

Mlékárna EKOMILK konkuruje úspěšně i na trhu s biovýrobky

Mlékárenská tradice malé mlékárny trvá ve Frýdku-Místku od roku 1926. Firma Ekomilk s.r.o., která vznikla po transformaci všech československých podniků, jak již její název říká, od počátku svého působení na trhu se snaží vyrábět kvalitní, zdraví prospěšné, čerstvé mléčné výrobky. Produkty zde vyrábějí bez obsahu konzervačních látek nebo pomocí technologií, jejichž použitím se při zpracování ztrácí minimální spektrum nezbytných živin potřebných pro lidský organizmus. Mlékárna získala několik certifikátů – také značku Klasa a certifikát bio.



I když velkoprodej tlačí výrobce do dlouhých lhůt trvanlivosti, EKOMILK se snaží přesvědčovat své zákazníky, aby dávali přednost čerstvým potravinám, tak jak to je třeba v některých zemích západní Evropy. V obchodech tam převažuje čerstvé mléko z 80 procent. Jako jedna z prvních mlékáren v ČR uvedla mlékárna na trh velmi zdravé syrovátkové nápoje pod názvem S-DRINK a velmi podporuje mléčné školní svačinky ve školách. V rámci pátého ročníku soutěže o Mlékárenský výrobek roku 2007, výrobky mlékárny velmi dobře obstály, a to i přes silnou konkurenci. V hodnocení výrobků odbornou komisí se na 2. místě, v kategorii tekuté výrobky, umístil výrobek – Čerstvé mléko plnotučné 3,5% PET, a na 3. místě se v kategorii speciality umístil výrobek Čokotel smetanovo-kakaová pochoutka. Tvaroh z této mlékárny putuje především do Loštic na výrobu tvarůžků.

Zajímali jsme se ale především o výrobky z biomléka, které možná ocenění teprve čeká, a ředitel EKOMILKU Stanislav Koforz nám poskytl rozhovor.

Jak dlouho trvaly přípravy, než jste mohli spustit výrobu z biomléka? Bylo možné žádat na tento program nějakou státní dotaci či pomoc?

Přípravy na spuštění provozu a získáním dodavatelských ekofarek netrvaly dlouho. Bylo to řádově pár měsíců. Na přizpůsobení stávajícího provozu na výrobu bio potra-

vin jsme nečerpali žádnou dotaci, ale pokud se kritéria nezmění budeme moci v budoucnu díky výrobě biopotravin získat body navíc při podání žádosti pro poskytnutí dotace z Programu rozvoje venkova ČR na období 2007 až 2013.



Cisterna s biomlékem, která právě přijela, přivezla mléko z Beskyd

Měli jste v regionu dostatečný přísun biomléka, když je mléčných farem celkem málo a příliš se zemědělcům nevyplatí chovat mléčný skot?

Máte pravdu v našem slezském regionu je velmi málo mléčných ekofarek. Dalo by se jich spočítat na prstech jedné ruky.

Vystačíte s domácím biomlékem nebo také využíváte blízké Polsko a Slovensko?

Naše společnost využívá svého strategického položení – 25 km od Polska a 50 km od Slovenska – a také skutečnosti, že jsme členy EU. Proto odebíráme většinu své suroviny z velmi zdravého prostředí Beskyd, a to právě od našich sousedů.

Biomléko jste začali ve firmě produkovat v květnu roku 2008, už jste jen u mléka?

Výroba mléčných bioproduktů se stala jednou z dalších dlouhodobých strategií firmy. Díky tomu, že o ekologické výrobky z biofarem má, z roku na rok, stále více spotřebitelů zájem, nechtěli jsme zůstat pozadu a v květnu 2008 jsme začali vyrábět mléčné potraviny v biokvalitě. Nejprve za-

čala mlékárna zpracovávat bio mléko o minimálním obsahu tuku 3,5 %, následně jsme zavedli BioTvaroh, Bio máslo a Bio mléko o obsahu tuku 1,5 %. Díky tomu, že základní surovina pro zpracování – syrové kravské biomléko – je ze zemědělství, které je velmi šetrné k přírodě, využívající přirozenou úrodnost půdy a podporující harmonii při pěstování rostlin i chovu zvířat, se také naplňuje průvodní heslo společnosti Ekomilk, které zní – Harmonie s přírodou.

Kolik procent tvoří zabírá stáčení biomléka z celkové produkce mléka? Máte s plynulostí dodávek problémy?

Je to kolem 5 % z celkového objemu zpracovaného mléka. S plynulostí dodávek Bio mléka nemáme větší problémy když máme své stálé dodavatele. Krátkodobý větší zájem o bioprodukty než nám stačí surovina umíme řešit tím, že surovinu nárazově kupujeme od našich smluvních partnerů v zahraničí. Především se jedná o mlékárny v Rakousku, Německu a Polsku. Podařilo se nám dovést mléko také z Belgie, když tam měli na trhu jeho převis.



Ředitel EKOMILKU v provozu



Vstupní budova firmy



Etiketovací a balicí linka

■ Jak přijímají spotřebitelé tučnější mléko, když se spíše kvůli obezitě radí jíst nízkotučné produkty?

Ekomilk zpracovává dva druhy biomléka s rozdílným obsahem tuku. Vyrábíme mléko o obsahu tuku 3,5 % a 1,5 %. Více však prodáváme mléko o minimálním obsahu tuku 3,5 %, což myslím, že je velmi dobré pro spotřebitele, jelikož obsah tuku se totožný nebo velmi přibližný obsahu tuku, který se nachází u syrového kravského mléka dodávaného od krav z biofarem. Je třeba si uvědomit, že v tuku se rozpouštějí některé vitamíny a k tomu mléko doplní potřebný vápník v těle. S mlékem zase toho tuku do organismu nepřijmeme tolik – stačí pak vynechat třeba oběd s vepřovým masem...

■ Kam biomléko dodáváte a je o něj zájem?

Ano o naše Bio produkty je velký zájem. Dodáváme je do nadnárodních supermarketů jak např. PENY Market, Tesco, Kaufland a podobně, a také do českých obchodních sítí a obchůdků například Koruna, Jednota, Coop a dalších.

■ Chystáte nějaký nový produkt v kvalitě bio?

Ano připravujeme další nový biovýrobek, který bych, ale zatím nechtěl zveřejňovat.

■ Vaše firma nabízí také produkty pro školní program, jaké jsou v této době s ním zkušenosti. Zastavily školy odběr mléčných produktů, když ministerstvo odmítlo tento program dále podpořit, jak se loni uvádělo?

Ano, naše mlékárna je dlouhá léta zapojena do školního programu a dodávala žákům do stovky škol v regionu čerstvé mléčné výrobky, které jsou nezbytné pro zdravý růst dětského organismu. Jako jediní v ČR, po dohodě s pekárnou PENAM, dodáváme dětem komplexní svačinku, tj. mléčný výrobek (mléko nebo jogurt) a pečivo (rohlík, koblihu, koláč apod.). Bohužel díky podivnému rozhodnutí naší vlády nepodporovat tento vynikající program jsme museli zvýšit cenu této mléčné svačinky, což mělo za následek, že polovina škol upustila od našich služeb a přestala tyto mléčné svačinky odebírat. Bohužel je to velmi krátkodobá politika. Dovolujeme si věřit, že česká vláda, která provádí rozsáhlé reorganizace českého zdravotnictví, ještě jednou přehodnotí své rozhodnutí a zasadí se o to, že Program školních svačinek bude dotovaný jako v minulosti z prostředků MZe a EU. Přispěje se tím ve velké míře, že zaběhnutý „svačinkový systém“ bude nadále úspěš-

Některé produkty z bioprogramu EKOMILKU s.r.o. Frýdek-Místek. Kontrolu certifikace má zde na starosti KEZ o.p.s. a celý provoz je kontrolován pomocí výpočetní techniky a výstupní kvalitu hlídá laboratoř.

ně fungovat ku prospěchu zdraví našich dětí, zdraví budoucích pokolení a že nedojde k šíření osteoporózy a jiných nemocí v České republice, se kterými právě tento významný program pomáhá bojovat.

Spolu s ředitelem EKOMILKU Stanislavem Koforzem věříme také, že prostřednictvím podpory prevence zdraví dětí vláda podpoří znovu tento program a pomůže tím zemědělcům i menším potravinářským podnikům, jako je místočko-frýdecká mlékárna. Pracuje tam na osmdesát zaměstnanců, ovšem na mlékárnu je navázáno ještě dalších 200 pracovních míst v dopravě, v obalech atd. Spotřebitelé by uvítali také podporu programu BIO DO ŠKOL, nejen v oblasti informování a propagace mezi školními jídelnami. Ideálem by bylo, aby si na biovýrobci mohli pochutnávat, stejně jako dvojčátka v rodině pana Stanislava, většina školáků a případně pacienti v nemocnicích.

Miroslava Vohralíková
FOTO: autorka



Ruční balení tvarohu pro gastronomii



Stáčecí linka



Biomléko ve skladu