

BIOAKADEMIE 2017

Termín: 8. – 9. června 2017

Místo konání: Poděbrady, Střední zemědělská škola a Střední odborná škola
Poděbrady, Boučkova 355/49, GPS 50.1518511N, 15.1138206E

Program 8. června:

9.00 – 9.30 prezence

9.30 – 9.45 slavnostní zahájení

9.45 – 11.00 Spolupráce PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců s Gää e.V.-
Christian Pein (Gää e.V.), Kateřina Urbánková (PRO-BIO svaz ekologických
zemědělců, z.s.)

- Představení německého svazu Gää e.V.;
- Nadstandardní směrnice – vyšší kvalita a přísnější podmínky než EU BIO (mléko, maso, obiloviny);
- Exportní možnosti pro tuzemské producenty na německý trh – co musí konkrétně plnit a za jakých podmínek.

11.00 – 11.30 coffee break

11:30 – 12:00 Vývoj ekologického zemědělství a trendy na trhu s biopotravinami v evropském a světovém kontextu – možnosti a ohrožení tuzemského a zahraničního odbytu – Ing. Andrea Hrabalová (nezávislá analytička)

12:00 – 12:30 Nadstandardní Gää certifikace – Ing. Jan Dehner (KEZ, o.p.s.)

- Jak v praxi probíhá kontrola českými kontrolními organizacemi;
- Na co se je třeba připravit;
- Novinky v systému kontroly (krmiva, minerály, lizy z pohledu nadstandardu);
- Certifikace eshopů s bio produkty.

12:30 – 13.15 oběd

Blok A – zaměřeno na zemědělskou prvovýrobu – obiloviny

A1: 13.15 – 14.30 Nadstandardní Certifikace Gää se zaměřením na obiloviny – Christian Pein (Gää e.V.)

A2: 14.30 – 15.30 Perspektiva a pravidla spolupráce s odbytovými organizacemi – (obchodní společnost PRODEJ BIO, s.r.o.) a Ing. Miloš Pátek (Družstvo České biomedicína)

Blok B – zaměřeno na finalizaci bioprodukce

B1: 13.15 – 14.30 Od správné výrobní a hygienické praxe k HACCP – MVDr. Hana Brožková (SAI Global Czech s.r.o.)

B2.1.: 14.30 – 15.30 Problematika faremního zpracování mléka – Ing. Ivan Hrbek (Svaz faremních zpracovatelů)

B2.2.: 14.30 – 15.30 Praxe bezdusitanového zpracování masných a uzenářských výrobků – Aleš Hatlák, Ing. Karel Kalný (Mitrovsky Angus)

B3.1.: 15:30 – 17.00 Minikurz výroby sýra – Ing. Ivan Hrbek (Svaz faremních zpracovatelů)

B3.2.: 15.30 – 17.00 Prohlídka školního areálu

Společenský večer od 18 hodin

Program 9. června – exkurze

8.30 odjezd směr Městečko u Benešova

10.00 – 13.00 Exkurze Křišňův dvůr – farma mj. s částečně bezorebnou produkcí obilovin, vlastním faremním mlýnem (možnost zpracování vlastních obilovin na farmě až na mouku), pečením chleba a sušenek a jeho distribucí.

10.00 -11.00 – přivítání a seznámení s historií a filosofií farmy, inspirační zdroje, finalizace produkce, odbyt a marketing

11.00 – 12.00 – prohlídka mlýnu, pekárny, sýpky

12.00 – 13.00 – orná půda – bezorebné technologie, osevní postupy

13.30 oběd v jídelně a cukrárně Govinda Bene (Husova 464, Benešov u Prahy) – finalizace části produkce z Křišňova dvora (mouka)

14.15 – odjezd směr Strážek (155 km)

16.30 – 18. 30 exkurze Statek Mitrov (Strážek, Mitrov 9)

16.30 – 17.30 – přivítání, prohlídka faremních jatek a bourárny

17.30 – 18.30 – zpracovna, prodejna, restaurace

18.30 – 19.30 večeře

Předpokládaný návrat do Poděbrad ve 21.30 hodin

REGISTRACE NA EXKURZI SE UZAVÍRÁ 5.6.2015 VE 13:00hod

V PŘÍPADĚ NÍZKÉHO ZÁJMU ÚČASTNÍKŮ BUDE EXKURZE ZRUŠENA!

Změny v programu vyhrazeny !

Cena: 500,- Kč

Členové PRO-BIO Svazu ekologických zemědělců ZDARMA.

Ubytování si hradí každý sám. V Poděbradech je široká škála ubytovacích zařízení v různých cenových hladinách.

Registrace prostřednictvím formuláře na stránkách PRO-BIO Svazu ekologického zemědělství <https://pro-bio.cz/bioakademie/program-2017/>

Akce je pořádána pod záštitou ministra Zemědělství Mariána Jurečky a za přispění MZE.