

Údaje o spoločnosti

Vítame Vás na domovskej stránke Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

Spoločnosť Campden BRI Magyarország, nachádzajúca sa na území Maďarska so sídlom v Budapešti, je jedinou zahraničnou dcérskou spoločnosťou podniku fungujúceho na území Veľkej Británie, Campden BRI, UK, ktorá sa zameriava na poskytovanie služieb pre podnikanie v oblasti potravinárstva za účelom zvýšenia konkurencieschopnosti na stredo- a východoeurópskom, resp. európskom trhu, a to najmä v oblasti vyučovania, **výstavby a kontroly systému bezpečnosti potravín HACCP**.

So zavedením a kontrolou systémov HACCP sme sa na území Maďarska zaoberali medzi prvými. Naši odborníci so skúsenosťami v tomto priemyselnom odvetví doposiaľ poskytli pomoc pre odborníkov vo viac ako 300 podnikov pri výstavbe systémov bezpečnosti potravín HACCP v potravinárskom priemysle a v oblasti pohostinskej činnosti (siete hotelov, stravovacie zariadenia, závodné stravovanie).

Pre priemyselné podniky, ktoré chcú zlepšovať vlastnú činnosť a činnosť svojich dodávateľov z hľadiska bezpečnosti potravín a riadenia kvality ponúkame **vzdelávacie aktivity**, nezávislé kontrolné a poradenské služby. S našimi službami označovania potravín a s právnymi službami chceme poskytnúť pomoc aj pre slovenské potravinárske podniky k pochopeniu právnych predpisov Európskej únie v oblasti označovania potravín.

Spoločnosť Campden BRI Magyarország disponuje akreditovanými zmyslovými laboratóriami a ako člen ESN (European Sensory Network) **prostredníctvom zmyslových a spotrebiteľských prieskumov** chce poskytnúť praktickú pomoc pri zavedení nových produktov na rozvíjajúce sa stredoeurópske trhy.

Za uplynulé 2 roky sme organizovali kurzy v témach súvisiacich s obsadením pracovných pozícií vo výrobe, riadenia kvality, bezpečnosti potravín a kontrolóra kvality pre viac ako 50 potravinárskych podnikov, pri veľkej spokojnosti našich partnerov.

Podniky, ako zamestnávateľia majú možnosť získať refundáciu nákladov za účasť na týchto kurzoch od úradu práce pri spĺňaní podmienok ministerstva školstva a sociálnych vecí.

V rámci našej vzdelávacej aktivity ponúkame pre slovenské firmy **špeciálne externé kurzy** v záujme prehĺbenia poznatkov, ktoré sú dôležité v priemyselnej praxi a k spĺňaniu požiadaviek zákonov Európskej únie.

Naším cieľom je to, aby sme aj našim slovenským partnerom ponúkli svoje širokospektrálne služby v anglickom a maďarskom jazyku, resp. pomocou tlmočenia aj v slovenčine.

Odborné poznatky a školiace kurzy prinesieme priamo do sídla Vašej firmy!

Služby

- Vzdelávanie, Kurzy
- Potravinárskeho práva a informácií o produktoch
- Nové potravinárske technológie, služby výskumu a inovácií
- Naše služby ohľadom zmyslových orgánov

Vzdelávanie



V rámci našej vzdelávacej aktivity ponúkame pre slovenské firmy špeciálne externé kurzy v záujme prehĺbenia poznatkov, ktoré sú dôležité v priemyselnej praxi a k spĺňaniu požiadaviek zákonov Európskej únie.

Externe kurzy u firmi min 5 účastníci! Individualny cenova ponavka pren firmy! Alebo Kurzy u nase firmy podľa programa v Budapest. Pozerata detailny popis (po madarsky) na nasy domovsku-stranku!

Ako aplikovať v praxi právne predpisy a normy? (1 dňový kurz)

Právne predpisy Európskej únie a domáce právne predpisy súvisiace s označovaním potravín sú veľmi rôznorodé, zložité a preto je ich praktická aplikácia a pochopenie často pre podniky, ktoré vyrábajú a distribuujú potravinové výrobky, problematická. Účelom kurzu je poskytnutie pomoci pre odborníkov zaoberajúcich sa označovaním potravín.

Tematika kurzu:

- Krátke zoznámenie sa s maďarským a európskym právnym systémom
- Dôležité právne predpisy, zákony týkajúce sa označovania potravín a prehľad ich zmien
- Oboznámenie sa s prvkami označovania (obrazová vizualizácia, pomenovanie, výrobca – distribútor, hmotnosť – objem, krajina pôvodu, zloženie – alergény, pravidlo 2 %, doba trvanlivosti, konzumovateľnosť, podmienky skladovania, číslo položky)
- Analýza príkladov nesprávneho označovania
- Riešenie úloh – príprava označovania podľa receptúry

Kurz a skúška zmyslového posúdenia (2 dňový kurz)



Prednášky a cvičenia kurzov zabezpečujú pre účastníkov možnosť, otestovania svojich zmyslových schopností a svoju spôsobilosť, a aby si mohli rozvinúť svoje poznatky týkajúce sa zmyslového posúdenia.

Tematika kurzu:

- Úvod do základov zmyslovej kontroly (základné pojmy, možnosti aplikácie zmyslového posúdenia a ich výhody)
- Fungovanie zmyslových orgánov, zmyslová charakteristika potravín a základy ich fyziologickej kontroly
- Osobné a vecné podmienky posúdenia
- Krátky prehľad metód zmyslových kvalifikácií produktov (opisové, bodovacie)
- Preverenie fyziologickej kompetencie posudzovateľov praktickými testmi vzhľadom na predpisy týkajúce sa rozoznávania základných chutí, čuchových látok, vizuálnych vlastností a vlastnosti konzistencie (prežúvanie, hmat)
- Hodnotenie kvality potravín a vyhotovenie predpisov kvality

Praktické metódy regulácie alergénov



Trvanie kurzu: 1 deň

Počas kurzu budú predvedené praktické metódy identifikácie alergénov, regulácie nečistôt a revízia súčasných systémov.

Tematika kurzu:

- Najdôležitejšie alergény a s nimi súvisiace potraviny

- Platné zákonné predpisy
- Označovanie alergénov
- Manipulácia s alergénmi v prostredí produktovej výroby
- Špeciálne požiadavky noriem BRC a IFS
- Analýza rizík, zabudovanie rizika alergénov do plánov HACCP
- Praktické metódy revízie
- Rýchle metódy vykazovania alergénov

Základný kurz mikrobiológie



Trvanie kurzu: 1 deň

Účastníci vzdelávacieho kurzu získajú náhľad do sveta mikroorganizmov vyskytujúcich sa v potravinárskych výrobkoch a v prostredí závodu. Účastníkov oboznámime s najdôležitejšími vlastnosťami mikroorganizmov spôsobujúcich nákazy, otravy potravín a ich rozklad.

Tematika kurzu:

- Druhy mikroorganizmov, okolnosti ich rozmnožovania
- Činitele ovplyvňujúce rozmnožovanie baktérií
- Mikroorganizmy spôsobujúce potravinové otrávenia a nákazy (Salmonella, Campylobacter, Listeria, E.coli, Clostridiumok, Staphylococcus aureus, Bacillus, Yersinia, Vibrióok)
- Mikroorganizmy spôsobujúce rozklad potravín
- Víry vyskytujúce sa v potravinových výrobkoch
- Mikrobiológia prostredia a závodná hygiena

Zásady a správna prax upratovania a dezinfekcie



Trvanie kurzu: 1 deň

Čistenie a dezinfekcia strojov, zariadení a povrchov je jedným z najdôležitejších krokov na zabránenie znečistenia produktov. Počas vzdelávacieho kurzu vám prostredníctvom vyvinutých metód predstavíme možné znečistenia produktov, a zároveň vám poskytneme náhľad do výskumnej práce, ktorá má značný vplyv na každodennú hygienickú prax.

Tematika kurzu:

- Vzťah hygieny potravín a mikrobiológie
- Zásady upratovania a dezinfekcie
- Oboznámenie sa s upratovacími a dezinfekčnými prostriedkami, používanými v praxi
- Metódy upratovania otvorených a uzatvorených systémov
- Metódy kontrolovania hygieny
- Vytvorenie praktického plánu čistenia, upratovania a dezinfekcie

Spoločnosť C & C Magyarország disponuje akreditovanými zmyslovými laboratóriami a ako člen ESN (European Sensory Network) prostredníctvom zmyslových a spotrebiteľských prieskumov chce poskytnúť praktickú pomoc pri zavedení nových produktov na rozvíjajúce sa stredoeurópske trhy.

Naše služby ohľadom zmyslových orgánov

- Kontrolné opisové metódy kvality
 - Kvantitatívne opisovacie metódy (QDA, metóda rapid attributes, analýza profilu atď.)
 - Prieskumy spotrebiteľských preferencií
- Skúšobné metódy rozdielov (trojuholníková skúška, duo-trio, porovnanie párov atď.)
- Vypracovanie zmyslových špecifikácií
- Analýza chýb produktov
- Sledovanie kvality produktov a Benchmarking
 - porovnanie kvality produktov s vytíčeným štandardom kvality
 - porovnanie rôznych značiek, výrobných položiek na základe
 - sledovanie zmyslových vlastností počas doby trvanlivosti

Spotrebiteľské prieskumy

- kvalitatívny prieskum trhu
 - o cieľová skupina
 - o hĺbkový dotazník
 - o vytvorenie dotazníka
 - o štatistické vyhodnocovanie prieskumu trhu
- kvantitatívny prieskum trhu
 - o test spotrebiteľského panelu
 - o test halu
 - o test prijateľnosti produktu
 - o vykonanie internetového prieskumu
 - o dotazníkový prieskum
- kombinované metódy
 - o určenie zmyslových a spotrebiteľských preferencií (vytvorenie mapy)

Služby v oblasti potravinárskeho práva a informácií produktoch



Poskytovanie pomoci v oblasti právnej regulácie výroby a distribúcie potravín pre podnikateľské subjekty pôsobiace v potravinárstve

Nové potravinárske technológie, služby výskumu a inovácií

Poradenské služby k vytvoreniu dôsledne projektovanej baliacej technológie chladených výrobkov a výrobkov balených v ochrannej atmosfére (MAP)

Mikrobiológia

Poradenské služby týkajúce sa bezpečnosti produktov, kvality produktov a vytváraníu hygienicky vyhovujúcich podmienok v závodoch. Validácia mikrobiologickej bezpečnosti (kontroly trvanlivosti, challenge testing, prediktívne modelovanie a hodnotenie rizík priemyselnej mikrobiológie).

Návod Dobrej hygienickej praxe

22 Navod Dobrej hygienickej praxe po maďarsky

Nadviazať kontakt s *nam!*

Hovorím v anglickom a maďarskom jazyku, krátky, písomný informácie v slovenskom jazyku

Contact

Firma: Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

Adres: Haller u. 2. 1096 Budapest, Madarsko

Telefon: +36 1 433 14 70

Fax: +36 1 433 14 80

E-mail: campden@campdenkht.com

Web: www.campden.hu

dr. András Sebők, veduci firmi (general manager)

Tel: +36 1 433 14 70

E-mail: a.sebok@campdenkht.com

Attila Berczeli, namestnik veduci firmi (general deputy manager)

Tel: +36 1 433 14 76

E-mail: a.berczeli@campdenkht.com

Adrien Hegyi, veduci prieskum truh i senzoricke analyze (manager of market research and of sensory analysis department)

Tel: +36 1 433 14 84

E-mail: a.hegyi@campdenkht.com

Ágnes Gyuró, veduci vzdelavanie (training manager)

Tel: +36 1 433 14 77

E-mail: a.gyuro@campdenkht.com