

Tlačenka z Troubelic?

Lepší jste nejedli, říká v rozhovoru Sylva Nevěřilová ze společnosti TAGROS

V hanácké vesnici Troubelice zapustila přesně před dvaceti lety kořeny akciová společnost TAGROS. Nejenže dává práci více než sto lidem z obce a okolí, ale hlavně navazuje na tradiční zemědělské hospodaření, jež v regionu odedávna živilo jeho obyvatele.

Kromě výrobků mnoha odvětví, kterým se společnost věnuje, se tu nově mohou chlubit také značkou Haná regionální produkt upozorňující na jedinečnost a kvalitu. Certifikát udělila komise jejich jablíčkům a masným výrobkům. A právě i o těch je řeč v následujícím rozhovoru.

Vaše společnost letos slaví 20 let od svého založení. Budete toto výročí oslavovat?

Ano je tomu tak, naše společnost byla založena v roce 1995. Oslavovat určitě budeme a na podzim uspořádáme i den otevřených dveří.

Můžete stručně shrnout, nač se společnost TAGROS zaměřuje?

Ve svém podnikání se již od svého vzniku orientujeme na rostlinnou, živočišnou i ovocnářskou výrobu, také dřevovýrobu, provoz jatek, veřejného stravování a restaurace.

To je široký záběr. Podle čeho se odvíjel a rozšiřoval?

Vycházel z historických skutečností, z výrob, které tu už byly. Někdy není snadné některé výroby udržet, ale diverzifikace je důležitá.

Troubelice jsou hanácká zemědělská vesnice. Jste rodáci? A máte sami zemědělské kořeny?

Většina lidí z vedení společnosti i zaměstnanci jsou rodáci z Troubelic nebo blízkého okolí a většinou mají i zemědělské kořeny.

Popište prosím, jak se za ta léta společnost vyvinula? Jaké byly začátky a co jste původně zamýšleli?

Původně jsme chtěli najít možnost, jak společně podnikat v jiné právní formě než jakou je družstvo. Družstva totiž na začátku devadesátých let nebyla zrovna obdivovaná forma. Tak vznikla akciová společnost s téměř 600 akcionáři. Postupně došlo k malé koncentraci. Snad můžeme říci, že se podařilo najít způsob, jak mohou vlastníci půdy rozhodovat o tom, co se na jejich polích děje, pokud o to samozřejmě mají zájem.

Jak to vypadá dnes? Co Vás nejvíc na Vašem podnikání těší?

Těší nás, že se nám daří uskutečňovat náš plán. Že jsme považováni za solidního a seriózního partnera.

Tomu říkám rekapitulace po dvaceti letech.

Pojďme se teď ale pobavit o výrobcích, které máte certifikované... V době, kdy si povídáme, se jedná o jablka a tlačenku. Dohromady jdou k sobě spíš tlačenka a cibule :-). Takže nejdřív si dejme tu tlačenku bez jablek...

Je fakt, že se k sobě lépe hodí tlačenka a cibule, ale produkci cibule se nevěnujeme. Když pomíneme jablka, která souvisí s naší ovocnářskou výrobou, tak se k tlačenke více hodí jitrnice, ovar, paštika, luncheon, tedy masné výrobky všeobecně. A všechny tyto dobroty rovněž vyrábíme, a sice tradiční a lety osvědčeno technologií, kde nemalou úlohu hraje ruční práce.

Proč si má zákazník koupit právě tu vaši tlačenu? Proč je tak dobrá a v čem je jiná?

Vyrábí ji zkušený řezník, který ví, co do pravé tlačenky patří. A navíc k tomu používá vlastní suroviny. Jakoukoli tlačenu si samozřejmě můžete koupit v kterékoli prodejně. Pokud však jednou ochutnáte tlačenu vyrobenou v naší společnosti, která je s průmyslově vyráběnými tlačkami chuťově zcela nesrovnatelná, už si tu „průmyslovou“ nikdy nekoupíte.

Předpokládám, že prasátka si chováte rovněž vlastní...

Ano, prasátka si sami chováme. Tento chov má v naší oblasti dlouholetou tradici. Z pohledu živočišné výroby se společnost TAGROS a.s. věnuje také chovu skotu a produkci mléka.

Při produkci masa vycházíme z uzavřeného obratu stáda s využitím krmných plodin, které si také sami pěstujeme. Díky této skutečnosti, a spolu s důrazem na vynikající zdravotní stav zvířat, po celou dobu výkrmu produkujeme zvířata, a tedy i výsekové maso nejvyšších jakostních parametrů.

Takže maso, které zpracováváte, používáte výhradně z vlastních chovů?

Ano. Z něj dále vyrábíme výrobky, kterými zásobujeme podnikovou prodejnu masa a masných výrobků. Dále maso využíváme při vaření obědů pro zaměstnance a ostatní strávníky, kteří navštěvují naši závodní stravovnu. Ta zajišťuje i rozvoz obědů do okolních vesnic.

Jste tedy ve všem soběstační. Máte velkou poptávku?

Poptávka je taková, jaká je. Není malá, ale není ani velká. Samozřejmě bychom chtěli naši poptávku zvýšit, od toho přeci podnikáme a do budoucna doufáme, že získáme další spokojené zákazníky, kteří se k nám budou rádi vracet.

Kde si mohu koupit Vaše masné výrobky?

V podnikové prodejně masa a masných výrobků. Výrobky se vyrábějí v naší výrobně, a to zpravidla jednou týdně v závislosti na objemu prodeje. Podniková prodejna je otevřena pět dní v týdnu a mimo zákazníků z naší obce ji navštěvují i obyvatelé z okolních vesnic.

Na skoro totéž se chci zeptat u jablek, kterých se značka týká.

Jedná se o všechna jablka z našich sadů, bez rozdílu odrůd.

Na jak velké ploše tato jablka pěstujete? Kolik jabloní si mám představit?

Na více jak 50 hektarech. Představte si 17 odrůd. O kolik jabloní se ale jedná, nevím. Spočítané je nemáme.

Co skladování jablek? Jak probíhá?

Náš nový sklad na ovoce pojme 660 tun ovoce. Je tříkomorový a chlazený. Jablka uskladňujeme v paletách na sobě. Na to navazuje třídíčka jablek, kde třídíme mokrou cestou. V objektu máme podnikovou prodejnu, kde si mají lidé možnost nakupovat přímo z palet. Aktuální otevírací doba je uvedena na našich webových stránkách.

Zvažujete certifikaci i dalších produktů? Které by si podle Vás značku Haná ještě zasloužily?

Ano, certifikaci dalších našich produktů zvažujeme a právě v minulých dnech jsme získali certifikát pro všechny naše masné výrobky, které zahrnují i tu zmiňovanou tlačenu. Dále také žádáme o certifikaci našeho výsekového masa a to pod názvem TROUBELICKÉ MASO Z VLASTNÍCH CHOVŮ.

To všechno zní velice lákavě. V čem Vám může značka pomoci a co od ní očekáváte?

Značka HANÁ – regionální produkt nám pomůže především s reklamou a s tím, aby se naše výrobky dostaly do širšího povědomí zákazníků. Očekáváme od ní především zvýšení prodeje, ostatně - asi

jako každý podnikatel.

Děkuji za rozhovor a snad si na závěr mohu dovolit dvě přání. Jedno se týká nás zákazníků a to druhé vás – výrobců.

Nám přejí, abychom si konečně začali více vážit regionálních producentů, kupovali kvalitní potraviny, nebyli líní vyjet za nákupy mimo supermarkety a třeba právě do Troubelic. Vám přejí mnoho takových uvědomělých zákazníků, a aby Vám i značka Haná přinesla štěstí.

Rozhovor vedla: Marie Šuláková

