

Kdo chce psa bít, hůl si vždy najde – aneb test čerstvých mlék v MFdnes

Nevím, kteří z Vás četli test čerstvých mlék v MF dnes, ale občas se ke mě donese zpráva od přátel, že jejich známí ten test četli a že jsme začali potraviny asi pěkně šidit. Málo kdo z nich ví, že se výrobě čerstvých potravin věnujeme naplno, že výroba potravin s krátkou trvanlivostí je jeden z nejtěžších oborů a proto ho dnes skoro nikdo nedělá. U nás odvádíme dobrou nešizenou práci a nemusíme se za ni stydět. Je nám jasné že, jsme někomu trnem v oku, ale s tím se naučíme žít. Dnes je potravinářský průmysl zdrojem velkých zisků, proto se zákazníci stávají lovenou zvěří v reklamních spotech, PR článcích. Třeba přibližně jednou za půl roku vyjde článek, že mléko pasterované UHT a obal Tetrapak je pro mléko to nejlepší co může vůbec být - někdo může tento názor sdílet, ale já ne. Pro mě je šetrná pasterace důležitá z přesvědčení o výrobě kvalitních potravin, z přesvědčení o tom, že potravina má mít nějaké složení a nějakou kvalitu a podle toho se k ní musím také chovat.

V testu se srovnávaly mléka nesrovnatelné. Dle mého názoru nejde srovnávat mléka s šetrnou pasterací a pasterací vysokou a to nemluvím o kvalitě mléka pasterovaného UHT. Už z názvu je dané, že každá pasterace má jiný účinek a vyžaduje jiné teplotní řetězce. My pasterujeme šetrnou pasterací z přesvědčení, že je to pro mléko a složky v něm obsažené prostě nejlepší. Když zůstaneme u mléka, osobně mám nejraději mléko ze skleněné láhve, ale je pro mě pohodlnější PET láhev a tak si ji také občas vezmu domů a pak toho lituji, protože skleněný obal je prostě nejlepší. My většinu našich výrobků plníme a dáváme do skla, i když je o něco dražší a dá nám to více práce, ale je pro nás důležité, aby měl zákazník z našich produktů dobrý pocit, také věříme, že si to naše čerstvé výrobky zaslouží.

V našich potravinářských provozech máme kontroly minimálně jednou měsíčně, máme daný plán rozborů výrobků na rok dopředu a vzorky nám vychází dobře. Máme certifikovaný systém HCCP. Děláme si i některé rozборы navíc, abychom měli jistotu. Zrovna v tuto dobu zvedáme podíl 3 omega masných kyselin v mléce. Prostě děláme vždycky něco navíc, abychom byli o krok napřed před konkurencí, což může být trnem v oku. Jsme jedni z mála výrobců potravin, kteří si dovolí pozvat zákazníky na exkurzi na farmu, kde má každý možnost se přesvědčit o kvalitě naší výroby, protože ne každý věnuje výrobě kvalitních potravin tolik energie jako my. My vyrábíme čerstvé potraviny a bereme to jako službu společnosti.

Když jsem v roce 2010 ve spolupráci s dnešními pořadateli rozjížděl první farmářské trhy v Praze, nevěřil jsem, že se podaří udělat takový kus práce v nabídce potravin od farmářů konečnému spotřebiteli. Trochu mě však potom zklamalo, že se postupně na farmářských trzích začalo objevovat zboží z velkoskladů prodejních řetězců a také výrobky, které jako farmářské snaží tvářit, ale farmářskými výrobky nemají nic společného. Potraviny se dají dělat v různých příchutích, obalech, kvalitách, ale bohužel často víc záleží na utracených prostředcích za reklamu než na kvalitě toho konkrétního výrobku.

V dnešní době je jednodušší získat informace, internet nám velice zjednodušil získávání dat pro naše správná rozhodnutí. My zveme zákazníky i novináře k nám na farmu, vkládáme fotky z farmy a z potravinářských výrob, ukazujeme, že se nemá me za co stydět, jak na facebooku, tak na webových stránkách. Myslíte, že velkovýrobce bude dávat někam fotky masírek, lákovaček a různých jiných strojů, které dokáží dát do masa vodu tak, aby to zákazník nepoznal. Že se bude někde chlubit kolik rostlinného tuku, škrobu, vody přidává do potravin a bude zvat zákazníky do firmy.

Volbu výběru potravin musí udělat sám zákazník. Pokud chcete kvalitní, čerstvé, dostupné potraviny, věříme, že jsme pro Vás dobrá volba. V nabídce máme cca 25 mléčných výrobků, 25 masných potravin, chlazená kuřata, vajíčka, králíky, zeleninové saláty, vepřové i hovězí maso. Rozvoz

zajišťujeme našimi chladícími vozy od Klatov po Ostravu a od Hradce po Znojmo, prodáváme také na farmářských trzích, více informací najdete na www.farmanemcova.cz.

V současné době pracujeme na deklaraci na mléko, které je obohacené o 3 omega masné kyseliny. Budujeme nový moderní kravín, který nahradí ten současný, který je 20 let v provozu a je již čas ho nahradit modernější stájí. Tím, že máme malou výměru pozemků a máme dost dojníc, téměř nepoužíváme průmyslová hnojiva při výrobě krmivové základny pro dojnice. Nově máme základní stádo 15 přeštických sviní, 30 přeštických vepřů, kteří by měli být během měsíce v naší nabídce. Koncem dubna kolaudujeme novou halu pro chov kuřat. Na farmě jsme postavili novou expedici. Toto je jen malý výčet aktivit, které děláme pro neustálé zlepšování námi poskytovaných služeb.

František Němec

Tel: 603 838 627

info@farmanemcova.cz

www.farmanemcova.cz

<http://www.farmanemcova.cz/sortiment/Mlecne-vyroby/>

<https://www.facebook.com/farma.nemcova>

<https://www.facebook.com/farmanemcovaa?ref=hl>

<https://www.facebook.com/najdisisvehofarmare?ref=hl>