divadla Košice

Téma: Pripravované činoherné premiéry Pygmalion a Václav Košice, historická budova ŠDKE, salónik, Hlavná 58 Text, Video, Zvuk, Foto

09.00 Pojednávanie v kauze televíznych zmieniek, Marian K. Bratislava, Justičný palác, Chorvátska 5
Text, Video, Zvuk, Foto

09.00 Deň otvorených dverí Archeologického ústavu SAV v Nitre a TK riaditeľa archeologického ústavu Mateja Ruttkaya o práci ústavu a o európskom projekte Interreg - Virtuálna archeológia. TK bude o 11.00 h.
Nitra, Akademická 2
Text, Zvuk

09.00 Ukončenie prístavby gynekologicko - pôrodnického oddelenia v Trstenej za účasti predsedníčky ŽSK Eriky Jurinovej a riaditeľky odboru zdravotníctva ŽSK Silvie Pekarčíkovej.
Trstená

Text

09.15 TK mesta Žilina
Téma: Návrh zvýšenia miestnych daní a poplatkov v meste Žilina
Žilina, mestský úrad, Námestie obetí komunizmu 1

09.20 TK strany Sloboda a Solidarita
Téma: Deloitte a štát - drahé, ale nekvalitné povinné jazdy. Na TK bude informovať predseda SaS Richard Sulík, kandidátka strany SaS do volieb 2020 Zuzana Šubová a Jarmila Halgašová.
Bratislava, Liberálny dom, Priemyselná 8

Text, Zvuk

09.30 Konferencia Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory Budúcnosť Európskej únie a postavenie Slovenska a Česka. Na konferencii sa zúčastní bývalý prezident ČR Václav Klaus. Bratislava, hotel Radisson Blu Carlton, Hviezdoslavovo námestie 2
Text, Zvuk

10.00 Gastra & Kulinária - slávnostné otvorenie
Kontraktačno-predajný veľtrh zameraný na trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl bude v dňoch 6. - 9. novembra.
Nitra, výstavisko Agrokomplex

Text

10.00 181. schôdza vlády SR
Bratislava, Úrad vlády SR, Námestie slobody 1

Text, Zvuk

10.00 TK Košice Fashion Week & Summit
European Fashion Accelerator.
Košice, Kasárne - Kulturpark, kaviareň Papa, Kukučínova 2

10.00 Zasadnutie Mestského zastupiteľstva mesta Prešov
Prešov, mestský úrad, zasadacia miestnosť, Jarková 24 Text, Zvuk

11.00 Pietny akt pri príležitosti 75. výročia tragických udalostí, pri ktorých došlo k zavraždeniu Rómov vo Valaskej Belej v rámci projektu Ma bisteren!
Valaská Belá, časť Škrípovo, pri masovom hrobe (stretnutie o 10.30 h
pred obecným úradom)
Text

11.00 Predseda Trnavského samosprávneho kraja Jozef Viskupič slávnostné
otvorí bezbariérový vstup
Senica, Gymnázium Ladislava Novomeského, Dlhá 12

Text

11.00 TK Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Téma: Ako podporiť návrat k lokálnym pekárskym výrobkom
vysokéj
kvality? Na TK bude informovať podpredsedníčka vlády a ministerka
pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, generálny
sekretár Svetovej únie pekárov UIBC José Mariá Fernández del Vallado
a predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov
Tatiana Lopúchová.
Nitra, priestory expozície Pekársky dvor, pavilón M1 Agrokomplexu
Nitra

Text, Zvuk

11.00 TK strany Dobrá voľba
Téma: Ďalšie zlyhanie projektu z EÚ fondov: finančný kolaps podpory
opatrovateľskej služby
Bratislava, Jarošova 1

13.00 TK pri príležitosti podujatia Noc divadiel
Bratislava, Štúdio 12, Jakubovo námestie 12
Text, Video, Zvuk

13.00 TK Slovenskej pneumologickej a ftizeologickej spoločnosti a Spoločnosti alergológie a klinickej imunológie
Témy: Doplatky za inhalačné lieky pacientov s astmou a chronickou
obštrukčnou chorobou pľúc po revízii úhrad stúpnu až 600 - násobne!
Čo to bude podľa odborníkov znamenať pre chronicky chorých ľudí,
ktorí sú na tieto lieky odkázaní? Chronická obštrukčná choroba pľúc
(CHOP) je najčastejším chronickým pľúcnym ochorením a spolu s
astmou bronchiálne predstavuje závažný zdravotný, ekonomický a
spoločenský problém ľudskej populácie. Ide o invalidizujúce až
smrteľné ochorenie.
Bratislava, hotel Crowne Plaza, Hodžovo námestie 2
Text, Zvuk

13.00 Výjazdové zasadnutie Zastupiteľstva Trnavského
samosprávneho kraja
Senica, mestské kultúrne stredisko, Námestie oslobodenia 11/17

Text, Zvuk

13.00 Rokovanie predstaviteľov Asociácie nemocníc Slovenska a Dôvery ZP a následne o 15.30 h bude rokovanie so VŠZP o úprave zmluvných podmienok v súvislosti s dofinancovaním zdravotníctva v sídle VŠZP Bratislava, sídlo Dôvery ZP, sídlo VŠZP

Text

13.30 Program prezidentky SR Zuzany Čaputovej
Prezidentka SR prijme o 14.00 v Prezidentskom paláci v Bratislave riaditeľa Útvary hodnoty za peniaze Štefana Kišša a riaditeľku Implementačnej jednotky Miriamu Letovanec. Ešte pred týmto stretnutím sa prezidentka o 13.30 h na brífingu vyjadrí k schválenej novele zákona o volebnej kampani.
Bratislava, Prezidentský palác

Text, Zvuk

14.00 Regionálna konferencia Združenia kresťanských seniorov Slovenska v spolupráci s Európskou úniou seniorov "30 rokov slobody očami seniorov" bude v dňoch 6. až 8. novembra.
Bratislava, Úrad BSK, Sabinovská 16

Text

17.00 NOVEMBER89: Vernisáž Zuzana Mináčová: Čo mi komunizmus vzal Pod záštitou ministerky kultúry SR Lubice Laššákovvej.
Bratislava, Ministerstvo kultúry SR, Dvorana, Námestie SNP 23
Text, Video, Zvuk, Foto

17.00 NOVEMBER89: "Mojich 30 rokov" od Nežnej revolúcie
Svoje myšlienky nielen o revolučnom období, ale aj po ňom, prečítajú v okne kníhkupectva.
Humenné, kníhkupectvo Na korze, Námestie slobody 2

Správy ekonomického charakteru vydá ekonomická redakcia TASR.

Ik her

Aktualizovaný prehľad udalostí na stredu 6. novembra

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:
Originál:

Vedúci vydania:

predpoludním: L. Motúzová, tel.: 0905 249 477

popoludní: M. Ďuricová, tel.: 59 21 01 66

----- Službukonajúci technik: 0905/505 721

----- INTERNET: <http://www.tasr.sk>

E - mail: domred@tasr.sk, dispecing@tasr.sk

08.00 Mimoriadne zasadnutie Mestského zastupiteľstva mesta Košice Košice, magistrát, veľká zasadačka, prízemie, blok B, Trieda SNP 48/A

Text, Zvuk

08.00 Festival reziliencie 2019 s podtitulom "Managment & HR konferencia trochu inak"

V rámci festivalu sa o 12.30 h uskutoční brífing so slovenskou olympioničkou Anastasiou Kuzminovou.

Senec, hotel Lake Resort, Slnéčné jazerá-Sever

08.45 Odborná konferencia o informačnej bezpečnosti Judgment Day Na konferencii, ktorú organizuje spoločnosť Tempest, sa zúčastnia

zahraniční a domáci experti na témy umelá inteligencia a jej úloha v

kybernetickom zločine a obrane, bezpečnosť priemyselných sietí,

bezpečnosť štátu, digitálne hranice alebo fraud manažment. Bratislava, DoubleTree by Hilton, Trnavská cesta 27/A

Text, Zvuk

09.00 NOVEMBER89: Medzinárodný seminár Revolúcia: nežná

x digitálna -

digitálne a sociálne médiá v múzeách 30 rokov po (6. - 7. novembra).

Organizuje ICOM Slovensko.

Bratislava, Bratislavský hrad, Zimná jazdiareň

09.00 Konferencia OZ Via Iuris Výkon štátnej správy

starostlivosti o

životné prostredie - vybrané otázky

Banská Bystrica, Štátna vedecká knižnica, Lazovná 9 Text

09.00 TK Štátneho divadla Košice

Téma: Pripravované činoherné premiéry Pygmalion a Václav Košice, historická budova ŠDKE, salónik, Hlavná 58 Text, Video, Zvuk, Foto

09.00 Pojednávanie v kauze televíznych zmienek, Marian K. Bratislava, Justičný palác, Chorvátska 5

Text, Zvuk, Foto

09.00 Deň otvorených dverí Archeologického ústavu SAV v Nitre a TK riaditeľa archeologického ústavu Mateja Ruttkaya o práci ústavu a o európskom projekte Interreg - Virtuálna archeológia. TK bude o 11.00 h.

Nitra, Akademická 2

Text, Zvuk

09.00 Ukončenie prístavby gynekologicko - pôrodnického oddelenia v Trstenej za účasti predsedníčky ŽSK Eriky Jurinovej a riaditeľky odboru zdravotníctva ŽSK Silvie Pekarčíkovej.

Trstená

Text

09.15 TK mesta Žilina

Téma: Návrh zvýšenia miestnych daní a poplatkov v meste Žilina

Žilina, mestský úrad, Námestie obetí komunizmu 1

09.20 TK strany Sloboda a Solidarita

Téma: Deloitte a štát - drahé, ale nekvalitné povinné jazdy. Na TK bude informovať predseda SaS Richard Sulík, kandidátka strany SaS do volieb 2020 Zuzana Šubová a Jarmila Halgašová.

Bratislava, Liberálny dom, Priemyselná 8

Text, Zvuk

09.30 Konferencia Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory Budúcnosť Európskej únie a postavenie Slovenska a Česka. Na konferencii sa zúčastní bývalý prezident ČR Václav Klaus. Bratislava, hotel Radisson Blu Carlton, Hviezdoslavovo námestie 2

Text, Zvuk

10.00 Gastra & Kulinária - slávnostné otvorenie

Kontraktačno-predajný veľtrh zameraný na trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl bude v dňoch 6. - 9. novembra.

Nitra, výstavisko Agrokomplex

Text

10.00 181. schôdza vlády SR

Bratislava, Úrad vlády SR, Námestie slobody 1

Text, Zvuk

10.00 TK Košice Fashion Week & Summit

European Fashion Accelerator.

Košice, Kasárne - Kulturpark, kaviareň Papa, Kukučínova 2

10.00 Zasadnutie Mestského zastupiteľstva mesta Prešov

Prešov, mestský úrad, zasadacia miestnosť, Jarková 24 Text, Zvuk

11.00 Pietny akt pri príležitosti 75. výročia tragických udalostí, pri ktorých došlo k zavraždeniu Rómov vo Valaskej Belej v rámci projektu Ma bisteren!

Valaská Belá, časť Škrípovo, pri masovom hrobe (stretnutie o 10.30 h pred obecným úradom)

Text

11.00 Predseda Trnavského samosprávneho kraja Jozef Viskupič slávnostné otvorí bezbariérový vstup

Senica, Gymnázium Ladislava Novomeského, Dlhá 12

Text

11.00 TK Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Téma: Ako podporiť návrat k lokálnym pekárskym výrobkom

vysokej kvality? Na TK bude informovať podpredsedníčka vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, generálny sekretár Svetovej únie pekárov UIBC José Mariá Fernández del Vallado a predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová.

Nitra, priestory expozície Pekársky dvor, pavilón M1 Agrokomplexu

Nitra

Text, Zvuk

11.00 TK strany Dobrá voľba

Téma: Ďalšie zlyhanie projektu z EÚ fondov: finančný kolaps podpory opatrovateľskej služby

Bratislava, Jarošova 1

13.00 TK pri príležitosti podujatia Noc divadiel

Bratislava, Štúdio 12, Jakubovo námestie 12

Text, Video, Zvuk

13.00 TK Slovenskej pneumologickej a ftizeologickej spoločnosti a Spoločnosti alergológie a klinickej imunológie

Témy: Doplatky za inhalačné lieky pacientov s astmou a chronickou obštrukčnou chorobou pľúc po revízii úhrad stúpnu až 600 - násobne!

Čo to bude podľa odborníkov znamenať pre chronicky chorých ľudí, ktorí sú na tieto lieky odkázaní? Chronická obštrukčná choroba pľúc (CHOCPP) je najčastejším chronickým pľúcnym ochorením a spolu s astmou bronchiale predstavuje závažný zdravotný, ekonomický a spoločenský problém ľudskej populácie. Ide o invalidizujúce až smrteľné ochorenie.

Bratislava, hotel Crowne Plaza, Hodžovo námestie 2

Text, Zvuk

13.00 Výjazdové zasadnutie Zastupiteľstva Trnavského samosprávneho kraja

Senica, mestské kultúrne stredisko, Námestie oslobodenia 11/17

Text, Zvuk

13.00 Rokovanie predstaviteľov Asociácie nemocníc Slovenska a Dôvery ZP a následne o 15.30 h bude rokovanie so VŠZP o úprave zmluvných podmienok v súvislosti s dofinancovaním zdravotníctva v sídle VŠZP Bratislava, sídlo Dôvery ZP, sídlo VŠZP

Text

13.30 Program prezidentky SR Zuzany Čaputovej
Prezidentka SR prijme o 14.00 v Prezidentskom paláci v Bratislave riaditeľa Útvoru hodnoty za peniaze Štefana Kišša a riaditeľku Implementačnej jednotky Miriamu Letovanec. Ešte pred týmto stretnutím sa prezidentka o 13.30 h na brífingu vyjadrí k schválenej novele zákona o volebnej kampani.
Bratislava, Prezidentský palác

Text, Zvuk

14.00 Regionálna konferencia Združenia kresťanských seniorov Slovenska v spolupráci s Európskou úniou seniorov "30 rokov slobody očami seniorov" bude v dňoch 6. až 8. novembra.
Bratislava, Úrad BSK, Sabinovská 16

Text

17.00 NOVEMBER89: Vernisáž Zuzana Mináčová: Čo mi komunizmus vzal Pod záštitou ministerky kultúry SR Lubice Laššákovskej.
Bratislava, Ministerstvo kultúry SR, Dvorana, Námestie SNP 23
Text, Video, Zvuk, Foto

17.00 NOVEMBER89: "Mojich 30 rokov" od Nežnej revolúcie
Svoje myšlienky nielen o revolučnom období, ale aj po ňom, prečítajú v okne kníhkupectva.
Humenné, kníhkupectvo Na korze, Námestie slobody 2

Správy ekonomického charakteru vydá ekonomická redakcia TASR.

Prehľad na dnešný deň si môžete pozrieť v relácii Diár:
https://tv.teraz.sk/diar/x7nmkf820191106-207_diar/17352/

Ik her It

Agro: Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

Nitra 6. novembra (TASR) Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými. Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách, skonštatovala **predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová** počas výstavy Gastra & Kulinária, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre. Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všímať, uviedla **Lopúchová**. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. Pekársky sektor dokáže zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky, domnieva sa **Lopúchová**. Krach viacerých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode, uviedla **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**. Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to šesť až sedem percent. Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov, potvrdila ministerka.

UPOZORNENIE: TASR ponúka k správe zvukový záznam.

svl pop

Agro:Na nitrianske výstavisko sa po 16 rokoch vrátila výstava Gastra & Kulinária

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

Nitra 6. novembra (TASR) Trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl predstavuje výstava Gastra & Kulinária, ktorá sa začala v stredu na nitrianskom výstavisku. Prezентuje sa na nej 57 potravínárov a 12 gastrozariadení. Veltrh potrvá do 9. novembra. Výstava sa na národné výstavisko vrátila po 16 rokoch. Do roku 2003 tu bola etablovaná, potom sa za zvláštnych okolností z výstaviska vytratil, povedal riaditeľ agrokompexu Národného výstaviska, š. p., Nitra Branislav Borsuk. Výstava Gastra & Kulinária ponúka komplexnú prezentáciu výrobcov a dodávateľov kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií,

predstavuje inovácie v technológiách a vybavení pre potravinársky priemysel, gastronomické a ubytovacie zariadenia. Jej cieľom je podporenie trendu návratu k lokálnym tradíciám a k lokálnym výrobkom vysokej kvality, ktorý predstavujú slovenskí výrobcovia. Realizáciu výstavy finančne podporilo Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. Podľa jeho zástupcu Milana Lapšanského za posledné tri roky výrazne rastie obľúbenosť slovenských potravín, stále však nie sú vyriešené všetky problémy. Až doteraz absentovala systémová podpora exportu slovenských potravín. V spolupráci s ministerstvom zahraničných vecí sa nám podarilo vyvinúť aktivitu, ktorú predstavíme na veľtrhu, skonštatoval. Návštevníci počas výstavy uvidia pri práci nielen šesť najlepších slovenských šéfkuchárov, ale aj rakúskeho šéfkuchára Heinza Reitbauera, ktorého reštaurácia získala dve michelinovské hviezdičky. Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov Slovenska sa prezentuje interaktívnou expozíciou Pekársky dvor. V rámci sprievodného programu veľtrhu môžu návštevníci sledovať ukážky procesu výroby mäsových produktov, domáceho chleba a pečiva, čokolád.

svl lem

Aktualizovaný prehľad ekonomických udalostí na stredu 6. novembra

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

tel.: 0915 889 120, 59 21 04 49, 59 21 01 66
SLUŽBUKONAJÚCI TECHNIK: 0905/505 721
internet: <http://www.tasr.sk> - mail: ekon@tasr.sk

----- Vedúce vydania:
predpoludním: P. Jurkovič
popoludní: D. Popoffová

08.00 Festival reziliencie 2019 s podtitulom "Managment & HR konferencia trochu inak"
V rámci festivalu sa o 12.30 h uskutoční brífing so slovenskou olympioničkou Anastasiou Kuzminovou.
Senec, hotel Lake Resort, Slnčné jazerá-Sever

08.45 Odborná konferencia o informačnej bezpečnosti Judgment Day Na konferencii, ktorú organizuje spoločnosť Tempest, sa zúčastnia zahraniční a domáci experti na témy umelá inteligencia a jej úloha v kybernetickom zločine a obrane, bezpečnosť priemyselných sietí, bezpečnosť štátu, digitálne hranice alebo fraud manažment. Bratislava, DoubleTree by Hilton, Trnavská cesta 27/A Text, Zvuk

09.20 TK strany Sloboda a Solidarita
Téma: Deloitte a štát - drahé, ale nekvalitné povinné jazdy. Na TK bude informovať predseda SaS Richard Sulík, kandidátka strany SaS do volieb 2020 Zuzana Šubová a Jarmila Halgašová.
Bratislava, Liberálny dom, Priemyselná 8

Text, Zvuk

09.30 Konferencia Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory Budúcnosť Európskej únie a postavenie Slovenska a Česka. Na konferencii sa zúčastní bývalý prezident ČR Václav Klaus. Bratislava, hotel Radisson Blu Carlton, Hviezdoslavovo námestie 2
Text, Zvuk

10.00 Gastra & Kulinária - slávnostné otvorenie
Kontraktačno-predajný veľtrh zameraný na trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl bude v dňoch 6. - 9. novembra.
Nitra, výstavisko Agrokomplex

Text

10.00 181. schôdza vlády SR
Bratislava, Úrad vlády SR, Námestie slobody 1

Text, Zvuk

11.00 TK Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Téma: Ako podporiť návrat k lokálnym pekárskym výrobkom vysokej kvality? Na TK bude informovať podpredsedníčka vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, generálny sekretár Svetovej únie pekárov UIBC José Mariá Fernández del Vallado a predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová.
Nitra, priestory expozície Pekársky dvor, pavilón M1 Agrokomplexu
Nitra

Text, Zvuk

11.00 TK strany Dobrá voľba
Téma: Ďalšie zlyhanie projektu z EÚ fondov: finančný kolaps podpory opatrovateľskej služby
Bratislava, Jarošova 1

13.30 Program prezidentky SR Zuzany Čaputovej
Prezidentka SR prijme o 14.00 v Prezidentskom paláci v Bratislave riaditeľa Útvaru hodnoty za peniaze Štefana Kišša a riaditeľku Implementačnej jednotky Miriamu Letovanec. Ešte pred týmto stretnutím sa prezidentka o 13.30 h na brífingu vyjadrí k schválenej novele zákona o volebnej kampani.
Bratislava, Prezidentský palác

Text, Zvuk

Prehľad na dnešný deň si môžete pozrieť v relácii Diár:
https://tv.teraz.sk/diar/x7nmkf820191106-207_diar/17352/

Prehľad ekonomických udalostí na stredu 6. novembra

Dátum: 06.11.2019

Zdroj: Tasr

Strana:

Originál:

tel.: 0915 889 120, 59 21 04 49, 59 21 01 66
SLUŽBUKONAJÚCI TECHNIK: 0905/505 721
internet: <http://www.tasr.sk> - mail: ekon@tasr.sk

----- Vedúce vydania:
predpoludním: P. Jurkovič
popoludní: D. Popoffová

08.00 Festival reziliencie 2019 s podtitulom "Managment & HR konferencia trochu inak"
V rámci festivalu sa o 12.30 h uskutoční brífing so slovenskou olympioničkou Anastasiou Kuzminovou.
Senec, hotel Lake Resort, Slnčné jazerá-Sever

08.45 Odborná konferencia o informačnej bezpečnosti Judgment Day Na konferencii, ktorú organizuje spoločnosť Tempest, sa zúčastnia zahraniční a domáci experti na témy umelá inteligencia a jej úloha v kybernetickom zločine a obrane, bezpečnosť priemyselných sietí, bezpečnosť štátu, digitálne hranice alebo fraud manažment. Bratislava, DoubleTree by Hilton, Trnavská cesta 27/A Text, Zvuk

09.20 TK strany Sloboda a Solidarita
Téma: Deloitte a štát - drahé, ale nekvalitné povinné jazdy. Na TK bude informovať predseda SaS Richard Sulík, kandidátka strany SaS do volieb 2020 Zuzana Šubová a Jarmila Halgašová.
Bratislava, Liberálny dom, Priemyselná 8

Text, Zvuk

09.30 Konferencia Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory Budúcnosť Európskej únie a postavenie Slovenska a Česka. Na konferencii sa zúčastní bývalý prezident ČR Václav Klaus. Bratislava, hotel Radisson Blu Carlton, Hviezdoslavovo námestie 2
Text, Zvuk

10.00 Gastra & Kulinária - slávnostné otvorenie

Kontraktačno-predajný veľtrh zameraný na trendy modernej gastronómie, potraviny, nápoje a zdravý životný štýl bude v dňoch 6. - 9. novembra. Nitra, výstavisko Agrokomplex

Text

10.00 181. schôdza vlády SR
Bratislava, Úrad vlády SR, Námestie slobody 1

Text, Zvuk

11.00 TK Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Téma: Ako podporiť návrat k lokálnym pekárskym výrobkom vysokej kvality? Na TK bude informovať podpredsedníčka vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, generálny sekretár Svetovej únie pekárov UIBC José Mariá Fernández del Vallado a predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová.
Nitra, priestory expozície Pekársky dvor, pavilón M1 Agrokomplexu
Nitra

Text, Zvuk

11.00 TK strany Dobrá voľba
Téma: Ďalšie zlyhanie projektu z EÚ fondov: finančný kolaps podpory opatrovateľskej služby
Bratislava, Jarošova 1

13.30 Program prezidentky SR Zuzany Čaputovej
Prezidentka SR prijme o 14.00 v Prezidentskom paláci v Bratislave riaditeľa Útvary hodnoty za peniaze Štefana Kišša a riaditeľku Implementačnej jednotky Miriamu Letovanec. Ešte pred týmto stretnutím sa prezidentka o 13.30 h na brífingu vyjadrí k schválenej novele zákona o volebnej kampani.
Bratislava, Prezidentský palác

Text, Zvuk

Ik her

Slovenskí pekári využili gastronomickú výstavu v Nitre na varovanie pred úbytkom lokálnych potravín

Dátum: 07.11.2019

Zdroj: nitraden.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov.

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu.

Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie.

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy v Nitre predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov \(SZPCC\)](#) [Tatiana Lopúchová](#).

Podpora domácich výrobkov

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula [Tatiana Lopúchová](#).

Predsedkyňa [SZPCC](#) zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela [Lopúchová](#).

Boj za záchranu

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Za jednu zo svojich priorít taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch.

„Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila [ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná](#).

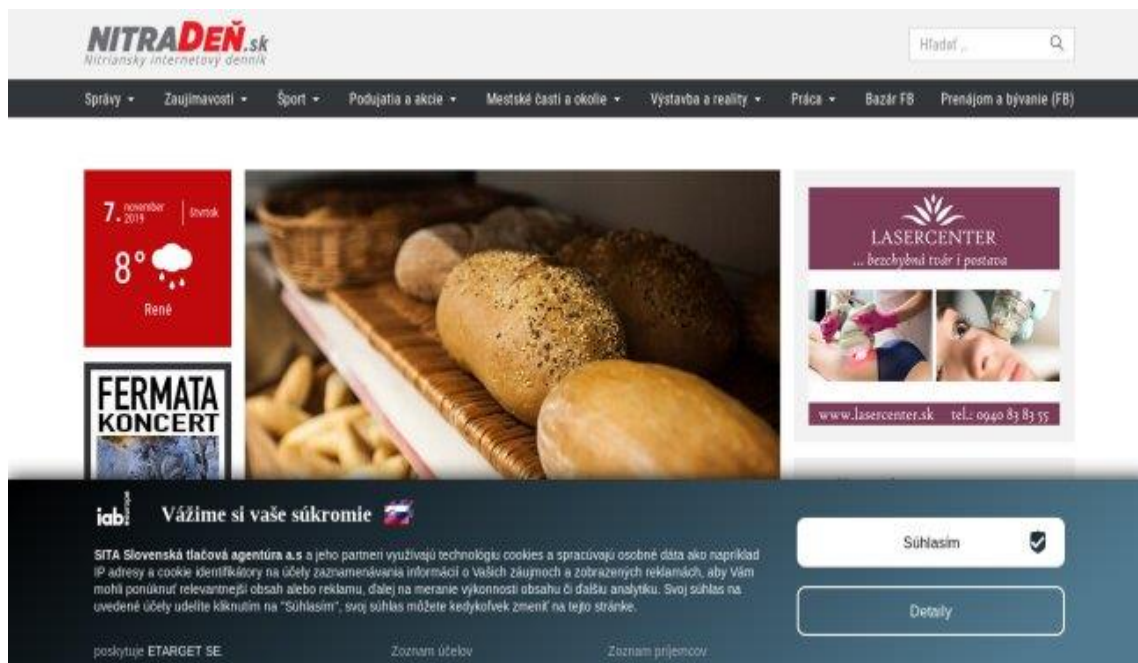
[Únia pekárov](#) a cukrárov

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora.

Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárenských združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej [Únie pekárov](#) a cukrárov z organizácie UIBC.

„Podporovať domácich výrobcov [chleba](#) a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych [potravín](#) považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado.

Foto: SITA/Jozef Jakubčo.



[Späť](#)

Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín vysokej kvality

Dátum: 07.11.2019

Zdroj: potravinari.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Tlačová správa Slovenského [zväzu pekárov](#), [cukrárov](#) a [cestovinárov](#) Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín vysokej kvality

Bratislava, 6. novembra 2019 – Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie. „Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 percent pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 percenta. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla dnes na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy na Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov](#) [Tatiana Lopúchová](#). Konferencia sa uskutočnila v expozícii Pekársky dvor.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomína [Tatiana Lopúchová](#), predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov](#). Na margo toho zároveň pripomína, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ dodáva [Tatiana Lopúchová](#), predsedkyňa [Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov](#). Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj [Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR](#). Za jednu zo svojich priorít taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín

na pultoch. „ Pekárenstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárenských združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej únie pekárov a cukrárov z organizácie UIBC. „ Podporovať domácich výrobcov chleba a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych potravín považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty, “ povedal na tlačovej konferencii José Mariá Fernández del Vallado, generálny sekretár UIBC. 7.11.2019

Dátum: 07.11.2019

Zdroj: STV1

Strana: 13

Originál:

Janette ŠTEFÁNKOVÁ, moderátorka

Slovenskí potravinári majú stále problém presadiť sa popri zahraničnej konkurencii. Hoci vlani sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch mierne zvýšil, stále sa pohybuje len okolo 40 percent. Odborníci sa zhodujú na tom, že pomôcť môže najmä osвета medzi spotrebiteľmi. Štát nevylučuje ani ďalšie kroky, napríklad že opäť presadí špeciálny odvod pre obchodné reťazce.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

V slovenských reťazcoch je na pultoch asi 80 percent slovenského pečiva. V reťazcoch so zahraničnými majiteľmi je to len asi 50 percent. Na tento problém poukazujú pekári dlhodobo.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, šéfkla Slov. zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov

Naozaj sa tam vo veľkom rozširujú dopeky pekárenského sortimentu. Ale ja stále vravím, sú to trendy, zákazník si to vyžaduje. Nebavme sa o tom, že je to mrazené alebo čerstvé, ale je to zo Slovenska alebo je to zo zahraničia.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Ťažko presadiť sa na pultoch obchodov popri zahraničnej konkurencii nemajú len slovenskí pekári, ale aj ďalší potravinári. Samotní obchodníci tvrdia, že najväčším problémom je ich nízka konkurencieschopnosť.

osoba /stanovisko Slov. aliancie moderného obchodu/

Najväčším problémom potravinárov na Slovensku, žiaľ je, že dlhodobo dostávajú najnižšiu podporu od štátu z krajín V4. Stávajú sa nekonkurencieschopní oproti svojim kolegom z okolitých krajín.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Potravinárom by podľa rezortu už čoskoro mali pomôcť nové dotácie.

Gabriela MATEČNÁ, ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR /nom. SNS/

Potravinárska zelená nafta. Už sme dali poľnohospodárom zelenú naftu potravinársku, ktorú máme odkomunikovanú a notifikovanú v Bruseli. To isté sa snažíme, aby sme v podstate vylepšili nákladové položky pre potravinárov.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Lepšie podmienky pre potravinárov vo vzťahu k obchodníkom priniesol nedávny zákon o neprimeraných podmienkach v obchodných reťazcoch. Ten napríklad zakazuje nakupovať tovar pod výrobné náklady. Zákon sa stal inšpiráciou aj pre zahraničie. Potravinári by uvítali ďalšie kroky, napríklad zníženie odvodovej záťaže. Štát má v zálohe aj iné opatrenia.

Gabriela MATEČNÁ, ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR /nom. SNS/

Z obratu obchodné reťazce na Slovensku majú šesť až sedempercentný zisk. Ja to poviem rovno, nie je to normálne, lebo všade inde vo svete tento zisk sa pohybuje od jedného a pol až do dvoch percent. Čiže našou snahou je, buď aby sa spamätali a počkáme možnože pol rok a znova sa vrátíme k tej otázke o odvode z obchodných reťazcov.

osoba /stanovisko Slov. aliancie moderného obchodu/

Priemerná hrubá aj zisková marža obchodníkov je nižšia ako je priemer v slovenskej ekonomike. Považujeme za absurdné hovoriť o znovuzavedení dane na potraviny vo forme osobitného odvodu po tom, ako sa preukázalo, že to je v rozpore s európskym právom.

Jana OBRANCOVÁ, redaktorka

Účinnosť zákona o špeciálnom odvode pre reťazce eurokomisia pozastavila na jar tohto roka. Jana Obrancová, RTVS.

Naši pekári sa stále trápia

Dátum: 07.11.2019

Zdroj: TA3

Strana: 3

Originál:

Rastislav ILIEV, moderátor

Podiel domácich pekárenských produktov na pulloch zahraničných reťazcov je nedostatočný. Rezort pôdohospodárstva podporuje potravinárske odvetvie najmä úpravou legislatívy. Ministerka **Gabriela Matečná** si vie predstaviť aj návrat k osobitnému odvodu pre obchodné reťazce. Tomu dala Európska komisia na jar stopku.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Spotrebiteľ nájde domáce pekárenské produkty najmä v špecializovaných predajniach alebo na pulloch slovenských reťazcov. Pri zahraničných obchodníkoch pôsobiacich u nás je toto zastúpenie len asi 40-percentné.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, preds. Zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov

Naozaj sa tam vo veľkom rozširujú dopeky pekárenského sortimentu, ale ja stále vravím, sú to trendy, zákazník si to vyžaduje. Ja stále vravím - nebavme sa o tom, že je to mrazené alebo čerstvé, ale je to zo Slovenska alebo je to zo zahraničia.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Predsedička **zväzu pekárov** hovorí, že po opatreniach vlády sa podiel domácich potravín na trhu mierne zvýšil, ale stále je to málo. Pekári oceňujú najmä sprísnenie zákona o neprimeraných obchodných podmienkach či zákon o cenách dodávajúcich, že by im pomohlo aj nižšie odvodové zaťaženie.

Tatiana LOPÚCHOVÁ, preds. Zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov

Po úprave v minimálnej mzde za posledné dva roky a zákonných príplatkov, sú tam ešte vstúpené do hry aj poukázky pre zamestnancov, sú to všetko dobré veci, čo my ako pekári vnímame veľmi pozitívne, ale na druhú stranu my by sme to potrebovali premietnuť donášich odbytových cien.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Pekári podľa ministerky pôdohospodárstva ťahajú pri reťazcoch za kratší koniec. Obchodníci ich vraj tlačia do situácie, že musia robiť pod výrobné náklady. **Gabriela Matečná** vidí riešenie v staronovom opatrení.

Gabriela MATEČNÁ, ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka /SNS/

Máme zákon o cenách, ktorým my taktiež vieme tlačiť na obchodné reťazce a vedia aj dodávatelia tlačiť a počkáme možnože polrok a znova sa vrátíme k tej otázke o odvode z obchodných reťazcov.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Špeciálny odvod pre obchodné reťazce už národníci raz navrhovali, ale pre výhrady Európskej komisie od neho museli ustúpiť. Podobný odvod cez Komisiu neprešiel ani v Maďarsku a v Poľsku.

mluvčí

Opatrenie môže mať negatívny vplyv na spotrebiteľov, a to najmä v podobe zvýšenia cien, alebo zníženia spotrebiteľského výberu na slovenskom trhu.

Martin KRAJČOVIČ, predseda SAMO

Považujeme za absurdné hovoriť o znovuzavedení dane na potraviny vo forme osobitného odvodu.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Obchodníci nesúhlasia s tvrdeniami, že v porovnaní s inými krajinami majú vysoké zisky. Problém vidia v nízkej štátnej podpore. Slovenskí pekári sú preto podľa nich menej konkurencieschopní doma i v zahraničí.

Martin KRAJČOVIČ, predseda SAMO

Považujeme za kľúčové, aby ministerstvo pôdohospodárstva v prvom rade dorovnalo podporu pre slovenských poľnohospodárov a výrobcov potravín aspoň na priemer krajín V4.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka

Pekári aj agrozorot sa zhodujú v tom, že zvýšiť podiel slovenských produktov na pulloch má v rukách aj samotný spotrebiteľ.

José Mariá Fernández del VALLADO, gen. sekretár Svetovej únie pekárov

Chcete unfikovaný výrobok, dovezený ktovie odkiaľ s veľkou uhlíkovou stopou, nevíete, komu tie peniaze idú, alebo chcete čerstvé produkty? Keď budú ľudia takto uvažovať, nebude potrebné ani sprísňovanie legislatívy.

Dagmar HRUBŠOVÁ, redaktorka
Dagmar Hrubšová, TA3.

Slovenskí pekári volajú po návrate lokálnych potravín

Dátum: 08.11.2019

Zdroj: europskenoviny.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

BRATISLAVA – Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie.

„Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlaňajšok tento podiel dostal na úroveň 40,18 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jemný medziročný nárast,“ uviedla v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastra & Kulinária na Agrokomplexe v Nitre predsedkyňa **Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovínarov (SZPCC) Tatiana Lopúchová**.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu zvyšovať objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom. „Inováciou ponuky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika,“ pripomenula **Tatiana Lopúchová**.

Predsedyňa **SZPCC** zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekární, ktoré sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, dokážu pekársky sektor zachrániť. A to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela **Lopúchová**.

Krach pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. Za jednu zo svojich priorít taktiež považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na pultoch. „Pekárstvo patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho záchranu. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Skrátil lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zakázal predaj pod ekonomicky oprávnené náklady, aktualizoval zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,“ priblížila **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť záchranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitrianskom Agrokomplexe zúčastnili zástupcovia pekárskych združení z Maďarska, Rumunska, Čiech a Poľska. Návštevu prijali aj zástupcovia Svetovej **únie pekárov** a cukrárov z organizácie UIBC. „Podporovať domácich výrobcov **chleba** a pečiva je veľmi dôležité a akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá je smerovaná k záchrane lokálnych **potravín** považujem za pozitívnu. Preto si veľmi vážim medzinárodný dialóg s pekármi, pretože môže byť veľkým prínosom naprieč krajinami. Nová slovenská legislatíva na boj proti nekalým obchodným praktikám je pritom vzorom aj pre iné európske štáty,“ povedal na tlačovej konferencii generálny sekretár UIBC José Mariá Fernández del Vallado. Viac informácií sa dozviete na spravodajskom portáli [www.noviny.sk](#)

Ilustračné PHOTO: © European Union..



Newsletter

Zadajte Vaš e-mail a odoberajte zadarmo spravodajstvo z EÚ

☐ Súhlasím s prihlásením sa do odberu noviniek za účelom získavania informácií o novinkách týkajúcich sa výhradne produktov európskej noviny.sk Súhlasím, keďže kedykoľvek odvolám. Vyhlásujem, že som osoba staršia ako 16 rokov a čítam som podmienky spracovania osobných údajov

NOTENOTE: VAS ZINAR: KOLIKUTIM SEM



Mac OS 05/11/2019 SPOTREBITEC

► [Dati su mai 1](#)

BRATISLAVA – Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou. Tento trend považujú slovenskí pekári za svoju prioritu. Upozorňujú, že podiel domácich výrobkov na pultoch je nízky a požadujú jeho zvýšenie.

"Naposledy sa podiel slovenských výrobkov v obchodoch nachádzal nad hranicou 50 % pred rokom 2011. Podľa posledných prieskumov sa za vlnajšok tento podiel dostal na úrovni 40,28 %. Tieto čísla považujeme za alarmujúce, aj napriek tomu, že v roku 2018 zaznamenal podiel jerný medziročný nárast," uvádza v stredu na tlačovej konferencii pri príležitosti otvorenia výstavy Gastria & Kulinária na Agropkume v Nitre predsedaŕňa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovárov (SZPPC) Tatiana Lopuchová.

Podľa pekárov je rutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. Aj týmto faktom je možné podľa zväzu *zvyšovať* objem tovaru na pultoch so slovenským pôvodom. „*hneváciou ponúky sa tradiční výrobcovia snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že výrobky vyrobené na našom trhu spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpy sa podporuje domáca ekonomika,*“ pripomína Ľadislav Lopuchová.

Predsedyňa SZPCC zároveň dodala, že práve inovácia ponuky je závislá od ekonomických možností pekárov, ktoré sú limitované cenovými bariérami medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „**Spravodlivé marže, pekári predajú pod ekonomicky oprávnené náklady a dosahujúce dohody s obchodníkmi o premlčaní zvyšujúcich sa nákladov na dobytých cenách výrobkov, dokážu pekárskí sektor zachrániť.** A to až do takej miery, že pekáreň bude schopná modernizovať predvídaj a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ uzavrela Lopuchová.

Viac... V Sýrii prišli o život ďalší civilisti, medzi nimi aj známa politička. Aký je postoj Slovenska?

Krač pešáci na Slovensku v dôsledku nesúhlasu boja so zahraničnými obchodnými zájmcami vidi ešte jeden významný podporný faktor pre rozvoj videka SR. Za jednú zo svojich priorit takisto považuje zvýšenie podielu kvalitných lokálnych potravín na putoch – „**Pešákovi sa patrí k najstarším remeslám na Slovensku a je našou povinnosťou bojovať za jeho zachránku. Rezort preto pre slovenských výrobcov pripravil viacero opatrení. Sčítali ľahoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 25 dní, zľavou predaj pred ekonomicke opravné nariadenie, aktualizovali zákon o cenách a zákon o neprimeraných podmienkach v obchode,**“ približila ministerka podpornosti a rozvoja videka SR Gabriela Matečná.

Podľa rezortu je výbornou správou, že pekári naprieč Európou spájajú svoje sily v rámci vzájomnej výmeny informácií v snahe podporiť zachranu sektora. Aj preto sa na expozícii Pekársky dvor na nitránskom

Naši partneri

noviny.sk



Vážený čitateľ a návštevník portálu europskenoviny.sk, pre skvalitnenie služieb používame súbory cookies. Prehliadaním tohto webu tak súhlasíte s používaním týchto súborov.

Rozumiem Viac informácií

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Dátum: 08.11.2019

Zdroj: rno.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Malvína Gondová

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlni tento podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa síce podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotizmus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala **predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová** počas výstavy Gastra & Kulinária, ktorá sa v stredu začala na výstavisku v Nitre.

Podľa pekárov je nutná neustála podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrobiť kvalitné potraviny, to by si mali zákazníci pri kúpe všímať,“ uviedla **Lopúchová**. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekární. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Pekársky sektor dokážu zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov, a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa **Lopúchová**.

Krach viacerých pekární na Slovensku v dôsledku neúmerného boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj **Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR**. „Rezort pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode,“ uviedla **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**. Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to šesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spamätali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátíme k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka.

(tasr)

LG 31.377
DOKÁŽEM
MAXIMUM

ZRNOVÁ
HVIEZDA 2019
FAO 340

www.lgseeds.sk

PP [Hlasené rozdelenie](#) [Oblasť spravovania](#) [Kabin](#) [Aparátchod](#) [Cestovky](#)

Zemědělec roku · Komunální politik roku · Medica veterinaria · Den zemědělců · Naše pole · Den zahradní a komunální techniky · Celoslovenské dni polé · Archiv časopisov

roľnícke noviny

tv
roľnícke noviny

Spravidajstvo · Európska únia · Trhy a komodity · Regionálna výroba · Zvážková výroba · Poľnohospodárska technika · Práve vychádza · Fotostát · Prílohy RN · Téma týždňa

LG 31.377
DOKÁŽEM
MAXIMUM

ZRNOVÁ
HVIEZDA 2019
FAO 340

www.lgseeds.sk

11. 11. 2019 / 09:43
Vydal: **Matúš Šandor**
Kategorie: **Spravidajstvo**

[f](#) [t](#) [e](#)

Pekári chcú zvýšiť svoj podiel na domácom trhu aj inováciou produktov

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou je prioritou slovenských pekárov v najbližšom období. Potrebujú však k tomu podporu spotrebiteľov, ktorí uprednostnia slovenské výrobky pred zahraničnými.

„Pred rokom 2011 sme mali viac ako 50-percentné zastúpenie domácich potravín na trhu, vlastný podiel klesol pod 40 percent. Po opatreniach vlády sa všeobecne podiel domácich potravín mierne zvýšil, no stále je to málo. Na Slovensku absentuje taký ten patriotismus, ktorý je bežný v okolitých krajinách,“ skonštatovala predsiednička Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovníkov Tatiana Lopáčková počas výstavy Gastra & Kultúra, ktorá sa v stredu začala na výstavníku v Nime.

Podľa pekárov je nutné neustále podpora povedomia o kvalite domácich výrobkov. „Máme prísne normy, vieme vyrábať kvalitné potraviny, so by si mali zákazníci pri kúpe všimnúť,“ uviedla Lopáčková. Pekári bojujú o zákazníka aj inováciou svojich produktov, no tá je závislá od ekonomických možností pekárení. Tieto možnosti sú limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi. „Pekársky sektor dokáže zachrániť spravodlivé marže, zákazníci predávajú pod ekonomicky oprávnené náklady a dosahujúce dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov; a to až do takej miery, že pekárne budú schopné modernizovať prevádzky a vo väčšej miere inovovať výrobky,“ domnieva sa Lopáčková.

Krať viacero pekární na Slovensku v dôsledku neúmerneho boja so zahraničnými obchodnými reťazcami vidí ako problém aj Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR. „Recept pripravil pre slovenských výrobcov viacero opatrení. Veľkou pomocou pre pekárov je skrátenie lehoty splatnosti faktúr v prospech dodávateľov na 15 dní, zákon o cenách a novela zákona o nepečených podmienkach v obchode,“ uviedla ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Mazačová. Podľa jej slov sa zisk obchodných reťazcov z predaja pekárskych výrobkov pohybuje vo svete na úrovni 1,5 až dve percentá, na Slovensku je to lesť až sedem percent. „Naším cieľom je dosiahnuť, aby sa obchodné reťazce spomali, aby dali dodávateľom normálne ceny, aby nerobili pod výrobné náklady. Ak sa to neudeje, máme zákon o cenách, ktorým vieme tlačiť na obchodné reťazce, a znova sa po nejakom čase vrátim k otázke o odvode z obchodných reťazcov,“ potvrdila ministerka.

(tazr)

ĎALŠIE VIDEO

- Nový podieľ v strese štruktúry 2012 a eliminovanie rizík, typom pekárenia na pestovanie kultúry
- Peľnohospodársko-ekonomická konferencia Bratislava 2019 - Norbert Horváth
- Peľnohospodársko-ekonomická konferencia Bratislava 2019 - Zuzana Chrástková

Kalendár akcií
2019

1. (1)	2. (2)	3. (3)	4. (4)	5. (5)	6. (6)
7. (7)	8. (8)	9. (9)	10. (10)	11. (11)	12. (12)

[Pridať akciu](#) [Nahradiť akciu](#)

UniCredit Bank

Bankové služby pre poľnohospodárov

Váš partner pre komplexné financovanie

www.unicreditbank.sk

POĽNOHOSPODÁRSKY KALENDRÁR NA ROK 2019

ČSOB
PRE VÁS OSOBNÉ

[Súťažná anketa](#)

Má reorganizácia budúcnosť v slovenskom poľnohospodárstve?

[Vyplniť súťažnú anketa](#)

Pridať komentár

Váš e-mailová adresa nebude zverejnená. Vyžadované polia sú označené *

Komentár

LG 31.377
DOKÁŽEM
MAXIMUM

ZRNOVÁ
HVIEZDA 2019
FAO 340

www.lgseeds.sk

Späť

Stredobodom pozornosti boli predovšetkým pekári

Dátum: 13.11.2019
Zdroj: Roľnícke noviny
Strana: 1
Originál:

BOHUMIL URBÁNIK

V Nitre sa v minulom týždni uskutočnili výstavy Gastra a Kulinária. Prezentovali sa na nich výrobcovia a dodávatelia kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií, ale výstavy ponúkli priestor aj výrobcom technológií, ktoré nájdu uplatnenie v potravinárstve či v gastronómii.

NITRA. Jedným z najaktívnejších a zrejme aj najviditeľnejších potravinárskych odborov, ktorý mohli návštevníci výstav Gastra a Kulinária začiatkom novembra tohto roku v Nitre vidieť, boli pekári, cestovinári a výrobcovia cukrovínok. Nie náhodou sa práve pekári a spol. na spomenutom podujatí prezentovali aj na osobitnej tlačovej konferencii, ktorá sa takpovediac za plnej prevádzky konala priamo vo výstavnej expozícii, a teda rovno pred zrakmi návštevníkov výstavy. Na podujatí sa zúčastnila aj **ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná**, ktorá v súvislosti s krachom niektorých pekárenských prevádzok, ku ktorým došlo v ostatnom období okrem iného uviedla, že ministerstvo pôdohospodárstva pripravilo pre slovenských pekárov viacero podporných opatrení. Podľa jej slov veľkou pomocou pre podnikateľov, pôsobiacich v pekárskom odvetví, je skrátenie lehoty splatnosti faktúr na 15 dní. Pekárom by mala byť na dobrej pomoci aj dôsledná aplikácia zákona o cenách či nedávno prijatá novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode s potravinami. Viaceré zdroje tvrdia, že kým v iných krajinách sa zisk, ktorý dosahujú obchodné reťazce, pohybuje medzi 1 až 2 percentami, na Slovensku je to 6 až 7 percent. G. Matečná vo svojom vystúpení uviedla, že agrárny rezort sa bude snažiť o to, aby sa obchodné reťazce, ktoré u nás pôsobia, spamätali, a aby našim pekárom poskytl za ich výrobky normálne ceny tak, aby pekári neboli nútení predávať ich produkciu obchodným reťazcom pod vlastné výrobné náklady. „V opačnom prípade budeme musieť siahnuť k využitiu zákona o cenách, ktorým dokážeme zatlačiť na obchodné reťazce, a po istom čase sa možno opäť vrátíme aj k otázke osobitného odvodu pre obchodné reťazce“, konštatovala ministerka pôdohospodárstva. Naši pekári sa na výstavách Gastra a Kulinária predstavili v rámci tzv. Pekárskeho dvora. Prišli ich podporiť aj ich kolegovia z Maďarska, Rumunska, Českej republiky a z Poľska. Na výstavách ako aj na vyššie spomenutej tlačovej konferencii sa zúčastnil aj José Mariá Fernández del Vallado, ktorý je v súčasnosti generálnym sekretárom Svetovej **únie pekárov** a cukrárov.

Pokračovanie na 2. strane

Stredobodom pozornosti boli predovšetkým pekári

Dokončenie z 1. strany

José Mariá Fernández del Vallado vo svojom vystúpení uviedol, že organizácia, ktorú reprezentuje, považuje za veľmi dôležité podporovať domácich výrobcov **chleba** a pečiva. „Akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá môže prispieť k záchrane lokálnych **potravín**, považujem za pozitívnu. A veľmi si vážim aj dialóg, ktorý pekári nadviazali na medzinárodnej úrovni, pretože sa môže stať prínosným pre všetky dotknuté krajiny,“ povedal generálny sekretár Svetovej **únie pekárov** a cukrárov, pričom dodal, že legislatívne opatrenia, ktoré boli v nedávnej minulosti prijaté na Slovensku a ktoré sú zamerané na boj proti nekalým obchodným praktikám, môžu byť vzorom aj pre niektoré ďalšie európske krajiny.

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín

Ako odznelo na spomenutej tlačovej besede, slovenskí pekári považujú v nasledujúcom období za prioritu „návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou“. V tomto duchu sa nieslo aj vystúpenie **Tatiany Lopúchovej, predsedníčky Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov**. Okrem iného v ňom upozornila na podiel slovenských potravín na pulloch obchodných systémov, ktorý je stále nízky. „Vychádzajúc z výsledkov výskumov, vlani tento podiel predstavoval 40,18 percenta,“ povedala **T. Lopúchová** a dodala, že slovenskí pekári považujú tento podiel za „alarmujúci“ aj napriek tomu, že vlani sme v tejto „disciplíne“ zaznamenali „jemný“ medziročný rast.

Cielene pracovať so spotrebiteľom

Podľa pekárov zostáva nevyhnutnosťou neustále, systematicky a cielene podporovať v radoch spotrebiteľov povedomie o kvalite

domácich potravinárskych výrobkov. Aj takto sa podľa T. Lopúchovej dá dosiahnuť vyšší podiel potravín na pultoch obchodných reťazcov.

Pripomenula, že „naši tradiční výrobcovia sa inováciou ponuky snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že potraviny, a teda aj pekárenské produkty, vyrobené na Slovensku, spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika“.

Zároveň však dodala, že inovácia ponuky závisí predovšetkým od finančných a ekonomických možností jednotlivých pekární, ktoré sú ale limitované cenovým bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Náš pekárenský sektor môžu zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja nášho tovaru pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov,“ uviedla T. Lopúchová.

Tento proces však podľa nej treba doviesť do takého štádia, aby pekárne na Slovensku boli zo zarobených peňazí schopné modernizovať svoje prevádzky a aby mohli vo väčšej miere inovovať ich vlastné výrobky.

Slovák Food Export

Práve na výstavách Gastra a Kulinária informovalo vedenie Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR o opatrení, ktorá má viesť k podpore slovenských potravinárov. Ide o elektronickú databázu slovenských potravín a ich producentov s názvom Slovák Food Export. Táto databáza by mala slovenským potravinárom pomôcť pri nadväzovaní obchodných kontaktov v zahraničí. Ministerka pôdohospodárstva v tejto súvislosti uviedla, že Slovák Food Export by sa mal stať účinným nástrojom slovenskej obchodnej diplomacie. Načrela aj do nedávnej minulosti, konkrétne do obdobia, kedy preberala riadenie slovenského agropotravinárskeho rezortu.

Podpora expanzie

„V tom období podpora expanzie slovenských potravinárov do zahraničia v podstate neexistovala. A práve to sme sa rozhodli zmeniť,“ uviedla G. Matečná.

Do elektronickej databázy slovenských výrobcov a potravinárskych výrobkov sa môže bezplatne prihlásiť každá slovenská potravinárska výrobná spoločnosť, ktorá exportuje do zahraničia alebo to plánuje urobiť v budúcnosti.

Milan Lapšanský, generálny riaditeľ Sekcie potravinárstva a obchodu M P RV SR, v tejto súvislosti uviedol, že „databáza posluží pri prezentácii slovenského potravinárstva a jeho produktov veľvyslancom a diplomatom pri ich rokovaníach a pri hľadaní nových odbytových možností pre slovenské spoločnosti“.

„Zároveň ju rozpošleme zahraničným veľvyslanectvám a ekonomickým diplomatom, ktorí majú v referáte územie Slovenska.

Databáza je určená aj zahraničným nákupcom, distribútorom, importérom či zástupcom maloobchodných a veľkoobchodných sietí,“ dodal M. Lapšanský.

Stredobodom pozornosti boli predovšetkým pekári

V Nitre sa v minulom týždni uskutočnili výstavy Gastra a Kulinária. Prezentovali sa na nich výrobcovia a dodávatelia kvalitných potravín, nápojov a ingrediencií, ale výstavy ponúkli priestor aj výrobcom technológií, ktoré nájdu uplatnenie v potravinárstve či v gastronómii.

NITRA. Jedným z najaktívnejších a zrejme aj najviditeľnejších potravinárskych odborov, ktorý mohli návštevníci výstav Gastra a Kulinária začiatkom novembra tohto roku v Nitre vidieť, boli

pekári, cestovníari a výrobcovia cukrovínok.

Nie náhodou sa práve pekári a spol. na spomenutom podujatí prezentovali aj na osobitnej tlačovej konferencii, ktorá sa takpovediac za plnej prevádzky konala priamo vo výstavnej expozícii, a teda rovno pred zrakmi návštevníkov výstavy.

Na podujatí sa zúčastnila aj ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná, ktorá v súvislosti s krachom niektorých pekárenských prevádzok, ku ktorým došlo v ostatnom období okrem iného uviedla, že minis-

terstvo pôdohospodárstva pripravilo pre slovenských pekárov viacero podporných opatrení.

Podľa jej slov veľkou pomocou pre podnikateľov, pôsobiacich v pekárenskom odvetví, je skrátenie lehoty splatnosti faktúr na 15 dní. Pekárom by mala byť na dobrej pomoci aj dôsledná aplikácia zákona o cenách či nedávno prijatá novela zákona o neprimeraných podmienkach v obchode s potravinami.

Viacere zdroje tvrdia, že kým v iných krajinách sa zisk, ktorý dosahujú obchodné refazce, pohybuje medzi

1 až 2 percentami, na Slovensku je to 6 až 7 percent.

G. Matečná vo svojom vystúpení uviedla, že agrárny rezort sa bude snažiť o to, aby sa obchodné refazce, ktoré u nás pôsobia, spamätali, a aby našim pekárom poskytli za ich výrobky normálne ceny tak, aby pekári neboli nútení predávať ich produkciu obchodným refazcom pod vlastné výrobné náklady.

„V opačnom prípade budeme musieť siahnuť k využitiu zákona o cenách, ktorým dokážeme zatlačiť na obchodné refazce, a po istom čase sa možno opäť

vrátime aj k otázke osobitného odvodu pre obchodné refazce“, konštatovala ministerka pôdohospodárstva.

Naši pekári sa na výstavách Gastra a Kulinária predstavili v rámci tzv. Pekárskeho dvora. Prišli ich podporiť aj ich kolegovia z Maďarska, Rumunska, Českej republiky a z Poľska. Na výstavách ako aj na vyššie spomenutej tlačovej konferencii sa zúčastnil aj José Mariá Fernández del Valldo, ktorý je v súčasnosti generálnym sekretárom Svetovej únie pekárov a cukrárov.

Pokračovanie na 2. strane

Stredobodom pozornosti boli predovšetkým pekári

Dokončenie z 1. strany

José Mariá Fernández del Vallado vo svojom vystúpení uviedol, že organizácia, ktorú reprezentuje, považuje za veľmi dôležité podporovať domácich výrobcov chleba a pečiva.

„Akúkoľvek podporu zo strany štátu, ktorá môže prispieť k záchrane lokálnych potravín, považujem za pozitívnu. A veľmi si vážim aj dialóg, ktorý pekári nadviazali na medzinárodnej úrovni, pretože sa môže stať prírodným pre všetky dotknuté krajiny,“ povedal generálny sekretár Svetovej únie pekárov a cukrárov, pričom dodal, že legislatívne opatrenia, ktoré boli v nedávnej minulosti prijaté na Slovensku a ktoré sú zamerané na boj proti nekalým obchodným praktikám, môžu byť vzorom aj pre niektoré ďalšie európske krajiny.

Návrat domácich tradícií a lokálnych potravín

Ako odznelo na spomenu-tej tlačovej besede, slovenskí pekári považujú v nasledujúcom období za prioritu „návrat domácich tradícií a lokálnych potravín s vysokou kvalitou“.

V tomto duchu sa nieslo aj vystúpenie Tatiany Lopúchovej, predsedníčky Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov. Okrem iného v ňom upozornila na podiel slovenských potravín na pulloch obchodných systémov, ktorý je stále nízky.

„Vychádzajúc z výsledkov výskumov, vlni tento podiel predstavoval 40,18 percenta,“ povedala T. Lopúchová a dodala, že slovenskí pekári považujú tento podiel za „alarmujúci“ aj napriek tomu, že vlni sme v tejto „discipline“ zaznamenali „jemný“ medziročný rast.

Cielene pracovať so spotrebiteľom

Podľa pekárov zostáva nevyhnutnosťou neustále, systematicky a cielene podporovať v radoch spotrebiteľov povedomie o kvalite domácich potravinárskych výrobkov. Aj takto sa podľa T. Lopúchovej dá dosiahnuť vyšší podiel potravín na pulloch obchodných refazcov.

Pripomenula, že „naši tradiční výrobcovia sa inováciou ponuky snažia prilákať väčšie množstvo zákazníkov, ktorým chcú ukázať, že potraviny, a teda aj pekárské produkty, vyrobené na Slovensku, spĺňajú štandardy vysokej kvality, sú cenovo dostupné pre širokú verejnosť a ich kúpou sa podporuje domáca ekonomika“.

Zároveň však dodala, že inovácia ponuky závisí predovšetkým od finančných a ekonomických možností jednotlivých pekární, ktoré sú ale limitované cenovým

bojom medzi dodávateľmi a obchodníkmi.

„Náš pekársky sektor môže zachrániť spravodlivé marže, zákaz predaja nášho tovaru pod ekonomicky oprávnené náklady a dosiahnutie dohody s obchodníkmi o premietnutí zvyšujúcich sa nákladov do odbytových cien výrobkov,“ uviedla T. Lopúchová.

Tento proces však podľa nej treba doviest do takého štádia, aby pekárne na Slovensku boli zo zarobených peňazí schopné modernizovať svoje prevádzky a aby mohli vo väčšej miere inovovať ich vlastné výrobky.

Slovak Food Export

Práve na výstavách Gastra a Kulinária informovalo vedenie Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR o opatrení, ktoré má viesť k podpore slovenských potravinárov. Ide o elektronickú databázu slovenských potravín a ich producentov s názvom Slovak Food Export. Táto databáza by mala slovenským potravinárom pomôcť pri nadviazovaní obchodných kontaktov v zahraničí.

Ministerka pôdohospodárstva v tejto súvislosti uviedla, že Slovak Food Export by sa mal stať účinným nástrojom slovenskej obchodnej diplomacie. Načrela aj do nedávnej minulosti, konkrétne do obdobia, kedy preberala riadenie slovenského agropotravinárskeho rezortu.

Podpora expanzie

„V tom období podpora expanzie slovenských potravinárov do zahraničia v podstate neexistovala. A práve to sme sa rozhodli zmeniť,“ uviedla G. Matečná.

Do elektronickej databázy slovenských výrobcov a potravinárskych výrobkov sa môže bezplatne prihlásiť každá slovenská potravinárska výrobná spoločnosť, ktorá exportuje do zahraničia alebo to plánuje urobiť v budúcnosti.

Milan Lapšanský, generálny riaditeľ Sekcie potravinárstva a obchodu MP RV SR, v tejto súvislosti uviedol, že „databáza posluží pri prezentácii slovenského potravinárstva a jeho produktov veľvyslancom a diplomatom pri ich rokovaniach a pri hľadaní nových odbytových možností pre slovenské spoločnosti“.

„Zároveň ju rozpošleme zahraničným veľvyslanectvám a ekonomickým diplomatom, ktorí majú v referáte územie Slovenska. Databáza je určená aj zahraničným nákupcom, distribútorom, importérom či zástupcom maloobchodných a veľkoobchodných sietí,“ dodal M. Lapšanský.

BOHUMIL URBÁNIK

Hotelieri zaplačú – politici im za tri roky zdvihli náklady na ľudí o dve tretiny

Dátum: 14.11.2019

Zdroj: dennikn.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Zuzana Kollárová

Minimálna mzda sa od januára zvyšuje o 60 eur na 580 eur. Prečo o takúto sumu a nie napríklad o nižšiu alebo vyššiu, to vláda nevysvetlila. Rozhodli o tom politické záujmy a nie ekonomika.

Keďže zamestnávateľa a odborári sa na zvýšení minimálnej mzdy opäť nedohodli, rozhodlo ministerstvo práce, ktoré navrhlo v nariadení sumu 580 eur a vláda ju následne schválila.

Ministerstvo síce vyčíslilo dosahy na malé a stredné podniky, ale nie na celé podnikateľské prostredie, a už vôbec nie na zamestnávateľov, ktorí majú nepretržité prevádzky a výdavky sa im kvôli príplatkom za prácu v noci a cez víkend znásobia.

Pri schvaľovaní ďalšieho návrhu, ktorý presadil Smer-SD a ktorým sa rast minimálnej mzdy bude od roku 2021 odvíjať od rastu priemernej mzdy dva roky dozadu, sa už poslanci neunúvali predložiť žiadne prepočty vplyvu, ako keby tieto vplyvy neexistovali.

Minimálna mzda by sa mala valorizovať na základe odbornej diskusie. Už roky sa deje presný opak. Je to prejav neriadenej a nepredvídateľnej sociálnej politiky štátu, voči ktorej už v stredu spoločne vystúpili predstavitelia ôsmich podnikateľských organizácií.

Zamestnávateľa majú pritom len obmedzené možnosti na reakciu. Vyššie náklady môžu premietnuť do cien. Lenže až trh ukáže, či spotrebiteľ vyššiu cenu tovaru akceptuje alebo nie.

Druhou možnosťou je oklieštenie investícií v budúcnosti a hľadanie vnútorných nákladových úspor. To sa môže prejaviť v okresaní odmien či bonusov. Ak takéto úspory možné už nie sú, zamestnávateľ môže znížiť počet zamestnancov.

Koho najviac zabolia zmeny v minimálnej mzde:

veľkých slovenských zamestnávateľov, ktorí vyrábajú v nepretržitých prevádzkach, zdravotnícke zariadenia, najmä nemocnice, ktoré musia fungovať 24 hodín a sedem dní v týždni, gastroprevádzky a hotelový biznis, kde sa mzdy pohybujú na úrovni minimálnej mzdy a veľká časť prác sa vykonáva cez víkendy, sviatky a v noci, štátnu a verejnú správu, kde náklady v konečnom dôsledku zaplatí daňovník, aj ten, ktorý pracuje za minimálnu mzdu (MM), odvetvie pekárstva, keďže v ňom prevažuje práca za príplatky.

Veľkí budú mať veľké náklady

Minimálne 390 mil. eur bude stáť veľkých slovenských zamestnávateľov (združených v Klube 500) zvýšenie minimálnej mzdy na 580 eur. Presnejšie, toto sú dosahy príplatkov, ktoré sú na minimálnu mzdu naviazané.

Zhruba tretina priemyselných odvetví pracuje v dvoj- a trojzmennej prevádzke. Zástupcovia slovenského priemyslu, ktorí tvoria kostru slovenskej ekonomiky, pokladajú zmeny v príplatkoch za veľký zásah do konkurencieschopnosti nášho priemyslu.

Nadviazanie rôznych príplatkov obsiahnutých v Zákonníku práce na minimálnu mzdu vidí ako problém aj Asociácia

zamestnávateľských zväzov a združení. Riešením by mohlo byť podľa nej oddelenie príplatkov od minimálnej mzdy. Tento návrh však neprešiel, hoci sám premiér Peter Pellegrini sľuboval zmenu. Príplatky sa aj v roku 2020 budú naďalej vypočítavať z minimálnej mzdy a takto by to malo byť aj v roku 2021, keď sa už bude minimálna mzda zvyšovať podľa rastu priemernej mzdy.

Dopady legislatívy asociácia ilustruje konkrétnym príkladom jedného podniku z jej členskej základne s 5000 zamestnancami.

Tento podnik ročne vynakladá na príplatky v zmysle podnikovej kolektívnej zmluvy a Zákonníka práce takmer 12 miliónov eur. Z toho je na minimálnu mzdu naviazaných takmer 5,9 milióna eur, čo je až 6,3 % všetkých osobných nákladov firmy za rok.

Ako rástli v tejto firme osobné náklady:

v roku 2018 sa medziročne zvýšili o 1,5 milióna eur,
v roku 2019 narástli medziročne o 4,1 milióna eur,
v roku 2020 (pri minimálnej mzde 580 eur) by sa mali zvýšiť o ďalší milión eur.

Môžu spoločnosti nejakým spôsobom zredukovať objem práce, za ktorý musia vyplácať príplatky, prípadne kompenzovať rast ceny práce? To je otázka, ktorú v tomto čase firmy intenzívne riešia.

Väčšina priemyselných podnikov má dlhodobé kontrakty, ktoré sú zvyčajne stanovené na jeden rok. Podľa Júliusa Kostolného, podpredsedu Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory, sú zvyčajne v kontraktach so zahraničnými partnermi možnosti na úpravu cien, ale tie sa týkajú iba energií a ceny materiálov na svetových trhoch. Pokiaľ ide o cenu práce, jediná možnosť, ako kompenzovať zvýšené mzdové náklady, je zahrnúť ich do realizačných cien.

„A na to potrebujete dvoch, aj kupujúceho. Takže toto je zložitá cesta,“ pripomína Kostolný.

Zamestnávateľ síce môže znížiť fond pracovnej doby, ale u veľkých výrobcov takéto riešenie neprichádza vôbec do úvahy.

Gastro a hotely to tlačí do práce načierno

Podľa štatistických údajov sa priemerná hrubá mzda za všetky odvetvia pohybovala v prvom štvrtroku 2019 v rozmedzí od 572 eur (ubytovacie a stravovacie služby) až po 2021 eur (finančné a poisťovacie činnosti). V druhom štvrtroku sa zvýšila v gastro a hotelovom biznise na 657 eur a vo finančných a poisťovacích činnostiach dosiahla 2070 eur.

A tak kým minimálna mzda 580 eur tvorí iba malú časť priemernej hrubej mzdy v najlepšie platených odvetviach, a teda tu má jej pohyb zanedbateľný vplyv, v slabo platených sektoroch, kam patria hotelové a reštauračné služby, sa priemerná mzda pohybuje na úrovni tej minimálnej.

Vplyv zvyšovania minimálnej mzdy a príplatkov za prácu v noci a počas víkendov na príklade hotela na strednom Slovensku prepočítalo Centrum lepšej regulácie. Za rok 2017 predstavovali celkové mzdové náklady v tejto firme bez príplatkov za prácu počas sviatkov vyše 228-tisíc eur.

Keďže od januára 2018 a 2019 sa zvyšovala minimálna mzda a príplatky sa menili v dvoch fázach (od mája 2018 a od mája 2019), zásadne narástli aj mzdové náklady. Tento trend bude pokračovať aj v roku 2020.

Zatiaľ čo minimálna mzda porastie medzi týmto a budúcim rokom z 520 na 580 eur, to je „len“ o 11,5 %, celkové mzdové náklady tohto zamestnávateľa stúpnu medziročne z necelých 324-tisíc eur na 372-tisíc, čiže o 15 %.

V porovnaní s rokom 2017 teda v roku 2020 stúpnu mzdové náklady prevádzkovateľovi tohto ubytovacieho zariadenia o 144-tisíc, čo je nárast o 63 %!

Ako sa môže tento sektor vysporiadať so zvýšenými nákladmi? Napríklad aj tak, že v hoteloch a reštauráciách nebudú vykazovať (a teda aj platiť) príplatky za prácu v noci a cez víkend. Inak toto sa deje najmä v ekonomicky slabých regiónoch aj dnes. Zamestnávateľ sa so zamestnancom dohodne, že mu príplatky jednoducho nebude platiť. A zamestnanec na takúto dohodu

pristúpi, lebo v regióne nie je práca.

Verejný a štátny sektor

Najviac ľudí, ktorí poberajú aktuálne minimálnu mzdu, nepracuje v súkromnom sektore, ale vo verejnom a štátnom sektore, zdôrazňuje Kostolný.

„Zákoník práce má prílohu o mzdových tarifách, ktoré sa odvíjajú od minimálnej mzdy a všetky ďalšie tarify sú násobkami minimálnej mzdy. Takže stanovenie minimálnej mzdy sa dotkne všetkých odvetví. Ak sa zdvihne minimálna mzda, porastú aj jej násobky a tým pádom sú dopady v podstate rovnaké pre všetky odvetvia,“ pripomína.

S nárastom nákladov sa budú musieť vysporiadať aj v štátnej a verejnej správe. Vo verejnej správe pracuje okolo 144-tisíc ľudí. Kolektívna zmluva im zabezpečila minimálny rast platov v roku 2020 o desať percent. V platovej tabuľke je 14 stupňov a 11 platových tried. Prvý platový stupeň s praxou do 2 rokov v platovej triede 1 bude teda od januára 572 eur. Minimálna mzda však bude 580 eur, takže tabuľkové platy zamestnancov vo verejnej sfére sa znova prepadnú pod minimálnu mzdu. Zamestnávateľa (samospráva a štát) tak budú musieť pracovníkom na mzdu na budúci rok doplácať ako kedysi.

Zdravotnícke zariadenia

Navýšenie minimálnej mzdy na 580 eur a príplatky prinesú problémy aj zdravotníckym zariadeniam. Asociácia nemocníc Slovenska odhaduje, že len zariadeniam, ktoré sú členmi asociácie, sa zvýšia náklady o približne 11 miliónov eur. V tejto sume je už započítaný nárast náhrad za sviatky, nadčasy, príplatky za nočné, príplatky za soboty a nedele, odmeny za služby, keďže zdravotnícke zariadenia poskytujú zdravotnú starostlivosť 24 hodín denne 365 dní v roku.

Na zvýšenie mzdových nárokov má okrem nárastu minimálnej mzdy dopad aj mzdový automat. Mzda zdravotníckych pracovníkov je totiž naviazaná na priemernú mzdu a mzdy zdravotníckych pracovníkov sa podľa tohto zákona automaticky zvyšujú k 1. januáru.

Okrem toho, personálne náklady od januára ovplyvnia aj opatrenia v rámci sociálneho balíčka a rekreačné poukazy.

Rana najmä pre pekárne

Pekárstvo je odvetvím, ktoré s veľkým nárastom minimálnej mzdy a príplatkov bojuje už dva roky. Nemá tak ako iné odvetvia možnosť presunúť vo veľkom výrobu z exponovaných časov do štandardných pracovných hodín, kde sa príplatky neplatia.

Na rast mzdových nákladov podľa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov už zareagovali. Prácu počas víkendov či sviatkov obmedzujú, prípadne rušia výrobu v nočných hodinách. Pekárne totiž nevedeli tak rýchlo premietnuť svoje zvýšené náklady do odbytových cien. Veľké priemyselné pekárne, ktoré zase majú výrobu naviazanú na vysoké dodávky čerstvého pečiva, však tento krok nemohli urobiť.

V roku 2018 pracovalo v pekárskej a cukrárskej výrobe 8 289 pracovníkov s priemernou hrubou mesačnou mzdou 731 eur. Vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov to bolo 2159 pracovníkov s priemernou hrubou mesačnou mzdou 1044 eur a pri výrobe cestovín bolo zamestnaných 338 pracovníkov s priemernou hrubou mesačnou mzdou 763 eur.

Podľa Tatiany Lopúchovej, predsedníčky Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov, budú musieť doplácať k minimálnej mzde, zohľadňujúc všetky pásma minimálnej mzdy, v priemere až 80 percentám zamestnancov. Stále rastúce náklady už ohrozujú celý sektor. V roku 2017 bol v pluse 7,3 milióna eur, avšak vlani už len 2,94 milióna eur, čo je pokles takmer o 4,4 milióna eur a 60 %. Pritom rentabilita v ziskových pekárňach je len na úrovni 1 až 3 %.

Kým osobné náklady v roku 2017 tvorili z celkových nákladov 37 % percent, v roku 2018 to už bolo 40 %, tento rok by to malo byť 43 % a zväz odhaduje, že v roku 2020 budú tvoriť až 45 percent z celkových nákladov na výrobu.

V pekárskom priemysle je až 81 % odpracovaných hodín zaťažených príplatkami. Z tohto množstva predstavuje práca v noci 43 %.

„Práve z tohto dôvodu by mohli situáciu výrazne stabilizovať úľavy na daniach a zníženie odvodov,“ tvrdí **Lopúchová**.

Ak sa to v tomto odvetví nepodarí, spotrebiteľ by sa mal pripraviť na zatváranie pekární a rast výroby mrazeného a potom dopekaného pečiva, ktorý je pre veľké obchodné reťazce cenovo a nákladovo zaujímavejší ako predaj čerstvého tovaru priamo z pekární.

Hotely zaplačú – politici im za tri roky zdvihli náklady na ľudí o dve tretiny

Dátum: 14.11.2019

Zdroj: dennikn.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Zuzana Kollárová

Minimálna mzda sa od januára zvyšuje o 60 eur na 580 eur. Prečo o takúto sumu a nie napríklad o nižšiu alebo vyššiu, to vláda nevysvetlila. Rozhodli o tom politické záujmy a nie ekonomika.

Keďže zamestnávateľia a odborári sa na zvýšení minimálnej mzdy opäť nedohodli, rozhodlo ministerstvo práce, ktoré navrhlo v nariadení sumu 580 eur a vláda ju následne schválila.

Ministerstvo síce vyčíslilo dosahy na malé a stredné podniky, ale nie na celé podnikateľské prostredie, a už vôbec nie na zamestnávateľov, ktorí majú nepretržité prevádzky a výdavky sa im kvôli príplatkom za prácu v noci a cez víkend znásobia.

Pri schvaľovaní ďalšieho návrhu, ktorý presadil Smer-SD a ktorým sa rast minimálnej mzdy bude od roku 2021 odvíjať od rastu priemernej mzdy dva roky dozadu, sa už poslanci neunúvali predložiť žiadne prepočty vplyvu, ako keby tieto vplyvy neexistovali.

Minimálna mzda by sa mala valorizovať na základe odbornej diskusie. Už roky sa deje presný opak. Je to prejav neriadenej a nepredvídateľnej sociálnej politiky štátu, voči ktorej už v stredu spoločne vystúpili predstavitelia ôsmich podnikateľských organizácií.

Zamestnávateľia majú pritom len obmedzené možnosti na reakciu. Vyššie náklady môžu premietnuť do cien. Lenže až trh ukáže, či spotrebiteľ vyššiu cenu tovaru akceptuje alebo nie.

Druhou možnosťou je oklieštenie investícií v budúcnosti a hľadanie vnútorných nákladových úspor. To sa môže prejaviť v okresaní odmien či bonusov. Ak takéto úspory možné už nie sú, zamestnávateľ môže znížiť počet zamestnancov.

Koho najviac zabolia zmeny v minimálnej mzde:

veľkých slovenských zamestnávateľov, ktorí vyrábajú v nepretržitých prevádzkach, zdravotnícke zariadenia, najmä nemocnice, ktoré musia fungovať 24 hodín a sedem dní v týždni, gastroprevádzky a hotelový biznis, kde sa mzdy pohybujú na úrovni minimálnej mzdy a veľká časť prác sa vykonáva cez víkendy, sviatky a v noci, štátnu a verejnú správu, kde náklady v konečnom dôsledku zaplatí daňovník, aj ten, ktorý pracuje za minimálnu mzdu (MM), odvetvie pekársstva, keďže v ňom prevažuje práca za príplatky.

Veľkí budú mať veľké náklady

Minimálne 390 mil. eur bude stáť veľkých slovenských zamestnávateľov (združených v Klube 500) zvýšenie minimálnej mzdy na 580 eur. Presnejšie, toto sú dosahy príplatkov, ktoré sú na minimálnu mzdu naviazané.

Zhruba tretina priemyselných odvetví pracuje v dvoj- a trojzmennej prevádzke. Zástupcovia slovenského priemyslu, ktorí tvoria kostru slovenskej ekonomiky, pokladajú zmeny v príplatkoch za veľký zásah do konkurencieschopnosti nášho priemyslu.

Nadviazanie rôznych príplatkov obsiahnutých v Zákonníku práce na minimálnu mzdu vidí ako problém aj Asociácia zamestnávateľských zväzov a združení. Riešením by mohlo byť podľa nej oddelenie príplatkov od minimálnej mzdy. Tento návrh však neprešiel, hoci sám premiér Peter Pellegrini sľuboval zmenu. Príplatky sa aj v roku 2020 budú naďalej vypočítavať z minimálnej mzdy a takto by to malo byť aj v roku 2021, keď sa už bude minimálna mzda zvyšovať podľa rastu priemernej mzdy.

Dopady legislatívy asociácia ilustruje konkrétnym príkladom jedného podniku z jej členskej základne s 5000 zamestnancami.

Tento podnik ročne vynakladá na príplatky v zmysle podnikovej kolektívnej zmluvy a Zákonníka práce takmer 12 miliónov eur. Z toho je na minimálnu mzdu naviazaných takmer 5,9 milióna eur, čo je až 6,3 % všetkých osobných nákladov firmy za rok.

Ako rástli v tejto firme osobné náklady:

v roku 2018 sa medziročne zvýšili o 1,5 milióna eur,
v roku 2019 narástli medziročne o 4,1 milióna eur,
v roku 2020 (pri minimálnej mzde 580 eur) by sa mali zvýšiť o ďalší milión eur.

Môžu spoločnosti nejakým spôsobom zredukovať objem práce, za ktorý musia vyplácať príplatky, prípadne kompenzovať rast ceny práce? To je otázka, ktorú v tomto čase firmy intenzívne riešia.

Väčšina priemyselných podnikov má dlhodobé kontrakty, ktoré sú zvyčajne stanovené na jeden rok. Podľa Júliusa Kostolného, podpredsedu Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory, sú zvyčajne v kontraktach so zahraničnými partnermi možnosti na úpravu cien, ale tie sa týkajú iba energií a ceny materiálov na svetových trhoch. Pokiaľ ide o cenu práce, jediná možnosť, ako kompenzovať zvýšené mzdové náklady, je zahrnúť ich do realizačných cien.

„A na to potrebujete dvoch, aj kupujúceho. Takže toto je zložitá cesta,“ pripomína Kostolný.

Zamestnávateľ síce môže znížiť fond pracovnej doby, ale u veľkých výrobcov takéto riešenie neprichádza vôbec do úvahy.

Gastro a hotely to tlačí do práce načierno

Podľa štatistických údajov sa priemerná hrubá mzda za všetky odvetvia pohybovala v prvom štvrtroku 2019 v rozmedzí od 572 eur (ubytovacie a stravovacie služby) až po 2021 eur (finančné a poisťovacie činnosti). V druhom štvrtroku sa zvýšila v gastro a hotelovom biznise na 657 eur a vo finančných a poisťovacích činnostiach dosiahla 2070 eur.

A tak kým minimálna mzda 580 eur tvorí iba malú časť priemernej hrubej mzdy v najlepšie platených odvetviach, a teda tu má jej pohyb zanedbateľný vplyv, v slabo platených sektoroch, kam patria hotelové a reštauračné služby, sa priemerná mzda pohybuje na úrovni tej minimálnej.

Vplyv zvyšovania minimálnej mzdy a príplatkov za prácu v noci a počas víkendov na príklade hotela na strednom Slovensku prepočítalo Centrum lepšej regulácie. Za rok 2017 predstavovali celkové mzdové náklady v tejto firme bez príplatkov za prácu počas

sviatkov vyše 228-tisíc eur.

Keďže od januára 2018 a 2019 sa zvyšovala minimálna mzda a príplatky sa menili v dvoch fázach (od mája 2018 a od mája 2019), zásadne narástli aj mzdové náklady. Tento trend bude pokračovať aj v roku 2020.

Zatiaľ čo minimálna mzda porastie medzi týmto a budúcim rokom z 520 na 580 eur, to je „len“ o 11,5 %, celkové mzdové náklady tohto zamestnávateľa stúpnu medziročne z necelých 324-tisíc eur na 372-tisíc, čiže o 15 %.

V porovnaní s rokom 2017 teda v roku 2020 stúpnu mzdové náklady prevádzkovateľovi tohto ubytovacieho zariadenia o 144-tisíc, čo je nárast o 63 %!

Ako sa môže tento sektor vysporiadať so zvýšenými nákladmi? Napríklad aj tak, že v hoteloch a reštauráciách nebudú vykazovať (a teda aj platiť) príplatky za prácu v noci a cez víkend. Inak toto sa deje najmä v ekonomicky slabých regiónoch aj dnes. Zamestnávateľ sa so zamestnancom dohodne, že mu príplatky jednoducho nebude platiť. A zamestnanec na takúto dohodu pristúpi, lebo v regióne nie je práca.

Verejný a štátny sektor

Najviac ľudí, ktorí poberajú aktuálne minimálnu mzdu, nepracuje v súkromnom sektore, ale vo verejnom a štátnom sektore, zdôrazňuje Kostolný.

„Zákoník práce má prílohu o mzdových tarifikách, ktoré sa odvíjajú od minimálnej mzdy a všetky ďalšie tarify sú násobkami minimálnej mzdy. Takže stanovenie minimálnej mzdy sa dotkne všetkých odvetví. Ak sa zdvihne minimálna mzda, porastú aj jej násobky a tým pádom sú dopady v podstate rovnaké pre všetky odvetvia,“ pripomína.

S nárastom nákladov sa budú musieť vysporiadať aj v štátnej a verejnej správe. Vo verejnej správe pracuje okolo 144-tisíc ľudí. Kolektívna zmluva im zabezpečila minimálny rast platov v roku 2020 o desať percent. V platovej tabuľke je 14 stupňov a 11 platových tried. Prvý platový stupeň s praxou do 2 rokov v platovej triede 1 bude teda od januára 572 eur. Minimálna mzda však bude 580 eur, takže tabuľkové platy zamestnancov vo verejnej sfére sa znova prepadnú pod minimálnu mzdu. Zamestnávateľia (samospráva a štát) tak budú musieť pracovníkom na mzdu na budúci rok doplácať ako kedysi.

Zdravotnícke zariadenia

Navýšenie minimálnej mzdy na 580 eur a príplatky prinesú problémy aj zdravotníckym zariadeniam. Asociácia nemocníc Slovenska odhaduje, že len zariadeniam, ktoré sú členmi asociácie, sa zvýšia náklady o približne 11 miliónov eur. V tejto sume je už započítaný nárast náhrad za sviatky, nadčasy, príplatky za nočné, príplatky za soboty a nedele, odmeny za služby, keďže zdravotnícke zariadenia poskytujú zdravotnú starostlivosť 24 hodín denne 365 dní v roku.

Na zvýšenie mzdových nárokov má okrem nárastu minimálnej mzdy dopad aj mzdový automat. Mzda zdravotníckych pracovníkov je totiž naviazaná na priemernú mzdu a mzdy zdravotníckych pracovníkov sa podľa tohto zákona automaticky zvyšujú k 1. januáru.

Okrem toho, personálne náklady od januára ovplyvnia aj opatrenia v rámci sociálneho balíčka a rekreačné poukazy.

Rana najmä pre pekárne

Pekárstvo je odvetvím, ktoré s veľkým nárastom minimálnej mzdy a príplatkov bojuje už dva roky. Nemá tak ako iné odvetvia možnosť presunúť vo veľkom výrobu z exponovaných časov do štandardných pracovných hodín, kde sa príplatky neplatia.

Na rast mzdových nákladov podľa Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov už zareagovali. Prácu počas víkendov či sviatkov obmedzujú, prípadne rušia výrobu v nočných hodinách. Pekárne totiž nevedeli tak rýchlo premietnuť svoje zvýšené náklady do odbytových cien. Veľké priemyselné pekárne, ktoré zase majú výrobu naviazanú na vysoké dodávky čerstvého pečiva, však tento krok nemohli urobiť.

V roku 2018 pracovalo v pekárskej a cukrárskej výrobe 8 289 pracovníkov s priemernou hrubou mesačnou mzdou 731 eur. Vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov to bolo 2 159 pracovníkov s priemernou hrubou mesačnou mzdou 1 044 eur a pri výrobe cestovín bolo zamestnaných 338 pracovníkov s priemernou hrubou mesačnou mzdou 763 eur.

Podľa **Tatiany Lopúchovej**, **predsedníčky Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov**, budú musieť doplácať k minimálnej mzde, zohľadňujúc všetky pásma minimálnej mzdy, v priemere až 80 percentám zamestnancov. Stále rastúce náklady už ohrozujú celý sektor. V roku 2017 bol v pluse 7,3 milióna eur, avšak vlani už len 2,94 milióna eur, čo je pokles takmer o 4,4 milióna eur a 60 %. Pritom rentabilita v ziskových pekárňach je len na úrovni 1 až 3 %.

Kým osobné náklady v roku 2017 tvorili z celkových nákladov 37 % percent, v roku 2018 to už bolo 40 %, tento rok by to malo byť 43 % a zväz odhaduje, že v roku 2020 budú tvoriť až 45 percent z celkových nákladov na výrobu.

V pekárskom priemysle je až 81 % odpracovaných hodín zaťažených príplatkami. Z tohto množstva predstavuje práca v noci 43 %.

„Práve z tohto dôvodu by mohli situáciu výrazne stabilizovať úľavy na daniach a zníženie odvodov,“ tvrdí **Lopúchová**.

Ak sa to v tomto odvetví nepodarí, spotrebiteľ by sa mal pripraviť na zatváranie pekární a rast výroby mrazeného a potom dopekaného pečiva, ktorý je pre veľké obchodné reťazce cenovo a nákladovo zaujímavejší ako predaj čerstvého tovaru priamo z pekární.

TÉMA TÝŽDŇA: Nežná revolúcia a pekári

Dátum: 18.11.2019

Zdroj: sppk.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Jana Holéciová

Slovenské pekárstvo sa v období 60-80 rokov minulého storočia vyznačovalo rastom veľkých priemyselných pekární. Po roku 1960 súkromná pekárska výroba už neexistovala.

Spracovávali sa koncepcie dlhodobého rozvoja do roku 1980. Všetky boli zamerané na budovanie priemyselných objektov, lebo výroba strojov, zariadení a pecí pre malé pekárne bola zastavená. Centrálné orgány štátu prijali koncepciu vybudovať priemyselnú pekársku výrobu na celom území štátu. Malé výrobné sa ponechali len vo vzdialenejších okrajových oblastiach, kde by dovoz výrobkov z priemyselných centier bol neefektívny, ďalej to boli menšie výrobné v centrách väčších miest pre širšiu ponuku sortimentu.

"Sortiment v tomto období bol pomerne jednoduchý. Vyrábalo sa 5-6 druhov **chleba** v hmotnostiach 1 kg, 1,5 kg a 2 kg. Z bežného pečiva rozhodujúci podiel tvorili rožky 60g, ďalej pletienky a sendviče. Podstatu jemného pečiva tvorili vianočky, makové a orechové záviný, briošky, tlačené koláče, kysnuté bábovky. Doplnkovou výrobou bola strúhanka", uviedla **predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov Tatiana Lopúchová**.

Ceny pekárskych výrobkov boli v porovnaní s ostatnými výrobkami veľmi lacné, tak isto ako boli veľmi lacné aj v porovnaní so zahraničnými pekárskymi produktmi. Aby štát mohol udržať pomerne nízke **ceny** potravín, hlavne **pekárskych výrobkov**, výrobné organizácie boli dotované cez mínusové dane. Pretože celý odbor patril k dotovaným výrobám a ceny výrobkov určoval štát, ťažko sa presadzovali investičné potreby, devízové prostriedky, ale aj zvyšovanie priemerných miezd, lebo to všetko zaťažovalo štátnu pokladnicu. Už začiatkom 60. rokov sa robili pokusy so zmrazovaním pečiva. Zámerom bolo kedykoľvek počas týždňa pečivo vyrobiť a potom hocikedy voľne rozmraziť, zohriať a ešte teplé expedovať. Pokusy dopadli dobre, ale problémom bola nákladovosť výroby a logistiky. Vtedajšie návrhy slovenských pekárov na výrobu mrazeného pekárskeho sortimentu neboli akceptované.

Logistika rozvozu čerstvých pekárskych výrobkov bola realizovaná nákladnými vozidlami značky Avia a bola pomerne jednoduchá vzhľadom na krátku vzdialenosť od pekára k odberateľovi, pretože trh bol rajonizovaný.

"Zmena štátoprávneho usporiadania hospodárskeho a politického systému po nežnej revolúcii v roku 1989 priniesla eufóriu zriaďovania malých súkromných pekární. Veľké priemyselné pekárne ustúpili do úzadia a značne sa im znižovala produkcia na úkor novovznikajúcich malých pekární. Na Slovensko sa začali tlačiť rôzne zahraničné firmy ponúkajúce strojnotechnologické vybavenie

pre malé pekárne. Potenciálnych zákazníkov prevádzali autami k výrobcovi, kde im ukazovali, ako bezchybne pracujú ich stroje, dostalo sa im pohostenie a rôznych suvenírov, čo sa v tej dobe považovalo za niečo mimoriadne", pokračovala v spomienkach na obdobie Nežnej revolúcie a vývoja v pekárskom priemysle **Tatiana Lopúchová**.

Asi do roku 1994 nebol problém, aby si ktokoľvek zriadil pekáreň. Banky veľmi ľahko dávali úvery a ľudia si úvery brali, aj napriek tomu, že úroková sadzba sa pohybovala nad 20 % ročne. V rokoch 1990-1992 ožili u viacerých záujemcov o podnikanie v pekárskej výrobe nostalgické spomienky na to, aký dobrý **chlieb** sa u nich v pekárni piekol pred 40-50 rokmi. Chceli túto nostalgiu oživiť.

Viacerým pekárňam ktoré vznikli po roku 1990, sa začalo dariť, mali dobrú kvalitu a služby, primerané ceny a tak po splatení úverov začali svoje kapacity rozširovať a modernizovať. Z pôvodne malých pekární sa stávali stredne veľké podniky.

Po roku 2010 bola väčšina živnostenských pekární porovnateľná s ktoroukoľvek západoeurópskou pekárňou. Tak isto aj veľké priemyselné pekárne v posledných dvoch desaťročiach vo veľkom investujú do moderných technológií a centralizujú sa. Takto sa vytvárajú samostatné skupiny pekární, ktoré vlastnia slovenskí majitelia. Zásadný rozdiel medzi západoeurópskou pekárskou výrobou a slovenskou pekárskou výrobou predstavujú od roku 1990 najmä ceny výrobkov a celá ekonomika výroby. Ak francúzsky alebo nemecký pekár hodnotí hospodársky rok so ziskom okolo 20 % za slabý a vraj ledva prežíva, na Slovensku najmä po intenzívnejšom nástupe zahraničných obchodných reťazcov od roku 1998 sa pekárska výroba ako celok drží okolo nulového zisku. Po roku 2010 je už niekoľko rokov ako celok v strate a lepšie – úspešnejšie pekárne majú sotva 3-4 % zisk. Majitelia slovenských pekární si tento fakt uvedomujú a najmä v súčasnej zložitej situácii na trhu práce v rámci svojich finančných možností investujú do modernizácie a automatizácie výroby. Aj v rozvoje pekárskych výrobkov nastala zmena a to taká, že čerstvé pekárske výrobky sa dokážu voziť na vzdialenosť aj 200 km. Rajonizácia vzhľadom na voľný trhový mechanizmus a typ odberateľov bola zrušená a aj preto je takýto typ prepravy finančne náročnejší.

Po revolúcii sa na trhu otvoril veľký priestor pre kreativitu domácich pekárov a širokú škálu úžasných výrobkov, či to boli nové tvary, rôzne chuťové vlastnosti alebo zdravé nutričné hodnoty. Negatívom z pohľadu domáceho pekára oproti obdobiu pred rokom 1989 je až priveľmi otvorený trh voči zahraničným výrobkom, ktoré vytláčajú domácu produkciu. Prírodnú konkurenciu pritom nevnímajú negatívne, ale rôzna dampingová, či dotačná politika zahraničných výrobkov je priamou hrozbou pre slovenské pekárstvo.

Negatívnym dedičstvom z minulosti je trend dojmu lacných základných potravín a pretrvávajú na Slovensku dodnes. Preto je na pekárov vyvíjaný tlak ohľadom cenotvorby či už zo strany obchodníkov, ale aj zo strany štátu. Z toho vyplývajú také faktory ako nízka mzda pekárov, či nízka ziskovosť pekárskych firiem.

Slovenskí pekári si v súčasnosti uvedomujú svoje neľahké postavenie a aj preto spájajú svoje sily v boji proti nekalým obchodným praktikám, či v spoločnej propagácii pekárskeho remesla. A aj to je spoločným znakom súčasných pekárov s tými predrevolučnými pekármi – väčšia súdržnosť a spolupatričnosť.

Zdroj informácií: História slovenského pekárstva, Vojtech Szemes

Dobové fotografie nám poskytol **Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov** a pochádzajú z archívu p. Rusnáka.



TÉMA TÝŽDŇA: Nezná revolúcia a pekári

16/11/2019 | Jana Havelková, hovorkyňa SPKK

Slovenské pekárstvo sa v období 60-80 rokov minulého storočia vyznačovalo razom veľkých priemyselných pekární. Po roku 1960 súkromná pekárska výroba už neexistovala.



Spracovávali sa koncepcie dlhodobého rozvoja do roku 1980. Všetky boli zamerané na budovanie priemyselných objektov, alebo výroba strojov, zariadení a pecí pre malé pekárne bola zastavená. Centrálné orgány štátu prišli koncepciu vybudovať priemyselnú pekársku výrobu na celom území štátu. Malé výroby sa ponechali len vo vzdialenejších oblasťach, kde by dovážali výrobky z priemyselných centier boli neefektívny, ďalej to boli menšie výroby v centrách väčších miest pre sieťovú ponuku sortimentu.

Sortiment v tomto období bol pomerne jednoduchý. Vyrábalo sa 5-6 druhov chleba v hmotnosťach 1 kg, 1,5 kg a 2 kg. Z bežného pečiva rozhodujúci podiel tvorili rožky 60g, ďalej pletienky a senáviče. Podstatu jemného pečiva tvorili vianočky, makové a orechové závery, droždy, daženie kocky, kysnuté bábovky. Doplnkovou výrobou bola strúhanka, uviedla predsedníčka Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovníarov Tatiana Lopuchová.



Ceny pekárskeho výrobkov boli v porovnaní s ostatnými výrobkami veľmi lacné, tak isto ako boli veľmi lacné aj v porovnaní so zahraničnými pekárskejšími produktmi. Aby štát mohol udržať pomerne nízke ceny potravín, hlavne pekárskeho výrobkov, výrobné organizácie boli dotované cez minusové dane. Pretože celý odber patril k dotovanej výrobke a ceny výrobkov určil štát, ťažko sa presadzovali investičné potreby, devizové prostriedky, ale aj zvyšovanie priemerných miezd, lebo to všetko začalo stavať štátnu pokladnicu. Už začiatkom 60. rokov sa robili pokusy so zmrázovaním pečiva. Zámerom bolo kedykoľvek počas týždňa pečivo vyrobiť a potom hociakdy voľne rozmietať, zohriať a ešte teplé expedovať. Pokusy dopadli dobre, ale problémom bola nákladnosť výroby a logistiky. Vďaka týmto slovenským pekárom na výrobu mrazeneho pekárskeho sortimentu neboli akceptované.

Logistika rozvozu centrálnych pekárskeho výrobkov bola realizovaná nákladnými vozidlami značky Avia a bola pomerne jednoduchá vzhľadom na krátku vzdialenosť od pekára k odberateľovi, pretože tam boli razozozované.



Tipy pre novinárov

HOVORME O JEDLE



Počasie

Slovensko

iMeteo.sk

Pondelok



16° / 6°

Utorok



13° / 3°



Najčítanejšie články

1. Hokejovanie so SaS
2. Prudký nárast svetových cien cukru
3. Konferencia Agroprogres
4. Dovoz a vývoz poľnohospodárskych a potravinárskych výrobkov za mesiac január až august 2019 a 2018
5. TÉMA TÝŽDŇA: Nezná revolúcia



Slovenská poľnohosp...
914 Pači sa mi to

Stránka sa mi páči Kontaktujte nás



Slovenské sú najlepšie
10 059 Pači sa mi to

Stránka sa mi páči Kontaktujte nás



Kalendár aktivít

November 2019						
Po	Ut	St	Š	Pi	So	Ne
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Video



Kedy budú ľudia ochotní platiť za chlieb viac a kde sú najlepší pekári na svete?

Dátum: 19.11.2019

Zdroj: hnonline.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Katarína Runnová

Spotrebiteľia v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným pečivom.

Poddimenzovanosť pekárenského sektora je na Slovensku realitou už roky. Je to rovnaké aj v iných európskych krajinách, respektíve vo svete?

Do určitej miery áno. Aj keď pekárenský sektor je dôležitý, situácia, aká panuje na Slovensku, je podobná aj v iných krajinách. Pravdepodobne aj na Slovensku putuje väčšina financií, podobne ako u nás v Španielsku, najmä do automotive sektora či farmácie. V Nemecku, ale aj v niektorých škandinávskych a západných krajinách je však prístup k pekárstvu predsa len trochu iný, jasnejší. V akom zmysle?

Súvisí to aj so vzdelávaním. Na Slovensku, ale ani v Španielsku či Taliansku nie je o pekárske odbory taký záujem ako v minulosti. Nemajú jasné základy. Podobné to je zrejme aj v strednej a vo východnej Európe. Našou výzvou je postaviť sa proti tomu. Avšak v Nemecku alebo vo Francúzsku je to iné. Od samého začiatku ide o jasné programové profesie. Len čo profesia získa svoj rešpekt, všetko je jednoduchšie. Za dôležitú považujem aj popularitu profesie. Napríklad to, ako sa spropagovala profesia kuchára v zábavných televíznych reality show, je výborná cesta. Postavenie pekárov sa teda líši aj v závislosti od krajiny. Menilo sa napríklad aj v čase?

Pred 500 rokmi boli pekári v celej Európe uznávanými profesionálmi. Človek musel byť členom cechu, musel mať kvalifikáciu. Napríklad doktor nebol uznávaný. Teraz sa to otočilo. Lekári sú uznávaní a pekári nie.

Slovenskí pekári sa sťažujú na opakovaný rast svojich nákladov v dôsledku sociálnych balíčkov, ktoré sa vôbec nepremietajú do konečných cien na pultoch. Sú pekári vo svete v lepšej vyjednávacej pozícii alebo tiež čelia podobným problémom?

Ako kde. Náklady rastú všetkým. Neschopnosť premietnuť náklady do výroby je nešťastné a nie je to fér. Ak by sme mali hovoriť o rastúcich finálnych cenách výrobkov na pultoch, ktoré určujú predajcovia, nie pekári, tak v niektorých krajinách spotrebiteľia už začínajú rozlišovať. Vidia, ktoré pečivo je kvalitné a ktoré menej. A práve v takýchto krajinách sa už dá hovoriť aj o zvyšovaní cien. Spotrebiteľ musí vedieť, že dostáva niečo viac, aby bol ochotný aj platiť viac.

V ktorých krajinách je už spotrebiteľ v tomto štádiu?

V Nemecku, vo Francúzsku a už aj v Španielsku. Tiež vo väčšine stredo- a západoeurópskych krajín.

U nás sa pekári z času na čas snažia riešiť situáciu aj razantnými krokmi. Vlni pred Vianocami uviedli, že ak nedôjde k zdraženiu pečiva v priemere o 15 percent, neupečú ho. Nakoniec ho však upiekli. Môžu byť takéto ultimáta efektívne?

Situácia s nemožnosťou vyjednať si premietnutie nákladov do svojich cien je veľmi zlá a ekonomiku firiem ťahá nadol. Hlavnou cestou je presvedčiť spotrebiteľa, že si kupuje kvalitu a že u nás si môže kúpiť niečo úplne iné, než čo dostane v supermarketoch.

Pri tom najbežnejšom type pečiva, teda pri obyčajnom chlebe a klasických bielych rožkoch, sú už spotrebiteľia zvyknutí na to, že ceny sa nemenia. Myslíte si, že by časom mohlo zdražieť aj toto pečivo? Respektíve, akceptovali by vyššie ceny samotní zákazníci?

Veľmi podobnú situáciu zaznamenávame v amerických krajinách. Tiež majú svoj obľúbený a veľmi populárny typ chleba a tu sa nedá nič meniť. Takže sa snažíme podporiť ich tým, že sme tam poslali niekoľko majstrov pekárov, ktorí priniesli nové typy pečiva. Začínalo sa to naozaj veľmi malým podielom na trhu, ale rastie to. Môžeme to prirovnať k rozpíjajúcej sa škvrne, funguje to.

Aký je recept na úspech?

Najprv presvedčíte najvyššiu triedu spoločnosti. Potom to začne byť módna záležitosť. Naozaj sa to dá prirovnať k módnemu priemyslu. Niekedy letia široké nohavice, inokedy úzke, raz sú v móde nohavice pod kolená, potom nad kolená. Spoločnosť sa jednoducho vyvíja.

Takže si myslíte, že trendy v stravovaní svoj rozmach ešte len začínajú? A ľudia budú automaticky ochotní platiť za chlieb viac?

Áno, ale budú zaň platiť viac len v prípade, že budú v ústach cítiť rozdiel. Tá iná chuť musí byť badateľná.

Napriek sociálnym balíčkom je slovenský pekárenský sektor jedným z najmenej zarábajúcich. Priemerný hrubý mesačný plat predstavuje 868 eur, no často je to ešte menej. Viete to porovnať s inými krajinami? Majú tam pekári vďaka vyšším cenám aj vyššie platy?

V Španielsku sú platy vyššie než tu, ale nižšie než v Nemecku. V Nemecku sú zase nižšie než vo Švédsku. Rôzni sa to. U nás v Španielsku sa hrubá mzda pohybuje v priemere okolo 1 200 euro.

Jednou z hlavných tém u nás je aj podiel domácich výrobkov na pultoch. Jeho zvyšovanie sa štát snaží zaistiť aj legislatívnymi úpravami. Zákon o neprimeraných obchodných podmienkach reťazcom určuje povinnosť uvádzať polovičný podiel domácich potravín v letákoch. Myslíte si, že takéto riešenia sú v poriadku? Stretli ste sa s podobnými aj v iných krajinách?

Rád by som sa. Tieto typy zákonov považujem za pozitívne, pretože chránia domácich výrobcov, ktorí majú zväčša na trhu slabšie postavenie ako silní nadnárodní hráči. A môžeme povedať, že slovenské zákony na ochranu domácich výrobcov sú vzorom pre iné európske krajiny. Dnes tu totiž vládne zákon lesa. To znamená, že prežije iba ten najvyšší a najsilnejší strom. Nič nie je riadené,

takže silnejší vždy vyhráva. Nie je to dobré pre spotrebiteľa, je to negatívum pre uhlíkovú stopu, kultúrne a gastronomické dedičstvo. No je to trend.

Čo myslíte pod „silnejší vyhráva“?

Vždy keď príde vyjednávať do Bruselu a snažíme sa presviedčať členov Európskeho parlamentu či zástupcov Európskej komisie, tak sme predbehnúť nadnárodnými spoločnosťami. Tie sú tam vždy prvé.

V rámci Európskej únie máme predsa len voľný pohyb tovarov, a to sa týka aj potravín.

Áno, voľný trh uznávam. No s určitými pravidlami. Keď bude voľný trh, ale žiadna regulácia, tak prídu druhí Lehman Brothers a máme tu ďalšiu krízu. Musia existovať určité pravidlá. Ochrana miestnych firiem a miestneho dedičstva je pozitívna pre všetkých.

Okrem nadnárodných firiem. Ale to je môj osobný názor a viem, že nie je politicky korektný.

Je však domáci podiel výrobkov v obchodoch skutočne taký problém? Reťazce sa napríklad bránia tým, že ponuka tovarov, aj tých zahraničných, iba odráža prania zákazníka.

Na Slovensku je podiel lokálnych výrobkov okolo 40 percent. To je neuveriteľne málo. Ide o to, že obchodné reťazce sú väčšinou nadnárodné spoločnosti, tak fungujú nadnárodne. A sú veľmi dobrí v presvedčovaní zákazníkov, čo by si mali kúpiť. A, samozrejme, propagujú to, čo je pre nich najviac ziskové.

V niektorých krajinách, napríklad v Rakúsku, Nemecku či vo Francúzsku, však podiel domácich produktov atakuje aj 80 percent.

Ako je to možné?

Pochádzam zo Španielska, preto vám poviem jedno prirovnanie z mojej krajiny. Sme najväčším producentom olivového oleja na svete. No zároveň v našej krajine propagujú napríklad americké spoločnosti sójový či palmový olej. Takže napriek tomu, že sme najväčším producentom olivového oleja a ja sa pozriem na zloženie sušienok a iných produktov, tak neobsahujú olivový olej, ale sójový alebo palmový. Je to súčasť globalizácie. Nie som proti nej, ale to svoje lokálne si musíme chrániť. Nie je otázkou, či budete mať zahraničné produkty, ale v akej miere.

Z ktorej krajiny by sme si teda v pekárstve mali brať príklad?

Jednoznačne z Nemecka. Majú vynikajúci systém učňovského vzdelávania, neuveriteľne silnú pekárenskú asociáciu, obrovskú nákupnú platformu, majú zabehnuté postavenie voči politikom, úžasné pekárske akadémie. Z môjho pohľadu sú najlepšie na svete. Majú aj silu vyjednávať s reťazcami o cenách?

Nie, v tomto smere majú rovnaký problém ako Slováci, Španieli, ktokoľvek.

Keď pekári hrozia zdražovaním alebo tým, že cez sviatky nenapečú, ide v podstate iba o prázdne slová bez reálnych dôsledkov?

Ak sa to raz stane, zákazníci si to určite všimnú. A ak si to všimnú oni, všimnú si to aj všetci ostatní. Spomínam si na jeden konkrétny prípad v Španielsku. Aj u nás to vyzeralo, že **chlieb** nikoho nezaujíma. No keď došlo ku generálnemu štrajku, zrazu **chlieb** zaujímal všetkých. Volali nám zo všetkých médií a pýtali sa, či **pekári** dodajú **chlieb**. Až vtedy si uvedomili, čo by mohlo znamenať, keby sme nemali **chlieb** náš každodenný. Kto je José María Fernández del Vallado

Vyštudoval odbor banícky inžinier. Od roku 2014 pôsobí ako generálny sekretár vo Svetovej **únii pekárov** a cukrárov UIBC (International Union of Bakers and Confectioners). Rovnakú pozíciu zastáva aj v Európskej konfederácii pekárov a cukrárov CEBP a Španielskej konfederácii pekárenských organizácií CEOPAN. V minulosti pôsobil vo viacerých významných pozíciách, ako člen predstavenstva CEBP a pôsobil aj na španielskom ministerstve sociálnych vecí, Španielskej konfederácii zamestnaneckých organizácií či v Španielskom **zväze pekárov** a maloobchodníkov. Hovorí plynulo po španielsky, anglicky a francúzsky.

Drahší **chlieb** sa predá. Ak je kvalitný

Dátum: 20.11.2019

Zdroj: Hospodárske noviny

Strana: 12

Originál:

Katarína Runnová

ROZHOVOR

Spotrebiteľia v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným **pečivom**. Producenti potom dokážu hovoriť aj o zvyšovaní **cien**, hovorí v rozhovore pre HN José María Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej **únie pekárov** a cukrárov.

* Poddimenzovanosť pekárenského sektora je na Slovensku realitou už roky. Je to rovnaké aj v iných európskych krajinách, respektíve vo svete?

Do určitej miery áno. Aj keď pekárenský sektor je dôležitý, situácia, aká panuje na Slovensku, je podobná aj v iných krajinách. Pravdepodobne aj na Slovensku putuje väčšina financií, podobne ako u nás v Španielsku, najmä do automotive sektora či farmácie. V Nemecku, ale aj v niektorých škandinávskych a západných krajinách je však prístup k pekárstvu predsa len trochu iný, jasnejší.

* V akom zmysle?

Súvisí to aj so vzdelávaním. Na Slovensku, ale ani v Španielsku či Taliansku nie je o pekárske odbory taký záujem ako v minulosti. Nemajú jasné základy. Podobné to je zrejme aj v strednej a vo východnej Európe. Našou výzvou je postaviť sa proti tomu. Avšak v Nemecku alebo vo Francúzsku je to iné. Od samého začiatku ide o jasné programové profesie. Len čo profesia získa svoj rešpekt, všetko je jednoduchšie. Za dôležitú považujem aj popularitu profesie. Napríklad to, ako sa spropagovala profesia kuchára v zábavných televíznych reality show, je výborná cesta.

* Postavenie pekárov sa teda líši aj v závislosti od krajiny. Menilo sa napríklad aj v čase?

Pred 500 rokmi boli pekári v celej Európe uznávanými profesionálmi. Človek musel byť členom cechu, musel mať kvalifikáciu. Napríklad doktor nebol uznávaný. Teraz sa to otočilo. Lekári sú uznávaní a pekári nie.

* Slovenskí pekári sa sťažujú na opakovaný rast svojich nákladov v dôsledku sociálnych balíčkov, ktoré sa vôbec nepremietajú do konečných cien na pulloch. Sú pekári vo svete v lepšej vyjednávacjej pozícii alebo tiež čelia podobným problémom?

Ako kde. Náklady rastú všetkým. Neschopnosť premietnuť náklady do výroby je nešťastné a nie je to fér. Ak by sme mali hovoriť o rastúcich finálnych cenách výrobkov na pulloch, ktoré určujú predajcovia, nie pekári, tak v niektorých krajinách spotrebiteľia už začínajú rozlišovať. Vidia, ktoré pečivo je kvalitné a ktoré menej. A práve v takýchto krajinách sa už dá hovoriť aj o zvyšovaní cien. Spotrebiteľ musí vedieť, že dostáva niečo viac, aby bol ochotný aj platiť viac.

* V ktorých krajinách je už spotrebiteľ v tomto štádiu?

V Nemecku, vo Francúzsku a už aj v Španielsku. Tiež vo väčšine stredo- a západoeurópskych krajín.

* U nás sa pekári z času na čas snažia riešiť situáciu aj razantnými krokmi. Viani pred Vianocami uviedli, že ak nedôjde k zdraženiu pečiva priemerne o 15 percent, neupečú ho. Nakoniec ho však upiekli. Môžu byť takéto ultimáta efektívne?

Situácia s nemožnosťou vyjednať si premietnutie nákladov do svojich cien je veľmi zlá a ekonomiku firiem ťahá nadol. Hlavnou cestou je presvedčiť spotrebiteľa, že si kupuje kvalitu a že u nás si môže kúpiť niečo úplne iné, než čo dostane v **supermarkete**.

* Pri tom najbežnejšom type pečiva, teda pri obyčajnom **chlebe** a klasických bielych **rožkoch**, sú už **spotrebiteľia** zvyknutí na to, že **ceny** sa nemenia. Myslíte si, že by časom mohlo zdražieť aj toto **pečivo**? Respektíve, akceptovali by vyššie **ceny** samotní zákazníci?

Veľmi podobnú situáciu zaznamenávame v amerických krajinách. Tiež majú svoj obľúbený a veľmi populárny typ **chleba** a tu sa nedá nič meniť. Takže sa snažíme podporiť ich tým, že sme tam poslali niekoľko majstrov pekárov, ktorí priniesli nové typy pečiva. Začínalo sa to naozaj veľmi malým podielom na trhu, ale rastie to. Môžeme to prirovnať k rozpíjajúcej sa škvrne, funguje to.

* Aký je recept na úspech?

Najprv presvedčíte najvyššiu triedu spoločnosti. Potom to začne byť módna záležitosť. Naozaj sa to dá prirovnať k módnemu priemyslu. Niekedy letia široké nohavice, inokedy úzke, raz sú v móde nohavice pod kolená, potom nad kolená. Spoločnosť sa jednoducho vyvíja.

* Takže si myslíte, že trendy v stravovaní svoj rozmach ešte len zažijú? A ľudia budú automaticky ochotní platiť za **chlieb** viac?

Áno, ale budú zaň platiť viac len v prípade, že budú v ústach cítiť rozdiel. Tá iná chuť musí byť badateľná.

* Napriek sociálnym balíčkom je slovenský pekárenský sektor jedným z najmenej zarábajúcich. Priemerný hrubý mesačný plat predstavuje 868 eur, no často je to ešte menej. Viete to porovnať s inými krajinami? Majú tam pekári vďaka vyšším cenám aj vyššie platy?

V Španielsku sú platy vyššie než tu, ale nižšie než v Nemecku. V Nemecku sú zase nižšie než vo Švédsku. Rôzni sa to. U nás v Španielsku sa hrubá mzda pohybuje priemerne okolo 1 200 eur.

* Jednou z hlavných tém u nás je aj podiel domácich výrobkov na pulloch. Jeho zvyšovanie sa štát snaží zaistiť aj legislatívnymi úpravami. Myslíte si, že takéto riešenia sú v poriadku? Stretli ste sa s podobnými aj v iných krajinách?

Rád by som sa stretol. Tieto typy zákonov považujem za pozitívne, pretože chránia domácich výrobcov, ktorí majú zväčša na trhu slabšie postavenie ako silní nadnárodní hráči. A môžem povedať, že slovenské zákony na ochranu domácich výrobcov sú vzorom pre iné európske krajiny. Dnes tu totiž vládne zákon lesa. To znamená, že prežije iba ten najvyšší a najsilnejší strom. Nič nie je riadené, takže silnejší vždy vyhráva. Nie je to dobré pre spotrebiteľa, je to negatívum pre uhlíkovú stopu, kultúrne a gastronomické dedičstvo.

* Čo myslíte pod „silnejší vyhráva“?

Vždy, keď prídeme vyjednávať do Bruselu a snažíme sa presvedčať členov Európskeho parlamentu či zástupcov Európskej komisie, tak sme predbehnúť nadnárodnými spoločnosťami. Tie sú tam vždy prvé.

* V rámci Európskej únie máme predsa len voľný pohyb tovarov, a to sa týka aj potravín.

Áno, voľný trh uznávam. No s určitými pravidlami. Keď bude voľný trh, ale žiadna regulácia, tak prídu druhí Lehman Brothers a máme tu ďalšiu krízu. Musia existovať určité pravidlá. Ochrana miestnych firiem a miestneho dedičstva je pozitívna pre všetkých. Okrem nadnárodných firiem. Ale to je môj osobný názor a viem, že nie je politicky korektný.

* Je však domáci podiel výrobkov v obchodoch skutočne taký problém? Reťazce sa napríklad bránia tým, že ponuka tovarov, aj tých zahraničných, iba odráža prania zákazníka.

Na Slovensku je podiel lokálnych výrobkov okolo 40 percent. To je neuveriteľne málo. Ide o to, že obchodné reťazce sú väčšinou nadnárodné spoločnosti, tak fungujú nadnárodne. A sú veľmi dobré v presvedčovaní zákazníkov, čo by si mali kúpiť. A, samozrejme, propagujú to, čo je pre ne najviac ziskové.

* V niektorých krajinách, napríklad v Rakúsku, Nemecku či vo Francúzsku, však podiel domácich produktov atakuje aj 80 percent. Ako je to možné?

Pochádzam zo Španielska, preto vám poviem jedno prirovnanie z mojej krajiny. Sme najväčším producentom olivového oleja na svete. No zároveň v našej krajine propagujú napríklad americké spoločnosti sójový či palmový olej. Takže napriek tomu, že sme najväčším producentom olivového oleja a ja sa pozriem na zloženie sušienok a iných produktov, tak neobsahujú olivový olej, ale sójový alebo palmový. Je to súčasť globalizácie. Nie som proti nej, ale to svoje lokálne si musíme chrániť. Nie je otázkou, či budete mať zahraničné produkty, ale v akej miere.

* Z ktorej krajiny by sme si teda v pekárstve mali brať príklad?

Jednoznačne z Nemecka. Majú vynikajúci systém učňovského vzdelávania, neuveriteľne silnú pekárenskú asociáciu, obrovskú nákupnú platformu, majú zabehnuté postavenie voči politikom, úžasné pekárske akadémie. Z môjho pohľadu sú najlepší na svete.

* Majú aj silu vyjednávať s reťazcami o cenách?

Nie, v tomto smere majú rovnaký problém ako Slováci, Španieli, ktokoľvek.

* Keď pekári hrozia zdražovaním alebo tým, že cez sviatky nenapečú, ide v podstate iba o prázdne slová bez reálnych dôsledkov?

Ak sa to raz stane, zákazníci si to určite všimnú. A ak si to všimnú oni, všimnú si to aj všetci ostatní. Spomínam si na jeden konkrétny prípad v Španielsku. Aj u nás to vyzeralo, že **chlieb** nikoho nezaujíma. No keď došlo ku generálnemu štrajku, zrazu **chlieb** zaujímal všetkých. Volali nám zo všetkých médií a pýtali sa, či **pekári** dodajú **chlieb**. Až vtedy si uvedomili, čo by mohlo znamenať, keby sme nemali **chlieb** náš každodenný.

Situácia s nemožnosťou vyjednať si premietnutie nákladov do svojich **cien** je veľmi zlá a ekonomiku firiem ťahá nadol.

KTO JE JOSÉ MARÍA FERNÁNDEZ DEL VALLADO Vyštudoval odbor banícky inžinier. Od roku 2014 pôsobí ako generálny sekretár vo Svetovej **únií pekárov** a cukrárov UIBC (International Union of Bakers and Confectioners). Rovnakú pozíciu zastáva aj v Európskej konfederácii pekárov a cukrárov CEBP a Španielskej konfederácii pekárenských organizácií CEOPAN. V minulosti pôsobil aj na španielskom ministerstve sociálnych vecí, Španielskej konfederácii zamestnaneckých organizácií či v Španielskom **zväze pekárov** a maloobchodníkov. Hovorí plynulo po španielsky, anglicky a francúzsky.

Drahší chlieb sa predá. Ak je kvalitný

ROZHOVOR

Spotrebiteľia v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným pečivom. Producenti potom dokážu hovoriť aj o zvyšovaní cien, hovoriť v rozhovore pre HN José María Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej únie pekárov a cukrárov.

Katarína Runnová
katarina.runnova@nasraslovakia.sk

Poddimenzovanosť pekárenského sektora je na Slovensku realitou už roky. Je to rovnaké aj v iných európskych krajinách, respektíve vo svete?

Do určitej miery áno. Aj keď pekársky sektor je dôležitý, situácia, aká panuje na Slovensku, je podobná aj v iných krajinách. Pravdepodobne aj na Slovensku putuje väčšina financií, podobne ako u nás v Španielsku, najmä do automotive sektora či farmácie. V Nemecku, ale aj v niektorých skandinávskych a západných krajinách je však prístup k pekárstvu predsa len trochu iný, jasnejší.

V akom zmysle?

Súvisí to aj so vzdelávaním. Na Slovensku, ale ani v Španielsku či Taliansku nie je o pekárskych odboroch taký záujem ako v minulosti. Nemajú jasné základy. Podobné to je zrejme aj v strednej a vo východnej Európe. Našou výzvou je postaviť sa proti tomu. Avšak v Nemecku alebo vo Francúzsku je to iné. Od samého začiatku ide o jasné programové profície. Len čo profesia získala svoj rešpekt, všetko je jednoduchšie. Za dôležitú považujem aj popularitu profesie. Na príklad, ako sa spracovávala profesia kuchára v zábavných televíznych reality show, je výborná cesta.

Postavenie pekárov sa teda líši aj v závislosti od krajiny. Menilo sa napríklad aj v čase?

Pred 500 rokmi boli pekári v celej Európe uznávanými profesionálmi. Človek musel byť členom cechu, musel mať kvalifikáciu. Napríklad doktor nebol uznávaný. Teraz sa to otočilo. Lekári sú uznávaní a pekári nie.

Slovenskí pekári sa sťažujú na opakovaný rast svojich nákladov v dôsledku sociálnych balíkov, ktoré sa vôbec nepremietajú do konečných cien na pultoch. Sú pekári vo svete v lepšej vyjednávací pozícii alebo tiež čelia podobným problémom?

Ako kde. Náklady rastú všetkým. Neschopnosť premietnuť náklady do výroby je nešťastná a nie je to fér. Ak by sme mali hovoriť o rastúcich finálnych cenách výrobkov na pultoch, ktoré určujú predajcovia, nie pekári, tak v niektorých krajinách spotrebiteľia už začínajú rozlišovať. Vidia, ktoré pečivo je kvalitné a ktoré menej. A práve v takýchto krajinách sa už dá hovoriť aj o zvyšovaní cien. Spotrebiteľ musí vedieť, že dostáva niečo viac, aby bol ochotný aj platiť viac.

V ktorých krajinách je už spotrebiteľ v tomto štádiu?

V Nemecku, vo Francúzsku a už aj v Španielsku. Tiež vo väčšine stredo- a západoeurópskych krajín.

U nás sa pekári z času na čas snažia riešiť situáciu aj razant-



Šéf Svetovej únie pekárov José María Fernández del Vallado vraví, že slovenské zákony na ochranu domácich výrobcov sú vzorom pre iné európske krajiny.

SNR/BA, HN/PAUL FUNDA

nými krokmi. Viani pred Vianocami uviedli, že ak nedôjde k zdraženiu pečiva priemerne o 15 percent, neupечú ho. Nakoniec ho však upiekli. Môžu byť takéto ultimáta efektívne?

Situácia s nemožnosťou vyjednať si priemietnutie nákladov do svojich cien je veľmi zlá a ekonomiku firmám fahá nadol. Hlavnou cestou je presvedčiť spotrebiteľa, že si kupuje kvalitu a že u nás si môže kúpiť niečo úplne iné, než čo dostane v supermarkete.

Pri tom najbežnejšom type pečiva, teda pri obyčajnom chlebe a klasických bielych rožkoch, sú už spotrebiteľia zvyknutí na to, že ceny sa nemenia. Myslite si, že by časom mohlo zdraženie aj toto pečivo? Respektíve, akceptovali by vyššie ceny samotní zákazníci?

Veľmi podobnú situáciu zaznamenávame v amerických krajinách. Tiež majú svoj obľúbený a veľmi populárny typ chleba a tu sa nedá nič meniť. Takže sa snažíme podporiť ich tým, že sme im poslali niekoľko majstrov pekárov, ktorí priniesli nové typy pečiva. Začínalo sa to naozaj veľmi malým podielom na trhu, ale rastie to. Môžeme to porovnať k rozširujúcej sa skvrne, funguje to.

Aký je recept na úspech?

Najprv presvedčíte najvyššiu triedu spoločnosti. Potom to začne byť módnou záležitosťou. Naozaj sa to dá priviesť k módnemu priemyslu. Niekedy ležia široké nohavice, inokedy, že raz sú v móde nohavice pod kolienka, potom nad kolienka. Spoločnosť sa jednoducho vyvíja.

Takže si myslíte, že trendy v stravovaní svoj rozsah ešte len zisťuje? A ľudia budú automaticky ochotní platiť za chlieb viac?

Áno, ale budú zaň platiť viac len v prípade, že budú v ústach cítiť rozdiel. Tá iná chuť musí byť batdefná.

Napriek sociálnym balíkom je slovenský pekársky sektor jedným z najmenej zarábajúcich. Priemerný hrubý mesačný plat predstavuje 868 eur, no často je to ešte menej. Viete to porovnať s inými krajinami? Majú tam pe-



kári vždy vyšším cenám aj vyššie platiť?

V Španielsku sú platy vyššie než tu, ale nižšie než v Nemecku. V Nemecku sú zase nižšie než vo Švédsku. Rôzni sa to. U nás v Španielsku sa hrubá mzda pohybuje priemerne okolo 1 200 eur.

Jednou z hlavných tém u nás je aj podiel domácich výrobcov na pultoch. Jeho zvyšovanie sa stáť snaží zaisťovať aj legislatívnymi úpravami. Myslite si, že takéto riešenia sú v poriadku? Stretili ste sa s podobnými aj v iných krajinách?

Rád by som sa stretol. Tieto typy zákonov považujem za pozitívne, pretože chránia domácich výrobcov, ktorí majú zväčša na trhu slabšie postavenie ako silní nadnárodní hráči. A môžem povedať, že slovenské zákony na ochranu domácich výrobcov sú vzorom pre iné európske krajiny. Dnes tu totiž vládne zákon lesa. To znamená, že prežiť iba ten najvyšší a najsilnejší strom. Nič nie je riadené, takže silnejší vždy vyháva. Nie je to dobré pre spotrebiteľa, je to negatívum pre uhľovú stopu, kultúrne a gastronomické dedičstvo.

Čo myslíte pod „silnejší vyhávať“? Vždy, keď prideme vyjednať do Bruselu a snažíme sa presvedčať členov Európskeho parlamentu či zástupcov Európskej komisie, tak sme predbehnuli nadná-

rodnými spoločnosťami. Tie sú tam vždy prvé.

V rámci Európskej únie máme predsa len voľný pohyb tovarov, a to sa týka aj potravín.

Áno, voľný trh uznávam. No s určitými pravidlami. Keď bude voľný trh, ale žiadna regulácia, tak príde druhí Lehman Brothers a máme tu ďalšiu krízu. Musia existovať určité pravidlá. Ochrana miestnych firiem a miestneho dedičstva je pozitívna pre všetkých. Okrem nadnárodných firiem. Ale to je môj osobný názor a viem, že nie je politicky korektný.

Je však domáci podiel výrobcov v obchodoch skutočne taký problém? Refazce sa napríklad bránia tým, že ponúka tovarov, aj tých zahraničných, iba odráža prania zákazníka.

Na Slovensku je podiel lokálnych výrobcov okolo 40 percent. To je neuveriteľne málo. Na o to, že obchodné refazce sú väčšinou nadnárodné spoločnosti, tak fungujú nadnárodne. A sú veľmi dobré v presvedčovaní zákazníkov, čo by si mali kúpiť. A samozrejme, propagujú to, čo je pre ne najviac ziskové.

V niektorých krajinách, napríklad v Rakúsku, Nemecku či vo Francúzsku, však podiel domácich produktov atakuje aj 80 percent. Ako je to možné?

Pochádzam zo Španielska, preto vám poviem jedno prírovnatie z mojej krajiny. Sme najväčším producentom olivového oleja na svete. No zároveň v našej krajine propagujú napríklad americké spoločnosti sójový či palmový

KTO JE JOSÉ MARÍA FERNÁNDEZ DEL VALLADO

Vystudoval odbor banícky inžinier. Od roku 2014 pôsobí ako generálny sekretár vo Svetovej únii pekárov a cukrárov UIBC (International Union of Bakers and Confectioners). Rovnakú pozíciu zastáva aj v Európskej konfederácii pekárov a cukrárov CEBP a Španielskej konfederácii pekárskych organizácií CEOPAN. V minulosti pôsobil aj na španielskom ministerstve sociálnych vecí. Španielskej konfederácii zastupníckych organizácií či v Španielskom zväze pekárov a maloobchodníkov. Hovorí plynulo po španielsky, anglicky a francúzsky.



olej. Takže napriek tomu, že sme najväčším producentom olivového oleja a ja sa pozriem na zloženie sušienok a iných produktov, tak neobsahujú olivový olej, ale sójový alebo palmový. Je to súčasť globalizácie. Nie som proti nej, ale to svoje lokálne si musíme chrániť. Nie je otázkou, či budete mať zahraničné produkty, ale v akej miere.

Z ktorej krajiny by sme si teda v pekárstve mali brať príklad?

Jednoznačne z Nemecka. Majú vynikajúci systém učňovského vzdelávania, neuveriteľne silnú pekársku asociáciu, obrovskú nákupnú platformu, majú zabehnuté postavenie voči politikom, úžasnú pekársku akadémii. Z môjho pohľadu sú najlepšie na svete.

Majú aj silu vyjednávať s refazcami o cenách?

Nie. V tomto smere majú rovnaký problém ako Slováci, Španieli, ktokoľvek.

Keď pekári hrozia zdražovaním alebo tým, že cez sviatky nepapečú, ide v podstate iba o prezradenie slov bez reálnych dôsledkov?

Ak sa to raz stane, zákazníci si to určite všimnú. A ak si to všimnú oni, všimnú si to aj všetci ostatní. Spomínam si na jeden konkrétny prípad v Španielsku. Aj u nás to vyzeralo, že chlieb nikoho nezaujíma. No keď došlo ku generálnejmu štrajku, zrazu chlieb zaujímal všetkých. Volali nám zo všetkých médií a pýtali sa, či pekári dodajú chlieb. Až vtedy si uvedomili, čo by mohlo znamenať, keby sme nemali chlieb náš každodenný.

Späť

Drahší chlieb sa predá. Ak je kvalitný

Dátum: 20.11.2019

Zdroj: hnonline.sk

Strana:

Originál: [URL](#)

Katarína Runnová

Spotrebiteľia v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným pečivom. Producenti potom dokážu hovoriť aj o zvyšovaní cien, hovorí v rozhovore pre HN José Mariá Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej únie pekárov a cukrárov.

Poddimenzovanosť pekárenského sektora je na Slovensku realitou už roky. Je to rovnaké aj v iných európskych krajinách, respektíve vo svete?

Do určitej miery áno. Aj keď pekárenský sektor je dôležitý, situácia, aká panuje na Slovensku, je podobná aj v iných krajinách. Pravdepodobne aj na Slovensku putuje väčšina financií, podobne ako u nás v Španielsku, najmä do automotive sektora či farmácie. V Nemecku, ale aj v niektorých škandinávskych a západných krajinách je však prístup k pekárstvu predsa len trochu iný, jasnejší.

V akom zmysle?

Súvisí to aj so vzdelávaním. Na Slovensku, ale ani v Španielsku či Taliansku nie je o pekárskych odboroch taký záujem ako v minulosti. Nemajú jasné základy. Podobné to je zrejme aj v strednej a vo východnej Európe. Našou výzvou je postaviť sa proti tomu. Avšak v Nemecku alebo vo Francúzsku je to iné. Od samého začiatku ide o jasné programové profície. Len čo profesia získa svoj rešpekt, všetko je jednoduchšie. Za dôležitú považujem aj popularitu profesie. Napríklad to, ako sa spropagovala profesia kuchára v zábavných televíznych reality show, je výborná cesta.

Postavenie pekárov sa teda líši aj v závislosti od krajiny. Menilo sa napríklad aj v čase?

Pred 500 rokmi boli pekári v celej Európe uznávanými profesionálmi. Človek musel byť členom cechu, musel mať kvalifikáciu. Napríklad doktor nebol uznávaný. Teraz sa to otočilo. Lekári sú uznávaní a pekári nie.

Slovenskí pekári sa sťažujú na opakovaný rast svojich nákladov v dôsledku sociálnych balíčkov, ktoré sa vôbec nepremietajú do konečných cien na pultoch. Sú pekári vo svete v lepšej vyjednávacej pozícii alebo tiež čelia podobným problémom?

Ako kde. Náklady rastú všetkým. Neschopnosť premietnuť náklady do výroby je nešťastné a nie je to fér. Ak by sme mali hovoriť o rastúcich finálnych cenách výrobkov na pultoch, ktoré určujú predajcovia, nie pekári, tak v niektorých krajinách spotrebiteľia už začínajú rozlišovať. Vidia, ktoré pečivo je kvalitné a ktoré menej. A práve v takýchto krajinách sa už dá hovoriť aj o zvyšovaní cien. Spotrebiteľ musí vedieť, že dostáva niečo viac, aby bol ochotný aj platiť viac.

V ktorých krajinách je už spotrebiteľ v tomto štádiu?

V Nemecku, vo Francúzsku a už aj v Španielsku. Tiež vo väčšine stredo- a západoeurópskych krajín.

U nás sa pekári z času na čas snažia riešiť situáciu aj razantnými krokmi. Viani pred Vianocami uviedli, že ak nedôjde k zdraženiu pečiva v priemere o 15 percent, neupečú ho. Nakoniec ho však upiekli. Môžu byť takéto ultimáta efektívne?

Situácia s nemožnosťou vyjednať si premietnutie nákladov do svojich cien je veľmi zlá a ekonomiku firiem ťahá nadol. Hlavnou cestou je presvedčiť spotrebiteľa, že si kupuje kvalitu a že u nás si môže kúpiť niečo úplne iné, než čo dostane v supermarkete.

Pri tom najbežnejšom type pečiva, teda pri obyčajnom chlebe a klasických bielych rožkoch, sú už spotrebiteľia zvyknutí na to, že ceny sa nemenia. Myslíte si, že by časom mohlo zdraziť aj toto pečivo? Respektíve, akceptovali by vyššie ceny samotní zákazníci? Veľmi podobnú situáciu zaznamenávame v amerických krajinách. Tiež majú svoj obľúbený a veľmi populárny typ chleba a tu sa nedá nič meniť. Takže sa snažíme podporiť ich tým, že sme tam poslali niekoľko majstrov pekárov, ktorí priniesli nové typy pečiva. Začínalo sa to naozaj veľmi malým podielom na trhu, ale rastie to. Môžeme to prirovnať k rozpíjajúcej sa škvrne, funguje to.

Aký je recept na úspech?

Najprv presvedčíte najvyššiu triedu spoločnosti. Potom to začne byť módna záležitosť. Naozaj sa to dá prirovnať k módnemu priemyslu. Niekedy letia široké nohavice, inokedy úzke, raz sú v móde nohavice pod kolená, potom nad kolená. Spoločnosť sa jednoducho vyvíja.

Takže si myslíte, že trendy v stravovaní svoj rozmach ešte len zažijú? A ľudia budú automaticky ochotní platiť za chlieb viac?

Áno, ale budú zaň platiť viac len v prípade, že budú v ústach cítiť rozdiel. Tá iná chuť musí byť badateľná.

Napriek sociálnym balíčkom je slovenský pekárenský sektor jedným z najmenej zarábajúcich. Priemerný hrubý mesačný plat predstavuje 868 eur, no často je to ešte menej. Viete to porovnať s inými krajinami? Majú tam pekári vďaka vyšším cenám aj vyššie platy?

V Španielsku sú platy vyššie než tu, ale nižšie než v Nemecku. V Nemecku sú zase nižšie než vo Švédsku. Rôzni sa to. U nás v Španielsku sa hrubá mzda pohybuje v priemere okolo 1 200 euro.

Jednou z hlavných tém u nás je aj podiel domácich výrobkov na pultoch. Jeho zvyšovanie sa štát snaží zaistiť aj legislatívnymi úpravami. Zákon o neprimeraných obchodných podmienkach reťazcom určuje povinnosť uvádzať polovičný podiel domácich potravín v letákoch. Myslíte si, že takéto riešenia sú v poriadku? Stretli ste sa s podobnými aj v iných krajinách? Rád by som sa. Tieto typy zákonov považujem za pozitívne, pretože chránia domácich výrobcov, ktorí majú zväčša na trhu slabšie postavenie ako silní nadnárodní hráči. A môžem povedať, že slovenské zákony na ochranu domácich výrobcov sú vzorom pre iné európske krajiny. Dnes tu totiž vládne zákon lesa. To znamená, že prežije iba ten najvyšší a najsilnejší strom. Nič nie je riadené, takže silnejší vždy vyhráva. Nie je to dobré pre spotrebiteľa, je to negatívum pre uhlíkovú stopu, kultúrne a gastronomické dedičstvo. No je to trend.

Čo myslíte pod „silnejší vyhráva“?

Vždy keď prídeme vyjednávať do Bruselu a snažíme sa presviedčať členov Európskeho parlamentu či zástupcov Európskej komisie, tak sme predbehnutí nadnárodnými spoločnosťami. Tie sú tam vždy prvé.

V rámci Európskej únie máme predsa len voľný pohyb tovarov, a to sa týka aj potravín.

Áno, voľný trh uznávam. No s určitými pravidlami. Keď bude voľný trh, ale žiadna regulácia, tak prídu druhí Lehman Brothers a máme tu ďalšiu krízu. Musia existovať určité pravidlá. Ochrana miestnych firiem a miestneho dedičstva je pozitívna pre všetkých. Okrem nadnárodných firiem. Ale to je môj osobný názor a viem, že nie je politicky korektný.

Je však domáci podiel výrobkov v obchodoch skutočne taký problém? Reťazce sa napríklad bránia tým, že ponuka tovarov, aj tých zahraničných, iba odráža priania zákazníka.

Na Slovensku je podiel lokálnych výrobkov okolo 40 percent. To je neuveriteľne málo. Ide o to, že obchodné reťazce sú väčšinou nadnárodné spoločnosti, tak fungujú nadnárodne. A sú veľmi dobrí v presvedčovaní zákazníkov, čo by si mali kúpiť. A, samozrejme, propagujú to, čo je pre nich najviac ziskové.

V niektorých krajinách, napríklad v Rakúsku, Nemecku či vo Francúzsku, však podiel domácich produktov atakuje aj 80 percent. Ako je to možné?

Pochádzam zo Španielska, preto vám poviem jedno prirovnanie z mojej krajiny. Sme najväčším producentom olivového oleja na svete. No zároveň v našej krajine propagujú napríklad americké spoločnosti sójový či palmový olej. Takže napriek tomu, že sme najväčším producentom olivového oleja a ja sa pozriem na zloženie sušienok a iných produktov, tak neobsahujú olivový olej, ale sójový alebo palmový. Je to súčasť globalizácie. Nie som proti nej, ale to svoje lokálne si musíme chrániť. Nie je otázkou, či budete mať zahraničné produkty, ale v akej miere.

Z ktorej krajiny by sme si teda v pekárstve mali brať príklad?

Jednoznačne z Nemecka. Majú vynikajúci systém učňovského vzdelávania, neuveriteľne silnú pekárenskú asociáciu, obrovskú nákupnú platformu, majú zabehnuté postavenie voči politikom, úžasné pekárske akadémie. Z môjho pohľadu sú najlepší na svete.

Majú aj silu vyjednávať s reťazcami o cenách?

Nie, v tomto smere majú rovnaký problém ako Slováci, Španieli, ktokoľvek.

Keď pekári hrozia zdražovaním alebo tým, že cez sviatky nenapečú, ide v podstate iba o prázdne slová bez reálnych dôsledkov?

Ak sa to raz stane, zákazníci si to určite všimnú. A ak si to všimnú oni, všimnú si to aj všetci ostatní. Spomínam si na jeden konkrétny prípad v Španielsku. Aj u nás to vyzeralo, že **chlieb** nikoho nezaujíma. No keď došlo ku generálnemu štrajku, zrazu **chlieb** zaujímal všetkých. Volali nám zo všetkých médií a pýtali sa, či **pekári** dodajú **chlieb**. Až vtedy si uvedomili, čo by mohlo znamenať, keby sme nemali **chlieb** náš každodenný.

Situácia s nemožnosťou vyjednať si premietnutie nákladov do svojich **cien** je veľmi zlá a ekonomiku firiem ťahá nadol.

Kto je José María Fernandez del Vallado

Vyšťudoval odbor banícky inžinier. Od roku 2014 pôsobí ako generálny sekretár vo Svetovej **únii pekárov** a cukrárov UIBC (International Union of Bakers and Confectioners). Rovnakú pozíciu zastáva aj v Európskej konfederácii pekárov a cukrárov CEBP a Španielskej konfederácii pekárenských organizácií CEOPAN. V minulosti pôsobil vo viacerých významných pozíciách, ako člen predstavenstva CEBP a pôsobil aj na španielskom ministerstve sociálnych vecí, Španielskej konfederácii zamestnaneckých organizácií či v Španielskom **zväze pekárov** a maloobchodníkov. Hovorí plynulo po španielsky, anglicky a francúzsky.

Európania išli učiť ľudí do USA piecť **chlieb**

Dátum: 20.11.2019
Zdroj: Hospodárske noviny
Strana: 1
Originál:

(KR)

MALOOBCHOD

Bratislava – Hoci ide o tovar krátkodobej **spotreby**, môže sa stať exportným artiklom. **Chlieb**, presnejšie postupy pri jeho pečení, totiž Európania úspešne vyviezli do USA. V rozhovore pre HN to potvrdil José María Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej **únie pekárov** a cukrárov. „Poslali sme tam majstrov, ktorí priniesli nové typy pečiva. Začínalo sa to malým podielom na trhu, ale rastie to.“ Dodáť kvalitnejší produkt je podľa neho spôsob, akým vedú pekári presvedčiť ľudí, aby si priplatili. Touto cestou sa dokážu výrobcovia vyrovnáť s rastúcimi nákladmi.

Viac na strane 12, **Drahší chlieb**...

MALOOBCHOD

Európania išli učiť ľudí do USA piecť chlieb

Bratislava – Hoci ide o tovar krátkodobej **spotreby**, môže sa stať exportným artiklom. Chlieb, presnejšie postupy pri jeho pečení, totiž Európania úspešne vyviezli do USA. V rozhovore pre HN to potvrdil José María Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej únie pekárov a cukrárov. „Poslali sme tam majstrov,

ktorí priniesli nové typy pečiva. Začínalo sa to malým podielom na trhu, ale rastie to.“ Dodáť kvalitnejší produkt je podľa neho spôsob, akým vedú pekári presvedčiť ľudí, aby si priplatili. Touto cestou sa dokážu výrobcovia vyrovnáť s rastúcimi nákladmi. (KR)

Viac na strane **12**, **Drahší chlieb**...

[Späť](#)

Drahší chlieb sa predá. Ak je kvalitný

Dátum: 20.11.2019
Zdroj: aktualne-spravy.eu
Strana:
Originál: [URL](#)

Spotrebiteľia v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným **pečivom**. Producenti potom dokážu hovoriť aj o zvyšovaní **cien**, hovorí v rozhovore pre HN José María Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej **únie pekárov** a cukrárov.
Zdroj: HN Pavol Funtál

Spotrebitelia v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným pečivom. Producenti potom dokážu hovoriť aj o zvyšovaní cien, hovorí v rozhovore pre HN José Mariá Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej únie pekárov a cukrárov. Poddimezovanosť pekárenského sektora je na Slovensku realitou už roky. Je to rovnaké aj v iných európskych krajinách, respektíve vo svete? Do určitej miery áno. Aj keď pekárenský sektor je...

zdroj: HN Online

Drahší chlieb sa predá. Ak je kvalitný

Spotrebitelia v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným pečivom. Producenti potom dokážu hovoriť' aj o zvyšovaní cien, hovorí v rozhovore pre HN José María Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej únie pekárov a cukrárov. Zdroj: HN Pavol Funtai

Spotrebitelia v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným pečivom. Producenti potom dokážu hovoriť aj o zvyšovaní cien, hovorí v rozhovore pre HN José María Fernández del Vallado, generálny sekretár Svetovej únie pekárov a cukrárov.

Poddimenzovanosť pekárenského sektora je na Slovensku realitou už roky. Je to rovnaké aj v iných európskych krajinách, respektive vo svete? Do určitej miery áno. Aj keď pekárenský sektor je...

zdroj: HN Online

does 02:21

Nápady spoza hraníc: kľúčom je kvalitný produkt

Pri franchisingu nie je veľký priestor na to, aby podnikateľka ohýbala zabežnutý koncept. Musia jednoducho rešpektovať stanovené pravidlá a stotožniť sa s nimi. Úspešné zahraničné

Treated

victoria 07:57

Nápady spoza hraníc: kľúčom je kvalitný produkt

Pri franchisingu nie je veľký priestor na to, aby podnikatelia ohýbali zabežnutý koncept. Musia jednoducho rešpektovať stanovené pravidlá a stotožniť sa s nimi. Úspešné zahraničné

Trend

včera 09:00

Nápady spoza hraníc: kľúčom je kvalitný produkt

Pri franchisingu nie je veľký priestor na to, aby podnikatelia ohýbali zabežnutý koncept. Musia jednoducho rešpektovať stanovené pravidlá a stotožniť sa s nimi. Úspešné zahraničné

Third

10:03

Kedy budú ľudia ochotní platiť za chlieb viac a kde sú najlepší pekári na svete?

Spoločnosť v niektorých krajinách už rozlišujú medzi kvalitným a nekvalitným pečivom. Producenti potom dokážu hovoriť aj o zvyšovaní cien, hoci v rozhovore pre HN José María Fernández del Valle, generálny sekretár Sústredia únie podnikov a podnikníkov

Zdroj: Peter Mayer

HEN Online

včera 17:00

Ján Budaj prehovoril o chybe po Nežnej revolúcii: Nepotrestané zlo sa vracia stále beštiálnejšie

Súvzťah členov koordinácie výboru VPP zo Slovenska z 9. septembra 1989 v Bratislave. Na snímke členovia pracovného predsedníctva Zväzu detí Milan Kňazko a Jan Budaj. Zdroj: TASR/Vladimír Benko pred 4 minútami BRATISLAVA. Za chýbky generácie politikov, ktorí nastúpili v Československu k moci po takzvanej Novej revolúcii, označil niekdajší disident Jan Budaj nepotrebnosť zúčastňovať komunistickú roľníku. Budaj v rozhovore s ČTK od privítal postkomunistické mítingy v roku 1989, ktoré sám spolorganizoval, k mimoforiérovým protidávnym demoristáciám. Tie boli najmäbuněžné práve od roku 1989 a vyvolala ich vražda novinára Jána Kuciaka a jeho snúbienky.

Topsy Levice

2019-11-17 00:00

Najnovšie správy z HN Online

dnos: Vlastníci, Prevádzka: 21. 11. 2019
00:21

Radnice vlády může ihned navázat na naše výsledky

dnos
nr. 21 Merkelovej pohľadom

00:21 OEvensis automotive v Europe?

Trasa do Komárna je najvyťaženejšia v krajine

Najnovšie správy z Slovakia

dnes Noc, keď sa komunisti svojimi činnosťami približili
00:24 barbarom

dnes Timeslifer go Spoko inkuje v život, mal bo postajal
00:24 starši chilapoc

Názor: Deň po voľbách (temný obraz)

dzies. Laigi Cinti: Majietky mafi' treba knižkovat
(podrobnosti)

dnas Komentár: Ľubomíra Jaľka: Kde sú tie časy, keď

Pozrite sa na správy z Slovensko na Facebooku

Dátum: 20.11.2019
Zdroj: Agromagazín
Strana: 4
Originál:

tasr

Pekári majú za sebou prvé rokovania s obchodnými reťazcami o budúročných odbytových cenách svojich výrobkov.

Od začiatku roka 2020 sa zníži DPH zo súčasných 20 na 10 % na čerstvé pečivo do hmotnosti od 40 do 50 g (t.j. klasické rožky). Podľa Tatiany Lopúchovej, predsedníčky Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov, z pohľadu pekárov nejde o to, aby sa znížovala pultová cena rožkov, ale aby sa táto cena nemusela meniť smerom nahor. MiLan Lapšanský z rezortného ministerstva naopak očakáva, že pultové ceny rožkov poklesnú. Podľa T. Lopúchovej by zníženie DPH malo pomôcť pekárom pri vyjednávaní s obchodnými reťazcami o odbytových cenách. Náklady pekárov veľmi rastú, za posledné obdobie sa niekoľkokrát po sebe zvyšovala minimálna mzda, budúci rok bude týmto nárastom veľmi výrazne zasiahnutý, schválené boli dva balíčky, rekreačné poukazy. Toto všetko potrebujú pekári premietnuť do odbytových cien. Ak sa podľa slov T. Lopúchovej podelí o zníženú daň obchodník a výrobca, zákazník zvýšenie pultovej ceny rožka nemusí pocítiť. Požiadavku pekárov na zvýšenie odbytových cien považuje vedenie MPRV SR za opodstatnenú. U pekárov platí, že osobné náklady predstavujú na odbytových cenách najväčšiu časť. M. Lapšanský by bol prekvapený, ak by obchodné reťazce neakceptovali úpravu nákupných cien smerom nahor od pekárov. Na pulte by sa však zvýšená cena nemala prejavíť vzhľadom na vysoké obchodné príirážky, ktoré reťazce majú. Vzhľadom na zníženie DPH vedenie rezortu očakáva, že pri zachovaní obchodnej príirážky dôjde k zmene pultových cien nadol. Mnohé obchodné siete nám to údajne sľúbili. Ak sa cena nezníži, rezortné ministerstvo bude podľa M. Lapšanského adresne informovať spotrebiteľa, ktorý reťazec sa obohacuje na úkor spotrebiteľa aj štátu.

Ministerstvo očakáva pokles ceny rožkov od januára

Pekári majú za sebou prvé rokovania s obchodnými reťazcami o budúročných odbytových cenách svojich výrobkov.

Od začiatku roka 2020 sa zníži DPH zo súčasných 20 na 10 % na čerstvé pečivo do hmotnosti od 40 do 50 g (t.j. klasické rožky). Podľa Tatiany Lopúchovej, predsedníčky Slovenského zväzu pekárov, cukrárov a cestovinárov, z pohľadu pekárov nejde o to, aby sa znižovala pultová cena rožkov, ale aby sa táto cena nemusela meniť smerom nahor. Milan Lapšanský z rezortného ministerstva naopak očakáva, že pultové ceny rožkov poklesnú. Podľa T. Lopúchovej by zníženie DPH malo pomôcť pekárom pri vyjednávaní s obchodnými reťazcami o odbytových cenách. Náklady pekárov veľmi rastú, za posledné obdobie sa niekoľkokrát po sebe zvyšovala minimálna mzda, budúci rok bude týmto nárastom veľmi výrazne zasiahnutý, schválené boli dva balíčky, rekreačné pouka-

zy. Toto všetko potrebujú pekári premietnuť do odbytových cien. Ak sa podľa slov T. Lopúchovej podelí o zníženú daň obchodník a výrobca, zákazník zvýšenie pultovej ceny rožka nemusí pocítiť. Požiadavku pekárov na zvýšenie odbytových cien považuje vedenie MPRV SR za opodstatnenú. U pekárov platí, že osobné náklady predstavujú na odbytových cenách najväčšiu časť. M. Lapšanský by bol prekvapený, ak by obchodné reťazce neakceptovali úpravu nákupných cien smerom nahor od pekárov. Na pulte by sa však zvýšená cena nemala prejaviť vzhľadom na vysoké obchodné prírážky, ktoré reťazce majú. Vzhľadom na zníženie DPH vedenie rezortu očakáva, že pri zachovaní obchodnej prírážky dôjde k zmene pultových cien nadol. Mnohé obchodné siete nám to údajne sľúbili. Ak sa cena nezníži, rezortné ministerstvo bude podľa M. Lapšanského adresne informovať spotrebiteľa, ktorý reťazec sa obohacuje na úkor spotrebiteľa aj štátu.

tasr

[Späť](#)