



Aké boli tohtoročné Živnostenské trhy

Každoročným garantom účasti Slovenskej živnostenskej komory na medzinárodnej poľnohospodárskej výstave Agrokomplex v Nitre je Krajská zložka SŽK Bratislava a veľká časť zodpovednosti za úspešný priebeh ich nosnej akcie, Živnostenských trhov, leží na pleciah jej predsedu Vladimíra Mička. Požiadali sme ho preto o jeho pohľad na prípravu a zhodnotenie úspešnosti tohto podujatia.

• Ako vyzerá príprava Živnostenských trhov?

- Pre mňa sa každoročne začína už v polovici marca. Aby sa Živnostenské trhy mohli vôbec uskutočniť, musí sa vždy uzatvoriť dohoda medzi zástupcami Agrokomplexu Nitra a Slovenskou živnostenskou komorou, ktorú som v tomto prípade zastupoval ja, pretože som na to mal od Predstavenstva SŽK poverenie ako ich hlavný organizátor. Poverenie na spoluorganizovanie celého podujatia dostal aj Róbert Schmidt z KZK Trnava.

Konkrétnu prípravu (umiestnenie stánku, jeho rozloženie a technické zabezpečenie atď.) vždy konzultujeme so zástupcami Agrokomplexu v Nitre pánom Ing. Petrom Lietavom

a Ing. Mgr. Michalou Mičíkovou, ktorým by som sa chcel aj touto cestou za spoluprácu poďakovať. Ďakujem aj pánovi riaditeľovi Ing. Eduardovi Krchovi.

• Ako ste Vy osobne spokojný s priebehom tohtoročných Živnostenských trhov?

- V samotnom stánku SŽK sa za tie štyri dni výstavy vystriedalo mnoho návštevníkov, prišli sa pozrieť naši partneri, s ktorými spolupracujeme, predstavitelia ministerstiev, odborníci a hlavne bežní návštevníci, ktorí sa o našu činnosť zaujímajú. Myslím si, že sa nám podarilo na jedno miesto zhromaždiť množstvo šikovných remeselníkov, ktorí dokázali, že to svoje remeslo ovládajú doko-

nale a mnohí nad ich šikovnými rukami len otvárali oči, alebo sa im pri medovníkárovi pánovi Habalovi z KZK Trenčín, ktorý priamo pred očami návštevníkov piekol krásne a chutné medovníky, zbíehali slinky v ústach. Ako zaujímavosť sme v stánku mali vystavený starý unikátny zvon, ktorý zabezpečil Ing. Jasenák a ktorý vzbudil zaslúženú pozornosť okolojdúcich. Garantom priebehu tretieho dňa Živnostenských trhov bola KZK Košice s jej predsedom Ervínom Boháčikom a Ing. Luchavom a pre záujemcov pripravili skutočne pestrý program. Samozrejme, bez pomoci všetkých krajských zložiek SŽK by Živnostenské trhy nemohli byť tým, čím sú a chceme sa im za pomoc a podporu poďakovať. Zo svojich regiónov predstavili tých najlepších majstrov svojho remesla, ktorí dokázali, že šikovné slovenské ruky a tradície ešte nevyumreli.

Poďakovať sa chceme aj pekárni BAGETA z Pezinka a jej majiteľovi Ing. V. Gottschallovi, potom pekárni (pokračovanie na strane 3)

V čísle:

- ✓ Tradičné remeslá nevyumreli (str. 2)
- ✓ Kde všetko vonia medom... (str. 4 - 5)
- ✓ Najlepší chlieb 2015 (str. 6)
- ✓ Najkurióznejšie druhy podnikania (str. 7)

Rovný a rovnejší

V máji 2004 vstúpilo Slovensko do Európskej únie. My, prostí občania, sa odvtedy považujeme za jej právoplatných, rovnocenných členov a predpokladáme, že to isté si o nás myslia aj ostatní obyvatelia zeme. Z tejto iluzórnej predstavy nás dokonale vyviedli utečenci, ktorí sa na ceste za lepším životom zubami nechtami bránia Slovensku, lebo to nie je to „pravé orechové“. Fakt, že západné krajiny sú považované za podstatne „vyspelejšie“ ako východ EÚ, nie je pre našinca žiadnym prevratným zistením, a v podstate s tým názorom súhlasíme. Chválime ich, o čo majú kvalitnejšie potraviny, výkonnejšie pracie prášky a chutnejšiu kávu, každý týždeň utracáme svoje eurá v marketoch v zahraničných nákupných centrách, ktoré stavajú kvôli nám. To isté robíme pri nákupoch aj doma a kúpu zahraničného tovaru ospravedlňujeme jeho lepšou kvalitou. Aj táto predstava však pomaly, ale isto dostáva trhliny a vynára sa čoraz viac faktov, že západní dodávatelia k nám síce dodávajú tovar s rovnakým názvom, ale s iným zložením. Pred nedávnom sa jedny české noviny zaoberali kauzou s názvom Tajomstvo dánskeho lanšmitu: Pre Čechov separát, pre Nemcov bravčové. Pri testoch totiž zistili, že dánsky potravinársky producent Tulip Food Company síce dodáva na český trh konzervu lanšmitu v rovnakom obale a s rovnakým názvom ako na nemecký, iba s dvomi rozdielmi: český obsahuje hydínový separát a 100 g stojí 86 centov, zatiaľ čo Nemci dostávajú za 44 centov, teda polovičnú cenu, rovnaký produkt z kvalitného bravčového mäsa. A ako to vysvetlil dánsky výrobca? Vraj Česi uprednostňujú hydínový separát... K tomu naozaj niet čo dodať. Možno iba to, aby sme automaticky nepovažovali všetko, čo sa vyrábá na Západe, za kvalitnejšie a konečne začali kupovať aj to naše. Máme z čoho vyberať. Veď len tento rok bolo ocenených titulom Značka kvality SK Gold a Značka kvality SK ďalších 44 výrobcov.

Viktor KUBAL

EÚ likviduje mliečnych farmárov

Súčasná situácia v sektore mlieka na Slovensku, ale aj v celej EÚ, je kritická. Je dopadom politických rozhodnutí EÚ, hlavne zrušením mliečnych kvót a zavedením ruského embarga na potraviny. Na Slovensku je vážne ohrozených viac ako 570 slovenských podnikov na výrobu a spracovanie mlieka, ktoré zamestnávajú takmer 15 000 ľudí.

Nákupné ceny mlieka sa prepádli oproti minulému roku takmer o 10 centov na kilogram mlieka. Súčasná úroveň nákupných cien je hlboko pod úrovňou výrobných nákladov.

Prvovýrobcovia mlieka majú z výroby mlieka straty, ktoré sa počítajú už na desiatky miliónov eur.

Ceny, za ktoré predávajú spracovatelia mlieka svoje výrobky



obchodu, tiež sotva pokrývajú ich výrobné náklady. Obchodné reťazce, ktoré v rámci Slovenska predávajú takmer 90 % mliečnych výrobkov, doslova diktujú ceny, ktoré ovplyvňujú

celý reťazec mlieka. Toto likviduje producentov a spracovateľov mlieka a vedie k zániku chovov dojníc na Slovensku a výroby domácich mliečnych výrobkov.

(pokračovanie na strane 3)

Tradičné slovenské remeslá nevymreli

Bratislavčania sa o tom presvedčili počas 5. a 6. septembra 2015, kedy sa v uliciach Starého Mesta ozývalo zvonenie spiežovcov, buchot do nákovy, svišťanie hrnčiarkeho kruhu alebo rytmické klopanie člnku pri tkaní na krosnách. Na Hviezdoslavovom, Primaciálnom i Hlavnom námestí vyrástli stánky, v ktorých sa počas dvoch dní nielen predávali ľudové umelecké výrobky, ale zručné ruky remeselníkov predvádzali návštevníkom, že fortieľ svojho remesla ovládajú naozaj dokonale. Do hlavného mesta ich prišlo na Dni majstrov ÚLUV, festival tradičných remesiel a ľudových výrob, viac ako 100 zo všetkých regiónov Slovenska. Tohtoročný festival bol jubilejný, dokonca hneď dvojnásobne: ÚLUV,

ktorý je jeho hlavným organizátorom, si pripomína 70. výročie svojho vzniku a samotný festival má už neuveriteľných 25 rokov.

Festival mal naozaj bohatý program a do ulíc Starého Mesta priťahoval tisíce návštevníkov. Každý v ruke držal mobil alebo fotoaparát a chcel si urobiť tú najlepšiu „selfie“ s netradičnou hviezdou v kroji. Remeselníkom sekundovali mladí umelci, ktorí dokazovali, že tradícia môže ožívať aj v súčasnom dizajne. Budúce nevesty sa mohli inšpirovať na módnej prehliadke „Vydáva sa dievča“ na Hlavnom námestí, kde modelky predvádzali svadobné šaty inšpirované krojmi. Prehliadku spestrili temperamentné tance folklórnych súborov Váh, Detva a tanečná skupina CreDance. Zážitkom pre návštevníkov bola aj možnosť vidieť pohromade desiaty paličkárčiek, ktoré na Primaciálnom námestí vyrábali paličkované čipky. Vrcholom podujatia bolo opätovné udeľovanie titulu majster ľudovej umeleckej výroby, ktorý za rok 2015 získali keramikárka Izabela Chylová, čipkárka Hedviga Kátlovská, krasličiarka Oľga Lórantová, drevorezbári Miloslav Jaroš a Viliam Meško, tkáč Metod Salva a hrnčiar Alexander Sklenár.

Festival Dni majstrov nezabudol ani na najmenších. Pre deti boli pripravené tvorivé dielne, súťaže,

drevený kolotoč na ručný pohon, školička tanca, škola hry na zvonce, vystúpenia detských folklórnych súborov, ale aj detské bábkové divadlo. Najmenší sa spolu s dospelými vybrali na Vandrovku za remeslom a odpovedali na kvízové otázky. Na konci ich čakali lákavé odmeny.

A keďže remeslo ide lepšie od ruky pri dobrej hudbe, ÚLUV aj tento rok pripravil bohatý hudobno-tanečný program na Hlavnom námestí a v Altánku na Hviezdoslavovom námestí. Predstavili sa známe folklórne súbory a hudobné skupiny ako SLUK, Lúčna, FS Železiar, FS Detva, FS Váh, TS CreDance, mnohí sólisti a inštrumentalisti. O zábavu sa postarali originálni Vrbovskí víťazi, ktorí pri svojej tvorbe využívajú netradičné, po domácky zhotovené nástroje. Hlad mohli návštevníci zahnať vynikajúcimi párencami, podpecníkmi, zemiakovými plackami, ochutnať mohli hrušovský lepník, vajnoské lokše alebo špeciality zo salaša.



Falošní živnostníci pretrvávajú

V slovenských firmách ich pracujú desiatice. Sedia spolu so štandardnými zamestnancami, majú stály pracovný čas, aj prestávky na obed. Líšia sa od nich iba papierovo, nie sú zamestnancami, pracujú totiž na živnosť. Ide najčastejšie o novinárov, športovcov či stavebníkov. Aj keď ich počet v druhom polroku narástol, v dlhodobom horizonte sa takzvaní falošní živnostníci z pracovného trhu mierne strácajú. Aj napriek vládnym opatreniam ich však stále pracuje vyše 90-tisíc a kontroly inšpektorov ich nedokážu odhaliť.

Dôvod, prečo sa ľudia zamestnávajú radšej na živnosť, môže byť tlakom zamestnávateľa, pretože pre firmu je totiž falošný živnostník lacnejší než klasický zamestnanec. Pri priemernom slovenskom plate pritom ušetrí na odvodoch viac ako 200 eur. Podľa analytičky Poštovej banky Dominiky Ondrovej firmy uprednostňujú túto formu zamestnávania práve preto, že sa snažia znížiť si svoje náklady. „Ďalším faktorom je aj to, že v prípade živnostníkov neexistuje klasická výpovedná lehota,“ vysvetľuje. Ak je firma nespokojná, môže živnostníka okamžite vyhodiť.

Odvodové rozdiely sa stierajú

Od roku 2012 sa vláda snaží očistiť trh od falošných živnostníkov. Najskôr spresnila definíciu zamestnanca v Zákonníku práce a pokračovala zvyšovaním odvodov pre živnostníkov. Až sa rozdiel v odvodoch medzi živnostníkmi a zamestnancami takmer zotrel. Pri priemernom plate je momentálne rozdiel len 13 eur v prospech živnostníka. To môže byť dôvod, prečo ich počet klesá. „Ďalšou príčinou môže byť, že sa viac hovorí o nezákonnosti takýchto živnostníkov a ľudia už nie sú ochotní pristupovať na tieto podmienky,“ vysvetľuje Michal Páleník z Inštitútu zamestnanosti. Podľa neho falošní živnostníci deformujú podnikateľské prostredie tým, že zamestnávateľia šetria na odvodoch. Oproti poctivým firmám tak získavajú konkurenčnú výhodu v nižších nákladoch.

Kontroly sú neúčinné

Falošných živnostníkov sa snaží odhaliť Inšpektorát práce. Za živnostníka, ktorý pracuje ako zamestnanec, hrozí firme pokuta do 100-tisíc eur. V minulom roku zistili inšpektori takýchto prípadov len 29, tento rok o štyri menej. Problémom

je dokazovanie. „Závisí to od konkrétneho prípadu,“ priblížila hovorkyňa Inšpektorátu práce Slavěna Vorobelová. „Ak zamestnanec pri kontrole trvá na tom, že je živnostník a má aj iné zákazky, ťažko sa dokazuje, že je donútený k živnosti.“

Zamestnávateľia ich nepoznajú

Firmy však upozorňujú, že fenomén falošných živnostníkov u nás nie je. „Nie je mi zrejme deliaca čiara medzi, pravým a, falošným živnostníkom,“ povedal tajomník Republikovej únie zamestnávateľov Martin Hošťák. Podľa neho ide o živnostníkov pracujúcich pre viacerých zamestnávateľov. Znižovanie ich počtu je podľa firiem dôsledok celokového zhoršenia podnikateľského prostredia a zvýšenia odvodov.

Ondrová si však myslí opak. „Napriek vidine vyšších zárobkov na živnosti je vysoko nepravdepodobné, že si túto formu práce vybrali dobrovoľne,“ vysvetľuje analytička. Úskalím pre nich môže byť aj to, že nie sú chránení Zákonníkom práce tak ako bežní zamestnanci. Zvyšší sa im aj zodpovednosť s úradmi. Dôsledky podľa nej potom môžu pociťovať na výške dôchodku, ktorý sa odvíja aj od odvodov.

Kalendár

výstav a podujatí 2015

OKTÓBER

Piešťany / Výstava 68 mladých výtvarníkov zo Slovenska, Českej republiky, Poľska, Rumunska, Ruska, Francúzska, Španielska, Škótska, Maroka, Indie, Stredoafrickej republiky a Mexika / 2. 10 – 31. 10. 2015

Košice / Rodičia z celého Slovenska budú už tretí rok oslavovať radosť z nosenia svojich detičiek v rámci 7. ročníka Medzinárodného týždňa nosenia detí (MTND), do ktorého sa tento rok zapojí rekordných vyše 32 miest s nabitým programom ako pre deti, tak aj pre dospelých / 4. 10. 2015 – 10. 10. 2015

Bratislava / Bratislava v pohybe je pravidelným kultúrnym podujatím medzinárodného významu, ktoré divákovi ponúka diela špičkových súborov a umelcov z oblasti súčasného tanca z celého sveta. V rámci 19. ročníka, po prvý raz vo svojej histórii, privíta tanečnú skupinu z Číny / 4. 10. 2015 – 24. 10. 2015

Bratislava / Zážitok priaznivcom súčasnej kvalitnej kinematografie priniesie 2. ročník filmovej prehliadky Be2Can. Uvidíte lukratívne snímky z festivalov z Berlinale, Benátok a Cannes / 7. 10. 2015 – 14. 10. 2015

Nitra / Nitrianska Synagóga poskytne priestor na vzácné stretnutie s domácimi, ale aj zahraničnými umelcami počas desiatich jesenných večerov v rámci hudobného sviatku Nitrianska hudobná jeseň 2015 / 8. 10. 2015 – 5. 11. 2015

Bratislava / Prídte sa pozrieť a ochutnať pravú čokoládu, čerstvo praženú kávu či exotické čaje do hotela Crowne Plaza v Bratislave / 9. 10. 2015 – 11. 10. 2015

Levoča / Po úspechoch z predchádzajúcich festivalových ročníkov, aj túto jeseň by sme vás radi pozvali do Levoče na medzinárodný hudobný festival „Levočské babie leto“ / 9. 10. 2015 – 12. 10. 2015

Aké boli tohtoročné Živnostenské trhy

(dokončenie z 1. strany)

Školuda z Trstína a jej majiteľovi Ramonovi Školudovi za poskytnutie výrobkov do nášho stánku a v neposlednom rade spoločnosti KALTENECKER – Pivovar Rožňava, vďaka čomu sme mohli byť k našim návštevníkom pohostinní a spríjemniť im pobyt šakovakým občerstvením.

• Okrem stánkov s remeselnými výrobkami však v stánku Slovenskej živnostenskej komory dostali priestor na prezentáciu aj jej dlhoroční partneri a spolupracovníci. Kto všetko sa tu predstavil?

- V prvom rade to boli odborníci z odboru živnostenského podnikania Ministerstva vnútra SR, ktorí spolu s riaditeľom odboru Ing. Jánom Dutkom poskytovali záujemcom o živnostenské podnikanie všetky relevantné informácie a informačný servis, za čo im veľmi ďakujeme. V rámci nášho stánku sa úspešne prezentovala aj VUB Banka, ktorá je aj vo viacerých oblastiach nášho živnostenského života naším stálym spolupracovníkom a podporovateľom. Aj jej zástupcom ďakujeme za podporu. Neprehliadnuteľným bol aj náš dlhoročný a zasluživý člen Ing. Vojtech Szemes, ktorý tu široké



verejnosti predstavil svoju najnovšiu publikáciu História slovenského pekárstva, o ktorú návštevníci Agrokomplexu prejavovali veľký záujem.

Osobite by som sa chcel poďakovať predsedníčke SŽK Mgr. Daniele Jaslovskej, ktorá sa veľmi aktívne podieľala nielen na príprave celého projektu, ale bola srdečnou hositeľkou aj priamo na mieste, v našom stánku a ochotne poskytovala záujemcom informácie, o ktoré mali záujem.



• Živnostenské trhy na Agrokomplexe sú teda životaschopným podujatím a je predpoklad, že budú pokračovať aj naďalej?

- Tohtoročné podujatie SŽK v Nitre splnilo očakávania a spropagovalo našu činnosť nielen medzi hosťami nášho stánku, ale upútalo aj mnohých okoloidúcich a návštevníkov Agrokomplexu 2015. Samozrejme, máme v pláne pokračovať v účasti na Agrokomplexe Nitra aj v roku 2016, no radi by sme mnohé veci inovovali. Napríklad, chceli by sme plochu nášho stánku rozšíriť a zväčšiť hlavne preto, aby sme mohli návštevníkom výstavy ponúknuť informácie o živnostenských aktivitách vo väčšej miere a samozrejme, o to kvalitnejšie a rozmanitejšie. V budúcnosti by sme tiež chceli dosiahnuť, aby sa rovnomernejšie prezentovalo všetkých 8 krajských zložiek SŽK, pretože v každom regióne je niečo, čím sa krajské zložky môžu pochváliť. Je to zatiaľ len moja myšlienka a verím, že sa stretne s pochopením, pretože uvedenie takýchto zmien do života nezávisí len odo mňa, ale od celého kolektívu Slovenskej živnostenskej komory.

Za rozhovor ďakuje redakcia

Krátke správy

• **Pobočka Medzinárodnej investičnej banky (MIB) na Slovensku.** S dohodou medzi Slovenskou republikou a MIB o zriadení jej kancelárie na Slovensku vyslovili súhlas poslanci parlamentu. Rezort financií si od novej kancelárie banky v Bratislave s presahom aj na iné krajiny strednej Európy sľubuje zvýšenie objemov úverových a investičných operácií tejto inštitúcie v regióne. MIB je medzinárodnou inštitúciou poskytujúcou úvery pre stredné a veľké podniky. Vznikla ešte v roku 1970 v Moskve a väčšinový podiel na jej splatenom kapitáli má práve Ruská federácia. Jej členmi sú niektoré krajiny bývalého sovietskeho bloku. Okrem Slovenska a Ruska sú to Bulharsko, Vietnam, Kuba, Mongolsko, Rumunsko a Česká republika.

Zdroj: Pravda

• **Daňová kobra vyšetruje hotovostné podvody pri DPH.** V rámci svojej akcie s názvom Čierny motýľ odhalila 222 firiem, ktorých celkový uplatnený nadmerný odpočet pri dani z pridanej hodnoty z hotovostných transakcií dosiahol 9,2 milióna eur. Až 92 firiem pritom boli nekontaktné schránkové spoločnosti, ktoré si uplatňovali nadmerné odpočty v sume 5,4 milióna eur.

Zdroj: Aktualne.sk

• **V korupcii vedieme.** V rámci EÚ ju máme najhoršiu a v celej Európe je to horšie už len na Ukrajine a v Albánsku. Slovensko si pohoršilo aj v rebríčku ekonomickej slobody, spadlo o dve miesta nižšie na 47. miesto zo 157. Na rovnakom mieste skončilo Poľsko. Predbehla nás však Česká republika (42. miesto) a Rakúsko (31. miesto). Z okolitých štátov skončilo najhoršie Maďarsko (55. miesto). Vyplýva to z údajov Economic Freedom of the World.

Zdroj: Aktualne.sk

• **Slovenská ekonomika v tomto roku stúpne o 3,2 %.** Predpokladá to Ministerstvo financií SR vo svojej aktuálnej makroekonomickej prognóze. Motorom rastu budú podľa ministerstva naďalej investície a domáca spotreba. Investície porastú o takmer 8 %, čo je najviac od roku 2011.

Zdroj: SITA

EÚ likviduje mliečnych farmárov

(dokončenie z 1. strany)

Aj preto sa 7. septembra 2015 v Bratislave zišli stovky prvovýrobcov a spracovateľov mlieka zo všetkých regiónov Slovenska, aby aj takouto formou prejavili svoj názor a predstavili opatrenia, ktoré by mohli situáciu zlepšiť. Organizátorom zhromaždenia bol Slovenský zväz prvovýrobcov mlieka v spolupráci so Slovenskou poľnohospodárskou a potravinárskou komorou za podpory ďalších samosprávnych organizácií sektoru pôdohospodárstva.

Účastníci zhromaždenia navrhli riešenia krízy v sektore mlieka, ktorými žiadajú, aby:

- EÚ kompenzovala straty prvovýrobcov mlieka, ktoré vznikli výrazným poklesom nákupných cien.
- EÚ prijala účinné opatrenia, ktoré by riešili reguláciu dodávok v čase krízy na trhu. Za krízový stav by sa mal považovať stav na trhu, keď nákupné ceny poklesnú o 20 %



úrovne rovnakého obdobia minulého roka.

- EÚ stanovila minimálnu nákupnú cenu mlieka. Minimálna nákupná cena mlieka by mala byť stanovená zo strany EÚ a mala by byť na úrovni 70 % priemerných nákladov na výrobu mlieka v EÚ. Mala by byť aktualizovaná ročne.
- EÚ zvýšila bezpečnosť prvovýrobcov prostredníctvom tzv.

„záchranej siete“ EÚ.

- EÚ opätovne zaviedla exportné dotácie a/alebo podporila odbyt mlieka a mliečnych výrobkov na nových trhoch.
- EÚ prijala účinnú legislatívu na zlepšenie transparentnosti v reťazci mlieka a na zabránenie zneužívania dominantného postavenia obchodných reťazcov.



Počas 42. medzinárodnej poľnohospodárskej a potravinárskej výstavy **Agrokomplex 2015** v Nitre sa v rámci Národného programu podpory poľnohospodárskych produktov a potravín odovzdávali aj ocenenia **Značka kvality SK** a **Značka kvality SK Gold**. Slávnostné udeľovanie sa tradične konalo pri príležitosti otvorenia výstavy a dňa 20. augusta 2015 ho výrobcom najlepších potravín odovzdal minister pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky Ľubomír Jahnátek.

Používaním loga národnej značky sa slovenské potraviny jednoznačne odlišujú od dovážaných. Napriek všetkým zmenám, ktorými značka od roku 2004 až doteraz prešla, si udržala významné postavenie ako u výrobcov, tak aj u spotrebiteľov a celkovo sa ňou môže aktuálne pýšiť už 1021 rôznych domácich kvalitných potravín od 124 domácich výrobcov.

Na základe nových zásad značky, platných od decembra 2012, môže značku získať každý slovenský výrobca, ak svoje výrobky

Ocenenia udelili 44 výrobcom potravín

vyrába z domácich surovín pri dodržaní deklarovaného technologického postupu, parametrov kvality a bezpečnosti potravín. Zároveň musí doložiť, že z celkovej spotreby surovín je najmenej 75 % spotrebou domácej suroviny, že všetky fázy výrobného procesu sa uskutočňujú na území Slovenskej republiky a nielen že ide o výrobok, ktorý má nadštandardné kvalitatívne vlastnosti, ako tomu bolo doteraz.

Tento rok bolo prihlásených 47 spoločností, ktoré žiadali o udelenie značky na 203 výrobkov. Odborná komisia ich posúdila a rozhodla o udelení ZNAČKY KVALITY SK 192 výrobkom od 44 výrobcov, z čoho ZNAČKA KVALITY SK GOLD bola udelená 91 výrobkom od 28 výrobcov za nadštandardné kvalitatívne vlastnosti.

Natohtoročnom Agrokomplexe si ocenenie prevzali výrobcovia: Agrokarpaty, s.r.o. Plavnica – Značku kvality SK GOLD, A+Z Rišňovský, Halász, s.r.o. – Značku kvality SK, BALUbeef, družstvo – Značku kvality SK GOLD, B.M. Kávoviny – Značku kvality SK GOLD a Značku kvality SK, FORNETTI Slovakia, spol. s r.o. –

Značku kvality SK, František Lukáčik, výroba a predaj mäsových výrobkov – Značku kvality SK, FROMAX s.r.o. – Značku kvality SK GOLD, HURKA s.r.o. – Značku kvality SK GOLD, DANUBIA a.s. – Značku kvality SK, HYDINA HOLDING, s. r. o. – Značka kvality SK, HYDINA KUBUS s.r.o. – Značku kvality SK GOLD, HYZA a.s. – Značku kvality SK, Istermeat a.s. – Značku kvality SK GOLD, Včelia farma MEDAR – Značku kvality GOLD SK a Značku kvality SK, Kolagrex Int., spol. s.r.o. – Značku kvality SK GOLD, KOLIBA, a.s. – Značku kvality SK, KORO – Značku kvality SK, Liptovské pekárne a cukrárne Včela Lippek k.s. – Značku kvality SK, LEVICKÉ MLIEKÁRNE a.s. – Značku kvality SK GOLD a Značku kvality SK, Ludmila FÖLDESOVÁ, Pekáreň F&K – Značku kvality SK GOLD, Mária Hájasová – H+H Kvasiareň – Značku kvality SK GOLD, MARIANNA, s.r.o. – Značku kvality SK, Mäspoma spol. s.r.o. – Značku kvality SK GOLD, MILSY a.s. – Značku kvality SK GOLD a Značku kvality SK, Mlyn Kolárovo, a.s. – Značku kvality SK, Nespa, s.r.o. – Značku kvality SK GOLD, NWT Greenhouse, s.r.o.



– Značku kvality SK GOLD, Pavel Malec – Značku kvality SK, Pekáreň Drahovce s.r.o. – Značku kvality SK GOLD a Značku kvality SK, Pivnica Tibava s.r.o. – Značku kvality SK GOLD a Značku kvality SK, Poľnohospodárske družstvo Liptovské Revúce – Značku kvality SK GOLD, Poľnohospodárske družstvo Mestečko – Značku kvality SK GOLD, Poľnohospodárske družstvo Sokolce – Značku kvality SK GOLD a Značku kvality SK, Považská pálenica – Značku kvality SK GOLD, Progressa, s. r. o. – Značku kvality SK GOLD, RAJO a.s. – Značku kvality SK GOLD a Značku kvality SK, RISO-R, s.r.o. – Značku kvality SK GOLD, Syrárň Havran, a.s. – Značku kvality SK GOLD, TATRAKON, spol. s r.o. – Značku kvality SK GOLD a Značku kvality SK, Tatrapeko, a.s. – Značku kvality SK, Topoľčianske pekárne a cukrárne, a.s. – Značku kvality SK, Trenčianske minerálne vody, a.s. – Značku kvality SK GOLD, Vladimír Švajlen – Solčanka – Značku kvality SK (zoznam ocenených výrobkov je na stránke www.znackakvality.sk).

Kde všetko vonia medom...

Na tohtoročnom ročníku medzinárodnej poľnohospodárskej a potravinárskej výstavy Agrokomplex v Nitre si prebral z rúk ministra pôdohospodárstva SR Ľubomíra Jahnátka ocenenia „Značka kvality SK GOLD“ a „Značka kvality SK“ za svoje produkty aj včelár **Jozef Voľanský z včelej farmy Medar z Bardejova**. Nie je to pre neho prvé takéto ocenenie, rovnaké uznania postupne získali všetky jeho medy, ktoré sa môžu okrem slovenských diplomov popýšiť aj zlatými a striebornými medailami zo svetových výstav.

• Ako ste sa dostali k včeláreniu a kedy sa z krásneho konička stalo pre Vás zamestnanie?

- Včeláreniu sa v našej rodine ako prvý venoval môj dedo, ktorý sa narodil v roku 1901 a včeláril v obci Lukavica pri Bardejove. Po ňom sa kratší čas venoval včeláreniu aj môj otec. Ja som sa k nemu vrátil už ako tretia generácia v roku 2000 s 1 včelou rodinou v úli ležan, ktorý ostal doma na pôjde po otcovi. Chcel som mať med pre svoju rodinu. Ešte v tom istom roku som si s bratom

dokúpil ďalších 6 rodín a zazimovali sme spolu 7 rodín. Postupne sa počet včelstiev rozrastal a rástol aj záujem o náš med. Od roku 2006 som sa začal už včeláreniu venovať profesionálne na plný úväzok.

• Aká veľká je vaša farma? Koľko máte včelstiev a kde ich máte umiestnené?

- Naša farma nie je veľká, spolu s bratom sa staráme o 200 rodín a zamestnaný je tu aj môj syn. Včelárimo v okrese Bardejov v lesoch pohoria Čergov a včel-

stvá máme umiestnené na viacerých stanovištiach v našom okrese. Venujeme sa len produkcii medu a peľu. Okrem vlastnej produkcie máme uzatvorené zmluvy s viacerými včelármi na Slovensku, ktorí pre nás pracujú na svojich včelnicach a dodávajú nám med. Súčasťou našej včelej farmy je aj predajňa včelích produktov v Bardejove, dodávame ich aj do vybraných predajní, väčšinou zameraných na zdravú výživu po celom Slovensku a predávame ich aj prostredníctvom e-shopu na internete. Zameranie



našej farmy nie je na produkciu medu ako suroviny pre iných spracovateľov, ale našou snahou je vyrábať vysoko kvalitný konečný produkt, ktorý dokáže uspokojiť bežných, ale aj tých najnároč-

nejších zákazníkov na Slovensku a v zahraničí.

• Čo všetko Vaša firma produkuje okrem kvalitných medov?

- Hlavným zameraním našej farmy je produkcia medu. Pred dvomi rokmi sme začali aj s výrobou propolisových tinktúr a sprejov. V súčasnosti rozbiehame výrobu medového krému ochuteného kakaom, škoricou, zázvorom a s citrónovou kôrou.

• Patríte medzi najznámejších slovenských včelárov a určite ste najoceňovanejším slovenským včelárom. Vaše medy majú mimoriadnu kvalitu. Čím to je?

- Ja osobne si myslím, že je to tým, že na rozdiel od 98 % včelárov, ktorí sa venujú iba chovu včiel a med predávajú iba v najbližšom okolí, pre nás je dôležitý aj marketing. My sa už od roku 2005 snažíme zúčastňovať na všetkých domácich, ale i svetových a medzinárodných výstavách, usilujeme sa získavať rôzne certifikáty a všetky naše medy majú udelenú značku kvality SK. Rovnako sa snažíme medy triediť podľa pôvodu a počas celého procesu ich spracovania dodržiavať najvyššiu možnú čistotu a hygienu. Veľmi dôležité je aj mať schválenú prevádzku a mať potrebné povolenia. Sme jediná firma na Slovensku, ktorá má povolenie na balenie BIO medu. Spotrebiteľom ponúkame medy najvyššej kvality aj vďaka dodržiavaniu najprísnejších veterinárnych a hygienických postupov pri samotnej práci s včelami, následne s medom a aj pri jeho balení. Máme zavedený systém HCCP. Med vytáčame a balíme v našej novej prevádzke na základe vopred schválených veterinárnych predpisov. Všetky druhy medov, ktoré ponúkame, sa pravidelne kontrolujú vo veterinárnom ústave.

• Na tohtoročnej výstave Agrokomplex v Nitre ste dostali prestížne ocenenie „Značka kvality SK GOLD“ za BIO med kvetový a med agátový. Aký je rozdiel medzi bio medom a medom bez označenia bio?

- Na prvý pohľad aj prvé ochutnanie minimálny, ale pokiaľ ide



o kvalitu, tam už evidentný, BIO med sa musí produkovať a spracovávať podľa osobitných predpisov. Napríklad, včely musia byť umiestnené v oblasti, kde sa v ich dolete, ktorý predstavuje asi 4 km, intenzívne neobhospodaruje poľnohospodárska pôda, kde nie je žiadny znečisťujúci priemysel, ani inak znečistená príroda. V tejto oblasti sa nemôžu používať rôzne chemické postreky a iné látky na ochranu rastlín, ktoré by tiež mohli znehodnotiť prostredie a zdroj nektáru. Vosk, z ktorého sú vyrobené medzistienky, ktoré následne včielky používajú na stavbu plastov, môže byť len z vlastnej produkcie a vyrábajú sa doma. Na zimné zakrmovanie včiel sa používa len ich vlastný med, aby sa do medu nemohol dostať prípadný cukor, a tak ho znehodnotiť. Úle sa nesmú natierať žiadnymi chemickými farbami. Pri chove včiel sa nesmú používať bežné liečivá, iba prírodné. V týchto oblastiach, kde sa môže produkovať takýto med, sú aj nižšie výnosy medu a ešte aj z nich veľká časť musí zostať pre včely na zimné zakrmovanie, preto je tento med pomerne drahý a vzácny. Dá sa povedať, že je

presne taký, aký sa konzumoval na našom území najmenej pred storočím a skôr.

• Ďalšie ocenenie, „Značka kvality SK“, ste získali za nové pripravované ochutené medy Medový krém s kakaom, Medový krém so škoricou a Medový krém so zázvorom. Prečo ste sa rozhodli medy dochucovať a kedy sa dostanú do predaja?

- Tieto medy chceme dostať na trh do konca septembra. Našou snahou je prinášať na trh vždy niečo nové a rozširovať náš sortiment, o ktorý je rastúci záujem. Napríklad, medový krém s kakaom chutí ako klasická nutela, ale neobsahuje vôbec nič okrem medu a kakaá a je veľmi zdravá.

• Váš med jedľová medovica patrí medzi najoceňovanejšie medy na svete a je považovaný za mimoriadne prospešný pre ľudské zdravie. Čo spôsobuje jeho antibakteriálne účinky?

- Tento med nepochádza z nektáru kvetov ako ostatné medy, ale včely ho vytvárajú zo sladkej šťavy, ktorú produkujú vošky. Tieto vošky sa živia nabodávaním

vetvičiek jedlí a cicaním ich šťavy. Ich metabolizmus nedokáže spracovať niektoré zložky tejto šťavy, a tak ju vylučuje vo forme sladkých kvapiek, ktoré včely znášajú do úľa a vyrábajú z nich tento med. Vyznačuje sa najmä lahodnou chuťou, nádhernou tmavou farbou a vôňou. Obsahuje veľmi veľké množstvo minerálov, stopových prvkov a živých látok. Jeho antibakteriálna účinnosť je oproti ostatným medom veľmi vysoká a je na medicínske a liečebné účely najvhodnejší. Vyskytuje sa len na niekoľkých miestach sveta, a to nepravidelne a aj v obmedzenom množstve. Získal veľké množstvo rôznych svetových a medzinárodných úspechov a ocenení.



• Vaša jedľová medovica sa dostala až k sultánovi štátu Terengganu...

- V dňoch 28. septembra až 2. októbra 2012 sa konala výročná konferencia ázijskej včelárskej asociácie v meste Kuala Terengganu (Malajzia). Nosnou témou konferencie boli aj biologické a farmakologické vlastnosti včelích produktov, kde odznelo viacero príspevkov, zaoberajúcich sa predovšetkým medicínskym využitím včelieho medu a propolisu. Na tejto konferencii sa zúčastnili aj zástupcovia SAV. Pred samotnou cestou do Malajzie požiadali hlavní organizátori konferencie zástupcov SAV o láskavosť v podobe daru (včelieho medu) pre jeho výsosť sultána štátu Terengganu. Keďže SAV robí s našim medom dlhoročný výskum, tak ich voľba padla práve na tento náš produkt a náš med sa tak dostal až k sultánovi.



Ďakujem za rozhovor.
Viktor Kubal

NAJLEPŠÍ A VYNIKAJÚCI CHLIEB 2015

KOČÍN 17. 9. 2015



V dňoch 17. a 19. septembra tohto roku sa opäť uskutočnili dve veľmi obľúbené pekárske súťaže, ktoré si už získali svoje stabilné miesto v kalendári pekárskeho podujatia.

V obidvoch prípadoch sa súťažilo o „NAJLEPŠÍ A VYNIKAJÚCI CHLIEB“ v roku 2015. Dňa 17. 9. 2015 sa táto súťaž uskutočnila v Kočíne pri príležitosti V. chovateľského dňa hovädzieho dobytká a o dva dni, 19. 9. 2015, zasa pri príležitosti tradičného vinobrania v Pezinku.

Bolo by asi vhodné vás v skratke zoznámiť s pravidlami a priebehom takejto súťaže. Trojčlenná odborná porota vyhodnotí anonymne jednotlivé vzorky chlebov podľa európskych kritérií (patria sem napríklad vôňa, chuť, vzhľad) a podľa toho im prideli body. Ktorá vystavená vzorka získa celkovo najviac bodov, jej výrobca alebo majiteľ sa stáva držiteľom titulu „NAJLEPŠÍ CHLIEB 2015“ s tým, že tento titul môže aj vďaka samolepkám používať jeden rok na akékoľvek marketingové a reklamné účely. Podľa dosiahnutých bodov je udelených aj niekoľko titulov „VYNIKAJÚCI CHLIEB 2015“, čo sú akoby na druhom mieste. Čerešničkou na torte je udelenie titulu „NAJCHUTNEJŠÍ CHLIEB 2015“, ktorý anonymne vyberajú návštevníci podujatia opäť ochutnávaním jednotlivých vzoriek a vhođením čísla vzorky do pripravenej papierovej urny.

Obidve súťaže boli svojou organizáciou a pravidlami rovnaké, odlišovali sa hlavne samotnými výsledkami a počtom hlasovacích lístkov v spomínaných urnách. Dovolím si pripomenúť, že vybrať porotou a následne návštevníkmi ten najlepší chlieb, nie je vôbec jednoduché. Veď si len predstavte, ochutnať 34 vzoriek chleba! Ale všetko sa podarilo.

V Kočíne sa na súťaži zúčastnilo 21 pekární, ktoré ponúkli celkovo 34 vzoriek. Samozrejme, medzi nimi bolo aj mnoho našich živnostníkov, ktorí aj získali niekoľko ocenení. Odborná porota udelila titul „NAJLEPŠÍ CHLIEB 2015“ spoločnosti TOPEC, a.s., Topoľčany za Chlieb viedenský. Ďalej 12 vzoriek získalo titul „VYNIKAJÚCI CHLIEB 2015“. Porota je porota, ale získať vytúžený titul, tzv. „NAJCHUTNEJŠÍ CHLIEB 2015“, má možno z hľadiska širokej verejnosti ešte väčší význam. Túto poctu si z Kočína odniesla spoločnosť FAUN, s. r. o., zo Senice za Chlieb cibulový, ktorý získal z počtu 435 odovzdaných hlasovacích lístkov najviac hlasov.

V Pezinku sa všetko odohralo v rámci trojdňovej slávnosti Vinobranie 2015. Ale poďme ku štatistikám. Počet zúčastnených firiem sa zvýšil na 25 a samotných vzoriek bolo až 47, čo je v histórii tejto súťaže maximum. Titul „NAJLEPŠÍ CHLIEB 2015“ udelila porota Jozefovi Oremusovi – Pekáreň Bánov za Pšeničný chlieb zemiakový. Vzhľadom k veľkému počtu vzoriek porota prideli až 15 titulov „VYNIKAJÚCI CHLIEB 2015“. V súťaži verejnosti o „NAJCHUTNEJŠÍ CHLIEB 2015“, sme opäť zaznamenali rekord, lebo do urny bolo vhođených až 452 hlasovacích lístkov s číslom vzorky. Víťazom sa stala Pekáreň CZUCZ, s. r. o., Šamorín za Švajčiarsky chlieb.

Všetci ocenení dostali od organizátorov súťaže diplomy, vecné ceny a spomínané marketingové samolepky. A práve tu sa nám črtá vhodná chvíľa na poďakovanie hlavnému organizátorovi oboch podujatí – Predsedovi predstavenstva Cechu pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska, Ing. Vojtechovi Gottschallovi, ktorý zvládol svoju úlohu naozaj na „výbornú“. Vďaka patrí aj jeho kolektívu obetavých pekárov, cukrárov a živnostníkov, ktorí nezištne pomohli mnohými aktivitami k tomu, aby všetko prebehlo bez problémov. A to sa aj podarilo...

Mgr. Viktor Kubal

PEZINOK 19. 9. 2015



Najkurióznejšie americké druhy podnikania

O Amerike sa hovorí, že je krajinou neobmedzených možností. Podnikateľský duch tejto krajiny dal svetu telefón, žiarovku, lietadlo alebo osobný počítač, ale umožnil aj vznik najkurióznejších firiem na svete. Niektoré z nich predstavil spravodajský server Yahoo Finance.

ALIBI NETWORK (sieť alibi), Chicago

Táto spoločnosť prevádzkuje internetovú stránku, ktorá slúži ako „agentúra s kompletnými službami pre zaistenie alibi a ospravedlnenia v neprítomnosti, rovnako ako pomoc pri množ-

NEUTICLES (semenníky pre kastrovaných psov), Oak Grove

Firma Neuticles predáva implantáty do semenníkov psov, ktorí podstúpili kastráciu. Nie je to vtip. Firma tvrdí, že za posledných 17 rokov predala pol milióna párov tohto špecifického druhu implantátov. Ich cena sa pohybuje podľa veľkosti v prepočte od 150 do 355 € plus náklady na operáciu. Jednou zo zákazníčok mala byť aj herečka Kim Kardashianová, ktorá ich nechala implantovať svojmu psovi, aby nemal depresie z chýbajúceho orgánu.



stve ďalších citlivých záležitostí“. Alibi Network poskytuje virtuálnu hotelovú službu s recepciou na telefóne 24 hodín denne, zaisťuje potvrdenie imaginárnych leteckých spojení, hotelových prenájmov a prenájom áut, a tiež „na mieru šité alibi pre osoby zapojené do vzťahov, ktoré je nutné udržať v tajnosti“. Cena za poskytnutie alibi sa pohybuje v prepočte od 668 do 1350 €. Podľa šéfa marketingu firmy asi polovica podnikania slúži na zamaskovanie nevery a zvyšok ľuďom, ktorí sa chcú uľatiť z práce.

ANGER ROOM (miestnosť hnevu), Dallas

Určite ste už boli takí nahnevaní, že ste mali chuť niečo rozbiť, vtedy by ste uvítali práve takúto izbu hnevu. Zaplatíte od cca 22 do 67 € a počas 5 až 25 minút môžete demolovať celú miestnosť, ktorá sa podobá na vašu kanceláriu, kuchyňu alebo obývačku. Klient dostane tupý predmet podľa vlastného výberu a môže roztrieškať to, čo sa mu zapáči. Filozofiou firmy je umožniť ľuďom vybiť zo seba hnev na bezpečnom mieste – a bez následkov pre okolie.

Adresár Slovenskej živnostenskej komory

Predsedníčka SŽK:

Mgr. Daniela JASLOVSKÁ
e-mail: predsednicka@szk.sk
Tel: 02/444 61 400

Sídlo SŽK:

Úrad komory

Dolné Rudiny 3, 010 01 Žilina
Vedúca sekretariátu Úradu komory: Anna Sklenárová
Tel./fax: 041/7645195 • e-mail: uradkomory@szk.sk

Kancelária Úradu komory v Košiciach

Kukučínova 23, 040 01 Košice
e-mail: bohacik@szk.sk
Ervín Boháčik

Kancelária Úradu komory v Bratislave

Račianska 71, 832 59 Bratislava
Tel./fax: 02/44461400 • e-mail: riaditel@szk.sk
Vladimír Mička

Krajské zložky komory:

KZK Bratislava

Račianska 71, 832 59 Bratislava
Vladimír Mička, predseda
Tel./fax: 02/49246588 • e-mail: kzkbbratislava@szk.sk

KZK Banská Bystrica

Študentská 12, 960 01 Zvolen
Juraj Lalík, predseda
Kontaktná osoba: Jarmila Václavíková
Telefón: 0905310587 • e-mail: lalik@szk.sk
e-mail: kzkbbystrica@szk.sk

KZK Košice

Kukučínova 23, 040 01 Košice
Ervín Boháčik, predseda
Tel./fax: 055/6941736 • e-mail: bohacik@szk.sk

KZK Nitra

Vajanského 1, 949 01 Nitra
Ing. Beáta Gajdošíková, predsedníčka
Mobil: 0905 848 220 • e-mail: szkkznitra@gmail.com

KZK Prešov

Čapajevova 21, 080 01 Prešov
Juraj Drál, predseda
Kontaktná osoba: Ing. Vladimír Fedor
Tel./fax: 0908 991 481 • e-mail: kzkpreshov@szk.sk

KZK Trenčín

K dolnej stanici 7282/20A, 911 01 Trenčín
Bohumil Miko, predseda
Tel.: 0905 671 568, 0905 305 344 • e-mail: kzktrencin@szk.sk

KZK Trnava

Hlavná 17, 917 01 Trnava
Ing. Róbert Schmidt, predseda
Kontaktná osoba: Helena Schmidtová
Tel./fax: 033/5512720 • e-mail: szktrnava@centrum.sk

KZK Žilina

Dolné Rudiny 3, 010 01 Žilina
Ing. Pavol Višňovský, PhD., predseda
Tel./fax: 041/7645195 • e-mail: uradkomory@szk.sk

Nové veselé okienko...



ZÁKAZNÍK VÍTAZÍ.

NOVÉ VÚB ÚČTY

AJ BEZ POPLATKU



ZĽAVA
z mesačného poplatku
za vedenie účtu až
100%



VÚB BANKA

VÚB ÚČTY VÁS ODMENIA ZA VERNOSŤ A AKTIVITU

VŠETKO, ČO JE MOŽNÉ