



Moravia Lacto je úspěšnou firmou s kvalitní výrobou i perspektivou

O budoucnosti jihlavské mlékárny, o mlékárenství i o úspěších firmy jsme hovořili s **předsedou představenstva Stanislavem Coufalem**.

Ten je v mlékárnách již od 1. srpna roku 1970, příští rok završí padesát let ve firmě a je jistě tím nejpovolanějším.

U rozhovoru byl přítomen také současný **generální ředitel firmy Martin Hudík**, který doplnil slova předsedy o dalších směrech rozvoje.

Zemědělci i na Vysočině prochází řadou problémů. Jak se to odráží v dodavatelských vztazích?

Dělám předsedu Okresní agrární komise na Vysočině a o těch problémech samozřejmě vím. Ale mohu konstatovat – mléka je zatím dost.

Samozřejmě znám aktivitu Zelených, ale ptám se – kdo tady zajišťuje tu krásu Vysočiny? Jsou to především zemědělci včetně těch nejmenších. Oni se starají o krajinu, nikdo jiný. A to, že je na Vysočině méně vyschlých míst, je jejich zásluha.

Zatím tedy problémy s dodávkami mléka nejsou a doufám, že nebudou. V současnosti je denní příjem cca 350 tisíc litrů mléka převážně od zemědělců z Vysočiny a jižní Moravy.

Vyrábíte na 140 produktů. Kam všude je dodáváte?

Prakticky do všech obchodních řetězců v ČR. Také vyvážíme na Slovensko, prioritou je pro nás zásobení obchodů na Vysočině.

Jaké máte poznatky ze spolupráce s obchodními řetězci?

Chovají se tržně a samozřejmě si tvrdě konkurují. Na můj vkus jich je v Jihlavě až moc, ale jak vidíme, stále se staví další. Zabírají tím půdu a to je dle mého názoru škoda.

Mlékárna je pro ně jeden z dodavatelů. A vztahy jsou standardní.

Uvažovali jste o otevření vzorkové prodejny?

Prodejnu jako takovou mlékárna v minulosti měla. Zrušili jsme ji s tím, že jde o nevhodné místo. Je zde sice



Stanislav Coufal

hodně paneláků a sídliště se rozrůstá, na druhé straně přes silnici stojí supermarket.

Ale o zřízení nějaké vzorkové prodejny uvažujeme. Je to nějaký cíl, který jsme si vytýčili do budoucna.



Jak vznikají nové produkty?

Reagujeme na poznatky obchodníků a sami si také provádíme šetření o tom, co je v kurzu.



Máme vynikající sýračku paní **Janu Dolákovou**, která patří ke špičce sýraček v republice. Například známý sýr Herold je jejím výrobkem. Vznikl tak, že pan majitel si dovezl sýr ze Španělska a ten posloužil jako vzorek, který paní Doláková vyladila do dnešní podoby sýra Herold. Nejde o kopírování, ale o zcela nový sýr.

Za tento sýr jste získali nějaké ceny...

Ano. Sýr Herold byl oceněn minulý rok jako nejlepší přírodní sýr Mlékárenským svazem a získal třetí místo za etiketu od klubu sběratelů kuriozit, letos získal druhé místo v soutěži Mlékárenský výrobek roku cena médií.

Jak je pro vás obtížné prorazit s novým výrobkem?

Není to jednoduché a ani to nelze udělat rychle. Vždyť některé sýry potřebují i půl roku zrání a to nelze uspěchat.

Hlídáte si výrobní procesy?

Ano, to je běžná praxe. Ale zatím jsme se se „špionáží“ v mlékárenství u nás nesetkali.

Nebude voda, nebude pivo. Co mlékárna?

Platí to podobně. Na to jsme již dokázali zareagovat. Povedlo se nám snížit výrazně spotřebu vody při výrobním procesu a hledáme další možnosti úspory.

V republice jsou problémy s

pracovní silou. Co nabízíte svým zaměstnancům – jaké benefity?

Je jich celá řada. Stabilní prostředí, zajímavé finanční ohodnocení v závislosti na pracovním výkonu, platový postup v závislosti na odpracovaných letech, vysoké příplatky za víkendové směny.

Dále to jsou například stravenky v hodnotě 90,- Kč, 25 dnů dovolené, docházkový bonus 1000,- Kč za každý odpracovaný měsíc, příspěvek na penzijní připojištění, příspěvek na dojíždění a prémie do výše 15 % každý měsíc, příspěvek na dětské tábory.

Co plánujete v blízké budoucnosti?

V posledních 10 letech Moravia Lacto a.s. opět výrazně investovala. Byly instalovány linky na porcování sýrů, nová plnicí linka čerstvých produktů (mléko, kysaný program, šlehačky a smetany) a zároveň se v rámci zefektivnění provozu rekonstruovala kotelná a technologie sušárny.

Všemi těmito kroky se povedlo výrazně snížit celkovou spotřebu vody a snížit spotřebu plynu a elektrické energie. Dále se společnost velmi intenzivně zabývá tříděním odpadu.

Jsme nyní tedy velmi slušně technologicky vybaveni, proto se zaměříme na automatizaci a robotizaci výroby.



Moravia Lacto a.s.

Jiráskova 94
586 01 Jihlava

Tel. - sekretariát: 567 584 200

www.mleko.cz

J10-173

