



Šmidrkal
Specialista na zvěřinu

Zpracování ulovené zvěře pro klienta „Na klíč“

Od **1. 11. 2020** jsme pro Vás připravili
NOVOU SLUŽBU s celostátní působností!



Ano, je to tu. Jsme připraveni okamžitě zpracovat Vaši zvěř v exklusivní kvalitě a podle Vašich přání, Vaši ulovenou zvěř zhodnotíme a připravíme pro světový obchod či jiné využití. Už stačí pouze zadat poptávku a zaslat kontakt. A jak to vše probíhá?

- Reagujeme bleskově - do 30 minut vypracujeme nabídku na zpracování zvěře a zasíláme Vám jí zpět.
- Poskytujeme Vám službu odvozu zvěře k nám a po zpracování Vám zvěřinu dovážíme zpět.
- Nabízíme zpracování EXPRES (na počkání), šokové zamrazení zvěřiny a další.
- Vaši zvěř zpracujeme v kvalitě Exclusive. Vše je vyrobeno, baleno, značeno a skladováno podle norem EU a ještě vyšších standardů firmy Šmidrkal.
- Vaši zvěř prohlédne státní veterinárním lékař.
- Na Vaši zvěři budou s maximální péčí pracovat odborníci, jedni z nejlepších v oboru. Bereme na sebe za Vás veškerou

zodpovědnost ohledně zpracování zvěře. Nemusíte řešit, dopravu, veterinární prohlídky, vyšetření na trichinellu, dosledovatelnost, hygienu, likvidaci VŽP, legislativu či výrobní prostory nebo zaměstnance.

Nepotřebujete finance. Nabízíme také odkup zvěře i zpracované zvěřiny na protiúčtet.

Firmy si mohou zahrnout službu do svých nákladů a uplatnit odpočet DPH.

Zbývá už jen si udělat pohodu a těšit se na skvělý výsledek. Získáte výrobek, na který budete pyšní.

Těšíme se na Vás!

Jak tato služba vznikla? Na co se můžete těšit?

V posledních letech jsme zaznamenali v širokém spektru našich obchodních partnerů i zákazníků zvyšující se poptávku po této službě. Zájem projevili Státní firmy, Lesnické společnosti, fyzické osoby, ale převážně nás oslovují různí uživatelé honiteb, zkrátka ti, co disponují zvěří v srsti. Nyní nastal čas uvést vize a plány v realitu a podpořit Vás v nových projektech.

Rozhodli jsme se proto, vyčlenit část svých výrobních kapacit na tuto službu. S odborníky jsme vypracovali systém, který by tuto administrativně náročnou službu maximálně zefektivnil a optimalizoval. Jednalo se o využití stovek záznamů ze samotné výroby k vytvoření přesných a závazných konfiguratorů na základě nichž můžeme se zákazníkem bleskově komunikovat, podávat nabídky, garantovat jak výtěžnost masa z ulovených kusů, tak i finální cenu za konkrétní službu, uzavírat smlouvy. Jde nám o transparentní a otevřenou kalkulaci, abychom vyloučili možnost, že jakkoli znevýhodníme zákazníka nebo sami sebe. Víme, že dnes ob stojí jen stoprocentní, perfektně odvedená práce.

Jedná se o velmi specifickou záležitost. Když **kdokoli v ČR osloví administrativu firmy Šmidrkal se zájmem o zpracování**

své zvěře tzv. „Na klíč“, dostane zpravidla do 30. min odpověď s cenovou nabídkou na zpracování, včetně ceny služeb a nákladů, které tato činnost obnáší. Jsme schopni nabídnout např. svoz zvěře od zákazníka v určitých cenových tarifech podle množství zvěře, do určité kapacity nabídnout i zpracování na počkání včetně zajištění kontroly veterinárním lékařem. Mezi zajímavé služby, které dále klientovi nabízíme, řadíme např. možnost částečné úhrady ceny této služby zápočtem za výkup ulovené zvěře či části zpracované zvěřiny tzv. výkup na protiúčtet. Zde využíváme dlouhodobě sbíraných dat z výroby, zkušeností a přesných kalkulací, které vedou k nastavení obchodních podmínek garantující oboustrannou spokojenost.

Kapacita k tomuto účelu vyčleněná je v řádech tun zvěře v srsti denně. **Jsme tedy schopni pokrýt poptávku od jednotlivců, kteří např. vyhráli divočáka v tombole, až po společnosti, které by zajímalo tzv. tunové zpracování pro dodávky do potravinářských sítí či jiných i mezinárodních velkoobchodů. Všechny tyto subjekty, ať ty velké či malé, obslužíme se stejnou maximální pečlivostí a profesionalitou.** Více informací a časová posloupnost služby na druhé straně.

Detailní popis služby od prvotní komunikace se zákazníkem až po výdej zakázky.



1

Oslovení firmy klientem, komunikace, nabídka.

Zákazník využije kontaktu, který má před sebou, ať už je to e-mail: smidrkal@prodej-zveriny, nebo telefon 776 077 209, 776 889 021, nebo formuláře na webových stránkách (www.prodej-zveriny.cz) a osloví nás s požadavkem na zpracování jeho zvěře, v tuto chvíli je jedno, zda-li se jedná o jeden kus či 50 kusů. K sestavení nabídky jsou nutné od klienta dvě informace – druh a váha zvěře a v případě požadavku nacenění dopravy také adresa nakládky. Po obdržení těchto informací pracovník v administrativě údaje zpracuje a osobně zašle klientovi konkrétní nabídku, která obsahuje:

1. **Údaje o firmě:** název, adresa, IČO, DIČ, registrace v Obch. rejstříku.
2. **Kompletní údaje o výtěžnosti zvěřiny** – obsahuje rozbor zvěře do dvanácti položek od váhy hřbetů, panenek, kýt, plecí, krků, gulášového masa, ořezu až po sádlo, lůj, blány, kosti, vedlejší živočišné produkty (VŽP) a srst.
3. **Úplné údaje o provizi a veškerých nákladech** souvisejících se zpracováním daného kusu: mzdových nákladech v cenových hladinách podle profese, nákladech na obalový materiál, servis strojů, energie, ústroj pracovníků, poplatky za úřední prohlídku, sanitace, likvidace VŽP, provizi firmy.
4. **Nabídka a cena doplňkových služeb** jako např.
Doprava za km v tarifu podle množství zvěře:
 - 1 a) nad 500 kg, b) nad 1000 kg, c) nad 1500 Kg.
 - 2 Šokové zamrazení,
 - 3 Expresní zpracování na počkání.

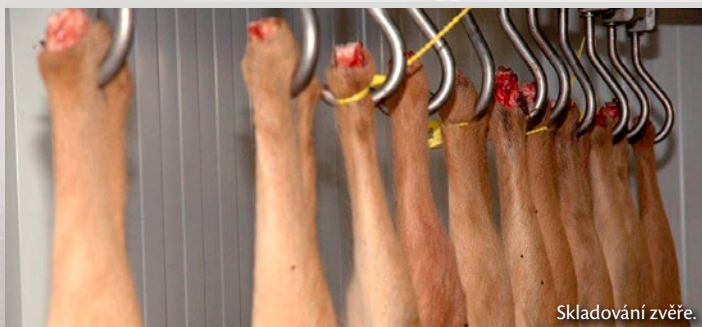
Vše je zpracováno a vyčísleno závazně a dopředu na každý jednotlivý kus a kilogram konkrétního kusu!

Předání zvěře ke zpracování našim odborníkům.

Při převzetí zvěře od klienta požádáme o průvodní lístek, zvěř zvážíme na kalibrované váze, poznamenejme nástřel, požadavky zákazníka na zpracování (chlazení či mražení) a založíme agendu k tomuto kusu, evidence je podle státní plomby. Vytiskneme Příjmový a průvodní list, který je zároveň závaznou objednávkou na zpracování. Na tomto dokumentu je již stanovena konečná cena zahrnující všechny služby. Pokud se jedná o platbu za službu odkupem zvěřiny, v tuto chvíli se díky konfigurátorům celá transakce na příjmový list uvede v přesných a konečných váhách a částkách. Zvěř se přesune do příjmové chladírny.

Stažení uloveného kusu.

Pokud se nejedná o zpracování na počkání, zvěř se zpravidla stahuje druhý den po přijetí. To z důvodu zajištění kvalitního vychlazení kusu před zpracováním na 1,2 °C v jádru masa. To má samozřejmě vliv na zrání zvěřiny a její následnou kvalitu. Stahování provádí odborník, jelikož každý druh zvěře má specifickou deku a stahuje se jiným způsobem. K dokonalému stažení bez kontaminace a poříznutí kusu nečistotou ulpěnou na srsti zvěře se používají také stroje, pracovník používá ochranné pomůcky a pracuje v nich. Čas stahování se snažíme minimalizovat, aby nedocházelo k navýšení vnitřní teploty kusu a nenarušil se proces zrání zvěřiny. Stahujeme při teplotě mezi 8 – 10 °C. Datum, váhu kůže včetně uvedení své značky zaznamená pracovník do systému dosledovatelnosti.

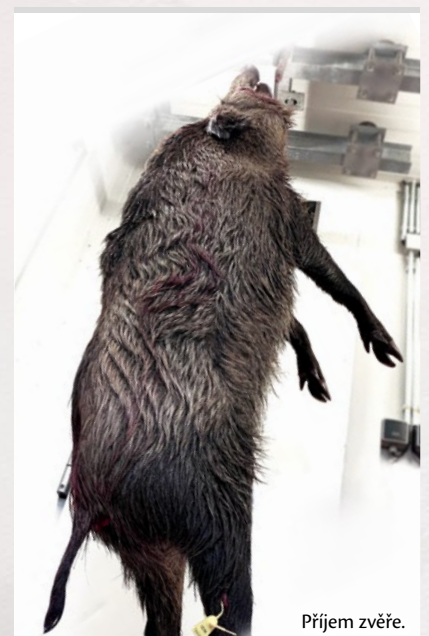


Skladování zvěře.

PŘÍJEM ZVĚŘE



Takhle jsme začali před 14 lety.



Příjem zvěře.





4

Prohlídka státním veterinárním lékařem.

Provoz Cz 53840044 ES je pod stálým veterinárním dozorem. Zpravidla následující den po stažení je provedena prohlídka staženého kusu státním veterinárním lékařem, který následně provede o této prohlídce záznam. V rámci prohlídky je zajištěno **vyšetření v akreditované laboratoři na přítomnost svalovce (trichinelu) u všech těl volně žijící zvěře vnímavých na toto onemocnění.** Provoz podléhá pravidelně veterinárním auditům. V podniku pro zpracování zvěře se pravidelně provádí kontrola dodržování mikrobiologických kritérií, kontrola reziduí chemický látek a maximálních limitů reziduí farmakologicky účinných látek. Kontrola dodržování zásad založených na HACCP.

Veterinární prohlídka zahrnuje kontrolu celého vnějšího povrchu, včetně povrchu tělních dutin těl, zvláštní pozornost se věnuje zjišťování zoonóz a nálezů zvířat.

Při prohlídce provede úřední veterinární lékař vizuální prohlídku jatečně upraveného těla, jeho tělních dutin a popřípadě orgánů s cílem zjistit odchylky, které nejsou způsobeny lovem. Diagnózu je dále možné založit na informacích o chování zvířete před usmrcením, které poskytla proškolená osoba, zkontrolovat, zda smrt nenastala z jiných příčin než usmrcením při lovu, vyšetření organoleptických odchylek. Další vyšetření, jako jsou prohmatání a nařiznutí částí těla je prováděno pro stanovení konečné diagnózy u podezření na nebezpečí nákazy zvířat, přítomnosti reziduí chemických látek nebo kontaminujících látek a nedodržení mikrobiologických kritérií nebo možné přítomnosti jiných mikrobiologických nebezpečí. Tímto způsobem je také možné zjistit výskyt nádorů nebo abscesů postihujících různé vnitřní orgány nebo svaly, zánět kloubů, přítomnosti cizorodých těles, která nepocházejí z lovu, v tělních dutinách, při změnách barvy pohrudnice nebo pobřišnice, přítomnost parazitů, výrazné odchylky v barvě, konzistenci nebo pachu svalových tkání nebo orgánů; starých otevřených zlomenin, vyhublost a dalších zřejmých rozsáhlých změn jako je např. hniloba.



Jelení plec.



6

Úprava, odbláňování + strojní odbláňení.

Úprava zvěřiny je velmi náročný proces na jemnou motoriku rukou a profesní zkušenost. V naší firmě využíváme k této činnosti téměř výlučně něžné pohlaví. Většina děvčat má u nás již několikaletou praxi a mohou potvrdit, že svoji práci ovládají velmi dobře. Jsem přesvědčen, že s kvalitou opracování budete velmi spokojeni. Zde se má zvěřina zbavit vrchního loje, částí, která jsou poškozené střelou včetně částí, která by mohla být kontaminována olovem z jádra střely. Šetrně se odstraní uzliny, brzlíky, tepny a další části, které již na kuchyňský stůl nepatří. Následuje strojní odbláňení. To má za účel zbavit konkrétní část masa od blány. Po strojním odbláňení následuje finální opracování.

Strojní odbláňení

Následuje strojní odbláňení. To má za účel odstranit z konkrétní části masa blánu. Odbláňovačka na zvěřinu je velmi specifický a nákladný stroj, který používá na odřezání blány podtlak vzduchu a 50 cm dlouhou žiletku. Je nastavený mistry v oboru tak, aby dobře odřízl z masa blánu, ale naopak aby z celého kusu neodřízl více než je nutné. U této činnosti je zapotřebí být velmi zkušený, obezřetný a naprosto přesně dodržovat bezpečnostní postupy a samozřejmě je nutno používat ochranné pomůcky. Nutno podotknout, že veškeré stroje ve firmě Šmidrkal nejsou starší 5 let a pravidelně prochází revizí.



Srnčí kýta.



Mufloni hřbet.





7

Finální začištění, porcování.

Po nebezpečné práci na odbliňovačce se zvěřinový kousek vrací zpátky k děvčatům na stůl, kde ho další precizní práci zbavují tukových povázek, která jsou vytvořena mezi blánou a masem. Zde probíhá finální kontrola kvality masa, jeho opracování a zvěřinový díl se může po pomocném vážení naporcovat tak, aby mohl být komfortně zabalen a měl svoji požadovanou váhu, kalibr. Porcování je také velmi odborná práce, protože pracovník musí ovládat stavbu a složení zvěře, např. kýty se šálují po jednotlivých šálech (ořech, vrchní šál, spodní šál, květovka, květová špička, karabáček a kliška). Špatným řezem se dá zvěřina v podstatě znehodnotit. Špatně říznuté maso při tepelné úpravě pouští dvakrát více šťávy, což je pro nás nežádoucí.



Chlazená jelení plec.



8

Balení, značení, logistika.

Poslední osobou ve firmě, která vidí, a které prochází veškerá zvěřina rukou, je obsluha balíčky. Tento pracovník je tou poslední a nejdůležitější kontrolou kvality našich výrobků. Má povinnost okamžitě reagovat při zachycení jakékoli nekvality. Postupuje se pak striktně podle stanoveného systému firmy, který vede k zjištění příčiny tohoto nedostatku a jeho následného odstranění. Náš výrobek musí být co do kvality vždy výjimečný. Dalším dílem pracovníka na balíčce je značení. Jeho správnost je stejně důležitá jako všechny předešlé operace a činnosti ve výrobě. Zboží se značí mnoha údaji, které se načítají do systému a monitorují. Většina těchto informací jsou proměnné a pracovník je musí bezchybně navolit a uvést na etiketu. Asi nejdůležitější je vlastní dosledovatelnost, to znamená, pokud použijí dnes moderního výrazu „trasování“. Jsme povinni evidovat celý proces výroby od jména myslivce, který zvěř ulovil přes dopravu, prohlídku, výrobu až ke konkrétnímu balíčku, který si od nás pak zákazník odváží.



Mražená plec z divočáka.



9

Expedice, dokumentace, výdej zakázky.

Pokud jsme všechno zvládli až dosud na výbornou s hvězdičkou, zbývá už jen aktualizovat agendu ke zvěři a k výrobkům o data, která jsme v průběhu zpracování konkrétních produktů nasbírali. Jsou to záznamy teplot ze všech prostor kudy zvěř či zvěřina prochází. K jednotlivým činnostem jsou přiřazena jména pracovníků, datum a časy, váhy, šarže a další a další a další provozní záznamy. Celá agenda k jednotlivým kusům je uzavřena, vytisknuta do papírových záznamů a samozřejmě uložena v elektronické podobě včetně záloh. Je čas vystavit fakturu, přivítat zákazníka a jeho zpracovanou zvěřinu mu s radostí předat. Úsměv je na obou stranách. Klienta čeká kulinářský zážitek a my se budeme těšit na jeho recenzi a brzký návrat. ☺

Celý proces provází samozřejmě ještě mnoho úkonů, které musí naši zaměstnanci vykonat. Jsou to např. opakované sanitace všech prostorů, vozidel. Dezinfekce a sterilace veškerého vybavení a pracovních pomůcek, dodržování pracovního ústroje, hygienických smyček. Naskladňování obalového materiálu, zjednání odvozů vedlejších živočišných produktů dle kategorií atd.

Samotná firma pak podstupuje kontroly přísného dozoru dotčených orgánů... Metrologický institut, Kalibrace měřidel, mikrobiologická vyšetření, rozbor vody, Bezpečnost práce atd.



Už k vám vyrazíme!

**Věříme,
že budete
spokojeni!**

