

květen | 2018

ZPRÁVY

Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

OSVĚŽENÍ V HORKÉ LETNÍ DNY

str. 04 až 06

**Češi pijí méně piva
než dříve**

str. 03

**Školka pro
„malé zemědělce“**

str. 07

**Zpravodaj Zprávy z MZe
sbírá ocenění**

str. 09

Posviťte si na kvalitu

str. 13

1918

100

2018


SPOLEČNÉ STOLETÍ

ÚVODNÍ SLOVO MINISTRA:

VÁŽENÍ ČTENÁŘI,

Jarní měsíce jsou ve znamení většího počtu zemědělských prací. Musí se dát kromě jiného do pořádku pastviny, připravit pole, zasít. Letos začátek jarních prací oddálila dlouhá zima (ta během pár dnů přešla rovnou v léto) a místy podmáčená půda. Proto se mnozí z vás mohli pustit do setí jarních plodin až s několikátýdenním zpožděním. Začátek vegetačního období navíc doprovází nedostatek vody. A tu chceme v krajině všemi možnými způsoby udržet. Budeme proto navrhovat novelizaci stavebního zákona, aby například vodní díla do dvou hektarů mohla být stavěna ve zjednodušeném schvalovacím řízení, tedy bez nutnosti složitých postupů. Při hospodaření je dále nutné dodržovat zásady Dobrého zemědělského a environmentálního stavu půdy (DZES 5), mezi které patří například zasakovací pásy, osetí souvratí, pěstování kukuřice či odkameňování. Nelze opomenout ani zástavbu bonitní půdy. Vždyť mezi lety 2015 a 2016 jsme kvůli ní denně přišli zhruba o pět hektarů. Tato problematika je ale především záležitostí a zodpovědností obcí a měst, potažmo věcí územního plánování, které vymezuje zastavitelné plochy, a odborů životního prostředí krajských úřadů, jež vyjímají půdu ze zemědělského půdního fondu. Naše Ministerstvo nechalo ve spolupráci s Výzkumným ústavem meliorací a ochrany půdy vyvinout webovou aplikaci Limity využití půdy, jejímž cílem je podpořit zachování nejkvalitnější zemědělské půdy pro zemědělskou produkci. S aplikací, která je na internetu, mohou pracovat obce, potenciální investoři, odborné útvary státní správy a další. Pomůže jim vybrat lokalitu pro konkrétní výstavbu a zároveň přitom ochránit nejcennější půdu.




Jiří Milek
ministr zemědělství

OBSAH:

SPOTŘEBITEL

ČESKÁ PIVNÍ KULTURA V ČÍSLECH

Spotřeba piva v Česku klesla – člověk vypije v průměru 138 litrů za rok. Jde o nejnižší spotřebu za posledních padesát let. Lidé méně chodí do hospod a restaurací, pivo stále více pijí doma.

03

ROZHOVOR

LIMČA „KAPE“ POTŘEBNÝM

Z vlastnoručně vařených bylinných a ovocných sirupů vyrábí limonády. Bez konzervantů, barviv a umělých sladidel. O čisté chuti přírody jsme si povídali s výrobcem limonád Petrem Kobzíkem.

04

VZDĚLÁVÁNÍ

„MALÍ ZEMĚDĚLCI“ VE ŠKOLCE

Kvůli nabitým pořadníkům ve školkách jsme vyšli vstříc rodičům a máme na MZe vlastní školku. Jak funguje?

07

OCENĚNÍ

NÁŠ ZPRAVODAJ OPĚT OCENĚN

Elektronické Zprávy z MZe se těší obrovské oblibě. Na svém kontě mají několik cen. Aktuálně se můžou pochlubit oceněním v soutěži Zlatý středník.

09

KARIÉRA

PROJEKT VZDĚLÁVÁNÍ PRAXÍ POMÁHÁ ZÍSKAT NOVOU PRÁCI

Jak získat tolik potřebnou praxi? Přihlaste se do projektu Vzdělávání praxí.

10

VÝBĚR ZPRÁV

VÍCE HRACHU NA POLÍCH, ONLINE MAPA VODY V ČESKU, KONEC RUMOVÉ KRIZE

Měsíc uběhl jako voda a opět tu máme přehled novinek z oboru...

11

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

CHYTRÝ NÁKUP: VÍŠ, CO JÍŠ?

Při správném výběru kvalitních potravin je třeba číst etiketu. Přinášíme vám souhrn obalů potravin s důležitými vodítky, na co si dávat pozor.

13



**NEJVĚTŠÍ
EXPORTNÍ TRHY
JSOU SLOVENSKO,
NĚMECKO, POLSKO,
VELKÁ BRITÁNIE
A RUSKO**



SPOTŘEBITEL

ČESKÁ PIVNÍ KULTURA V ČÍSLECH

Češi vypili loni nejméně piva za posledních padesát let. V přepočtu na osobu zhruba 138 litrů ročně, což je o pět litrů méně než předchozí rok. Nechodí se už tolik na točené, místo toho si nosíme domů pivo lahvové a stále častěji i plechovky. Aktuální poměr je 62 % piva prodaného v obchodech ku 38 % v barech a restauracích. Pivovarům klesl nejen výstav pro domácí trh, ale poprvé od roku 2011 také výstav celkový. Mrkněte na statistiku Českého svazu pivovarů a sladoven.



HOSPODÁŘSKÉ VÝSLEDKY PIVOVARSKÉHO OBORU

2017



Celkový výstav
20 322 tis.hl piva



Spotřeba piva na osobu
138 litrů

Výčepní
46,5 %

Ostatní
4,7 %

Podíl
spotřeby
piva na
trhu

Ležáky
48,8 %

Export
4 613 tis. hl



Import
334 tis. hl

Nealko pivo
578 tis. hl

Beer mix
301 tis. hl

On-trade
38 %



Off-trade
62 %

Podíly spotřeby podle obalů



40 %
lahvové
pivo



35 %
sudové
pivo



12 %
PET
lahve



9 %
plechovky



4 %
cisterny



ROZHOVOR

LIMČA „KAPE“ POTŘEBNÝM

Před několika měsíci začal vyrábět neotřelé kombinace limonád z bylinných a květových sirupů, u zákazníků s nimi má úspěch. „Limonáda je pro mě určitou konzervou chuti, kterou můžeme během jarních a letních měsíců vytvořit a díky ní si pak v zimě připomenout plody teplých měsíců,“ říká Petr Kobzík v rozhovoru pro Zprávy z MZe.

Jak vás napadlo vyrábět limonády? Inspiroval jste se někde, nebo je to zcela váš nápad?

Již od roku 2004 vyrábíme v našem brněnském minipivovaru Richard nefiltrovaná piva, kterými jsme chtěli přinést v té době něco nového, alternativního. Dnes jsou tato piva samozřejmě již všeobecně známá a oblíbená. Následně jsme začali vyrábět cidery, u kterých používáme také klasické fermentační procesy a nepoužíváme přídatné a konzervační látky. Limonády byly tedy logickým krokem, kdy jsme prvotně chtěli připravit dobré nápoje bez zbytečné chemie pro naše děti. Tak vznikl nápad na výrobu limonád.

Dělal jste si průzkum trhu, jestli něco takového na našem trhu chybí?

Vzhledem k tomu, že původní myšlenka byla vývoj limonád pro nás, naše děti a naše přímé stávající zákazníky, průzkum trhu jsme moc neřešili. Až časem, když jsme ukončili vývoj, tak jsme se rozhlédli kolem.

Začínal jste na trzích?

Vyrábíme limonády teprve první sezónu, takže na trhy jsme se dostali před nedávnem. Reakce zákazníků nás mile překvapily.

Bylo těžké dostat se do kamenných obchodů?

Dostat se do kamenných obchodů, to je kapitola sama pro sebe. Byl jsem poměrně překvapen, že obchody, u kterých jsem předpokládal těžší vstupní pozici, reagovaly velmi pozitivně, a naopak u některých obchodů, které se zaměřují na výrobce, jako jsme my, tam jsme zatím neuspěli. To mě samozřejmě mrzí, ale není všem dnům konec. Každopádně jsou prodeje nad očekávání, za což jsme vděční.

Prodáváte i v zahraničí?

Zatím se soustředíme na ČR. Samozřejmě bychom měli ambice, ale nechceme nic uspěchat. Práce se zákazníkem je složitá a dost důležitá, takže ji nechceme podcenit.

Kdo si vaše limonády nejvíce objednává? Jaký typ zákazníků?

Zatím nemáme přesnější čísla pro vyhodnocení, ale výborné prodeje máme z retailu. Dobře se také prodává limonáda v kavárnách a také restauracích, ovšem v těch, které jsou zaměřeny na zákazníky vyhledávající nová piva, zajímavou gastronomii a kde se nebojí zkoušet nové věci.

Limonád na českém trhu je hodně. Je těžké prosadit další nápoj?

Není to samozřejmě lehké, ale naše limonády jsou zaměřeny jinak než ty od kon-

Jak dlouho ladíte recept, aby limonáda chutnala vám i zákazníkům?

Prvních pět limonád jsme tvořili skoro dva roky. Je to samozřejmě velmi dlouhý proces, kdy musíme také ladit a opakovat výrobní procesy, abychom byli schopni zajistit jejich opakovatelnost a stabilitu.

Která příchuť je nejprodávanější?

Nejprodávanější je zmíněná více levandule, ovšem je to velmi vyrovnané. Prodeje se liší v desítkách kusů.



kurence. Je tedy důležité hlavně zaujmout zákazníka, což se nám docela daří.

Kolik příchutí limonád máte?

V současné době máme pět příchutí, a to růžovou, višň s levandulí, ibišek, hrušku s badyánem a tonik se zázvorem.

Zajímavou příchuť je višň s levandulí, taková kombinace se často nevidí. Jak taková příchuť vzniká?

Když jsme se rozhodli, že budeme vyrábět limonády z přírodních surovin, byla do jisté míry výzva a limit, protože nemáte k dispozici armádu pomocných surovin. Také musíte použít varianty, které bude zákazník schopen aspoň trochu identifikovat.

Máte svou oblíbenou příchuť?

Moje nejoblíbenější příchuť je růže. Růžové okvětní lístky dávají velmi jemnou chuť a neopakovatelnou „romantickou“ vůni, která mě dostala u první ochutnávky a stále se mě drží.

Limonáda je pro mě určitou konzervou chuti, kterou můžeme během jarních a letních měsíců vytvořit a díky ní si pak v zimě připomenout plody teplých měsíců.

Na trhu jsou levnější limonády než ta vaše. Jakou přidanou hodnotu má proti ostatním?

Sice nejsme nejlevnější, ale nejsme ani nejdražší. Pokud se zákazník podívá na složení, musí mu být jasné, že se nemůžeme srovnávat s retailovým low cost produktem. Také jsme manufaktura, což



se projeví. Ale rozhodně nejsme drazí a při standardních obchodních maržích jsme velmi dobře prodejní.

Není limonáda vlastně nezdravý nápoj?

Rozhodně nemůžeme tvrdit, že by slazený nápoj byl zdravý, ale eliminovali jsme umělá sladidla, snížili obsah cukru (například višň-levandule má obsah cukru 5,5 g/100 g). Nepoužíváme konzervanty, umělá aroma a barviva. Tím jsme se snažili udělat limonády co nejzdravější, ovšem také atraktivní a chutné.

Kolik lahví ročně vyrobíte?

Zatím vyrábíme necelé tři měsíce, takže nemáme dostupná data, ovšem za první dva měsíce jsme prodali zhruba 6 tisíc lahví.

Z každé prodané limonády jdou 2 koruny na dobročinný projekt Dům pro Julii. O co jde?

Dům pro Julii je úžasný projekt, se kterým spolupracujeme od samého počátku. Jeho cílem je výstavba a provozování dětského hospice v Brně. V celé ČR není srovnatelný subjekt a je opravdu hodně potřeba. Dětský hospic má pomáhat nevléčitelně nemocným dětem a v neposlední řadě také celým rodinám, které jsou nemocí dítěte zasaženy. Limonády mají pomoc vydělat peníze na provoz a také motivovat lidi, popřípadě další subjekty, aby se o projektu [Dům pro Julii](#) dozvěděli a případně se také zapojili. Chceme také ukázat, že pomáhat by mělo být normální, ať už jakkoliv,

LIMONÁDY VYDĚLÁVAJÍ PENÍZE I NA PROJEKT DŮM PRO JULII. JE TŘEBA DOBRÉ MYŠLENKY NEUSTÁLE ŠÍŘIT.

a že není složité to dělat, i když jste malí, jako třeba my. Pomoc ve společnosti chybí a je třeba dobré myšlenky neustále šířit. Jsme rádi, že se nám povedlo spojit dobrý produkt s dobrou myšlenkou.

Jaké jsou vaše nejbližší plány?

V nejbližší budoucnosti se budeme samozřejmě věnovat rozšiřování produktu do co možná nejširšího povědomí a také bychom chtěli rozšířit technologické vybavení naší výroby. Hlavně ale chceme mít stále radost z toho, co děláme a z toho, co naší práci dává smysl.

VZDĚLÁVÁNÍ

„MALÍ ZEMĚDĚLCI“ VE ŠKOLCE

Téměř před třemi lety jsme otevřeli vlastní školku Klásek. Vyšli jsme vstříc rodičům, kteří měli problém sehnat pro své děti školku, nebo byla od místa, kde pracují, příliš daleko.



Mateřská škola Klásek s.p.o. byla založena 1. července 2015 jako Dětská skupina Klásek MZe. Byli jsme mezi prvními ministerstvy, kde vznikla dětská skupina. O dva roky později jsme ji změnili v regulérní mateřskou školu a zaměstnanci našeho úřadu jsou nadšení.

„V bývalé školce nebyl tak pestrý program jako má teď dcera v Klásku, navíc jsem s ní musel dříve vstávat, abychom vše stíhali. Teď je to o moc jednodušší, když je školka přímo v budově Ministerstva, navíc mám dceru blízko sebe,“ říká například Pavel Broum, který na MZe pracuje. *„Skvělá školka byl důvod, proč jsem na Ministerstvo nastoupila a nevrátila jsem se po rodičovské dovolené do svého původního zaměstnání,“* uvádí další ze zaměstnanců Marta Kristenová.

Mateřská škola Klásek, s.p.o. sídlí v historické budově Ministerstva zemědělství v Praze. Rekonstrukce a vybavení místností pro děti stálo necelé dva miliony korun, které jsme ušetřili z vlastních zdrojů. Nábytek a zařízení vyrobili lidé ze spolku Pomoc Týn nad Vltavou, se kterým

dlouhodobě spolupracujeme. Sdružení zaměstnává v řemeslech souvisejících se životem na venkově lidi se zdravotním postižením. Tím, že jejich výrobky a služby odebíráme, podporujeme zaměstnanost sociálně ohrožené skupiny obyvatel.

VZDĚLÁVÁNÍ A MOTIVACE DĚTÍ VE ŠKOLCE

MŠ Klásek nabízí vzdělávací program pro děti ve věku zpravidla od 3 let do začátku povinné školní docházky. Tento program vychází z Rámcového vzdělávacího programu pro předškolní vzdělávání. Děti se učí formou hry, prožitkem či týmovou spoluprací. Nabídka činnosti zahrnuje všechny složky výchovy (rozumovou, pracovní, mravní, estetickou a tělesnou).

Nedílnou součástí činností ve školce je pohyb. MŠ nedisponuje vlastní zahradou, proto jsme se dohodli s radnicí Prahy I, že můžeme využívat všechny blízké parky a hřiště. Děti vedeme k osvojení si návyků zdravého životního stylu. Každoročně se účastní naší kampaně „Medové snídane“, kdy dostanou český med a k tomu máslo a chleba. Přitom



se dozví také základní informace o včelařství jako profesním oboru a významu chovu včel pro zemědělství a zachování biologické různorodosti krajiny. Mateřská škola spolupracuje s rezortními organizacemi Ministerstva. Děti pravidelně navštěvují Národní zemědělské muzeum, kde si mohou třeba zkusit upéct

chleba. Ústav zemědělské ekonomiky a informací zve děti na výstavy a různé akce, např. Zemědělství žije, Chemie v kuchyni a Rybářství. Podnikli jsme i celodenní výlety, mimo jiné na zámek Kačina, do hřebčína v Kladrubech nebo na farmu Netluky Výzkumného ústavu živočišné výroby.

OCENĚNÍ NÁŠ ZPRAVODAJ OPĚT OCENĚN

PR Klub v rámci soutěže „Zlatý středník“ ocenil nejlepší firemní publikace určené k představení společnosti či značky. Mezi oceněnými v kategorii Nejlepší newsletter již druhým rokem byly i naše Zprávy z MZe. Po loňském druhém místě letos zpravodaj získal bronz.



Zprávy z MZe v obrovské konkurenci firemních periodik nejvýznamnějších společností a institucí v ČR sbírají v soutěži Zlatý středník ocenění. V letošním ročníku získaly třetí místo. Loni jim odborná porota udělila druhé místo.

Zpravodaj je médiem zejména pro externí komunikaci. Je určen zemědělcům, příznivcům zemědělství a všem lidem, které zajímají novinky z této oblasti. Na první pohled jde zdánlivě o úzký výsek potenciální čtenářské obce, pod zemědělský resort však nespádá jen zemědělství, ale také ekologie, vody, lesy, myslivost, ochrana zvířat, rybářství a potravinářství. Dotýká se tedy každého. Nezapomínejme, že do potravinářství patří například i výroba piva a vína, což jsou oblasti bytostného zájmu téměř každého Čecha a Moravana. Časopis vychází v elektronické formě a články ve Zprávách pomáhají připravovat

sami zaměstnanci Ministerstva, což podtrhuje o to víc hodnotu získaných ocenění. Je ukládán na webových stránkách úřadu, odkud si ho může kdokoli otevřít a vytisknout. Mezi dalšími odběrateli jsou resortní organizace, odborná sdružení, svazy, státní úřady či představitelé samosprávy. Ostatně Zprávy z MZe každý měsíc odcházejí elektronickou poštou na více než 11 tisíc adres.

NEWSLETTER UMÍ I STÁTNÍ ÚŘAD

„Médium je graficky povedené, konzistentní a drží pohromadě celý příběh. Je obsahově stručné – rozsah 13 stránek je adekvátní. Texty jsou šťavnaté a inovativní, kvalitní jsou i obsažené fotografie,“ hodnotila jedna z porotkyň Lucie Štěrbová, manažerka obsahové strategie ze společnosti H1.cz.

KARIÉRA

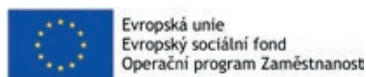
PROJEKT VZDĚLÁVÁNÍ PRAXÍ POMÁHÁ ZÍSKAT NOVOU PRÁCI

Vzdělávání praxí nabízí skvělou příležitost pro firmy i ty, kteří si chtějí prohloubit vzdělání a získat cenné zkušenosti. V rámci programu poskytovatelé proplatí všechny náklady, které při přípravě pozice vznikají. Absolvent tak nepředstavuje zátěž, ale přínos. Přečtěte si příběh Veroniky a zúčastněte se i VY!



Veroniku (27) k projektu Vzdělávání praxí přivedla její motivace začít pracovat v jiné oblasti, než kterou má vystudovanou. Absolvovala zdravotnická studia a po vysoké škole pracovala tři roky jako všeobecná sestra v Krajské nemocnici v Liberci. „Na práci v nemocnici mi nevyhovoval směnný režim a platové podmínky, proto jsem se rozhodla zkusit něco jiného,“ říká Veronika. Prošla Vzdělávání praxí v délce 320 hodin na pozici Veterinární technik, a to na soukromé veterinární ordinaci v Liberci. Pod vedením a dohledem jedné z veterinárních lékařek, které ordinace patří, se tak postupně učila pečovat o nemocná domácí zvířata. „Díky Vzdělávání praxí jsem se mohla zaučít v oboru veterinární péče. Kromě zajímavých situací a práce se zvířaty jsem poznala

spoustu fajn lidí – jak přímo v pracovním kolektivu, tak mezi zákazníky,“ uvádí Veronika. Fixace a manipulace se zvířaty, očkování zvířat, podávání léků po operaci a záznam do hospitalizační karty, čištění a dezinfekce kotců, podávání veterinárních diet nebo proškolení v oblasti výživy psů a koček jsou příklady konkrétních činností a úkonů, kterými Veronika při praxi ve veterinární ordinaci prošla. Vzhledem k tomu, že byla po dobu praxe evidována jako uchazečka o zaměstnání na Úřadu práce, potěšilo ji, že po praxi dostala nabídku v ordinaci zůstat jako zaměstnanec. „V krásné veterinární ordinaci plné profíků jsme si sedli nejenom lidsky, ale i pracovní, proto zde zůstanu jako zaměstnanec,“ říká Veronika s úsměvem.



VÝBĚR ZPRÁV

VÍCE HRACHU NA POLÍCH, ONLINE MAPA VODY V ČESKU, KONEC RUMOVÉ KRIZE

Vláda schválila odškodnění za suchu, po osmi letech se chmel pěstuje zase na více než 5 000 hektarech, nová aplikace ukáže stáří trubek a cenu vody nebo další úspěch olomouckých vědců. Projděte si zprávy, které hýbaly zemědělstvím.

TUZEMÁK O SVÉ „RUMOVÉ AROMA“ NEPŘIJDE

V Bruselu jsme uspěli. Podařilo se nám totiž po složitých vyjednáváních o 5 let prodloužit stávající výjimku používání „rumového aroma“ do tradičního alkoholického nápoje typu Tuzemák pro výrobce lihovin.



RYCHLEJŠÍ BOJ S KŮROVCEM

Méně povinných lapáků na kůrovce a větší důraz na vyhledávání napadených stromů zavádí novela vyhlášky o opatřeních k ochraně lesa, kterou začátkem května podepsal ministr zemědělství Jiří Milek. Vyhláška upravuje požadavky na vlastníky lesů tak, aby své síly mohli využívat efektivněji. Více [zde](#).



ODŠKODNĚNÍ ZA SUCHO

Dvě miliardy na kompenzaci za loňské suchu, 208 milionů korun za jarní mrazy a 141 milionů na budování závlah, které mají zemědělcům pomoci lépe se vypořádat se suchem. Tyto částky v polovině dubna schválila vláda. Část peněz půjde z našeho rozpočtu, zbytek pokryje vládní rozpočtová rezerva a úspory v ostatních resortech.

ZTRÁTY VODY JSOU NA HISTORICKÉM MINIMU

Spustili jsme aplikaci k vyhledávání informací o vodovodech a kanalizacích a zejména o cenách za vodné a stočné. Data ukazují, že vodohospodářská síť je v dobrém stavu. Ztrácí se zhruba 16 % vody, v porovnání s obdobím před dvaceti lety došlo ke snížení téměř na polovinu. Data vycházejí z údajů 95 % vlastníků a provozovatelů na trhu. Aplikace je volně dostupná [zde](#).

PLOCHY CHMELNIC SE ROZŠÍRILY

Čeští pěstitelé chmele překonali hranici 5 000 hektarů sklizňových ploch. Jde o navýšení o 81 hektarů oproti loňskému roku. Celková plocha chmelnic v ČR činí 5 026 hektarů.

VĚDCI Z OLMOUCE VYVINULI...

...přístroj na jednoduché a rychlé měření odolnosti rostlin vůči vyšším teplotám. Zařízení dokáže stanovit obecnou termostabilitu buněk i fotosyntetického aparátu. Využití najde ve výzkumu i při šlechtění rostlin.

KRNAP OBNOVUJE MOKŘADY

Správa Krkonošského národního parku dá do projektu obnovy mokřadů 19,4 milionu korun. Projekt rozložený do roku 2022 je financován z evropského operačního programu Životní prostředí.



PLOCHA LUSKOVIN SE ZVÝŠILA

Výměra, na které se pěstují v Česku luskoviny, se v posledních letech zvětšuje. V roce 2015 se pěstovaly na 33 000 hektarech, v loňském roce již zabíraly plochu 43 000 hektarů, což představovalo 1,7 % orné půdy.

LESY ČR INVESTUJÍ DO VODNÍCH STAVEB

Státní podnik Lesy České republiky má letos v plánu zvýšit investice do drobných vodních staveb (nádrže, potoky, bystřiny) na 300 milionů korun z loňských 2017. Loni podnik například obnovil na Znojemsku pět vodních nádrží na 6,3 hektaru. Stavby za více než jedenáct milionů korun trvaly rok, skončily loni v říjnu.

PŘÍSNĚJŠÍ BIČ NA OBCHODNÍ ŘETĚZCE

Řetězce už nebudou moci jednostranně měnit smlouvy dodavatelům potravin, zakáže to nová evropská směrnice. A jaké praktiky budou zakázány? Faktury splatné za více než 30 dní u rychle se kazících potravin, zrušení objednávky těsně před jejím dodáním, zpětné změny v podmínkách smlouvy nebo poplatky dodavatele za zboží, které se zkaží až v prodejně. Více o návrhu směrnice [zde](#).



ČESKÝ KVĚTINOVÝ BOOM

Pěstitelé okrasných květin loni utržili 2,254 miliardy korun, jejich produkce se meziročně zvýšila o 3,8 %. Zvýšil se i dovoz květin o 4,1 % na 3,358 miliardy korun.

TRH S VÍNEM: REKORDNÍ DOVOZ

Do Česka se stále dováží ze zahraničí více vína, než čeští vinaři vyvázejí. Loni záporné saldo obchodu překročilo poprvé od roku 2008 čtyři miliardy korun. Čeští a moravští vinaři vyvezli víno v přepočtu za 667 milionů korun, do země zahraniční firmy dovezly víno za 4,75 miliardy.



ČEŠI JEDÍ STÁLE VÍCE MEDU

Tuzemští včelaři loni vyrobili 9,4 tisíce tun medu. V roce 2016 každý Čech spotřeboval 0,9 kilogramu medu, za deset let tak jde o navýšení o 50 %.

SPOTŘEBA BIOPOTRAVIN ROSTE

Více než 4 miliard korun dosáhl v roce 2016 celkový obrat s biopotravinami českých subjektů včetně vývozu. Z toho byla celková spotřeba biopotravin, včetně dovozu, v České republice 2,55 miliardy korun, což je proti roku 2015 nárůst o 13,5 %. Na konci roku 2016 bylo v Česku registrováno 603 výrobců biopotravin. To je o 11,3 % více než v roce předchozím. Více informací ve [Zprávě o trhu s biopotravinami v ČR v roce 2016](#).

SKUTEČNĚ ZDRAVÁ JÍDELNA NA MZE

Pracovníci našeho resortu obědvají ve skutečně zdravé jídelně. Po splnění bronzových kritérií loni na podzim nyní jídelna splnila také náročná stříbrná kritéria programu Skutečně zdravá jídelna. Pokrmy neobsahují nežádoucí přísady a při jejich přípravě se minimalizuje používání polotovarů. Alespoň 75 % všech pokrmů musí být vyrobeno z čerstvých, nezpracovaných surovin či potravin, které minimálně z 50 % pochází od pěstitelů a chovatelů s provozovnou ve Středočeském nebo v sousedních krajích. Pět procent používaných surovin musí pocházet z ekologických farem. Při úklidu v prostorách kuchyně se používají výhradně ekologicky šetrné čisticí a mycí prostředky.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

CHYTRÝ NÁKUP: VÍŠ, CO JÍŠ?

Nabídka potravin je široká. Které jsou kvalitní a kterým byste se měli zdaleka vyhýbat? O základních pravidlech a orientaci v produktech jsme vás informovali v našem stálém seriálu. A jelikož trocha opakování nikomu neuškodí, přinášíme vám našeho průvodce pohromadě. Nezapomínejte na základní pravidlo: Čtení etiket zdržuje, ale díky nim poznáte kvalitní potraviny.

VEJCE

ŠUNKA

MASO

OVOCE A ZELENINA

NÁPOJ

MLÉKO

MÁSLO

JOGURT

DŽEM

