



Funded by the European Union's
Seventh Framework Programme



Fakulta rybnářství
a ochrany vod
Faculty of Fisheries
and Protection
of Waters

Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice



trafooon

Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

ČERSTVÉ RYBY

Martin Rada



Traditional Food Network to improve the transfer of knowledge for innovation

ČERSTVÉ RYBY

TRAFOON

1.2.2016

Martin Rada

DM čerstvých ryb

vy & makro

VY & METRO

OBSAH

- 1 **Logistika čerstvých ryb do ČR**
- 2 **Platforma čerstvých ryb v Jažlovicích**
- 3 **Zákazníci**
- 4 **Co umíme a čím se lišíme**
- 5 **Co podporujeme**

Logistika čerstvých ryb do ČR

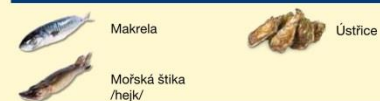


DOVOZOVÉ TRASY RYB

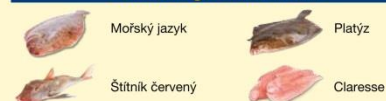
La Coruña - Španělsko



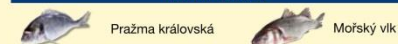
Concarneau - Francie



Scheveningen - Nizozemsko



Patra - Řecko



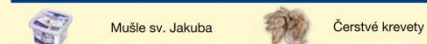
Alesund - Norsko



Padborg - Dánsko



Frankfurt - Německo

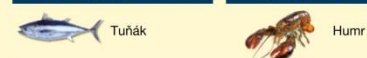


Udine - Itálie



Colombo - Srí Lanka

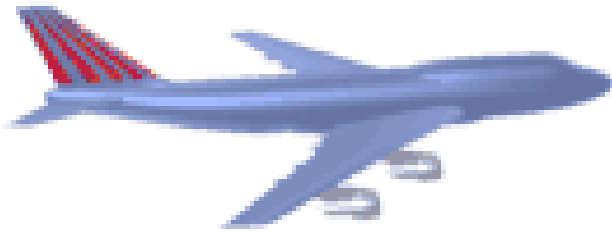
Boston - USA



makro pro Vás

Logistika čerstvých ryb do ČR

Ryby se k nám dopravují letecky nebo v kamionech.



Tuňák, mečoun, exotické ryby a humři

Všechno ostatní jede



Platforma čerstvých ryb v Jažlovicích

Platforma přijímá a expeduje ryby 5x týdně

Příjem ryb

2x týdně Itálie

3x týdně Francie, Holandsko, Norsko, Řecko a Dánsko

5x týdně tuzemští dodavatelé

Expedice ryb

3x týdně Maďarsko

4x týdně Slovensko

5x týdně Česká republika

Platforma čerstvých ryb v Jažlovicích

Je vybavena viváriem, filetárnou a prípravnou ryb.



Petit bateaux vs. Gros bateaux

- Malé lodě max 15m
- Lov blízko pobřeží
- Lov převážně sezónní ryby



Petit bateaux za 48hodin na rybím pultu



LOV
noc z neděle na
pondělí

Petit Bateau – malá loď cca. 15 m dlouhá, lovící u pobřeží. Posádku většinou tvoří kapitán + 2 rybáři. Po dosažení místa se spouští sítě o délce 20 m a to do vzdálenosti od lodi cca. 100 m. Takto natažená síť se nechá táhnout za lodí cca. 2-4 hodiny.



RYBÍ AUKCE
pondělí 5 - 7:30 h

Rybí aukce – každý úlovek musí jít přes ní a zde se i prodá. Někdy se může aukce protáhnout anebo naopak i zkrátit a to v závislosti na denním úlovku. Ten je ovlivněn především počasím. Jeden den nalovíte velké množství ryb a druhý jen pár kg

Petit bateaux za 48hodin na rybím pultu



ZPRACOVÁNÍ

Pondělí

7: 30 – 11 h

Zpracování – ve zpracovně, kde se dle požadavků zákazníků úlovek kuchá, filetuje, porcuje a balí.



RUNGIS
platforma (Paříž)
pondělí 22:00 h

Rungis – největší evropský trh na ryby, ovoce-zeleninu, maso, drůbež a květiny

Petit bateaux za 48hodin na rybím pultu



**Rybí Platforma
Praha**

úterý 15 hodin



Makro obchod

středa 00:00 hodin

**48
hodin**

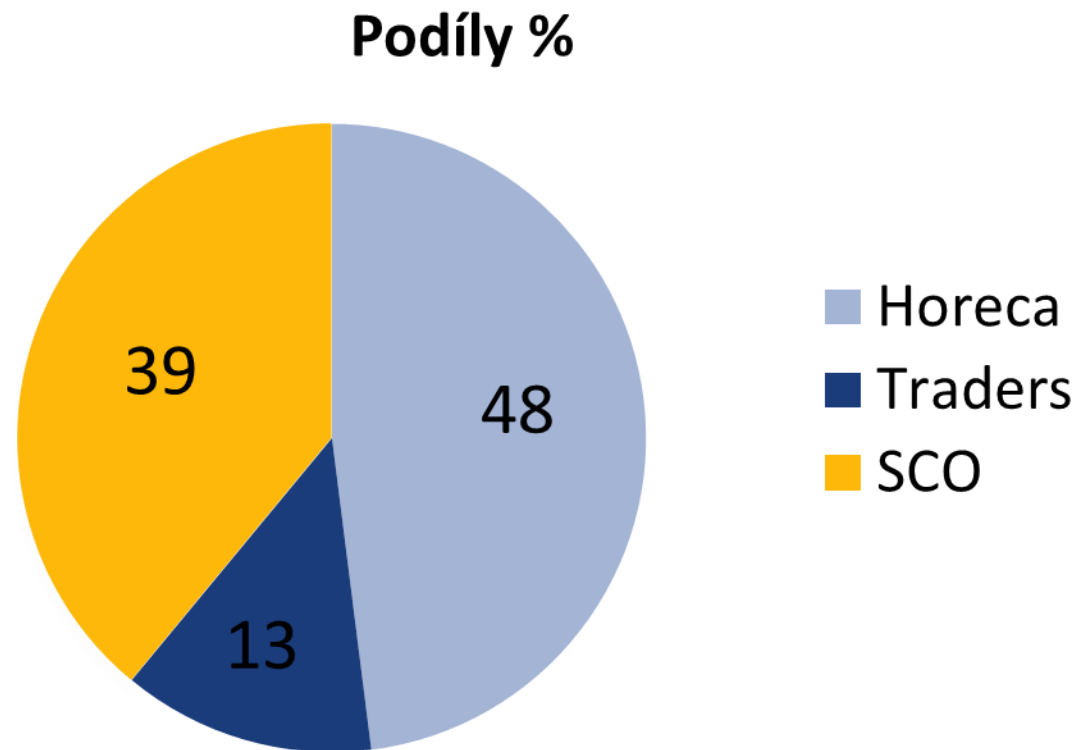
Rybí platforma – místo, kam se svážejí čerstvé ryby z Norska, Francie, Řecka, Itálie, Nizozemska i České republiky. Pracovníci kontroly kvality Makro kontrolují kvalitu, hmotnost či způsob balení. Probíhá zde i další odborné zpracování. Čerstvé ryby se kuchají, porcují, filetují a součástí platformy je také vivárium pro živé humry.

Makro/Metro obchod – ryby jsou dodávány během noci a na rybích pultech jsou vystaveny již od začátku otevírací doby)

Zákazníci

Rozlišujeme tři kategorie zákazníků a sice:

- Horeca
- Traders
- SCO



Zákazníci

Jaké ryby a v jaké formě zákazník preferuje

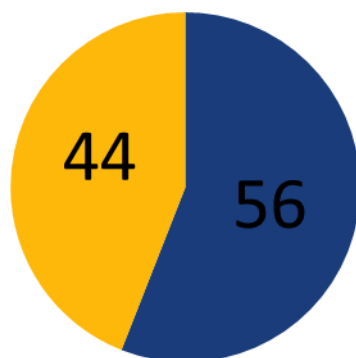
Sladkovodní ryby

- lokální produkci
- celá ryba

Mořské ryby

- volně lovené ryby
- filetované ryby
- celá ryba

Prodej čerstvých a mražených ryb

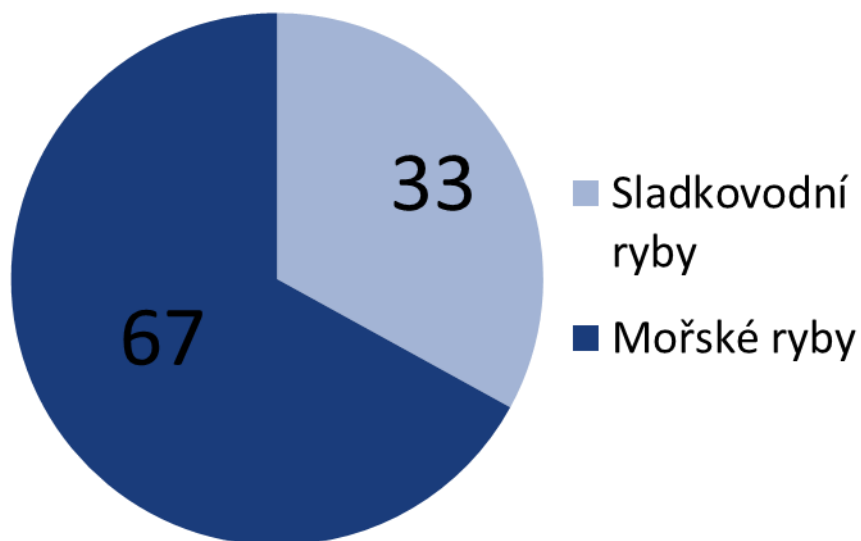


- Čerstvé ryby
- Mražené ryby

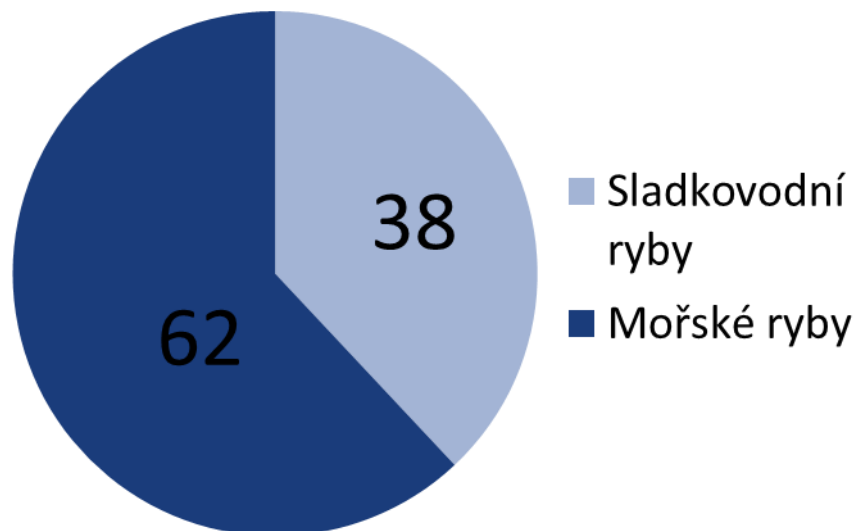
Zákazníci

Podíl prodeje ryb – sladkovodní x mořské

Prodej 2011

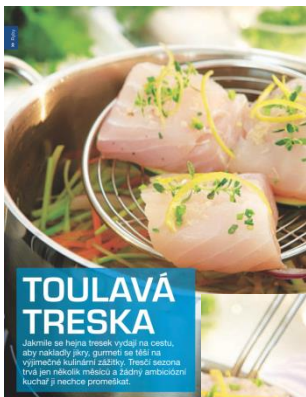


Prodej 2014



Zákazníci

KAŽDÝ MĚSÍC MÁME TEMATICKÉ STRÁNKY V LETÁČÍCH



TOULAVÁ TRESKA

Jakmile se hejna tresek vydá na cestu, aby nakrádly jikry, purní se tělu na výhledově kulturní zábavy. Třetí sezona trvá jen několik měsíců a řádný ambiciózní chuťák ji nechce proměškat.



NA CESTĚ

Trávě obilnice. Glukóza, močovina a bílkoviny tvoří základní složky potravy akváriálních rybníků. Všechny tyto složky jsou důležité pro zdraví a růst rybníků. Všechny tyto složky jsou důležité pro zdraví a růst rybníků.

PEVNĚ A LISOVĚ

Trávě obilnice. Glukóza, močovina a bílkoviny tvoří základní složky potravy akváriálních rybníků. Všechny tyto složky jsou důležité pro zdraví a růst rybníků.

TRESČI PŘÍBUZNÍ

Trávě obilnice. Glukóza, močovina a bílkoviny tvoří základní složky potravy akváriálních rybníků. Všechny tyto složky jsou důležité pro zdraví a růst rybníků.

NA PLATÝSÍCH SI NEJVÍCE POCHUTNÁTE V KVĚTNU

V severním Německu je velmi populární tak zvaný májový platýs. Má velmi křehké maso lahodné chuti a podává se s novými bramborami. Při jeho přípravě se také používá hlavně rýžinný kynský a čerstvá bylinka mairinka vonná. Nejvíce se však proslavil platýs na finkenwerkský způsob, tj. s opečeným kouskem slaniny.

Označení „májový platýs“ neznámá, že je to jedná o nějaky zvláštní nebo ojedinelý druh, ale jde o platýse ulovené v květnu v severním Atlantiku nebo v Severním moři. Tvoří květný platýs mají mimořádně křehký šetrnější maso a svou velikostí představují ideální porci.

1. VLEČ OCHRANĚNÍ A KVALITĚ TĚLO VLEČ OCHRANĚNÍ A KVALITĚ TĚLO VLEČ OCHRANĚNÍ A KVALITĚ TĚLO

2. TĚLO VLEČ OCHRANĚNÍ A KVALITĚ TĚLO VLEČ OCHRANĚNÍ A KVALITĚ TĚLO

3. OCHRANĚNÍ A KVALITĚ TĚLO VLEČ OCHRANĚNÍ A KVALITĚ TĚLO

Platýs velký kuchaný

Platýs velký kuchaný bez hlavy

Platýs velký filet

SERIÁL O NORSKÉM LOSOSU

Vážení zákazníci, jedním z hodně diskutovaných témat ohledně norských lososů je jejich očkování a použití antibiotik. V tomto díle se dočtete, že lososové je nepravděpodobné a že všechny veterinární prostředky jsou podrobovány přísným kontrolám a ohraničením.

OCHRANA ZDRAVÍ LOSOSŮ

- Během jeho ošetření zraje, tak i v době, kdy je farmaceutický výrobek očištěn, je nepravděpodobné, že by se dostal do těla lososa.
- Pokud losos onemocní, je okamžitě izolován a ošetřen. Lososy, které onemocní, jsou okamžitě izolovány a ošetřeny.
- Pokud losos onemocní, je okamžitě izolován a ošetřen. Lososy, které onemocní, jsou okamžitě izolovány a ošetřeny.

4. díl

JE TĚDY BEZPEČNĚ JÍST LOSOSY?

Určely ohrožený přírodním prostředím, jaké jsou používány, jak dlouho přetrvávají v prostředí a jaké jsou účinky. Pokud losos onemocní, je okamžitě izolován a ošetřen.

Lososy, které onemocní, jsou okamžitě izolovány a ošetřeny.

Na co si dát pozor při nákupu losos filetu!

Pro optické snížení ceny některé firmy losos filety rozmrazují.

Rozdíly mezi čerstvým chlazeným a rozmrozaným lososem obecným (Salmo salar):

- Čerstvý chlazený losos filet**
 - barva sytě oranžová
 - pevná konzistence
 - příjemná vůně „po melounu“
- Rozmrozaný losos filet**
 - barva světlejší, vybledlá
 - konzistence více blátěvlivá
 - vůně neutrální, není cítit „po melounu“

TRVALĚ NÍZKĚ VELKOBOHODNĚ CENY ČIŠTĚHO LOSOSA FILETU TRIM D

PRO BLIŽŠÍ INFORMACE O CENĚ NEBO PŘI NÁKUPU OHLÍDEJTE SI

Losos obecný
filet Trim D
1 kg
přibližně 1,2-1,5 kg
původ Norsko, chov, cena za 1 kg

JEMNÁ CHUŤ PRAŽMY

Jednou z nejoblíbenějších a nejdříve známých jedlých ryb je pražma. Už staří Řekové jí její maso oblíbili natolik, že rybu zasvětili Afrodítě, bohyni lásky.

FILETOVÁNÍ PRAŽMY

Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji.

PRAŽMA NA ŠPIŽU

PERFECTNÍ VÝVAR

Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji.

TRÁVA LIPSKÁ

Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji.

FILETOVÁNÍ A VYKOSTĚNÍ

Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji.

TRESČI FILET NA LUŽKU ZE ZELENINY

4 PORCE

- 1 kg tresky
- 1 kg zeleniny
- 1 kg zeleniny
- 1 kg zeleniny
- 1 kg zeleniny

Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji. Práží se v oleji.

vy & makro

VY & METRO

Co umíme a čím se lišíme

Pravidelně pořádáme akce „BIG FISH DAY“



vy & makro

Toto nás odlišuje!

Co umíme a čím se lišíme

BIG FISH DAY u zákazníků



Toto nás odlišuje!

Co umíme a čím se lišíme

Školení kuchařů a studentů



vy & makro

Toto nás odlišuje!

VY & METRO

Co podporujeme

PODPORUJEME LOKÁLNÍ PRODUCENTY

Fish Farm Bohemia

- průkopník uzavřeného recirkulačního systému (nejen pstruha) v ČR

Rybářství Kolář (Brno)

- patří do skupiny 3. největšího zemědělce v ČR
- český pstruh!

Esox štičí líheň (Tábor)

- pstruh, siven, lín, amur, štika, candát, kapr...

Co podporujeme

OMEGA-3 KAPR



<http://www.ceskatelevize.cz/ct24/domaci/109009-kapri-jsou-novou-zbrani-v-boji-proti-cholesterolu/>

**DOPLŇKOVÝ PRODEJ O VÁNOCÍCH NA
STORECH V PRAZE, Č. BUDĚJOVICÍCH A
ÚSTÍ NAD LABEM**

Děkuji za pozornost



makro

METRO

vy& makro

VY& METRO
