



evropský  
sociální  
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



# ZPRACOVÁNÍ A PRODEJ FAREMNÍCH PRODUKTŮ

semináře zaměřené na zpracování a prodej produktů z farem...

Občanské sdružení ENVIC pro vás připravilo **sérii seminářů zaměřených na zpracování a prodej faremních produktů**. Budeme se zabývat zákony upravujícími **výrobu mléčných produktů, masa i uzenin**. Zaměříme se na příklady z praxe. Ukážeme vám jak své **výrobky vyrábět, balit i propagovat**. Navštívíme **společně několik farem**, které vám budou inspirací. Zabývat se budeme i **prodejem ze dvora, spoluprací s kamenými prodejny**. Zaměříme se na další méně běžné formy prodeje - **komunitou podporované zemědělství, bedýnkové systémy** apod.

Pokud se chcete seminářů zúčastnit, napište koordinátorovi programu Tomáši Poppovi na email [tomas.popp@envic.cz](mailto:tomas.popp@envic.cz), nebo zavolejte na 739 654 834.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání



ENVIC

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# ZPRACOVÁNÍ A PRODEJ FAREMNÍCH PRODUKTŮ

**23. listopadu, 8 - 16 hodin, Hotel Gondola, Pallova 12, salónek**

## JAK TO CHODÍ NA FARMÁŘSKÉM TRHU?

- ukážeme vám jak prodávat na farmářském trhu
- dozvíte se jaké jsou právní předpisy pro prodej na trzích
- farmářské trhy společně navštívíme
- úspěšní farmáři vám předají cenné zkušenosti

**11. ledna 2014, 8 - 16 hodin, Hotelová škola v Plzni na Borech**

## VYRÁBÍME SÝRY...

- vyzkoušíte si výrobu kravských sýrů
- dozvíte se od zkušených sýrařů jak na výrobu dalších typů sýrů
- hovořit se bude i o předpisech při výrobě sýrů, provozu minimlékáren...
- sdílet zkušenosti s vámi budou i výrobci sýrů

**17. ledna 2014, 8 - 16 hodin, bude upřesněno (Středočeský kraj)**

## EXKURZE DO MINIMLÉKÁRNY

- společně se podíváme do provozu minimlékárny
- dozvíme se, jak se vyrábí sýry, máslo, tvaroh... v konkrétní farmě a jakými formami produkty prodávají

**8. února 2014, 8 - 16 hodin, bude upřesněno (Plzeňský kraj)**

## ZPRACOVÁNÍ MASA A MASNÝCH VÝROBKŮ

- společně se podíváme na farmu, kde dokáží zpracovat hovězí maso i masné výrobky
- dozvíme se, jaké předpisy je nutné splnit, jak se daří prodávat především hovězí maso a masné výrobky z něj...

**5. března 2014, 8 - 16 hodin, bude upřesněno (Plzeň)**  
**JAK EFEKTIVNĚ PRODÁVAT FAREMNÍ PRODUKTY?**

- zaměříme se na formy prodeje faremních produktů (prodej ze dvora, bedýnkové systémy, komunitou podporované zemědělství, maloobchod, dodávky do restaurací...)
- ukážeme vám, jak to dělají úspěšní farmáři
- srovnáme i tuzemské a zahraniční zkušenosti

