

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

**Studijní program: B4131 Zemědělství**

Studijní obor: Agropodnikání

Katedra: Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů

Vedoucí katedry: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

**BAKALÁŘSKÁ PRÁCE**

**Zpracovatelské provozy (zpracování živočišných produktů)**

**v rámci České republiky – vývoj v letech 2004-2013**

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Konzultant bakalářské práce: Ing. Dana Jirotková

Autor: Lenka Procházková

České, Budějovice duben 2015

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
Fakulta zemědělská  
Akademický rok: 2013/2014

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Lenka PROCHÁZKOVÁ**  
Osobní číslo: **Z12518**  
Studijní program: **B4131 Zemědělství**  
Studijní obor: **Agropodnikání**  
Název tématu: **Zpracovatelské provozy (zpracování živočišných produktů) v rámci České republiky - vývoj v letech 2004 - 2013**  
Zadávací katedra: **Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů**

### Zásady pro vypracování:

Přistoupení České republiky k Evropské unii znamenalo pro zpracovatelský průmysl velmi výraznou změnu zejména z pohledu požadavků na vybavení provozních prostor. Celá řada výrobců tento zejména ekonomický tlak nevydržela a výrobu ukončila.

Cílem této rešeršní práce je shrnout vývoj zpracovatelského průmyslu (počty a případně velikosti podniků) zpracovávajících maso a mléko na území České republiky v období let 2004 až 2013. Rozdělit je podle jejich zaměření (játka, jatka a bouchárny a podobně), regionální působnosti a dalších relevantních kritérií.

Zdrojem informací jsou zejména odborné databáze MZe ČR, ČSÚ, EUROSTATU, odborné časopisy (MASO) a další. Získané výsledky zpracujte do tabulek a grafů a formulujte závěry.

Rozsah grafických prací: tabulky a grafy dle potřeby

Rozsah pracovní zprávy: 30 - 35 stran

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

TOLDRÁ, F.(editor): Handbook of Meat Processing. 1. ed., Iowa: Blackwell Publishing, 2010. 542 pp. ISBN: 978-0-8138-2182-5  
WALLACE, C., A., HOLYOAK, L., POWELL, S., C., DYKES, F., C.: HACCP - The difficulty with Hazard Analysis. FOOD CONTROL , 2013, 35 (1), 2014, 233-240 p. DOI: 10.1016/j.foodcont.2013.07.012  
MILIOS, K., ZOIPOULOS, P., E., PANTOUVAKIS, A., MATARAGAS, M., DROSINOS, E., H.: Techno-managerial factors related to food safety management system in food businesses. BRITISH FOOD JOURNAL, 2011, 115 (9), 1381-1399 p., DOI: 10.1108/BFJ-11-2011-0284  
<http://eagri.cz/public/web/svs/portal> a další odborné databáze a periodika (např. WOS, Česká zemědělská bibliografie, CAB Abstracts, PROQUEST) dostupné na: <http://www.lib.jcu.cz/cs/databaze>.  
Vědecké a odborné články v časopisech a sbornících: př. Fleischwirtschaft, MASO, Výživa a potraviny.

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Pavel Smetana, Ph.D.

Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů

Konzultant bakalářské práce: Ing. Dana Jirotková


Katedra zootechnických a veterinárních disciplín a kvality produktů

Datum zadání bakalářské práce: 7. března 2014

Termín odevzdání bakalářské práce: 15. dubna 2015

  
prof. Ing. Miroslav Šoch, CSc., dr. h. c.  
děkan

JHOCECKÁ UNIVERZITA  
V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH  
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA  
L.S.  
Mladá Boleslav  
Strojnická 15  
370 05 České Budějovice

  
doc. Ing. Miroslav Maršálek, CSc.  
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 7. března 2014

## Prohlášení

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. V platném znění souhlasím ze zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě (v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Zemědělskou fakultou – elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejich internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. Zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

Datum

Podpis studenta

## Poděkování

Na tomto místě bych chtěla poděkovat vedoucímu bakalářské práce Ing. Pavlu Smetanovi, Ph.D. za cenné rady a odborné vedení při psaní této práce.

## **ABSTRAKT**

Tématem této bakalářské práce je zhodnotit vývoj zpracovatelského průmyslu zpracovávající maso a mléko. Jedná se zejména o vývoj jatek a mlékáren v daném období 2004 – 2013.

V první části se práce zabývá legislativou spojenou se vstupem do Evropské unie a podmínkami, které z toho plynou.

Dalším bodem práce byla snaha zachytit vývoj spotřeby potravin – masa, mléka, která má zajisté na vývoj jatek a mlékáren vliv.

Konečně vývoj jatek, masokombinátů a mlékáren uvedený na konkrétních podnicích.

Ze všech uvedených skutečností, kdy by se předpokládalo, že přes nepříznivý start do EU, bude jatek ubývat, je tomu překvapivě naopak.

Klíčová slova: jatka, masný průmysl, mlékárny, mléko, HACCP

## **ABSTRACT**

The unfavorable start to the EU, the slaughterhouses will wane, it is surprisingly contrary. The theme of this thesis is to evaluate the development of the manufacturing industry in processing meat and milk. These include the development of slaughterhouses and dairies in the period 2004 – 2013.

In the first part of the thesis deals with legislation related to European Union accession and conditions that follow from it.

Another point of the study was to capture the trend of consumption of food – meat, milk, which is certainly the development of slaughterhouses and dairies referred to specific companies.

Of all above facts, when it was assumed that despite the unfavorable start to the EU, the slaughterhouses will wane, it is surprisingly contrary.

Keywords : slaughterhouses, meat industry, dairy, milk, HACCP

## Obsah:

<b>1. Úvod a cíl práce</b>	9
<b>2. Vstup do EU</b>	10
<b>3. Spotřeba potravin</b>	13
<b>4. Vývoj jatek a masokombinátů Čechách a Moravě</b>	15
4.1. Masokombinát Hodonín	17
4.2. Jatka Bučovice	17
4.3. Jatka Ivančice	17
4.4. Olešnická masna	17
4.5. Tišnovská jatka	18
4.6. Slámovo uzenářství	18
4.7. Kmotr – Masna Kroměříž	18
4.8. Firma Hamé	18
4.9. Uherské Hradiště	19
4.10. Masokombinát Haná	19
4.11. Masný průmysl Krásno	19
4.12. Bivoj Opava	19
4.13. Sušické Ponnath	19
4.14. Masokombinát Plzeň	19
4.15. Šumavský masokombinát Klatovy	20
4.16. Masokombinát Cheb	20
4.17. Hrobčice u Bíliny	20
4.18. Masokombinát Polička	20
4.19. Made Group	20
4.20. Masokombinát Česká Skalice	21
4.21. Firma LE&CO	21
4.22. Kostelecké uzeniny	21
4.23. Krahulík v Krahulčí	21
4.24. Prantl Žirovnice	22

4.25.	Řeznictví Janus	22
4.26.	Jatka Kurka	22
4.27.	Beskydské uzeniny	22
<b>5.</b>	<b>Vývoj mlékáren v Čechách a Moravě 23</b>	<b>23</b>
5.1.	Madeta	25
5.2.	Olma	26
5.3.	Pragolaktos	26
5.4.	Benešovská mlékárna	27
5.5.	Mlékárna Kunín	27
5.6.	Jaroměřická mlékárna	27
5.7.	Mlékárna Otinoves	28
5.8.	Mlékárna Kroměříž	28
5.9.	Kromilk	28
5.10.	Mlékárna Bystřice pod Hostýnem	28
5.11.	TPK	28
5.12.	Společnost Tany	29
5.13.	Firma ACCOM	29
5.14.	Želetavská sýrárna	29
<b>6.</b>	<b>Závěr</b>	<b>31</b>
<b>7.</b>	<b>Summary</b>	<b>31</b>
<b>8.</b>	<b>Použitá literatura</b>	<b>33</b>



## 1. Úvod a cíl práce

Vývoj masného a mlékařského průmyslu v letech 2004 až 2013, je pro zemědělský průmysl velice složité období. Zachytit všechny souvislosti a tlaky, které v tomto období měly vliv na utváření podoby masného a mlékařského průmyslu do dnešní doby, je velice těžký úkol. Abych se zorientovala, musím se ještě vrátit dále do minulosti. Sametovou revolucí v roce 1989 to začalo, následovalo otevření hranic, první privatizace, náš vstup do Evropské unie (EU).

Usnesením vlády z 29. 4. 1992 byly schváleny první privatizační projekty. Po tomto roce docházelo k postupné privatizaci jednotlivých jatek, masokombinátů a mlékáren. Po privatizaci tyto staré a velké komplexy začaly mít problémy a často krachovaly. V podnicích totiž zůstal velký řídicí aparát a chybělo pružné obchodní oddělení, které by hledalo nová odbytiště pro výrobky i v zahraničí. Dále staré, nákladné, nevyhovující haly, to vše způsobilo krachy velkých masokombinátů a mlékáren. Z těch to velkých masokombinátů můžeme jmenovat například – Hodonín, Kladno, Březhrad, Martinov, Hroznětín, Písnice a Brno. U mlékáren je to třeba mlékárna Hostivice, Čáslav a Trojská mlékárna. Paradoxně začaly vznikat nové, menší, krásné podniky s novou technologií, s moderníma výrobníma halama. Často postavené na zelené louce. (Steinhauser, 2010).

Cílem této rešeršní práce je shrnout vývoj zpracovatelského průmyslu (počty a případně velikosti podniků) zpracovávajících maso a mléko na území České republiky v období let 2004 až 2013. Rozdělit je podle jejich zaměření (jatka, jatka a bourárny a podobně), regionální působnosti a dalších relevantních kritérií.

## 2. Vstup do Evropské unie

Po sametové revoluci v roce 1989 bylo první významnou změnou otevření hranic. Těžkým úkolem bylo přejít z centrálně plánované ekonomiky na tržní. Česká republika podala žádost o členství v EU 17. 1. 1996. Od roku 1997 začala přístupová jednání pro nové členy EU a mezi Českem. Nejproblematictější kapitolou těchto jednání se stalo zemědělství. Dlouhá jednání s EU se vedla o kvóty, přímé platby, strukturu a velikost našeho zemědělství. Poslední kapitola byla podepsána 13. 2. 2002 a Česká republika přijata do EU (Míka, 2003). V rámci EU nám byl stanoven limit maximální produkce mléka na roční objem 2682 tisíc tun, celkem 90 300 kusů krav může být chováno v České republice bez produkce mléka a přímé platby se nedotýkají chovu prasat a drůbeže. Zemědělská politika EU je založená na podpoře venkova, farem a vybraných komodit. Naším zemědělcům bylo stanoveno kolik peněz za jakou komoditu obdrží od státu, ale i kolik tun v jaké komoditě mohou vyprodukovat. Komisaři z EU limitovali naše objemy tím, co u nás sníme a dlouhodobě produkujeme. Naši zemědělci chtěli více a tak se bojovalo o každou tunu (Steinhauser, 2010).

V přístupových smlouvách do EU byly také jasně stanoveny veterinárně hygienické parametry, které musí výrobní podniky splňovat, aby mohly vyrábět pro Evropský trh. Státní veterinární správou byl nastaven tlak na řešení veterinárních a hygienických problémů v jednotlivých podnicích – křížení čistých a špinavých cest, prvky pasivní hygieny a zavedení systému HACCP. HACCP – to systém analýzy rizika a kritických bodů ve výrobě. V podstatě je to o sestavení kritických bodů v procesu výroby. EU nařízením č. 852/2004 vytváří potřebu, aby potravinářské firmy vytvářely dokumentaci podle postupů na základě HACCP principů, která odpovídá povaze a velikosti firmy. Provozní a sanitační řád podniku musí obsahovat v části týkající se:

a) provozu podniku:

- hlavní zásady organizace a řízení provozu
- prostorové a dispoziční uspořádání podniku, včetně oddělení činností se zřetelem na ochranu surovin a potravin živočišného původu před kontaminací
- stručný popis vykonávaných činností včetně jejich objemu, doby výkonu a určení prostorů, kde jsou uváděné činnosti vykonávány

- způsob sledování požadovaných teplot potravin živočišného původu
- pravidla provádění a vyhodnocování výsledků vlastní kontroly hygienických podmínek výroby

b) sanitace podniku:

- způsob a postupy čištění a dezinfekce provozních prostorů a výrobních zařízení, používané čisticí a dezinfekční prostředky
- způsob a postupy hubení škůdců (dezinfekce a deratizace), používané dezinfekční a deratizační prostředky
- věcný a časový plán provádění dezinfekčních, dezinfekčních a deratizačních činností včetně situačního náčrtu míst určených k pokládání nástrah, způsoby vyhodnocování účinnosti jednotlivých akcí, postupů a prostředků
- osoby odpovědné za organizaci a provádění čištění, dezinfekce, dezinfekce a deratizace, event. smluvní zajištění výkonu těchto činností
- vedení dokumentace o provedené dezinfekci, dezinfekci a deratizaci
- způsob uskladňování čisticích, dezinfekčních, dezinfekčních a deratizačních prostředků

Přílohou provozního a sanitačního řádu podniku jsou:

- plán postupů založených na zásadách HACCP
- pohotovostní plán opatření na jatkách pro případ výskytu některých nebezpečných nákaz nebo nemocí přenosných ze zvířat na člověka

Pro podniky řešení těchto problémů znamenalo značné investiční náklady. Inspektoři EU shledaly český zpracovatelský průmysl jako veterinárně a hygienicky nedostačující a bylo vyjednáno přechodné období do konce roku 2006. Kdy musí každý masokombinát a mlékárna splňovat veterinárně hygienické podmínky a získat registraci provozu – oválné razítko s veterinárním schvalovacím číslem CZ. V roce 2000 nabyla účinnosti vyhláška 154/2000 Sb. ve které byly stanoveny povinnosti provozovatelů jatek:

- evidovat svá zařízení (provozovny) a oznamovat pověřené osobě veškeré změny týkající se údajů o těchto zařízeních nebo o vlastní osobě v rozsahu, způsobem a v termínech stanovených vyhláškou
- předávat pověřené osobě správné a úplné údaje týkající se identifikace, počtu, přemísťování a změn evidovaných zvířat v rozsahu, způsobem a v termínech stanovených vyhláškou
- při přemístění zvířete převzít od chovatelů průvodní listy skotu nebo průkazy koní, při přemístění zvířete na jiné hospodářství nebo zařízení anebo k obchodníkovi nebo dopravci společně se zvířetem předat také jeho průvodní list skotu nebo průkaz koně
- po porážce evidovaného zvířete zajistit odeslání průvodního listu skotu nebo průkazu koně anebo po zpracování turů v asanačním podniku odeslání průvodního listu skotu pověřené osobě
- oznámit pověřené osobě způsobem a v termínech stanovených vyhláškou ukončení své činnosti (Vyhláška 154/2000 Sb.).

Všechny tyto činnosti jsou pověřenou osobou kontrolovány a při nedodržení sankcionovány, jelikož se jedná o párové hlášení, kdy všechny přesuny hlásí jak majitel zvířete, tak i provozovatel jatek, je nutné všechny pohyby - přesuny na jatky pečlivě hlásit, z obou stran. Nedojde-li ke spárování, pověřená osoba majitele upozorní a je na něm, aby chyby odstranil. V této evidenci je pak možné vysledovat každé zvíře (skot, koně).

Na pomoc zemědělcům byl založen fond PHARE. Měl finančně pomáhat v přechodu na tržní ekonomiku. Česko k fondu PHARE přistoupilo v roce 1990. Z tohoto fondu byly čerpány první dotace na zlepšení hygienických podmínek v zemědělství. Na fond PHARE navázal fond SAPARD.

Tento fond napomáhal řešit konkrétní úkoly, které vznikly zaváděním společné zemědělské politiky CAP. Fond SAPARD mohl být využíván kandidátskými zeměmi maximálně do data vstupu do Evropské unie. Fond SAPARD byl u nás využíván ve třech oblastech a to- cca 60% příspěvku na investice v zemědělském sektoru a sektoru zpracování potravin.(na přijetí určitých norem). Druhou oblastí -rozvoj venkova. Třetí-vzdělávací projekty a technická asistence. Program byl ukončen s naším vstupem do EU. Pak se našim

zemědělcům otevřela možnost čerpat finanční prostředky z fondů Evropského zemědělského fondu pro rozvoj venkova EAFRD (Steinhauser, 2010).

### 3. Spotřeba potravin

V 80. letech minulého století byla spotřeba potravin zabezpečována základními potravinami s velmi malým podílem přidané práce. V současné době se jedná o spotřebu potravin při nasyceném trhu, kde nabídka převyšuje poptávku. Takže není problém vyrobit, ale prodat za rozumnou cenu. Dochází také ke změně stravovacích zvyklostí ve prospěch správné výživy([online].[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:[http://www.cszm.cz/článek-asp?typ=spotřeba a jakost vepřového masa](http://www.cszm.cz/článek-asp?typ=spotřeba%20a%20jakost%20vepřového%20masa)).V posledních letech dochází k poklesu spotřeby masa a mléka([online].[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:[http://zemědělec. cz/spotřeba-masa-a-mléka](http://zemědělec.cz/spotřeba-masa-a-mléka)). Příklad tab. č.1 a č.2.

Tabulka č.1 Spotřeba masa na obyvatele /rok

<b>Spotřeba masa na osobu /rok</b>	<b>rok 1989</b>	<b>rok 1990</b>	<b>rok 2002</b>	<b>rok 2014</b>
<b>Celkem masa</b>	97,4 kg	97 kg	80 kg	77,4 kg
<b>Hovězí maso</b>	30 kg	28 kg	10 kg	8 kg
<b>Vepřové maso</b>	50 kg	neuveďeno	neuveďeno	40,4 kg
<b>Drůbeží maso</b>	16 kg	neuveďeno	neuveďeno	30 kg

Zdroj: ( [online].[cit.2014. 11. 17]Dostupné z :[http://www.bydlet.cz/373314-jidelnickek-dnes-a-jidelnickek-v-roce-89:dnes se pije méně mléka a jí méně hovězího](http://www.bydlet.cz/373314-jidelnickek-dnes-a-jidelnickek-v-roce-89:dnes%20se%20pije%20méně%20mléka%20a%20jí%20méně%20hovězího))

Na snižující se spotřebu hovězího masa má velký vliv jeho rostoucí cena v obchodech ([online].[cit.2014.11.17]Dostupné z:<http://www.vyživaspol.cz/članky-časopis/jaké-vlivy-nejvíce-působily-na-poptávku-a-vývoj-spotřeby-hovězího-masa/>).Další vliv - pochybnosti spotřebitelů o jeho kvalitě, snižující se koupěschopnost obyvatelstva a velký výběr v konkurenčních potravinách([online].[cit.2014.11.17]Dostupné z:[http://www.cszm.cz/článek-asp?typ=spotřeba a jakost vepřového masa](http://www.cszm.cz/článek-asp?typ=spotřeba%20a%20jakost%20vepřového%20masa) Ingr, 2003). Pohyb cen masa z období od roku 1989 do roku 2003. V tomto období cena hovězího masa stoupla o 190%, cena vepřového masa stoupla o 130% a k co nejnížšímu růstu cen došlo u kuřat, jen o 62% ( [online].[cit.2014. 11. 17] Dostupné z :[http://www.bydlet.cz/373314-jidelnickek-dnes-a-jidelnickek-v-roce-89:dnes se pije méně mléka a jí méně hovězího](http://www.bydlet.cz/373314-jidelnickek-dnes-a-jidelnickek-v-roce-89:dnes%20se%20pije%20méně%20mléka%20a%20jí%20méně%20hovězího) Mediafax, 2014). Podobná situace nastává i v prodeji mléka a mléčných produktů. Za razantním poklesem spotřeby mléka po roce 2008

může být rozšíření balené stolní vody, ochucené vody a džusů. Podle odborníků bude konzumace mléka spíše stagnovat. Mírný růst spotřeby bude jen u mléčných výrobků. V EU je průměrná spotřeba mléka a mléčných výrobků vysoko nad průměrem České republiky (Naše potraviny, 2003).

Tabulka č.2 Vývoj produkce a užití mléka v tisících litrů

Rok	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
<b>Produkce mléka</b>	2727	2646	2602	2739	2694	2684	2727	2707	2612
<b>Prodej mlékárny</b>	2536	2531	2496	2476	2329	1281	2368	2292	2251
<b>Dovoz</b>	241	281	329	535	701	836	810	854	849

Zdroj: (Veselá, 2011)

Na základě výsledků veterinární prohlídky rozhodne úřední veterinární lékař o tom, jak bude s jatečným kusem dále nakládáno. O mase a orgánech jatečných zvířat lze rozhodnout jako o určeném k lidské spotřebě (požitelné, požitelné po úpravě) nebo nevhodném k lidské spotřebě (nepožitelné). Označení zdravotní nezávadnosti umísťuje úřední veterinární lékař, nebo je umísťováno na jeho odpovědnost. Úřední veterinární lékař také dohlíží na správné umístění označení zdravotní nezávadnosti a na použité značky. Bez označení zdravotní nezávadnosti nebo identifikačního označení nesmí být produkty živočišného původu uvedeny na trh. Pro jatečná těla posouzená jako požitelná je vzhled razítka stejný ve všech členských státech Evropské unie. Vzhled značek je řízen evropskou a národní legislativou každého členského státu, v případě ČR je upraven Vyhláškou 289/2007 Sb., v platném znění. Značka zdravotní nezávadnosti musí být čitelná, nesmazatelná a znaky musí být snadno rozluštitelné, má tvar oválu o šířce alespoň 6,5 cm a výšce 4,5 cm. Pro příslušné orgány musí být snadno viditelná. Nese následující informace uvedené dobře čitelnými znaky: název země, ve které zpracovatelské zařízení nachází, který může být na označení vyveden plným názvem velkými písmeny nebo dvěma písmeny kódu v souladu s příslušnou normou ISO (pro ČR je používána zkratka CZ)

- číslo schválení jatek
- písemnou zkratku Evropské unie, v případě ČR se používá ES

Maso, které bylo posouzeno jako nepoživatelné, se označuje otiskem razítka trojúhelníkového tvaru o délce strany 2, 5 cm, popřípadě obarvením. Označení se provádí tak, aby maso nemohlo být zneužito. Označení se umísťuje na jatečně opracované tělo, na obal nebo na štítek umístěný na mase nebo na obalu. V případě kontejneru nebo jiného velkého balení se umísťuje na vnější povrch tohoto kontejneru nebo balení ([online] [cit. 2015. 04. 15] Dostupné z: <http://cit.vfu.cz/ivbp/prohlidka-jatecnich-zvirat-a-masa1/3556-2>.)

#### 4. Vývoj jatek a masokombinátů v Čechách a na Moravě

Po vstupu do EU se v České republice naše velké podniky na porážku zvířat a masokombináty začínají potáčet ve finančních problémech a postupně krachují. Podniky nejsou připraveny na volný trh, nejsou konkurence schopný. Mají neefektivní výrobu, velký řídicí aparát, nepružné obchodní oddělení, zastaralé provozy, nehygienické výrobní prostředí, staré výrobní zařízení, neefektivní využití výrobních prostor. Dalším velkým faktorem je zvyšující se dovoz levnějšího masa ze zahraničí. V České republice bylo vždy chováno více jatečných prasat než vyžadoval a spotřeboval náš vnitřní trh. To všechno byly důvody ke krachům nepřizpůsobivých podniků. Mezi prvními krachujícími byly například masokombináty Martinov, Brno, Písnice, Hroznětín, atd... (Steinhauser, 2010) Vlivem krachu velkých gigantů, které se nepřizpůsobily evropskému trhu a po schválení prvních privatizačních projektů, začaly vznikat nové, menší, moderní podniky na bourání a zpracování masa. Např. firma LE & CO, Bivoj Opava, Tradeco s r.o. a další (Steinhauser, 2010).

V posledním desetiletém období došlo k výraznému nárůstu cen hovězího masa (asi o 200%), vepřového masa (asi o 140%) a drůbežího (asi o 70%). S nárůstem cen masa se snížila i jeho spotřeba. Nejvíce spotřeba klesla u hovězího masa a to z 30 kg na osobu v roce 1989 na 8 kg na osobu za rok v roce 2014. Naopak drůbežího masa jíme až dvojnásobné množství než v roce 1989. A přes mírný pokles zůstává vepřové maso jako jedno z nejoblíbenějších mas a drží se na hodnotě 40kg na osobu za rok. Na poklesu spotřeby masa může mít vliv i změny stravovacích zvyklostí, které jdou ve prospěch zdravé výživy ([online]. [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/članky-časopis/jake-vlivy-nejvice-pusobily-na-poptavku-a-vyvoj-spotreby-hovezeho-masa/>). Celkový pokles stavů prasat nastal nejdříve poklesem spotřeby vepřového masa. Další vliv na pokles bylo zvyšování nákladů na krmné směsi a nárůst dovozu levnějšího vepřového masa. V roce 2009 byl celkový stav prasat v

České republice 1,97 milionu. Spotřeba vepřového masa je v České republice celkem stabilní. V posledních letech se drží na 40 až 42 kg na obyvatele za rok. V roce 2007 došlo k prudkému nárůstu cen obilovin. Tato situace snížila stavy všech jatečných zvířat a ovlivnila roky 2007, 2008 až 2009([online].[cit.2014.11.10]Dostupné z :<http://apic-ak.cz/data-ak/14/k/M/MV141103> ).

Jatka a masokombináty se neustále potýkají se snižujícími se stavy jatečných zvířat, které lze pozorovat déle než 10 let.

Tabulka č.3 Počet prasat /rok

<b>Rok 2007</b>	Počet prasat – 2 700 841 ks
<b>Rok 2008</b>	Počet prasat – 2 148 845 ks
<b>Rok 2009</b>	Počet prasat – 1 971 417 ks

Zdroj:(apic-ak.2014)

Další negativní vlivy působící na masný průmysl je nárůst nákladů v chovech i ve zpracovatelském průmyslu, nárůst nákladů na modernizaci vlivem EU a nárůst dovozu vepřového masa. Příkladem levnějšího dovozu vepřového masa je firma v Hrobčicích u Bíliny, která dováží vepřové maso ze Španělska. Číňané přišli do Čech za levnější surovinou a teď ji vozí ze Španělska. I s převozem z takové dálky vychází vepřový bok levněji, než by ji nakupovali v tuzemských masokombinátech. Fabrika jede na 20% a potřebuje měsíčně kolem 100tvepřového masa([online].[cit.2014.11.17]Dostupné z:<http://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/ceska-ekonomika/ceske-veprove-je-drahe,-cincan-vozi-raději-maso-od-jinud./>).

Již před vstupem Česka do EU bylo poukazováno na nekonkurenceschopnost tuzemského masného průmyslu. (Steinhauser,2010) Jestliže se v Německu zavírají porážky, které ročně přijmou méně než 400 až 500 tisíc prasat. Jak potom mohou u nás být efektivní jatka porážející 100 tisíc kusů ([online].[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:<http://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/ceska-ekonomika/ceske-veprove-je-drahe,-cincan-vozi-raději-maso-od-jinud./>).



Dovozy levnějšího masa ze zahraničí snižují cenu domácího vepřového, hovězího, drůbežního masa. ([online].[cit.2014.11.10]Dostupné z:<http://apic-ak.cz/data-ak/14/k/M/MV141103>)

Příkladem je neustálý pokles ceny vepřového na 1 kg živé váhy

Tabulka č.4 Cena vepřového masa za kilogram /rok

<b>Rok</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>2009</b>	<b>2014</b>
<b>Kč /kg</b>	33,01	32,39	31,80	<b>28,85</b>	30,39	30,73	30,50

Zdroj: apic-ak.2014

Nejnižší cena za 1 kg živé váhy v roce 2007, lze přisuzovat vysoké ceně obilovin v tomto roce.

Vývoj sledován od doby privatizace do současnosti

4.1. Masokombinát Hodonín. V roce 1995 přišel do Masokombinátu rakouský kapitál a to Ackermann a Scheuer Hodonín s.r.o. V roce 2001 zde byla postavena bourárna masa s masnou výrobou. V roce 2004 byl masokombinát prodán společnosti Kostelecké uzeniny, která ho v roce 2008 uzavřela (Steinhauser, 2010). Závod vyrábí pod číslem CZ 0645.

4.2. Jatka Bučovice historicky spadaly pod Jihomoravský průmysl masný Brno. V roce 1992 byly privatizovány společností Bajer a spol. s.r.o. Následně byly provozy rekonstruovány a dnes jsou jedny z největších jatek na Moravě (Steinhauser, 2010). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 353, CZ 150 – II.provoz.

4.3. Jatka Ivančice historicky spadaly pod Jihomoravský průmysl masný Brno. Privatizací se stala vlastníkem firma ZEOS Ivančice a ta objekt v roce 2003 prodala firmě MP-SOFT a. s. Jatka Ivančice se zabývají porázkou jatečných prasat, jatečného skotu a jejich zpracováním na výsekové maso s výrobou uzeného masa. (Steinhauser, 2010). Závod vyrábí pod číslem CZ 242.

4.4. Olešnická masna je od roku 2004 v soukromém vlastnictví pana Františka Šutery. V tomto roce zde byly postaveny i nové a moderní jatka. V roce 2005 byla otevřena nová výrobní uzenin. Od roku 2008 je firma certifikována na BIO porážku a výrobu BIO masa. Firma se zabývá výrobou uzeného masa, měkkých uzenin, paštik a výsekové masa

([online].[cit.2014. 11. 10]. Dostupné z: <http://www.sutera.cz>). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 13438.

4.5. Tišnovské jatky v roce 1993 byla firma restitucí vrácena majitelce paní Veselé. Ta ho prodala nově vzniklé firmě Steinex. Nyní v soukromých rukách rodiny Steinhauser. Firma se zabývá bouráním hovězího a vepřového masa, dále výrobou specialit, šunky, měkkých uzenin, uzeného masa a trvanlivých salámů (Steinhauser, 2010). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 246.

4.6. Slámovo uzenářství Velká Bíteš, v roce 1994 zde byl postaven moderní podnik a na náměstí „Slámovo uzenářství“. Podnik dnes řídí paní Hana Slámová a Milan Sláma. Výrobky z uzenářství jsou známé skoro po celých Čechách a mají 150 zaměstnanců ([online].[cit.2014. 11. 20]. Dostupné z <http://www.slamamilan.cz/O-nas/> server, Slama). Závod vyrábí pod číslem CZ 259.

4.7. Kmotr-Masna Kroměříž. V roce 1992 byla Masna Kroměříž privatizována na akciovou společnost. Kroměřížský podnik se od roku 2000 začal specializovat jen trvanlivé salámy a začal používat ochrannou známku KMOTR-Masna Kroměříž. V současné době je ve vlastnictví firmy Agrofert Holding Andreje Babiše. Kmotr-Masna Kroměříž je největším producentem trvanlivých salámů v České republice. K oblíbeným výrobkům patří Poličan, Paprikáš, Herkules, Lovecký salám, Saturn, Česnekový salám, Bratislavská klobása, Vysočina, Pepe, Pikante, Capone s pepřem a Lovecký XXL. K výrobě se nakupuje maso vepřové a v menší míře hovězí. Vepřové maso nakupují jak z České republiky, tak z Německa, Dánska, Holandska. Hovězí je jen z České republiky (Steinhauser, 2010). Závod vyrábí pod číslem CZ 185.

4.8. Firma Hamé v Kunovicích. Poblíž Uherského Hradiště sídlí konzervářská firma Hamé. Vyrábí se zde hotová jídla, paštiky, masové konzervy, kečupy a dětská výživa. Vlastní svou značku „Veselá pastýřka“ a ochrannou známku „Májka“. Jsou výrobce nejznámějších paštik svačinkového formátu. Z výroby jde asi 50% na český trh a vyváží do 37 zemí světa. Slovo Hamé znamená v staroirštině „domov“, jako domácí kvalita ([online].cit.2014.11.17]Dostupné :<http://www.hame.cz/cs/company/id/283/Koncern-Hamé/>). Závod vyrábí pod číslem CZ 402.

4.9. V Uherském Hradišti v roce 1990 vznikají dvě soukromé firmy zabývající se bouráním a zpracováním masa (Steinhauser, 2010). Firma Tradeco s r.o. se zabývá zpracováním masa vepřového, hovězího a drůbežího. Závod vyrábí pod číslem CZ 6402. ([online][cit.2014.11.17]Dostupné z :<http://www.tradeco.cz/index.php/cs/o-firmě/>). A Firma Inpost spol. s r.o. zpracovává maso hovězí, vepřové a drůbeží. Její výrobky jsou známy na Moravě a na západním Slovensku ([online].[cit.2014. 11. 17].Dostupné z :<http://www.inpost spol. s r.o.-maso,uzeniny/inpost.cz/o-nas/server>, Inpost spol. s r.o. maso, uzeniny, 2011). Závod vyrábí pod číslem CZ 72940259.

4.10. Masokombinát Haná. V roce 1990 vznikl samostatný Masokombinát Haná s.o. Olomouc. Neefektivní výroba ho ale přivedla do obtíží a v roce 2005 byl závod uzavřen (Steinhauser,2010). Závod vyrábí pod číslem CZ 17245.

4.11. Masný průmysl Krásno spol. s r.o., od roku 2004 jen MP Krásno. Je jedním z předních zpracovatelů masa. Vyrábí měkké uzeniny, trvanlivé salámy, šunky, speciality a bezpečkové výrobky. Vyváží do Maďarska a na Slovensko ([online].[cit.20014. 11. 17] Dostupné z:[http://zpravy.aktuálně. cz/ekonomika/česká ekonomika/masokombinát-Krásno-vyrobil-rekordní-množství-uzenin](http://zpravy.aktuálně.cz/ekonomika/česká ekonomika/masokombinát-Krásno-vyrobil-rekordní-množství-uzenin)). Závod vyrábí pod číslem CZ 1184.

4.12. Bivoj Opava-vzniká v roce 1995 a do roku 2004 ve vlastnictví Václava Kurky. Hlavním výrobním předmětem společnosti je řeznictví a uzenářství (Steinhauser, 2010). Výrobky výseková masa kuřecí, hovězí a vepřové. Z uzenin-měkké uzeniny, trvanlivé salámy, speciality, uzená masa, vařená masa a šunky ([online].[cit. 2014. 11. 17] Dostupné z :<http://www.bivoj.cz/index.html>). Závod vyrábí pod číslem CZ 2197.

4.13. Sušické Ponnath. Majiteli je německá rodina Ponnath, která vlastní ještě čtyři výrobní závody v Německu. Od roku 2005 jsou v Sušici vyráběny originální české speciality jako aspiky, sulce a škvařená sádla. Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ133 ([online].[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z :[http://www.ponnath.de/cs/company/ locations/bohmen/](http://www.ponnath.de/cs/company/locations/bohmen/)).

4.14. Masokombinát Plzeň-Schneider. Před dvaceti lety masokombinát založila rodina Schneider. V masokombinátu pracuje 160 lidí. Od roku 2002 má masokombinát Plzeň nového majitele a to společnost M. U. S. P. ([online].[cit. 20014.11. 17]Dostupné z:<http://www.ersa.sk/ersa-sk/eschop/13-1-ČESKO/46-2-masokombinát-Plzeň-schneider/>). Slíbeny jsou renovace provozů bouráren, při zachování pracovních míst a částečnou spolupráci s

Masokombinát Schneider ([online].[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z : <http://www.regionplzeň.cz/zpravodajství/?ze-Schneidera-se-mnohde-stává-Zeman/Masokombinát-Plzeň.Schneider>). Závod vyrábí pod číslem CZ 300.

4.15. Šumavský masokombinát Klatovy byly historicky součástí společnosti Satrapa a v roce 2006 se dostaly pod vedení společnosti XAVERGEN a.s. skupiny AGROTRADE. Masokombinát nakonec převzala společnost SPIN PLUS, která pokračovala ve výrobě. Ale v roce 2009 už začaly mít ekonomické problémy a 28. února 2010 musela provoz v masokombinátě ukončit a propustit všech 161 zaměstnanců. ([online].[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:<http://www.biom.cz/cs/zpravy-z-tisku/masokombinát-Klatovy/masokombinát-je-pod-novým-vlastníkem-od-března-v-zisku>). Závod vyrábí pod číslem CZ 931.

4.16. Masokombinát Cheb prošel od roku 2000 až do roku 2004 rekonstrukcí, ale nebyl konkurence schopný a v roce 2007 se dostal do konkurzu (Steinhauser,2010).

4.17. Hrobčice u Bíliny v roce 2008 byl spuštěn čínskou společností Shanghai Maling závod na výrobu lančmítových konzerv Luncheon Meat. Hlavním produktem je výroba konzerv, (Steinhauser,2010). Závod vyrábí pod číslem CZ 17751.

4.18. Masokombinát Polička byl privatizován v roce 1992. Od té doby se postupně modernizovali výrobní technologie. Od roku 2001 byl součástí podniku ZŘUD. Od září 2013 nese společnost nový název „Masokombinát Polička a.s.“, zkratka MKP. CZ. Výrobky se nachází v prodeji po celé České republice a v části Evropy. Je držitelem certifikátu ISO 9001:2008 a certifikátu systému kritických bodů HACCP. Jsou dodavatelem pro McDonald's. Z výrobků výsekové maso hovězí, vepřové. Z uzenin známe jejich uzená masa, měkké salámy, šunky, trvanlivé salámy ([online].[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z <http://www.mkp.cz/cs/o-nás>). Závod vyrábí pod číslem CZ 119.

4.19. Made Group a.s. v Jirny Praha je součástí skupiny MADE, která se zabývá velkoobchodní činností v oblasti nákupu a prodeje masných a uzenářských výrobků. Ve vlastní boudě červeného masa vyrábí výsekové a výrobní maso. Provozovnu mají i v Olomouci CZ5680. Ve skupině MADE je jeden z největších výrobců trvanlivých salámů. Dále vyrábí měkké salámy, uzeniny, sekané uzeniny, speciality, uzená masa, drůbeží výrobky, vařené výrobky, paštiky, pečené výrobky a polotovary ([online][cit. 2014. 11. 17]Dostupné z :<http://www.made.group.cz/onas.php>). Veterinární značení CZ11920036.

4.20. Masokombinát Česká Skalice jako akciová společnost od roku 2007 pod názvem „Skaličan“ a pod společností Rabbit CZ (Steinhauser, 2010). Bourá a zpracovává vepřové, hovězí, drůbeží a králíčí maso ([online].cit.2014.11.17]Dostupné z: <http://www.prumyslovaautomatizace.com/masokombinát-Skaličan-loni-zopakoval-ztrátu-19-milionů-Kč>). Závod vyrábí pod číslem CZ 1070.

4.21. Firma LE & CO Jirčany byla založena v roce 1990 a je v soukromých rukách rodiny Lenců. Od roku 2007 jsou v nových provozech a zaměřují se na výrobu specialit a šunky. Užší sortiment výrobků jim umožňuje se věnovat hlavně kvalitě výroby. V roce 2011 závod přešel na kompletní bez alergenní provoz ([online].cit. 2014. 11. 17]. Dostupné z:<http://www.le-co.cz/index.php?page=company>). Závod vyrábí pod číslem CZ 21940398.

4.22. Kostelecké uzeniny jsou prezentovány jako věhlasný výrobce párků, klobás, šunek, specialit a trvanlivých salámů. Vlajkovou lodí společnosti je řada Premium, pod kterou se na trh dostávají fermentované salámy s přírodní ušlechtilou plísní-Kostelecký uherák, Křemešník, Čerínek a Hermín ([online][cit.2014.11.17]Dostupné z:<http://www.kosteckekeuzeniny.cz/historie.html>). Výrobní haly byly nově postaveny v roce 2000 a dnes spolu s Maso Planá a Masna Studená jsou ve vlastnictví společnosti Agrofert Holding Andreje Babiše. Od roku 2010 došlo k sloučení závodů a k jejich následné specializaci. Maso Planá balírna masa a bourárna vepřového. Studená-bourárna hovězího masa. Kostelec-uzeniny a zpracování drůbeže ([online].cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:<http://www.masoplana.cz/kdojsme/>). V Kosteleckých uzeninách byly obdrženy tato značení „CZ 100“ pro červené maso, “CZ 333“ pro výrobu uzenin a konzerv, “CZ 966“ pro porážku a zpracování drůbeže. Závod neustále posiluje svou pozici na trzích na Slovensku, v Německu a v Holandsku. ([online].cit.2014.11.16]Dostupné z:<http://www.prumyslovaautomatizace.com/kosteckekeuzeniny-loni-hospodarily-se-ztratou-327-mil-Kč>). Závod vyrábí pod číslem CZ 318.

4.23. Krahulík v Krahulčí u Telče založil roku 1928 Jan Satrapa, Masnu Studenou založil v roce 1875 ještě Františkem Satrapa (otec) a Vysočinu Hodice založil Jan Satrapa v roce 1926 (Steinhauser, 2010). V listopadu roku 2009 se závod Krahulík rozrostl o provoz v Hodicích, Vysočina Hodice. V březnu 2012 došlo ještě k připojení prostor bývalé Masny Studené. Krahulík je tedy v současnosti centrem v Krahulčí u Telče s dalšími dvěma provozy ve Studené a v Hodicích u Telče. Vyráběný sortiment zastupuje- měkké uzeniny, speciality, trvanlivé uzeniny, uzená masa a vařená výroba. Z trvanlivých uzenin je nejznámější Vysočina, kolekce pršutů a Karé á la losos ([online][cit.2014.11.17]Dostupné

z:<http://www.krahulik.cz/naše-značky/>). V současné době firma Krahulík se svými provozovny patří pod Agrofert Holding. Od roku 2005 zde byly nastartovány razantní změny za účelem optimalizace sortimentu. V závodě Krahulík se přestalo porážet a byla ukončena výroba konzerv, závod se specializoval na výrobu trvanlivých uzenin ([online][cit. 2014. 11. 17]Dostupné z :<http://www.krahulik.cz/o-firmě/>). Závod vyrábí pod číslem CZ 126.

4.24. Prantl Žirovnice založeno v roce 1992 Janem Prantlem, který podnik restituoval. Podnik prošel modernizací od roku 1992. A dnes je zde zastoupena výroba výsekového masa, měkkých uzenin, specialit, šunky a trvanlivých salámů. Registrační známka CZ108 ([online][cit. 2014. 11. 17]Dostupné z :[http://www.janprantl.cz/ostatní\\_texty/firma-prantl](http://www.janprantl.cz/ostatní_texty/firma-prantl)).

4.25. Řeznictví Janus s.r.o. Ostrava. Působí po celé České republice a na Slovensku. Zabývá se výrobou a distribucí masa a uzenin. Tradiční výrobce škvařeného vepřového sádla, škvarkové pomazánky. Veterinární schvalovací číslo CZ16658 ([online][cit. 2014. 11. 17]Dostupné z :<http://www.řeznictvíjanus.cz/>).

4.26. Játka Kurka s.r.o. Otice. Játka Otice byla založena v roce 1991 panem Václavem Kurkou, který se stal v roce 2004 jediným vlastníkem. Tyto jatka mají schváleno bourat jen jatečná prasata. Firma má 50 zaměstnanců. Identifikační znak CZ730. ([online][cit.2014.11.17] Dostupné z:<http://www.jatkakurka>).

4.27. Beskydské uzeniny Chodura vznikly v roce 1990, založeny Ing. Petrem Chodurou. Hlavní sídlo je ve Frýdku Místku. Vyrábí kvalitní výsekové hovězí a vepřové maso, dále šunky, měkké uzeniny, trvanlivé salámy, vařené výrobky, uzená masa a sušené speciality ([online][cit. 2014. 01.17]Dostupné z:<http://www.chodura.cz /o nás/historie-značky>). Závod vyrábí pod číslem CZ 5544.

Tabulka č.5 Počet registrovaných jatek v letech 2003-2013 v ČR - rozděleno po krajích

Kraj/rok	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Praha	0	0	0	0	0	0	1	5	5	5	5
Středočeský	7	7	8	9	11	12	24	26	28	32	34
Jihočeský	1	4	5	6	6	7	13	24	25	25	26
Plzeňský	3	5	5	6	7	7	9	10	11	14	15
Karlovarský	1	1	1	1	1	3	4	4	6	7	7
Ústecký	0	0	0	0	1	1	2	2	4	4	6
Liberecký	1	2	2	2	2	2	5	5	5	5	5
Královéhradecký	3	3	4	4	4	4	4	5	6	8	8
Pardubický	5	5	7	8	9	9	10	13	13	14	14
Vysočina	8	9	10	11	15	18	28	31	33	33	33
Jihomoravský	2	6	6	6	6	6	13	14	15	15	15
Olomoucký	5	6	7	7	7	9	18	19	20	20	21
Zlínský	0	0	0	0	0	1	3	3	4	4	5
Moravskoslezský	2	2	2	2	2	2	5	6	7	7	7
<b>ČR</b>	<b>38</b>	<b>50</b>	<b>57</b>	<b>62</b>	<b>71</b>	<b>81</b>	<b>139</b>	<b>167</b>	<b>182</b>	<b>190</b>	<b>198</b>

Zdroj: (Registrované subjekty SVS, 2015)

U jatek v období 2003 – 2013 došlo k výraznému nárůstu počtu (5,2x) . Velký vliv na tato čísla mají drobní podnikatelé.

## 5. Vývoj mlékáren v Čechách a Moravě

Mlékárny po vstupu České republiky do EU, měli obdobný vývoj, jako byl v masném průmyslu. Podniky nebyly připraveny na volný trh. Probíhal stejný problém s neefektivní výrobou, staré výrobní zařízení, zastaralé provozy, nehygienické výrobní prostředí, nepružné obchodní oddělení a velký řídicí aparát. Dále zvyšující se dovoz levných mléčných výrobků ze zahraničí. To byl důsledek krachů mlékáren po privatizaci-mlékárna Čáslav, Mlékárna v Hostovicích a Trojská mlékárna (Likler a kolektiv, 2001).

Mlékárny, které chtějí se dále udržet na trhu se svými výrobky, musí jít do nákladných renovací zařízení, budov a přestavby svého obchodního oddělení.

Dále na vývoj mlékáren má vliv - cena za 1 l vykupovaného mléka od zemědělců a jeho prodejní cena (poptávka). Příklad - při porovnání ceny mléka v roce 2013 u nás a v Německu (tab.č. 6). Nárůst ceny mléka je u nás pomalejší než v Německu.

Tab.č. 6 Cena mléka porovnání s Německem

	Česká republika	Německo
Květen 2013	8,21 Kč/l	9,29 Kč/l

Zdroj: ( Ježková, 2014)

U nás rychlejší růst ceny mléka začal až od září 2013. Rozdíl je 1,50 Kč na 1l v náš neprospěch. Tento fakt ještě prohlubuje devalvace koruny. Tím je větší tlak na zemědělce, aby nezpracované mléko vyváželi do zahraničí, a přitom na druhé straně u nás stoupá dovoz výrobků z ciziny. U sýrů je to až 40% dovoz ([online]21.1.2014[cit. 2014. 11. 14]Dostupné z:<http://naschov.cz/jaké-byly-a-budou-farmářské-ceny-za-mléko.>).

Tab. č.7 Přehled výkupní ceny mléka od zemědělců

Rok	Cena mléka
2007	9,47 Kč/l
2008	9,18 Kč/l
2008	10,10 Kč/l
2012	7,54 Kč/l
2014	9,33 Kč/l

Zdroj: apic-ak., 2014

Ceny zemědělcům se tento rok pohybovaly od 7,7 Kč/l do 12,60 Kč/l. Nejnižší cena byla v Moravskoslezském kraji a nejvyšší na Vysočině.

Na cenu mléka mají vliv i klimatické podmínky. V roce 2008 došlo k větší poptávce po plnotučném mléce, díky suchu na Novém Zélandu a Argentině ( Cestr, 2008).



Tab.č. 8 Prodané množství mléka do mlékáren / rok

Rok	Množství prodaného mléka
2012	2 319 502 tis.l
2013	2 381 826 tis.l
2014 od začátku roku	1 774 600 tis.l /z toho 983 tis.l do zahraničí

Zdroj: apic-ak.2014

Snížením výkupu mléka mlékárnami je z důvodu snížené poptávky (ceny) mléka a mléčných produktů na trhu. Vysoký tlak dovozového zboží.

O problému prodeje sýra Eidam na trhu hovoří pan Štěchra „Máme problémy s prodejem našeho Eidamu. Cenu mléka neovlivníme a po přičtení práce a nákladů, vyjde 1 Kg našeho Eidamu na 85 Kč. No a na pultě se setkáme i s Eidamem z Polska, který je 1 Kg za 70 Kč. To je důvod, že mlékaři šetří, kde se dá. Musí myslet na okamžitý odbyt, nemůžeme dlouho skladovat“ ([online].[cit. 2014. 11. 18]Dostupné z:<http://www.mlekarna.cz/cz/mlekarna-do-tisku/jaromericka-mlekarna/>).

Dalším nepříznivým faktorem je tlak ze strany hypermarketů na co nejnižší prodejní cenu mléčných výrobků. Příkladem za všechny je třeba firma Danone. Mléčné výrobky značek Actimel, Activia, Danone, Dobrá máma zmizely z regálů jednoho z největších řetězců v České republice začátkem loňského roku. Společnosti se tehdy nedohodly na podmínkách obchodní spolupráce. K obnovení dodávek výrobků firmy Danone do hypermarketu Kaufland, došlo až po tvrdých jednáních. Podle kritiky dodavatelů, obchodní řetězec Kaufland patří mezi nejtvrďší obchodní vyjednávače ([online].[cit. 2014. 11. 18]Dostupné z:<http://www.mlekarna.cz/cz/mlekarna-do-tisku/jaromericka-mlekarna/>).

5.1. Madeta a.s. vznikla z Jihočeských mlékáren v roce 1995 a majitelem je Ing. Milan Teplý. Závody spadající pod podnik Madeta jsou Pelhřimov, Strakonice, Český Krumlov, Jindřichův Hradec, Planá nad Lužnicí, Řípec, Prachatice a České Budějovice. Od roku 1992 došlo k restrukturalizaci a koncentrování výroby. Postupně byly zavírány menší, nevyhovující a zastaralé závody. Výroba byla přesouvána v rámci podniku do jiných závodů. Zanikla mlékárna v Prachaticích, Strakonících a v roce 2010 i v Českých Budějovicích. V Českých Budějovicích zůstal jen řídicí aparát Madety a.s. Zbylé závody byly výrobně specializovány Řípec sýry, Český Krumlov sýr Niva, Jindřichův Hradec speciality, jogurty, zákysy, tvarohy, Planá nad Lužnicí máslo, sýry a Pelhřimov konzumní mléko, smetana, trvanlivé mléko. Do

budoucná se počítá s koncentrací výroby do třech větších celků z důvodu optimalizace a lepší efektivity výroby (Pelišek, 2002). Madeta a.s. je největším zpracovatelem mléka v České republice. Za jeden rok zpracuje kolem 400 milionů litrů mléka. Vyrábí kolem 250 druhů výrobků a z toho ¼ putuje do zahraničí-Libanon, Rusko, státy EU, Asie, Afrika, Amerika. Výčet výrobků-sušená mléka, trvanlivá mléka, tvrdé sýry, měkké sýry, zakysané výrobky, jogurty, konzumní mléka, speciality, smetany, atd. ([online].[cit.-11-17].Dostupné z :[http://www.Madeta.a.s.cz/cs/o nás/historie-a-soucasnost/](http://www.Madeta.a.s.cz/cs/o_nas/historie-a-soucasnost/)). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 03 – Jindřichův Hradec, CZ 16 , CZ 208 – Planá nad Lužnicí, CZ 218 – Pelhřimov, CZ 3704 – Č.Krumlov, CZ 615 – Řípec.

5.2. Olma a.s. byla do roku 2003 ve vlastnictví společnosti zemědělců Milkagro. V roce 2008 vykázala Olma rekordní ztrátu 214 milionů Kč a v roce 2009 kapitálově ovládla mlékárnu Olma a.s. skupina Agrofert([online][cit. 2014. 11. 14]Dostupné z:[http://www.olma.cz/o nás.html](http://www.olma.cz/o_nas.html)). Po roce 2012 už zas Olma a.s. vykazuje čistý zisk 128 milionů Kč. Od roku 2012 zvýšila tržby o 10% z 3,06 miliard Kč na rekordní 3,364 miliard Kč v roce 2013. Čistý zisk v roce 2013 byl 183 milionů Kč. V současné době firma hodně investuje, loni kolem 100 milionů do inovace výroby másla. V tomto roce by chtěla investovat 150 milionů Kč do nové výrobní linky, která by se měla uvést do provozu příští rok. Pravděpodobně jde o linku na výrobu přírodních sýrů. Firma záměr zatím tají. Pod mlékárnu Olma spadá od roku 2011 i mlékárna Hlinsko, která už od roku 1964 dodává na trh mlékárenské výrobky pod značkou Tatra. Zpracovává necelých 200 milionů l mléka ročně a její výrobní program je specializován na výrobu trvanlivého mléka, smetany, zmrzlin a gastro segmenty. Vyváží své výrobky do 25 států po celém světě ([online].[cit. 2014. 11. 10]Dostupné z :[http://www.agris.cz/článek/185474/Mlékárna Olma zahájila novou investici za 150 milionů](http://www.agris.cz/článek/185474/Mlékárna_Olma_zahájila_novou_investici_za_150_milionů)). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 08.

5.3. Pragolaktos mlékárna vznikla po privatizaci v roce 1992 a v roce 2004 po sloučení se společností Alimpex spol. s r.o. Vzniká jako Pragolaktos a.s. Mlékárna byla postupně propojována se skupinou Müller. Od roku 2010 je Mlékárna Pragolaktos a.s. ve stoprocentním vlastnictví Sachsenmilch Leppersdorf GmbH a specializuje se na produkci trvanlivého mléka, smetany a másla. Trvanlivé výrobky jsou vyráběny v nejmodernější technologii firmy Tetra Pak a SIG Combibloc. Patří k nejvýznamnějším zpracovatelům mléka a vývoz trvanlivých výrobků zaměřuje na Slovensko a Polsko ([online].[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z

<http://www.novinky.cz/ekonomika/62825-mlékárnu-pragolaktos-kupuje-německý-Müller>).

Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 12586.

5.4. Benešovská mlékárna. Společnost Danone vstoupila do Benešovské mlékárny v roce 1990. Od svého počátku v mlékárně investovala nemalé peníze na zajištění konkurenční schopnosti závodu. Infrastruktura byla rekonstruována tak, aby budovy, zařízení a technologie vyhovovala přísným požadavkům hygienických norem. Postavena nová výrobní hala a v roce 2007 bylo investováno do nové technologické linky na výrobu jogurtů ([online].[cit. 2014. 11. 10]Dostupné z <http://www.danone.cz/o-nás/o-společnosti/historie-společnost.html>). V průběhu let 2008 až 2009 byla zavedena automatická paletizace u balících strojů. Původní konzumní mlékárna byla přestavěna na moderní závod specializovaný na výrobu zakysaných mléčných výrobků. Od 1. 2. 2014 se novým majitelem benešovské mlékárny stala americká společnost Schreiber Foods. Z nabídky firmy Danone na pultech uvidíme zakysané výrobky a tvarohy řady Activia, Fantasia, Danonino, Danone, Actimel, Kostíci a Dobrá máma. Benešovská mlékárna má kolem 170 zaměstnanců. A její prodej společnosti Schreiber Foods má souvislost s poklesem čistého zisku v roce 2013 o 15% na 119,3 milionu Kč. Tržby se propadly o pětinu na 2,62 miliard Kč ([online].[cit. 2014. 11. 10]Dostupné z <http://www.prumyslovaautomatizace.com/Danone-prodala-mlékárnu-v-Benešově-americké-Schreiber-Foods/>). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 21850398.

5.5. Mlékárna Kunín a.s. v roce 2007 získala nového většinového vlastníka, francouzskou společnost Lactalis. Značka Mlékárna Kunín je známá na domácím trhu, tak i na Slovensku. Výrobky se úspěšně exportují i do Německa, Maďarska, Rumunska, Lotyšska, Estonska, Litvy, Polska, Finska a Švédska. Mlékárna vyrábí konzumní mléka, jogurty, zakysané nápoje, máslo, smetanu, dezerty a mléčnou rýži. Počet zaměstnanců je 250 až 500 ([cit. 2014. 11. 10]Dostupné z :<http://www.mlékárna-kunín.cz>). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 5751.

5.6. Jaroměřická mlékárna je od roku 1994 pod francouzskou firmou Les Fromageries BEL a v roce 2010 ji odkoupil Bedřich Šlechta, který je zde ředitelem. Závod má 130 zaměstnanců a denně zpracovává 120 000 l mléka. Vyrábí zde tvarohy, smetanové porcované sýry a pomazánkovámáslo([online].[cit.2014.11.18]Dostupné z:<http://www.mlekarna.cz/cz/mlekarna-do-tisku/jaromericka-mlekarna/>). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 221.

5.7. Mlékárna Otinoves, hlavním produktem Mlékárny Otinoves je přírodní sýr Niva. Ročně zpracují 10 milionů l mléka a vyrobí 1 200 t plísňového sýra. V rámci programu SAPARD byla mlékárna s finanční podporou EU přestavěna a renovována. Jejich Niva je oceněna za kvalitní český výrobek KLASA ([online][cit. 2014. 11. 12]Dostupné z <http://www.mot.cz/o/mlekarne/>). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 6306.

5.8. Mlékárna Kroměříž, privatizací se vlastníkem mlékárny Kroměříž stává společnost TPK s.r.o., vlastní dva velké podniky na zpracování mléka. Jde o TPK Pribina Hodonín a Pribina Přibyslav. TPK Pribina Hodonín byla privatizována v roce 1992 společností TPK a od roku je spol. s r.o. Společnost TPK je součástí mezinárodní francouzské společnosti Bongrain. Fabrika prošla velkou rekonstrukcí a dnes je jednou z nejmodernějších výrobců tavených sýrů ve střední Evropě. Pod její značkou jsou sýry Maratonec, Apetito, Javor. Výrobní kapacita je 10 000 t ročně. Úzce spolupracuje s ostatními podniky společnosti Bongrain v Novém Městě nad Váhom a v Maďarsku. Závod vyrábí pod číslem CZ 6154.

5.9. Kromilk spol. s r.o. Dnes je majitelem Zemědělský podnik Kvasicko a.s. a Agrodružstvo Postoupky. Podnik je specializován na výrobu tvarohových sýrů, smetanových sýrů, čerstvých sýrů. Polotvrdých sýrů typu Gouda, Eidam a tvrdých sýrů. Denně zpracuje 25 000 l mléka s 47 zaměstnanci. Od roku 2000 spolupracuje s obchodním partnerem Alimpex Foods a.s. ([online][cit. 2014. 11. 12] Dostupné <http://www.kromilk.cz>). Závod vyrábí pod číslem CZ 6252.

5.10. Mlékárnu Bystřici pod Hostýnem koupila v roce 1996 firma NET PLASY spol. s r.o. V současné době vyrábí pomazánková másla, smetanové sýry Duko, bílý pařený sýr Jadel, prémiové tvarohové krémy Bonté, jemný smetanový sýr Mascarpone a Mozzarellu. Podnik má 120 zaměstnanců a zpracovává 34 milionů l mléka ročně. Od roku 2011 úzce spolupracuje s velkoobchodní společností Alimpex Foods a.s. ([online].[cit. 2014. 11. 10]Dostupné z [:http://www.mlekarna-bystrice.cz/mlékárna-Bystrice-pod-Hostýnem/](http://www.mlekarna-bystrice.cz/mlékárna-Bystrice-pod-Hostýnem/)). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 720.

5.11. TPK spol.s r.o. vlastní dva velké podniky na zpracování mléka .Společnost TPK je součástí mezinárodní francouzské společnosti Bongrain. Jde o TPK Pribina v Přibyslavi vyrábí plísňové sýry pod značkou Král sýrů, smetanové pribináčky a předsmážené sýry, které získávají stále větší oblibu. Plísňové sýry jsou vyráběny s využitím francouzských technologií

([online][cit. 2014. 11. 10]Dostupné z <http://www.pribina-tpk.cz/o-firmě/>). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 710, CZ 3552 – Sedlčany.

5.12. Společnost Tany spol. s r.o. v Nýrsku, se specializuje na výrobu tavených sýrů. Základní značkou výrobků je značka Delicato. Sýry vyrábí i pod značkami jednotlivých hypermarketů Makro, Tesco Store, Penny Market, COOP, Ahold a ACCOM. S výrobou 1000 t ročně, patří k významným výrobcům sýrů([online][cit. 2014. 11. 10]Dostupné z <http://www.Tany.cz/o-nás/>). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 4228.

5.13. Firma ACCOM Holding s.r.o.11 vlastní dva mlékařské výrobní závody. Bohušovickou mlékárnu a Choceňskou mlékárnu. Choceňská mlékárna se na trhu profiluje převážně pomazánkovým máslem<sup>12</sup>, smetanovými pomazánkami, smetanové jogurty a tvarohy. Počet zaměstnanců 101 až 250. Bohušovická mlékárna a.s. vyrábí jogurty, ledové kávy, smetanové krémy, smetany a tvarohy. Počet zaměstnanců je 100 až 250 ([online][cit. 2014. 11.12]Dostupné z <http://www.ACCOM.cz/cze/bohušovická-mlékárna>). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 717.

5.14. Želetavská sýrárna. Novým majitelem sýrárny se stala francouzská firma Fromageries Bel. V minulém roce vyrobila 220 tisíc t značkových sýrů, z nichž nejznámější je Veselá kráva. Na českém trhu se sýry, má Želetavská sýrárna zhruba 21% podíl<sup>13</sup>([online].[cit. 2014. 11.10]Dostupné z : [http://zemědělec.cz/Želetavská sýrárna patří Francouzům](http://zemědělec.cz/Želetavská_sýrárna_patří_Francouzům)). Závod vyrábí pod schváleným číslem CZ 223.

Tabulka č.9 Počet registrovaných mlékáren v letech 2003-2013 v ČR - rozděleno po krajích

Kraj /rok	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Praha	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Středočeský	4	5	6	6	6	6	7	7	8	11	13
Jihočeský	8	8	8	9	9	10	11	13	13	14	15
Plzeňský	5	5	5	5	5	5	6	6	7	7	8
Karlovarský	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3
Ústecký	1	1	1	1	2	2	3	3	4	4	5
Liberecký	0	2	2	2	3	5	5	5	5	5	6
Královéhradecký	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	5
Pardubický	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Vysočina	7	7	7	8	10	10	11	13	16	17	19
Jihomoravský	7	7	7	7	7	9	9	10	10	12	12
Olomoucký	4	4	4	5	5	5	5	5	5	6	8
Zlínský	0	0	0	2	2	2	3	3	5	7	10
Moravskoslezský	3	5	7	7	8	9	9	11	12	14	14
ČR	48	54	58	63	69	75	81	89	98	111	125

Zdroj: (Registrované subjekty SVS, 2015)

Z tabulky je vidět velký nárůst nově vznikajících menších či malých mlékáren. Během období 2003 – 2013 se počet téměř ztrojnásobil (2,6x).

## 6. Závěr

Závěrem lze říci, že masný i mlékárenský průmysl prošel obdobnou cestou v letech 2004 až 2013. Obě potravinářská odvětví se potýkala s nepříznivým startem do EU a to díky své nekonkurenceschopnosti, zastaralým provozům, nehygienickým prostředím, nepružným obchodním zastoupením a neefektivností výroby. Další tlak byl veden ze strany Státní veterinární správy a to na zlepšení veterinárních a hygienických podmínek v jednotlivých podnicích. Získat schválení a registraci provozů pro společný trh-oválné razítko se schvalovacím číslem podniku a zemi původu CZ. Uvedení do činnosti a dodržování systému HACCP a norem ISO. ISO – International Organization for Standardization – mezinárodní organizace zabývající se tvorbou norem. Neustále se zlepšovat se zkvalitňování výroby získáváním dalších certifikátů o kvalitě výroby- ISO 9001:2000 – kvalita, ISO 1400:2004 životní prostředí, OHSAS 1800:1999 – systém managementu bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, EF SIS - certifikát na našem trhu s výhradním zaměřením na potravinářský průmysl a související oblasti (zemědělství, výroba krmiv, veřejné stravování, logistika, prodej) , FSIS Food Safety and Inspection Service (bezpečnost potravin a kontrola), IFS - International Featured Standards (všeobecný standard na bezpečnost potravin v obchodních řetězcích). Bez těchto certifikátů by podniky nemohly vyrábět pro tuzemský trh a zahraniční trh. To vše za vysokého tlaku z vnějšího prostředí, které představuje nasycený trh a malá koupěschopnost obyvatel.

## 7. Summary

In conclusion we can say that the meat and dairy industry went through a similar path in the years 2004 to 2013. Both the food industry has struggled with an unfavorable start to the EU because of its lack of competitiveness, to operations obsolete, unsanitary environment, inflexible sales offices and production inefficiencies. Further pressure was led by the State Veterinary Administration and on improving health and sanitary conditions in individual enterprises. Obtain approval and registration operations for the common market oval-stamp approval number of the company and country of origin CZ. Putting into operation and compliance with HACCP and ISO standards. ISO - International Organization for Standardization - an international organization engaged in creating standards. Constantly improve the improvement of production obtaining other certificates on production-quality

ISO 9001: 2000 - Quality ISO 1400: 2004 - Environmental, OHSAS 1800: 1999 - Safety Management System and Occupational Health, EF SIS - Certificate on our market an exclusive focus on the food industry and related areas (agriculture, feed production, catering, logistics, sales), FSIS - Food Safety and Inspection Service (Food Safety and Inspection), IFS - Featured International Standards (general standard for food safety in retail chains ). Without these certificates, companies would not produce for the domestic market and foreign market. All at high pressure from the external environment, which is a saturated market and small purchasing power of the population.



## 8. Použitá literatura a zdroje

LIKLER LADISLAV a kolektiv, Historie mlékárenství v Čechách, na Moravě a ve Slezku-II díl.(1945-2000), Praha.2001. ISBN 80-86098-19-2

MÍKA MIROSLAV, Vývoj zemědělsko-potravinářského komplexu a jeho příprava na vstup ČR do EU. Žatec. Českomoravská konfederace odborových svazů ve vydavatelství a nakladatelství SONDY, s.r.o. 2003.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ ČR, Naše potraviny v rozšířené Evropě. Praha, Těšnov 17, Praha1, 117 05.2003. www. mze. cz, e-mail:info@mze.cz

PELÍŠEK ANTONÍN, 1 v českém mlékárenském průmyslu, Blatná. Madeta a.s. České Budějovice. 2002.

STEINHAUSER LADISLAV, 700 let se lvem ve znaku. Brno. 2010. ISBN 978-80-7305-105-1

### - Internetové zdroje

ACCOM Group[online],[cit. 2014. 11. 12]Dostupné z:  
<http://www.ACCOM.cz/cze/bohušovická-mlékárna>

AGRIS, Mlékárna Olma zahájila novo investici zap 150 milionů. Agris.[online]20. 9. 2014 [cit. 2014. 11. 10]Dostupné z :  
[http://www.agris.cz/článek/185474/Mlékárna Olma zahájila novou investici za 150 milionů](http://www.agris.cz/článek/185474/Mlékárna_Olma_zahájila_novou_investici_za_150_milionů)

ALTEROVÁ LIBUŠE. Spotřeba masa a mléka.[online]29.3.2004[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:  
[http://zemědělec. cz/spotřeba-masa-a-mléka](http://zemědělec.cz/spotřeba-masa-a-mléka)

ANALÝZY RIZIK a kritických kontrolních Point ( HACCP ) pojetí, která platila pro některé chemické, fyzikální a mikrobiologické kontaminanty mléka na mléčných farmách.

Prototyp[cit. 2014. 03. 14] Dostupné

z:  
[http://apps.webofknowledge.com/full\\_record.do?product=UA&search\\_mode=GeneralSearch&qid=6&SID=N2aVYZjMksn7XfmQFC8&page=4&doc=32](http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=6&SID=N2aVYZjMksn7XfmQFC8&page=4&doc=32)

APIC\_AK.Data.[online]18.11.2014[cit. 2014. 11. 10]Dostupné z :  
<http://apic-ak.cz/data-ak/14/k/M/MV141103>

AUTOMATIZACE V POTRAVINÁŘSTVÍ, Danone prodala mlékárnu v Benešově americké Schreiber Foods.[online]27.4.2013[cit. 2014. 11. 10]Dostupné z <http://www.prumyslovaautomatizace.com/Danone-prodala-mlékárnu-v-Benešově-americké-Schreiber-Foods/>

BAJER A SPOL., Jatka Bučovice [online]2009[cit.2014. 11. 17].Dostupné z [:http://www.jatkybučovice.cz/o-firmě.aspx](http://www.jatkybučovice.cz/o-firmě.aspx)

BYDLET.CZ, Dnes se pije méně mléka a jí méně hovězího masa. Jídelníček dnes a jídelníček v roce '89.[online]11.11.2014[cit.2014. 11. 17]Dostupné z <http://www.bydlet.cz/373314-jídelníček-dnes:-a-jídelníček-v-roce-'89:dnes-se-pije-méně-mléka-a-jí-méně-hovězího-masa>.

BIOM, Masokombinát je pod novým vlastníkem od března v zisku.[online]2009[cit. 2014. 11. 17]<http://www.biom.cz/cs/zpravy-z-tisku/masokombinát-Klatovy/masokombinát-je-pod-novým-vlastníkem-od-března-v-zisku>.

BIVOJ.CZ -O společnosti. [online]2010-2014[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z [:http://www.bivoj.cz/index.html](http://www.bivoj.cz/index.html)

ČTK. Aktuálně. cz. Zpravy, Masokombinát Krásno vyrobil rekordní množství uzenin.[online]2014[cit.2014. 11. 17]Dostupné z:<http://zpravy.aktuálně.cz/ekonomika/česká-ekonomika/masokombinát-Krásno-vyrobil-rekordní-množství-uzenin>.

DANONE, Historie společnosti. [online]2014[cit. 2014. 11. 10]Dostupné z <http://www.danone.cz/o-nás/o-společnosti/historie-společnost.html>

EAGRI.CZ, Registrované subjekty SVS z:<http://eagri.cz/public/web/svs/portal/registrovane-subjekty/>

HAMÉ, Koncern Hamé.[online][cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:<http://www.hame.cz/cs/company/id/283/Koncern-Hamé/>

CHEBSKÝ DENÍK, Chebský masokombinát je v konkurzu.[online]3.8.2007[cit.2014.11. 17]Dostupné z :<http://chebský.deník.cz/zpravy-region/masna-cheb20070802.html>

CHODURA, Historie značky Uzenářství Chodura.[online][cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:<http://www.chodura.cz/o-nás/historie-značky>

IFIRMY, Mlékárna Kunín, Bohušovická mlékárna, Choceňská mlékárna [online] [cit. 2014. 11. 18] Dostupné z : <http://www.ifirmy.cz/firma/mlékárna>

IMPLEMENTACE HACCP systému při výrobě UHT mléka [cit. 2014. 03. 14] Dostupné z : [http://apps.webofknowledge.com/full\\_record.do?product=UA&search\\_mode=GeneralSearch&qid=6&SID=N2aVYZjMksn7XfmQFC8&page=2&doc=12](http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=6&SID=N2aVYZjMksn7XfmQFC8&page=2&doc=12)

INGR IVO, Spotřeba a jakost vepřového masa. [online] 3. 9. 2003 [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z : [http://www.cszm.cz/článek-asp?typ=spotřeba a jakost vepřového masa](http://www.cszm.cz/článek-asp?typ=spotřeba_a_jakost_vepřového_masa)

INPOST SPOL. S R.O.-maso, uzeniny [online] 2011 [cit. 2014. 11. 17]. Dostupné z <http://www.inpost.spol.s.r.o.-maso,uzeniny/impost.cz/o-nas/>

JAN PRANTL, Firma Prantl [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z [http://www.janprantl.cz/ostatní\\_texty/firma-prantl](http://www.janprantl.cz/ostatní_texty/firma-prantl)

JATKA-KURKA, Profil společnosti. [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z : <http://www.jatkakurka.cz/index.php>

JEŽKOVÁ ALENA, Jaké byly a budou farmářské ceny za mléko. [online] 21.1.2014 [cit. 2014. 11. 14] Dostupné z : <http://naschov.cz/>

KOSTELECKÉ UZENINY, Historie [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z : <http://www.kosteleckeuzeniny.cz/historie.html> KRAHULÍK, O firmě [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z : <http://www.krahulik.cz/o-firmě/>

KRAHULÍK, Naše značky. [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z : <http://www.krahulik.cz/naše-značky/>

KRÁLOVÁ TÁŇA, České vepřové je drahé, Číňané vozí raději maso odjinud [online] 18. 5. 2009 [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z : <http://zpravy.aktualně.cz/ekonomika/česka-ekonomika/české-vepřové-je-drahé,-číňané-vozí-raději-maso-od-jinud./>

KRÁLOVÁ TÁŇA, Želetavská sýrárna patří Francouzům [online] 8. 6. 2000 [cit. 2014. 11. 10] Dostupné z : [http://zemědělec.cz/Želetavská sýrárna patří Francouzům](http://zemědělec.cz/Želetavská_sýrárna_patří_Francouzům)

KRITICKÉ HODNOCENÍ přijímání systémy pro bezpečnost potravin v tureckých Mléčné a zpracování masa podniky [cit. 2014. 03. 14] Dostupné z:

[http://apps.webofknowledge.com/full\\_record.do?product=UA&search\\_mode=GeneralSearch&qid=6&SID=N2aVYZjMksn7XfmQFC8&page=1&doc=5](http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=6&SID=N2aVYZjMksn7XfmQFC8&page=1&doc=5)

KROMILK, Kromilk a.s. Mlékárna Kroměříž [online] [cit. 2014. 11. 12] Dostupné z:

<http://www.kromilk.cz/cz/kromilk-mlékárna-sýry-výroba-historie.html>

KROUTIL LADA. MP-Soft. MPSoft. [online] 2014 [cit. 2014. 11. 17]. Dostupné z :

<http://www.mp.soft.cz/?id=jatka/main&mf=1000000> LE&CO, o-nás, [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z: <http://www.le-co.cz/index.php?page=company>

MADETA, Historie a současnost. [online]. 2013 [cit. -11-17]. Dostupné z

: [http://www.Madeta.a.s.cz/cs/o\\_nás/historie-a-současnost/](http://www.Madeta.a.s.cz/cs/o_nás/historie-a-současnost/)

MADE GROUP, Made maso jede. [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z: <http://www.madegroup.cz/onas.php>

MASO PLANÁ, Kdo jsme. [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné

z: <http://www.masoplana.cz/kdo-jsme/>

MKP-Masokombinát Polička. O nás. [online] 2014 [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z

<http://www.mkp.cz/cs/o-nás>

MLÉKÁRNA BYSTRICE, Bystrice pod Hostýnem [online] [cit. 2014. 11. 10] Dostupné z

: <http://www.mlekarna-bystrice.cz/mlékárna-Bystrice-pod-Hostýnem/>

MLÉKÁRNA-KUNÍN, O-nás. [online] [cit. 2014. 11. 10] Dostupné z: [http://www.mlékárna-](http://www.mlékárna-kunin.cz)

[kunin.cz](http://www.mlékárna-kunin.cz)

MLÉKÁRNA, Mlékárna do tisku, Jaroměřická mlékárna [online] 11. 8. 2004 [cit. 2014. 11.

18] Dostupné z: <http://www.mlekarna.cz/cz/mlekarna-do-tisku/jaromericka-mlekarna/>

MOT, Mot Mlékárna Otinoves [online] [cit. 2014. 11. 12] Dostupné z <http://www.mot.cz/o-mlekarne/>

NOVINKY, Mlékárnu Pragolaktos kupuje německý Müller. [online] 12.8.2005 [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z <http://www.novinky.cz/ekonomika/62825-mlékárnu-pragolaktos-kupuje-německý-Müller>

O KMOTROVI. KMOTR: [online] [cit. 2014. 11. 10]. Dostupné z : <http://www.kmotr.cz/o-nás/>  
OLMA A.S., O nás. [online] [cit. 2014. 11. 14] Dostupné z: <http://www.olma.cz/o-nás.html>  
PLEMENÁŘSKÝ ZÁKON, cit. 2014.12.29. Dostupné z: 154/2000 Sb. - Plemenářský zákon - úplné znění 2010, z: <http://www.cmsch.cz/legislativa/>

PONNATH, Sušice. [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z <http://www.ponnath.de/cs/company/locations/bohmen/> PRIBINA-TPK, O firmě [online]. [cit. 2014. 11. 10] Dostupné z <http://www.pribina-tpk.cz/o-firmě/>

PRUMYSLOVÁ AUTOMATIZACE, Masokombinát Skaličan loni zopakoval ztrátu 19 milionů Kč. [online] 13. 6. 2014 [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z: <http://www.prumyslovaautomatizace.com/masokombinát-Skaličan-loni-zopakoval-ztrátu-19-milionů-Kč.>

PRUMYSLOVÁ AUTOMATIZACE, Kostelecké uzeniny loni hospodařily se ztrátou 327 mil. Kč. [online] 15.8.2012 [cit. 2014. 11. 16] Dostupné z <http://www.prumyslovaautomatizace.com/kostelecké-uzeniny-loni-hospodařily-se-ztrátou-327-mil-Kč>

REGION PLZEŇ/ZPRAVODAJSTVÍ, Ze Schneidera se mnohde stává Zeman. [online] 22.11.2014 [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z : <http://www.regionplzeň.cz/zpravodajství/?ze-Schneidera-se-mnohde-stává-Zeman/> Masokombinát Plzeň. Schneider. [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z: <http://www.er-sa.sk/ersa-sk/eschop/13-1-ČESKO/46-2-masokombinát-Plzeň-schneider/>

ŘEZNICTVÍ JANUS, Škvařené vepřové sádlo. [online] [cit. 2014. 11. 17] Dostupné z <http://www.řeznictvíjanus.cz/>

SEKANINOVÁ IRENA, Na Jižní Moravě pokračuje pokles produkce masa. [online] 28.11.2013 [cit. 2014.12.30.] Dostupné z: <http://vetweb.cz/na-jizni-morave-pokracuje-za-prvni-tri-ctvrtleti-pokles-produkce-masa/>

SLAMA MILAN.O nás.Slamamilan.cz[online][cit.2014. 11. 20].Dostupné z  
<http://www.slamamilan.cz/O-nas/>

ŠTIKOVÁ OLGA, Jaké vlivy nejvíce působily na poptávku a vývoj spotřeby hovězího masa.[online]1. 7. 2004[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z:<http://www.vyživaspol.cz/članky-časopis/jaké-vlivy-nejvíce-působily-na-poptávku-a-vývoj-spotřeby-hovězího-masa/>

ŠUTERA FRANTIŠEK.O firmě.Šutera [online]2008[cit.2014. 11. 10].Dostupné z :  
<http://www.sutera.cz/ofirmě.htm>

TANY,Tany –to nejlepší ze Šumavy[online].[cit. 2014. 11. 10]Dostupné z  
<http://www.Tany.cz/o-nás/>

TRADECO,Historie a současnost. [online][cit.2014.11.17]Dostupné z  
:<http://www.tradeco.cz/index.php/cs/o-firmě/>

TRADECO- I-firmy.[online][cit.2014. 11. 17].Dostupné z :<http://i.firmy.cz/firma/010634-tradeco-spol-s-r-o>. VAŠE ENCYKLOPEDIJE,HACCP[online]30.9.2008[cit. 2014. 11. 17]Dostupné z :<http://www.cojeco.cz/index.php?id-desc=3942948/HACCP-systém-zajištění-zdravotní-nezávadnosti-potravin-a-distribuci/>

VESELÁ ZDENĚKA,Situační výhledová zpráva mléko listopad 2011,[online]2011[cit. 2014. 11. 20]Dostupné z : [http://eagri.cz/public/web/file/173673/MLÉKO\\_11\\_2011.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/173673/MLÉKO_11_2011.pdf)

VFU.CZ,Označení zdravotní nezávadnosti [online][cit. 2015. 04. 15] Dostupné z  
<http://cit.vfu.cz/ivbp/prohlidka-jatecnich-zvirat-a-masa1/3556-2>

VÝVOJ A IMPLEMENTACE HACCP systému pro zpracování třídy A pasterizovaného mléka[cit. 2014. 03. 14] Dostupné z:[http://apps.webofknowledge.com/full\\_record.do?product=UA&search\\_mode=GeneralSearch&qid=2&SID=N2aVYZjMksn7XfmQFC8&page=1&doc=1](http://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&qid=2&SID=N2aVYZjMksn7XfmQFC8&page=1&doc=1)