

ROZHOVOR
S VLADIMÍREM
JANDOU:



PROČ JE MASO Z KAUF LANDU ZÁRUKOU KVALITY A ČERSTVOSTI?

Vladimír Janda svůj profesní život zasvětil řeznickému řemeslu. V následujícím rozhovoru nám dovolí exkluzivně nahlédnout pod pokličku masozávodu Kaufland v Modleticích, kde působí na pozici vedoucího výroby.

Vladimíre, co na své práci milujete nejvíce?

Jelikož se pohybuji v této branži již více než 35 let a z toho 20 let u Kauflandu, tak si troufám říct, že je to právě různorodost mých činností. Každý den je jiný, každý kus masa je jiný a je třeba k němu vždy přistupovat individuálně a s respektem.

Kaufland je jediný obchodní řetězec v ČR, který disponuje vlastním masozávodem. Jaké to má benefity pro zákazníky Kauflandu?

Především máme vlastní a detailní kontrolu nad kvalitou, čerstvostí a původem masa. Můžeme tak zákazníkovi nabídnout jen to nejlepší. Například vepřové půlky odebíráme výhradně z českého trhu. Řeznické řemeslo má navíc v Kauflandu dlouholetou tradici a zpracování masa tak mají pod palcem skuteční mistři od fochu.

Právě privátní značka K-Mistři od fochu z Modletic! je vlajkovou lodí Kauflandu. Jaký konkrétní produkt máte nejraději?

Určitě vepřovou krkovicí, která se ideálně hodí na gril. Rád mám také uzený selský bok. Ostatně právě uzená masa K-Mistři od fochu z Modletic! získala prestižní ocenění Volba spotřebitele a také Česká chuťovka. Všechna naše uzená masa obsahují minimálně 90 % masa. Navíc neobsahují žádné zvýrazňovače chuti a udíme je výhradně na bukovém dřevě.

Jaké jsou Vaše zaručené tipy pro domácí přípravu masných pokrmů?

Například při přípravě burgeru rozhodně ochucujte mleté maso až těsně předtím, než jej dáte na pánev. Pokud chystáte maso na gril vyndejte ho s předstihem z lednice, aby získalo pokojovou teplotu. Nikdy ho nenaklepávejte ani neodstraňujte tuk, protože ten ho chrání před vysušením a dodá mu chuť.

Doporučuji také věnovat masu při přípravě dostatek času. Vráti nám to pak skvělým zážitkem z dokonalé chuti.

Velkým tématem současnosti je i udržitelnost. Jak k ní přistupujete ve vašem masozávodu v Modleticích?

Náš masozávod je certifikovaný ekologickým i energetickým auditem dle ISO 14001 a ISO 50001. Zajímavostí je, že musíme průběžně implementovat BAT (Best Available Technologies). Využíváme tedy ty nejlepší a nejpokročilejší technologie, které jsou dostupné na trhu. Patří mezi ně například dvoustupňová čistička odpadních vod, kterou nemá žádný jiný masozávod podobné velikosti v ČR.

Je masozávod unikátní i v jiných aspektech?

Ano, disponujeme vlastní laboratoří včetně přístroje na průtokovou cytometrii. V masném průmyslu se jedná o ojedinělou technologii a je důkazem, že nám v Kauflandu na kvalitě opravdu záleží.

Říká se, že řeznickou činnost stroj nikdy nenahradí. Je to pravda?

Přestože se v dnešní době používají stroje v hojném počtu, opravdoví mistři vědí, že práci zručných rukou nemůže nic nahradit. Zručnost, poctivost a kuráž by správnému řezníkovi neměla nikdy chybět. I proto se zaměřujeme na vzdělávání učňů. Ti u nás mohou získat nejen praxi, ale i zajímavou motivační odměnu během ní. Těm nejlepším pak na konci studia nabízíme nástup do pracovního poměru a jistotu stabilní práce.

