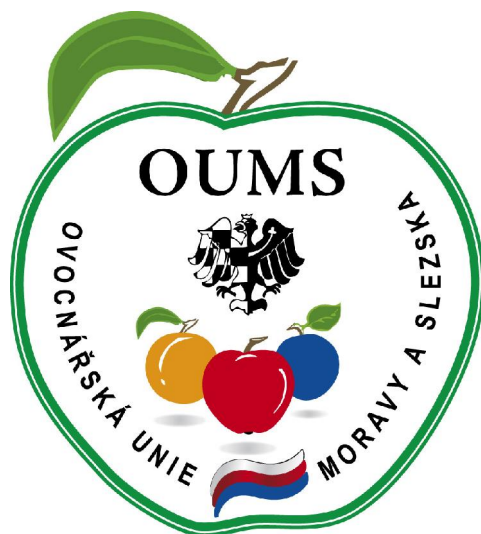


Ovocnářská unie Moravy a Slezska, z.s.  
pořádá pro členy OUMS a další zájemce



## Ovocnářský seminář

zaměřený na ovocnářskou problematiku a pěstitelské technologie

21. a 22. února 2018

školící zařízení Skalský Dvůr

Ovocnářský seminář sponzorují:

**OK GROUP a.s.**®  
MAKLÉŘSKÁ SPOLEČNOST

 **BASF**

**PRP**  
PROCEDES ROLAND PIGEON



## Program ovocnářského semináře

**Středa 21. 2. 2018**

- 8,00 - 9,00**      **Registrace účastníků**  
9,10              **Zahájení semináře**  
                    *Bc. Ivo Pokorný, předseda OUMS*
- 9,15 - 9,35      **Aktuality z registru sadů** – *Ing. Petr Boleloucký, ÚKZÚZ Brno*  
9,40 - 10,00    **Přípravky firmy AgroProtec** – *p. Jan Štrobl*  
10,05 - 10,35   **Protimrazová ochrana na Lhenicku, historie a současnost**  
                    *Ing. Pavel Fríd, předseda UOJZČ*
- 10,40 - 11,00    **Nový fungicid Scala** – *Ing. Drahomíra Musilová, BASF spol., s r.o.*  
11,05 - 11,35   **Vybrané obsahové látky v plodech jablek a slivoní**  
                    *Doc. Ing. Josef Sus, CSc. ČZU v Praze*
- 11,40 - 12,00   **Nový systém chemické probírky plodů – přípravek Brevis**  
                    *Ing. Zdeněk Peza, Adama CZ, s r.o.*
- 12,05 - 13,00**      **Oběd**
- 13,05 - 13,25    **OK GROUP, a.s. – Váš partner nejen v oblasti pojištění**  
                    *Ing. Gabriela Vránová, OK Group a.s., Brno*
- 13,30 - 14,00    **Šlechtění meruněk a odolnost na šarky – program „ARAMIS“**  
                    *Pierre Rochepeau, Francie*
- 14,05 - 14,25    **Využití přípravků firmy Biocont Laboratory v sadech**  
                    *Ing. Loskot Roman, Biocont Laboratory, spol. s r.o., Brno*
- 14,30 - 14,50    **Boj s jarními mrazíky pomocí chemických přípravků firmy Arysta**  
                    *Ing. Simona Ličková, Arysta Life Science, s r.o.*
- 14,55 - 15,20**      **Přestávka**
- 15,25 - 16,25    **Pěstování ořešáků**  
                    *Ing. Jaroslav Matejsek*
- 16,30 - 16,50    **Foliární výživa a principy fertigace v ovocných sadech**  
                    *Ing. Regina Čornejová, Agro Aliance, s r.o.*
- 16,55 - 17,30    **Regulace plodnosti v roce 2017**  
                    *Ing. Klára Kyselová, VŠÚO Holovousy*
- 17,35 - 18,10    **Nové rostlinné antistresory Fyto fitness**  
                    *Doc. Ing. Pavel Pazdera, CSc., firma Bio fitos*
- 19,00**              **Večeře a společenský večer: degustace vín a pálenek**

**Čtvrtek 22. 2. 2018**

- 8,30 - 9,30      **Aktuální situace v ovocnářství a očekávání pro rok 2018**  
                    *Ing. Martin Ludvík, předseda OU ČR*
- 9,35 - 9,55      **Přípravky firmy Bayer pro rok 2018** – *Ing. František Řezanina, Bayer, s r.o.*  
10,00 - 10,40    **Opylovací poměry u ovocných druhů**  
                    *Prof. Ing. Boris Krška*
- 10,45 - 11,05    **Výživa v ovocných sadech s firmou Timac Agro-** *Ing. Lucie Kučová, Timac agro*
- 11,10 - 11,30**      **Přestávka**
- 11,35 - 12,25    **Protimrazová zálaha ovocných sadů**  
                    *Kurt Werth, Consulting Italy*
- 12,30 - 12,50    **Přípravky firmy Trimplus s.r.o.** – *Ing. Vladimír Majer, PhD.*  
12,55 - 13,45    **Tendence v moderním ovocnářství jižních Tyrol**  
                    *Kurt Werth, Consulting Italy*
- 13,50 - 14,30    **Ochrana proti škůdcům a přípravky firmy Dow AgroSciences s r.o.**  
                    *RNDr. Oldřich Pultar,*

**14,30**              **Ukončení semináře a oběd**

# Organizační pokyny

Věnujte prosím zvýšenou pozornost následujícím pokynům:

1. Ovocnářský seminář se uskuteční v rekreačním a školícím zařízení **Skalský Dvůr** Agrostavu Lísek u Bystřice nad Perštejnem,

2. Vložené za osobu činí: **členové OUČR : 1.100 Kč**

**Ostatní: 1.400 Kč**

(z toho stravné 900 Kč: 2x oběd, 1x večeře, , občerstvení během akce (minerálka, 3x káva nebo čaj, 2x dezert) a při degustaci, vložené činí 200 Kč pro členy a 500 Kč pro ostatní. Vložené neplatí studenti, pedagogové a čestní členi)

**Toto vložené platí při platbě na účet do 17. února 2018, při hotovostní platbě na místě pak navýšení o 200,- (neplatí pro zahraniční účastníky – tam je možná pouze hotovostní platba)**

3. Ubytování si každý účastník hradí sám, **nocleh bude přednostně zajišťován pro členy OUČR, až následně pro prezentující se firmy** v rekreačním a školícím zařízení na Skalském Dvoře: **cena 750,- Kč za lůžko včetně snídaně.**

**Požadavek na nocleh je však nutno objednat včas na přihlášce** /kapacita hotelu nám stále nestačí/ **a noclehy budou rezervovány 21.2. do 15, 00 hod.,** po této hodině budou dány k dispozici dalším čekajícím zájemcům.

Vzhledem k předcházejícímu školení IP očekáváme větší účast členské základny, proto bude nutné kombinovat ubytování na pokojích i mezi jednotlivými firmami. Ve vlastním zájmu se hlase včas, po vyčerpání kapacity lůžek bude proveden stop stav a zájemci o ubytování si budou zajišťovat ubytování sami

4. Účastnický poplatek uhradíte **na účet č. 107-9328040277/0100 u Komerční banky, a.s., variab. symbol 21 02 18, konstantní symbol 0308** nebo **hotově u prezentace.** OUMS není plátce DPH, IČO 266 64 003

5. Rekreační a školící zařízení leží asi 4 km od silnice č.18 z Bystřice nad Perštejnem - Nové Město na Moravě

6. **Bazén** je v provozu. Možno zajistit služby maséra - požadavek závazně vyznačte na přihlášce

7. **Ovocnářsko-vinohradnické podniky žádáme o poskytnutí vzorku vína na degustaci:**  
**(1 vzorek = minimálně 3 láhve a 0,7 l) nebo 0,5 l pálenky.**

8. Vzhledem k tomu, že platba v hotovosti značně prodlužuje prezentaci účastníků, žádáme účastníky o využití platby předem. V případě platby v hotovosti dostavte se k prezentaci **minimálně hodinu** před zahájením semináře.

9. **Organizační garant semináře:**

**Ing. Jiřina Homolová**

**OUMS Brno**

**☎ mobil: 724 047 937,**

**e –mail: homolovaa@volny.cz**

Souřadnice GPS - N 49°33'25,13" E 16°10'44,46"

