



# Kurzy z oblasti stravování a potravinářství



leden – srpen 2019



# Mzdová a personální speciálka pro rok 2019 včetně mzdového auditu

Včetně interní prověrky mzdového účetnictví.

20. – 24. 5. a 27. – 29. 5. 2019

12 seminářů, které lze absolvovat i samostatně.

Ucelený přehled o aktuální podobě pracovněprávních a mzdových předpisů, které je nezbytné znát při vedení mzdové agendy a provádění mzdového auditu v roce 2018.

Vhodné pro:

- ✓ mzdové účetní,
- ✓ auditory,
- ✓ HR manažery...

Možnost získat mezinárodní certifikát IES.



Termín	Název kurzu	Strana
24. 1. 2019	Systémy bezpečnosti obalů – požadavky standardů na výrobce obalů pro potravinářský průmysl	2
29. 1. 2019	Potravinářské podvody a falšování potravin	3
15. 2. 2019	Systém bezpečnosti obalů – požadavky BRC/loP Global Standard – Packaging	4
20. 2. 2019	Systém HACCP ve stravovacích provozech krok za krokem	5
22. 2. 2019	Označování potravin pro začínající	6
25. 2. 2019	Systémy pro zajištění bezpečnosti potravin v zemědělské prvovýrobě (Systémové řízení farmy) včetně modelového příkladu	7
11. 3. 2019	Aktuality pro výrobce potravin a obalů v roce 2019	8
19. 3. 2019	Odpady ve stravovacích provozech pro začínající a mírně pokročilé	9
20. 3. 2019	Systémy bezpečnosti potravin – jejich principy a požadavky	9
25. 3. 2019	Řízení alergenů ve stravovacích provozech	10
27. 3. 2019	Označování potravin pro pokročilé včetně praktických příkladů	11
1. 4. 2019	Systém bezpečnosti obalů – požadavky IFS PACsecure	12
12. 4. 2019	Označování potravin podle komoditních vyhlášek – masné výrobky	13
16. 4. 2019	Systém HACCP ve stravovacích provozech pro pokročilé	14
24. 4. 2019	Systémy bezpečnosti potravin pro pokročilé – standardy BRC, IFS	15
26. 4. 2019	Označování potravin podle komoditních vyhlášek – koloniální zboží	15
17. 5. 2019	Kontaminující látky v potravinách	16
22. 5. 2019	Auditor v potravinářství	17
27. 5. 2019	Systém HACCP v potravinářských provozech pro pokročilé	18
29. 5. 2019	Sanitace a ochranný systém proti výskytu škůdců pro výrobní a logistické firmy včetně praktických ukázek a řešení	18
3. 6. 2019	Sanitace a ochranný systém proti výskytu škůdců ve stravovacích provozovnách včetně praktických ukázek a řešení	19
25. 6. 2019	Označování potravin pro pokročilé včetně praktických příkladů	11
<b>Dále doporučujeme:</b>		
30. 1. 2019	Zaměstnávání cizinců na území ČR – komplexní představení problematiky s důrazem na změny v právní úpravě a jejich praktické dopady	20
31. 1. 2019	Změny v zahraničním obchodě se zbožím a službami pro rok 2019	21
7. 2. 2019	Novinky v legislativě BOZP od 1. 1. 2019	22
15. 2. 2019	Kalkulace a cenotvorba se zaměřením na výrobní společnosti	23
11. 3. 2019	Communication Skills – Telephone Conversations, Writing Email & Negotiating	25
3. – 4. 4. 2019	Trénink vyjednávání pro nákupčí	26
15. 4. 2019	Problematické situace v přeshraničním obchodě a službách včetně jejich promítnutí do účetnictví v roce 2019	26
28. 5. 2019	Kurz – elektronická evidence tržeb (EET)	27
17. 6. 2019	Communication Skills – Telephone Conversations, Writing Email & Negotiating	25
	Odborné kurzy – Angličtina, němčina	28

## Systémy bezpečnosti obalů – požadavky standardů na výrobce obalů pro potravinářský průmysl

Získejte informace o požadavcích standardů BRC/IoP Global Standard – Packaging, IFS PACsecure, ČSN EN 15593: Obaly – Management hygieny ve výrobě obalů pro potraviny a FSSC 22000.

### Termín

---

**24. 1. 2019;** 9:00–16:00

### Určeno

---

Seminář je určen zejména pro pracovníky společnosti vyrábějících obaly, které jsou určeny pro potravinářský průmysl. Dále je vhodný i pro pracovníky potravinářských firem, kteří realizují audity u dodavatelů obalů.

#### **Kurz je vhodný zejména pro:**

- manažery kvality,
- certifikační manažery,
- pracovníky oddělení kvality a vývojových oddělení,
- pracovníky zodpovědné za potravinářskou a obalovou legislativu,
- auditory dodavatelů, interní auditory.

### Přínos

---

Na semináři se dozvíte konkrétní požadavky jednotlivých standardů bezpečnosti obalů a o podmínkách pro úspěšnou certifikaci. Odnesete si přehledné informace, který standard je pro certifikaci vaší firmy nejvhodnější. Získáte praktické rady, jak se vyvarovat neshod při auditu. Získáte informace o legislativních požadavcích ČR a EU a o požadavcích výrobců potravin ve vztahu ke kontaktním materiálům s potravinami.

### Přednáší

---

#### **Dr. Ing. Leona Petrová**

(lektorka a konzultantka – oblast výroby potravin a obalových materiálů v kontaktu s potravinami, standardy bezpečnosti potravin, obalů a logistiky, potravinářská legislativa)

### Program

---

- úvodní informace o standardech,
- požadavky BRC/IoP Global Standard – Packaging,
- požadavky IFS PACsecure,
- požadavky ČSN EN 15593: Obaly – Management hygieny ve výrobě obalů pro potraviny,
- požadavky FSSC 22000,
- příklady častých dotazů a neshody při auditech certifikovaných společností,
- legislativní požadavky na výrobce obalů a obalových materiálů v kontaktu s potravinami,
- požadavky potravinářských výrobců na dodavatele obalů (Prohlášení o shodě).

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902920

**Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH**

# Účast se VYPLÁCÍ!

## Věrnostní sleva

Sleva pro naše stálé klienty  
ve výši 10 až 30%.

## Množstevní sleva

Sleva	Sleva je určena pro
5%	2 účastníky z jedné společnosti na jednom kurzu
10%	3 účastníky z jedné společnosti na jednom kurzu
15%	4 a více účastníků z jedné společnosti na jednom kurzu

## Sleva pro studenty

Studentům poskytujeme slevu ve  
výši 50% téměř na všechny kurzy  
(s výjimkou IT partnerských  
a on-line kurzů).

Stačí mít platný ISIC / ITIC průkaz!

## Klientské konto

S registrací získáte zvýhodněné  
ceny a budete vědět o všech  
novinkách.

Slevy nelze sčítat, vždy však  
máte nárok na tu nejvyšší!

Více se dočtete na  
[www.vox.cz/vse-o-nakup.html](http://www.vox.cz/vse-o-nakup.html).

## Potravinářské podvody a falšování potravin



### Termín

**29. 1. 2019; 9:00–14:00**

### Určeno

Seminář je určen zejména pro pracovníky firem, které se zabývají výrobou potravin. Dále je vhodný i pro pracovníky společnosti vyrábějících obaly, které jsou určeny pro potravinářský průmysl. Je vhodný zejména pro: manažery kvality, představitele vedení pro systémy kvality a bezpečnosti potravin, vedoucí a členy týmu HACCP, pracovníky oddělení kvality, vývojových oddělení a nákupu surovin a obalů, interní auditory.

### Přínos

Na semináři se dozvíte informace o historii i současnosti potravinářských podvodů týkajících se potravin a potravinářských obalů, které jsou ekonomicky motivované a představují riziko pro zdraví spotřebitele. Seznámíte se s legislativními požadavky ve vztahu k falšování potravin, klamání spotřebitele a připravovanými řešeními na evropské úrovni na téma dvojí kvalita potravin. Dále se seznámíte s požadavky standardů bezpečnosti potravin a obalů ve vztahu k potravinářským podvodům. Získáte praktické rady jak sestavit, zavést a udržovat plán zmírnění rizika potravinářských podvodů, včetně zásad posuzování zranitelnosti produktu a posuzování zranitelnosti dodavatele.

### Přednáší

#### Dr. Ing. Leona Petrová

(lektorka a konzultantka – oblast výroby potravin a obalových materiálů v kontaktu s potravinami, standardy bezpečnosti potravin, obalů a logistiky, potravinářská legislativa)

### Program

Historie a současnost potravinářských podvodů • legislativní rámec ve vztahu k falšování potravin a klamání spotřebitelů • požadavky standardů bezpečnosti potravin (BRC, IFS, FSSC 22000) • hlavní body přípravy, zavádění a udržování plánu zmírnění rizika potravinářských podvodů • příklady posouzení zranitelnosti, sestavení plánu zmírnění a jeho přezkoumání (pro potraviny a obalové materiály).

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902930

**Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH**

## System bezpečnosti obalů – požadavky BRC/IoP Global Standard – Packaging

Získejte informace o požadavcích standardu BRC/IoP Global Standard – Packaging na výrobce obalů a kontaktních materiálů s potravinami a dalšími citlivými materiály (např. kosmetika).

### Termín

15. 2. 2019; 9:00–14:00

### Určeno

Seminář je určen zejména pro pracovníky společnosti vyrábějících obaly, které jsou určené pro potravinářský průmysl. Dále je vhodný pro pracovníky potravinářských firem, kteří realizují audity u dodavatelů obalů.

#### Kurz je vhodný zejména pro:

- manažery kvality,
- certifikační manažery,
- pracovníky oddělení kvality a vývojových oddělení,
- pracovníky zodpovědné za potravinářskou a obalovou legislativu,
- auditory dodavatelů, interní auditory.

### Přínos

Na semináři se dozvíte konkrétní požadavky standardu BRC/IoP Global Standard – Packaging a o podmínkách pro úspěšnou certifikaci, resp. zlepšování již certifikovaného systému. Získáte praktické rady, jak se vyvarovat neshod při auditu.

Odnesete si informace o legislativních požadavcích ČR a EU a o požadavcích výrobců potravin ve vztahu ke kontaktním materiálům s potravinami.

### Přednáší

#### Dr. Ing. Leona Petrová

(lektorka a konzultantka – oblast výroby potravin a obalových materiálů v kontaktu s potravinami, standardy bezpečnosti potravin, obalů a logistiky, potravinářská legislativa)

### Program

- úvodní informace o standardu BRC/IoP Global Standard – Packaging, verze 5,
- definované oblasti možné certifikace (sklo, papír, kovy, plasty, dřevo a další materiál),
- specifické požadavky pro dvě kategorie obalů z hlediska rizikovosti (High risk, Low risk), rozhodovací strom,
- konkrétní požadavky standardu (6 kapitol),
- příklady častých dotazů a neshody při auditech certifikovaných společností,
- legislativní požadavky na výrobce obalů a obalových materiálů v kontaktu s potravinami,
- požadavky potravinářských výrobců na dodavatele obalů (Prohlášení o shodě).

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902940

Cena: 2 090 Kč bez DPH / 2 529 Kč vč. 21% DPH

# Systém HACCP ve stravovacích provozech krok za krokem

Seminář formou výkladu (přednášek),  
praktických příkladů a cvičení (řešení zadaných  
úkolů).

## Termín

20. 2. 2019; 9:00–14:00

## Určeno

Seminář je určen všem, kteří se chtějí o systému  
Hazard Analysis and Critical Control Points (dále jen  
HACCP) dozvědět více, zejména pracovníkům, kteří  
jsou za systém HACCP zodpovědní.

Seminář je primárně určen pro stravovací provozy  
(bude řešena oblast související s výrobou pokrmů).

## Přínos

Cílem semináře je seznámit vás s problematikou  
systému HACCP ve stravovacích provozech, dále  
s principy systému HACCP a s postupy zavádění  
systému v praxi. Bude vám vysvětlena problematika  
nebezpečí z potravin, dále základní pojmy  
a požadavky na systém HACCP.

Získáte informace a návod, jak vytvořit a zavést  
systém HACCP v praxi (ve vlastním provozu).

## Přednáší

**Ing. Lucie Janotová, Ph.D.** (lektorka a poradkyně)

## Program

- legislativní požadavky na systém HACCP,
- základní principy systému HACCP,
- postup zavádění systému HACCP,
- rozdíl mezi tzv. plným a zjednodušeným  
systémem HACCP,
- zavádění systémů založených na principech  
HACCP,
- ověřování systému HACCP.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902170

Cena: 1 990 Kč bez DPH / 2 408 Kč vč. 21% DPH



Školit se budete  
na adrese

**1. VOX a.s.,  
Senovážné  
nám. 978/23,  
Praha 1,**

pokud není uvedeno jinak.

Samozřejmostí  
je **občerstvení  
a podkladové  
materiály** pro  
každého účastníka.

Na konci semináře  
obdržíte **osvědčení  
o absolvování.**

## Označování potravin pro začínající

Komentáře k základním požadavkům označování potravin a praktické příklady jejich správné aplikace.

Maximálně 20 osob ve skupině.

### Termín

22. 2. 2019; 9:00–16:00

### Určeno

Pro pracovníky firem zabývajících se obchodem s potravinami či jejich výrobou. Kurz je vhodný pro ty, kteří budou připravovat označení potravin, zejména:

- asistenti oddělení kvality,
- referenti dovozu potravin,
- pracovníci marketingu,
- překladatelé,
- správci e-shopů atd.

Seminář se nezabývá označováním vína.

### Přínos

Cílem kurzu je získání základních informací nutných pro úspěšnou přípravu označení potravin. Seznámíte se se základní potravinářskou legislativou, jejími požadavky a získáte přehled o zdrojích potřebných informací.

Budou vám vysvětleny základní pojmy, princip označování potravin a specifické požadavky vybraných skupin potravin (podle požadavků účastníků školení). Očekávat můžete praktické příklady aplikace jednotlivých požadavků s ohledem na výklad dozorových orgánů a případové studie nejčastějších chyb na obalech.

### Přednáší

**Ing. Jan Maryška**

(odborník a publicista v oblasti potravinářství)

### Program

Funkce a význam označení potravin • úvod do související legislativy • základní povinné údaje dle nařízení EU č. 1169/2011 – komentář a praktické příklady • komoditní vyhlášky (zaměřeno podle požadavků účastníků školení) • výživové údaje • speciální označování potravin živočišného původu • dozor nad označováním potravin, přestupky, sankce.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902010

**Cena: 2 290 Kč bez DPH / 2 771 Kč vč. 21% DPH**

# Jsme držiteli značky kvality **CZECH MADE**



Tato značka poskytuje spotřebiteli jednoduchý návod, jak vybrat s minimálním rizikem kvalitní výrobek nebo službu.

Logo této značky je garancí kvality. Kvalita každého výrobku i služby je vždy podrobena zkoumáním nezávislé akreditované zkušebny. Značka **CZECH MADE** byla v roce 2002 jako jedna z prvních přijata do vládní ČR garantovaného Programu Česká kvalita. Značka má v České republice již dlouholetou tradici. V roce 1995 rozšířila svou působnost i na oblast služeb.

**Jedná se o značku komplexní, kdy na rozdíl od certifikace systémů kvality se zaměřuje i na spokojenost zákazníka.**



# Systémy pro zajištění bezpečnosti potravin v zemědělské prvovýrobě (Systémové řízení farmy) včetně modelového příkladu

Za bezpečnou potravinu, bezpečnou práci a zdravé životní prostředí.  
Seminář doplněn o praktické ukázky/modelové příklady.

## Termín

**25. 2. 2019;** 9:00–14:30

## Určeno

Seminář je určen zejména producentům (zemědělské prvovýrobce), zpracovatelům zemědělské produkce a obchodníkům, pokud již mají základní znalosti dané problematiky.

## Přínos

Na semináři získáte přehled o zemědělských systémech, dozvíte se, proč je zavádět do praxe. Odnesete si informace o jejich přínosu v konkrétních oblastech, o jejich praktickém využití a dopadech na pracovněprávní vztahy včetně zajištění bezpečnosti práce a vztahu k životnímu prostředí.

## Přednáší

### Ing. Jan Hrubý

(odborný poradce se zaměřením na poskytování poradenských a konzultačních služeb v oblasti zemědělství a životního prostředí, zejména auditor a konzultant systému GLOBALG.A.P.)

## Program

- seznámení se certifikovanými systémy pro zemědělské prvovýrobce – zejména systém GLOBALG.A.P.,
- všeobecné požadavky,
- rozsah systému,
- obory činnosti (moduly),
- dokumentace,
- vztah s národní legislativou a legislativou EU,
- modelové příklady,
- přínos systému GLOBALG.A.P.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902300

**Cena: 1 990 Kč bez DPH / 2 408 Kč vč. 21% DPH**

## Aktuality pro výrobce potravin a obalů v roce 2019

Získejte aktuální informace o platné legislativě pro výrobce potravin a obalových materiálů určených pro kontakt s potravinami.

Seznamte se s novinkami v legislativě, které jsou připravovány.

Informujte se o pravidlech pro potraviny nového typu.

### Termín

**11. 3. 2019;** 9:00–16:00

### Určeno

Seminář je určen zejména pro pracovníky firem, které se zabývají výrobou potravin a obalových materiálů určených pro kontakt s potravinami.

#### **Kurz je vhodný zejména pro:**

- manažery kvality,
- certifikační manažery,
- pracovníky oddělení kvality a vývojových oddělení,
- technology,
- pracovníky zodpovědné za potravinářskou a obalovou legislativu.

### Přínos

Na semináři se dozvíte informace o platné evropské a české legislativě pro výrobce potravin a výrobce potravinářských obalů a o novinkách, které jsou na úrovni EK diskutovány.

Seznámíte se s dostupnými zdroji informací o aktuální a připravované legislativě.

Odnesete si přehled vybraných předpisů a novelizací EU a ČR. Získáte informace o vztahu standardů bezpečnosti potravin a obalů k legislativním požadavkům EU a ČR.

### Přednáší

#### **Dr. Ing. Leona Petrová**

(lektorka a konzultantka – oblast výroby potravin a obalových materiálů v kontaktu s potravinami, standardy bezpečnosti potravin, obalů a logistiky, potravinářská legislativa)

### Program

- zdroje informací o evropské a české legislativě pro výrobce potravin a výrobce obalů určených pro styk s potravinami,
- systém rychlého varování (RASFF),
- legislativa ČR a EU pro výrobce potravin a obalových materiálů – vybrané předpisy,
- připravované novely a diskutovaná témata na úrovni EU,
- potraviny nového typu (nové potraviny) – dle nařízení (EU), 2015/2283 s účinností od 1. 1. 2018 a prováděcí nařízení,
- standardy bezpečnosti potravin a obalů (HACCP, BRC, IFS, FSSC 22000) a jejich vztah k legislativním požadavkům EU a ČR.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902950

**Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH**

## Odpady ve stravovacích provozech pro začínající a mírně pokročilé

Seminář formou výkladu (přednášek)  
a praktických příkladů.

### Termín

19. 3. 2019; 9:00–14:00

### Určeno

Seminář je určen všem, kteří se chtějí o problematice odpadů ve stravovacích provozech dozvědět více, zejména pracovníkům, kteří jsou za tuto oblast zodpovědní. Seminář je primárně určen pro stravovací provozy (bude řešena problematika stravovacích provozů).

### Přínos

Cílem je seznámit vás s problematikou odpadů ve stravovacích provozech a se základními povinnostmi původců odpadů.

Budou vysvětleny základní pojmy. Seminář vám přinese odpovědi na otázky, co se má udělat s odpadem před jeho vyhozením, jak správně likvidovat zbytky jídel, zda je možné používat drtič odpadu, a mnoho dalších informací.

### Přednáší

Ing. Lucie Janotová, Ph.D. (lektorka a poradkyně)

### Program

- přehled potřebné legislativy,
- základní pojmy a definice,
- legislativní požadavky (povinnosti při nakládání s odpady),
- povinnosti původce odpadů,
- hygienické požadavky,
- praktické nakládání s odpady ve stravovacích provozech.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902180

Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH

## Systémy bezpečnosti potravin – jejich principy a požadavky

Stručné představení novinek nových verzí  
standardů IFS a BRC.  
Legislativní požadavky a trendy v oblasti  
bezpečnosti potravin.  
Seminář formou výkladu a praktických příkladů.

### Termín

20. 3. 2019; 9:00–16:00

### Určeno

Seminář je určen jak pro pracovníky společností, které zvažují zavedení a certifikaci systému bezpečnosti potravin, tak pro pracovníky společností, které mají systém podle některé z norem již zaveden. Zejména pak pro pracovníky zodpovědné za kvalitu a hygienu, pro vedoucí a členy týmu HACCP, pro interní auditory.

### Přínos

Cílem semináře je seznámit vás s principem a požadavky systémů bezpečnosti potravin (systém HACCP, standardy BRC, IFS, FSSC 22000). Získáte informace, které vám umožní orientovat se v požadavcích systémů. Budou probráný postupy udržování efektivního systému bezpečnosti potravin, aktuální přístupy k požadavkům standardů IFS a BRC, budou stručně shrnuty novinky, které přináší **nová verze standardu IFS a BRC**.

### Přednáší

Ing. Lucie Janotová, Ph.D. (lektorka a poradkyně)

### Program

- cíle a význam systémů bezpečnosti potravin,
- dělení systémů, pojmy v rámci systémů,
- základní požadavky systémů bezpečnosti potravin se zaměřením na BRC, IFS (odpovědnost vrcholového vedení, systém řízení bezpečnosti a kvality, řízení zdrojů, výrobní proces, měření, analýzy, zlepšování, obrana potravin),
- stručný přehled novinek standardů IFS a BRC.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902190

Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH

## Řízení alergenů ve stravovacích provozech

### Termín

**25. 3. 2019;** 9:00–14:00

### Určeno

Seminář je určen všem, kteří se chtějí o problematice alergenů ve stravovacích provozech dozvědět více.

Seminář je primárně určen pro stravovací provozy (bude řešena problematika stravovacích provozů).

### Přínos

Cílem semináře je seznámit vás s problematikou alergenů ve stravovacích provozech.

Budou vysvětleny základní pojmy. Seminář přináší odpovědi na otázky, jak správně informovat o alergenech, na co si dát pozor při přípravě pokrmů a jaká preventivní opatření je možné zavést, aby nedocházelo ke kontaminaci alergenů.

Získáte přehled o tom, na co si dát pozor a čemu v praxi věnovat pozornost.

### Přednáší

**Ing. Lucie Janotová, Ph.D.** (lektorka a poradkyně)

### Program

- základní pojmy,
- legislativa, legislativní požadavky,
- poskytování informací o alergenech (možnosti, specifika),
- zdroje informací pro sledování alergenů,
- alergenů v technologii výroby / při přípravě pokrmů (na co si dát pozor),
- možná preventivní opatření.

Kód: 1902200

**Cena: 2 090 Kč bez DPH / 2 529 Kč vč. 21% DPH**



# Dárkový poukaz – ideální dárek

Obdarujte své zaměstnance,  
kolegy, obchodní partnery  
či blízké.

Kupte jim dárkový poukaz  
na kurz, webinář nebo publikaci  
1. VOX a.s.

Objednejte si jednoduše  
na našich webových stránkách:  
[http://www.vox.cz/vse-o-nakupu/  
darkove-poukazy.html](http://www.vox.cz/vse-o-nakupu/darkove-poukazy.html).

Platnost poukazu je vždy  
1 kalendářní rok od data  
jeho vystavení.

# Označování potravin pro pokročilé včetně praktických příkladů

Komentáře k základním požadavkům označování potravin a praktické příklady jejich správné aplikace.

Maximálně 20 osob ve skupině.

## Termín

**27. 3. 2019;** 9:00–16:00

## Určeno

Pro pracovníky firem zabývajících se obchodem s potravinami či jejich výrobou, kteří již mají zkušenosti s označováním potravin, konkrétně pro:

- manažery kvality,
- asistenty oddělení kvality,
- referenty dovozu potravin,
- produktové manažery,
- pracovníky marketingu,
- překladatele,
- správce e-shopů ad.

*Školení se nezabývá označováním vína.*

## Přínos

Cílem kurzu je rozšíření informací o problematice označování potravin a seznámení s přístupem kontrolních orgánů k některým aspektům označování. Na kurzu se seznámíte s relevantní legislativou a jejími případnými změnami, s hlavními zákonnými požadavky označování potravin a s praktickými příklady aplikace jednotlivých požadavků.

Dozvíte se vše o omezení pro marketingové texty, o pravidlech uvádění výživových údajů a možnosti jejich výpočtu.

Očekávat můžete případové studie s vytknutím nejčastějších chyb při označování potravin a budete informováni o zdrojích informací pro tvorbu etiket.

## Přednáší

**Ing. Jan Maryška**

(odborník a publicista v oblasti potravinářství)

## Program

- shrnutí základních potravinářských předpisů,
- základní povinné údaje dle nařízení EU č. 1169/2011 – komentář a praktické příklady,
- výživové údaje,
- výživová a zdravotní tvrzení,
- marketingová sdělení na obalech potravin,
- speciální označování BIO potravin,
- speciální označování potravin živočišného původu.

Dotazy a diskuze.

## Další termíny

**25. 6. 2019**

Kód: 1902050

Kód: 1902020

**Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH**

## System bezpečnosti obalů – požadavky IFS PACsecure

Získejte informace o požadavcích standardu IFS PACsecure na výrobce obalů a kontaktních materiálu s potravinami a dalšími citlivými materiály (např. kosmetika).

### Termín

1. 4. 2019; 9:00–14:00

### Určeno

Seminář je určen zejména pro pracovníky společností vyrábějících obaly, které jsou určeny pro potravinářský průmysl. Dále je vhodný i pro pracovníky potravinářských firem, kteří realizují audity u dodavatelů obalů.

#### Kurz je vhodný zejména pro:

- manažery kvality,
- certifikační manažery,
- pracovníky oddělení kvality a vývojových oddělení,
- pracovníky zodpovědné za potravinářskou a obalovou legislativu,
- auditory dodavatelů, interní auditory.

### Přínos

Na semináři se dozvíte konkrétní požadavky standardu IFS PACsecure a o podmínkách pro úspěšnou certifikaci, resp. zlepšování již certifikovaného systému.

Získáte praktické rady, jak se vyvarovat neshod při auditu.

Odnesete si informace o legislativních požadavcích ČR a EU a o požadavcích výrobců potravin ve vztahu ke kontaktním materiálům s potravinami.

### Přednáší

#### Dr. Ing. Leona Petrová

(lektorka a konzultantka – oblast výroby potravin a obalových materiálů v kontaktu s potravinami, standardy bezpečnosti potravin, obalů a logistiky, potravinářská legislativa)

### Program

- úvodní informace o standardu IFS PACsecure, verze 1.1,
- definované oblasti možné certifikace (flexibilní plasty, pevné plasty, papír, sklo, kov a ostatní obalové materiály – např. dřevo, juta, banánové listy, korek),
- konkrétní požadavky standardu (6 kapitol),
- příklady častých dotazů a neshody při auditech certifikovaných společností,
- legislativní požadavky na výrobce obalů a obalových materiálů v kontaktu s potravinami,
- požadavky potravinářských výrobců na dodavatele obalů (Prohlášení o shodě).

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902960

Cena: 2 090 Kč bez DPH / 2 529 Kč vč. 21% DPH

# Označování potravin podle komoditních vyhlášek – masné výrobky

Váháte se správností obalů masných výrobků a masa?

Jak správně označit to, co prodáváte?

Přednáška včetně praktických příkladů.

## Termín

12. 4. 2019; 9:00–13:00

## Určeno

Seminář je určen zejména pracovníkům oddělení kvality, pracovníkům marketingu a administrativy odpovědným za tvorbu etiket a provozovatelům e-shopů, kteří s touto agendou začínají nebo potřebují prohloubit znalost komoditní vyhlášky.

## Přínos

Cílem tohoto kurzu je naučit vás jak značit vámi prodávané komodity.

## Přednáší

**Ing. Jan Maryška**

(odborník a publicista v oblasti potravinářství)

## Program

- relevantní legislativa k dané komoditě,
- specifické požadavky označování balených a nebalených masných výrobků a masa,
- definice používané u daných komodit,
- praktické příklady aplikace,
- nejčastější problémy a klamání v odvětví masných výrobků.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902030

Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH

# Pronájem prostor v centru Prahy

Senovážné nám. 978/23,  
Praha 1

Nabízíme zrekonstruované, útulné moderní učebny, které představují veškerý komfort potřebný pro vzdělávací akci, velkou poradu či malou konferenci.



Objednat prostory a techniku  
můžete na e-mailu:

[realizace@vox-kurzy.cz](mailto:realizace@vox-kurzy.cz)



# KATALOG DO SCHRÁNKY

Máte-li zájem o zasílání tištěného VOX katalogu do vašich schránek, neváhejte nás kontaktovat.

VOX katalogy s aktuální nabídkou naleznete také na

[www.vox.cz/ke-stazeni.html](http://www.vox.cz/ke-stazeni.html).



# INZERCE VE VOX KATALOGU

VOX katalog vychází 2× ročně. Podmínky inzerce včetně ceny vám rádi sdělíme na tel.

777 741 777

nebo adrese

[vox@vox-kurzy.cz](mailto:vox@vox-kurzy.cz)

## Systém HACCP ve stravovacích provozech pro pokročilé

Ověřte si, zda máte systém kritických bodů zaveden správně, zda je aktuální.  
Seminář formou výkladu, praktických příkladů a cvičení (řešení zadaných úkolů).

### Termín

16. 4. 2019; 9:00–14:00

### Určeno

Seminář je určen pro pracovníky, kteří jsou za systém Hazard Analysis and Critical Control Points (dále jen HACCP) zodpovědní, zejména pak vedoucím pracovníkům, interním auditorům, nebo pracovníkům provádějícím ověřování systému.

Účast doporučujeme primárně zástupcům stravovacích provozů (bude řešena oblast související s výrobou pokrmů).

### Přínos

Cílem je prohloubit znalosti problematiky systému HACCP ve stravovacích provozech, co se musí a nemusí.

Na semináři budou vysvětleny nejčastější chyby při zavádění a udržování systému HACCP. Získáte informace, jak do systému zapracovat problematiku potravinových alergenů a dalších specifík stravovacího provozu.

Dozvíte se informace a praktické návody, jak provést aktualizaci, příp. zjednodušení, systému HACCP v praxi (ve vlastním provozu).

### Přednáší

**Ing. Lucie Janotová, Ph.D.** (lektorka a poradkyně)

### Program

- souhrn základních principů systému HACCP (praktické využití),
- shrnutí postupu zavádění systému HACCP,
- nebezpečí z potravin (zdroje a příčiny, kontaminace a prevence),
- možnosti zjednodušení systému,
- ověřování systému (zásady sebehodnocení, ověřování třetí nezávislou stranou),
- zacházení s potenciálně nebezpečnými potravinami (pokrmly).

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902210

**Cena: 1 990 Kč bez DPH / 2 408 Kč vč. 21% DPH**



## Systémy bezpečnosti potravin pro pokročilé – standardy BRC, IFS

Představení novinek nových verzí standardů IFS a BRC. Aktuální přístupy k požadavkům standardů BRC, IFS. Zkušenosti z auditů. Seminář formou výkladu (demonstrativní a problémový výklad), praktických příkladů a cvičení.

### Termín

**24. 4. 2019; 9:00–16:00**

### Určeno

Seminář je určen pro pracovníky společností se zavedeným systémem bezpečnosti potravin podle některé z norem. Zejména pak pro pracovníky zodpovědné za kvalitu, hygienu a vývoj, pro vedoucí a členy týmu HACCP nebo krizového týmu a pro interní auditory.

### Přínos

Cílem semináře je prohloubit vaše znalosti v oblasti systémů bezpečnosti potravin (především standardů BRC, IFS).

Budou probráný novinky, aktuální přístupy a nejčastější chyby při plnění požadavků standardů BRC a IFS.

### Přednáší

**Ing. Lucie Janotová, Ph.D.** (lektorka a poradkyně)

### Program

- úvod do systémů,
- základní požadavky standardů BRC a IFS, včetně novinek (odpovědnost vrcholového vedení, systém řízení bezpečnosti a kvality, řízení zdrojů, výrobní proces, měření, analýzy, zlepšování, obrana potravin, externí inspekce),
- hlavní změny standardu BRC verze 8 a IFS verze 6.1 (nové a změněné požadavky).

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902220

**Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH**

## Označování potravin podle komoditních vyhlášek – koloniální zboží

Každý druh potraviny má své vlastní značení. Jak správně označit to, co prodáváte? Přednáška včetně praktických příkladů. Maximálně 12 osob ve skupině.

### Termín

**26. 4. 2019; 9:00–13:00**

### Určeno

Seminář je určen zejména pracovníkům oddělení kvality, pracovníkům marketingu a administrativy odpovědným za tvorbu etiket a provozovatelům e-shopů, kteří s touto agendou začínají nebo potřebují prohloubit znalost komoditní vyhlášky.

### Přínos

Cílem tohoto kurzu je naučit vás jak značit vámi prodávané komodity. *Školení se nezabývá označením vína.*

### Přednáší

**Ing. Jan Maryška**

(odborník a publicista v oblasti potravinářství)

### Program

- relevantní legislativa k dané komoditě,
- specifické požadavky označování cukrovinek, trvanlivých výrobků z ovoce a zeleniny, nápojů a biopotravin,
- definice používané u daných komodit,
- praktické příklady aplikace,
- nejčastější problémy a klamavé označení v dané oblasti.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902040

**Cena: 1 990 Kč bez DPH / 2 408 Kč vč. 21% DPH**

## Kontaminující látky v potravinách

Získejte informace o stávající legislativě a o kontaminantech, které jsou aktuálně diskutované v Evropské komisi.

Akrylamid, kyselina eruková, mykotoxiny, námelové a pyrrolizidinové alkaloidy, furan a další.

### Termín

17. 5. 2019; 9:00–16:00

### Určeno

Seminář je určen zejména pro pracovníky firem, které se zabývají výrobou potravin.

#### Kurz je vhodný zejména pro:

- manažery kvality,
- pracovníky oddělení kvality a vývojových oddělení,
- technology,
- pracovníky zodpovědné za potravinářskou legislativu,
- pracovníky zodpovědné za HACCP.

### Přínos

Na semináři se dozvíte o kontaminujících látkách v potravinách (vyskytujících se přirozeně nebo vznikajících při pěstování a zpracování potravinových surovin nebo při technologickém zpracování), které jsou aktuálně diskutované v Evropské komisi. Seznámíte se s přehledem kontaminantů, kterých se již týká legislativní omezení (maximální limity) nebo jsou limity v návrhu, popř. probíhá monitoring.

Získáte informace o aktuálním stavu EU legislativy ve vztahu ke kontaminujícím látkám, o návrzích nových limitů, o příručkách s pokyny pro výrobce potravin s návrhy o vhodných opatřeních pro řízení rizik.

### Přednáší

#### Dr. Ing. Leona Petrová

(lektorka a konzultantka – oblast výroby potravin a obalových materiálů v kontaktu s potravinami, standardy bezpečnosti potravin, obalů a logistiky, potravinářská legislativa)

### Program

- nařízení a doporučení komise (ES) ve vztahu ke kontaminujícím látkám (např. Nařízení Komise (ES) č. 1881/2006, v platném znění),
- monitoring cizorodých látek – výsledky monitorování v ČR na základě doporučení Evropské komise,
- hlášení ze systému rychlého varování (RASFF),
- přehled aktuálně diskutovaných kontaminantů (akrylamid, kyselina eruková, mykotoxiny, námelové a pyrrolizidinové alkaloidy, furan, perchlorát, těžké kovy v mořských řasách, atd.),
- navrhované limity a monitoring pro kontaminující látky v jednotlivých druzích potravin,
- příručka k nařízení Komise (EU) 2017/2158, kterým se stanoví zmírňující opatření a porovnávací hodnoty pro snížení přítomnosti akrylamidu v potravinách, která má za cíl poskytnout provozovatelům potravinářských podniků i dozorovým orgánům podrobnější informace k aplikaci tohoto nařízení.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902970

Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH

# Auditor v potravinářství

**Jak správně realizovat především interní audity. Co udělat, aby audit neselhal a byl přínosem. Seminář formou výkladu, praktických příkladů a cvičení (řešení zadaných úkolů).**

## Termín

**22. 5. 2019; 9:00–16:00**

## Určeno

Seminář je určen pro interní auditory i pracovníky, kteří budou do realizace auditů teprve zapojeni. Seminář je rovněž vhodný pro pracovníky oddělení kvality a nákupu v potravinářství. Seminář je vhodný pro pracovníky potravinářských firem i stravovacích provozů.

Po absolvování semináře nelze provádět certifikační audity. Obsahem semináře není konkrétní výklad požadavků standardů bezpečnosti potravin.

## Přínos

Cílem je vyškolit interní auditory pro provádění auditů v oblasti bezpečnosti potravin, i pracovníky, kteří budou do realizace auditů teprve zapojeni.

Po absolvování semináře budete připraveni provádět interní audity, audity u vašich dodavatelů. Získáte informace, jak efektivně ověřovat kvalitu a bezpečnost potravin a celkově zvládnout jednotlivé fáze auditu.

Součástí semináře jsou požadavky na provádění auditů obecně, požadavky na auditory (dle ISO 19011) a jejich znalosti.

Je řešen procesní přístup se zaměřením se na problematiku (specifika) potravinářských provozů, schopnost celkově zvládnout celý audit, resp. jednotlivé jeho fáze.

## Přednáší

**Ing. Lucie Janotová, Ph.D.** (lektorka a poradkyně)

## Program

- normy pro auditování, legislativa, terminologie,
- proč auditovat (význam, cíle a charakteristika auditu),
- požadavky a zásady auditování (nezávislý auditor, psychologie auditu a další),
- příprava na audit, postup při auditu, dokumentace auditu,
- zkušenosti z auditů (nejčastější nedostatky),
- lidský faktor (komunikace).

Dotazy a diskuze.

Kód: 1902230

**Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH**

## Systém HACCP v potravinářských provozech pro pokročilé

Orientace v požadavcích na bezpečnost potravin, v problematice systému HACCP.

### Termín

**27. 5. 2019;** 9:00–16:00

### Určeno

Seminář je určen pro pracovníky, kteří jsou zodpovědní za bezpečnost potravin. Zejména pak pro vedoucí pracovníky, stávající i nové členy týmu HACCP.

### Přínos

Cílem semináře je prohloubit vaše znalosti v požadavcích na zajišťování bezpečnosti potravin, v problematice systému HACCP.

Budou probány jednotlivé principy systému HACCP, postupy udržování efektivního systému.

Získáte informace z oblasti mikrobiologie a informace o nejčastějších chybách při udržování systému HACCP.

### Přednáší

**Ing. Lucie Janotová, Ph.D.** (lektorka a poradkyně)

### Program

- přehled potravinářské legislativy,
- mikrobiologie potravin,
- nebezpečí z potravin,
- souhrn základních principů systému HACCP (praktické využití),
- struktura systému HACCP (postup zavádění),
- ověřování systému,
- zacházení s potenciálně nebezpečnými potravinami.

Kód: 1902240

**Cena: 2 190 Kč bez DPH / 2 650 Kč vč. 21% DPH**

## Sanitace a ochranný systém proti výskytu škůdců pro výrobní a logistické firmy včetně praktických ukázek a řešení

### Termín

**29. 5. 2019;** 9:00–14:30

### Určeno

Seminář je určen vedoucím a manažerům, kvalitářům, vedoucím směn menších a středně velkých firem a logistických společností.

### Přínos

Seminář vás seznámí se správnými postupy při sanitaci a s principy systému DDD (dezinfekce, dezinfekce, deratizace) ve výrobních a logistických firmách. Odnese si informace o volbě přípravků a pomůcek k dezinfekci, o správné hygieně rukou, o vazně na HACCP i o metodách vlastní kontroly bez laboratoře.

Problematika boje proti škůdcům bude předvedena i názorně a na příkladech z praxe.

### Přednáší

**Mgr. Jan Strejček** (hygienický konzultant, auditor)

### Program

- získání informací o rizicích spojených s nevhodnou sanitací a systémem DDD ve výrobních a logistických firmách,
- správná hygiena rukou,
- volba vhodných přípravků pro čištění a pomůcek,
- volba vhodných pomůcek pro sanitaci,
- integrovaný boj proti škůdcům,
- praktické ukázky a řešení se zaměřením na výrobní a logistické firmy,
- diskuze.

Kód: 1902320

**Cena: 2 090 Kč bez DPH / 2 529 Kč vč. 21% DPH**

# Sanitace a ochranný systém proti výskytu škůdců ve stravovacích provozovnách včetně praktických ukázek a řešení

## Termín

**3. 6. 2019;** 9:00–14:30

## Určeno

Seminář je určen pracovníkům, vedoucím a manažerům stravovacích provozoven (restaurace, závodní stravování, školní jídelny apod.).

## Přínos

Seminář vás seznámí se správnými postupy při sanitaci a s principy systému DDD (dezinfekce, dezinfekce, deratizace) ve stravovacích provozech. Odnesete si informace o volbě přípravků a pomůcek k dezinfekci, o správné hygieně rukou, o vazbě na HACCP i o metodách vlastní kontroly bez laboratoře. Problematika boje proti škůdcům bude předvedena i na názorné a na příkladech z praxe.

## Přednáší

**Mgr. Jan Strejček** (hygienický konzultant, auditor)

## Program

- získání informací o rizicích spojených s nevhodnou sanitací a systémem DDD ve stravovacích provozovnách,
- správná hygiena rukou,
- volba vhodných přípravků pro čištění a pomůcek,
- volba vhodných pomůcek pro sanitaci,
- integrovaný boj proti škůdcům,
- praktické ukázky a řešení pro stravovací provozovny,
- diskuze.

Kód: 1902310

**Cena: 2 090 Kč bez DPH / 2 529 Kč vč. 21% DPH**



# Firemní vzdělávání

- ◆ Potřebujete co nejefektivněji proškolit větší skupinu zaměstnanců?
- ◆ Nenašli jste v nabídce otevřených kurzů to, co jste hledali?
- ◆ Vyžadujete specifický přístup (interní data, specializace, čas, místo, téma...)?
- ◆ Získali jste dotace na podporu vzdělávání zaměstnanců?

Obrat'te se  
s důvěrou  
na nás.

[zakazky@vox-kurzy.cz](mailto:zakazky@vox-kurzy.cz)  
226 539 683

## Zaměstnávání cizinců na území ČR – komplexní představení problematiky s důrazem na změny v právní úpravě a jejich praktické dopady

### Termín

**30. 1. 2019;** 9:00–14:00

### Přínos

Po absolvování semináře budete znát systematickou právní úpravu zaměstnávání a pobytů občanů třetích zemí a občanů EU/EHP/Švýcarska na území ČR/Schengenu. Budou vám komplexně představeny aktuální změny v procesu získávání pracovních povolení a pobytových titulů pro Českou republiku v kontextu novelizovaného zákona o pobytu cizinců s důrazem zejména na zaměstnaneckou kartu a kartu vnitropodnikově převáděného zaměstnance. Budou představeny i nové typy víz např. pro sezonní zaměstnance. Seznámíte se i s možnostmi pro investory/podnikatele a statutární zástupce.

Výklad bude vždy doprovázen případovými studii s detailním chronologickým popisem řízení o vydání pobytových titulů zejména za účelem zaměstnání, včetně popisu řízení o vydání pracovního povolení (na bázi vyslání + nestandardní případy).

Prostor dostane také problematika pobytu rodinných příslušníků občanů EU a občanů třetích zemí a jejich zaměstnávání na území ČR. Představeny budou rovněž pobytové tituly udělované ve zvláštních případech – tj. modrá karta/zrychlená procedura pro vnitropodnikově převáděné zaměstnance/zácvik, či na otázky související se zajišťováním vyššího ověření tzv. apostil/superlegalizace.

### Přednáší

#### **JUDr. Daniela Murad**

(právníčka, konzultantka, PricewaterhouseCoopers ČR, s. r. o., imigrační oddělení, Global Visa Solutions)

#### **Ing. Jana Zelová**

(PricewaterhouseCoopers ČR, s. r. o., imigrační oddělení, Global Visa Solutions, manažerka)

### Program

- pobyt občanů EU/EHP/Švýcarska a jejich rodinných příslušníků na území České republiky a Schengenu,
- pobyt občanů třetích států na území České republiky a Schengenu,
- proces získávání povolení potřebných k zaměstnávání cizinců na území České republiky, (zaměstnanecká/modrá karta, karta vnitropodnikově převáděného zaměstnance),
- speciální programy fast track, zácvik, projekt a režim Ukrajina, welcome package, a další vládní programy,
- povinnosti zaměstnavatele a cizince,
- připravované legislativní změny v oblasti zaměstnávání cizinců na území České republiky.

### Ostatní problematika:

- změna zaměstnavatele,
- zaměstnávání cizinců na území ČR s vízy vystavenými jinými schengenskými státy,
- problematika apostil/superlegalizace a nostrifikace,
- postihy za nelegální zaměstnávání cizinců.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1900340

**Cena: 2 390 Kč bez DPH / 2 892 Kč vč. 21% DPH**



# On-line kurzy

„Vstříc novému trendu ve vzdělávání“

- ✓ **nezávislost na místě**
- ✓ **efektivní využití času**

Webináře  
Záznamy  
Předplatné

Napište nám na  
[webinare@vox-kurzy.cz](mailto:webinare@vox-kurzy.cz),  
nebo zavolejte na  
**226 539 670.**

## Změny v zahraničním obchodě se zbožím a službami pro rok 2019

### Termín

**31. 1. 2019; 9:00–14:00**

### Přínos

Na semináři získáte přehled o pravidlech provádění zahraničního obchodu z pohledu uplatňování DPH, vykazování INTRASTATu a provádění celních předpisů v roce 2019.

V rámci výkladu budou prezentována témata, která v roce 2018/2019 doznala nebo dozná změn. V ostatních oblastech bude výklad zaměřen na zajímavé nebo problematické aspekty dané problematiky.

### Přednáší

**Marek Reinoha**

(poradce v oblasti unijního obchodu a cel)

### Program

- změny v uplatňování DPH,
- změny v pravidlech vykazování údajů pro INTRASTAT,
- změny v celních předpisech,
- změny v celním sazebníku,
- rekapitulace nejvíce problematických aspektů uplatňování DPH a celních předpisů při provádění zahraničního obchodu (dovoz, vývoz apod.).

Diskuze a odpovědi na dotazy účastníků.

Kód: 1900160

**Cena: 2 290 Kč bez DPH / 2 771 Kč vč. 21% DPH**

## Novinky v legislativě BOZP od 1. 1. 2019

### Termín

---

**7. 2. 2019;** 9:00–14:00

### Přínos

---

Lektor poskytne odborný výklad k hlavním legislativním požadavkům platným pro oblast BOZP, včetně změn v právních předpisech s účinností od 1. 1. 2019.

Zdůrazněna budou úskalí a nejčastější chyby při plnění legislativních požadavků. Ve spolupráci s účastníky bude lektor navrhovat doporučení správné praxe, včetně prezentace vzorových formulářů a dokumentů.

Účelem semináře je pomoci vám v dalším zlepšování BOZP a přesnějším a důslednějším naplňování požadavků stanovených právními předpisy.

### Přednáší

---

#### **Bc. Zdeněk Šenk**

(auditor, certifikovaný specialista BOZP, autor publikací)

### Program

---

- úvod do problematiky BOZP – definice pojmů, všeobecné požadavky,
- právní a ostatní předpisy – stručná charakteristika cca 20 neopomenutelných právních předpisů platných pro oblast BOZP,
- odpovědnosti, povinnosti a pravomoci – jak v organizaci rozdělit úlohy s problematikou BOZP, jakou roli má zaměstnavatel a jakou roli musí plnit OZO BOZP, kdo je vedoucí zaměstnanec a jaké má úlohy ve vztahu k zaměstnancům z pohledu BOZP, v jaké roli je zaměstnanec,
- odborná způsobilost, výcvik, komunikace a dokumentace – co mohu nebo musím u zaměstnanců při nástupu a případně i následně zjišťovat, co, jak, kdy a kým školit, jaká jsou hlavní úskalí školení zaměstnanců (délka a obsah školení, e-learning a školení BOZP), spoluúčast a komunikace o BOZP, způsoby řízení dokumentů BOZP,
- incidenty, pracovní úrazy a nápravná opatření – vyšetřování incidentů a pracovních úrazů, skoro-nehod, vzorové dokumenty pro lepší orientaci v problematice pracovních úrazů, hlavní zásady pro realizaci preventivních a nápravných opatření,
- řízení záznamů, prověrky a audity – jaké záznamy musíme uchovávat, kdo, kdy a kde musí provést prověrku BOZP dle § 108 odst. 5 ZP,
- upozornění na nejčastější nepřesnosti při naplňování legislativních požadavků.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1901660

Cena: 1 990 Kč bez DPH / 2 408 Kč vč. 21% DPH



# Kalkulace a cenotvorba se zaměřením na výrobní společnosti

## Termín

15. 2. 2019; 9:00–16:00

## Přínos

Na semináři porozumíte způsobu volby vhodné metody kalkulace v podnikové výrobní praxi, získáte praktické dovednosti při sestavování kalkulací firemních nákladů a určování cen, které by pokryly náklady, nesly zisk a nebyly vysoké pro zákazníky.

Pochopíte nejen nákladové stránky podnikání, ale také praktické nastavení cen podle principu vnímání hodnoty, kterou zákazník za zaplacený produkt očekává.

## Přednáší

**Ing. Zdenka Volkánová**  
(lektorka a konzultantka, členka KCÚ)

## Program

- náklady firmy, jejich uspořádání a sledování ve firmě,
- základy rozhodování při řízení nákladů,
- nákladové optimalizace,
- kalkulace nákladů produktů v podnikové praxi,
- volba správné kalkulační metody,
- metodika tvorby cen – nákladově orientovaná, poptávkově orientovaná, konkurenčně orientovaná,
- nejčastější chyby v cenotvorbě a jak se jim vyvarovat,
- praktické příklady výpočtu kalkulací nákladů různými metodami.

Dotazy a diskuze.

Kód: 1804810

Cena: 2 390 Kč bez DPH / 2 892 Kč vč. 21% DPH



## Spolupráce s 1. VOX a.s.

Saňte se partnerem našich konferencí a oslovte tak nové i stávající zákazníky nebo partnery. Podpořte tím svou značku a prodej produktů či služeb.

Propagujte svou značku, svůj produkt v našich prostorech. Každý den nás navštíví velké množství účastníků seminářů, které můžete oslovit. Nabízíme i vklad přímo do tašek účastníků.

**Napadá vás jiný způsob spolupráce? Neváhejte nás kontaktovat.**

[vox@vox-kurzy.cz](mailto:vox@vox-kurzy.cz)

## IES Certifikát

= pracovní příležitosti, seberealizace, úspěch.



V roce 1999 byl VOX zařazen do mezinárodní databáze International Education Society Ltd. (IES) a byl mu v rámci ratingu přidělen expertní skupinou **třetí nejvyšší „ratingový stupeň A“ (nejvyšší v České republice)**, tj. „špičková instituce s mezinárodní zkušeností“, který byl znovu potvrzen na základě recertifikace provedené ke dni 27. 4. 2017.

---

### Co to znamená?

- ✓ Mezinárodní doklad o vzdělání je celosvětově akceptován.
- ✓ Tyto certifikáty slouží k usnadnění uplatnění na tuzemském i mezinárodním trhu práce.
- ✓ Mezinárodní certifikaci IES získalo dosud 42 vzdělávacích programů VOX.

## Communication Skills – Telephone Conversations, Writing Email & Negotiating

Successful Communication Skills for Professionals.

Top quality for your practice.

### Termín

11. 3. 2019; 9:00–14:00

### Určeno

This course is ideal for executives, managers and working professionals, including Lawyers, Paralegals and administrative staff who wish to improve their ability to use English within a business context.

Learners will typically work in the following industries and sectors:

- Telecoms,
- Financial services,
- B2B including IT and Consulting,
- Energy,
- Engineering,
- Public Administration,
- Healthcare,
- Human Resources,
- Consumer goods,
- Marketing,
- Professionals including Paralegals & Lawyers.

This course is ideal for most levels of executives, managers and working professionals from B1 to C1/2 level.

### Přínos

This course will focus on your ability to successfully communicate over the phone, in email, meetings and social situations.

The very small group size ensures individual attention and the opportunity to maximise your time. The results should increase confidence by having greater fluency and accuracy.

### Přednáší

**Michele M LeBlanc, CHRP**

(English teacher – native speaker; Senior Human Resources Professional; lektorka společnosti Michaela Loos)

### Program

You can expect to improve the following linguistic and business skills:

- Communication skills:
  - Telephone Conversations.
- Business word building:
  - Teleconferencing, telephoning.
- Email writing:
  - Negotiations (persuading, bargaining, compromising).
- Grammatical accuracy:
  - Accuracy in pronunciation.

Everything you learn in this course has been created with practical application in mind. Through a variety of scenarios, we help you practice and improve your everyday English language skills for work.

You will learn and practice common telephone vocabulary and phrases for clear communication and identify the appropriate use of Email Styles (Informal vs Formal) including a section on proper Business Email writing.

You will also build your ability to negotiate more confidently by practicing a greater range of common terms and useful phrases for bargaining, persuading and compromising with the right level of diplomacy.

### Další termíny

17. 6. 2019

Kód: 1950030

Kód: 1950020

Cena: 2 290 Kč bez DPH / 2 771 Kč vč. 21% DPH

## Trénink vyjednávání pro nákupčí

Zkušený vyjednaváč vás provede řešením reálných situací

### Termín

3. – 4. 4. 2019; 9:00–16:00

### Přínos

V průběhu tohoto semináře si vyzkoušíte a ověříte, čemu se při vyjednávání vyhnout a co naopak vždy použít. Seznámíte se s vyjednavacími taktikami dodavatelů a natrénujete vhodné reakce. Vyzkoušíte si mnoho účinných postupů, to vše pod vedením zkušeného vyjednaváče.

### Přednáší

**PhDr. Mgr. Dušan Kalášek**  
(projektový a krizový manažer)

### Program

#### **Etapa před vyjednáváním:**

Zjištění informací o dodavateli, znalost dodavatele  
• příprava vyjednavací strategie a taktiky • jak na odhad průběhu obchodního jednání a stanovení krizových variant • nácvik možných vyjednavacích variant.  
Verbální i neverbální komunikace a jak s ní pracovat během jednání • práce s námitkami a argumentací  
• nejčastější bariéry a chyby v průběhu komunikace  
• vedení rozhovoru otázkami • vliv řeči těla ve stěžejních momentech jednání.

#### **Průběh vyjednávání:**

Vyjednavací postupy vedoucí k dosažení cílů • analýza dodavatele, cílů, volba vhodné vyjednavací taktiky • zvládnutí vyjednavacích taktik druhé strany • manipulace ve vyjednávání • individuální a skupinové vyjednávání • rozdělení rolí v týmu • jak se dají budovat dlouhodobé vztahy s dodavateli již v průběhu jednání.

#### **Řešení krizových situací:**

Jak řešit situace, kdy ani jedna strana nemůže nebo nechce ustoupit • předcházení konfliktům • zvládnutí konfliktních situací • vyjednávání se složitými partnery (nekompetentními, arogantními apod.) • proč jednání neuspěchat a jak postupovat krok za krokem • role času ve vyjednávání.

Nácviky vyjednávání v průběhu celého semináře, s využitím reálných situací z praxe.

Kód: 1920860

**Cena: 7 190 Kč bez DPH / 8 700 Kč vč. 21% DPH**

## Problematické situace v přeshraničním obchodě a službách včetně jejich promítnutí do účetnictví v roce 2019

### Termín

15. 4. 2019; 9:00–13:30

### Přínos

Porozumění principům a postupům vedení účetnictví na obou stranách (účtárna i obchodní oddělení) pomůže fungování vašeho podniku. Lektor se zaměří na problematické jevy s důrazem promítnutí účetního případu a také na obsah dokumentu nutného k zaúčtování.

Seminář je veden v češtině s tím, že některé dokumenty v přeshraničním obchodě budou sestaveny v angličtině.

### Přednáší

#### **Ing. Vladimír Zdražil**

(člen metodické rady Svazu účetních, specialista na přeshraniční obchod)

### Program

#### **Dodání a pořízení zboží v rámci EU:**

Standardní průběh obchodního a účetního případu  
• problémy – reklamace, množstevní, kvalitativní, soudní spory, dohody o narovnání, zápočty pohledávek, bonusy za odebrané množství, stálá provozovna, práce.

#### **Dovoz a vývoz:**

Standardní průběh obchodního a účetního případu  
• problémy – přepočty cizích měn, clo a jeho promítnutí do účetnictví, rozvahový den a jeho vliv na dovozové a vývozové transakce, pohledávky a závazky ve a po splatnosti z dovozních a vývozních transakcí.

#### **Služby do EU a třetích zemí:**

Klasifikace služeb z pohledu DPH • odlišnosti mezi běžným uplatněním DPH dle § 9, ZDPH a službami ve zvláštním režimu – důraz na služby v oblasti IT a cestovního ruchu • problémy s obchodními partnery a jejich účetní řešení ve vazbě na smluvní ujednání.

#### **Služby přijaté z EU a třetích zemí:**

Uplatnění DPH dle jednotlivých kategorií služeb včetně účtování • dílčí plnění a jejich účtování • rozvahový den a jeho vliv.

Kód: 1901780

**Cena: 1 990 Kč bez DPH / 2 408 Kč vč. 21% DPH**

## Kurz – elektronická evidence tržeb (EET)

### Termín

---

**28. 5. 2019; 9:00–14:00**

### Přínos

---

Na semináři se seznámíte s pravidly zakotvenými v zákoně č. 112/2016 Sb., o evidenci tržeb, který zavádí nové povinnosti pro evidování vybraných plateb a o všech důsledcích pro podnikatele, které tato nová povinnost přináší.

Získáte informace o praktických dopadech nálezů Ústavního soudu ze dne 15. 12. 2017 ve vztahu k zákonu o evidenci tržeb v roce 2018 a 2019.

### Přednáší

---

**Bc. Zdeněk Vondrák** (daňový poradce)

### Program

---

- kdo a od kdy musí evidovat tržby,
- co je evidovaná tržba,
- co vše je zahrnuto pod evidenci tržeb,
- výjimky z evidence tržeb,
- evidence tržeb u neziskových subjektů,
- časový harmonogram evidence tržeb,
- jak bude evidence tržeb probíhat,
- vybavení pro EET (HW a SW),
- evidence tržeb bez přístupu k internetu,
- jak dostat kód na účtenku,
- než podnikatel začne pracovat s EET,
- registrace na finančním úřadu,
- získání certifikátu a jeho instalace,
- sankce spojené s EET a jak se jim vyhnout,
- návod na registraci do účtenkové loterie.

Diskuze, odpovědi na dotazy.

Kód: 1900140

**Cena: 2 090 Kč bez DPH / 2 529 Kč vč. 21% DPH**

## Odborné kurzy – Angličtina, němčina

Termín	Název kurzu	Přednáší	Cena s DPH	Kód
<b>4. 3. 2019;</b> 9:00–14:00	<b>LinkedIn Profiles for all Business Professionals</b>	<b>Michele M LeBlanc</b> (English teacher – native speaker; Senior Human Resources Professional; lektorka společnosti Michaela Loos)	2 650 Kč	1950050
<b>11. 3. 2019;</b> 9:00–14:00	<b>Communication Skills – Telephone Conversations, Writing Email &amp; Negotiating</b>	<b>Michele M LeBlanc</b> (English teacher – native speaker; Senior Human Resources Professional; lektorka společnosti Michaela Loos)	2 771 Kč	1950020
<b>18. 3. 2019;</b> 9:00–12:15	<b>Maximizing LinkedIn for Recruiting</b>	<b>Michele M LeBlanc</b> (English teacher – native speaker; Senior Human Resources Professional; lektorka společnosti Michaela Loos)	2 166 Kč	1950070
<b>22. 3. , 29. 3. , 5. 4. , a 12. 4. 2019;</b> 9:00–13:00	<b>Angličtina ve financích a účetnictví – English in Finance and Accounting</b>	<b>PhDr. Iva Ullrichová</b> (lektorka – dlouhodobá praxe ve výuce finanční angličtiny)	7 998 Kč	1902340
<b>25. 3. 2019;</b> 9:00–14:00	<b>English for Human Resource Professionals</b>	<b>Michele M LeBlanc</b> (English teacher – native speaker; Senior Human Resources Professional; lektorka společnosti Michaela Loos)	2 892 Kč	1950010
<b>8. 4. 2019;</b> 9:00–14:00	<b>Presentation Skills for Managers and Professionals</b>	<b>Michele M LeBlanc</b> (English teacher – native speaker; Senior Human Resources Professional; lektorka společnosti Michaela Loos)	2 771 Kč	1950040
<b>19. 2. 2019;</b> 9:00–14:00	<b>Die professionelle Präsentation – für Profis und Anfänger</b>	<b>Waldhart Michael</b> (Konversationslehrer Deutsch – Muttersprachler; diplomierter Trainer und Wirtschaftscoach; lektor společnosti Michaela Loos)	2 771 Kč	1950090
<b>5. 3. 2019;</b> 9:00–14:00	<b>Kommunikationsfähigkeiten – Telefongespräche, Schreiben von E-Mail und Verhandeln von B1 bis C1/C2 Ebene</b>	<b>Waldhart Michael</b> (Konversationslehrer Deutsch – Muttersprachler; diplomierter Trainer und Wirtschaftscoach; lektor společnosti Michaela Loos)	2 771 Kč	1950100
<b>4. 6. 2019;</b> 9:00–14:00	<b>Deutsch für HR Professionals von B1 bis C1/C2 Ebene</b>	<b>Waldhart Michael</b> (Konversationslehrer Deutsch – Muttersprachler; diplomierter Trainer und Wirtschaftscoach; lektor společnosti Michaela Loos)	2 771 Kč	1950110

# PotravinoSféra



Váš odborný průvodce světem potravin

## Poradenství v oblasti bezpečnosti potravin a non-food

- Správná výrobní a hygienická praxe
- Systémy HACCP, ISO 22000, FSSC 22000
- Normy IFS, BRC
- Interní audity
- Dodavatelské a zákaznické audity
- Externí manažer kvality

## Školení v oblasti bezpečnosti potravin a non-food

- Správná výrobní a hygienická praxe
- Hygienické minimum
- Systém HACCP
- Normy ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC
- Alergeny, odpady ve stravování

### Potravinová Sféra, s.r.o.



+420 603 591 570



lucie.janotova@potravinosefera.cz



www.potravinosefera.cz



# Vedení lidí – moji lidé, moje vizitka

26. – 27. 3. 2019

nebo

5. – 6. 6. 2019



Co vše je potřebné znát, aby tým správně fungoval.



## 1. VOX a.s.

Senovážné náměstí 978/23, 110 00 Praha 1

[www.vox.cz](http://www.vox.cz) | 777 741 777 | 226 539 670 | [prihlaska@vox-kurzy.cz](mailto:prihlaska@vox-kurzy.cz)