

SEVERNÍ MORAVA

Ekomilk, a. s.

Systém zpeněžení syrového kravského mléka v severomoravském podniku Ekomilk, který sídlí ve Frýdku-Místku v Moravskoslezském kraji, nám prozradil ředitel společnosti Ing. Stanislav Kolorz.

„U výkupu mléka se řídíme především požadavky uvedenými v ČSN 57 0529 – Syrové kravské mléko pro mlékárenské ošetření a zpracování, která přesně stanovuje základní požadavky, jakostní znaky a technické požadavky mléka. Mezi ty například patří informace, od jakých dojnic musí a nesmí být mléko získáváno, jaké mléko musí být vyloučeno pro mlékárenské ošetření a zpracování, jaké smyslové, fyzikální a chemické znaky musí splňovat dodávka mléka,

jakou musí mít dodávané mléko teplotu, počet somatických buněk, celkový počet mikroorganismů a inhibičních látek. Tato norma také určuje doplňkové znaky jakosti mléka, jako například mikrobiologické parametry. Naše mlékárenská společnost, přestože raději spolupracuje s většími mlékárenskými farmami, se nebrání ani výkupu mléka od menších hospodařících rolníků. Biomléko zatím nezpracováváme, jelikož nám ještě nikdo z okolních farem tuto surovinu nenabídl, a také nikdo z našich odběratelů biomléko dosud nepožadoval. Cena, kterou platíme zemědělcům za mléko, musí být konkurenční a srovnatelná s cenou, kterou dávají okolní mlékárny, a proto se blíží celorepublikovému průměru. Při výběru dodavatele je pro nás rozhodující nabízená cena, kvalita a dodávané množství. Z důvodu nezanedbatelných nákladů na svoz syrového kravského mléka přihlížíme také ke vzdálenosti k mléčné farmě od mlékárny. Jako výrobce tvarohu rovněž sledujeme obsah bílkovin

v dodávaném mléce. Vzhledem k tomu, že naši odběratele žádají stále větší trvanlivosti i u čerstvých mlékárenských výrobků, které vyrábíme, čehož lze docílit pouze pořízením moderní technologie na zpracování mléčných výrobků a dodávkou suroviny o nejvyšší kvalitě, budeme nuceni v budoucnu od svých dodavatelů mléka žádat surovinu, která tyto nejvyšší požadavky na kvalitu splňuje. Po vstupu České republiky do EU se zákonitě zvětšila očekávaná konkurence v mlékárenském sektoru. Osobně si ale myslím, že na evropském a také českém trhu je prostor pro velké i menší mlékárenské subjekty. Dle mého mínění není pravdou názor některých manažerů velkých českých mlékáren, který se objevuje v našem tisku, že menší mlékárny musí zákonitě z trhu vymizet z důvodu neschopnosti konkurovat velkým celkům. Jako příklad bych uvedl krach jednoho z největších mlékárenských podniků na světě – firmy Parmalat, a naopak úspěšně prosperující malé rakouské nebo švýcarské mlékárny. Vše bude záležet na mnoha okolnostech, které český a evropský trh ovlivňují. Velkou výhodou pro menší mlékárenské subjekty, které reprezentuji, vidím například ve větší pružnosti, rychlosti



Menší mlékárna Ekomilk působí ve Frýdku-Místku v Moravskoslezském kraji

a schopnosti se přizpůsobit podmínkám a požadavkům trhu, což může mít velký význam na jejich prosperitu na společném trhu.“

Společnost Ekomilk, a. s., vykupuje mléko z oblasti Moravskoslezského kraje. Denně zpracuje okolo 10 tisíc litrů mléka,

ze kterého se vyrábí například tvaroh, čerstvé mléko, máslo, syrovátkové nápoje, zakysané výrobky, jogurty nebo jogurtové nápoje. ■

Anketní otázky podávala
Lenka Tatarčíková