

ZPRÁVY v kostce

Pokračování ze str. 12

nestabilitou. Přes Bushovo veto Kongres zákon schválil.

Prodejny na farmách jsou nejrychleji rostoucím maloobchodním segmentem v Británii. Britové do nich proudí zejména pro čerstvé ovoce, zeleninu a maso. Za poslední rok se tento maloobchodní segment rozrostl o 15 %, neboli 234 nových prodejen. Celkem je v Británii 1 796 faremních prodejen.

Každá kalorie, kterou sníme v potravinách, v sobě ukrývá stovky, ne-li tisíce, které jsme nesnědli a za které platíme velmi málo. Například kukuřice má poměr 12:1 - 12 kalorií je spáleno za každou kalorii, která dosáhne našeho žaludku. Maso, zejména hovězí, skrývá ještě vyšší poměr - k produkci 1 kilogramu hově-

zího masa je nutno spotřebovat 8 kg krmiva. Pokud by byly krávy krmeny kukuřicí, celkový kalorický poměr by se vyšplhal na 96:1 za každý snědený kousek steaku. Největší podíl z oněch 96 kalorií tvoří ropné produkty. Při ceně ropy 135 dolarů za barel se není co divit, že ceny potravin jdou vzhůru.

Téma

Produkce nestačí uspokojit poptávku

Spotřeba biomléka a dalších mléčných biovýrobků v České republice dosáhla v loňském roce 270 milionů korun a byla kryta z domácích zdrojů z 58 procent. Zbylých 42 procent v hodnotě 113 milionů korun bylo do České republiky dovezeno, zejména z Rakouska a Německa.

Čeští výrobci se dlouhodobě potýkají s nedostatkem domácí suroviny - kravského mléka a jsou nuceni kvůli uspokojení svých závazků vůči maloobchodu mléko dovážet ze Slovenska, Polska a Německa. Vzhledem k velkému nedostatku bio mléka jsou mlékárny ochotny jezdit pro biomléko na farmy vzdálené i přes 100 km. Největší českou firmou, produkující bio mléko, je Ústav pro strukturální politiku v zemědělství, a.s., dceřiná společnost AGRO-Měřín, a.s., která ročně vyprodukuje přibližně 3 miliony litrů bio mléka. Necelé dva miliony litrů biomléka vyprodukuje ročně firma BEMAGRO, a.s. z jihočeských Malont. Přes milion litrů biomléka ročně ještě do mlékáren dodá Krakonošův ranč - hospodářské družstvo z Poniklé v Libereckém kraji. Další přibližně 30 farem vyprodukuje více než 100 tisíc litrů ročně a přibližně 30 ekofarem chová od jedné do deseti dojníc na mléko zejména pro prodej ze dvora a vlastní spotřebu.

Za období 2005 až 2006 po-

České biomléko

klesl počet ekofarem s chovem dojníc o 33 procent a tři z významných dodavatelů biomléka oznámili úmysl ukončit chov dojníc a přejít na chov krav bez tržní produkce mléka.

Vyplývá to z šetření, které na ekofarmách s chovem dojníc předloni provedl Spolek poradců v ekologickém zemědělství EPOS. Kromě toho přibližně 40 procent produkce biomléka bylo v roce 2006 prodáváno jako konvenční do konvenčních mlékáren. Tento podíl se pravděpodobně snížil a v budoucnu bude dále snižovat s tím, jak více mlékáren začne biomléko zpracovávat pod tlakem svých odběratelů. Přesto bylo na začátku roku 2008 v přechodném období jen několik chovatelů s celkovou roční produkcí do 2 milionů litrů ročně.

Podle průzkumu Výzkumného ústavu zemědělské ekonomiky činila produkce certifikovaného kravského biomléka v roce 2006 11,2 mil. litrů a v roce 2007 10,7 mil. litrů.

Převís poptávky vytváří ideální podmínky pro rozvoj chovu dojníc, produkci mléka a odbyt mléčných výrobků. Přesto nelze očekávat, že v nejbližších letech dojde k výraznému zlomu a ekofarmy s chovem krav bez tržní produkce mléka obnoví nebo přejdou na chov dojníc vzhledem k tomu, že takový krok vyžaduje masivní investice do ustájení, dojení a mléčnice a zejména znamená problémy se zaměstnanci pro ošetřování zvířat a dojení

a zvýšení pracovních nákladů. Pokud by se však spotřeba biopotravin v České republice vyvíjela tak, jak předpokládáme, bude v roce 2010 potřeba minimálně pětkrát tolik českého biomléka, aby byl jen zachován 58procentní podíl domácí suroviny. To je nereálné a proto také v kategorii biomléka dojde k výraznému nárůstu dovozů.

Českých mléčných biovýrobků se vloni prodalo za 157 milionů

Podle ročenky Český trh s biopotravinami 2008 tvořila kategorie *Mléko a mléčné výrobky* v roce 2007 druhou největší kategorií biopotravin. V roce 2007 měla kategorie 21% podíl na českém trhu, její podíl se za rok zvýšil o 6 %. Celkově měla tato kategorie objem 270 mil. Kč, což je nárůst oproti roku 2006 o 136,8 %. Mléčné výrobky od českých mlékáren a českých ekozemědělců tvořily vloni 58 % (157 mil. Kč) z celkového obratu této kategorie.

Ukazuje se, že bio mléko a jogurty jsou pro většinu českých konzumentů biopotravin vstupní bránou do světa biopotravin. Spotřebitelé nemusejí překonávat velké znalostní bariéry, většina výrobků pochází od známých českých výrobců a značek. Prodeji mléčných biovýrobků nahrává situace na trhu v oblasti cen. Ceny mléčných výrobků vloni výrazně vzrostly a přiblížily se



tak k cenám výrobků v bio kvalitě. Také poměrně bohatá nabídka některých maloobchodních řetězců, zejména Intersparu, láká spotřebitele k vyzkoušení. Nabídka českých výrobců je ovšem ve srovnání s Rakouskem či Německem zatím žalostná. Zatímco v zahraničí jsou v této kategorii tisíce výrobků, v České republice je zatím originálních českých výrobků jen pár desítek. Maloobchodníci nedostatek výběru od domácích dodavatelů řeší dovozem ze zahraničí. Billa i Interspar z Rakouska, Plus z Německa. Vysokou poptávku na domácím trhu využívá firma Bauer Bio, která dováží z Německa a Rakouska širokou škálu bio mléčných výrobků a vajec.

Mezi domácími novinkami roku 2007 byl ochucený kysaný nápoj z Mlékárny Valašské Meziříčí, jogurtový drink z Olmy a ochucený tvaroh z Polabských mlékáren. Všechny produkty se velmi úspěšně prodávají, jejich kvalita je vynikající a cena velmi atraktivní. V první polovině roku 2008 se na trhu objevily další české mléčné biopotraviny: sýry a máslo z Mlékárny Velké Meziříčí,

Pokračování na str. 14

České biomléko

Pokračování ze str. 13

jogurty z Mlékárny Valašské Meziříčí a mléko a máslo společnosti Ekomilk. Na pultech českých prodejen se také v květnu objevilo biomléko dovozené ze Slovenska, konkrétně Tami Tatranské trvanlivé biomléko společnosti Tatranské mliekareň a.s.



Největším výrobcem mléčných biopotravin a zároveň absolutně největším výrobcem biopotravin v ČR je Olma a.s. V roce 2007 zpracovával denně 20 000 litrů biomléka. K dalším mlékárnám, které zatím uvedly na trh biopotravinu, patří Polabské mlékárny, Mlékárna Varnsdorf, Mlékárna Velké Meziříčí, Mlékárna Valašské Meziříčí a Ekomilk.

Mlékárna Orrero Litovel připravuje k uvedení na trh biosýry. Několik menších výrobců mléčných produktů funguje přímo

na ekofarmách a prodeje zajišťují především lokálně. Jejich počet ovšem spíše stagnuje. Za posledních šest let nezahájila zpracování kravského mléka žádná ekofarma, ani žádná ekofarma nesdělila, že získala nebo požádala o dotaci na záměr faremního zpracování a odbytu vlastní produkce mléka. Příčinou je obtížná dostupnost, respektive nedostupnost dotací, kdy nastavení bodovacích kritérií znevýhodňuje drobné podniky.

tv

Biojogurt z Mlékárny Valašské Meziříčí oceněn v soutěži Mlékárenský výrobek roku

První místo soutěže o Výrobek roku 2008 získal v kategorii jogurtů a zakysaných výrobků BIO jogurt borůvka z produkce Mlékárny Valašské Meziříčí. Ocenění proběhlo 27. května 2008 v Parkhotelu Praha, v rámci patnáctého výročí „Světového Dne mléka“.

„Při výrobě bioproduktů dodržujeme přísné zásady a pravidla jejich výroby. Všechny suroviny použité při výrobě našich biojogurtů pocházejí z certifikovaných ekofarem. Navíc je

biomléko zpracováno ve své původní tučnosti, což jen podtrhuje přírodní charakter výrobku. Taktéž přidané ovoce je v kvalitě BIO,“ uvádí MVDr. Jana Novotná, ředitelka Mlékárny Valašské Meziříčí. Jogurt neobsahuje škrob a je zpracován ve své původní tučnosti, obsahuje 2,5 % tuku, sušenou syrovátku, živou jogurtovou kulturu a ovocnou složku (22 %). Kvalitu zpracování mléčných výrobků Mlékárny Valašské Meziříčí podtrhuje obsazení hned dvou vedoucích pozic této české společnosti. A to 1. a 3. místa. Na třetím místě se umístil BIO jogurt bílý, druhou pozici obsadil BIO jogurt drink brusinka-černý rybíz společnosti Olma.

Mlékárna Valašské Meziříčí těmito oceněními navazuje na předchozí úspěchy bioproduktů: BIO kysaný nápoj přírodní se stal Českou Biopotravinou roku 2006 a zvítězil také v soutěži Perla Zlínska 2006.

V roce 2007 se stal vítězem v soutěži Česká Biopotravina roku 2007 v kategorii mléčných výrobků BIO kysaný nápoj s jahodovou příchutí a zvítězil rovněž v soutěži o nejkvalitnější potravinářský výrobek z produkce regionálních výrobců - Perla Zlínska 2007. Druhé místo získal jogurt Dueta se šlehaným ovocem s příchutí jahoda.

V soutěži byla odbornou hodnotící komisí složenou z nezávislých odborníků a komisí složenou ze zástupců médií, distributorů a spotřebitelských organizací hodnocena kvalita, balení, vzhled, ale i přínos produktů vyrobených na území České republiky pro spotřebitele.

Zdroj: www.mlekarna-valmez.cz, PRO-BIO LIGA, Moderní obchod



ROZHOVOR

Z jakého důvodu jste se rozhodli o rozšíření Vašeho sortimentu o biopotravinu? Bylo to díky poptávce ze strany spotřebitelů či vašich obchodních partnerů?

Stanislav Kořez: Firma Ekomilk s.r.o. z Frýdku-Místku, jak již její název říká, se od počátku svého působení snaží vyrábět pro trh kvalitní, zdraví prospěšné čerstvé mléčné výrobky bez obsahu konzervačních látek. Používáme technologie zpracování, při nichž se ztrácí minimální spektrum nezbytných živin potřebných pro lidský organismus. Dlouhodobě se snažíme přesvědčit své zákazníky, aby dávali přednost

Bio Obchod požádal o rozhovor pana Stanislava Kořez, ředitele firmy Ekomilk s.r.o, která právě uvádí na trh svoje bionovinky: mléko, máslo a tvaroh. Za Bio Obchod se ptala Petra Macháčková.

čerstvým potravinám, tak jak to je třeba v některých zemích západní Evropy, kde v obchodech je cca 80 % čerstvého mléka. Mlékárna je také dlouhá léta zapojena do školního programu a dodává žákům do stovky škol v regionu čerstvé mléčné výrobky, nezbytné pro zdravý růst dětského organismu. Ekomilk, jako jeden z prvních mlékáren v ČR, uvedl na trh velmi zdravé syrovátkové nápoje S-DRINK. Výroba mléčných bioproduktů je jednou z dalších dlouhodobých strategií firmy a reaguje na současné potřeby evropského trhu, kde biovýrobky

mají z roku na rok stoupající tendenci. Dle posledních statistických údajů asi 5 % spotřebitelů v ČR konzumuje biopotravinu. Díky uvedení našich bioproduktů na trh je také stále více naplňováno průvodní heslo naší firmy - Harmonie s přírodou.

Jaké biopotravinu budete nabízet, kdy plánujete jejich uvedení na tuzemský trh a kde budou ke koupi?

SK: V současné době vyrábíme biomléko o minimálním obsahu tuku 3,5%. Těsně před uvedením na trh je biotvaroh. V nejbližších měsících chceme nabídnout našemu zákazníkovi



také biomáslo, biomléko o minimální tučnosti 1,5 % a některý ze zakysaných biovýrobků. Naše biopotravinu jsme nabídli jak klasickým českým obchodkům a obchodním sítím, například Jednotě, Koruně, Rose a Invě, tak nadnárodním sítím Penny market, Tesco, Kaufland a Billa.

Pokračování na str. 15

ROZHOVOR

Pokračování ze str. 14

Od kolika ekofarem a kolik bio mléka denně nakupujete?

SK: V současnosti máme uzavřené smlouvy na dodávku bio mléka od dvou bio farem. Z dalšími několika zemědělskými podniky, které produkují bio mléko, naší nákupčí mléka zatím jednají.

Jak složité bylo získat jistotu dodávek bio mléka od farmářů?

S našimi současnými dodavateli jsme vedli několikaměsíční jednání. Bylo to ale zapříčiněno hlavně tím, že obě strany začínaly s výrobou bio mléka a proto jsme se museli důkladně seznámit s odlišnostmi výroby bio mléka a klasického mléka, potřebnou legislativou, normami a podobně.

Jaká bude cena vašich výrobků, pod jakou značkou je uvedete a jakou marketingovou podporu jim chystáte?

Cena vstupní suroviny, která přichází do mlékárny, syrového kravského bio mléka je vyšší než cena klasického syrového kravského mléka a proto také výrobky z této suroviny musí být zákonitě dražší.

Počítáme, že by se cena bioproduktu mohla pohybovat o 30 až 50 procent výš než cena klasického mléčného výrobku.

Své výrobky uvedeme na trh částečně ve svých obalech s logem EKOMILKu, ale také část budeme balit do obalů našich velkých odběratelů, hlavně obchodních sítí.

Plánujete již nyní rozšíření vašeho bio sortimentu?

Ano náš bio tvaroh je před uvedením na trh. **Jaký je Váš osobní vztah k ekologickému zemědělství a k produkci biopotravin?**

Kupujete či konzumujete biopotraviny?

Já jako spotřebitel samozřejmě konzumuji bio potraviny a mám k nim a také k ekologickému zemědělství velmi kladný vztah. Dle mého názoru je to malý krůček k návratu k přírodě, kterou lidstvo před lety zdevastovalo. Surovina pro zpracování výrobků pochází z polí, kde se nepoužívá průmyslově vyrobená hnojiva ani syntetické přípravky proti chorobám, škůdcům a plevelům. Bio potraviny jsou ze zemědělství, které je velmi šetrné k přírodě, využívá přirozenou úrodnost půdy a podporuje harmonii při pěstování rostlin i chovu zvířat. Zvířata ani rostliny nejsou stresovány.

Dalším plusem, který hovoří pro biopotraviny, je způsob zpracování. Při výrobě biopotravin jsou používány přirozené způsoby zpracování, udržující vysokou nutriční a zdravotní kvalitu biopotravin. U biopotravin není pomocí umělých barviv, aromat, konzervačních látek a dalších umělých přísad zvyšována jejich přitažlivost pro zákazníka.

Děkuji za rozhovor

