

Mlékárna Ekomilk sází na čerstvost svých výrobků

ANTONÍN SACKÝ

Frýdek-Místek - Více než třicet druhů výrobků, které distribuuje na český trh, ale i do Polska a na Slovensko, vyrábí mlékárna Ekomilk z Frýdku-Místku. Tento středně velký podnik s pětasedmdesáti zaměstnanci zpracovává denně 50 tisíc litrů mléka od dvanácti dodavatelů, z nichž největší je NETIS, a. s., z Návsí u Jablunkova.

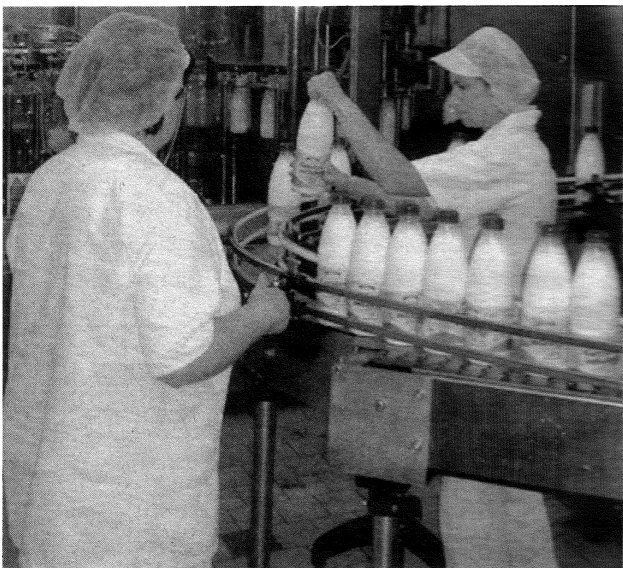
Některé produkty mlékárny, jako klasický tvaroh, syrovátkové nápoje S-drink, smetany apod., byly vyhodnoceny jako nejlepší mlékárenské výrobky u nás. Frýdecko-místecká zakysaná smetana, kefirové mléko, smetanové jogurty, kyška či čokolella pak získaly prestižní značku Klasa.

Většina našich spotřebitelů při koupi mléka dává přednost mléku v krabicích zpracovaných metodou UHT při zhruba 130 stupních Celsia. Toto mléko, které se dá přirovnat k mléčné konzervě, ztrácí díky své technologii zpracování velké spektrum nezbytných živin v porovnání s mlékem čerstvým. Mlékárna Ekomilk, specializující se na výrobu čerstvých mléčných výrobků, se snaží přesvědčit své zákazníky, aby dávali přednost těmto potravinám. „Jsme rádi, že se nám to částečně daří, máme však stále co dohánět v porovnání například s Anglií, kde je v obchodech k dostání zhruba 90 procent čerstvého mléka,“ říká ředitel Stanislav Kořorz.

Podle jeho slov mladá generace chut čerstvého mlé-

ka příliš nezná, mlékárna se proto už několik let snaží tuto neradostnou situaci zvrátit. Je zapojena do školního programu a dodává žákům do stovky škol v regionu nejen čerstvé mléčné výrobky, ale společně s pečivem komplexní svačinku. Zemědělci dokáží vyprodukovat kvalitní potraviny, zlepšení proti minulosti je v tomto směru opravdu markantní. Ale cena mléka v obchodech je podle Kořorze někdy až nelogicky nízká. „Nemůžeme konkurovat velkým mlékárnám, proto nevyrábíme celou škálu mlékárenských výrobků. Dá se říci, že naši specializaci je tvaroh, který tvoří sedmdesát procent produkce mlékárny. Vyrábíme ho klasickou metodou. Ne každý ví, že v naší mlékárně se vyrábí

i průmyslový tvaroh, který je výchozí surovinou pro výrobu olomouckých tvarůžků,“ doplnil Kořorz. Mlékárna Ekomilk, jako jedna z mála v ČR používá novou technologii pro plnění mléčných výrobků do PET lahví. Díky tomu může nabízet své výrobky nejen v kelímcích a sáčcích. „Snažíme se na trhu prosadit i mléčnými specialitami typu syrovátkových nápojů, které vyrábíme ve čtyřech příchutích. I když v ČR není tradice v konzumování tohoto velmi výživného nápoje jako třeba v Rakousku nebo Švýcarsku, věříme ale, že i u nás jim spotřebitelé přijdou na chuť a zahrnou je do svého portfolia oblíbených a zdravých prospěšných výrobků,“ uzavřel ředitel Kořorz.



Mlékárna Ekomilk používá novou technologii pro plnění mléčných výrobků do PET lahví. Foto Marek Hranáč