



Financované z dotácie Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR

Analýza odborného vzdelávania a prípravy

Skupina odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo

Spracovali:

Mgr. Tatiana Belová

Ing. Jaroslava Kaňuchová - Pátková

Ing. Tatiana Lopúchová

Ing. Daniel Molnár

Ing. Jana Planková

Ing. Radovan Roba

Ing. Renáta Majerníková

December 2023

Obsah

1.	Východiská analýzy	3
2.	Potravinárska výroba v SR	4
2.1.	Charakteristika potravinárskej výroby	4
2.2.	Ekonomický a výrobný potenciál potravinárskeho priemyslu	5
2.3.	Štruktúra podnikov v potravinárskom priemysle	9
2.4.	Štruktúra zamestnancov v potravinárskom priemysle	10
2.5.	Mzda v potravinárskom priemysle	12
3.	Odborné vzdelávanie a príprava žiakov stredných škôl na výkon povolania a odborných činností pre sektor potravinárstva	14
3.1.	Sústava odborov vzdelávania	14
3.2.	Sieť škôl a školských zariadení	16
3.3.	Počet žiakov v dennej a externej forme po jednotlivých odboroch vzdelávania	21
3.4.	Absolventská miera nezamestnanosti	26
3.5.	Odbory s nedostatočným počtom absolventov a odbory, ktoré sú nad rozsah trhu práce v skupine odborov 29 Potravinárstvo	29
3.6.	Systém duálneho vzdelávania	30
4.	Základná charakteristika vybraných odvetví potravinárskej výroby a ich požiadaviek na odborné vzdelávanie a prípravu	37
4.1.	Pekársky priemysel	37
4.2.	Mlynský priemysel	45
4.3.	Mliekarenský priemysel	50
4.4.	Mäsopriemysel a hydínarský priemysel	55
4.5.	Vinársky priemysel	64
4.6.	Cukrovarnícky priemysel	70

1. VÝCHODISKÁ ANALÝZY

1.1. Strategické materiály

- Zelená správa 2019 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2018
- Zelená správa 2020 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2019
- Zelená správa 2021 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2020
- Zelená správa 2022 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2021
- Zelená správa 2023 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2022
- Hydina a vajcia - Situačná a výhľadová správa
- Koncepcia rozvoja potravinárskeho priemyslu 2014 - 2020
- Vízia spoločných postupov pri budovaní moderného pôdohospodárstva v horizonte roku 2035
- Regionálna stratégia výchovy a vzdelávania v Trenčianskom samosprávnom kraji
- Regionálna stratégia výchovy a vzdelávania v Žilinskom samosprávnom kraji
- Regionálna stratégia odborného vzdelávania a prípravy Trnavského samosprávneho kraja
- Regionálna stratégia Banskobystrického samosprávneho kraja
- Regionálna stratégia odborného vzdelávania a prípravy Nitrianskeho samosprávneho kraja
- Regionálna stratégia odborného vzdelávania a prípravy Prešovského samosprávneho kraja
- Regionálna stratégia odborného vzdelávania a prípravy Bratislavského samosprávneho kraja
- Regionálna stratégia odborného vzdelávania a prípravy Košického samosprávneho kraja
- Analýza odborného vzdelávania a prípravy: Skupina odborov vzdelávania 29 potravinárstvo, december 2022

1.2. Všeobecné záväzné právne predpisy

- Zákon č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
- Zákon č. 138/2019 Z. z. o pedagogických zamestnancoch a odborných zamestnancoch a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
- Zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
- Vyhláška č. 202/2022 Z. z., ktorou sa ustanovujú kritériá na určovanie najvyššieho počtu žiakov prvého ročníka stredných škôl
- Vyhláška č. 287/2022 Z. z. o sústave odborov vzdelávania pre stredné školy a o vecnej pôsobnosti k odborom vzdelávania v znení neskorších predpisov
- Vyhláška č. 251/2018 Z. z. o sústave odborov vzdelávania pre stredné školy a o vecnej pôsobnosti k odborom vzdelávania v znení neskorších predpisov

2. POTRAVINÁRSKA VÝROBA V SR

2.1. Charakteristika potravinárskej výroby

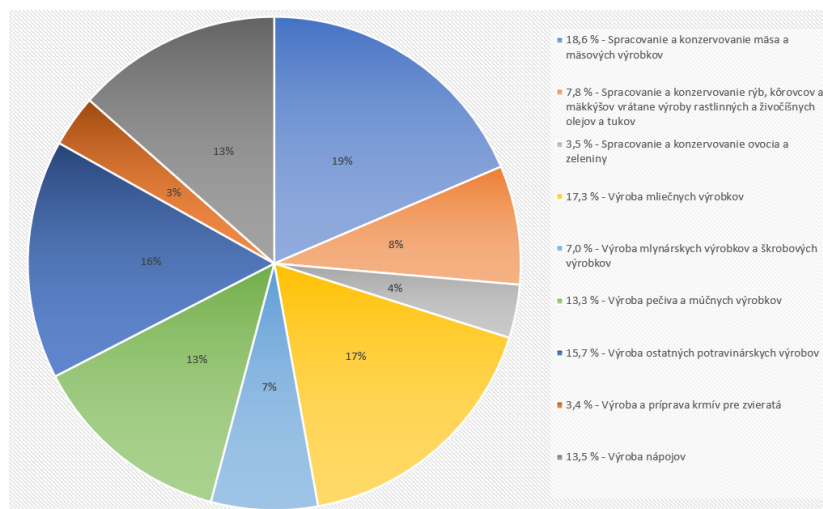
Potravinársky priemysel má na Slovensku dlhodobú tradíciu. Vychádza z historicky veľmi kvalitnej výroby, garantovanej prísnou legislatívou a v priemyselnom portfóliu a ekonomike Slovenska patrí veľmi dôležité odvetvia. Potravinárstvo priamo nadväzuje na poľnohospodársku prvovýrobu, generuje okrem základnej potravinárskej výroby aj služby, poskytuje pracovné miesta, má významný vplyv na rozvoj regiónov a zabezpečuje výživu obyvateľstva. Potravinársky priemysel je nevyhnutné vnímať ako strategický priemysel, ktorý zabezpečuje potravinovú suverenitu Slovenska a ktorý disponuje vysokým potenciálom na rozvoj s cieľom zabezpečiť potravinovú sebestačnosť našej krajiny.

Potravinársky priemysel tvoria výrobné odbory, ktoré buď priamo nadväzujú na poľnohospodárstvo, alebo sú typické vyššou fázou spracovania poľnohospodárskych komodít. Sú to najmä mliekarenský, mäsový, hydínarský, mlynský, cukrovarnícky, pekársko-cukrárenský, pivovarnícko-sladovnícky, škrobárenský, liehovarnícky, tukový, vinársky, konzervárenský, mraziarenský, rybný, cukrovinkársko-pečivárenský a odbor výroby nealkoholických nápojov.

K dominantným odborom potravinárskeho priemyslu z hľadiska trhového podielu (podľa tržieb) patrí priemysel spracovania a konzervovania mäsa a mäsových produktov, výroby mlieka a mliečnych výrobkov, výroby ostatných potravinárskych výrobkov, výroby pekárskych a múčnych výrobkov a výroby nápojov. Tieto odbory zamestnávali v poslednom období takmer 50 % všetkých pracovníkov potravinárskeho priemyslu.

Graf č. 1

Štruktúra tržieb za vlastné výrobky a z predaja služieb v odboroch odvetví výroby potravín a nápojov v roku 2022 v %



Zdroj: PROD 3-04, ŠÚ SR; predbežné údaje ŠÚ SR; Vypracoval: MPRV SR Zelená správa 2023 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2022

Hlavnou úlohou potravinárskeho priemyslu na Slovensku je zabezpečiť primerané zásobovanie obyvateľov krajiny cenovo kvalitnými, bezpečnými a dostupnými potravinami vyrobenými s čo najmenším dopadom na životné prostredie.

Silná konkurencia po vstupe Slovenska do EÚ, nerovnovážne podpory v rámci poľnohospodárstva a potravinárstva, nedostatočné investície do inovácií a modernizácie potravinárskeho priemyslu oslabili jeho pozíciu v rámci hospodárstva a poľnohospodársko-potravinárskeho komplexu. Celková konkurencieschopnosť potravinárskeho odvetvia bola výrazne ohrozená najmä v dôsledku nedostatku investičného kapitálu, prípravou na vstup do EÚ, otvorenia trhu, nástupu obchodných reťazcov, nevyváženému cenovému vývoju a nedostatočnej skúsenosti v oblasti obchodu a marketingu. Súčasný potravinársky priemysel je kapacitne dostatočne vybavený na spracovanie zvýšenej poľnohospodárskej produkcie ale nevyhnutne potrebuje investície do modernizácie, inovácií a ekologizácie výroby.

Významným aspektom rozvoja potravinárskeho priemyslu na Slovensku je dobré fungovanie potravinového reťazca, ktorý spája tri odvetvia – poľnohospodárstvo, spracovateľský potravinársky priemysel a obchod s potravinami. Nestabilita a štrukturálne problémy ktoréhokoľvek článku potravinového reťazca negatívne ovplyvňujú prospešné fungovanie celej potravinovej vertikály.

2.2. Ekonomický a výrobný potenciál potravinárskeho priemyslu

Koncom roka 2021 začali stúpať ceny energií a pohonných hmôt, čo sa následne už v tomto čase odrazilo na raste cien potravín. Spúšťačom celosvetovej krízy s komoditami bolo následné vypuknutie vojenskej agresie na Ukrajine (24. február 2022), ktorá výrazne ovplyvnila celosvetový obchod so surovinami, hnojivami, prípravkami na ochranu rastlín, obalovými materiálmi a tým opäť aj potravín. Ukrajina a Rusko dodávajú 28 % celosvetovo obchodovanej pšenice, 29 % jačmeňa, 15 % kukurice a 75 % slnečnicového oleja. Invázia mala za následok narušenie dodávok týchto komodít a prudký nárast ich cien. Ďalším dôsledkom vojny bol aj celosvetový rast cien energií, ktoré následne zvyšovali náklady na pestovanie plodín, výrobu, transport a predaj potravín. Nárast vstupných nákladov na potravinársku výrobu znamenal významné zvýšenie miery inflácie potravín v celej Európe. Tempo rastu cien potravín na Slovensku sa v roku 2023 stabilizovalo a v júli spotrebiteľské ceny potravín po dlhej dobe klesli. Inflácia zvolnila v celom regióne V4 a k stabilizácii prispel aj pokles cien energií na svetových trhoch.

Tabuľka č. 1

Vývoj podielu potravinárstva na vybraných ukazovateľoch ekonomiky Slovenska, v %

Ukazovateľ	2018	2019	2020	2021	2022*
Hrubá pridaná hodnota b.c.	1,32	1,39	1,56	1,58	1,57
Hrubá pridaná hodnota s.c.	1,13	1,17	1,33	1,36	1,30
Medzispotreba b.c.	2,31	2,41	2,63	2,43	-
Medzispotreba s.c.	2,32	2,40	2,57	2,39	-
Hrubá produkcia b.c.	1,93	-	2,19	2,09	-
THFK, b.c.	1,62	1,45	1,98	1,70	1,75

Celkovej zamestnanosti	1,94	1,96	1,98	2,03	-
Priemernej mzde	88,55	87,39	85,51	82,51	82,21

Zdroj: ŠÚ SR, prepočty NPPC-VÚEPP, Poznámka: THFK, *predbežné údaje; vrátane tabakových výrobkov

V potravinárskej výrobe pretrvávajú nedostatok finančných prostriedkov na intenzívnejšiu investičnú činnosť s cieľom rozvoja výroby a inovácií v súlade s najmodernejšími spotrebnými trendmi a rastu ekonomickej efektívnosti s dopadom na konkurencieschopnosť predaja. Napriek týmto skutočnostiam potravinársky priemysel ako celok prosperuje, výnosy dlhodobo prevyšujú náklady, avšak jeho výkonnosť je nízka, čo sa prejavuje výrazne obmedzeným produkčným potenciálom a nízkou úrovňou produktivity práce z pridanej hodnoty. Z dlhodobého hľadiska je potravinársky priemysel ziskový s varírujúcou úrovňou výsledku hospodárenia v jednotlivých rokoch, ale v prevažnej väčšine rokov dosahoval viac ako 100 mil. EUR.

Tabuľka č. 2

Medziročný vývoj vybraných ekonomických ukazovateľov v potravinárstve, v mil.EUR

Ukazovateľ	2017	2018	2019	2020**	2021**	2022***
Výnosy	4 637,29	4 787,12	4 881,31	5 045,57	5 495,53	6 151,35
Náklady	4 533,14	4 656,35	4 763,75	4 886,54	5 307,91	5 857,09
Výsledok hospodárenia	104,15	130,77	117,56	159,03	187,62	294,27

Zdroj: ŠÚ SR, Poznámka: vrátane podnikov do 19 zamestnancov *=z definit.údajov; ** z ročných spracovaní vyčerpávajúcich štatistických zisťovaní ŠÚ SR za korporácie s počtom 20 a viac zamestnancov a výberových zisťovaní za korporácie s počtom 0 – 19 zamestnancov, *** roky 2017 až 2021 e-databáza DATAcube, ŠÚ SR a rok 2022 z pdf e- publikácie Štatistická správa o základných vývojových tendenciách v hospodárstve SR 4. štvrťrok 2022 Vypracoval: MPRV SR Zelená správa 2023 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2022

V roku 2022 bol výsledok hospodárenia v potravinárskom priemysle kladný vo výške 294,3 mil, € s medziročným nárastom o 56,1 mil. € (+23,5 %). Významne k tomu prispeli najmä podniky s počtom 20 a viac zamestnancov. Z celkového počtu podnikov predstavovali ziskové podniky 74,0 % a vytvorili zisk v objeme 232,2 mil. €. Stratový nebol žiaden odbor potravinárskej výroby v SR.

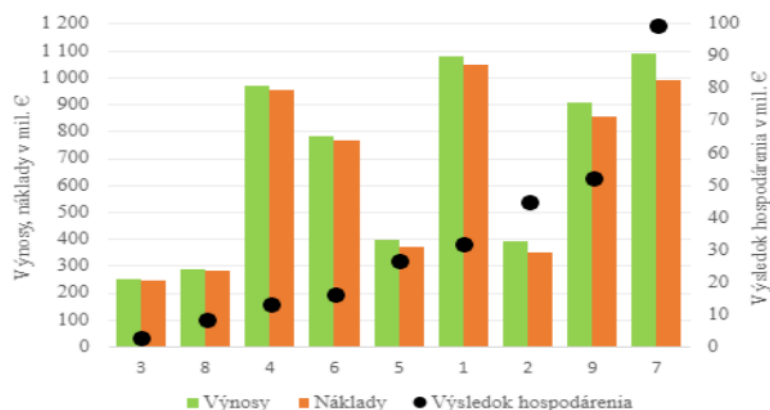
Najvyšší kladný výsledok hospodárenia dosiahol odbor výroby ostatných potravinárskych výrobkov (+99,2 mil. €), odbor výroby nápojov (+52,2 mil. €), spracovanie a konzervovanie rýb kôrovcov a mäkkýšov vrátane výroby rastlinných a živočíšnych olejov a tukov (+44,9 mil. €), odbor spracovania a konzervovania mäsa a mäsových produktov (+31,6 mil. €) a odbor výroby mlynských výrobkov a škrobových výrobkov (+26,5 mil. €). Ďalej kladný výsledok hospodárenia, ale s nižším objemom, dosiahol odbor výroby pečiva a múčnych výrobkov (+ 16 mil. €), odbor výroby mliečnych výrobkov (+ 12,9 mil. €), výroba a príprava krmív pre zvieratá (+ 8,1 mil. €) a odbor spracovania a konzervovania ovocia a zeleniny (+ 2,8 mil. €).

Výsledok hospodárenia medziročne zvýšili odbory: výroba mlynárskych výrobkov a škrobových výrobkov (+ 40,4 mil. €), výroba ostatných potravinárskych výrobkov (+ 23,2 mil. €), spracovanie a konzervovanie rýb kôrovcov a mäkkýšov vrátane výroby rastlinných a živočíšnych olejov a tukov (+ 10,2 mil. €), výroba a príprava krmív pre zvieratá (+ 5,3 mil. €), výroba nápojov (+ 3,2 mil. €). Naopak výsledok hospodárenia najvýraznejšie klesol v odbore výroby pečiva a múčnych výrobkov (- 19,7 mil. €), potom v odbore spracovania a konzervovania mäsa a mäsových produktov (- 3,4 mil. €), výroby mliečnych výrobkov (- 2

mil. €) a v odbore spracovania a konzervovania ovocia a zeleniny (- 1,1 mil. €).

Graf č. 2

Výnosy, náklady, výsledok hospodárenia za výrobu potravín a nápojov podľa odborov v roku 2022



Vysvetlivky:

1 Spracovanie a konzervovanie mäsa a mäsových produktov; 2 Spracovanie a konzervovanie rýb kôrovcov a mäkkýšov + Výroba rastlinných a živočíšnych olejov a tukov; 3 Spracovanie a konzervovanie ovocia a zeleniny; 4 Výroba mliečnych výrobkov; 5 Výroba mlynárskych výrobkov a škrobových výrobkov; 6 Výroba pečiva a múčnych výrobkov; 7 Výroba ostatných potravinárskych výrobkov; 8 Výroba a príprava krmív pre zvieratá; 9 Výroba nápojov

Zdroj: MPRV SR Zelená správa 2023 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2022

Najvyšší podiel na pridanej hodnote odvetvia v roku 2022 mali odbory:

- výroba pečiva a múčnych výrobkov (20,7 %),
- výroba ostatných potravinárskych výrobkov (20,4 %),
- spracovanie a konzervovanie mäsa a mäsových produktov (18 %),
- výroba nápojov (15,2 %),
- výroba mliečnych výrobkov (10,8 %).

Pridaná hodnota v odvetví medziročne vzrástla o 8,4 % a dosiahla 1 113 mil. €. Najvýraznejšie sa zvýšila v odbore výroba mlynárskych a škrobových výrobkov (+ 61,5 %). Nárast bol zaznamenaný aj v odboroch:

- spracovanie a konzervovanie rýb, kôrovcov a mäkkýšov vrátane výroby rastlinných a živočíšnych olejov a tukov (+ 15,9 %),
- spracovanie a konzervovania mäsa a mäsových produktov (+ 13,5 %),
- výroba ostatných potravinárskych výrobkov (+ 8,6 %),
- výroba mliečnych výrobkov (+ 7,4 %),
- výroba nápojov (+ 5,5 %).

V ostatných odboroch sa prejavil pokles pridanej hodnoty, pričom najväčší v relatívnom vyjadrení nastal v odboroch:

- výroba a príprava krmív pre zvieratá (- 14,4 %),
- spracovanie a konzervovanie ovocia a zeleniny (- 7,9 %),
- výroba pečiva a múčnych výrobkov (- 1,3 %).

Najvyšší podiel na pridanej hodnote odvetvia v roku 2022 mali odbor výroby pečiva a

múčnych výrobkov (20,7 %), výroba ostatných potravinárskych výrobkov (20,4 %), odbor spracovania a konzervovania mäsa a mäsových produktov (18 %), výroba nápojov (15,2 %) a výroba mliečnych výrobkov (10,8 %).

Tabuľka č. 3

Vývoj majetku v odvetví výroby potravín, nápojov a tabakových výrobkov, v tis. €.

Ukazovateľ	2018	2019	2020 ¹⁾	2021 ¹⁾	2022 ²⁾	Index 2022/2021
THFK	308 214	298 339	361 453	326 422	390 272	119,6
z toho: budovy a stavby, vr. budov na bývanie	76 805	32 271	100 638	85 157	91 558	107,5
z toho budovy na bývanie	355	7	139	108	1 524	-
stroje a zariadenia	188 458	207 051	207 842	177 120	219 184	123,7
z toho ostatné stroje a zariadenia	185 475	204 842	204 842	173 610	214 687	123,7
dopravné zariadenia	32 751	33 730	33 730	23 531	50 357	214,0
kultivované biologické zdroje	2 749	15 478	15 478	11 044	16 140	146,1
produkty duševného vlastníctva	7 451	9 809	9 809	29 570	13 033	44,1

Zdroj: ŠÚ SR. ¹⁾ predbežné údaje ŠÚ SR (pre riadok THFK a riadky nachádzajúce sa pod ním); ²⁾ údaje zo štvrtročných predbežných podkladov ŠÚ SR (pre riadok THFK a riadky nachádzajúce sa pod ním), Vypracoval: MPRV SR

Tabuľka č. 4

Využitie výrobných kapacít podnikov v potravinárskom priemysle v roku 2022

100,00 – 90,0 %	výroba sladu; výroba čokoládových cukrovín a čokolády
89,99 – 80,00 %	výroba trvanlivého pečiva; porážky jatočnej hydiny
79,99 – 70,00 %	výroba mäsových výrobkov; výroba hydínových výrobkov
69,99 – 60,00 %	výroba syrov celkom bez tavených syrov; výroba hroznového vína; výroba cestovín; výroba sterilizovanej zeleniny okrem uhoriek výroba; výroba čerstvého pečiva; zomelok pšenice
59,99 – 50,00 %	porážky ošípaných; alkoholické pivo bez miešaných nápojov
pod 50%	sterilizované uhorky; výroba liehovín; výroba nealkoholických sytených sladených nápojov; výroba masla; výroba chleba; výroba konzumného mlieka; výroba kyslomliečnych výrobkov vrátane jogurtov; porážky jatočného hovädzieho dobytku; zomelok raže

Zdroj: Zelená správa 2023 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2022

Využitie výrobných kapacít v potravinárskom priemysle je vo všeobecnosti nízke, s čím súvisí zvýšenie nárokov na fixné náklady a morálne opotrebovanie technologických zariadení.

Najvýraznejší medziročný pokles využitia vybraných výrobných kapacít potravinárskych výrobkov sa prejavil pri výrobe alkoholického piva bez miešaných nápojov (- 26,2%), pri výrobe nealkoholických nápojov sytených sladených (- 17,7 %), sterilizovaných uhoriek (- 11,2 %), pri výrobe hydínových výrobkov (- 10,6 %). Najvyšší medziročný nárast využitia vybraných výrobných kapacít potravinárskych výrobkov bol zaznamenaný v roku 2022 pri výrobe čerstvého pečiva (+ 21,9 %), zomelku pšenice (+ 12,8 %), výrobe liehovín (+ 3,6 %), chleba (+ 2,5 %) a vo výrobe trvanlivého pečiva (+ 2,2 %).

Tabuľka č. 5

Zahraničný obchod SR s potravinárskymi výrobkami, v tis. EUR

		2019	2020	2021	2022*
DOVOZ		3 745 477	3 727 704	4 266 436	5 516 232
z toho:	nahradiťné	2 965 217	2 959 590	3 273 552	4 359 426
	nenahradiťné	780 260	768 114	992 884	1 156 806
VÝVOZ		2 101 303	2 045 659	2 503 057	3 239 859
z toho:	nahradiťné	1 828 595	1 830 657	2 194 870	2 776 875
	nenahradiťné	272 709	215 002	308 187	462 983
SALDO		-1 644 174	-1 682 045	-1 763 378	-2 276 374
z toho:	nahradiťné	-1 136 622	-1 128 932	-1 078 682	-1 582 551
	nenahradiťné	-507 552	-553 113	-684 697	-693 823

Prameň: Štatistický úrad SR; * predbežné údaje;

Vypracoval: MPRV SR, Zelená správa 2023 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2022

Nepriaznivý vývoj má zahraničnoobchodná bilancia celého odvetvia potravinárskeho priemyslu, nakoľko v roku 2022 až 93,1 % celkového agropotravinárskeho salda vygenerovali práve finálne potravinárske polotovary a výrobky. Trvalo vysoké záporné saldo zahraničného obchodu v roku 2022 dosiahlo úroveň -2 276,3 mil. €, t. j. o 513,0 mil. €, resp. o 29,1 % (z toho 69,5 % pripadá na nahradiťné výrobky).

Záporné saldo s nahradiťnými potravinárskymi výrobkami sa od roku 2019 do roku 2022 prehĺbilo o 446 mil. EUR (39 %). Tento výrazný negatívny vývoj odráža vo významnej miere nízku výkonnosť a efektívnosť slovenského spracovateľského priemyslu (vysoký investičný dlh potravinárskeho priemyslu v SR).

V roku 2022 vo vývoze prevládal vysoký podiel výrobkov s nižšou pridanou hodnotou, na rozdiel od dovozu, kde dominujú výrobky s vyššou pridanou hodnotou. Jedná sa o dlhoročnú nemeniacu sa negatívnu stránku vývoja celkového obchodu s agropotravinárskymi komoditami. Do SR boli v roku 2022 importované potravinárske výrobky celkovo za 5 516,2 mil. € (medziročne + 29,3 %), z čoho až 79,0 % predstavoval dovoz nahradiťných potravinárskych výrobkov.

2.3. Štruktúra podnikov v potravinárskom priemysle

V roku 2022 sa celkový počet registrovaných potravinárskych podnikov medziročne zvýšil o 8,6 %. Celkový rast počtu podnikov bol ovplyvnený najmä medziročným rastom počtu podnikov registrovaných fyzických osôb, ktorý sa v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu zvýšil o 215 podnikov, čo predstavuje navýšenie o 10,9 %. Počet právnických osôb v potravinárstve sa medziročne zvýšil o 201 podnikateľských subjektov. V roku 2022 dominujú medzi právnickými podnikmi v potravinárskom priemysle najmä spoločnosti s ručením obmedzeným, ktoré tvorili 95,7 % z celkového počtu právnických osôb v potravinárskom priemysle. V celkovej štruktúre právnických osôb pôsobiach v potravinárstve dominujú malé podniky, s počtom zamestnancov menším ako 20 osôb a ich tržby nedosahovali 5 mil. €, ktoré tvorili 89,7 % z celkového počtu podnikateľských subjektov v potravinárskom priemysle.

Z hľadiska výrobného zamerania u právnických osôb v potravinárskom priemysle z celkového počtu právnických osôb v potravinárskom priemysle dominovali podniky s výrobou:

- ostatných potravinárskych výrobkov 33 % (v ktorých je zahrnutá výroba kakaa, čokolády a cukrovínok, cukru, spracovanie čaju a kávy, korenín a chuťových prísad, pripravených pokrmov a iné),
- nápojov 23,4 %,
- pečiva a múčnych výrobkov 17,5 %.

Medziročný rast počtu podnikov právnických osôb bol zaznamenaný najmä vo výrobe:

- ostatných potravinárskych výrobkov, kde bolo zaznamenané zvýšenie o 115 subjektov (+12,7 %),
- nápojov, kde bolo zaznamenané zvýšenie o 58 podnikov,
- výrobe pečiva a múčnych výrobkov, kde pribudlo 35 podnikov.

Medziročný pokles počtu podnikov právnických osôb bol zaznamenaný vo výrobe mäsa a mäsových výrobkov, kde prestalo podnikat' 10 právnických osôb a v sektore spracovania a konzervovania ovocia a zeleniny, kde ukončilo svoje pôsobenie 7 podnikov.

Tabuľka č. 6

Vývoj počtu podnikov v potravinárstve podľa ekonomických činností

Potravinársky priemysel	2021	2022	Index 2022/2021
Výroba mäsa a mäsových výrobkov	211	201	95,4
Spracovanie rýb a rybacích výrobkov (vrátane konzerv.)	2	3	171,4
Spracovanie a konzervovanie ovocia a zeleniny	193	186	96,4
Výroba rastlinných a živočíšnych olejov a tukov	26	25	96,2
Výroba mliečnych výrobkov	67	73	109,3
Výr. mlynských výrobkov, škrobu a škrobových výr.	80	75	93,5
Výroba pečiva a múčnych výrobkov	502	537	107,0
Príprava krmív pre zvieratá	901	1016	112,7
Výroba ostatných potravinárskych výrobkov	232	239	103,1
Výroba nápojov	660	719	108,8
Právnické osoby spolu	2 874	3 075	107,0
Registrované fyzické osoby*	1 979	2 194	110,9
Celkom registrované podniky	4 853	5 269	108,6

Zdroj: ŠÚ SR, Vypracoval: MPRV SR, Zelená správa 2023 - Správa o poľnohospodárstve a potravinárstve v SR za rok 2022

2.4. Štruktúra zamestnancov v potravinárskom priemysle

Podiel potravinárstva na celkovej zamestnanosti v SR je 2 %. Je to hlboko pod úrovňou priemeru krajín EÚ. Sektor potravinárstva v EÚ je najväčším spracovateľským odvetvím a zároveň aj jedným z najväčších zamestnávatel'ov. Príčinou poklesu zamestnanosti v potravinárskej výrobe je aj neustále zvyšujúci objem importu produktov potravinárskej

výroby, t. j. produktov s vyššou pridanou hodnotou a relatívne stúpajúci objem exportu prvovýroby.

V potravinárskej výrobe v roku 2022 pracovalo 55,2 tis. Osôb. Počet pracujúcich osôb sa medziročne zvýšil o 2,3 tis. osôb, čo predstavuje zvýšenie o 4,3 %. Počet mužov vzrástol o 8 % na 27,1 tis. osôb a tým vzrástol aj ich podiel na celkovom počte pracujúcich o 1,6 p. b. na 49,1 %. Počet žien sa medziročne znížil o 0,7 % na 28,1 tis. osôb.

K najväčšiemu zvýšeniu počtu pracujúcich osôb došlo v roku 2022 vo výrobe mliečnych výrobkov o 1,2 tis. osôb a v spracovaní a konzervovaní mäsa a mäsových výrobkov o 0,6 tis. osôb. K výraznejšiemu poklesu počtu pracujúcich došlo vo výrobe ostatných potravinárskych výrobkov, v spracovaní a konzervovaní ovocia a v spracovaní rýb.

Zmeny sa prejavili aj v počte a v štruktúre pracujúcich osôb z hľadiska pracovného statusu. Počet zamestnancov sa medziročne zvýšil o 3,8 % na 52,0 tis. osôb. Týkalo sa to predovšetkým mužov, kde bol zaznamenaný nárast o 6,8 % na 25,1 tis. osôb. Počet žien sa zvýšil o 1,1 % na 26,9 tis. osôb. V roku 2022 vzrástol aj počet podnikateľov, a to až o 17,9 % na 3,3 tis. osôb. Z celkového počtu pracujúcich tvorili v roku 2022 6,3 % podnikatelia.

Tabuľka č. 7

Vývoj počtu zamestnancov potravinárskeho priemyslu, v tis. osobách

Pracujúci v potravinárskej výrobe	Rok						Index	
	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2022/21	2021/20
Zamestnanci	48,6	48,1	52,9	52,9	50,1	55,0	1,09	0,95
Podnikatelia	1,8	2,6	3,8	3,9	2,8	3,3	1,18	0,72
Vypomáhajúci člen dom.	0,1	0,2	-	-	-	-	-	-
Pracujúci spolu	50,5	50,8	56,7	53,9	52,9	55,2	1,04	0,98

Zdroj: VÚEPP, NPPC, ŠÚ SR, VZPS, VypracovaL. MPRV SR, Správa o stave poľnohospodárstva a potravinárstva 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023

Priemerný vek zamestnancov v sektore potravinárstva bol v roku 2022 na úrovni 43,2 rokov, čo znamená medziročný pokles o 0,1 roka. Vek žien sa zvýšil o 0,4 roka na 44,8 rokov, pričom vek mužov klesol o 0,4 roka na 41,5 rokov.

V posledných rokoch dochádza v podielovej štruktúre pracovníkov v potravinárskom priemysle podľa veku k nárastu vo vyšších vekových kategóriách. Najsilnejšou vekovou kategóriou je skupina pracovníkov vo veku 40 - 44 rokov, ktorá tvorila v roku 2022 18,5 % (10,2 tis. osôb) z celkového počtu pracovníkov. Rovnako ako v roku 2021 túto skupinu tvorili z 51 % ženy. Nasledovala skupina 45-49 ročných, ktorá tvorila 17,9 % (9,9 tis. osôb) z celkového počtu pracovníkov, z toho 53,5 % žien. Najmenej početná kategória sú pracujúci vo veku 15-19 rokov v počte 100 osôb s výrazným medziročným poklesom až o 400 osôb.

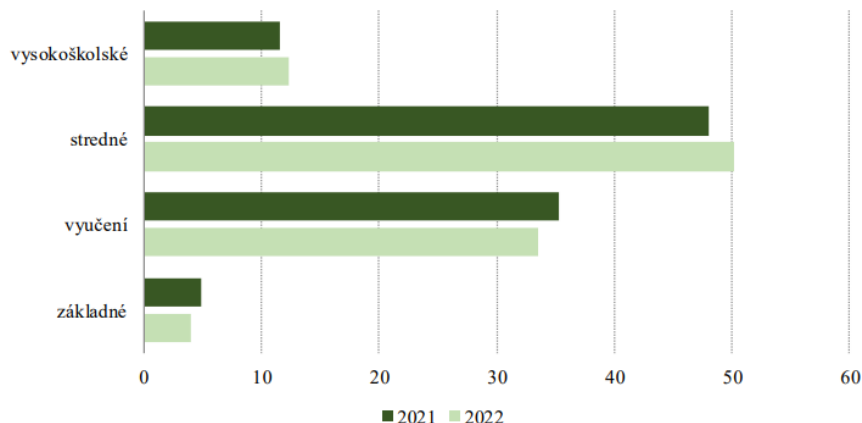
K výraznejšiemu zvýšeniu počtu pracujúcich došlo v kategórii 25-29 ročných o 1,4 tis. osôb a v kategórii 50-54 ročných o 1,2 tis. osôb. K najväčšiemu úbytku pracujúcich došlo v kategórii 55-59 ročných o 2,5 tis. osôb a v kategórii 30-34 rokov o 1,5 tis. osôb.

Vzdelanostná úroveň pracovníkov v potravinárskom priemysle sa v celkovom hodnotení zlepšila, nakoľko sa zvýšil podiel počtu vysokoškolsky vzdelaných osôb na 12,3 % (+ 0,8 p.

b.) Podiel pracujúcich so stredoškolským vzdelaním vzrástol na 50,2 % (+ o 2,2 p. b.). Znížil sa podiel pracujúcich s učňovským vzdelaním na 33,5 % (-5,1 p. b.) a sa základným vzdelaním na 4 % (-18,4 p. b.).

Graf č. 3

Štruktúra pracujúcich v potravinárskej výrobe podľa vzdelania, v %



Zdroj: ŠÚ SR; Zelená správa 2022

2.5. Mzda v potravinárskom priemysle

V roku 2022 dosiahla priemerná mesačná mzda v potravinárskom priemysle úroveň 1 239 EUR, čo predstavuje nárast o 107 EUR oproti sledovanému obdobiu v roku 2021. V porovnaní s priemernou mzdou pracovníkov v národnom hospodárstve to predstavuje 83,7 %. Najvyšší medziročný nárast priemernej mesačnej mzdy bol zaznamenaný vo výrobe rastlinných a živočíšnych olejov a tukov, kde sa priemerná mesačná mzda zvýšila oproti roku 2021 o 12,6 %, vo výrobe piva a sladu a vo výrobe mlynských výrobkov, kde sa priemerná mesačná mzda zvýšila oproti roku 2021 o 11,4 %. Vo výrobe trvanlivých pekárskeho výrobkov sa priemerná mesačná mzda zvýšila o 11,3 % a vo výrobe cestovín sa mzda zvýšila o 10,0 %. Medziročný pokles priemernej mesačnej mzdy bol zaznamenaný vo výrobe, spracovaní a konzervovaní mäsa a mäsových výrobkov, kde sa priemerná mesačná mzda znížila oproti roku 2021 o 6,8 %.

Viac ako priemernú mesačnú mzdu v potravinárskom priemysle v roku 2022 dosiahli zamestnanci vo výrobe piva a sladu 1 617 EUR, v odvetví stáčania prírodných minerálnych vôd a výrobe nealko nápojov 1 509 EUR, vo výrobe kakaa, čokolády a cukroviniek 1 495 EUR, vo výrobe hotových krmív 1 476 EUR, v odvetví výroby rastlinných a živočíšnych olejov a tukov 1 439 EUR, v odvetví ostatných potravinárskych výrobkov 1 404 EUR, vo výrobe trvanlivých pekárskeho výrobkov 1 355 EUR, v odvetví úpravy a spracovania mlieka 1 310 EUR a vo výrobe hroznového vína 1 228 EUR.

Najvyššia priemerná mesačná mzda v roku 2022 sa dosiahla pri výrobe piva a sladu 1 617 EUR a najnižšia pri výrobe pekárskeho výrobkov vrátane cukrárskeho okrem trvanlivých výrobkov vo výške 959 EUR.

Tabuľka č. 7

Vývoj mzdy v potravinárstve, v EUR

	Rok						Index	
	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2022/21	2021/20
Mzda v potravinárstve, v EUR	905	963	1043	1105	1158	1239	106,99	104,8
Priemerná mzda v SR, v EUR	954	1013	1092	1133	1211	1480	122,2	106,9

Zdroj: ŠÚ SR

3. ODBORNÉ VZDELÁVANIE A PRÍPRAVA ŽIAKOV STREDNÝCH ŠKÔL NA VÝKON POVOLANIA A ODBORNÝCH ČINNOSTÍ PRE SEKTOR POTRAVINÁRSTVA

Skupina odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo pripravuje žiakov vo všetkých stupňoch vzdelania poskytovaných strednými odbornými školami, a to: nižšie stredné odborné vzdelanie, stredné odborné vzdelanie, úplné stredné odborné vzdelanie a vyššie odborné vzdelanie.

3.1. Sústava odborov vzdelávania

Sústava odborov vzdelávania je ustanovená vyhláškou MŠVVaŠ SR č. 287/2022 Z. z. o sústave odborov vzdelávania pre stredné školy a o vecnej pôsobnosti k odborom vzdelávania (účinná od 01.10.2022). Pre skupinu odborov 29 Potravinárstvo sú odbory vzdelávania uvedené v tabuľke 10 a 11.

Tabuľka č. 8

Učebné odbory skupiny odborov 29 Potravinárstvo

Kód odboru	Názov učebného odboru
2982 F	potravinárska výroba
2954 H	mäsiar
2955 H	mäsiar, lahôdkar
2956 H	mäsiar kuchár
2962 H	pekár
2963 H	mlynár a cestovinár
2964 H	cukrár
2965 H	cukrovinkár pečivár
2977 H	cukrár kuchár
2978 H	cukrár pekár
2980 H	pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
2988 H	mliekar a syrár
2989 H	pivovarník a sladovník
2990 H	liehovarník a vinár

Zdroj: https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/prilohy/SK/ZZ/2022/287/20231001_5578310-2.pdf
https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/prilohy/SK/ZZ/2022/287/20231001_5578314-2.pdf

V skupine odborov vzdelávania je v platnej sústave odborov vzdelávania spolu 14 učebných odborov, z toho jeden učebný odbor (F) na stupni vzdelania nižšie stredné odborné vzdelanie SKKR/EKR 2 a ostatné učebné odbory (H) na stupni vzdelania stredné odborné vzdelanie, SKKR/EKR 3.

Nižšie stredné odborné vzdelanie (nižšie sekundárne) získa žiak úspešným absolvovaním posledného ročníka najmenej dvojročného a najviac trojročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole alebo úspešným absolvovaním posledného ročníka vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v odbornom učilišti, ktorý sa ukončuje záverečnou skúškou, alebo absolvovaním tretieho ročníka vzdelávacieho programu praktickej

školy; dokladom o získanom stupni vzdelania a zároveň o získanej kvalifikácii je vysvedčenie o záverečnej skúške; v učebných odboroch určených štátnym vzdelávacím programom môže byť dokladom o získanej kvalifikácii aj výučný list; dokladom o získanom stupni vzdelania v praktickej škole je záverečné vysvedčenie.

Stredné odborné vzdelanie (sekundárne) získa žiak úspešným absolvovaním posledného ročníka najmenej trojročného a najviac štvorročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole alebo v strednej športovej škole, ktorý sa ukončuje záverečnou skúškou alebo úspešným absolvovaním posledného ročníka dvojročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania skráteného štúdia v strednej odbornej škole, ktorý sa ukončuje záverečnou skúškou; dokladom o získanom stupni vzdelania je vysvedčenie o záverečnej skúške a dokladom o získanej kvalifikácii je výučný list.

Tabuľka č. 9

Študijné odbory skupiny odborov 29 Potravinárstvo

Kód odboru	Názov študijného odboru
2940 M	potravinárstvo
2940 M 01	potravinárstvo – výroba cukru a cukrovínok
2940 M 03	potravinárstvo – spracúvanie múky
2940 M 04	potravinárstvo – kvasná technológia
2940 M 05	potravinárstvo – spracúvanie mlieka
2940 M 06	potravinárstvo – spracúvanie mäsa
2940 M 08	potravinárstvo – podnikanie v potravinárstve
2940 M 09	potravinárstvo – potravinár – kvalitár
2949 M	výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
2950 M	poradenstvo vo výžive
2958 M	kontrolór potravín
2960 K	operátor potravinárskej výroby
2952 L	výroba potravín
2940 Q 01	potravinárstvo – hygiena potravín

Zdroj: https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/prilohy/SK/ZZ/2022/287/20231001_5578318-2.pdf
https://www.slov-lex.sk/pravne-predpisy/prilohy/SK/ZZ/2022/287/20231001_5578320-2.pdf

V skupine odborov je s praktickým vyučovaním formou odbornej praxe 10 študijných odborov (M), s praktickým vyučovaním formou odborného výcviku je jeden študijný odbor (K) a pre absolventov učebných odborov je určený jeden študijný odbor (L). Tieto odbory sú na stupni vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie, SKKR/ EKR 4. V skupine odborov vzdelávania je jeden študijný odbor, v ktorom stredná odborná škola môže organizovať špecializačné štúdium (Q), ktoré je na stupni vzdelania vyššie odborné vzdelanie SKKR/EKR 5.

Úplné stredné odborné vzdelanie (vyššie sekundárne) získa žiak úspešným absolvovaním posledného ročníka najmenej štvorročného a najviac päťročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole, škole umeleckého priemyslu alebo v strednej športovej škole, ktorý sa ukončuje maturitnou skúškou, úspešným absolvovaním posledného ročníka najmenej dvojročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania nadstavbového štúdia v strednej odbornej škole, ktorý sa ukončuje maturitnou skúškou alebo úspešným

absolvovaním posledného ročníka najmenej dvojročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania pomaturitného kvalifikačného štúdia v strednej odbornej škole, ktorý sa ukončuje odbornou zložkou maturitnej skúšky; dokladom o získanom stupni vzdelania a o získanej kvalifikácii je vysvedčenie o maturitnej skúške a v študijných odboroch, v ktorých sa praktické vyučovanie vykonáva formou odborného výcviku podľa osobitného predpisu, je dokladom o získanej kvalifikácii aj výučný list.

Vyššie odborné vzdelanie (postsekundárne) získa žiak úspešným absolvovaním najmenej dvojročného a najviac trojročného vzdelávacieho programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole, ktorý sa ukončuje absolventskou skúškou; dokladom o získanom stupni vzdelania je vysvedčenie o absolventskej skúške a dokladom o získanej kvalifikácii je absolventský diplom s právom používať titul „diplomovaný špecialista“ so skratkou „DiS“.

3.2. Sieť škôl a školských zariadení

V školskom roku 2022/2023 poskytovalo vzdelávanie v učebných a študijných odboroch v skupine odborov 29 Potravinárstvo 70 škôl vo všetkých samosprávnych krajoch. Najmenej škôl poskytujúcich potravinárske odbory vzdelávania je v Bratislavskom samosprávnom kraji, najviac v Prešovskom samosprávnom kraji. V odboroch vzdelávania poskytovaných SOŠ pribudli v jednotlivých školách nové odbory vzdelávania 2988 H mliekar a syrár a 2952 L výroba potravín, ktoré nahradili odbory vzdelávania 2987 H 01 biochemik – mliekarská výroba a 2982 L potravinárska výroba.

Tabuľka č. 10

Poskytovatelia vzdelávania v skupine odborov 29 Potravinárstvo v školskom roku 2022/2023

P.č.	Škola	Odbory vzdelávania	Kraj
1.	Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb, Farského 9, Bratislava	2955 H mäsiar, lahôdkar 2956 H mäsiar kuchár 2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár 2978 H cukrár pekár 2988 H mliekar a syrár 2950 M poradenstvo vo výžive 2952 L výroba potravín	Bratislavský
2.	SOŠ - HSaO, Na pántoch 9, 83106 Bratislava-Rača	2964 H cukrár	Bratislavský
3.	Súkr. SOŠ SD Jednota, Vinohradská 48, 93101 Šamorín	2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár 2956 H mäsiar kuchár	Trnavský
4.	Súkr. SOŠ VIA HUMANA, Mallého 2, 90901 Skalica	2950 M poradenstvo vo výžive	Trnavský
5.	SOŠ podnikania v remeslách, V. Paulínyho Tótha 31/5, 90501 Senica	2954 H mäsiar 2977 H cukrár kuchár	Trnavský
6.	Súkromná SOŠ, Mostová 53, 92507 Mostová	2964 H cukrár	Trnavský

7.	SOŠ obchodu a služieb, Mojmírova 99/28, 92101 Piešťany	2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár	Trnavský
8.	SOŠ dopravy a služieb, Nám. sv. Martina 5, 90851 Holíč	2964 H cukrár	Trnavský
9.	SOŠ obchodu a služieb, Lomonosovova 2797/6, 91854 Trnava	2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár	Trnavský
10.	SOŠ rozvoja vidieka s VJM, Nám. sv. Štefana 1533/3, 92938 Dunajská Streda	2940 M 09 potravinárstvo - potravinár - kvalitár 2964 H cukrár	Trnavský
11.	Súkromná SOŠ s VJM, Neratovické nám. 1916/16, 92901 Dunajská Streda	2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár	Trnavský
12.	Súkr. SOŠ ADVENTIM, Komenského ulica 1219/1, 92901 Dunajská Streda	2954 H mäsiar 2962 H pekár 2977 H cukrár kuchár	Trnavský
13.	SOŠ obchodu a služieb, Z. Kodálya 765, 92447 Galanta	2977 H cukrár kuchár	Trnavský
14.	Spojená škola, Slančíkovej 2, 95050 Nitra	2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín 2950 M poradenstvo vo výžive	Nitriansky
15.	Stredná odborná škola potravinárska Cabajská 6 Nitra	2982 F potravinárska výroba 2954 H mäsiar 2955 H mäsiar, lahôdkár 2956 H mäsiar kuchár 2964 H cukrár 2965 H cukrovinkár pečivár 2977 H cukrár kuchár 2978 H cukrár pekár 2988 H mliekar a syrár 2958 M kontrolór potravín 2952 L výroba potravín	Nitriansky
16.	SOŠ potravinárska, Krušovská 2091, 95501 Topoľčany	2982 F potravinárska výroba 2956 H mäsiar kuchár 2977 H cukrár kuchár 2978 H cukrár pekár 2952 L výroba potravín	Nitriansky
17.	SOŠ obchodu a služieb, Budovateľská 32, 94501 Komárno	2977 H cukrár kuchár	Nitriansky
18.	SOŠ gastr. a služ., Hviezdoslavova 55, 94201 Šurany	2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár	Nitriansky
19.	Súkr. SOŠ obch. a služ., Hlavné námestie 35, 94634 Bátorove Kosihy	2964 H cukrár	Nitriansky
20.	SOŠ služieb, Sv. Michala 36, 93480 Levice	2964 H cukrár 2878 H 01 biochemik - mliekarská výroba 2988 H mliekar a syrár	Nitriansky
21.	SOŠ dopravy a služieb, Jesenského 1, 94062 Nové Zámky	2964 H cukrár	Nitriansky
22.	SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3,	2964 H cukrár	Nitriansky

	94051 Nové Zámky		
23.	SOŠ obchodu a služieb, Nábr. J. Kalinčiaka 1, 97101 Prievidza	2964 H cukrár 2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	Trenčiansky
24.	SOŠ obchodu a služieb, Jilemnického 24, 91250 Trenčín	2964 H cukrár	Trenčiansky
25.	SOŠ obchodu a služieb, Piešťanská 2262/80, 91501 Nové Mesto nad Váhom	2977 H cukrár kuchár	Trenčiansky
26.	SOŠ obchodu a služieb, Ul. 1. mája 1264, 02029 Púchov	2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár	Trenčiansky
27.	Cirk. SOŠ sv. Terézie z, Farská 5, 95704 Bánovce nad Bebravou	2878 H 01 biochemik - mliekarská výroba	Trenčiansky
28.	SOŠ, Rastislavova 332, 97271 Nováky	2950 M poradenstvo vo výžive	Trenčiansky
29.	Stredná odborná škola, Pruské 294, 01852 Pruské	2954 H mäsiar 2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár 2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba	Trenčiansky
30.	Stredná odborná škola, Pod Bánošom 80, 97411 Banská Bystrica	2954 H mäsiar 2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár 2978 H cukrár pekár 2987 H 02 biochemik – výroba piva a sladu 2952 L výroba potravín	Banskobystrický
31.	SOŠ obchodu a služieb, Osvety 17, 96801 Nová Baňa	2982 F potravinárska výroba	Banskobystrický
32.	SOŠ obchodu a služieb, M. R. Štefánika 8, 96301 Krupina	2982 F potravinárska výroba 2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár	Banskobystrický
33.	SOŠ hotel. sl a dopravy, Zvolenská cesta 83, 98401 Lučenec	2964 H cukrár	Banskobystrický
34.	Spojená škola, Železničná 5, 98701 Poltár	2982 F potravinárska výroba 2964 H cukrár 2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba 2952 L výroba potravín	Banskobystrický
35.	Súkromná SOŠ, Železničná 2, 05001 Revúca	2964 H cukrár	Banskobystrický
36.	SOŠ technická a agropotravinárska, Okružná 61, 97901 Rimavská Sobota	2955 H mäsiar, lahôdkar 2964 H cukrár 2982 L 01 potravinárska výroba - mäsová a údenárska výroba 2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba 2940 Q 01 potravinárstvo – hygiena potravín	Banskobystrický
37.	Stredná odborná škola, Jablňová 1351, 96001 Zvolen	2964 H cukrár	Banskobystrický
38.	SOŠ obchodu a služieb,	2964 H cukrár	Banskobystrický

	Jilemnického 1282, 96501 Žiar nad Hronom		
39.	Spojená škola, Jarmočná 1, 99280 Modrý Kameň	2955 H mäsiar, lahôdkar 2964 H cukrár	Banskobystrický
40.	SOŠ poľnohospodárska a služieb na vidieku, Predmestská 82, 01062 Žilina	2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka 2940 M 09 potravinárstvo – potravinár - kvalitár	Žilinský
41.	Hotelová akadémia, Hlinská 31, 01001 Žilina	2964 H cukrár	Žilinský
42.	SOŠ podnikania, Sasinkova 45, 01001 Žilina	2955 H mäsiar, lahôdkar 2964 H cukrár	Žilinský
43.	SOŠ obchodu a služieb, Stavbárska 11, 03601 Martin	2964 H cukrár	Žilinský
44.	SOŠ obchodu a služieb pri SŠ, Scota Viatora 8, 03401 Ružomberok	2964 H cukrár	Žilinský
45.	Hotelová akadémia, Čs. brigády 1804, 03101 Liptovský Mikuláš	2964 H cukrár	Žilinský
46.	SOŠ polytechnická, Demänovská cesta 669, 03101 Liptovský Mikuláš	2982 F potravinárska výroba 2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba 2988 H mliekar a syrár	Žilinský
47.	SOŠ obchodu a služieb, Ul. 17. novembra 2579, 02201 Čadca	2964 H cukrár	Žilinský
48.	Spojená škola, Slanická osada 2178, 02901 Námestovo	2954 H mäsiar 2964 H cukrár	Žilinský
49.	Súkromná SOŠ, Ulica SNP 1253, 05801 Poprad	2964 H cukrár	Prešovský
50..	Hotelová akadémia, Radničné námestie 300/1, 052 01 Spišská Nová Ves	2950 M poradenstvo vo výžive	Prešovský
51.	SOŠ Vysoké Tatry, Horný Smokovec 24, 062 01 Vysoké Tatry	2964 H cukrár	Prešovský
52.	Stredná odborná škola technická a agropotravinárska, Kušníerska brána 349/2, 06001 Kežmarok	2982 F potravinárska výroba 2955 H mäsiar, lahôdkar 2962 H pekár 2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár 2978 H cukrár pekár 2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba 2952 L výroba potravín	Prešovský
53.	Spojená škola, Jarmočná 108, 06401 Stará Ľubovňa	2964 H cukrár	Prešovský
54.	SOŠ služieb Majstra Pavla, Kukučínova 9, 05427 Levoča	2964 H cukrár 2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	Prešovský
55.	Stredná odborná škola o, Mierová 1973/79, 06601 Humenné	2964 H cukrár	Prešovský
56.	Stredná odborná škola p, Komenského 16, 08271 Lipany	2964 H cukrár 2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	Prešovský

57.	SOŠ gastronómie a služieb, Sídliisko duklianskych hrdinov, 08134 Prešov	2954 H mäsiar 2956 H mäsiar kuchár 2964 H cukrár 2977 H cukrár kuchár 2978 H cukrár pekár 2987 H 01 biochemik – mliekarská výroba 2987 H 02 biochemik – výroba piva a sladu 2940 Q 01 potravinárstvo - hygiena potravín 2952 L výroba potravín	Prešovský
58.	Stredná odborná škola, A. Dubčeka 963/2, 09301 Vranov nad Topľou	2982 F potravinárska výroba 2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	Prešovský
59.	SOŠ obchodu a služieb, Školská 4, 07101 Michalovce	2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	Prešovský
60.	Spojená škola, SNP 16, 08301 Sabinov	2982 F potravinárska výroba	Prešovský
61.	Súkromná SOŠ, Dukelská 33, 08701 Giraltovce	2982 F potravinárska výroba	Prešovský
62.	SOŠ ekonomiky, hotelier, Pod Vinbargom 3, 08501 Bardejov	2950 M poradenstvo vo výžive	Prešovský
63.	Spojená škola, Štefánikova 64, 08501 Bardejov	2962 H pekár	Prešovský
64.	SOŠ Jána Bocatia, Bocatiova 1, 04001 Košice-Staré Mesto	2950 M poradenstvo vo výžive	Košický
65.	SOŠ poľnohospodárstva a služieb, Kukučínova 23, 04012 Košice-Juh	2982 F potravinárska výroba 2955 H mäsiar, lahôdkar 2952 L výroba potravín	Košický
66.	Hotelová akadémia, Južná trieda 10, 04001 Košice-Juh	2977 H cukrár kuchár 2978 H cukrár pekár 2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve 2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	Košický
67.	SOŠ agrotechnická, Hlavná 54, 04501 Moldava nad Bodvou	2964 H cukrár	Košický
68.	SOŠ obchodu a služieb, Rožňavská Baňa 211, 04801 Rožňava	2964 H cukrár 2955 H mäsiar, lahôdkar	Košický
69.	SOŠ agrotechnických a gastronomických služieb, J. Majlátha 2, 07651 Pribeník	2982 F potravinárska výroba 2964 H cukrár 2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska	Košický
70.	SOŠ služieb a priemyslu, Komenského 1963/10, 07501 Trebíšov	2964 H cukrár	Košický

Zdroj: https://www.cvtisr.sk/cvti-sr-vedecka-kniznica/informacie-o-skolstve/statistiky/statisticka-rocenka-publikacia/statisticka-rocenka-stredne-odborne-skoly.html?page_id=9597

3.3. Počet žiakov v dennej a externej forme po jednotlivých odboroch vzdelávania

3.3.1 Celkový počet žiakov

Celkový počet žiakov sa v danom školskom roku zvýšil oproti minulému školskému roku, celkovo za posledné roky dochádza k miernemu nárastu počtu žiakov v skupine odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo ako v učebných, tak aj študijných odboroch. Najvyšší počet žiakov je aj v danom školskom roku v učebnom odbore 2964 H cukrár, vyšší je počet žiakov aj v učebných odboroch vzdelávania pripravujúcich na dve zamestnania. V študijných odboroch vykazuje najvyšší podiel žiakov študijný odbor 2950 M poradenstvo vo výžive, ktorý postupne nahradzuje študijný odbor 2951 M výživa a šport. Mierne stúpajúcu tendenciu má aj študijný odbor 2952 L výroba potravín, daný študijný odbor nadstavbového štúdia nahradil študijný odbor 2982 L potravinárska výroba.

Tabuľka č. 11

Celkový počet žiakov v skupine odborov 29 Potravinárstvo v školskom roku 2022/2023 (zber k 15.9.2022)

Kód a názov odboru	Celkový počet žiakov v odbore v šk. roku 2022/2023
2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka	20
2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve	14
2940 M 09 potravinárstvo - potravinár - kvalitár	60
2940 Q 01 potravinárstvo - hygiena potravín	76
2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	149
2950 M poradenstvo vo výžive	219
2952 L výroba potravín	144
2954 H mäsiar	34
2955 H mäsiar, lahôdkar	131
2956 H mäsiar kuchár	61
2958 K kontrolór potravín	6
2958 M kontrolór potravín	12
2962 H pekár	48
2964 H cukrár	1060
2977 H cukrár kuchár	725
2978 H cukrár pekár	224
2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	25
2982 F potravinárska výroba	352
2982 L 01 potravinárska výroba - mäsová a údenárska výroba	17
2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	51
2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba	50
2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladu	35
2988 H mliekar a syrár	6
CELKOVO	3519

Väčšina odborov vzdelávania má stagnujúci počet žiakov, nárast počtu žiakov je v učebných odboroch pripravujúcich žiakov na dve zamestnania, v učebnom odbore 2964 H cukrár a v študijných odboroch 2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín, 2950 M poradenstvo vo výžive, zvýšil sa aj počet žiakov v nadstavbovom štúdiu 2952 L výroba potravín.

Tabuľka č. 12

Vývoj žiakov v skupine odborov 29 Potravinárstvo (zber k 15. 9. príslušného roka)

Kód a názov odboru	2018	2019	2020	2021	2022
2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka	17	-	41	37	20
2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve	-	13	14	14	14
2940 M 09 potravinárstvo - potravinár - kvalitár	33	26	29	15	60
2940 Q 01 potravinárstvo - hygiena potravín	93	88	56	81	76
2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	39	71	85	86	149
2950 M poradenstvo vo výžive	-	85	89	100	219
2951 M výživa a šport	447	303	221	55	-
2952 L výroba potravín	159	145	133	103	144
2954 H mäsiar	49	52	55	39	34
2955 H mäsiar, lahôdkar	100	112	137	120	131
2956 H mäsiar kuchár	16	3	20	39	61
2958 K kontrolór potravín	62	40	34	27	6
2958 M kontrolór potravín	-	-	-	-	12
2962 H pekár	41	23	39	29	48
2964 H cukrár	872	885	969	726	1060
2977 H cukrár kuchár	844	795	772	525	725
2978 H cukrár pekár	208	207	199	202	224
2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	22	24	19	26	25
2982 F potravinárska výroba	267	294	347	353	352
2982 L potravinárska výroba	8	25	8	-	-
2982 L 01 potravinárska výroba - mäsová a údenárska výroba	-	-	15	21	17
2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	62	19	73	61	51
2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba	22	39	55	59	50
2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladu	26	41	17	16	35
2988 H mliekar a syrár	-	-	-	-	6

Zdroj: Centrum vedecko-technických informácií SR

3.3.2 Počet žiakov prvého ročníka

Najvyšší počet žiakov v 1. ročníku v školskom roku 2022/2023 je v učebných odboroch 2964 H cukrár a 2977 H cukrár kuchár a v študijných odboroch 2952 L výroba potravín a 2950 M poradenstvo vo výžive. Ani v danom školskom roku sa nepodarilo získať žiakov do učebných odborov 2963 H mlynár a cestovínár, 2965 H cukrovinkár pečivár, nového učebného odboru 2990 H liehovarník a vinár a študijného odboru 2960 K operátor potravinárskej výroby. Dané odbory vzdelávania sa nevyučujú na žiadnej škole v SR.

Tabuľka č. 13

Počet žiakov prvého ročníka v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania v školskom roku 2022/2023 (zber k 15. 9. 2022)

Kód a názov odboru	Počet žiakov prvého ročníka v šk. roku 2022/2023
2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka	0
2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve	0
2940 M 09 potravinárstvo - potravinár - kvalitár	15
2940 Q 01 potravinárstvo - hygiena potravín	30
2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	47
2950 M poradenstvo vo výžive	57
2952 L výroba potravín	102
2954 H mäsiar	18
2955 H mäsiar, lahôdkar	65
2956 H mäsiar kuchár	23
2958 M kontrolór potravín	6
2962H pekár	4
2964 H cukrár	426
2977 H cukrár kuchár	221
2978 H cukrár pekár	69
2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	12
2982 F potravinárska výroba	214
2982 L potravinárska výroba	-
2982 L 01 potravinárska výroba - mäsová a údenárska výroba	11
2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	39
2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba	13
2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladu	12
2988 H mliekar a syrár	6
CELKOVO	1390

Zdroj: Centrum vedecko-technických informácií SR

Vývoj žiakov v 1. ročníku kopíruje celkový vývoj. Väčšina odborov vzdelávania má stagnujúci počet žiakov, mierny nárast je v kombinovaných učebných odboroch, nárast žiakov je v učebnom odbore 2955 H mäsiar, lahôdkar a v študijných odboroch 2950 M poradenstvo vo výžive a 2952 L výroba potravín. Pokles žiakov v 1. ročníku je v učebnom odbore 2962 H pekár, kompenzuje to mierny nárast v učebnom odbore 2978 H cukrár pekár.

Tabuľka č. 14

Vývoj počtu žiakov prvého ročníka v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania (zber k 15. 9. príslušného roka)

Kód a názov odboru	2018	2019	2020	2021	2022
2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka	-	17		13	-
2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve	-	-	13	0	-
2940 M 09 potravinárstvo - potravinár - kvalitár	9	5	7	8	15
2940 Q 01 potravinárstvo - hygiena potravín	33	33	51	20	30
2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	14	13	39	36	47
2950 M poradenstvo vo výžive	-	-	54	33	57
2951 M výživa a šport	110	115	102	0	-
2952 L výroba potravín	102	94	78	60	102
2954 H mäsiar	23	15	26	17	18
2955 H mäsiar, lahôdkar	41	49	50	59	65
2956 H mäsiar kuchár	0	0	0	20	23
2958 K kontrolór potravín	15	14	15	6	0
2958 M kontrolór potravín	-	-	-	-	6
2962H pekár	15	15	8	21	4
2964 H cukrár	357	352	373	387	426
2977 H cukrár kuchár	279	226	197	206	221
2978 H cukrár pekár	58	63	71	58	69
2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	8	6	9	7	12
2982 F potravinárska výroba	164	179	185	225	214
2982 L potravinárska výroba	10	8	20	8	-
2982 L 01 potravinárska výroba - mäsová a údenárska výroba	-	-	-	15	11
2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	35	14	43	19	39
2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba	9	12	20	21	13
2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladu	12	14	28	5	12
2988 H mliekar a syrár	-	-	-	10	6

Zdroj: Centrum vedecko-technických informácií SR

Vývoj počtu žiakov prvého ročníka v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania v Stredných odborných školách: vid'. Príloha č. 1.

3.3.3 Počet absolventov

Počet absolventov v šk. roku 2022/2023 nebol zverejnený ako samostatný údaj v štatistikách Centra vedecko-technických informácií (CVTI), pri zbere údajov sa vychádzalo zo štatistik „Rezortného informačného systému“ (RIS), Počet absolventov v jednotlivých odboroch vzdelávania má v prevažnej miere klesajúci trend.

Tabuľka č. 15

Počet absolventov v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania v školskom roku 2022/2023 (zber k 15. 9. 2022)

Kód a názov odboru	Počet absolventov
2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka	15
2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve	0
2940 M 09 potravinárstvo - potravinár - kvalitár	4
2940 Q 01 potravinárstvo - hygiena potravín	17
2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	11
2950 M poradenstvo vo výžive	0
2951 M výživa a šport	106
2952 L výroba potravín	57
2954 H mäsiar	21
2955 H mäsiar, lahôdkar	34
2956 H mäsiar kuchár	0
2958 K kontrolór potravín	11
2962 H pekár	13
2964 H cukrár	261
2977 H cukrár kuchár	154
2978 H cukrár pekár	27
2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	3
2982 F potravinárska výroba	69
2982 L 01 potravinárska výroba - mäsová a údenárska výroba	3
2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	20
2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba	12
2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladu	10
2988 H mliekar a syrár	0
CELKOVO	

Zdroj: Centrum vedecko-technických informácií SR

Najvyšší počet absolventov je za rok 2022 v učebnom odbore 2964 H cukrár, aj keď je nižší ako v predchádzajúcom roku a v učebnom odbore 2977 H cukrár, kuchár. V študijných odboroch je najvyšší podiel absolventov v študijnom odbore 2951 M výživa a šport.

Tabuľka č. 16

Vývoj počtu absolventov v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania (zber k 15. 9. príslušného roka)

Kód a názov odboru	2018	2019	2020	2021	2022
2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka	0	0	10	0	15
2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potr.	0	0	0	0	0
2940 M 09 potravinárstvo - potravinár - kvalitár	0	14	6	8	4
2940 Q 01 potravinárstvo - hygiena potravín	25	23	19	20	17
2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	17	6	15	7	11
2950 M poradenstvo vo výžive	-	0	0	-	0
2951 M výživa a šport	54	96	112	106	106
2952 L výroba potravín	51	46	63	57	57
2954 H mäsiar	15	13	10	16	21
2955 H mäsiar, lahôdkar	24	15	51	36	34
2956 H mäsiar kuchár	13	6	3	-	0
2958 K kontrolór potravín	28	20	10	15	11
2962 H pekár	4	12	9	13	13
2964 H cukrár	234	222	226	319	261
2977 H cukrár kuchár	135	168	189	211	154
2978 H cukrár pekár	46	55	40	39	27
2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	8	7	10	5	3
2982 F potravinárska výroba	28	28	72	103	69
2982 L potravinárska výroba	4	2	0	-	3
2982 L 01 potravinárska výroba - mäsová a údenárska výroba	-	-	0	0	20
2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	19	11	11	26	12
2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba	0	0	10	17	10
2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladu	0	12	0	20	0
2987 H 00 biochemik	0	0	9	-	-
2988 H mliekar a syrár	-	-	-	-	-

Zdroj: Centrum vedecko-technických informácií SR

V študijných odboroch prevažne klesol alebo stagnoval počet absolventov, okrem študijného odboru 2951 M výživa a šport, vývoj počtu absolventov v učebných odboroch oproti predchádzajúcim rokom mierne klesol.

Vývoj počtu žiakov prvého ročníka v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania v Stredných odborných školách: vid'. Príloha č. 2.

3.4. Absolventská miera nezamestnanosti

Vývoj nezamestnanosti absolventov stredných škôl prebieha v sezónnych cykloch, a to od júna do mája nasledujúceho roku. Cyklus začína ukončením školy a príchodom absolventov na trh práce. Z nich je časť úspešná a hneď získa pracovné miesto. Ostatní si naďalej hľadajú vhodné umiestnenie, a to aj prostredníctvom úradov práce a dostávajú sa do ich evidencie. V

septembri zvyčajne kulminuje počet evidovaných absolventov stredných škôl, u vysokoškolákov sú to mesiace jún a júl. Dynamika tohto procesu pokračuje v ďalších mesiacoch postupnou absorpciou nezamestnaných trhom práce. Počet evidovaných klesá a uzatvára sa na minimálnej hodnote spravidla v máji nasledujúceho roku.

Analytická štúdia „Evidovaná nezamestnanosť absolventov stredných škôl“ bola CVTI vypracovaná pre sezónu 2019/2020 ako výstup monitoringu nezamestnanosti absolventov stredných škôl evidovaných na úradoch práce, sociálnych vecí a rodiny.

Najvyšším rozsahom nezamestnanosti sa vyznačovali ekonomické odbory tak v študijných ako aj učebných vzdelávacích programoch stredných odborných škôl. Učebné a študijné odbory skupiny odborov 29 Potravinárstvo neboli vykazované v danej štúdii.

Tabuľka č. 17

Nezamestnanosť absolventov skupiny odborov 29 Potravinárstvo zoradených zostupne podľa počtu nezamestnaných v máji 2023

Kód odboru	Názov odboru	Nezamestnaní absolventi 5/2023	AMN (%) 5/2023	SDE (mesiace) 5/2023	AB index
2982F00	potravínarska výroba	16	9,6%	11	0,24
2964H00	cukrár	53	11,4%	8	0,28
2977H00	cukrár kuchár	11	3,3%	5	0,48
2978H00	cukrár pekár	4	6,3%	4	0,00
2987H01	biochemik - mliekarská výroba	4	25,0%	8	0,33
2954H00	mäsiar	2	6,7%	7	0,33
2962H00	pekár	2	33,3%	13	-1,00
2955H00	mäsiar, lahôdkar	1	1,7%	8	0,83
2987H02	biochemik - výroba piva a sladu	0	0,0%	0	-
2952L00	výroba potravín	4	4,7%	7	0,67
2982L01	potravínarska výroba - mäsová a údenárska výroba	0	0	0	0
2982L02	potravínarska výroba - pekárska a cukrárska výroba	3	6,5%	8	0,73
2958K00	kontrolór potravín	0	0,0%	0	1,00
2951M00	výživa a šport	17	8,0%	5	0,43
2949M00	výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	3	16,7%	9	0,57
2940M09	potravinárstvo - potravinár - kvalitár	0	0,0%	0	1,00
2940Q01	potravinárstvo - hygiena potravín	0	0,0%	0	1,00

Zdroj: https://www.cvtisr.sk/skolstvo/regionalne-skolstvo/aktualne-analyzy-nezamestnanosti-absolventov-strednych-skol.html?page_id=10648

Pre jednotlivé odbory vzdelávania sa absolventská miera nezamestnanosti za sledované obdobie máj 2019 až máj 2023 vyrovnaná.

Tabuľka č. 18

Vývoj absolventskej miery nezamestnanosti v jednotlivých odboroch vzdelávania

Kód a názov odboru	Absolventská miera nezamestnanosti v %				
	05/2019	09/2020	05/2021	05/2022	05/2023
2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka	-	-	-	-	-
2940 M 08 potravinárstvo - podnikanie v potravinárstve	-	-	-	-	-
2940 M 09 potravinárstvo - potravinár - kvalitár	12,5	10,0	5,0	0,0	0,0
2940 Q 01 potravinárstvo - hygiena potravín	0,0	11,9	12,5	2,6	0,0
2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín	0,0	4,8	9,5	4,5	16,7
2950 M poradenstvo vo výžive	-	-	-	-	-
2951 M výživa a šport	8,2	11,3	5,5	5,0	8,0
2952 L výroba potravín	5,3	13,6	8,7	2,7	4,7
2954 H mäsiar	0,0	8,3	0,0	0,0	6,7
2955 H mäsiar, lahôdkar	3,7	9,5	7,1	1,7	1,7
2956 H mäsiar kuchár	0,0	40,0	20,0	-	-
2958 K kontrolór potravín	4,2	0	12,5	-	0,0
2962 H pekár	25,0	38,9	11,1	9,1	33,3
2964 H cukrár	8,1	10,9	13,1	7,5	11,4
2977 H cukrár kuchár	1,4	6,4	6,7	1,9	3,3
2978 H cukrár pekár	1,1	14,1	7,6	-	6,3
2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín	0,0	17,6	11,8	0,0	0,0
2982 F potravinárska výroba	12,5	21,4	20,4	11,2	9,6
2982 L potravinárska výroba	9,1	50,0	0,0	-	-
2982 L 01 potravinárska výroba - mäsová a údenárska výroba	-	-	-	-	0
2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba	5,6	36,4	31,8	13,5	6,5
2987 H 01 biochemik - mliekarská výroba	-	20,0	40,0	6,7	0,0
2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladu	-	0,0	0,0	0,0	0,0
2988 H 00 mliekar a syrár	-	-	-	-	-

Zdroj: https://www.cvtisr.sk/cvti-sr-vedecka-kniznica/informacie-o-skolstve/skolstvo/regionalne-skolstvo/aktualne-analzy-nezamestnanosti-absolventov-strednych-skol.html?page_id=10648

Poznámka:

Absolventská miera nezamestnanosti sa udáva za ostatné 2 roky, napr. absolventi za dva roky 2016 a 2017 sú udávaní v 9/2017 a 5/2018. Podľa krajov je evidovaná absolventská miera nezamestnanosti len na úrovni škôl, ktoré majú rôzne skupiny odborov. Z uvedeného dôvodu

nie je možné spracovať absolventskú mieru nezamestnanosti za skupinu odborov 29 Potravinárstvo.

Nezamestnanosť absolventov učebných a študijných odboroch skupiny odborov 29 Potravinárstvo: vid'. Príloha č. 3.

3.5. Odbory s nedostatočným počtom absolventov a odbory, ktoré sú nad rozsah trhu práce v skupine odborov 29 Potravinárstvo

Zoznam študijných odborov a učebných odborov, ktoré sú nad rozsah potrieb trhu práce a Zoznam študijných odborov a učebných odborov s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu sa vypracovávajú v súlade s ustanovením § 29 ods. 2 zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení zákona č. 209/2018 Z. z.. Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR v spolupráci s inštitúciami podľa § 28 ods. 2 vypracúva zoznamy najmenej raz za tri roky v členení podľa jednotlivých samosprávnych krajov.

Aktuálne zoznamy nadobudli účinnosť od 1.9.2020 a nevzťahujú sa na ročníky žiakov, ktorí začali štúdium pred 1.9.2020. Zoznam študijných odborov a učebných odborov, ktoré sú nad rozsah potrieb trhu práce, a zoznam študijných odborov a učebných odborov s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu práce vydané do 31.12.2019 zostávajú zachované pre ročníky žiakov, ktorí začali štúdium pred 1.9.2020. Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR vydá nový zoznam odborov, ktoré sú nad rozsah potrieb trhu práce s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu práce s platnosťou od 1.9.2023.

Zoznam študijných odborov a učebných odborov, ktoré sú nad rozsah potrieb trhu práce: Ani jeden samosprávny kraj v skupine odborov 29 Potravinárstvo neuvádza odbor vzdelávania nad rozsah potrieb trhu práce.

Zoznam študijných odborov a učebných odborov s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu práce: Okrem Nitrianskeho samosprávneho kraja všetky samosprávne kraje v skupine odborov 29 Potravinárstvo uvádzajú odbory vzdelávania s nedostatočným počtom absolventov.

Tabuľka č. 19

Zoznam študijných odborov a učebných odborov s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu práce

Samosprávny kraj	Odbor vzdelávania
Bratislavský	2955 H mäsiar, lahôdkar; 2964 H cukrár
Trenčiansky	2954 H mäsiar
Žilinský	2955 H mäsiar, lahôdkar
Banskobystrický	2955 H mäsiar, lahôdkar

Prešovský	2954 H mäsiar
Košický	2955 H mäsiar, lahôdkar

Zdroj: https://www.cvtisr.sk/buxus/docs/motivacne_stipendium/zoznam2020.pdf

3.6 Systém duálneho vzdelávania

Systém duálneho vzdelávania je systém odborného vzdelávania a prípravy na výkon povolania, ktorý sa vyznačuje najmä úzkym prepojením všeobecného a odborného teoretického vzdelávania s praktickou prípravou žiakov u konkrétneho zamestnávateľa. Výučba v škole sa strieda s praktickým vyučovaním v priestoroch zamestnávateľa.

Duálne vzdelávanie založené na učebnej zmluve medzi zamestnávateľom a žiakom a zmluve o duálnom vzdelávaní medzi zamestnávateľom a strednou odbornou školou je spojením praktického vyučovania u zamestnávateľa s teoretickým vzdelávaním v odbornej škole. Je významným nástrojom pre znižovanie nezamestnanosti mladých ľudí, ktorej hlavnou príčinou je nesúlad medzi zručnosťami absolventov škôl a potrebami zamestnávateľov. V súčasnosti je tento nesúlad jednou z charakteristických nevýhod mladých ľudí vstupujúcich na trh práce.

Odborné vzdelávanie a príprava na povolanie systémom duálneho vzdelávania priamo u zamestnávateľa môže zohrať nezastupiteľnú úlohu v zlepšovaní tohto stavu. Je súčasne aj nástrojom pre zosúladenie počtu absolventov odborného vzdelávania v jednotlivých učebných odboroch a študijných odborov s potrebami trhu práce.

Duálne vzdelávanie - ako kombinácia teoretického vzdelávania na pôde školy a praktického odborného vzdelávania u zamestnávateľa sa v celej Európe považuje za najlepšie riešenie nezamestnanosti mladých ľudí a je kľúčovým faktorom úspešnej hospodárskej politiky vyspelých štátov a hlavným nástrojom na znižovanie nezamestnanosti mladých ľudí. Vzorom pre väčšinu štátov, a to nielen v Európe, je nemecký systém duálneho vzdelávania.

Tabuľka č. 20

Zoznam zamestnávateľov s osvedčením pre spôsobilosť poskytovať praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania

P.č.	Zamestnávateľ	Adresa pracoviska praktického vyučovania	Spôsobilosť SDV v odbore štúdia
1	BARANČIA, s.r.o.	Fuggerov dvor, Selčiansky diel 596, Selce 976 11	2977 H cukrár kuchár
2	Plzeňský Prazdroj Slovensko, a.s. (v roku 2017 Pivovary Topvar, a.s.)	Pivovarská 9, 082 21 Veľký Šariš	2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladu 2989 H pivovarník a sladovník
3	SYRÁREŇ BEL SLOVENSKO a.s.	Lastomírska 1, 071 01 Michalovce	2940 N 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka
4	Agrobell s.r.o.	Farma Ležiak, Družstevná 1060, 962 31 Sliač	2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
5	FLORIL s.r.o.	Tomášovská 22, 900 45 Malinovo	2964 H cukrár

6	SLOVENSKÉ LIEČEBNÉ KÚPELE PIEŠŤANY, a.s.	Hotel Balnea Grand Splendid****, Kúpeľný ostrov, 921 29 Piešťany	2964 H cukrár
7	BP CAFFE s.r.o.	Ostrov 128, 922 01 Ostrov	2977 H cukrár kuchár
8	BARANČIA, s.r.o.	Hotel DanubiusHealthSpaResort Esplanade****, Kúpeľný ostrov, 921 29 Piešťany	2964 H cukrár
9	Plzeňský Prazdroj Slovensko, a.s.	Pivovarská 9, 082 21 Veľký Šariš	2977 H cukrár kuchár
10	SYRÁREŇ BEL SLOVENSKO a.s.	Hotel DanubiusHealthSpaResort Thermia Palace*****, Kúpeľný ostrov, 921 29 Piešťany	2964 H cukrár
11	FLORIL s.r.o.	Tomášovská 22, 900 45 Malinovo	2977 H cukrár kuchár
12	BAD, s.r.o. FINE BAKERY, s.r.o. HOTEL PARTIZÁN, s.r.o. Palace hotel Pezinok, s.r.o. Anton Skurčák Peter Jendrášek	Kaskady Hotel & Spa Resort, Letecká 19, 962 31 Sliač	2964 H cukrár
		Dolná 101, 900 01 Modra	2978 H cukrár pekár
		Bystrá 108 - Tále, 977 65 Brezno	2977 H cukrár kuchár
		Mladoboleslavská 5, 902 01 Pezinok	2977 H cukrár kuchár
		Oravská Polhora 1043, 029 47 Oravická 1370/64, 028 01 Trstená	2954 H mäsiar
13	Pavol Bartoš, s.r.o.	bitúnok Lokca, 029 51 Lokca	2954 H mäsiar
14	Milan Balcierák	Pekáreň, Potočná 455, 029 43 Zubrohlava	2962 H pekár
15	HI Kongres Hotel Trnava, s.r.o.	Hotel HOLIDAY INN TRNAVA, Hornopotočná 5, 917 01 Trnava	2977 H cukrár kuchár
16	DUKE, s.r.o SZITI s.r.o.	Podjazdová I.2673/14, 971 01 Prievidza	2962 H pekár
		Tr. SNP 48/A, 040 11 Košice- Západ	2964 H cukrár
		Ondavská 8, 040 11 Košice- Západ	2978 H cukrár pekár
		Amorova cukráreň, Sziti výrobná, Družicová 5, 040 01 Košice	2964 H cukrár
17	Podvihorlatské pekárne a cukrárne a.s.	Mierova 34, 066 54 Košice	2962 H pekár
18	Peter Jendrášek	Oravická 1370/64, 028 01 Trstená	2964 H cukrár
19	Pavol Bartoš, s.r.o.	bitúnok Lokca, 029 51 Lokca	2978 H cukrár pekár
20	Pavel Egri Bistro Royal	Pekáreň Jahodná, Hlavná 603, 930 21 Jahodná	2962 H pekár
21	VOCATIO, spol. s.r.o.	Cukrárska dielňa, Neratovické námestie 1916/16, 929 01 Dunajská Streda	2964 H cukrár
22	Hotel Kormorán Slovakia, s.r.o. Prievidzské pekárne a cukrárne, a.s.	Pri hrádzi 33, 931 01 Šamorín	2977 H cukrár kuchár
		Rastislavova 2, 972 71 Nováky;	2978 H cukrár pekár
		Kollárova 83, 036 01 Martin Rastislavova 2, 972 71 Nováky;	2962 H pekár

		Kollárova 83, 036 01 Martin	
23	Bognár Arpád	Tonkovce 579, 930 38 Nový Život	2954 H mäsiar
24	DANUBIA a.s.	Kračanská cesta 1186/47, 929 01 Dunajská Streda	2962 H pekár
			2964 H cukrár
			2977 H cukrár kuchár
25	HSH spoločnosť s ručením obmedzeným	Majer 236, 951 35 Veľké Zálužie	2954 H mäsiar
26	VOCATIO, spol. s.r.o.	Cukrárska dielňa, Neratovické námestie 1916/16, 929 01 Dunajská Streda	2955 H mäsiar, lahôdkar
27	KLIBOS, s.r.o.	029 56 Zákamenné 1032	2962 H pekár
28	ISTERMEAT a.s.	Povodská 14, 929 01 Dunajská Streda	2954 H mäsiar
29	TAURIS, a.s. Rimavská Sobota	Potravinárska 6, 979 01 Rimavská Sobota	2955 H mäsiar, lahôdkar
30	Gourmet Strudel, s.r.o. (Kristína Bugárová) LORIAN s.r.o.	Cukráreň Dolce Vita, Hlavná 111/45, 930 13 Trhová Hradská Hlavná 5933/84, 929 01 Dunajská Streda	2977 H cukrár kuchár
			2964 H cukrár
			2977 H cukrár kuchár
31	Warcun, a.s.	Hotel Amade Chateau, Dvojrad 333, 930 25 Vrakúň	2977 H cukrár kuchár
32	HSH spoločnosť s ručením obmedzeným	Majer 236, 951 35 Veľké Zálužie	2964 H cukrár
33	MRFFO INVEST s.r.o.	Elizabeth cukráreň & kaviareň, Kúpeľný ostrov 3608/3, 921 01 Piešťany	2964 H cukrár
34	Topoľčianske pekárne a cukrárne a.s., (TOPEC a.s.)	Krušovská 1994, 955 01 Topoľčany	2964 H cukrár
35	ISTERMEAT a.s.	Povodská 14, 929 01 Dunajská Streda	2962 H pekár
36	TAURIS, a.s. Rimavská Sobota	Potravinárska 6, 979 01 Rimavská Sobota	2977 H cukrár kuchár
37	Gourmet Strudel, s.r.o. (Kristína Bugárová)	Cukráreň Dolce Vita, Hlavná 111/45, 930 13 Trhová Hradská	2978 H cukrár pekár
			2982 F potravinárska výroba
38	Ján Ihriský - výroba a predaj cukrárenských výrobkov, s.r.o.	Jána Nerudu 556/31, 018 51 Nová Dubnica	2964 H cukrár
39	SWEES, s.r.o. EVA s.r.o.	Cukrárenská výrobná, Nová Rožňavská 136, 831 04 Bratislava Kollárova 24, 078 01 Sečovce	2964 H cukrár
			2964 H cukrár
40	PEKÁREŇ - Mirkovce, s.r.o.	Mirkovce 89, 082 06 Mirkovce	2962 H pekár
41	Topoľčianske pekárne a	Krušovská 1994, 955 01 Topoľčany	2978 H cukrár pekár

	cukrárne a.s., (TOPEC a.s.) DALTON, spol. s r. o. HYZA a.s. Mäso Liptov s.r.o. GEVIS, s.r.o.	Napájadlá 1/A, 042 47 Košice Odbojárov 2279/37, 955 92 Topoľčany 033 01 Podtureň Roveň 211 Čachtická pekáreň, Malinovského 886/9, 916 21 Čachtice	2955 H mäsiar, lahôdkar
			2954 H mäsiar
			2954 H mäsiar
			2962 H pekár
42	Nemocnica Košice- Šaca a.s. 1. súkromná nemocnica	Lúčna 57, 040 15 Košice - Šaca	2950 M poradenstvo vo výžive
43	ORCHID, s.r.o.	Hotel Orchid, Rozmarínová 3326/2, 932 01 Veľký Meder	2977 H cukrár kuchár
44	GET group, s.r.o.	Šafárikova 124, 048 01 Rožňava	2955 H mäsiar, lahôdkar
45	VIJOFEL FIT – MEAT s.r.o. VAMEX, a.s., Košice	086 42 Bartošovce 182/1 Lubina 1, 040 12 Košice	2954 H mäsiar
			2978 H cukrár pekár
46	CIMBALÁK s.r.o. Integrácia s.r.o.	Duklianska 17A/3579, 085 01 Bardejov Dukelská 31, 087 01 Giraltovce	2954 H mäsiar
			2982 F potravinárska výroba
47	JINEX, s.r.o.	M. Rázusa 15/3930, 010 01 Žilina	2955 H mäsiar, lahôdkar
48	MILK-AGRO, spol. s r.o.	Hollého 43, 083 01 Sabinov	2987 H 01 biochemik - mliekarenská výroba
49	ROLIN1, s.r.o.	Bratislavská cesta 100 C, 931 01 Šamorín	2962 H pekár
50	Csilla Antal - ZSERBÓ	Ul. Istvána Gyurcsóa 5427/14, 929 01 Dunajská Streda	2964 H cukrár
51	TALIANSKA PEKÁREŇ DS, s.r.o.	Športová 803/32, 929 01 Dunajská Streda	2962 H pekár
52	AMBROPEK, spol. s r.o.	Malodvornícka cesta 6566, 929 01 Dunajská Streda	2962 H pekár
53	EdKA, s.r.o.	Remeselná pekáreň EdKA, Kukučínova 629, 929 01 Dunajská Streda	2962 H pekár
54	Agneša Szakácsová Cukráreň Bonita	Janka Kráľ č. 19, 940 54 Nové Zámky	2964 H cukrár
55	Olajos dezerty, s.r.o.	Olajos francúzske dezerty a torty, Pribinova 95, 920 01 Hlohovec	2964 H cukrár
56	Pekáreň Eberhard, s.r.o.	Eberhard remeselná pekáreň, Tomášovská 393/22, 900 45 Malinovo	2962 H pekár
57	Peter Kmec - Bardfa Cakes	Bardejovská Zábava 4370, 085 01 Bardejov	2964 H cukrár
58	Cukráreň na Vinbargu s.r.o.	Cukráreň na Vinbargu s.r.o., J. Grešáka B/9, 085 01 Bardejov	2964 H cukrár
59	TLB Group s.r.o.	Cukrari.sk, Topoľčianska 8, 851 05 Bratislava	2964 H cukrár
60	Erik Horváth	Mäsiarstvo Erik Horváth, Konopná 1235/3, 930 05 Gabčíkovo	2954 H mäsiar
61	Tibor Eke	Mäso – údeniny – Eke, Krátky rad 1086,	2954 H mäsiar

		930 05 Gabčíkovo	
62	Tatry mountain resorts, a.s.	Grandhotel Praha****, Tatranská Lomnica 8, 059 60 Vysoké Tatry	2964 H cukrár
63	KVAPKA.SK s. r. o.	Zvolenská 49, 036 01 Martin	2962 H pekář
64	AMBROPEK, spol. s r.o.	Malodvornická cesta 6566, 929 01 Dunajská Streda	2964 H cukrár
65	TATRA HOTEL SLOVAKIA, a.s.	Hotel PATRIA****, Štrbské Pleso 33, 059 85 Vysoké Tatry	2964 H cukrár
66	MECOM GROUP s.r.o.	MECOM GROUP s.r.o., Poľná 4, 066 01 Humenné	2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
67	TIS, s.r.o.	TIS, s.r.o. – Farma, Hospodársky dvor, Cintorínska 89, 059 95 Toporec	2982 F potravinárska výroba
68	Nestlé Slovensko s.r.o.	Košovská cesta 11, 971 27 Prievidza	2980 H pracovník v potravinárstve - výroba trvanlivých potravín
69	PENAM SLOVAKIA, a.s.	PENAM SLOVAKIA, a.s., pekárň Bratislava, Budatínska 36, 851 05 Bratislava (v roku 2015 PRVÁ BRATISLAVSKÁ PEKÁRENSKÁ, a.s.)	2962 H pekář
70	Cukráreň na Vinbargu s.r.o.	Cukráreň na Vinbargu s.r.o., J. Grešáka B/9, 085 01 Bardejov	2978 H cukrár pekář
71	TLB Group s.r.o.	PENAM SLOVAKIA, a.s., Štúrova 74/138, 949 35 Nitra	2962 H pekář
72	Erik Horváth	Mäsiarstvo Erik Horváth, Konopná 1235/3, 930 05 Gabčíkovo	2978 H cukrár pekář
73	Tibor Eke	PENAM SLOVAKIA, a.s., pekárň Lučenec, Mikušovská cesta 26, 984 01 Lučenec	2962 H pekář
74	Tatry mountain resorts, a.s.	Grandhotel Praha****, Tatranská Lomnica 8, 059 60 Vysoké Tatry	2964 H cukrár
75	KVAPKA.SK s. r. o. Šarišské pekárne a cukrárne, akciová spoločnosť	Zvolenská 49, 036 01 Martin Budovateľská 61, 081 59 Prešov	2978 H cukrár pekář
			2962 H pekář
76	TATRA HOTEL SLOVAKIA, a.s.	Hotel PATRIA****, Štrbské Pleso 33, 059 85 Vysoké Tatry	2978 H cukrár pekář
77	Breznianska cukráreň s.r.o.	M. Benku 1A, 977 03 Brezno	2964 H cukrár
78	KONTAKT M, s.r.o.	Kontakt Wellness Hotel****, 059 52 Stará Lesná 180	2964 H cukrár
79	LEVICKÉ MLIEKÁRNE a.s.	Júrska cesta č. 2, 934 01 Levice	2987 H 01 biochemik – mliekarenská výroba 2988 H mliekar a syrár
80	Poľnohospodárske družstvo Ďumbier Rudolf Bartalos Krémeš s.r.o. Torty Adriana s.r.o.	Podkoreňova 65, 977 43 Brezno	2988 H mliekar a syrár
		BARTALOS CUKRÁREŇ, Slniečna ulica 1036/2A, 930 10 Dolný Štál	2964 H cukrár
		PENAM SLOVAKIA, a.s., Štúrova 74/138, 949 35 Nitra	2977 H cukrár kuchár
			2964 H cukrár

	Mores Resort, a. s.	CUKRÁREŇ KÖLES, Sokolecká 73, 930 28 Okoč	
		PENAM SLOVAKIA, a.s., pekáreň Lučenec, Mikušovská cesta 26, 984 01 Lučenec	2977 H cukrár kuchár
		Torty Adriana s.r.o., Fraňa Kráľ 194/32, 059 21 Svit	2964 H cukrár
		HOTEL LOMNICA****, Tatranská Lomnica 92, 062 01 Vysoké Tatry – Tatranská Lomnica	2964 H cukrár
81	Šarišské pekárne a cukrárne, akciová spoločnosť	Kuszmannov Bazár, Tatranská Lomnica 53, 059 60 Vysoké Tatry – Tatranská Lomnica	2964 H cukrár
			2977 H cukrár kuchár
82	Breznianska cukráreň s.r.o.	M. Benku 1A, 977 03 Brezno	2978 H cukrár pekár
83	Tatranská mliekareň a.s.	Nad Traťou 26, 060 01 Kežmarok	2987 H 01 biochemik – mliekarenská výroba 2988 H mliekar a syrár
84	Gabriel Cseh	Gabriel Cseh cukrárenská a pekárenská výroba, Ružový háj 189/4, 930 02 Orechová Potôň	2964 H cukrár
85	Poľnohospodárske družstvo Ďumbier	Podkoreňova 65, 977 43 Brezno	2977 H cukrár kuchár
86	HORTENZIA s.r.o.	HORTENZIA – cukrárenská výroba, Baka 36, 930 04 Baka	2964 H cukrár
			2977 H cukrár kuchár
87	Július Nagy - CUKRÁREŇ	Cukráreň Don Julio, Hlavná ul. 80, 94617 Brestovec	2964 H cukrár
			2977 H cukrár kuchár
88	Juraj Csenkey	Cukrárska výroba – Čierny Princ, Hlavná 814/62, 931 01 Šamorín	2964 H cukrár
	Mores Resort, a. s.	HOTEL LOMNICA****, Tatranská Lomnica 92, 062 01 Vysoké Tatry – Tatranská Lomnica	2977 H cukrár kuchár
89	František Tóth – LUNI JEDÁLEŇ	LUNI JEDÁLEŇ, Kračanská cesta 40, 929 01 Dunajská Streda	2977 H cukrár kuchár
	Norbert Fekete – Pohostinstvo a ubytovanie Szarvas	Szarvas pizzeria & restaurant, Jelenia ulica 365/4, 930 12 Ohrady	2977 H cukrár kuchár
	KARIZMA, s.r.o.	GRAND Lounge & Restaurant, Lipový rad 517, 930 28 Okoč	2977 H cukrár kuchár
90	TRIO DS s.r.o.	TRIO – pizzeria & reštaurácia, Hlavná 298/40, 930 13 Trhová Hradská	2977 H cukrár kuchár
91	Monika Posztóssová - MONA Gastro DS, s.r.o.	Reštaurácia MONA, Vydrany 71, 930 16 Vydrany	2977 H cukrár kuchár
		Súkromná školská jedáleň Gastro DS, Ul. Gyulu Szabó 936/6A, 929 01 Dunajská Streda	2977 H cukrár kuchár
92	HORTENZIA s.r.o.	Súkromná školská jedáleň Gastro DS, Ul. Jilemnického 204/11A, 929 01 Dunajská Streda	2977 H cukrár kuchár
	Bona Market s.r.o.	Bona Market s.r.o. – pekáreň Raslavice, Železničná 319, 086 41 Raslavice	2962 H pekár

93	Savencia Fromage & Dairy SK, a.s. (v roku 2015 MILEX NMNV, a.s.) Agrobell s.r.o.	1. Mája 124, 031 80 Liptovský Mikuláš Farma Ležiak, Družstevná 1060, 962 31 Sliač	2987 H 01 biochemik - mliekarenská výroba /2988 H mliekar a syrár 2954 H mäsiar
94	Tormäs, s. r. o. Milsy a.s.	Gumárenská 390/17, 972 23 Dolné Vestenice a A. Hlinku 460/36, 971 01 Prievdza Partizánska 224/B, 957 01 Bánovce nad Bebravou	2954 H mäsiar 2987 H 01 biochemik - mliekarenská výroba /2988 H mliekar a syrár
95	AGROFARMA, spol. s.r.o.	Mliekareň Červený Kameň, 018 56 Červený Kameň	2987 H 01 biochemik - mliekarenská výroba 2988 H mliekar a syrár
96	Harmonia Dun. Streda, s.r.o.	Pekáreň Apumondta, Ádorská 849/48, 929 01 Dunajská Streda	2962 H pekár
97	BARANČIA, s.r.o.	Fuggerov dvor, Selčiansky diel 596, Selce 976 11	2977 H cukrár kuchár
98	Plzeňský Prazdroj Slovensko, a.s. (v roku 2017 Pivovary Topvar, a.s.)	Pivovarská 9, 082 21 Veľký Šariš	2987 H 02 biochemik - výroba piva a sladů 2989 H pivovarník a sladovník
99	SYRÁREŇ BEL SLOVENSKO a.s.	Lastomírska 1, 071 01 Michalovce	2940 N 05 potravinarstvo - spracúvanie mlieka
100	Monika Posztósová - MONA	Reštaurácia MONA, Vydrany 71, 930 16 Vydrany	2949 M výživa, ochrana zdravia a hodnotenie potravín
101	FLORIL s.r.o. SLOVENSKÉ LIEČEBNÉ KÚPELE PIEŠŤANY, a.s.	Tomášovská 22, 900 45 Malinovo	2964 H cukrár
		Hotel Balnea Grand Splendid***, Kúpeľný ostrov, 921 29 Piešťany	2964 H cukrár
102	Bona Market s.r.o.	Bona Market s.r.o. – pekáreň Raslavice, Železničná 319, 086 41 Raslavice	2977 H cukrár kuchár
103	Tormäs, s. r. o.	Hotel DanubiusHealthSpaResort Esplanade****, Kúpeľný ostrov, 921 29 Piešťany	2964 H cukrár
104	Harmonia Dun. Streda, s.r.o.	Pekáreň Apumondta, Ádorská 849/48, 929 01 Dunajská Streda	2977 H cukrár kuchár

Zdroj: SPPK

4. ZÁKLADNÁ CHARAKTERISTIKA VYBRANÝCH ODVETVÍ POTRAVINÁRSKEJ VÝROBY A ICH POŽIADAVIEK NA ODBORNÉ VZDELÁVANIE A PRÍPRAVU

4.1. Pekárenský priemysel

4.1.1 Charakteristika odvetvia

Pekárenský priemysel (pod týmto názvom rozumieme priemysel pekársky, cukrársky a cestovinársky) je najväčším potravinárskym odborom podľa počtu prevádzok, ako aj podľa počtu zamestnancov. V súčasnosti je na Slovensku viac ako 700 pekárskych, cukrárskych a cestovinárskych prevádzok, v ktorých je zamestnaných okolo 12 tisíc pracovníkov. Pekárenský priemysel zamestnáva najviac pracovníkov v celom potravinárskom priemysle. Súvisí to s vysokým podielom ručnej práce a nízkou automatizáciou a robotizáciou v tomto sektore. Na celkových tržbách a výrobe potravinárskeho priemyslu sa podieľal v roku 2022 na úrovni 13,3 %.

Sortiment pekárskych výrobkov je neobyčajne široký (každá pekáreň vyrába podľa vlastných receptúr) a tvoria ho stovky druhov chleba, bežného a jemného pečiva, cukrárskych výrobkov a cestovín. Prakticky celá produkcia sa realizuje na domácom trhu, export je minimálny. Predpokladáme, že okolo 60 % produkcie sa predáva cez obchodné reťazce a asi 25 % vo vlastných predajniach a zvyšok v menších kamenných predajniach. Vzhľadom na špecifickosť tohto výrobného odvetvia nemá zahraničný obchod na ekonomické výsledky významný vplyv. Pekárenský priemysel patrí medzi odvetvia, ktoré v SR dlhodobo pokrývajú sebestačnosť.

Pekársky priemysel

Základnými výrobkami pekárskej výroby sú čerstvý chlieb a pečivo a jemné pečivo. Pekársky priemysel je charakterizovaný vysokým počtom prevádzok. Z celkového počtu 500 pekárskych prevádzok je 20 priemyselných (veľkokapacitné, vybavených tunelovými pecami a kontinuálnymi linkami), 40 stredných (s viac ako 3 pecami) a ostatné sú malé, remeselné pekárne (s jednou až dvoma pecami). Podiel priemyselných pekární na celkovom objeme výroby tvorí 35 %, 40 % vyrábajú malé a stredné pekárne a 25 % produkcie sa vyrába a dopeká v obchodných reťazcoch. Na neefektívnej pekárskej výrobe sa podieľa nedostatočná automatizácia, vysoká prácnosť a nízke využitie kapacít pri chlebe a pečive (priemer 50 %). V priebehu 6 rokov pekári zaznamenali pokles výroby čerstvého chleba (6%) a pečiva (13%) a ich nahrádzanie dopekanými výrobkami v obchodných prevádzkach. Čerstvé pekárske výrobky sú nahrádzané mrazenými vo veľkej miere dovozovými výrobkami, trvanlivými a novými trendovými potravinami.

Na výrobu pekárskych výrobkov sa používa takmer 100 % slovenskej produkcie mlynských produktov. Využitie kapacít pekárenského priemyslu sa pohybovalo na úrovni pod 50 % vo výrobe chleba a cca 55 % vo výrobe pečiva.

Cukrárenský priemysel

Cukrárenský priemysel na Slovensku v posledných 2 dekádach zažíva veľký boom a neustále sa rozvíja. Po rozpade štátnych pekárenských podnikov po roku 1990 sa sprivatizovali cukrárenské prevádzky, z ktorých viaceré patrili pod veľké priemyselné pekárne. Mnohé z nich fungujú do dnešných dní ako súkromné, zväčša rodinné firmy zamestnávajúce do 20 pracovníkov. Podľa dostupných údajov je na Slovensku oficiálne registrovaných vyše 500 takýchto malých cukrárenských prevádzok. Do oficiálnych štatistík sa však zarátavajú iba firmy nad 20 pracovníkov spolu s pekárenským sektorom.

Medzi absolventmi základných škôl ktorí sa rozhodujú pre štúdium na stredných odborných školách s potravinárskym zameraním, je to práve študijný odbor cukrár o ktorý je najväčší záujem. Žiakov láka kreativita odboru, mnohé z nich majú praktické skúsenosti z domova.

Tabuľka č. 21

Výroba vo výrobe pekárskych vrátane cukrárenských okrem trvanlivých pekárskych výrobkov v SR, v tis. EUR

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Produkcia - výroba pekárskych výrobkov	241 933	343 629	360 089	335 724	359 363	93	116

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 22

Vývoj počtu podnikov vo výrobe pekárskych vrátane cukrárenských okrem trvanlivých pekárskych výrobkov v SR po jednotlivých krajoch

Rok	2018	2019	2020	2021	2022
Počet pekárskych podnikov – Bratislavský kraj	9	11	12	9	10
Počet pekárskych podnikov – Trnavský kraj	17	15	16	14	16
Počet pekárskych podnikov – Trenčiansky kraj	13	12	13	12	11
Počet pekárskych podnikov – Nitriansky kraj	21	19	15	13	15
Počet pekárskych podnikov – Žilinský kraj	17	16	16	17	16
Počet pekárskych podnikov – Banskobystrický kraj	19	19	17	18	17
Počet pekárskych podnikov – Prešovský kraj	16	16	15	17	19
Počet pekárskych podnikov – Košický kraj	19	19	18	19	17
Celkový počet pekárskych podnikov v SR	131	127	122	119	121

Zdroj: ŠÚ SR, Poznámka: Údaje za podniky s počtom zamestnancov 20 a viac

Tabuľka č. 23

Vývoj počtu pracovníkov vo výrobe pekárskych vrátane cukrárskych okrem trvanlivých pekárskych výrobkov v SR, v osobách

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Počet pracovníkov	8138	8289	7999	7567	7354	6941	97,2	94,4

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 24

Vývoj priemernej mzdy vo výrobe pekárskych vrátane cukrárskych okrem trvanlivých pekárskych výrobkov v SR, v EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Priemerná mzda v pekárskom priemysle	677	731	809	858	917	959	106,9	104,6
Priemerná mzda v potravinárskom priemysle	905	963	1043	1105	1158	1239	104,8	107,0
Priemerná mzda v SR	954	1013	1092	1133	1211	1314	106,9	108,5

Zdroj: ŠÚ SR

Výroba trvanlivých pekárskych výrobkov

Najziskovejší segment celej pekárskej výroby je výroba trvanlivých pekárskych výrobkov. Vyplýva to z pomerne vysokej automatizácie výrobného procesu, vyššej pridanej hodnoty výrobkov, o čom svedčí aj produktivita práce na 1 pracovníka. Výhoda tohto segmentu spočíva v dlhej trvanlivosti produktov bez väčšieho energetického nároku na ich skladovanie. Druhou výhodou oproti čerstvým pekárskym výrobkom je aj širšia možnosť exportu.

Od roku 2021 je na slovenskom trhu spoločnosť Chipita na výrobu trvanlivého pečiva (croissant a bake rolls), ktorá bola následne odpredaná spoločnosti Mondelez. Aj preto v štatistikách výroby trvanlivého pečiva od roku 2021 je značný nárast výroby, počtu pracovníkov, ale aj zvýšenia priemernej mzdy v tejto kategórii pekárskych výrobkov.

Tabuľka č. 25

Výroba trvanlivých pekárskych výrobkov v SR, v tis. EUR

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2020/2019	Index 2021/2020
Produkcia - výroba pekárskych výrobkov	184 443	199 616	177 624	212 606	276 279	120	130

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 26

Vývoj počtu podnikov vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov v SR po jednotlivých krajoch

Rok	2018	2019	2020	2021	2022
Počet pekárskych podnikov – Bratislavský kraj	2	2	3	2	2
Počet pekárskych podnikov – Trnavský kraj	3	3	3	3	3

Počet pekárskych podnikov – Trenčiansky kraj	1	3	-	-	1
Počet pekárskych podnikov – Nitriansky kraj	4	4	4	5	6
Počet pekárskych podnikov – Žilinský kraj	2	3	3	3	3
Počet pekárskych podnikov – Banskobystrický kraj	5	5	5	6	5
Počet pekárskych podnikov – Prešovský kraj	-	-	-	-	-
Počet pekárskych podnikov – Košický kraj	-	-	-	-	1
Celkový počet pekárskych podnikov v SR	17	20	18	19	21

Zdroj: ŠÚ SR, Poznámka: Údaje za podniky s počtom zamestnancov 20 a viac

Tabuľka č. 27

Vývoj počtu pracovníkov vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov v SR, v osobách

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Počet pracovníkov	2298	2159	2170	2114	2411	2502	114,1	103,8

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 28

Vývoj priemernej mzdy vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov v SR, v EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Priemerná mzda vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov	935	1044	1110	1153	1217	1355	105,6	111,4
Priemerná mzda v potravinárskom priemysle	905	963	1043	1105	1158	1239	104,8	107,0
Priemerná mzda v SR	954	1013	1092	1133	1211	1314	106,9	108,5

Zdroj: ŠÚ SR

Cestovinársky priemysel

Cestovinársky priemysel tvorí 80 výrobcov cestovín, z toho 2 priemyselné firmy, ostatné sú malé a rodinné firmy s nízkym využitím kapacít (57 %) a nízkou rentabilitou. Priemyselné cestovinárne majú rozhodujúci podiel pri zásobovaní obchodných reťazcov, kým remeselné cestovinárne majú významnejšiu úlohu pri zásobovaní škôl, reštaurácií a potravinárskych predajní mimo obchodných reťazcov. Niekoľko menších výrobcov sa dokázalo presadiť v obchodných reťazcoch, ale len ako regionálny výrobca na obmedzenom množstve pobočiek. Cestovinársky priemysel sprevádza silná konkurencia zo zahraničia a nedostatočné inovácie.

Na trhu s cestovinami naďalej prevažujú výrobky z pšeničnej, špaldovej a semolinovej múky. Stále väčší podiel na trhu získavajú cestoviny vyrobené zo strukovín, pohánky a bezlepkové cestoviny. V nasledujúcom období sa neočakáva budovanie nových priemyselných podnikov na výrobu sušených cestovín. V poslednom období pribudlo viacero výrobcov mrazených cestovín, ktoré majú potenciál nahradiť veľké importované množstvo v obchodných reťazcoch. V súčasnosti narástol počet výrobcov, ktorí vyrábajú čerstvé cestoviny a ktoré si našli svoje miesto na trhu, najmä v segmente HORECA.

Tabuľka č. 29

Výroba cestovín v SR, v tis. EUR

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Výroba cestovín	17 684	19 413	19 682	19 206	28 157	97,6	146,6

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 30

Vývoj počtu podnikov v cestovinárskom priemysle v SR po jednotlivých krajoch

Rok	2018	2019	2020	2021	2022
Počet cestovinárskych podnikov – Bratislavský kraj	1	1	1	1	-
Počet cestovinárskych podnikov – Trnavský kraj	-	-	-	-	-
Počet cestovinárskych podnikov – Trenčiansky kraj	-	-	-	-	-
Počet cestovinárskych podnikov – Nitriansky kraj	1	1	1	1	1
Počet cestovinárskych podnikov – Žilinský kraj	-	-	-	-	-
Počet cestovinárskych podnikov – Banskobystrický kraj	1	2	1	1	1
Počet cestovinárskych podnikov – Prešovský kraj	-	-	-	-	-
Počet cestovinárskych podnikov – Košický kraj	1	1	1	1	1
Celkový počet pekárskeho podnikov v SR	4	5	4	4	3

Zdroj: ŠÚ SR, Poznámka: Údaje za podniky s počtom zamestnancov 20 a viac

Tabuľka č. 31

Vývoj počtu pracovníkov v cestovinárskom priemysle v SR, v osobách

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Počet pracovníkov	351	338	355	303	287	259	94,7	90,2

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 32

Vývoj priemernej mzdy v cestovinárskom priemysle v SR, v EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Priemerná mzda vo výrobe trvanlivých pekárskeho výrobkov	750	763	803	860	918	1010	106,7	110,0
Priemerná mzda v potravinárskom priemysle	905	963	1043	1105	1158	1239	104,8	107,0
Priemerná mzda v SR	954	1013	1092	1133	1211	1314	106,9	108,5

Zdroj: ŠÚ SR

4.1.2. Pohľad zamestnávateľov na aktuálny stav stredoškolského odborného vzdelávania pre potreby pekárskeho priemyslu

SWOT analýza – kľúčové faktory s vplyvom na rozvoj stredoškolského odborného vzdelávania a prípravy v odvetví pekárstva a cestovinárstva

Silné stránky	Slabé stránky
- pekársky sektor je schopný flexibilne reagovať na meniace sa požiadavky trhu a disponuje voľnými využiteľnými kapacitami - pekársky a mlynský sektor pracuje na báze funkčnej vertikály od pestovania obilnín cez produkciu základnej suroviny múky, až po samotné produkty - vybudovaná sieť škôl a školských zariadení, ktoré sú pripravené poskytovať vzdelávanie pre pekársky priemysel - vybudovaná kvalitná sieť výskumných zariadení - vysoký záujem zamestnávateľov v pekárskom sektore o duálne vzdelávanie - vyšší záujem o pekárske remeslo spojené predovšetkým s menšími rodinnými pekárňami, alebo novovznikajúcimi „mikro“ pekárňami a cestovinárňami - ponuka stabilných pracovných miest pre absolventov pekárskych odborov - ponuka práce na moderných strojnotechnologických zariadeniach s využitím IT technológií najmä vo veľkých priemyselných pekárňach - uplatnenie manuálne zručných študentov – cukrárov a pekárov v renomovanom sektore HORECA - možnosť absolventov uplatniť sa na trhu vlastným podnikaním, bez potreby predchádzajúcej dlhoročnej praxe – vlastné rodinné firmy	- nedostatočný záujem žiakov o vzdelávanie v pekárskom sektore - absencia ďalšieho a celoživotného vzdelávania v pekárskom sektore - veľmi nízke priemerné mzdy pekárského sektora v porovnaní s inými sektormi národného hospodárstva - slabá propagácia predaja domácich pekárskych výrobkov - nedostatočná podpora a spolupráca zamestnávateľov so školami - zamestnávatelia sa zameriavajú skôr na headhunting v konkurenčných firmách, ako na užšiu spoluprácu so školami - slabé využitie zo strany stredných škôl vykonávať prax v školskom systéme vzdelávania u zamestnávateľov
Príležitosti	Ohrozenia
- prehodnotiť študijné a učebné odbory v súlade s potrebami trhu práce - záujem žiakov o nové trendy v pekárskom sektore a o ekologický postoj k produkcii - možnosť samostatne pracovať po skončení štúdia - vysoký záujem trhu práce o absolventov pekárskych odborov - prostredníctvom duálneho vzdelávania vytvárať pre študentov podmienky na získavanie praktických zručností - motivačné mechanizmy ako súťaže zručnosti na národnej ako aj nadnárodnej úrovni - účasť žiakov na výstavách - výmenné pobyty študentov a učiteľov odborných predmetov s cieľom získavania nových zručností a znalostí - rekvalifikačné kurzy pre súčasných i nových zamestnancov - využívanie finančných prostriedkov EÚ a štátu na cieľové školenia a kurzy pre pracovníkov v rámci	- veľmi nízke mzdové ohodnotenie - absencia finančných prostriedkov na cieľový marketing so zameraním na zvyšovanie podielu predaja slovenských pekárskych výrobkov - chýba cieľová dotačná politika štátu na podporu investičného dlhu v pekárskom priemysle, čo ohrozuje konkurencieschopnosť výrobcov pekárskych výrobkov na trhu SR - nízky záujem žiakov základných škôl o štúdium v pekárskom odbore - nízka IT gramotnosť zamestnancov v sektore - nedostatočná podpora zo strany štátu pre mladých začínajúcich pekárov - silná konkurencia na trhu práce - nízka mzda v sektore - každoročný nedostatok odborne pripravených absolventov stredných škôl pre potreby pekárskeho priemyslu - sektor citlivý na vonkajšie globálne výkyvy ako napr. covidová kríza, energetická kríza, vojna na

celoživotného vzdelávania - využívanie marketingových nástrojov na propagáciu pekárskoho priemyslu s cieľom zvýšenia záujmu žiakov základných škôl o štúdium v pekárskom sektore - motivácia žiakov ZŠ pri náboře na stredoškolské štúdium s upriamením na rastúci potenciál využitia moderných technológií pri teoretickej aj praktickej výučbe a následným uplatnením v zamestnaní po ukončení stredoškolského štúdia - prepojenie stredoškolskej odbornej činnosti na stredných školách s požiadavkami praxe	Ukrajine, ktoré spôsobujú vysoké zvyšovanie cien vstupných nákladov, čo v konečnom dôsledku ohrozuje pracovné miesta
--	--

Pekárstvo a cestovinárstvo sa v súčasnosti vyučuje v odboroch 2962 H pekár, 2964 H cukrár, 2977 H cukrár kuchár, 2978 H cukrár pekár, 2982 L 02 potravinárska výroba - pekárska a cukrárska výroba na dostatočnom počte stredných škôl v rámci celého Slovenska. Dlhodobý je nulový počet absolventov v odboroch vzdelávania 2963 H mlynár a cestovinár a 2965 H cukrovinkár, pečivár.

Pekársky sektor na Slovensku v súčasnosti pociťuje veľký nedostatok kvalifikovaných pracovníkov vo všetkých profesiách, hlavne v profesii pekár a cestovinár. Najväčší záujem o štúdium a zároveň najväčší počet absolventov v skupine odborov vzdelávania 29 Potravinárstvo je evidovaný v odboroch pripravujúcich na profesiu cukrára. Mimoriadne nízky je záujem o štúdium odboru pekár, napriek aktuálne vysokému dopytu po takejto kvalifikovanej pracovnej sile na trhu práce. Nezáujem žiakov o štúdium pekára sa spája najmä s potrebou vysokej manuálnej zručnosti, prácou v skorých ranných hodinách a nízkym finančným ohodnotením. Záujem zamestnávateľov o poskytovanie vzdelávania v systéme duálneho vzdelávania je v pekárskom sektore pomerne veľký: 51 zamestnávateľov spolu v 56 prevádzkach poskytujúcich možnosť duálneho vzdelávania. Pri opakovaných certifikáciách v niektorých spoločnostiach sa ale zistilo, že počas 3 rokov po udelení povolenia vstupu do SDV sa nepodarilo zohnať študentov na spomínanú prax v SDV. Stredné odborné školy majú svoje pekárske a cukrárske dielničky a prax sa vykonáva priamo tam, preto pri nedostatku žiakov je potom malý záujem o prax priamo v podnikoch.

SWOT analýza – kľúčové faktory s vplyvom na rozvoj stredoškolského odborného vzdelávania a prípravy v odvetví cukrárenstva

Silné stránky	Slabé stránky
- vybudovaná sieť kvalitného školstva zameraného na cukrárenský priemysel - dostatočná sieť výskumných inštitúcií - záujem zamestnávateľov v cukrárenskom priemysle o duálne vzdelávanie - dostatočne vysoký záujem žiakov o cukrárske remeslo - vyšší záujem o cukrárenské remeslo sa spája s možnosťou jednoduchého zakladania živnosti - dostatočná ponuka stabilných pracovných pozícií - uplatnenie manuálne zručných študentov v sektore HORECA	- nízke priemerné mzdy v porovnaní s inými sektormi národného hospodárstva - firmy sa zameriavajú skôr na headhunting v konkurenčných firmách ako na užšiu spoluprácu so školami - prehnané ambície rodičov pri výbere strednej školy – odklon od učebných odborov - absencia ďalšieho vzdelávania pracovníkov v cukrárenskom sektore

- priama propagácia stredoškolských odborov vzdelávania so zameraním na cukrárenskú výrobu žiakom základných škôl prostredníctvom súťažno-vzdelávacej aktivity „Podpor svoj odbor“	
Príležitosti	Ohrozenia
- prehodnotiť študijné a učebné odbory v súlade s potrebami trhu práce - záujem žiakov o nové trendy v cukrárenskom priemysle a o ekologický postoj k produkcii - prostredníctvom duálneho vzdelávania vytvárať pre študentov lepšie podmienky na získavanie praktických zručností - zlepšiť motivačné mechanizmy pre študentov - súťaže zručnosti na národnej ako aj nadnárodnej úrovni, výmenné pobyty do zahraničia s cieľom získavania nových zručností a znalostí - príprava rekvalifikačných kurzov pre zamestnancov bez odborného vzdelania - celoživotné vzdelávanie pracovníkov v cukrárenskom sektore - využívanie marketingových nástrojov na propagáciu cukrárskeho remesla - prepojenie tém SOČ s potrebami praxe	- absencia finančných prostriedkov na cieľový marketing so zameraním na vzdelávanie v sektore cukrárenskej výroby - absencia finančných prostriedkov na cieľový marketing so zameraním na podporu predaja slovenských potravín - vysoký investičný dlh v priemyselných podnikoch so zameraním na cukrárenskú výrobu – vplyv na konkurencieschopnosť a neatraktívne pracovné prostredie - nízky záujem vyučených žiakov v odbore cukrár o prácu v jestvujúcich cukrárenských podnikoch - nízka IT gramotnosť nielen u prestarnutého personálu - nedostatočná podpora zo strany štátu pre mladých začínajúcich cukrárov – chýbajúce dotačné programy - sektor citlivý na vonkajšie globálne výkyvy ako napr. covidová kríza, energetická kríza, vojna na Ukrajine, ktoré spôsobujú vysoké zvyšovanie cien vstupných nákladov, čo v konečnom dôsledku ohrozuje pracovné miesta

Odporúčania:

- ✓ Znížiť počty žiakov prvého ročníka v odboroch: 2964 H cukrár
- ✓ Navýšiť počty žiakov v kombinovanom odbore: 2978 H cukrár pekár a v samostatnom odbore 2962 H pekár
- ✓ Zlepšiť spoluprácu medzi strednými odbornými školami, profesijnými zväzmi a združeniami a zamestnávateľmi v oblasti odbornej prípravy žiakov zameranej na aktuálne požiadavky trhu práce.
- ✓ Zlepšiť spoluprácu medzi strednými odbornými školami, profesijnými zväzmi a združeniami a zamestnávateľmi v oblasti odbornej prípravy pedagogických zamestnancov so zameraním na nové trendy v pekárskom priemysle a s využitím nových inovatívnych technológií a surovín s cieľom zlepšiť prenos nových poznatkov a potrieb zamestnávateľov do vyučovacieho procesu.
- ✓ Zvýšiť kvalitu praktického vyučovania u zamestnávateľov.
- ✓ V spolupráci so strednými školami navrhnuť a aplikovať funkčný systém propagácie pekárského remesla pre žiakov ZŠ a ich rodičov.
- ✓ Podporovať zahraničné výmenné pobyty študentov do inovatívnych pekárskych a cukrárskych podnikov.
- ✓ Vytvoriť systém celoživotného vzdelávania a poradenstva v SR pre pracovníkov v pekárskom priemysle so zameraním na nové technológie a inovácie v sektore.
- ✓ Pri vyučovaní odborných predmetov žiakom zdôrazňovať že sa jedná o remeslá ktoré idú s dobou (automatizácia procesov vo výrobe, inovácie, vyrábanie nových

trendových potravín a pod.), čím sa výrazne znižuje podiel manuálnej práce v dôsledku využívania moderných technológií

4.2. Mlynský priemysel

4.2.1 Charakteristika odvetvia

Podiel mlynského priemyslu vrátane výroby škrobu na celkovej výrobe potravinárskeho priemyslu v roku 2021 predstavoval vo finančnom vyjadrení 6,1 %. Na Slovensku sa v súčasnosti nachádza 11 priemyselných a 22 malých mlynov. Medzi najvýznamnejšie mlyny na Slovensku patria: mlyn Ivanka pri Nitre, mlyn Trnava, mlyn Trebišov, mlyn Kolárovo, mlyn Pohronský Ruskov, mlyn Trenčan, MPC CESSI, mlyn Štúrovo, mlyn Šurany, mlyn Turpek. Viac ako 90 % celkovej produkcie mlynského priemyslu sa realizuje v 5 podnikoch.

Možno skonštatovať, že rok 2022 bol pre mlynský priemysel veľmi zložitý, ale po niekoľkých rokoch strát konečne ziskový. Napriek tomu je miera ziskovosti veľmi nízka. Vyrovnáť sa s dlhodobou stratovosťou mlynského priemyslu nebude jednoduché.

Obilniny sa v mlynoch spracovávajú najmä na múku. Ďalším prvkom spracovania sú mlynské krmivá. Priemyselné mlyny vyrábajú svoje výrobky prostredníctvom obchodných reťazcov do maloobchodnej siete v podobe kilogramových balení múky a ďalej do väčších pekární tzv. voľne loženú múku do síl. Menšie mlyny sa zameriavajú na menšie pekárne v rámci regiónu s dodávkou špeciálnych vrecovaných múk a špeciálnych múk najmä zo strukovín. Okrem mlynskej výroby majú niektoré podnikateľské subjekty v predmete činnosti aj pekárenskú činnosť a výrobu cestovín.

Tabuľka č. 33

Výroba rozhodujúcich mlynských výrobkov (pšeničnej a ražnej múky) v rokoch 2018 – 2022 v tonách

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2022/2021
Výroba pšeničná múka v tonách	318 089	329 425	320 925	294 488	305 013	103,6
Výroba ražná múka v tonách	17 441	13 231	13 941	13 478	11 878	88,1

Zdroj: ŠÚ SR a vlastné spracovanie na základe údajov MPRV SR

Najväčšia produkcia pšeničnej múky v uvedenom období bola v roku 2019, kedy sa vyrobilo 329 tis. ton a najnižšia produkcia pšeničnej múky bola v roku 2021, kedy sa vyrobilo len 294 tis. ton. Výroba ražnej múky je na Slovensku iba okrajová a nie je tak významná ako napr. v Českej republike, kde sa vyrába hlavne ražno pšeničný chlieb s pomerom múk 60 % raži a 40 % pšenice. Na Slovensku sa vyrába prevažne pšenično ražný chlieb s pomerom múk 70 % pšenice a 30 % raži a aj pri ostatných špeciálnych chleboch sa používa prevažne pšeničná

chlebová múka. Pšeničná múka sa ďalej používa pri výrobe bežného a jemného pečiva, cukrárskych, pečivárenských výrobkoch, ako aj pri výrobe cestovín.

Za priebežný pokles výroby pšeničnej múky môže predovšetkým rásť tendencia dopekania mrazeného pečiva a chleba, ktorý sa dováža vo veľkej miere zo zahraničia. Taktiež jedným z hlavných dôvodov poklesu výroby múky je aj trvalý pokles spotreby obilnín v hodnote múky na obyvateľa. Slovenské mlyny majú dostatok výrobných kapacít a tak isto produkcia základnej suroviny obilia je oproti skutočnému využitiu v prvovýrobe a v spracovateľskom priemysle v nadbytku. Problém je, že hlavná surovina sa z tohto dôvodu exportuje a na druhej strane sa importujú výrobky z múky s vyššou pridanou hodnotou. Týmto spôsobom sa postupne znižuje aj zamestnanosť v celej vertikále obilniny. Tento stav je dlhodobý, pokles je sústavne medziročný, môžeme hovoriť o znepokojivom až alarmujúcom stave. V roku 2021 a 2022 sa zaznamenal u výrobkov mlynského priemyslu vyšší vývoz ako dovoz, čo má priamy súvis s covidovou krízou a zvýšenom dopyte po mlynských výrobkoch na globálnom európskom trhu. Domáci producenti aj takto vykrývajú pokles domácej spotreby mlynských výrobkov na našom trhu. Ďalším znepokojivým faktorom je vojna na Ukrajine, ktorá spôsobila, že okrem obilia sa na slovenský trh začala dovážať aj ukrajinská múka, či už priamo z Ukrajiny, alebo cez obchodníkov z Poľska. Tento dovoz spôsobil pokles výroby pšeničných a ražných múk v slovenských mlynoch a vytvoril veľký tlak na postupné znižovanie cien pšeničných a ražných múk. Aj pre tieto okolnosti niektoré mlynské prevádzky tento výpadok kompenzujú dodávaním výrobkov na trhy okolitých krajín.

Tabuľka č. 34

Dovoz a vývoz výrobkov mlynského priemyslu, v tis. eur

Rok	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Dovoz mlynských výrobkov	47107	40493	40590	50159	100,2	123,6
Vývoz mlynských výrobkov	38372	35515	42459	70233	119,6	165,4
Rok	2019	2020	2021	2022	Rozdiel 2021-2020	Rozdiel 2022-2021
Saldo (vývoz-dovoz)	-8735	-4978	1869	20074	6 847	18 205

Zdroj: ŠÚ SR

Poznámka: Pšeničná múka a múka zo súťaže; Obilné múky iné; Krupica, krupička, aglomerované výrobky; Obilné zrná inak spracované, kľčky

Tabuľka č. 35

Vývoj počtu podnikov vo výrobe mlynských výrobkov v SR po jednotlivých krajoch

Rok	2018	2019	2020	2021	2022
Počet pekárskych podnikov – Bratislavský kraj	1	1	-	-	-
Počet pekárskych podnikov – Trnavský kraj	-	-	-	-	-
Počet pekárskych podnikov – Trenčiansky kraj	1	1	1	1	1

Počet pekárskych podnikov – Nitriansky kraj	6	7	6	5	4
Počet pekárskych podnikov – Žilinský kraj	-	-	-	-	-
Počet pekárskych podnikov – Banskobystrický kraj	1	1	1	0	1
Počet pekárskych podnikov – Prešovský kraj	1	1	2	1	1
Počet pekárskych podnikov – Košický kraj	2	-	1	1	1
Celkový počet podnikov na výrobu mlynských výrobkov v SR	12	11	11	8	8

Zdroj: ŠÚ SR, Poznámka: Údaje za podniky s počtom zamestnancov 20 a viac

Zamestnanosť sa vo veľkých priemyselných mlynoch pohybuje okolo 50 - 70 pracovníkov, v malých mlynoch (prevažne rodinného charakteru) sa pohybuje od 10 do 20 pracovníkov. Produktivita v tonách je pomerne dobrá, nakoľko firmy sú vybavené automatickými linkami. Vo veľkých mlynoch sa zvyšuje aj odborná úroveň pracovníkov a to aj vďaka vysokej automatizácii a potrebe špeciálnej práce strojárskoho charakteru. Naopak v malých mlynoch je pomerne vysoký podiel ručnej práce a s tým spojená horšia produktivita nielen v tonách, ale aj v hodnotovom vyjadrení. Problémom zamestnanosti sektora je nízka priemerná mesačná mzda a to aj napriek vyšším nárokom na odbornosť a zručnosť zamestnanca.

Tabuľka č. 36

Vývoj počtu pracovníkov vo výrobe mlynských výrobkov v SR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Počet pracovníkov	826	827	810	643	544	549	84,6	100,9

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 37

Vývoj priemernej mzdy vo výrobe mlynských výrobkov a ostatnom hospodárstve v SR, v eur

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Priemerná mzda vo výrobe mlynských výrobkov	858	914	928	978	1022	1138	104,5	111,4
Priemerná mzda v potravinárskom priemysle	905	963	1043	1105	1158	1239	104,8	107,0
Priemerná mzda v SR	954	1013	1092	1133	1211	1314	106,9	108,5

Zdroj: ŠÚ SR

4.2.2. Pohľad zamestnávateľov na aktuálny stav stredoškolského odborného vzdelávania pre potreby mlynského priemyslu

SWOT analýza – kľúčové faktory s vplyvom na rozvoj stredoškolského odborného vzdelávania a prípravy v odvetví

Silné stránky	Slabé stránky
- vybudovaná kvalitná sieť výskumných zariadení - záujem zamestnávateľov v mlynskom sektore	- dlhoročný nezaujem žiakov základných škôl o vzdelávanie v odbore zameranom na mlynskú

o duálne vzdelávanie - dostatočné pracovné príležitosti pre absolventov vyučeným v odbore - študenti sa po ukončení školy zamestnávajú v sektore, ktorý je schopný flexibilne reagovať na meniace sa požiadavky trhu a ktorý disponuje voľnými využiteľnými kapacitami - mlynský sektor pracuje na báze funkčnej vertikály od pestovania obilnín cez produkciu základnej suroviny múky, až po samotné produkty - uplatnenie technicky zdatných študentov pri práci na moderných strojnotechnologických zariadeniach s využitím IT technológií najmä vo veľkých mlynoch	výrobu - absencia ďalšieho vzdelávania súčasných pracovníkov v mlynskom sektore (chýbajú nadstavbové študijné programy na možnosť rekvalifikácie nevyučených pracovníkov) - nízke mzdové ohodnotenie zamestnancov v mlynskom sektore v porovnaní s inými sektormi národného hospodárstva - nedostatočná podpora a spolupráca výrobcov so základnými a strednými školami - firmy sa viacej zameriavajú na „headhunting“ v konkurenčných firmách, ako na užšiu spoluprácu so školami - absencia kvalifikovaných zaškolených inštruktorov vo firmách zodpovedných za prácu so študentmi, alebo nevyučenými pracovníkmi
Príležitosti	Ohrozenia
- prehodnotiť ponúkané odbory pre mlynský priemysel v súlade s potrebami trhu práce – prehodnotiť možnosť vytvorenia kombinovaného odboru pekár cestovinár mlynár - nové trendy v mlynskom a pekárskom sektore a ekologický postoj k produkcii - vysoký záujem trhu práce o absolventov odborov pekár, cukrár, mlynár, cestovinár, operátor - v spolupráci so strednými odbornými školami oživiť stredoškolský odbor zameraný na mlynskú výrobu a výrobu cestovín - rozbehnutie systému duálneho vzdelávania v mlynskom sektore - zlepšiť motiváciu žiakov o záujem študovať v odbore zameranom na mlynský priemysel zo strany zamestnávateľov a štátu - odborné školenia, rekvalifikačné kurzy pre zamestnancov v mlynskom priemysle - vytvoriť funkčný národný systém vzdelávania v potravinárskom priemysle so zameraním na mlynskú výrobu - využívať marketingové nástroje na propagáciu mlynského priemyslu s cieľom zvýšiť záujem žiakov základných škôl o štúdium v mlynskom sektore - zlepšiť spoluprácu zamestnávateľov so strednými školami pri stredoškolskej odbornej činnosti - rozbehnúť systém duálneho vzdelávania v mlynskom sektore	- veľmi nízke mzdové ohodnotenie - absencia finančných prostriedkov na ciele marketing so zameraním na školstvo a študentov - nezáujem žiakov základných škôl o štúdium v mlynskom odbore - absencia pozitívnej propagácie mlynského sektora - silná konkurencia na trhu práce v prospech iných odvetví hospodárstva - nedostatok vyučených mlynárov na trhu práce - sektor citlivý na vonkajšie globálne výkyvy ako napr. covidová kríza, energetická kríza, vojna na Ukrajine, ktoré spôsobujú vysoké zvyšovanie cien vstupných nákladov, čo v konečnom dôsledku ohrozuje pracovné miesta a existenciu veľkých aj malých mlynov

Práca mlynára bola považovaná za veľmi namáhavú a ťažkú, keďže sa pracovalo v prašnom prostredí. Až do roku 1950 prevládali predovšetkým malé mlyny rodinného charakteru. Po tomto období sa mlyny znárodnili, čo bolo ovplyvnené hospodársko-spoločenskými zmenami. Po roku 1948 vzhľadom na kompletnú prestavbu mlynskej technológie a novú hospodársku koncepciu (po vyradení všetkých menších mlynov) sa začali stavať nové mlyny. Tieto mlyny zabezpečovali a aj v súčasnosti zabezpečujú prakticky celú spotrebu mlynských výrobkov na Slovensku. Po roku 1989, keď bolo možné z titulu reštitúcií získať späť znárodnené objekty, tieto však boli v takom stave, že väčšina z nich ako mlyny už nemohli

služiť. Boli potrebné investície na ich renováciu, pretože medzičasom mlynská technika a technológia postúpila výrazne dopredu. Z pôvodných mlynárov sa k mlynárskemu remeslu po modernizácii strojového zariadenia vrátili iba niektorí pôvodní majitelia alebo ich potomkovia.

Súčasný mlynárstvo kladie na svojich pracovníkov vysoké nároky na odborné znalosti a schopnosti ovládať plnoautomatické mletie procesy s pomocou výpočtovej techniky. Pracovníci vo veľkých priemyselných mlynoch okrem odborných znalostí v oblasti mlynskej technológie musia byť zdatní aj po technickej stránke, nakoľko je tu vysoký stupeň automatizácie.

Pracovníci v menších mlynoch zväčša rodinného charakteru sa venujú mletiu špeciálnych pšeničných, ražných a jačmenných múk, ale aj múk z pohánky, prosa, fazule, hrachu, cícera, kukurice, ovsa a sóji. V týchto mlynoch je ešte pomerne vysoký podiel ručnej práce, procesy sú zväčša poloautomatické.

Mlynský sektor v súčasnosti eviduje vysoký nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily. Dlhodobu neevidujeme žiadnych absolventov s ukončeným stredoškolským vzdelaním a strednú školu, ktorá by sa aktívne usilovala o poskytovanie vzdelávania v odbore 2963 H mlynár a cestovinár. Aj z uvedeného dôvodu ani jeden zamestnávateľ neprejavil záujem o vstup do systému duálneho vzdelávania.

Oporúčania:

- ✓ Návrh na úpravu sústavy odborov vzdelávania: vytvoriť kombinovaný odbor vzdelávania, ktorý by zahŕňal prípravu na povolanie pekár, cestovinár a mlynár – 4 ročný učebný odbor. Uvedené navrhujeme z dôvodu nízkeho záujmu žiakov o štúdium v samostatnom odbore 2962 H pekár a H mlynár a cestovinár.
- ✓ Zlepšiť spoluprácu medzi strednými odbornými školami, profesijnými zväzmi a združeniami a zamestnávateľmi v oblasti odbornej prípravy žiakov zameranej na aktuálne požiadavky trhu práce v mlynskom priemysle.
- ✓ Zlepšiť spoluprácu medzi strednými odbornými školami, profesijnými zväzmi a združeniami a zamestnávateľmi v oblasti odbornej prípravy pedagogických zamestnancov so zameraním na nové trendy v mlynskom priemysle a s využitím nových inovatívnych technológií a surovín s cieľom zlepšiť prenos nových poznatkov do vyučovacieho procesu.
- ✓ Zvýšiť kvalitu praktického vyučovania u zamestnávateľov.
- ✓ V spolupráci so strednými školami navrhnuť a aplikovať funkčný systém propagácie pekárenského remesla pre žiakov ZŠ a ich rodičov.
- ✓ Podporovať zahraničné výmenné pobyty študentov do inovatívnych mlynských podnikov.
- ✓ Vytvoriť systém celoživotného vzdelávania a poradenstva v SR pre pracovníkov v mlynskom priemysle so zameraním na nové technológie a inovácie v mlynskom sektore.

4.3. Mliekarenský priemysel

4.3.1 Charakteristika odvetvia

Mliekarenský priemysel patrí medzi rozhodujúce výrobné odvetvia potravinárskeho priemyslu. Podieľa sa na celkovej výrobe a tržbách potravinárskeho priemyslu na úrovni cc. 20 %. Výroba a tržby mliekarenského priemyslu sú dlhodobo relatívne stabilné, výrazný vplyv na ekonomiku tohto sektora má vývoj cien za surové kravské mlieko a ceny mliekarenských komodít na európskom a svetovom trhu.

Na Slovensku je Štátnou veterinárnou a potravinovou správou schválených 315 prevádzkarní, ktoré spracovávajú surové mlieko a vyrábajú mliečne výrobky, vrátane ovčieho a kozieho mlieka. Z celkového počtu je 198 poľnohospodárskych družstiev a podnikov, ktoré spracovávajú len ovčie mlieko, 140 podnikov spracovávajúcich kravské mlieko, ďalšie spracovávajú ovčie a kravské mlieko alebo aj kozie mlieko.

Z hľadiska štruktúry je rozhodujúcich 18 mliekarenských podnikov, ktoré spracovávajú 95 % nakúpeného surového kravského mlieka. Z hľadiska regionalizácie sú mliekarenské spracovateľské kapacity relatívne rovnomerne rozmiestnené po celom území Slovenska. Priemerné využitie kapacít sa pohybuje na úrovni cc. 40 %. Nedostatočné je využitie kapacít hlavne pri výrobe syrov a tvarohu, masle, tvarohu a smotany.

Pre vývoj produkcie mliečnych výrobkov vo vyspelých krajinách EÚ je charakteristická zvyšujúca sa výroba syrov, masla a čerstvých výrobkov, čomu zodpovedá aj vývoj na Slovensku. Dlhodobo na stabilnej úrovni sa pohybuje výroba konzumného mlieka, smotany a jogurtov. Napriek tomu, že nákupná cena surového kravského mlieka dosahovala v roku 2022 historické maximum a ceny nákladov stúpali, slovenskí spracovatelia mlieka stále deklarujú záujem a snahu spracovať všetko surové mlieko vyrobené na Slovensku a umiestňovať svoje výrobky prednostne na domácom trhu.

Mliekarenský priemysel je silným exportérom, ale keďže zo zahraničia sa k nám doviezlo v roku 2022 v prepočte na mlieko v mliečnych výrobkoch 773,8 mil. kg mlieka, tak saldo zahraničného obchodu bolo záporné až - 420 mil. Eur. Sebestačnosť v produkcii kravského mlieka klesla na cc. 76 %.

Tabuľka č. 38

Výroba v mliekarenskom priemysle SR, v tis. EUR

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Produkcia - výroba a spracovanie mlieka	603 820,14	629 312, 1	615 763,63	638 565,10	837 520,27	103,7,	131,12

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 39

Dovoz a vývoz mlieka v SR, v tis. EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/21
Dovoz mlieka a mliečnych výrobkov	371 465	363 109	390 016	390 395	441 944	781 408	112,9	177,3
Vývoz mlieka a mliečnych výrobkov	269 262	263 677	260 826	241 109	258 863	361 027	107,3	139,5
Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Rozdiel 2021/20	Rozdiel 2022/21
Saldo	-102 203	-99 431,3	-129 189	-149 286	-183 080	-420 381	-32 658	-238 437

Zdroj: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

Tabuľka č. 40

Vývoj počtu podnikov v mliekarenskom priemysle SR po jednotlivých krajoch

Rok	2018	2019	2020	2021	2022
Počet mliekarenských podnikov – Bratislavský kraj	2	2	2	2	2
Počet mliekarenských podnikov – Trnavský kraj	2	2	2	3	3
Počet mliekarenských podnikov – Trenčiansky kraj	2	2	2	3	3
Počet mliekarenských podnikov – Nitriansky kraj	2	2	2	2	2
Počet mliekarenských podnikov – Žilinský kraj	5	7	7	7	7
Počet mliekarenských podnikov – Banskobystrický kraj	5	5	5	5	5
Počet mliekarenských podnikov – Prešovský kraj	2	2	2	3	3
Počet mliekarenských podnikov – Košický kraj	2	2	2	2	2
Celkový počet mliekarenských podnikov v SR	22	24	24	27	27

Zdroj: ŠÚ SR, Poznámka: Údaje za podniky s počtom zamestnancov 20 a viac

Tabuľka č. 41

Vývoj počtu pracovníkov v mliekarenskom priemysle SR, v osobách

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Počet pracovníkov	2970	31673	3313	3344	3499	3451	104,64	98,63

Zdroj: ŠÚ SR

Vývoj priemernej mzdy v mliekarenskom priemysle SR, v EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Priemerná mzda v mliekarenskom priemysle	1011	1072	1138	1212	1233	1310	101,73	106,24
Priemerná mzda v potravinárskom priemysle	905	963	1043	1105	1158	1239	104,79	106,99
Priemerná mzda v SR	954	1013	1092	1133	1211	1304	106,88	107,68

Zdroj: ŠÚ SR

4.1.2. Pohľad zamestnávateľov na aktuálny stav stredoškolského odborného vzdelávania pre potreby mliekarenského priemyslu**Swot analýza– kľúčové faktory s vplyvom na rozvoj stredoškolského odborného vzdelávania a prípravy v odvetví**

Silné stránky	Slabé stránky
- história a tradícia mliekarenskej výroby v SR - dostatočná ponuka pracovných príležitostí v sektore mliekarenskej výroby – istota pre žiaka strednej školy na získanie zamestnania v odbore po ukončení štúdia - zamestnávanie marginalizovaných občanov - rôznorodosť veľkostných a vlastníckych štruktúr mliekarenských podnikov - možnosť na založenia vlastného podniku, rozvoj vlastných podnikateľských aktivít, realizácia vlastných kreatívnych nápadov - podpora rodinného podnikania - možnosť poskytovať vzdelávanie v systéme duálneho vzdelávania a vychovávať si vlastných zamestnancov - cielená propagácia slovenských mliečnych výrobkov prostredníctvom Mliečneho fondu	- slabé pracovné návyky a nízky záujem pracovať u žiakov stredných škôl - nízky záujem žiakov pracovať v odbore vzdelávania po ukončení štúdia – priamo vo výrobe - nedostatočné praktické skúsenosti učiteľov odborných predmetov s inováciami v praxi - nedostatočná prepojenosť stredných odborných škôl s praxou - nedostatočné technické a technologické vybavenie stredných odborných škôl - nízky záujem zamestnávateľov na vstup do systému duálneho vzdelávania - nedostatok kvalifikovaného pracovného personálu u zamestnávateľov - vysoké investičné náklady na obnovu zastaralého technologického vybavenia - vysoké náklady na prevádzku z dôvodu finančnej nedostupnosti technického rozvoja prevádzok - nedostatočné využitie výrobných kapacít - slabšia vyjednávací sila pri dodávateľsko-odberateľských vzťahoch - chýbajúca národná stratégia vzdelávania spotrebiteľa k podpore spotreby slovenských potravinárskych výrobkov
Príležitosti	Ohrozenia
- zvýšenie zamestnanosti, vrátane zvýšenia zamestnanosti marginalizovaných občanov, - zapojenie zamestnávateľov do procesu vzdelávania – praktickými ukážkami, prednáškami, pri tvorbe učebných materiálov, - posilnenie stratégie rodinného podnikania - zavedenie poradenstva a celoživotného vzdelávania - potenciál zvyšovania produkcie v súlade	- nižšie mzdy v porovnaní s iným priemyslom v SR - nahrádzanie ľudských zdrojov SMART technológiami a automatizáciou - zvyšujúce sa požiadavky na technologické, počítačové a jazykové znalosti študentov/budúcich zamestnancov - nedostatok učiteľov odborných predmetov

s udržateľným rozvojom (znižovanie uhlíkovej stopy) - zvýšený odbyt vo verejnom stravovaní - zvýšením vzdelanosti mladých ľudí sa zvýši aj ich záujem o využitie doteraz zanedbaných a hospodársky nevyužitých lúk a pasienkov, zvýši sa tak ich ekologické zhodnotenie a skultivovanie podhorského územia - možnosť získania prostriedkov z EÚ na začatie podnikania - zvýšenie produkcie v odvetví prostredníctvom cieľenej výchovy detí a mládeže k spotrebe mlieka a mliečnych výrobkov	- zvyšujúce sa saldo zahraničného obchodu - nízka konkurencieschopnosť výrobcov potravín z dôvodu nerovnomerne nastavených podporných mechanizmov EÚ a štátnych podpôr v krajinách EÚ - nedostatočná podpora sektora zo strany štátu
---	--

Výroba a spracovanie mlieka sa vyučuje v rámci učebného odboru 2988 od školského roku 2021/2022 pod názvom mliekar a syrár a študijného odboru 2940 M 05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka. Aktuálne sa učebný odbor 2988 – mliekar a syrár vyučuje na stredných školách: Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb, Farského 9, Bratislava, Stredná odborná škola, Pruské 294, 01852 Pruské, SOŠ potravinárska, Cabajská 6, 949 01 Nitra (celkovo 6 žiakov), SOŠ polytechnická, Demänovská cesta 669, 031 01 Liptovský Mikuláš (celkovo 4 žiaci), Stredná odborná škola, Kušníerska brána 349/2, 060 01 Kežmarok, Cirkevná SOŠ sv. Terézie, Farská 5, 95704 Bánovce nad Bebravou a SOŠ služieb, Sv. Michala 36, 93480 Levice. Študijný odbor 2940 M05 potravinárstvo - spracúvanie mlieka sa vyučuje na strednej škole: SOŠ poľnohospodárstva a služieb na vidieku, Predmestská 82, 01062 Žilina.

Certifikát na možnosť poskytovať vzdelávanie v systéme duálneho vzdelávania majú udelený zamestnávateľia: MILK-AGRO, spol. s r. o., AGROFARMA, spol. s r. o., MILSY a. s., LEVICKÉ MLIEKÁRNE a. s., TATRANSKÁ MLIEKAREŇ a. s., SYRÁREŇ BEL SLOVENSKO, a. s., SAVENCIA FROMAGE & DAIRY SK, s. r. o..

Spracovatelia mlieka v súčasnosti pociťujú veľký nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily. Súvisí to aj s nezaujmom mladých ľudí o manuálnu prácu a odchodom starších zamestnancov do dôchodku. Každopádne spracovatelia mlieka majú záujem o kvalifikovaných absolventov učebných a študijných odborov so zameraním na výrobu a spracovanie mlieka. Tlak na vyššiu odbornosť pripravených pracovníkov súvisí aj so zvyšovaním automatizácie výroby pri spracovaní mlieka.

Každá jedna mliekarenská prevádzka v SR pociťuje nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily. Súčasný nedostatok zamestnancov odhadujeme na približne 350 odborníkov potrebných priamo vo výrobe mliekarenských výrobkov so stredoškolským vzdelaním (vrátane 50 absolventov iných potravinárskych zameraní ako napr. kontrolór kvality a iné) a najmenej 30 odborníkov s vysokoškolským vzdelaním.

Súčasná úroveň absolventov stredných odborných škôl so zameraním na spracovanie mlieka je veľmi teoretická. Absolventom chýbajú praktické zručnosti, pretože na školách chýbajú zariadenia a vybavenia technologických poloprevádzkových laboratórií, kde by si žiaci mohli prakticky sami overiť teoretické postupy výroby mliečnych výrobkov, vrátane syrov. Nového

zamestnanca, aj vzdelaného v oblasti spracovania mlieka, je často nutné až v praxi učiť základné odborné znalosti. Absolventom stredných odborných škôl chýbajú základné znalosti o potravinárskej legislatíve a o možnostiach, ako dosahovať vyššiu kvalitu výrobkov počas ich spracovania. Chýbajú im teoretické vedomosti z oblasti nových inovatívnych technológií a nových trendoch v odvetví. Zamestnávateľia pozitívne hodnotia možnosť odbornej praktickej prípravy žiakov priamo vo výrobnom podniku, kedy majú možnosť dlhodobej výchovy, vzdelávania a formovania žiakov v súlade s požiadavkami praxe. Vedia ich lepšie ohodnotiť, preveriť ich záujem o problematiku, znalosti, ale aj sociálne schopnosti práce, spolupráce a zaradenia sa do kolektívu. Zároveň ich môžu motivovať a finančne ohodnotiť. Úplne absentuje celoživotné vzdelávanie. Za kľúčové považujú zamestnávateľia nájsť prepojenie medzi požiadavkami zamestnávateľov, teda čo treba naučiť a pedagógmi, ktorí vedia ako to naučiť.

Odporúčania:

- ✓ Zlepšiť spoluprácu stredných odborných škôl s profesijnými zväzmi a združeniami a to i formou prezentácie súčasného stavu poľnohospodárskych a výrobných podnikov na Slovensku, čo zvýrazní jeho význam i možnosti zamestnania.
- ✓ Vytvoriť prezenčné materiály pre žiakov základných škôl tak, aby podporili záujem o štúdium i o zamestnanie.
- ✓ Zvýšiť angažovanosť odborníkov z praxe na poskytovanie prednášok a workshopov pre žiakov, ktoré sa týkajú potravinárskej legislatívy, zavádzania inovácií, zavádzania moderných výrobných metód.
- ✓ Vzhľadom na súčasné nedostatočné praktické vzdelávanie na odborných školách, by bolo veľmi potrebné vytvoriť nové odborné učebne pre praktické vyučovanie žiakov formou "poloprevádzkového laboratória" pre výrobu mliekarenských výrobkov na školách.
- ✓ Zlepšiť odborné vzdelávanie pedagógov – stážami v podnikoch, stážami na školách v okolitých krajinách, povinnou účasťou na seminároch organizovaných odborníkmi z oblasti.
- ✓ Vytvoriť témy projektov stredoškolskej odbornej činnosti (SOČ) pre žiakov stredných odborných škôl, po konzultácii so zamestnávateľmi, ktoré by boli finančne podporované zo strany rezortného ministerstva.
- ✓ Zvýšiť hodinovú dotáciu odbornej praxe pre žiakov učebných aj študijných odborov a realizovať ju prednostne vo výrobných podnikoch.
- ✓ Pre potreby teoretického vzdelávania aktualizovať učebnice a učebné texty, viac využívať aj elektronickú formu učebníc (jednoduchšia aktualizácia).
- ✓ Doplniť vzdelávanie o akreditovaný certifikát na senzorické skúšky.
- ✓ Zlepšiť u absolventov legislatívnu gramotnosť a všeobecný prehľad o spôsobe a formách fungovania potravinárskeho priemyslu v SR a EÚ.
- ✓ Podporovať zahraničné výmenné praxe resp. exkurzie priamo vo výrobných podnikoch.

Spoluprácu medzi strednými školami a zamestnávateľmi hodnotíme aktuálne v mliekarenskom sektore ako dostatočnú, aj keď sú málo využívané možnosti realizácie praxe žiakov u zamestnávateľov, či už v školskom systéme alebo v systéme duálneho vzdelávania; zamestnávateľia majú záujem o poskytovanie vzdelávania v systéme duálneho vzdelávania; problematikká je spolupráca zamestnávateľov a stredných škôl pri informovaní

žiacov základných škôl a ich rodičov o možnostiach štúdia v mliekarenských odboroch a ďalšieho uplatnenia absolventov týchto odborov v praxi.

Odporúčania:

- ✓ Zlepšiť zapojenie úspešných zamestnávateľoch pri prezentácii na základných školách.
- ✓ Vytvoriť prezenčné materiály pre základné školy s potrebou a možnosťami zamestnania v budúcnosti.
- ✓ Zvýšiť počet ponúkaných exkurzií do podnikov pre žiakov základných a stredných škôl.
- ✓ Intenzívnejšie propagovať záujem spracovateľov mlieka o zvyšovanie počtu žiakov základných škôl, ktorí sa rozhodnú študovať mliekarenské odbory, napr. vyššie motivačné štipendium od zamestnávateľa a štátu a pod.

4.4. Mäso priemysel a hydinársky priemysel

4.4.1 Charakteristika odvetvia

4.4.1.1 Hydinársky priemysel

Chovatelia a spracovatelia hydiny na Slovensku zaznamenávajú výrazný rast výrobných nákladov už od začiatku roku 2021. Najmä počas roku 2022 sa intenzita rastu nákladov výrazne zvýšila. V úvode roku 2023 zaznamenali ďalší rast vstupných cien elektrickej energie, plynu a mzdových nákladov.

V chove hydiny spôsobili chovateľom veľké problémy rastúce ceny elektrickej energie, plynu, ale najmä ceny krmných zmesí. Za posledné 2 roky zaznamenali nárast cien krmných zmesí pre hydinu o 70 %. To sa negatívne prejavilo na ekonomike chovu hydiny, pretože každé zvýšenie cien krmných zmesí má zásadný vplyv na rast výrobných nákladov v chove hydiny. Dôvodom je skutočnosť, že náklady na krmivá predstavujú 60 % všetkých nákladov spojených s výkrmom hydiny a viac ako 50 % nákladov pri produkcii vajec. Zastropovanie cien elektrickej energie a plynu znamenalo pre chovateľov hydiny opätovné výrazné navýšenie cien energií od začiatku roku 2023. Cena elektrickej energie stúpila za posledný rok o 400 % a cena plynu o 500 %. Za posledný rok sme zaznamenali aj nárast cien obalových materiálov o 100 %, rast cien pohonných látok ako aj rast mzdových nákladov z dôvodu rastúcej inflácie. Spracovateľom hydinového mäsa výrazne vzrástla aj cena vstupnej suroviny – živej jatočnej hydiny o 58 %.

V roku 2022 sme na Slovensku zaznamenali rast produkcie živej hydiny o 5,3 %. Dôvodom rastu produkcie bolo viacero. Spracovatelia hydiny počas roku 2022 zvyšovali svoje nákupné ceny živej hydiny tak, aby pokryli zvýšené výrobné náklady chovateľov hydiny. To spolu s navýšením finančnej pomoci štátu do sektoru chovu hydiny v porovnaní s minulými rokmi prispelo k tomu, že farmy na chov hydiny neukončili svoju činnosť z dôvodu vysokého rastu cien krmných zmesí a energií a pokračovali v chove hydiny. Takmer celý zvýšený objem produkcie živej hydiny bol exportovaný na zahraničné trhy z dôvodu výrazného rastu odbytových cien hydiny v okolitých krajinách. Rast produkcie živej hydiny vyvolal nárast sebestačnosti v SR v produkcii živej hydiny na 60,3 %.

Medziročne prišlo k rastu spotreby hydínového mäsa v SR z 23,8 kg na obyvateľa na 24,2 kg na obyvateľa. Potom ako bola v rokoch 2020 a 2021 obmedzená prevádzka verejných a školských stravovacích zariadení z dôvodu pandémie, počas roku 2022 fungoval gastro sektor bez obmedzení. Táto skutočnosť spolu s výrazným rastom ceny bravčového mäsa, prispeli k opätovnému rastu spotreby hydínového mäsa. Napriek nárastu spotreby sme v roku 2022 zaznamenali iba minimálny rast produkcie hydínového mäsa o 0,1 %. Dôvodom bol rast dovozu lacného hydínového mäsa zo zahraničia, ktorý opätovne prehĺbil záporné saldo zahraničného obchodu. To bolo aj dôvodom poklesu sebestačnosti SR v produkcii hydínového mäsa na 58,7 %.

Tabuľka č. 43

Produkcia, spotreba a sebestačnosť pri živej jatočnej hydine, tis. ton, kg na obyvateľa, %

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Produkcia živej jatočnej hydiny	113,95	115,61	110,99	106,51	103,35	108,82	97,0	105,3
Produkcia v kg na obyvateľa	15,28	15,50	14,88	14,28	13,86	14,59	97,0	105,3
Spotreba v kg na obyvateľa	20,20	22,20	26,90	25,60	23,80	24,20	93,0	101,7
Sebestačnosť živej jatočnej hydiny v %	75,64	69,82	55,33	55,80	58,24	60,31	104,4	103,6

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR, Únia hydínárov Slovenska

V roku 2022 sa na hydínových bitúnkoch v SR vyprodukovalo 77 372 ton hydínového mäsa, čo predstavuje medziročný nárast o 0,1 % - o 50 ton. Na 1 obyvateľa sme vyprodukovali iba 14,21 kg hydínového mäsa, spotreba hydínového mäsa bola v roku 2022 na úrovni 24,2 kg na jedného obyvateľa, čo znamenalo nárast o 1,7 % - o 0,4 kg.

Tabuľka č. 44

Produkcia, spotreba a sebestačnosť pri hydínovom mäse, tis. ton, kg na obyvateľa, %

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Produkcia hydínového mäsa	69,90	74,53	71,50	73,00	77,32	77,37	105,9	100,1
Produkcia v kg na obyvateľa	12,84	13,69	13,14	13,41	14,21	14,21	105,9	100,1
Spotreba v kg na obyvateľa	20,20	22,10	26,90	25,60	23,80	24,20	93,0	101,7
Sebestačnosť hydínového mäsa v %	63,57	61,68	48,83	52,39	59,69	58,74	113,9	98,4

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR, Únia hydínárov Slovenska

Záporné saldo zahraničného obchodu s hydínovým mäsom v SR za posledné roky neustále rastie. Od roku 2017 vzrástlo takmer 2-násobne o 54,1 miliónov EUR na hodnotu – 115,5

miliónov EUR. Rovnaký vývoj je možné sledovať aj pri množstevnom vyjadrení dovozu. Dovoz hydinového mäsa stúpol od roku 2017 z objemu 58 168 ton na hodnotu 79 532 ton v roku 2022. Množstevný dovoz hydinového mäsa na Slovensko bol v roku 2022 viac ako 2,7-násobne vyšší ako vývoz. Rastúci dovoz hydinového mäsa negatívne vplýva na sebestačnosť v produkcii hydinového mäsa v SR.

Tabuľka č. 45

Zahraničný obchod s hydinovým mäsom, tis. EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Dovoz	103 338	155 104	179 897	134 119	126 139	205 993	94,1	163,3
Vývoz	41 948	74 771	81 695	45 265	46 986	90 525	103,8	192,7
Obrat	145 286	229 875	261 592	179 384	173 125	296 518	96,5	171,3
Saldo	-61 390	-80 333	-98 202	-88 854	-79 153	-115 468	89,1	145,9

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

Tabuľka č. 46

Zahraničný obchod s hydinovým mäsom, tis. ton

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Dovoz	58 168	82 909	101 796	77 272	59 120	79 532	76,5	134,5
Vývoz	21 563	37 156	36 854	22 234	22 469	29 131	101,1	129,6
Rozdiel	-36 605	-45 753	-64 942	-55 038	-36 651	-50 401	66,6	137,5

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

4.4.1.2 Mäsový priemysel

V rámci mäsového priemyslu má najvýznamnejšie postavenie spracovanie bravčového mäsa. V rámci mäsového priemyslu má najvýznamnejšie postavenie spracovanie bravčového a hovädzieho mäsa, ktoré majú najvyšší podiel aj na spotrebe mäsa v SR spolu s hydinovým mäsom. V roku 2022 sa na slovenských bitúnkoch zabilo 558 321 kusov jatočných ošípaných spolu v jatočnej hmotnosti 51 863 t, čo bolo o 89,4 tis. ks a 8,8 tis. t menej ako v roku 2021.

Tabuľka č. 47

Produkcia, spotreba a sebestačnosť pri bravčovom mäse, tis. ton, kg na obyvateľa, %

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Spracovanie bravčového mäsa	49,5	57,4	62,8	61,0	60,7	51,9	99,5	85,5
Produkcia v kg na obyvateľa	9,1	10,5	11,5	11,2	11,1	9,5	99,5	85,5
Spotreba v kg na obyvateľa	35,9	35,4	35,7	37,5	39,8	38,9	106,1	97,7
Sebestačnosť bravčového mäsa v %	25,2	29,7	32,2	29,8	27,9	24,4	93,7	87,5

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

Vývoj v chove ošípaných v roku 2022 zaznamenal úbytok zvierat. Celková ponuka bravčového mäsa bola v roku 2022 krytá z domácej produkcie iba na 25,7%, čo je ešte menej ako v predchádzajúcom roku. V dôsledku zníženia hrubej produkcie sa ešte zvýšila už aj tak vysoká intenzita zahraničného obchodu. Objem vývozu bol o 2,3% vyšší ako hodnota hrubej domácej produkcie. Objem dovozu presiahol hodnotu bilančnej spotreby bravčového mäsa a výrobkov o 1,4%.

Tabuľka č. 48

Zahraničný obchod s bravčovým mäsom, tis. ton

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Dovoz	145	144	152	157	173	187	110,2	108,1
Vývoz	38	48	55	50	50	45	99,6	90,0
Rozdiel	-107	-95	-97	-107	-123	-142	115,2	115,4

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

V roku 2021 sme doviezli, po prepočítaní na jatočnú hmotnosť, 189,1 tis. t živých ošípaných, V roku 2022 sme doviezli, po prepočítaní na jatočnú hmotnosť, 203,4 tis. t živých ošípaných, bravčového mäsa a výrobkov z bravčového mäsa a vyviezli sme 72,8 tis. t. Predstavuje to medziročný nárast dovozu o 7,1%, ale pokles vývozu o 13,6%.

V roku 2021 sa v slovenských bitúnkoch zabilo 30 615 ks jatočného hovädzieho dobytku. Celková jatočná hmotnosť zabitých zvierat bola 9 015 t. V porovnaní s rokom 2020 došlo k rastu o 4 417 ks, pričom celková jatočná hmotnosť medziročne vzrástla o 1 091 t.

Tabuľka č. 49

Produkcia, spotreba a sebestačnosť pri hovädzom mäse, tis. ton, kg na obyvateľa, %

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Spracovanie hovädzieho mäsa	7,8	8,1	8,3	7,9	9,0	7,8	113,6	86,7
Produkcia v kg na obyvateľa	1,4	1,5	1,5	1,5	1,6	1,4	113,6	86,7
Spotreba v kg na obyvateľa	5,2	5,2	5,2	5,3	6,0	5,9	113,2	98,3
Sebestačnosť hovädzieho mäsa v %	27,6	28,6	28,9	27,4	27,5	24,2	100,3	88,8

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

Funkčnosť vertikály je značne obmedzená. Takmer 60 % hrubej domácej produkcie je vyvázaných v živom do zahraničia a nahrádzané dovozom hovädzieho mäsa nielen do maloobchodnej siete, ale aj do spracovateľského priemyslu. Výsledkom je pomerne vysoká produkčná sebestačnosť nad 80 %, avšak potravinová sebestačnosť nedosahuje ani úroveň 30 %.

Tabuľka č. 50

Zahraničný obchod s hovädzím mäsom, tis. ton

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Dovoz	19	21	18	18	21	21	116,7	100,0
Vývoz	3	4	3	2	3	2	161,0	66,7
Rozdiel	-16	-17	-15	-16	-18	-19	111,5	105,6

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

Chov hovädzieho dobytku má nezastupiteľné miesto v poľnohospodárskej výrobe. Spracovanie a odbyt domácej suroviny a tým zvýšenie úrovne potravinovej sebestačnosti by na regionálnej úrovni mohla vyriešiť horizontálna a vertikálna spolupráca výkrmu HD a bitúnkov. Dôležitým predpokladom pre ďalší rozvoj je zabezpečenie plného využitia existujúcich spracovateľských kapacít v mäsovom priemysle tak aby boli ekonomicky stabilné.

Spracovanie a konzervovanie mäsa a hydiny

Spracovanie a konzervovanie mäsa a hydiny má podiel 15,4 % na počte potravinárskych podnikov a 22,5 % na počte zamestnancov v potravinárstve. Podiel tohto potravinárskeho odvetvia na výnosoch potravinárskeho priemyslu je 17,6 %, na nákladoch 17,9 %, na produkcii 18,5 % a na tvorbe pridanej hodnoty 18,0 %.

Tabuľka č. 51

Vývoj výroby, výnosov, nákladov a výsledku hospodárenia spracovania a konzervovania mäsa a hydina v SR, v mil. EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Výroba výrobkov	617	664	728	840	760	929	90,5	122,2
Výnosy	796	801	853	942	899	1 080	95,4	120,1
Náklady	793	777	842	905	864	1 049	95,5	121,4
Výsledok hospodárenia	3,1	24,6	11,3	36,3	34,9	31,6	96,1	90,5

Prameň: ŠÚ SR

Tabuľka č. 52

Vývoj počtu podnikov v spracovaní a konzervovaní mäsa a hydiny v SR, v kusoch

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Dovoz	50	54	55	58	56	54	96,6	96,4

Prameň: ŠÚ SR

Tabuľka 53

Vývoj počtu zamestnancov a priemernej mesačnej mzdy vo výrobe, spracovaní a konzervovaní mäsa a mäsových výrobkov, v osobách, EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Počet zamestnancov	3 353	3 558	2 735	2 629	2 571	1 366	97,8	53,1
Priemerná mesačná mzda	814	901	903	941	1 111	1 036	118,1	93,2
Priemerná mesačná mzda v SR	954	1 013	1 092	1 133	1 158	1 239	102,2	107,0

Prameň: ŠÚ SR

Tabuľka 54

Vývoj počtu zamestnancov a priemernej mesačnej mzdy vo výrobe a konzervovaní hydiny, v osobách, EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Počet zamestnancov	1 667	1 815	1 826	1 744	1 719	1 702	98,6	99,0
Priemerná mesačná mzda	898	911	1 039	1 083	1 123	1 224	103,7	109,0
Priemerná mesačná mzda v SR	954	1 013	1 092	1 133	1 158	1 239	102,2	107,0

Prameň: ŠÚ SR

Tabuľka 55

Vývoj počtu zamestnancov a priemernej mesačnej mzdy vo výrobe mäsových výrobkov vrátane hydínových, v osobách, EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Počet zamestnancov	1 359	1 391	2 300	2 284	2 389	4 135	104,6	173,1
Priemerná mesačná mzda	742	805	1 001	1 100	1 135	1 171	103,2	103,2
Priemerná mesačná mzda v SR	954	1 013	1 092	1 133	1 158	1 239	102,2	107,0

Prameň: ŠÚ SR

4.4.2. Pohľad zamestnávateľov na aktuálny stav stredoškolského odborného vzdelávania pre potreby mäso-spracovateľského priemyslu a hydínárskeho priemyslu

Swot analýza – kľúčové faktory s vplyvom na rozvoj stredoškolského odborného vzdelávania a prípravy v odvetví

Silné stránky	Slabé stránky
- potravinárske odbory s dlhoročnou tradíciou	- nízky záujem žiakov základných škôl o štúdium

- dostatočný počet podnikov v odvetví pre uplatnenie absolventov - dostatočná ponuka voľných pracovných miest v odvetví - dostatočný počet zamestnávateľov zapojených do systému duálneho vzdelávania - duálne vzdelávanie dokáže zabezpečiť vysokokvalifikovanú pracovnú silu - možnosť plynulého prechodu z duálneho vzdelávania priamo do zamestnania - záujem nosných SOŠ o previazanosť so zamestnávateľmi – učebné osnovy, prax - možnosť rodinného podnikania v malých mäsiarskych firmách - zamestnávanie marginalizovaných občanov - výroba mäsových výrobkov, ktoré sú produktami s vysokou pridanou hodnotou	- na mäsiarskych odboroch - počet absolventov mäsiarskych odborov výrazne nižší ako potreba na trhu - nízka vedomostná úroveň záujemcov o štúdium potravinárskych odborov - nezáujem študentov o manuálnu prácu - slabé pracovné návyky žiakov z domu - nízky počet odborníkov z mäsiarskej praxe medzi učiteľmi na stredných školách - učitelia bez praktických skúseností o inováciách v sektore - slabšie technické a technologické vybavenie niektorých škôl - nevhodné nastavenie štruktúry potravinárskych odborov - mnohé sú atraktívne pre študentov, ale nepotrebné pre potravinársku prax - nerovnomerné rozdelenie absolventov SOŠ v rámci celého Slovenska – vyšší záujem o štúdium na východnom Slovensku ako v priestore západného Slovenska
Príležitosti	Ohrozenia
- nevyhnutnosť zmeny nastavenia školského vzdelávania - zlepšiť propagáciu stredoškolského odborného vzdelania v oblasti potravinárstva na úrovni základných škôl - zvýšiť motiváciu študentov ZŠ pre štúdium na SOŠ pred všeobecným vzdelaním - zvýšenie počtu absolventov mäsiarskych odborov podľa potrieb zamestnávateľov - vytváranie vzdelávacích programov podľa požiadaviek a potrieb zamestnávateľov - zlepšenie úrovne odborných vedomostí, zručností a pracovnej morálky absolventov SOŠ a vysokých škôl v potravinárskych odboroch - zlepšenie spolupráce medzi SOŠ a zamestnávateľmi v jednotlivých regiónoch - zjednodušenie zamestnávania sezónnych zamestnancov - zapojenie zamestnávateľov do procesu vzdelávania, napr. praktickými ukážkami, prednáškami, pri tvorbe učebných materiálov - zavedenie poradenstva a celoživotného vzdelávania - zavedenie nového učebného odboru mäsiar-hydinár, ktorý by zabezpečil vzdelávanie pracovníkov pre sektor spracovania hydínového mäsa	- silná konkurencia na trhu práce - dlhodobý nedostatok absolventov mäsiarskych odborov u zamestnávateľov v sektore - nižšie mzdy zamestnancov v porovnaní s inými odvetviami priemyslu - stále rastúce dovozy lacného podporovaného mäsa na náš trh - nízka sebestačnosť SR v produkcii bravčového a hovädzieho mäsa - nízka konkurencieschopnosť domácich výrobcov - nedostatočná podpora sektoru zo strany štátu - postupné nahrádzanie ľudských zdrojov technologickými zariadeniami - vysoký počet dobrovoľne nezamestnaných osôb v SR - chýbajúce pracovné návyky dlhodobo nezamestnaných osôb

V hydinárskom ako aj mäsiarskom priemysle zaznamenávame v období po roku 2000 výrazne prehlbujúci sa nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily. Do roku 1990 školský systém vychovával pre tento priemysel dostatočné množstvo vyučených mäsiarov, kedy boli školy prepojené priamo s jednotlivými zamestnávateľmi a mali dostatočný počet žiakov. V deväťdesiatych rokoch prišlo k zrušeniu tohto systému a odvtedy počet záujemcov o štúdium mäsiarskych odborov výrazne poklesol. Prejavuje sa to nedostatkom vyučených mäsiarov priamo v podnikoch zaoberajúcich sa spracovaním mäsa a hydiny, pričom výraznejšie tento nedostatok pociťujú spracovatelia hydínového mäsa. Pod tento nedostatok sa podpisuje aj skutočnosť, že priemerná mzda v mäsiarskom priemysle je výrazne nižšia ako mzda v

krajinách západnej a severnej Európy. To je dôvodom, prečo veľký počet vyučených mäsiarov odišlo a stále aj odchádza pracovať na bitúnky do zahraničia. Zároveň s výrazným poklesom počtu žiakov mäsiarskych odborov to prehľbuje nedostatok absolventov pre potreby trhu práce v mäso priemysle a hydinnom priemysle v SR.

Prípravu budúcich zamestnancov pre hydinný a mäsiarsky priemysel zabezpečujú učebné odbory zo skupiny odborov 29 – Potravinárstvo: učebné odbory 2954 H - mäsiar, 2955 H - mäsiar, lahôdkar a 2956 H - mäsiar, kuchár a študijný odbor zo skupiny odborov 29 – Potravinárstvo: 2940 M 06 - potravinárstvo - spracúvanie mäsa

Učebný odbor 2954 H - mäsiar má zaradený v odboroch vzdelávania 7 škôl v SR - SOŠ podnikania v remeslách Senica, Súkr. SOŠ Adventim Dunajská Streda, SOŠ potravinárska Nitra, SOŠ Banská Bystrica, SOŠ Pruské, Spojená škola Námestovo a SOŠ gastronómie a služieb Prešov.

Učebný odbor 2955 H – mäsiar, lahôdkar má zaradený v odboroch vzdelávania 8 škôl v SR - SOŠ gastronómie a hotelových služieb Farského Bratislava, SOŠ potravinárska Nitra, SOŠ technická a agropotravinárska Rimavská Sobota, Spojená škola Modrý Kameň, SOŠ podnikania Žilina, SOŠ technická a agropotravinárska Kežmarok, SOŠ poľnohospodárstva a služieb Košice-Juh a SOŠ obchodu a služieb Rožňava.

Učebný odbor 2956 H – mäsiar, kuchár majú zaradený v odboroch vzdelávania 5 škôl v SR – SOŠ gastronómie a hotelových služieb Farského Bratislava, Súkr. SOŠ SD Jednota Šamorín, SOŠ potravinárska Nitra, SOŠ potravinárska Topoľčany a SOŠ gastronómie a služieb Prešov.

Záujem žiakov je najmä o učebný odbor mäsiar, lahôdkar, v ktorom v školskom roku 2022/23 bolo 131 žiakov, vo zvyšných dvoch odboroch bolo toto výrazne nižšie – v odbore 2954 H iba 34 žiakov a v odbore 2956 H 61 žiakov. Učebné odbory mäsiar a mäsiar, lahôdkar sú zaradené aj v zozname odborov s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu práce takmer vo všetkých krajoch v SR.

Zamestnávateľom v oblasti spracovania mäsa aktuálne chýba niekoľko desiatok vyučených mäsiarov, ktorých musia nahrádzať zamestnancami bez odborného vzdelania. Týchto zamestnancov je potrebné postupne zaučiť na vykonávanie tejto činnosti, čo predstavuje pre zamestnávateľov dodatočné finančné náklady. Popri vyučených mäsiarov pociťujú nedostatok zamestnancov aj v iných pomocných profesiách. V regióne západného Slovenska pociťujú spracovatelia hydiny a mäsa veľký nedostatok akýchkoľvek pracovných síl, pretože medzi nezamestnanými sú v tomto regióne evidovaní už len tí, ktorí nechcú pracovať vôbec alebo im chýbajú akékoľvek pracovné návyky.

Problémom je, že záujem o štúdium mäsiarstva majú prevažne iba žiaci základných škôl s najslabším školským prospechom. To sa odzrkadľuje aj na úrovni odborných vedomostí absolventov týchto učebných odborov a veľakrát aj v nezáujme o prácu z dôvodu chýbajúcich pracovných návykov. Absolventi učebných odborov so zameraním na mäsiarstvo majú základné znalosti z oblasti porcovania mäsa a výroby základných mäsových výrobkov.

Nového zamestnanca je však často nevyhnutné učiť priamo v podniku aj základné odborné znalosti. Absolventom stredných odborných škôl chýbajú základné znalosti o legislatíve označovania výrobkov a často aj teoretické vedomosti z oblasti nových inovatívnych technológií a praktické skúsenosti s modernými zariadeniami a technológiami nakoľko na mnohých SOŠ sú priestory na prax vybavené zariadeniami staršími ako 30 rokov. Zamestnávateľia negatívne hodnotia nezáujem niektorých absolventov učebných odborov zamestnať sa vo vyštudovanom odbore.

Odporúčania:

- ✓ Zmena školského systému v SR - zabezpečiť zníženie počtu študentov na gymnáziách a zvýšenie počtu študentov SOŠ v odboroch potravinárskeho priemyslu tak, aby reflektovali na potreby praxe.
- ✓ Zlepšiť propagáciu stredoškolského odborného vzdelania v oblasti potravinárstva na základných školách a najmä u rodičov žiakov ZŠ - vytvoriť prezenčné materiály pre žiakov základných škôl tak, aby podporili záujem o štúdium i o zamestnanie.
- ✓ Zvýšiť motiváciu žiakov základných škôl o štúdium mäsiarskych odborov zo strany zamestnávateľov a štátu, tak aby počet absolventov pokrýval požiadavky praxe.
- ✓ Zvýšiť počet ponúkaných exkurzií do podnikov pre žiakov základných a stredných škôl.
- ✓ Zlepšiť odborné vzdelávanie pedagógov a majstrov odborného výcviku v oblasti moderných technológií a nových technologických postupov v mäso priemysle a hydinárskom priemysle - stážami v podnikoch, stážami na školách v okolitých krajinách, povinnou účasťou na seminároch organizovaných odborníkmi z oblasti.
- ✓ Zvýšiť angažovanosť odborníkov z praxe na poskytovanie prednášok a workshopov pre žiakov, ktoré sa týkajú potravinárskej legislatívy, zavádzania inovácií, zavádzania moderných výrobných metód.
- ✓ Zabezpečiť modernizáciu technologického vybavenia priestorov pre prax pre mäsiarske odbory.
- ✓ Vytvoriť aktualizované moderné učebnice (vrátane elektronických) a podporné učebné texty so zameraním na aktuálnu legislatívu, moderné technológie a nové technologické postupy v mäso priemysle a hydinárskom priemysle.
- ✓ Zmeniť systém financovania školského systému v odboroch s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu prác.
- ✓ Zlepšiť motivačné nástroje zamestnávateľov v mäso priemysle a hydinárskom priemysle, ktorí sú v systéme duálneho vzdelávania.
- ✓ Dopracovať podmienky a pravidlá pre zlepšenie spolupráce zamestnávateľov so strednými odbornými školami.
- ✓ Zaviesť nový učebný odbor mäsiar-hydinár, ktorý by zabezpečil vzdelávanie pracovníkov pre sektor spracovania hydiny mäsa, ktorý má niektoré výrobné postupy odlišné od spracovania červeného mäsa.
- ✓ Zavedenie nového učebného odboru mäsiar-hydinár na SOŠ v okresoch, kde majú svoje sídla spracovatelia hydiny.

Pozitívne hodnotíme nárast prepojenia výučby na SOŠ priamo s praxou cez systém duálneho vzdelávania. Do systému duálneho vzdelávania sa zapojilo v mäsiarskych učebných odboroch

viacero podnikov zaoberajúcich sa porážkou a spracovaním mäsa a hydiny. Najväčší problém vidia zamestnávateľa v nedostatočnom záujme žiakov základných škôl o štúdium, v mäsiarskych odboroch a v nezaujíma žiakov o zapojenie sa do systému duálneho vzdelávania. Za jednoduchšie a prijateľnejšie považujú žiaci vykonávanie praxe na strednej škole nie priamo u zamestnávateľa. A to aj napriek tomu, že v rámci duálneho vzdelávania môžu nadobudnúť väčšie množstvo praktických zručností a sú motivovaní finančnými benefitmi.

Odporúčania:

- ✓ Motivovať žiakov mäsiarskych odborov, aby sa ich väčší počet zapájal do systému duálneho vzdelávania.
- ✓ Lepšie prepojiť školské vzdelávanie a prax s potrebami a požiadavkami zamestnávateľov tak, aby absolventi boli pripravení vykonávať odborné práce u zamestnávateľa hneď po ukončení strednej školy bez potreby ďalšieho zaúčania.
- ✓ Zvýšiť pracovné návyky žiakov už na základných školách ako aj doma a pokračovať v tom počas stredoškolského štúdia.
- ✓ Zvýšiť kvalitu vedomostí a praktických zručností u absolventov mäsiarskych študijných odborov.
- ✓ Zlepšiť komunikáciu stredných škôl so zamestnávateľmi vo svojom regióne vo veci obsahu vzdelávania tak, aby sa žiaci po ukončení štúdia vedeli bez problémov zaradiť do pracovného procesu v konkrétnom podniku v danom regióne.
- ✓ Vytvoriť systém celoživotného vzdelávania a poradenstva v SR pre pracovníkov v mäsiarskom priemysle so zameraním na nové technológie a inovácie v sektore.

4.5. Vinársky priemysel

4.5.1 Charakteristika odvetvia

Na výrobe vína v SR sa podieľa vinohradníctvo i vinárstvo. Spolu predstavujú osobitný Na výrobe vína v SR sa podieľa vinohradníctvo i vinárstvo. Spolu predstavujú osobitný sektor, ktorý sa vyznačuje viacerými špecifikami ako sú viazanosť na teritórium a najmä surovinu, viazanosť predajnosti produktu na kúpnu silu a najvyššia úroveň regulácie odvetvia v potravinárskom priemysle zo strany EÚ.

Výroba vína má významné postavenie v potravinárskom priemysle z hľadiska produkcie a pridanej hodnoty, napriek tomu však rovnako ako pestovanie hrozna vykazuje klesajúcu tendenciu. Deje sa to aj napriek zvyšujúcemu sa záujmu spotrebiteľov o slovenské vína. Dlhodobá priemerná spotreba vína v SR je na úrovni 600 tisíc hl. Produkcia vína z domácej suroviny dnes predstavuje len 340 tisíc hl.

V podmienkach SR ostala zachovaná výroba vína najvyššej kvality, chránené označenie pôvodu a chránené zemepisné označenie, ktorá tvorí viac ako 85 - 90 % dnešnej produkcie. Menej ako 10 % produkcie tvorí produkcia vína bez zemepisného označenia.

Kapacity vinárskeho priemyslu sú podobne ako pri ostatných výrobných odvetviach potravinárskeho priemyslu využívané nedostatočne, v priemere 40 %. Hlavným problémom je nedostatok domácej suroviny.

V súčasnosti je vinársky priemysel v SR vysoko nekonkurencieschopný, dochádza k postupnému úbytku vinohradov bez obnovy, sú veľmi nízke hektárové výnosy, náklady na obhospodarovanie vinohradov sú vysoké a úplne chýba poradenstvo a vzdelávanie pre zabezpečenie intenzifikácie pestovania hrozna a produkcie vína. Klesajúci trend spotreby v EÚ vyvíja enormný tlak na ceny hrozna a vína. Na Slovensko sa dováža veľké množstvo muštu a vína.

Tabuľka č. 56

Výroba vo vinárskom priemysle SR, v tis. hl

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Výroba vína zo slovenského hrozna	298	381	319	353	338	331	95,75	97,92

Zdroj: UKSUP

Výroba vo vinárskom priemysle SR, v tis. EUR

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/2020	Index 2022/2021
Výroba hroznového vína	95 850,21	89 964,89	94 813,72	70 300,91	90 761,73	74,15	129,10

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 57

Dovoz a vývoz vína v SR, v tis. hl

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Dovoz vína	853	738	728	759	632	615	83,26	97,31
Vývoz vína	488	385	587	506	640	563	126	87,96
Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Rozdiel 2021/2020	Rozdiel 2022/2021
Saldo	-365	-353	-253	-372	-8	-52	-366	-44

Zdroj: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

Dovoz a vývoz vína z čerstvého hrozna vrátane vína obohateného alkoholom SR, v tis. EUR

Rok	2019	2020	2021	2022	Index 2022/21
Dovoz vína z čerstvého hrozna ...	62 371,9	72 338,5	64 099	79 514	78,12
Vývoz vína z čerstvého hrozna ...	28 198,3	33 924,0	37 208	34 554	102,70
Rok	2019	2020	2021	2022	Rozdiel 2022/21
Saldo	-34 173,6	-38 414,5	-26 891	- 44 960	-18 069

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 58

Štruktúra podnikov vinárskeho priemyslu v SR

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Počet vinárstiev s produkciou do 100 tis. l	556	613	657	659	708	100,30	107,43
Počet vinárstiev s produkciou od 100 tis. l do 1 milióna l	36	36	40	42	50	105,00	119,04
Počet vinárstiev s produkciou vyššou ako 1 milión litrov	10	10	10	10	11	100,00	110,00
Spolu	602	659	688	711	769	103,34	108,15

Zdroj: UKSUP, ZVVS

Tabuľka č. 59

Vývoj počtu podnikov vinárskeho priemyslu v SR po jednotlivých krajoch – podniky s počtom zamestnancov 20 a viac

Rok	2018	2019	2020	2021	2022
Počet vinárskych podnikov – Bratislavský kraj	8	5	5	4	5
Počet vinárskych podnikov – Trnavský kraj	2	2	4	4	4
Počet vinárskych podnikov – Trenčiansky kraj	-	-	-	-	-
Počet vinárskych podnikov – Nitriansky kraj	3	3	3	4	5
Počet vinárskych podnikov – Žilinský kraj	-	-	-	-	-
Počet vinárskych podnikov – Banskobystrický kraj	1	1	1	1	1
Počet vinárskych podnikov – Prešovský kraj	-	-	-	-	-
Počet vinárskych podnikov – Košický kraj	4	2	3	3	3
Celkový počet vinárskych podnikov v SR	18	13	16	16	18

Zdroj: ŠÚ SR, Poznámka: Údaje za podniky s počtom zamestnancov 20 a viac

Tabuľka č. 60

Vývoj počtu zamestnancov vo vinárskom priemysle v SR, v osobách

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Počet zamestnancov	793	806	685	776	790	830	101,80	105,00

Zdroj: ŠÚ SR

Tabuľka č. 61

Vývoj priemernej mzdy vo vinárskom priemysle v SR, v EUR

Rok	2017	2018	2019	2020	2021	2022	Index 2021/20	Index 2022/21
Priemerná mzda vo vinárstve	871	937	1062	1100	1163	1228	105,73	105,58
Priemerná mzda v potravinárskom priemysle	905	963	1043	1105	1158	1239	104,80	106,99
Priemerná mzda v SR	954	1013	1092	1133	1211	1304	106,88	107,68

4.5.2. Pohľad zamestnávateľov na aktuálny stav stredoškolského odborného vzdelávania pre potreby vinárskeho priemyslu

Swot analýza – kľúčové faktory s vplyvom na rozvoj stredoškolského odborného vzdelávania a prípravy v odvetví

Silné stránky	Slabé stránky
- história a tradícia pestovania hrozna a výroby vína v SR, z toho vyplýva vysoké množstvo domácich a rodinných výrobcov vína, - Výroba produktov s vysokou pridanou hodnotou najvyššej kvalitatívnej kategórie v EU - 8 chránených označení pôvodu, 1 chránené zemepisné označenie, 10 chránených tradičných výrazov - uznané a zapísané na úrovni EU, - zamestnanosť – veľký počet pestovateľov hrozna aj výrobcov vína, istota, že sa po skončení školy získa zamestnanie - rôznorodosť veľkostných a vlastníckych štruktúr vinárskych podnikov - rýchla a lacná možnosť na založenia vlastného podniku, rozvoj vlastných podnikateľských aktivít, realizácia vlastných kreatívnych nápadov - podpora rodinného podnikania - zamestnávanie marginalizovaných občanov	- nedostatok študentov s logickým myslením - nezáujem študentov pracovať, brigádovať - nezáujem pracovať v teréne, mnohí uprednostňujú prácu v kancelárii - učitelia bez praktických skúseností o inováciách v sektore - učitelia neprepojení na prax - nedostatočné technické a technologické vybavenie škôl, či už stredných alebo vysokých - chýbajúce digitálne zručnosti - chýbajúca stratégia výchovy spotrebiteľa k podpore domácich produktov - chýbajúce vzdelávanie slovenských spotrebiteľov o systémoch kvality a označovania poľnohospodárskych produktov EU
Príležitosti	Ohrozenia
- skvelá lokalita v strede 100 mil. spotrebiteľského trhu strednej Európy - agroturistika prinášajúca rozvoj cestovného ruchu – možnosť vytvorenia vlastného podniku a práce v domácom prostredí bez potreby cestovania - veľké množstvo zamestnávateľov rôznych veľkostných aj vlastníckych štruktúr (možnosť ak chce niekto vyskúšať rodinnú firmu alebo naopak veľký podnik a zamestnať sa a kariérne rásť) - zmena legislatívy na uvoľnenie podmienok na trhu práce, hlavne pre jednoduché operácie v sektore a zamestnávanie sezónnych zamestnancov - podpora zapojenia malých a mladých - zvýšenie zamestnanosti, vrátane zvýšenia zamestnanosti marginalizovaných občanov, - zapojenie zamestnávateľov do procesu vzdelávania – praktickými ukážkami, prednáškami, pri tvorbe učebných materiálov, - posilnenie stratégie rodinného podnikania - zavedenie poradenstva a celoživotného vzdelávania	- komplikovaná a regulovaná legislatíva výroby vína - tlak na znižovanie spotreby alkoholických nápojov - nižšie mzdy v porovnaní s iným priemyslom - nahradzovanie ľudských zdrojov technológiami - zvyšujúce sa požiadavky na technologické, počítačové a jazykové znalosti študentov/budúcich zamestnancov - nedostatok učiteľov, odborníkov, poradcov - dovoz lacného vína, muštu, ktoré je neférové podporované v iných ČS prostredníctvom štátnej pomoci, - vysoká konkurencia a nedostatočná podpora sektora zo strany štátu

V roku 2023 sa podarilo schváliť Hodnotiaci manuál kvalifikácie Vinohradník na uznávanie odbornej praxe v sektore vinohradníctva a vinárstva. To by mohlo do budúcnosti prispieť k tomu, aby pestovanie hrozna a výroba vína prebiehali pod dohľadom odborníkov. Vinárstvo sa dnes vyučuje iba v rámci akreditovaného študijného odboru vinohradníctvo, ovocinárstvo. Vyučuje sa na piatich školách s poľnohospodárskym zameraním, v odboroch 42 skupiny odborov. Odbor 2990 H liehovarníctvo a vinárstvo nemá v sústave odborov vzdelávania

zavedená ani jedna škola. Je nevyhnutné, aby stredné školy zaviedli aj tento predmet, pretože máme nedostatok odborníkov a krátkodobé kurzy ich nenahradia.

Vinohradníci a vinári v súčasnosti pociťujú veľký nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily. Súvisí to s nárastom registrovaných vinárskych podnikov. Za päť rokov sa počet vinárstiev v SR zvýšil dvojnásobne. Je to jeden z hlavných dôvodov rastúceho záujmu odvetvia o kvalifikovaných zamestnancov. Tlak na odborne pripravených pracovníkov súvisí aj s novými povinnosťami vyplývajúcimi z Nariadenia Rady o spoločnej organizácii trhu s vínom, kedy pri vybraných operáciách pri výrobe vína sa zavádza povinnosť mať stredoškolsky alebo vysokoškolsky vzdelaného človeka. Súčasný nedostatok zamestnancov odhadujeme na približne 60 odborníkov potrebných priamo pri výrobe vína so stredoškolským a 30 odborníkov s vysokoškolským vzdelaním. Chýba cca 50 odborníkov so stredoškolským vzdelaním pri predaji a prezentácii vína - someliérov. Chýbajú technológovia, enológovia, vinári, majstri pivnice, pomocný personál.

Záujem o štúdium vinárstva majú predovšetkým deti z vinárskych rodín, ktoré ale nie sú umiestňované na trh práce. Ostávajú pracovať v rodinnej firme, alebo si samy založia vlastné podnikanie.

Súčasná úroveň znalostí absolventov stredných odborných škôl s vinárskym zameraním je veľmi teoretická. Pri prijímaní stredoškolsky vzdelaných zamestnancov zamestnávateľia často nevidia rozdiel medzi tým, akú strednú školu má uchádzač ukončenú. Nového zamestnanca, aj vzdelaného v oblasti vinárstva, je často nutné učiť základné odborné znalosti. Absolventom stredných odborných škôl chýbajú základné znalosti o legislatíve a možnostiach podpory v oblasti vinárstva. Úplne absentuje znalostné prepojenie na zákonné požiadavky MP RV SR, MŽP. Chýbajú im teoretické vedomosti z oblasti nových inovatívnych technológií a nových trendoch v odvetví, nakoľko sa učia zo starých učebníc vydaných v roku 1985. Úplne absentujú praktické skúsenosti s modernými zariadeniami a technológiami. Zamestnávateľia veľmi negatívne hodnotia záujem stredoškolákov zamestnať sa vo vyštudovanom odbore a naplno pracovať. Zároveň sa zvyšuje tlak na digitálne znalosti a zručnosti týchto pracovníkov, nakoľko inovácie sú zavádzané aj v tomto sektore. Vypuklým problémom súčasnosti sa stáva aj nedostatok odborníkov týkajúcich sa opráv strojov a zariadení využívaných v tomto sektore. Problémom je, že spracovanie prebieha v úzkom časovom obmedzení roka počas zberu hrozna august – september a tak opravy strojov sú potrebné riešiť okamžite a nie je možné čakať na riešenie situácie. Veľmi by pomohlo v rámci aktualizácie vzdelávania získanie základných zručností z tejto oblasti. Odporúčame aj zaradiť študijný odbor 4243 M mechanizácia pôdohospodárstva do odborov vinohradníckej školy rovnako aj posilnenie počtu žiakov v tomto odbore.

Opačnú skúsenosť majú zamestnávateľia s odbornou praktickou prípravou žiakov priamo vo výrobnom podniku, kedy majú možnosť dlhodobej spolupráce so žiakmi stredných škôl. Vedia ich lepšie ohodnotiť, preveriť ich záujem o problematiku, znalosti, ale aj sociálne schopnosti práce, spolupráce a zaradenia sa do kolektívu. Zároveň ich môžu motivovať a finančne ohodnotiť. Úplne absentuje celoživotné vzdelávanie. Za kľúčové považujú

zamestnávateľa nájsť prepojenie medzi požiadavkami zamestnávateľov, čo treba naučiť a pedagógmi, ktorí vedia ako naučiť.

Odporúčania:

- ✓ Zlepšiť spoluprácu stredných odborných škôl s profesijnými zväzmi a združeniami v oblasti vinárstva a vinohradníctva, minimálne na úrovni odoberania newslettera a jeho aktívneho využívania pri vzdelávaní.
- ✓ Zvýšiť množstvo externých odborníkov na prednášky, aj jednorazové workshopy, ktoré sa týkajú vinohradníckej a vinárskej legislatívy, zavádzania inovácií, zavádzania moderných metód.
- ✓ Zvýšiť odborné vzdelávanie pedagógov – stážami v podnikoch, stážami na školách v okolitých krajinách, povinnou účasťou na seminároch organizovaných odborníkmi z oblasti.
- ✓ Zvýšiť spoluprácu pedagogických zamestnancov s NPPC – o nových chorobách a ich šírení vo vinohradoch a dopade na výrobu, s UKSUPom o invazívnych škodcoch, o reziduách pesticídov a ich vplyve na výsledný produkt.
- ✓ Zvýšiť množstvo praxe priamo vo výrobných podnikoch, ideálne zavedením duálnej vinohradnícko - vinárskej akadémie.
- ✓ Vytvoriť nové moderné učebnice, v elektronickej verzii, vytvoriť aplikácie so základnými znalosťami na výrobu a spracovanie hrozna, o nových lisoch, triedičkách hrozna, kryomacerácii, zariadeniach na filtráciu, betónové vajíčko.
- ✓ Doplniť vzdelávanie o akreditovaný certifikát na senzorické skúšky.
- ✓ Doplniť vzdelávanie o prehľad podporných opatrení vo vinárstve – PRV, štátna pomoc, vyplňanie žiadostí, podporné opatrenia v rámci spoločnej organizácie trhu s vínom.
- ✓ Doplniť vzdelávanie o materiálové toky odpadov pri výrobe vína, zákona o odpadoch.
- ✓ Doplniť vzdelávanie o prehľad všetkej povinnej legislatívy – týkajúce sa výroby vína, zákona o potravinách, zákona o metrológii.
- ✓ Doplniť vzdelávanie o ekologickú výrobu vrátane povinností a registrácií, systéme Demeter.
- ✓ Vytvoriť systém celoživotného vzdelávania a poradenstva v SR pre absolventov o najnovších metódach, inováciách, o systéme šetrných postupov pri výrobe.
- ✓ Vypisovať témy SOŠ a diplomových prác po konzultácii so zástupcami zamestnávateľov a finančne ich podporiť zo strany MPRV SR.
- ✓ Doplniť vzdelávanie o ekologickú výrobu vrátane povinností a registrácií, systéme Demeter.
- ✓ Doplniť vzdelávanie o digitálne zručnosti
- ✓ Doplniť vzdelávanie o základné znalosti pri oprave a ovládaní moderných technológií
- ✓ Doplniť odborné školy o nový učebný odbor pozberové spracovanie, ktoré by zahŕňalo širšie spracovanie poľnohospodárskych produktov
- ✓ Doplniť odborné školy o odbor Mechanizácia pôdohospodárstva 4243 M
- ✓ Vytvoriť systém celoživotného vzdelávania a poradenstva v SR pre absolventov o najnovších metódach, inováciách, o systéme šetrných postupov pri výrobe.
- ✓ Vypisovať témy SOŠ a diplomových prác po konzultácii so zástupcami zamestnávateľov a finančne ich podporiť zo strany MPRV SR.

Aktuálne sú vo vinárskom priemysle nedostatočne využívané možnosti realizácie praxe žiakov u zamestnávateľov či už v školskom systéme alebo v systéme duálneho vzdelávania spolupráca medzi strednými školami a zamestnávateľmi je nedostatočná. V súčasnosti chodia študenti na prax do školy, ale prax nie je nastavená vhodným spôsobom. V rámci spolupráce existuje spoločný projekt medzi Zväzom vinohradníkov a vinárov Slovenska, SVOŠ Modra a Spojená škola Rakovice, v rámci ktorého sa nakúpili meteostanice do vinohradov aj škôl a pripravil sa študijný materiál na výučbu nových postupov. Takýto projekt je však ojedinelý a nie je dostatočný na pokrytie riešenia problémov s výukou zastaralých postupov. Skôr ukazuje cestu, akou sa dá spolupracovať, aby to bolo prospešné aj pre zamestnávateľov aj pre školy. Žiaci základných škôl a ich rodičia pri rozhodovaní o pokračovaní štúdia na strednej škole nemajú dostatočné informácie o potrebách praxe v oblasti vinárstva, o výške mzdy a istote získania zamestnania.

Odporúčania:

- ✓ Zlepšiť zapojenie úspešných zamestnávateľov pri prezentácii na základných školách.
- ✓ Vytvoriť prezenčné materiály pre základné školy s potrebou a možnosťami zamestnania v budúcnosti.
- ✓ Zvýšiť počet ponúkaných exkurzií do podnikov pre žiakov základných a stredných škôl.
- ✓ Zmeniť financovanie školského systému, nie od počtu žiakov, ale podľa toho, ktoré profesie sú nedostatkové, tam zvýšiť financovanie.
- ✓ Zaviesť motivačný systém pre profesie, kde chýbajú zamestnanci.
- ✓ Intenzívnejšie propagovať záujem vinárov o zvyšovanie počtu žiakov základných škôl, ktorí sa rozhodnú študovať vinárske odbory, napr. bublinkové štipendium – príspevok firmy Hubert vo výške 3000 Eur / ročne vyplácaný na mesačnej báze pre 3 študentov, príspevok Zväzu vinohradníkov a vinárov pre najlepších študentov 1., 2., 3. ročníka vo výške 450 Eur.

4.6. Cukrovarnícky priemysel

4.6.1 Charakteristika odvetvia

Priemyselná produkcia cukru na území SR existuje nepretržite od roku 1831. Za celé obdobie pôsobilo na území dnešného Slovenska 41 cukrovarov. V súčasnosti na Slovensku pôsobia už iba dva cukrovary. Cukrovar Považský cukor a.s. (Nordzucker group) v Trenčianskej Teplej a SLOVENSKÉ CUKROVARY s.r.o. (Agrana) v Sereďi. Oba tieto cukrovary sú kapacitne schopné plne zabezpečovať potravinovú sebestačnosť Slovenska. Produkcia cukru je veľmi úzko viazaná na pestovanie cukrovej repy ako základnej suroviny. V súčasnosti na Slovensku funguje kompletná vertikála cukor – cukrová repa, ktorá zahŕňa dodávateľov vstupov, pestovateľov cukrovej repy, cukrovary, výskum, odberateľov, služby a obchod. Prínosy existencie cukornej vertikály sú ekonomické, sociálne a ekologické.

Pracovné miesta, ktoré vertikála na Slovensku vytvára sa nachádzajú prevažne na vidieku, kde je veľmi ťažké nájsť alternatívne zamestnanie. Vertikála týmto podstatne prispieva k

rozvoju vidieka Slovenskej republiky v oblasti zamestnanosti, zvyšovania životnej úrovne obyvateľstva a zabraňuje vyľudňovaniu vidieka.

Pestovanie cukrovej repy a spracovanie cukru generuje okrem priamej zamestnanosti aj nepriamu a vyvolanú zamestnanosť, pričom kladie vysoké požiadavky na kvalifikáciu zamestnancov.

V prípade nepriamej zamestnanosti ide o pracovné miesta, ktoré vznikajú kvôli pestovaniu cukrovej repy na farmách a spracovaniu cukrovej repy v cukrovaroch u:

- dodávateľov vstupov, techniky, technológií pre farmárov a cukrovary
- odberateľov
- sprostredkovateľov
- v obchode
- v oblasti gastronómie
- a v iných oblastiach naviazaných na existenciu cukrovej vertikály

V prípade vyvolanej (alebo indukovanej) zamestnanosti ide o pracovné miesta, ktoré vznikajú v dôsledku nákupov a spotreby priamych zamestnancov cukrovej vertikály. Vyplatené čisté mzdy zamestnancov na farmách a v cukrovaroch generujú dodatočné pracovné miesta. Či už je to v stavebníctve, obchode, službách alebo priemysle.

Miera priamej, nepriamej a vyvolanej zamestnanosti sa v SR odhaduje na viac ako 3 000 pracovných miest pri použitom koeficiente 6 (jedno priame pracovné miesto vytvára 6 ďalších nepriamych pracovných miest).

Podľa metodiky CEFS a EFFAT jedno priame zamestnanecké miesto v cukrovarníckom podniku generuje ďalších 14 nepriamych miest (štúdia: The EU sugar industry corporate social responsibility report 2019; CEFS – EFFAT).

Až 80% hodnoty v sektore cukor-cukrová repa je tvorenej vo vidieckych oblastiach.

Cukrová repa sa na Slovensku spracováva v dvoch cukrovaroch, kde priamo pracuje takmer 500 zamestnancov. Pestovanie cukrovej repy ako okopaniny je špeciálnou rastlinnou výrobou, ktorá kladie vysoké nároky na pestovateľské postupy, ošetrovanie a technológie. Významne prispieva k diverzifikácii a striedaniu plodín na ornej pôde. Cukrová repa sa v cukrovaroch spracováva na cukor energeticky náročným, sezónnym procesom. Cukrová repa obsahuje približne 75 % vody, ktorá sa teplom odparuje, kým sa nevytvoria kryštáliky cukru. Udržiateľnosť v rámci celého hodnotového reťazca je pre sektor vždy vysokou prioritou. Preto už od roku 1990 v sektore znížili emisie CO₂ o 60 %. Efektívne fungovanie vertikály cukor – cukrová repa vytvára multiplikačné efekty, ktoré sa prejavujú v nepriamej a vyvolanej tvorbe zamestnanosti a príjmov v službách, logistike, obchode alebo výskume. Vertikála cukor – cukrová repa má pozitívny vplyv na bilanciu zahraničného obchodu. V prípade dovozu celkovej spotreby SR by výpadok znamenal negatívny dopad na bilanciu 100 mil. €/rok.

Vertikála cukor – cukrová repa na Slovensku je plne funkčným spracovateľským odvetvím s vysokou pridanou hodnotou, ktoré spracováva 100 % domácej suroviny. Je lídrom v trvalej udržiateľnosti životného prostredia, čo je podložené aj medzinárodnou certifikáciou. Aktuálne sektor zabezpečuje sebestačnosť SR na úrovni 97,8 %. Vertikála je prospešná pre štát aj tým,

že prispieva k posilneniu sociálno – ekonomickej štruktúry vidieckych oblastí a riešeniu spoločenských problémov znižovaním rozdielu v životnej úrovni medzi vidieckymi a inými oblasťami. Na základe uskutočnenej analýzy dát z rokov 2016 a 2017 sú makroekonomické prínosy vertikály 42,1 mil. EUR ročne.

Vertikála cukor - cukrová repa EÚ v nedávnom období prešla masívnou reštrukturalizáciou. počas reformy boli realizované masívne investície v existujúcich cukrovaroch a vertikála prešla značnou intenzifikáciou jednak v pestovaní cukrovej repy, ale aj v spracovaní.

Reformný proces bol takto v SR zavŕšený dosiahnutím existujúcej produkcie.

Po absolvovaní reformy cukrovarníckeho priemyslu EÚ, došlo k ukončeniu režimu kvót k 30.9.2017. Liberalizácia cukrovarníckeho priemyslu v EÚ spôsobila pokles cien cukru pre spotrebiteľov, avšak cenou za tento pokles je enormný pád rentability pestovania cukrovej repy, čo malo za následok zatváranie niektorých výrobných kapacít v rámci EÚ s následnými sociálnymi a ekonomickými dopadmi. Sektor je potrebné za pomoci podporných mechanizmov stabilizovať.

V roku 2021 bola zavŕšená plynofikácia odvetvia cukrovarníctva na Slovensku, realizáciou plynovej kotolne v Seredskom cukrovare. Sektor v súčasnosti čakajú nové výzvy ako napr. dekarbonizácia odvetvia, obmedzenia použitia prípravkov na ochranu rastlín, ako aj adaptácia na zmenu klímy, ktorá zásadne vplýva na produkciu základnej suroviny. Sektor plánuje dekarbonizáciu celého odvetvia v rámci stratégie udržateľnosti „Go Green“. Cukrovarnícky priemysel sa zaviazal k iniciatíve Science Based Targets Initiative a do roku 2030 zníži súčasnú úroveň emisií CO₂ o 30 % s dosiahnutím uhlíkovej neutrality do roku 2050

Energetická kríza v roku 2022 spôsobená vojenskou agresiou Ruska na Ukrajine a ohrozenie dodávok zemného plyvu sa ukázala ako limitujúci faktor, ktorý by v prípade absencie dodávok plynu počas cukrovarníckej kampane mohol spôsobiť nemožnosť spracovania cukrovej repy, čoho následkom by mohol byť kolaps celej funkčnej vertikály. Z uvedeného dôvodu a obáv o ďalšie dodávky plynu cukrovarnícke podniky boli nútené diverzifikovať na iné možnosti energetických zdrojov, konkrétne do možnosti spaľovania ľahkého vykurovacieho oleja.

Tabuľka č. 62

Produkcia v cukrovarníckom priemysle SR, v tis. hl

Hospodársky rok	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	Index 2021/2022 – 2020/2021	Index 2022/2023 – 2021/2022
Produkcia bieleho cukru (t)	172 031	159 717	161 137	210 365	151 472	130,55	72,00
spotreba cukru v SR (t)	169 638	172 696	175 311	172 781	172 606*	98,56	99,90*
sebestačnosť (%)	101,4	92,5	91,9	121,8	87,76	132,54	72,01

Prameň: ZPCR

* odhad

Tabuľka č. 63

Dovoz a vývoz cukru v SR, v tis. hl

Hospodársky rok	2018/2019	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	Index 2021/2022 – 2020/2021	Index 2022/2023 – 2021/2022
Dovoz cukru	76 473	64 677	67 298	67 861	78 641	104,38	115, 89
Vývoz cukru	111 578	90 580	81 295	90 387	94 593	89,75	104,65

Prameň: ŠÚ SR, Situačná a výhľadová správa MPRV SR

Tabuľka č. 64

Štruktúra podnikov cukrovarníckeho priemyslu v SR

Rok	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Index 2021/22	Index 2022/23
Počet cukrovarov	2	2	2	2	2	2	100,00	100,00

Prameň: SCS

4.6.2. Pohľad zamestnávateľov na aktuálny stav stredoškolského odborného vzdelávania pre potreby cukrovarníckeho priemyslu

Cukrovarnícky priemysel v súčasnosti pociťuje mierny nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily. Súvisí to s polohou oboch cukrovarníckych spoločností v oblastiach so silnou konkurenciou iných priemyselných odvetví, hlavne dodávateľských firiem pre automobilový priemysel. V súčasnosti žiadna zo stredných škôl neposkytuje vzdelávanie v odbore zameranom na výrobu cukru: 2940 M 01 potravinárstvo – výroba cukru a cukroviniek. Cukrovarnícke spoločnosti majú len menšie regionálne formy spolupráce so strednými školami, kde ponúkajú možnosť praktickej odbornej prípravy žiakov. Z dôvodu absencie špecializovaného stredoškolského odborného vzdelávania pre cukrovarnícke technológie zabezpečujú cukrovarnícke spoločnosti pre svojich zamestnancov nevyhnutné doplnenie odborného vzdelania mimo školský systém. Duálny systém vzdelávania v súčasnosti v cukrovarníckych podnikoch neprebíha.

Dôležitou činnosťou v cukrovarníckych podnikoch je servis a údržba technológií a realizácia investícií do technológií. Tieto činnosti zberajú väčšiu časť roka ako samotná cukrovarnícka kampaň. Sektor v súčasnosti pociťuje nedostatok pracovnej sily v odboroch zvárač, zámočník, elektrikár.

Absolventom stredných odborných škôl však často chýbajú základné znalosti o potravinárskej legislatíve. Chýbajú im teoretické vedomosti z oblasti nových inovatívnych technológií a nových trendov v odvetví. Úplne absentujú praktické skúsenosti s modernými zariadeniami a technológiami. Zamestnávatelia veľmi negatívne hodnotia záujem stredoškolákov zamestnať sa vo vyštudovanom odbore.

Odporúčania:

- ✓ Zlepšiť spoluprácu stredných odborných škôl s producentmi cukru v dotknutých regiónoch. Postačilo by zavedenie výučby predmetu „Cukrovarnícke technológie“ na niektorých stredných školách s potravinárskym zameraním v regióne cukrovarov.
- ✓ Zlepšiť propagáciu stredoškolského odborného vzdelania v oblasti potravinárstva na úrovni základných škôl.
- ✓ Zlepšiť motiváciu žiakov základných škôl pre štúdium na odborných školách pred všeobecným vzdelaním.
- ✓ Zlepšiť odborné vzdelávanie pedagógov hlavne v oblasti nových technológií, digitalizácie a automatizácie napr. stážami v podnikoch, stážami na školách v okolitých krajinách, povinnou účasťou na seminároch organizovaných odborníkmi z oblasti,
- ✓ Zvýšiť spoluprácu s odborníkmi týkajúcu sa energetických požiadaviek cukrovarov, o zavádzaní inovácií z pohľadu úspory a využívania alternatívnych zdrojov energie.
- ✓ Upraviť podmienky duálneho vzdelávania tak, aby boli prijateľné aj pre menších a stredných zamestnávateľov.
- ✓ Vytvoriť systém celoživotného vzdelávania a poradenstva v SR pre absolventov o najnovších metódach, inováciách, o systéme šetrných postupov pri výrobe.
- ✓ Vypisovať témy stredoškolskej odbornej činnosti po konzultácii so zástupcami zamestnávateľov a finančne ich podporiť zo strany rezortného ministerstva.

Zoznam tabuliek a grafov

- Graf č. 1: Štruktúra tržieb za vlastné výrobky a z predaja služieb v odboroch odvetví výroby potravín a nápojov v roku 2022 v %
- Tabuľka č. 1: Vývoj podielu potravinárstva na vybraných ukazovateľoch ekonomiky Slovenska
- Tabuľka č. 2: Medziročný vývoj vybraných ekonomických ukazovateľov v potravinárstve
- Graf č. 2: Výnosy, náklady, výsledok hospodárenia za výrobu potravín a nápojov podľa odborov v roku 2022
- Tabuľka č. 3: Vývoj majetku v odvetví výroby potravín, nápojov a tabakových výrobkov
- Tabuľka č. 4: Využitie výrobných kapacít podnikov v potravinárskom priemysle
- Tabuľka č. 5: Zahraničný obchod SR s potravinárskymi výrobkami
- Tabuľka č. 6: Vývoj počtu podnikov v potravinárstve podľa ekonomických činností
- Graf č. 3: Štruktúra pracovníkov v potravinárstve podľa vzdelania
- Tabuľka č. 7: Vývoj mzdy v potravinárstve
- Tabuľka č. 8: Učebné odbory skupiny odborov 29 Potravinárstvo
- Tabuľka č. 9: Študijné odbory skupiny odborov 29 Potravinárstvo
- Tabuľka č. 10: Poskytovatelia vzdelávania v skupine odborov 29 Potravinárstvo v školskom roku 2022/2023
- Tabuľka č. 11: Celkový počet žiakov v skupine odborov 29 Potravinárstvo v školskom roku 2022/2023 (zber k 15.9.2022)
- Tabuľka č. 12: Vývoj žiakov v skupine odborov 29 Potravinárstvo (zber k 15.9. príslušného roka)
- Tabuľka č. 13: Počet žiakov prvého ročníka v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania v školskom roku 2022/2023 (zber k 15.9.2022)
- Tabuľka č. 14: Vývoj počtu žiakov prvého ročníka v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania (zber k 15.9. príslušného roka)
- Tabuľka č. 15: Počet absolventov v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania v školskom roku 2022/2023 (zber k 15.9.2022)
- Tabuľka č. 16: Vývoj počtu absolventov v skupine odborov 29 Potravinárstvo po jednotlivých odboroch vzdelávania (zber k 15.9. príslušného roka)
- Tabuľka č. 17: Nezamestnanosť absolventov skupiny odborov 29 Potravinárstvo zoradených zostupne podľa počtu nezamestnaných v máji 2023
- Tabuľka č. 18: Vývoj absolventskej miery nezamestnanosti v jednotlivých odboroch vzdelávania
- Tabuľka č. 19: Zoznam študijných odborov a učebných odborov s nedostatočným počtom absolventov pre potreby trhu práce
- Tabuľka č. 20: Zoznam zamestnávateľov s osvedčením pre spôsobilosť poskytovať praktické vyučovanie v systéme duálneho vzdelávania
- Tabuľka č. 21: Výroba vo výrobe pekárskych vrátane cukrárskych okrem trvanlivých pekárskych výrobkov v SR
- Tabuľka č. 22: Vývoj počtu podnikov vo výrobe pekárskych vrátane cukrárskych okrem trvanlivých pekárskych výrobkov v SR po jednotlivých krajoch
- Tabuľka č. 23: Vývoj počtu pracovníkov vo výrobe pekárskych vrátane cukrárskych okrem trvanlivých pekárskych výrobkov v SR
- Tabuľka č. 24: Vývoj priemernej mzdy vo výrobe pekárskych vrátane cukrárskych okrem trvanlivých pekárskych výrobkov v SR
- Tabuľka č. 25: Výroba trvanlivých pekárskych výrobkov v SR
- Tabuľka č. 26: Vývoj počtu podnikov vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov v SR po jednotlivých krajoch
- Tabuľka č. 27: Vývoj počtu pracovníkov vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov v SR

- Tabuľka č. 28: Vývoj priemernej mzdy vo výrobe trvanlivých pekárskych výrobkov v SR
- Tabuľka č. 29: Výroba cestovín v SR
- Tabuľka č. 30: Vývoj počtu podnikov v cestovinárskom priemysle v SR po jednotlivých krajoch
- Tabuľka č. 31: Vývoj počtu pracovníkov v cestovinárskom priemysle v SR
- Tabuľka č. 32: Vývoj priemernej mzdy v cestovinárskom priemysle v SR
- Tabuľka č. 33: Výroba mlynských výrobkov v SR a rozhodujúcich mlynských výrobkov (pšeničnej a ražnej múky) v rokoch 2017 – 2021
- Tabuľka č. 34: Dovozy a vývozy výrobkov mlynského priemyslu
- Tabuľka č. 35: Vývoj počtu podnikov vo výrobe mlynských výrobkov v SR po jednotlivých krajoch
- Tabuľka č. 36: Vývoj počtu pracovníkov vo výrobe mlynských výrobkov v SR
- Tabuľka č. 37: Vývoj priemernej mzdy vo výrobe mlynských výrobkov a ostatnom hospodárstve v SR
- Tabuľka č. 38: Výroba v mliekarenskom priemysle SR
- Tabuľka č. 39: Dovozy a vývozy mlieka v SR
- Tabuľka č. 40: Vývoj počtu podnikov v mliekarenskom priemysle SR po jednotlivých krajoch
- Tabuľka č. 41: Vývoj počtu pracovníkov v mliekarenskom priemysle SR
- Tabuľka č. 42: Vývoj priemernej mzdy v mliekarenskom priemysle SR
- Tabuľka č. 43: Produkcia, spotreba a sebestačnosť pri živej jatočnej hydine
- Tabuľka č. 44: Produkcia, spotreba a sebestačnosť pri hydinovom mäse
- Tabuľka č. 45: Zahraničný obchod s hydínovým mäsom
- Tabuľka č. 46: Zahraničný obchod s hydínovým mäsom
- Tabuľka č. 47: Produkcia, spotreba a sebestačnosť pri bravčovom mäse
- Tabuľka č. 48: Zahraničný obchod s bravčovým mäsom
- Tabuľka č. 49: Produkcia, spotreba a sebestačnosť pri hovädzom mäse
- Tabuľka č. 50: Zahraničný obchod s hovädzím mäsom
- Tabuľka č. 51: Vývoj výroby, výnosov, nákladov a výsledku hospodárenia spracovania a konzervovania mäsa a hydiny v SR
- Tabuľka č. 52: Vývoj počtu podnikov v spracovaní a konzervovaní mäsa a hydiny v SR
- Tabuľka č. 53: Vývoj počtu zamestnancov a priemernej mesačnej mzdy vo výrobe, spracovaní a konzervovaní mäsa a mäsových výrobkov
- Tabuľka č. 54: Vývoj počtu zamestnancov a priemernej mesačnej mzdy vo výrobe a konzervovaní hydiny
- Tabuľka č. 55: Vývoj počtu zamestnancov a priemernej mesačnej mzdy vo výrobe mäsových výrobkov vrátane hydínových
- Tabuľka č. 56: Výroba vo vinárskom priemysle SR
- Tabuľka č. 57: Dovozy a vývozy vína v SR
- Tabuľka č. 58: Štruktúra podnikov vinárskeho priemyslu v SR
- Tabuľka č. 59: Vývoj počtu podnikov vinárskeho priemyslu v SR po jednotlivých krajoch – podniky s počtom zamestnancov 20 a viac
- Tabuľka č. 60: Vývoj počtu zamestnancov vo vinárskom priemysle v SR
- Tabuľka č. 61: Vývoj priemernej mzdy vo vinárskom priemysle v SR
- Tabuľka č. 62: Produkcia v cukrovarníckom priemysle SR
- Tabuľka č. 63: Dovozy a vývozy cukru v SR
- Tabuľka č. 64: Štruktúra podnikov cukrovarníckeho priemyslu v SR