



Masokombináty v Poličce a v Písku opouštějí značku ZŘUD



Předseda představenstva MASO UZENINY PÍSEK a. s. a předseda dozorčí rady Masokombinát Polička a. s. Čestmír Motežník

Oba masokombináty už v loňském roce, v rámci změn vy-nucených přípravou na účinnost nového OZ, změnilly svá obchodní jména, v případě Písku ze ZŘUD – MASOKOMBI-NÁT PÍSEK CZ a. s. na MASO UZENINY PÍSEK a. s. a u Po-ličky vypuštěním zkratky ze ZŘUD – masokombinát Polička na Masokombinát Polička a. s., a touto změnou odstartovaly kompletní změnu obchodní strategie, která v tomto období přichází do finální fáze.

Tak, jak se vyvíjely a měnily obchodní podmínky, nákupní zvyklosti, nároky na hygienicko-veterinární stan-dardy a požadavky obchodních partnerů v posledních 10 letech, tak se dosavadní koncepce „ZŘUDu“ stávala pře-konanou a přežitou. Společnosti cítily potřebu radikálních změn v positioningu firem, marketingu, v zákaznickém přis-tupu, v revizi grafického a obalového vizuálu, ve výrobkovém a značkovém portfoliu apod. V druhé polovině loňského roku jsme analyzovali chování zákaznických skupin a jejich oče-

kávání, abychom získané poznatky a závěry pokud možno úspěšně promítli v prováděných změnách.

S prvními viditelnými změnami se naši zákazníci setkávají v souvislosti s novým označením rozvozových automobilů a s používáním nových produktových značek. Následovat bude nový obalový design, který bude u jednotlivých výrobků nabíhat postupně, v závislosti na spotřebě původních obalů na skladu, proto se zákazníci ještě v průběhu letošního roku budou setkávat s oběma variantami. Masokombinát Polička a. s. svou produkci začíná uvádět pod obchodním označením MKP, Maso uzeniny Písek a. s. používá facelift původního loga a uvádí zcela novou značku MÚÚÚ pro výrobky s vyšší přidanou hodnotou. Stejně označení ponесou i specializovaná řeznictví.

Bohužel, segment masa a masných výrobků je v posledních 2 letech pod neustálou mediální kritikou, často oprávněně, ale mnohem častěji od hodnotitelů, jejichž největší odborností je názor a subjektivní chuť. Nejstrašnější pak bývá hodnocení redakčních rad různých zájmových maga-zínů, kde povětšinou shodou okolností vyhrává výrobce, který určitě nezávisle na testu náhodou své produkty také inzeruje. V této souvislosti nelze nevyzdvihnout výkon šéfkuchaře Radka Jakubce a jeho hodnocení salámů vysočina 29. 3. 2014 na tn.cz (nezávislá reakce na jeho hodnocení na: <http://www.vitalia.cz/clanky/smutny-pribeh-kuchar-radici-lidem-nema-zakladni-potravinarske-znalosti/>). Proto je orientace konečného zákazníka v záplavě vesměs negativních informací, nebo spíše jeho schopnost rozpoznat objektivní hodnocení od tendenčních a od polopravd velmi ztížena. Stejně tak těžko zákazník rozpozná kvalitní výrobek v ještě větší záplavě obchodních a marketingových nástrojů, kdy na něj ze všech stran útočí výrobky: domácí, poctivé, nejpoctivější, tradiční, jako kdysi, od babičky, výrobky z udírny, z komína, z farmy, z gruntu, ze statku, od řezníka Vocílky, od řezníka Krkovičky, od dobráků od kosti atd.

Všichni výrobci se snažíme zákazníka maximálně zaujmout a prodat mu právě svůj výrobek, takže tímto výčtem určitě nelze tato různá označení kategorizovat na dobré, nebo špatné, na kvalitní a nekvalitní, ale zákazníkovi tak nakonec stejně zbývá vybrat si podle své chuti, porovnat si svůj chuťový vjem s cenou, případně se složením, a podle toho se při koupi rozhodnout.

Cílem našich změn je přesvědčit konečného zákazníka, že pokud si koupí výrobek s označením MASO UZENINY PÍSEK, MKP.cz nebo MÚÚÚ, nikdy neudělá chybu a vždy dostane dobrou kvalitu za dobrou cenu, výrobek výborné chuti a že se vždy může k naší produkci vrátet bez obav, že bude zklamán nebo „obelstěn“.

Posvícení každý den



Farmářské špekáčky

jsou nejlepší
- vítěz testu



Vynikající na opékání, pevná konzistence, šťavnatá chuť.

Nové řeznictví MÚÚÚ již brzo i v Praze

Začátkem června nově otevíráme zrekonstruované řeznictví na Tylově náměstí 645, Praha 2-Vinohrady.



Těšíme se na Vaši návštěvu.

- široká nabídka vynikajících uzenin z vlastní produkce
- denně čerstvé hovězí a vepřové maso z českých chovů
- příjemný a ochotný personál, který Vám vždy poradí
- zásobujeme hotely a restaurace
- řada našich produktů jsou nositeli mnoha ocenění
- Český výrobek garantováno PK ČR, Chutná hezky, Jihočesky, KLASA



MASO UZENINY PÍSEK: kousek jižních Čech



Radim Pátek, generální ředitel MASO UZENINY PÍSEK a. s.

Jeden z nejvýznamnějších zpracovatelů masa a výrobce uzenin v České republice, společnost MASO UZENINY PÍSEK a. s., loni oslavil 20 let od výročí své privatizace. Podnik, jehož kořeny ovšem sahají až do 50. let minulého století, si k svému jubileu „nadělil“ inovace v obchodní strategii. Na změnu názvu celé společnosti navazuje letos zcela nová značka MÚÚÚ, pod níž budou písečtí řezníci prodávat většinu svých výrobků.

Transformací usiluje společnost o co nejvýstižnější vyjádření své podnikatelské filozofie. Firma z jižních Čech dlouhodobě nabízí vysoce kvalitní výsekové maso a masné produkty, osobitý přístup k řeznickému řemeslu odráží charakter regionu, v němž MASO UZENINY PÍSEK sídlí.

Staletá historie i moderní technologie

Písecké řeznické řemeslo má velmi pestrou a bohatou historii. Písečtí řezníci měli svůj cech a používali cechovní pečeti s letopočtem 1641. Možná proto byl právě v Písku v 50. letech minulého století postaven jeden z prvních moderních závodů na zpracování masa v Česku. Nová koncepce tehdy soustředila pod jednu střechu kompletní technologie pro zpracování masa, počínaje porážkou přes skladování a bourání masa až po produkci masných výrobků a jejich expedici. Samozřejmě, že dnešní vybavení závodu vypadá zcela jinak, ale tento komplexní princip zůstává zachován až do současnosti. To znamená, že MASO UZENINY PÍSEK razí strategii, kdy zajišťuje komplexní produkci, sleduje celý řetězec od spolupráce se sedláky přes zpracování masa až po dodávky hotových výrobků na rodinný stůl.

Po privatizaci, tedy od převodu státního podniku do soukromých rukou, prošly provozy závodu rozsáhlou modernizací s náklady mnoha desítek milionů korun. Investice směřovaly do všech fází zpracovatelského procesu, počínaje jatkami přes výrobní provozy až po expedici a balení. Příkladem mohou být kapacity v oblasti výroby trvanlivých tepelně opracovaných a trvanlivých fermentovaných masných výrobků. A investice zdaleka nekončí. V loňském roce firma modernizovala vozový park, zřídila ve svém areálu čerpací stanici CNG a implementovala informační podnikový systém SAP (společnost byla dokonce vybrána do soutěže o nejlepší implementaci SAP ve střední Evropě). Letošní největší akcí je modernizace udíren a instalace nových chladicích technologií. Zchlazovací tunely nové generace budou první instalací v ČR a celá investice si vyžádá náklad v řádu 30–40 milionů korun. Dále firma pokračuje v přechodu celého vozového parku na ekologické palivo CNG.

Kvalita především

Díky tomu dnes MASO UZENINY PÍSEK patří z hlediska technologického vybavení k evropské špičce. Společnost vyhovuje přísným evropským normám i českým normám. V rámci moderního řízení výroby se zodpovědností za kvalitu a bezpečnost produktu jsou zavedeny a pravidelně externí autoritou certifikovány potřebné systémy. Samozřejmě je aplikace systému HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), systém managementu jakosti dle normy EN ISO 9001 a standard týkající se bezpečnosti výrobků IFS Food.

V pojetí MASO UZENINY PÍSEK ale kvalita netkví ve snaze o získání příslušných „razítek“. Jedná se o systematický a trvalý proces neustálého zlepšování výrobků, do něhož jsou



Balící linka flow-pack pro balení trvanlivých masných výrobků

zapojení všichni zaměstnanci. Toto úsilí se projevuje například v obnově tradičních krajových, lokálních receptur, ale i v tvorbě postupů zcela nových. Firma ve své produkci již v minulosti výrazně omezila používání náhražek, jako například separátu a sóji, minimalizuje používání aditiv. Bezmála třicítka masných výrobků z produkce MASO UZENINY PÍSEK například splňuje přísné podmínky pro bezlepkovou dietu, což oceňují zákazníci, kteří bojují s celiakií. MASO UZENINY PÍSEK podporuje schválení novely zákona o potravinách, která zavádí povinnost zákonné deklarace podílu hlavní složky i pro nebalené výrobky, i přesto, že existuje řada objektivních důvodů, které jsou v rámci dodržování a prokazování uvedeného obsahu problematické. „Za zásadní a nejdůležitější považujeme správné nastavení prováděcí vyhlášky než samotné zákonné ustanovení a její vymahatelnost, aby stejná pravidla platila pro všechny, tedy i zahraniční producenty, aby byly sjednoceny analytické metody, jejich výklad, a hlavně také, aby státní správa měla sílu a možnost zajistit spravedlivou kontrolu. Rozbory, které stanoví obsah masa, bílkovin, prokáží použití SOM, z jakého druhu zvířete maso pochází, jsou drahé, a pokud stát nenajde finanční zdroje, aby byla kontrola plošně zajištěna, je lepší tento údaj neuvádět,“ říká Čestmír Motejzík, předseda představenstva společnosti.

Jihočeská filozofie

Jakkoli prošla společnost v oblasti technologie zcela zásadními změnami, podnikatelská filozofie staví na nezměnných základech. Díky přístupu k řeznickému řemeslu mohla společnost MASO UZENINY PÍSEK za kvalitou svého masa či uzenářských výrobků vždy sebevědomě stát.

„Vyrábíme v jižních Čechách, vážíme si regionu, jeho obyvatel, přírody a to se snažíme promítnout v našich výrobcích. Dáváme přednost jednoduchosti, logice a selskému rozumu, před momentálními módními trendy,“ shrnuje Čestmír Motejzík.

MÚÚÚ vstupuje na scénu

Ztělesněním této filozofie se stala nová obchodní značka uzenářských výrobků MÚÚÚ, kterou MASO UZENINY PÍSEK aktuálně uvádí na trh. „Chceme dát obchodním partnerům i zákazníkům najevo, že jsme společnost, na jejíž masné a uzenářské výrobky se lze absolutně spoléhat.

Nepodlehli jsme trendu podbízení se nízkou cenou a nabízáme autentickou jihočeskou kvalitu pro široké spektrum spotřebitelů,“ dodal Čestmír Motejzík.

Pod novou značkou MÚÚÚ bude firma prodávat většinu svých uzenářských výrobků, ale i výsekové maso, které pochází z českých chovů. Portfolio společnosti přitom nyní zahrnuje více než 250 nejrůznějších produktů, které patří ke špičce v České republice.

Změnu názvu a vytvoření nové značky provází také headline „Povícení každý den“ a zcela nová podoba grafické prezentace společnosti. MÚÚÚ se samozřejmě na pultech obchodů objeví v nových originálních obalech.

Již loni dokázala společnost MASO UZENINY PÍSEK zvýšit tržby z 889 mil. na 1055 mil v r. 2013, tj. meziročně o téměř 170 milionů korun, a růstový trend pokračuje i v roce letošním. Právě značka MÚÚÚ by měla prodeje firmy dále podpořit. Na produkci z jižních Čech nyní spoléhají například maloobchodní řetězce COOP, Billa nebo Maso-uzeniny Novák. Z oblasti gastronomie pak třeba sít restaurací Ambiente nebo vyhlášené českobudějovické Masné krámy.

Stále častěji se ale zákazníci budou se značkou MÚÚÚ setkávat v síti vlastních klasických českých reznictví, kterou MASO UZENINY PÍSEK buduje. V horizontu 2 let společnost plánuje otevřít dvacet prodejen po celém Česku. Aktuálně se právě v tomto období budou otevírat 2 prodejny v Praze, na Tylově a Karlově náměstí. Navštívit lze už fungující prodejny v Klatovech a Čáslavi.

Komplexní výrobní program

Společnost disponuje kompletním řetězcem pro zpracování masa, počínaje moderními porážkovými linkami s navazujícím bouráním, chlazením, balením a distribucí. Proto může vždy se zárukou prezentovat čerstvost zpracovávané suroviny. Těžko vypočítávat všechny lahůdky, které se v MASO UZENINY PÍSEK vyrábějí. Zastavme se alespoň u těch produktů, které v poslední době vzbudily největší ohlas.

Farmářská řada s vysokým podílem masa

Velmi oblíbenou je určitě takzvaná Farmářská řada MÚÚÚ, která se vyrábí s velmi vysokým podílem masa a prakticky bez přídavných složek. Farmářská řada zahrnuje Farmářské libové párky, Farmářskou slaninu a Farmářské



Nové vozy na CNG v novém designu

špekáčky. Farmářské libové párky vyrábíme z kvalitního vepřového a hovězího masa. Zachována je tradiční poctivá znovuobnovená receptura, masová chuť, šťavnatá a pevná konzistence a jemné koření. Základem vynikající kvality Farmářské slaniny jsou vepřové boky s vysokým podílem libového masa od vyzkoušených dodavatelů. Pečlivě vybrané boky se tvarují, nastříkují solným lákem, lisují ve formě a slisované se i tepelně opracují. Následné uzení a zasušení dodává výrobku charakteristickou vůni, barvu a chuť. Na řezu výrobku je patrná charakteristická struktura vepřového boku. Tvoří ji proužky tuku a libové svaloviny. Tuk dodává plátku vláchnou jemnou strukturu, která je nositelem chuťových vlastností. Delikátní chuť Farmářské slaniny vynikne na všech slavnostních rautech, ale zároveň nesmí chybět v žádné domácí kuchyni. Zde je vítaným pomocníkem při každodenním vaření.

Skutečnou chloubou MASO UZENINY PÍSEK představují Farmářské špekáčky. V hodnocení TEST Dnes totiž byly vyhlášeny jako nejlepší špekáčky na českém trhu.

Fermentované výrobky

Jednu z nejnáročnějších disciplín řeznického řemesla představuje zvládnutí výroby trvanlivých fermentovaných masných výrobků. Do těchto technologií investovala společnost MASO UZENINY PÍSEK v posledních letech významné částky, a proto je zvládá na špičkové úrovni. V oblasti fermentovaných výrobků má MASO UZENINY PÍSEK v portfoliu například Dračí či Otavskou klobásu. Skutečnou chloubou je pak Orlík – originální fermentovaný salám s jemnou decentní chutí, vhodný pro celou rodinu. Díky vynikajícímu charakteru vybojoval Orlík vítězství v soutěži „Česká chuťovka 2011“.

Regionální receptury

Významnou součástí výrobkové strategie MASO UZENINY PÍSEK je obnova tradičních regionálních receptur, které jsou místními řezníky a jejich zákazníky prověřeny dlouhými léty vynikajících zkušeností.

Výsledkem je například takzvaná hoštická řada, zahrnující třeba Hoštické párky (držitel ocenění Dětská chuťovka 2013) či Hoštická klobása. Pěkně vyniká na slavnostních rautech, vynikající je i jen tak s chlebem.

Město rybářů a rybníků Třeboň zase upomínají Třeboňské párky a samozřejmě je tu samotný Písek, který



Hubertská štola



Třeboňská šunka

reprezentují například Písecký čardáš, Písecký gothaj nebo Písecká vysočina. Písecká vysočina byla také v hodnocení Test DNES hodnocena v roce 2013 jako nejlepší salám typu vysočina na českém trhu. Písecká vysočina, která vyšla vítězně z 18 testovaných vzorků, se vyrábí podle tradiční písecké receptury s vysokým obsahem masa a lahodnou chutí po zauzení na bukovém dříví. Letošní novinkou je Třeboňská šunka. Je vyrobena z vybraných partií vepřové kýty, s obsahem masa 92 % a zdobí ji charakteristický spodní šál s tukovým krytím s kůží. Třeboňská šunka představuje opravdový chuťový zážitek.

Řada dalších výrobků získala rozličná další ocenění (na výstavě Země živitelka 2013 Hoštická klobása získala ocenění Zlatý klas). Hoštická klobása je loňskou novinkou MASO UZENINY PÍSEK. Jedná se o fermentovanou klobásu jemné paprikové chuti s výraznou masovou mozaikou. Letos řadu fermentovaných výrobků rozšířila Hubertská štola ve tvaru obdélníku s pokryvem drceného černého pepře. Ideální k přípravě obložených mís, chlebičků i pro slavnostní příležitosti.

Receptury řeznického týmu

Ke specialitám závodu patří například vedle vlastní udirny také řeznický tým, který připravuje receptury. Z dílny tohoto týmu pochází například tzv. zabijačková řada, která sezněnně nabízí tradiční produkty z vesnické zabijačky: jaternice, jelita, jaternicový prejt, jelitkový prejt, světlou a tmavou tlačenu a samozřejmě také zabijačkovou polévku, populární „prdeláčku“. Libovolný z těchto výrobků snese nejpřísnější srovnání se špičkou vesnických zabijaček. Používají se totiž léty prověřené postupy a receptury, které v MASO UZENINY PÍSEK sami zdokonalili. Samozřejmostí je osvědčené zabijačkové koření – český česnek, majoránka, kmín, nové koření nebo hřebíček. Pro zahuštění prejtů si dokonce v MASO UZENINY PÍSEK připravují speciální zabijačkovou buchtu, stejnou, jaká se dodnes peče před tradiční porážkou pašíka na vesnici.

Naopak pro letní měsíce vyvinuli písečtí technologové speciality vhodné ke grilování. I ty nejnáročnější gurmány uspokojí třeba naše novinky – Plzeňská klobása, Klobása s česnekem, Gyros gril klobása, Bavorská klobáska či Písecké šunkové cigáro.

MASO UZENINY PÍSEK českou kvalitu garantuje i užíváním známky Český výrobek – garantováno PK ČR, chce přinášet na stoly českých rodin ty nejlepší masné produkty, produkty z jižních Čech.

MKP.CZ
 MASOKOMBINÁT POLIČKA



Český specialista

na hovězí maso

Hovězí maso obsahuje vitamíny **B1**, **B2**, **B3**, **B5**, **B12**, **A**, **D** a **E**,
 minerální látky a stopové prvky:
 železo, hořčík, draslík, vápník, fosfor,
esenciální aminokyseliny,
 které jsou nejvýznamnější
 živinou pro člověka.



Patříme v rámci České republiky mezi největší producenty masa. Zajišťujeme kompletní výrobní program od vlastní porážky až po výrobu uzeniny. Pro výrobu je používána pouze surovina prvotřídní kvality. Samozřejmostí je stálá veterinární i jakostní kontrola veškeré produkce.

Masokombinát Polička a. s., Kamenec u Poličky 300, 572 23 Polička, zelená linka: 800 101 031

Masokombinát Polička: tradiční a spolehlivý partner



MVDr. Aleš Hantsch, generální ředitel Masokombinát Polička a. s.

Špičkový a lety prověřený dodavatel výsekového masa se specializací na hovězí, ale zároveň i výrobce mnoha oceňovaných masných výrobků. Masokombinát Polička svoji prestiž postavil na perfektní kvalitě masa od českých dodavatelů a vstřícném servisu pro všechny zákazníky. Od letošního roku nabízí své služby pod značkou MKP.cz.

Masokombinát Polička navazuje na bohatou historii masné výroby v regionu na pomezí Českomoravské vrchoviny. Již koncem 19. století totiž v Poličce Jan Jílek rozjel v tomto oboru podnikání, které se z původního malého řeznictví a uzenářství rozrostlo do skutečně úctyhodných rozměrů a dodávalo své produkty nejen po Česku, ale i Evropě.

Novodobou historii zahájil Masokombinát Polička v roce 1985 ve zcela novém, na tehdejší dobu velmi moderním podniku, který sídlí na pomezí Českomoravské vrchoviny v bezprostředním sousedství města Poličky, jehož jméno od

počátku nese ve svém názvu. Po privatizaci v roce 1992 prošla společnost rozsáhlou modernizací. Díky investicím v řádu desítek milionů korun patří z hlediska technologií Masokombinát Polička k nejlépe vybaveným tuzemským společnostem v oboru.

Specialista na hovězí

Masokombinát Polička patří k největším zpracovatelům výsekového masa v Česku. Společnost zajišťuje kompletní výrobní program od porážky až po hotové masné výrobky. Ale specializuje se především na produkci výsekového masa, a to výhradně z českých chovů, od prověřených dodavatelů. Denně masokombinát nakupuje jateční zvířata od českých sedláků. Zajímavostí je, že v převážně „vepřovém“ Česku se v Poličce zaměřují zejména na stále vyhledávanější hovězí.

Jen pro představu: v loňském roce zpracovali v Poličce přes 12 300 tun masa, z toho více než 9 000 tun připadlo právě na hovězí, zbyváající část pak především na vepřové maso a v menší míře také na telecí. Produkce výsekového masa přitom činila loni přes 8 600 tun. Společnost v roce 2013 utřžila za vlastní výrobky více než 1,3 miliardy korun.

I když se Masokombinát Polička zaměřuje na produkci výsekového hovězího masa, v jeho portfoliu jsou rovněž desítky populárních masných výrobků. A to jak měkké salámy, tak například fermentované trvanlivé produkty a řada dalších specialit.

Něco o hovězím mase

Hovězí maso je jednoznačně součástí zdravé výživy. Znakem kvality je mramorování, což znamená, že je maso prorostlé mírně tukem mezi svalovými vlákny s dobrým rozložením tuku. Obsahuje celou řadu důležitých látek pro naši výživu i cenné vitamíny (B₁, B₂, B₃, B₅, B₁₂, A, D a E), minerální látky a stopové prvky (železo, hořčík, draslík, vápník, fosfor), 35 až 75 % vody, 10 až 23 % bílkovin, 4 až 55 % tuku, malý podíl sacharidů (glykogen). Libové maso obsahuje

Vývoj používaných log společností



1985–1997



2001



2004



2013



Balička masa – balení do ochranné atmosféry

v průměru jen 4 % tuku, zato 20 % bílkovin. Hovězí maso je jedním z nejlepších zdrojů vitamínu B₁₂, který je životně důležitý pro správnou funkci nervového systému a krve.

Kvalita, zdravotní nezávadnost masa a dohledatelnost je v produkci MK Polička samozřejmost. Stáří i druh zvířete pozná zákazník z povinně zveřejňovaných údajů, kde je uvedeno datum narození a porážky zvířete, pohlaví a plemenná skladba. K těmto povinným údajům patří CZ dodavatele, což je v CZ 119.

Maso expeduje dle požadavků zákazníka v široké škále úprav, od nebaleného prodeje jatečných polotovarů po kuchyňsky upravené balené plátkované maso.

Hovězí maso potřebuje před kuchařskou úpravou uzrát. Zrání masa je součástí biochemických procesů. Nedostatečně vyzrálé maso je i po sebelepší kulinářské úpravě tuhé a tvrdé, postrádá křehkost, šťavnatost a měkkost. Pravá kulinářská a nutriční hodnota přichází až po určité době zrání. Hovězí maso by na nejvyšší kvalitu mělo zrát u některých druhů až měsíce. Optimální doba zrání je alespoň 10–14 dní. Pro steak je doporučená doba zrání 2–3 týdny, samozřejmostí je vždy zachování vhodných hygienických a skladovacích podmínek. Dobře rozleželé hovězí charakteristicky voní a ztmavne. Při delší době zrání může maso působit pro někoho až mírně nakysle.

Hovězí maso je obecně velmi zdravé, a pokud je správně zpracované a připravené, je výborné.

Vše pro zákazníka

Masokombinát Polička svojí produkcí uspokojuje široké spektrum zákazníků. Stále se rozšiřující klientelu tvoří více než 3 000 maloobchodních prodejen, řeznictví, restaurací, jídelen i retailových společností nejen z celé České republiky, ale i jiných částí Evropy. Mezi významné klienty patří například společnosti McDonald's, Ahold, Hilton Foods, Lidl, Billa, Penny, Kaufland, Makro, Metro, Carrefour, Crocodile, Hamé, COOP a řada dalších maloobchodních sítí.

Vztahy s obchodními partnery budují v Poličce především díky záruce naprosto stabilních dodávek a kvalitnímu



Narážky na masné výrobky tepelně opracované

zákaznickému servisu. Příjem objednávek probíhá v režimu 24 hodin, 7 dní v týdnu. Stejně tak funguje i rozvoz dodávek prostřednictvím vlastního vozového parku, čímž je zajištěn nepřerušovaný chladicí řetězec od výrobce až k finálnímu zákazníkovi. „Masokombinát Polička, v hovězím je jednička,“ s lehkou nadsázkou říká předseda dozorčí rady Motejzík a dodává: „Podnik je schopen svým zákazníkům poskytnout takovou úroveň servisu, že jsme schopni obsloužit i nejnáročnější partnery, a to jak v kvalitě, genotypu porážených zvířat, požadavcích na úpravu, balení a stupeň zrání, tak v požadovaném množství.“

Důraz na kvalitu

Veškerou výrobní i obchodní činností Masokombinátu Polička prolíná lpění na kvalitě. Ve službách poskytovaných zákazníkům, ale také (především) v oblasti zpracování masa. Základem jsou motivovaní a kvalifikovaní zaměstnanci, nepřetržitý veterinární dohled a moderní technologie, do nichž se průběžně investuje. Například jen v loňském roce společnost modernizovala mycí linky a rekonstruovala prostory hovězích stájí.

Péče o zaměstnance i výrobní a obchodní procesy přináší pozitivní výsledky. Masokombinát Polička je držitelem certifikátu systému managementu jakosti podle norem ISO 9001:2000, certifikátu systému kritických bodů HACCP, zaměřeného na důsledné sledování zdravotní nezávadnosti produkce, a dále pak certifikátu potravinářského závodu schváleného a registrovaného pro obchodování v rámci Evropské unie. Výsledkem intenzivní kvalitní práce všech pracovních týmů je také certifikát dodavatele firmy McDonald's.

Již více než 20 výrobků Masokombinátu Polička navíc vlastní národní ocenění kvality KLASA. Za všechny jmenujme například Poličan poličský, Herkules nebo Kamenecký salám.

Na spolehlivost dodávek, perfektní zákaznický servis a špičkovou kvalitu produkce se můžete spolehnout i pod novou značkou MKP.cz!

