

Péče o zaměstnance: Součástí výrobního závodu je firemní prodejna, která funguje také jako kantýna, kde si zaměstnanci mohou zakoupit základní potraviny a samozřejmě i výrobky produkce firmy. V areálu je závodní jídelna, zaměstnancům je na obědy přispíváno. Výrobní proces je organizován do jednosměnného provozu tj. 40 hod/týdně. Vedení podniku podporuje další vzdělávání svých zaměstnanců.

Název firmy, adresa: Řeznictví a uzenářství
Vladimír Tesář
Bílovice 3
798 41 Kostelec na Hané

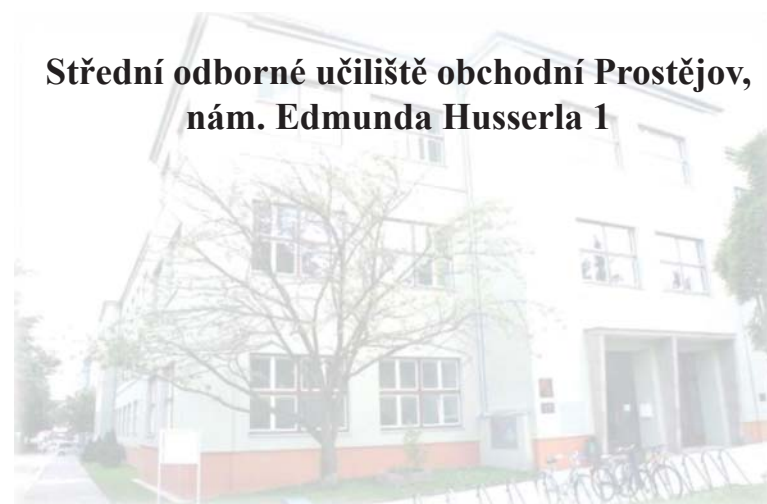
Kontakt: Vladimír Tesář
Tel: 582 373 129

Počet zaměstnanců: 8

Předmět podnikání: Firma je registrována jako potravinářský provoz, který se zabývá zpracováním masa ve všech fázích výroby. Provoz zahrnuje porážku, bourárnu, výrobu, chladírny. Firma vlastní jednu podnikovou prodejnu a dále dodává výsekové maso vepřové a masné výrobky dalším odběratelům.

O firmě: Jedná se o rodinnou firmu, která byla založena v roce 1991. Masná výroba je postavena na tradičních výrobních postupech, tedy bez používání různých náhražek. Základními surovinami je čerstvé vepřové a hovězí maso. Týdně zde poráží cca 25 prasat a 1 kus hovězího pro vlastní potřebu. Sortiment tvoří základní skupina vařených masných výrobků, uzenin, uzeného masa a dále regionálních specialit. Veliké obliby u spotřebitelů se těší Bílovské klobásy a tlačenka.

Péče o zaměstnance: V prostorách firmy se nachází firemní prodejna, kde si zaměstnanci mohou nakoupit nejen masné výrobky, ale i základní potraviny. Pracuje se zde v jednosměnném provozu.



**Střední odborné učiliště obchodní Prostějov,
nám. Edmunda Husserla 1**

Informační brožura obor:

Řezník

Projekt: Zvýšení kvality vzdělávání na Středním odborném učilišti obchodním Prostějov prohloubením spolupráce s regionálními zaměstnavateli a rozvojem kariérového poradenství

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.1.26/02.0023

Tento projekt je spolufinancován prostřednictvím ESF a státního rozpočtu ČR

1. Úvod

Tato brožura, která je vydávána SOU obchodním v Prostějově v rámci oborového programu Vzdělání pro konkurenceschopnost, představuje veřejnosti možnosti uplatnění absolventů této školy s výučním listem „**Řezník – uzenář**“ na trhu práce v Prostějově a jeho okolí cca do 30 km.

2. Souhrnný přehled o uplatnění absolventů

V Prostějově a jeho okolí jsou celkem 2 stěžejní zaměstnavatelé (dále cca 5 dalších menších rodinných firem), kteří se zabývají zpracováním jatečných zvířat, výrobou a prodejem masných výrobků. Zaměstnavatelé vyhledávají absolventy s výučním listem řezník – uzenář. Tito zaměstnavatelé vytvářejí pracovní příležitosti až pro 100 zaměstnanců. Dominantním zaměstnavatelem je firma Makovec se svými 500 zaměstnanci. Je to největší podnik tohoto druhu na Moravě. Dalšími významnými zaměstnavateli co do počtu zaměstnanců jsou i Jatky a masná výroba Lešany (ZD Vícov) a další menší firmy např. Řeznictví Tesař Bílovice, ZOD Ludmírov, ZD Bohuslavice, Řeznictví Kouřil a také velké společnosti Kaufland ČR, Tesco, Globus. Detaily o každém zaměstnavateli jsou součástí této brožury.

Absolvent se uplatní jako kvalifikovaný pracovník při výkonu pracovních činností v oblasti porážení jatečných zvířat, bourání JOT, výrobě masných výrobků a jejich prodeji nebo příbuzných oborech ve výrobním a distribučním procesu. Každý absolvent je schopen provádět komplexně základní technologické operace.

Řemeslně zdatní absolventi po získání nezbytné praxe a se smyslem pro podnikání mohou též založit vlastní živnost a pracovat jako osoby samostatně výdělečně činné (OSVČ) a také mohou provádět domácí porážky.

Název firmy, adresa: Zemědělské družstvo Vícov
Vícov 200
798 03 Plumlov

Kontakt: Jatky a masná výroba Lešany
Veisgärber Josef
736 631 749

Počet zaměstnanců: 30

Předmět podnikání: Podnik je schválen a registrován jako potravinářský provoz vyhovující všem platným předpisům pro obchodování v rámci Evropské unie. Registrační číslo provozu je CZ 2133. Provoz zahrnuje hovězí a vepřovou porážku, bourárnu, masnou výrobu, chladírenské a expediční prostory. Firma vlastní 8 firemních prodejen. Na trh dodává vepřové půlky, vepřové a hovězí výsekové maso a droby, dále široký sortiment uzených, vařených, pečených a jiných masných výrobků a specialit.

O firmě: Firma se zabývá jatečným zpracováním masa a masnou výrobou. Specializuje se na výrobu kvalitních masných výrobků dle tradičních receptur, bez použití masných polotovarů, separátů a dalších náhražek. Výhradně zpracovává čerstvé maso vepřové i hovězí. Vepřové maso pochází z vlastního velkochovu prasat, hovězí maso firma nakupuje od zemědělců z nejbližšího okolí. Tím je zajištěna čerstvost a stálost výchozí suroviny. Mimořádná pozornost je trvale věnována hygienickým podmínkám v celém procesu výroby. Provoz vlastní certifikát kvality dle norem ISO, ke kterému je každoročně prováděn audit. Samozřejmostí je zavedení a fungování systému HACCP. Celá potravinářská výroba je pod stálým veterinárním dohledem. Výrobky Lešanská tlačinka a Sekaná s panenkou získaly ocenění Klasa, Lešanská klobása získala ocenění Regionální potravina. Firma dodává výrobky nejen do svých prodejen, ale také provádí rozvoz výrobků na určené místo v určeném čase.

procesem zpracování masa tj. od nákupu jatečných zvířat až po výrobu masných výrobků, zásobování vlastních prodejen a distribuci masa a masných výrobků dalším prodejcům a zpracovatelům

V současné době má firma tři základní provozy. Kostelec na Hané (registrační číslo provozu CZ 934) – porážka, bourání vepřového a hovězího, dále bourárna drůbeže, zpracování vedlejších jatečných produktů a drobů. Smržice (registrační číslo provozu CZ 71920021) – výroba trvanlivých výrobků a tradičních uzenin klasickým uzením. Držovice (registrační číslo provozu CZ 71770248) – nově vybudovaný závod v roce 2011 zabývající se produkcí masných výrobků a specialit, s využitím nejmodernějších technologií nejen při výrobě, ale i expedici. V roce 2001 proběhl ve firmě certifikační audit na systém řízení kvality podle normy ISO 9001:1994. Od té doby firma získala další certifikáty:

- Certifikát ISO 9001:2009
- Certifikát HACCP
- Osvědčení o způsobilosti dodávek pro armádu ČR
- Certifikát klasa Hurvínkovy párky dětem
- Certifikát klasa Chalupářská šunka
- Doklad o schválení a registraci jatečního závodu Kostelec na Hané
- Doklad o schválení a registraci závodu výroby uzenin Smržice
- Doklad o schválení a registraci závodu masné výroby Držovice
- Řeznicko-uzenářská prodejna roku 2010

Péče o zaměstnance: Ve všech firemních provozech funguje stravování, denní nabídka je 3 menu, svačina. Dále zde fungují kantýny, kde si zaměstnanci mohou nakoupit nejen základní potraviny, ale uskutečnit i běžný nákup pro domácnost. Samozřejmostí je firemní prodejna masa a uzenin. Vedení podniku podporuje další vzdělávání svých zaměstnanců. Má velice dobře propracovaný systém kariérního růstu a zaměstnaneckých benefitů.

3. Profil absolventa s výučním listem řezník - uzenář

Absolventi tohoto tříletého denního studia, které je ukončeno závěrečnou zkouškou a získáním výučního listu mají následující předpoklady profesních dovedností a schopností, které získali studiem:

- ✓ porazit a jatečně opracovat jatečné zvíře
- ✓ zpracovat a použít ve výrobě droby, vedlejší jatečné produkty a připravit je k expedici
- ✓ rozbourat JOT (v souladu s ČSN a zásad hygieny)
- ✓ vyrobit dle vhodně zvoleného technologického postupu široké spektrum masných výrobků
- ✓ expedovat maso, droby, masné výrobky
- ✓ vést předepsanou evidenci v průběhu výroby, expedici a distribučním procesu
- ✓ kontrolovat a sledovat HACCP (kritické body)
- ✓ obsluhovat stroje a zařízení v masné výrobě, porážení a bourání masa
- ✓ samostatně pracovat při dodržení technologických postupů
- ✓ provádět kontrolu v průběhu výrobního procesu (vstupní, mezioperační, výstupní)
- ✓ posuzovat kvalitu vstupních surovin a následně i hotových výrobků
- ✓ usilovat o nejvyšší kvalitu práce, výrobků, zohledňovat požadavky zákazníka
- ✓ vhodně komunikovat se zákazníkem
- ✓ jednat ekonomicky, šetrně nakládat se surovinami a energiemi s ohledem na životní prostředí
- ✓ dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci
- ✓ dodržovat základní bezpečnost práce při manipulaci se živými zvířaty
- ✓ dodržovat základní bezpečnostní a hygienické předpisy při manipulaci s nebezpečnými odpady
- ✓ rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví, poskytnout první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu

- ✓ dodržovat zásady ochrany životního prostředí při nakládání s odpady
- ✓ znát platnou legislativu při práci v potravinářském průmyslu

Mimo uvedené předpoklady profesní zdatnosti je absolvent veden v průběhu studia k růstu osobnosti jako takové. Absolvent je veden k tomu, aby:

- ✓ samostatně řešil běžné pracovní i mimopracovní problémy
- ✓ znal své odborné a osobní kvality a reálně zvažoval své možnosti v oblasti profesního růstu a vzdělávání
- ✓ vyjadřoval se přiměřeně v písemné a ústní formě, rozuměl základní odborné terminologii a pracovním pokynům
- ✓ pečoval o své zdraví a usiloval o zdravý životní styl, spolupracoval s ostatními v týmu a vytvářel vstřícné mezilidské vztahy, jednal slušně a odpovědně
- ✓ orientoval se v nabídce profesních příležitostí a možnostech uplatnění na trhu práce, uměl vhodně prezentovat své schopnosti a výsledky své práce
- ✓ využíval matematických dovedností v různých životních situacích
- ✓ používal prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací

4. Obecné požadavky podniků při přijímání výrobních pracovníků

- ✓ firmy dávají přednost vyučeným pracovníkům buďto přímo v daném oboru tj. řezník - uzenář nebo v příbuzném oboru (prodavač masa, uzenin, kuchař), v každém případě je v drtivé většině požadována dovednost a znalost práce v jatečnictví a zpracování masa
- ✓ pracovník, který ovládá práci se zařízením a strojním vybavením masozávodu má přednost i před vyučenými, ale méně zdatnými spolupracovníky
- ✓ manuální zručnost
- ✓ schopnost zorganizovat si svoje pracoviště

- ✓ dobrá pracovní morálka, flexibilita na změny vykonávaných technologických postupů (nové moderní zařízení a strojní vybavení) a kvalita odvedené práce
- ✓ někteří zaměstnavatelé mají speciální požadavky nebo úlevy jako je práce na směny nebo zaměstnávání na zkrácený pracovní úvazek a podobně

5. Představení významných zaměstnavatelů v regionu:

Každý zaměstnavatel je představen na samostatném listu.

Název firmy, adresa: MAKOVEC a. s.
Nám. T.G.Masaryka 201/23
796 01 Prostějov

Kontakt: www.makovec.cz
e-mail: central@makovec.cz
Tel.: 582 344 609



Počet zaměstnanců: 500

Předmět podnikání: Nákup, porážení jatečných zvířat. Výroba výsekového masa, výroba široké škály masných výrobků, prodej ve vlastních firemních prodejnách (60) v ČR i na Slovensku, distribuce masných výrobků a masa dalším stovkám odběratelů.

O firmě: Historie firmy sahá do počátku 19. století. Tradice řeznického umu se v rodině přenášela z generace na generaci. Ke znovuoživení podnikání došlo v roce 1991. Firma se zabývá celým výrobním