

I malé mlékárny mohou konkurovat

Po vstupu České republiky do Evropské unie vzrostla v mlékařenském sektoru konkurence. Především menší mlékárny se mohou cítit na společném trhu ze strany velkých subjektů ohroženy. Obavy jsou v mnohých případech ale zbytečné. Právě menší podniky často prokazují pružnost a schopnost přizpůsobit se požadavkům spotřebitelů. Jedním z nich je společnost Ekomilk.

Lenka Tatarčíková

Společnost Ekomilk, s. r. o., vznikla v roce 1999, nejdříve pod názvem Nealko Karviná, s. r. o., se sídlem v Petrovích u Karviné. Firma se z počátku zabývala výrobou nealkoholických a spe-

V současné době mlékárna Ekomilk vyrábí a dodává na trh více než třicet druhů výrobků, mezi nimi jsou například čerstvé mléko, tvarohy, syrovátkové nápoje, jogurty, máslo, smetany, zakysané výrobky, mléčné speciality a další. Stejnými produkty jsou podle ředitele Ing. Stanislava Kolorze

Na trhu je místo i pro malé mlékárny

Po vstupu České republiky do Evropské unie se zvětsila očekávaná konkurence v mlékařenském sektoru, ve které mnoho našich menších mlékáren nebylo schopných obstát. Frýdecko-místecké

ské subjekty. Nesouhlasím s tím, že malé mlékárny musí zkončit z trhu vymizet, protože by nemohly konkurovat velkým firmám. Když se podíváme do historie mlékařství v Evropě, můžeme vidět dobře prosperující malé i velké mlékárny a rovněž krachující mlékařské subjekty různých velikostí, včetně světových gigantů typu Parmalat. Prosperita firmy se neodvíjí od velikosti podniku, ale závisí na mnoha dalších aspektech. Velkou výhodou pro menší podniky, které reprezentujeme i my, vidím například ve větší pružnosti, rychlosti a schopnosti přizpůsobit se podmínkám a požadavkům trhu. My těchto předností chceme v budoucnu co nejvíce využívat," prozrazuje Kolorz.

Mlékárna Ekomilk sází na čerstvost a kvalitu výrobků. „Snažíme se nabízet zákazníkům čerstvé výrobky v prvotřídní kvalitě. Je dobře, že se spotřebitelé postupně začínají všimnout i obsahu, množství a také čerstvosti produktů a nenakupují zboží jen podle ceny. „I když se nám daří stále zvyšovat produkci čerstvého mléka, na našem trhu převažuje mléko v krabicích zpracovaných metodou UHT při záhřevu kolem 130 °C. Toto mléko, které se dá přirovnat k mléčné konzervě, ztrácí kvůli technologii zpracování velké spektrum nezbytných živin. V porovnání třeba s Anglií, kde je na pultech v obchodech k prodeji z převážné části čerstvé mléko, máme co dohánět," posteskl si Ing. Kolorz.

V současné době mlékárna vyváží zhruba pět procent své produkce do zahraničí, z toho nejvíce do Polska a na Slovensko. Jak prozradil ředitel, cílem do budoucna je export podstatně rozšířit. U nás lze výrobky Ekomilk objevit v ryze českých, ale i nadnárodních řetězcích.

Moderní technologie balení

Spotřebitelé si u mléčných výrobků v poslední době žádají kromě kvality také větší trvanlivost. To se dá bez použití konzervantů zajistit pouze využitím velmi moderní technologie na balení výrobků, současně s použitím kvalitní vstupní suroviny, tedy kravského mléka.

Díky evropským a národním dotačním zdrojům koupila mlékárna v loňském roce italskou technologii na plnění čerstvého mléka do PET lahvi a prodloužila tak trvanlivost produktu. „Jsme čtvrtá mlékárna v republice, která má výrobní linku na PET lahve. Zatímco dříve byla trvanlivost u čerstvého mléka baleného v po-

lyetylenových sáčcích do šesti dnů, nyní vydrží toto mléko více než dvakrát delší dobu. Spotřebitelé navíc upoutává atraktivní obal výrobků, jelikož v současnosti balíme nové výrobky do PET lahvi s moderní sleeve etiketou," sdělil Ing. Kolorz.

Investice do nové obalové technologie, jejíž pořizovací hodnota činila několik milionů korun, by se však brzy měla vrátit. Jak ředitel prozradil, na její financování využily prostředky z operačního programu zemědělství a stejným způsobem letos plánují instalaci nové-

tošti, takže S drinky mohou být vhodnou složkou redukčních diet. Z laktózy navíc při trávení vzniká galaktóza a glukóza, jednoduché monocykly, které podporují růst střevní mikroflóry.

Nápoje vyrobené ze syrovátky jsou nejen zdravé, ale také velmi lahodné. Ne nadarmo byl proto S drink s příchutí pina colada v roce 2005 ohodnocen jako nejlepší mlékařský výrobek v České republice. Ing. Kolorz tedy věří, že tento výrobek naši spotřebitelé, kteří s ním zatím nemají mnoho zkušeností, přijdou velmi



Díky nové technologii na balení mléčných výrobků do PET lahvi se zvýšila jejich trvanlivost

Foto Lenka Tatarčíková

ciálních nápojů. Koncem roku 2004 společnost změnila strategii podnikatelské činnosti, prodávala si prostory bývalé mlékárny ve Frýdku-Místku, a pod novým názvem Ekomilk, s. r. o., začala distribuovat a posléze také vyrábět mléčné výrobky. Tímto navázala na dlouholetou tradici produkce mléčných výrobků, jejíž počátky se ve Frýdku-Místku datují k dvacátým letům minulého století.

v současnosti tvarohy, a to jak klasické, tak průmyslové, jež jsou díky své dlouholeté vynikající kvalitě vyhledávaným artiklem nejen v obchodech, pekárnách, cukrárnách, ale jsou také výchozí surovinou například pro výrobu olomouckých tvarůžků. Významnou část výrobního sortimentu firmy tvoří rovněž výrobky v PET lahvi – polotučné a plnotučné čerstvé mléko, syrovátkové nápoje a zakysané výrobky.

mlékárna Ekomilk se také řadí k menším subjektům. Denní nákup mléka, jež dodává dvanáct producentů, činí kolem 55 tisíc litrů. Dodavateli jsou samostatně hospodářící zemědělci i zemědělská družstva z okresů Karviná, Frýdek-Místek a Nový Jičín. Podle mínění Ing. Kolorze mohou však být i menší mlékárny konkurenceschopné. „Osobně si myslím, že na evropském a také českém trhu je prostor pro velké i malé mlékař-



Ředitel severomoravské mlékárny Ekomilk, s. r. o., Ing. Stanislav Kolorz je hrdý na své výrobky. Řada z nich již získala prestižní označení Klasa a stala se Mlékařským výrobkem roku

Foto Lenka Tatarčíková

ho chlazení. Ing. Kolorz přiznává, že v podniku jsou i starší technologie, které už nestačí novým požadavkům, a tak je třeba je vyměnit za nové, progresivnější a energeticky méně náročné.

Syrovátkové nápoje jsou zdravé

Na trhu se mlékárna Ekomilk snaží prosadit i mléčnými specialitami typu syrovátkových nápojů – S drinků, které vyrábí ve čtyřech příchutích – pina colada, malina s citrónem, mandarinka s broskví a pomeranč. Jde o výživné nápoje s obsahem biologicky velmi hodnotných mléčných bílkovin, laktózy, vápníku a vitamínů skupiny B (kyseliny pantotenové, niacinu a riboflavinu), jež se navíc vyznačují nízkým obsahem tuků a také nízkou energetickou hodnotou. Bílkoviny syrovátky stimulují vylučování látek, které snižují chuť k jídlu a naopak zvyšují pocit sy-

na chuť a zahrnou je do svého portfolia oblíbených a zdravých prospěšných výrobků, jako třeba v Rakousku nebo Švýcarsku, kde má konzumace syrovátkových nápojů již svoji dlouholetou tradici.

Oceněné výrobky

V soutěži Mlékařský výrobek roku, kterou každoročně pořádá ministerstvo zemědělství ve spolupráci s Českomoravským svazem mlékařským a Ústavem technologie mléka a tuků VŠCHT, Praha, však kromě S drinků úspěšly také některé další výrobky ze sortimentu mlékárny Ekomilk. Několika dalším pak byla udělena prestižní značka Klasa. „Věříme tomu, že označení Klasa představuje pro spotřebitele značku kvality, a proto budeme usilovat o to, aby ji získaly i další naše výrobky," světuje se Ing. Kolorz.