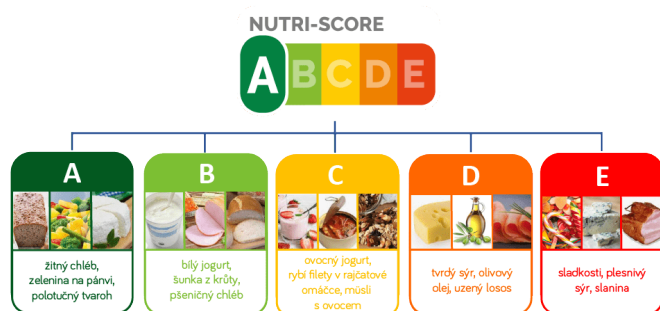


Nová značení potravin. Barevná tabulka s písmeny vytáčí hlavně pekaře

Zákazníci si při nákupu potravin často neuvědomují, jak „výživné“ jsou výrobky, které si kupují. Na jejich obalu sice musí být uvedeny informace o použitých surovinách a jejich nutriční hodnotě, obvykle ale lidé na jejich prostudování nemají dost času. To by se mělo změnit. Rychlou informaci o tom, jak „zdravé“ jsou kupované potraviny, by zákazníkům zanedlouho mohl přinést nový systém značení přímo na přední straně obalu. Písmena od A do E rozlišená barvami podle semaforu mohou spotřebitelé pochopit snadno. Ostatně podobný systém již funguje u značení elektrických spotřebičů novými štítky.



Systém zvaný Nutri-Score již zavedli třeba ve Francii, Německu i několika dalších zemích. Evropská unie nyní zvažuje, že by nějaký systém značení zavedla plošně. Rozhodnout by se mělo do konce příštího roku, a je pravděpodobné, že „zvítězí“ právě tento. Jeho zavedení by výživoví poradci přivítali. „Z lékařského hlediska to považuji za významnou záležitost,“ řekl Deníku Petr Tláškal, vedoucí lékaře oddělení léčebné výživy Fakultní nemocnice Motol. Při pohledu na značku by totiž lidé mohli začít více uvažovat o tom, jak zdravě vlastně jedí. „To je velmi důležité. Dokonce u nás v jídelně, a to jsme zdravotnické zařízení, často vidím kolegy, jak si jídlo ještě před tím, než je vůbec ochutnají, nejprve osolí,“ uvedl Tláškal. Podobně si lidé často nehlídají ani obsah cukrů a vysoký příjem energie vůbec.

Firmy jsou připravené, pekaři protestují

Nový systém značení si chválí i další odborníci. „Umožňuje velmi dobře měnit stravu k lepšímu, například nahrazením jedné suroviny tou nutričně cennější,“ uvedla Alexandra Košťálová ze Státního zdravotního ústavu. Po novém značení

rovněž vysloveně volají obchodníci. „Jeho velkou výhodou je jednoduchost a srozumitelnost, nevidím k němu alternativu,“ uvedl prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu Tomáš Prouza.

Na zavedení nového značení se již připravují některé velké potravinářské firmy. „Skoro všechny novinky, které uvádíme na trh, jsou již Nutri-Score označeny,“ uvedl Petr Kopáček z Danone. Do konce roku tak firma označí třetinu mléčného a rostlinného sortimentu, další výrobky budou následovat. Kategoricky proti jsou ale třeba pekaři. „Byl by to tak obrovský nárůst byrokracie, který by byl pro malé pekárny naprosto nezvladatelný,“ řekl Deníku předseda Svazu pekařů a cukrářů Jiří Balabán. Navíc se obává, že by systém výpočtu „skóre“ znevýhodnil některé výrobky, které jsou dosud považovány za zdravé, a mohly by tak být označeny výstražnou červenou barvou. „Já si myslím, že je to naprosto slepá cesta,“ prohlásil Balabán. Lidé přesto mají o zavedení jednotného značení potravin zájem. „Zavedení jednoho zjednodušeného označování nutričního složení potravin v rámci celé EU by podle našeho průzkumu uvítalo 77 procent respondentů,“ uvedla Lenka Kouřimská z České zemědělské univerzity. Také podle spotřebitelských organizací jsou dosavadní povinné tabulky s informacemi o výživových hodnotách potravinářských výrobků nedostatečné. „Jsou uvedeny na zadních stranách obalů a zákazník na jejich kontrolu potřebuje více času,“ řekla Deníku ředitelka spotřebitelské organizace dTest Eduarda Hekšová. „Tuto iniciativu proto vítáme,“ dodala.

Zdroj: denik.cz, 9. 11. 2021

Pekárny v Pardubickém kraji zvyšují ceny svých výrobků

Nutí je k tomu zvláště rostoucí ceny surovin. Například společnost Pekárny Nopek z Vysokého Mýta od prosince zvedne ceny o 12 až 15 procent, řekl předseda představenstva Bohumil Štanglica.

„Jsou to hlavně suroviny, které nejsou, mouka šla už o 30 procent během letoška a avizují, že od nového roku půjde o další 1,50 koruny na kile

vých. Myslím, že zdražení na konci roku nebude poslední, v únoru nebo březnu se budeme bavit o dalším navyšování,“ uvedl Štanglica. Rostoucí ceny

energií zatím firmu nepostihují, má je zafixované do konce roku, v dalším období se ale už projeví. „Budeme na to muset zareagovat, zvedá se také



minimální mzda," dodal Štanglica.

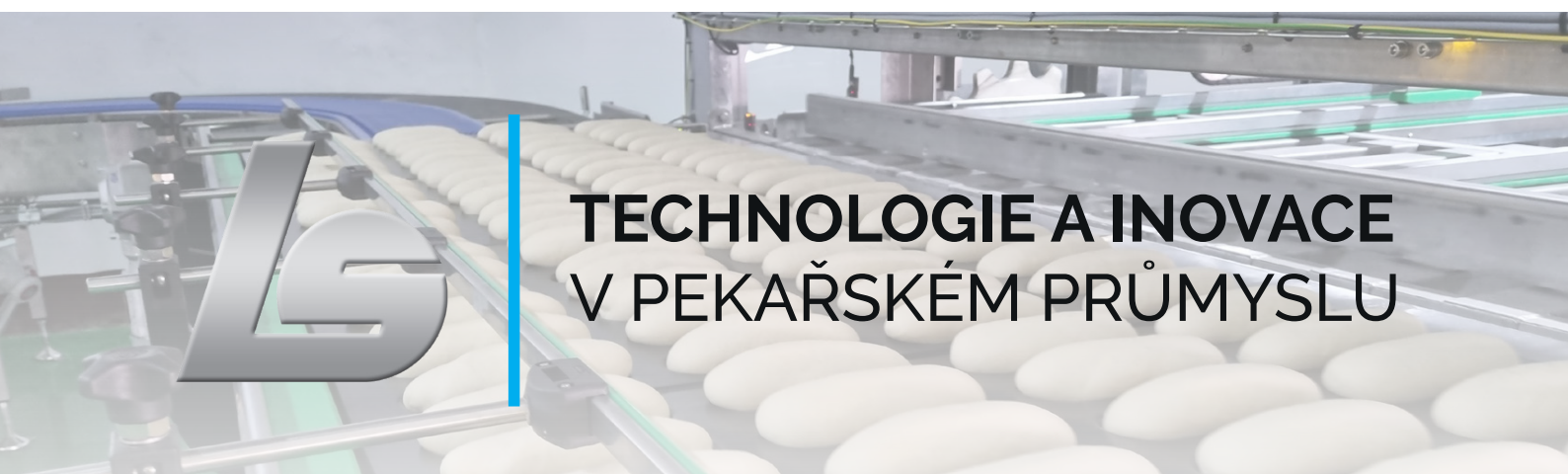
Už v září zdražila výroby až o pět procent firma Moravec – pekárny Moravská Třebová. „Jestli šla mouka nahoru o korunu, po novém roce má jít o další 1,50 koruny. To už by bylo v součtu navýšení ceny o 30 procent. V měsíčních nákladech to dělá statisíce," uvedl jednatel Vladimír Moravec. Podle jeho odhadu bude nutné zvýšit ceny o 25

procent ve srovnání s cenami v létě. Firma má několik vlastních prodejen, Moravec ale poukazuje na rostoucí náklady na rozvoz zboží. Ceny energií má do konce roku garantované.

O pět procent zvýšila minulý měsíc ceny výrobků pekárna Dymák v Heřmanově Městci na Chrudimsku. „Předpokládáme, že od 1. ledna budeme muset navyšovat o deset nebo i více

procent. Souhrnně to tak bude o 15 až 20 procent, ještě nevíme, co to udělá," řekl Filip Dymák z pekárny Dymák. Vliv mělo podle něj hlavně letošní postupné zdražování vstupních surovin. Ceny energií má pekárna zatím zafixované, na rok 2022 ale bude muset vyjednat nové, od ledna vzrostou také mzdové náklady.

Zdroj: zemedelec.cz, 9.11.2021



TECHNOLOGIE A INOVACE V PEKAŘSKÉM PRŮMYSLU

- | Společnost je významným výrobcem pekařského zařízení s dlouholetou tradicí
- | Kompletní realizace individuálních projektů pro malé i velké pekárny
- | Linky na všechny druhy pečiva

- | Tvarovací linky s osazováním na plechy
- | Tvarovací stroje
- | Chladírny - závěsové, spirálové, atd.
- | Chladicí dopravníky



Švermova 14, 460 10 Liberec 10

Tel: 485 151 260 Fax: 486 141 478 Email: info@lscr.cz

www.lscr.cz