

Na návštěvě

Masokombinát Polička a.s.

V oboru zpracování masa znamená Masokombinát Polička pojem. Patří k posledním pěti bývalým provozům masného průmyslu před rokem 1990, kde se do dnešních dnů zachovala kompletní struktura



Obr. č. 1: Generální ředitel Masokombinátu Polička Martin Klouda

výroby, tj. porážka jatečných zvířat, bourání masa a masná výroba. Je to závod relativně mladý, vloni si poličští připomněli 30 let od zahájení zkušebního provozu a letos budou opět slavit – tentokrát od rozjetí závodu na plný výkon.

Po celou dobu patřila „Polička“ mezi přední zpracovatelské kapacity v našem oboru. V současnosti se hlavní aktivity zaměřují na oblasti zpracování a prodej hovězího masa, zpracování a prodej vepřového masa a produkce a prodej masných výrobků. Odbyt hovězího masa dnes pokrývá okolo poloviny tržeb společnosti, po 25 % připadá na maso vepřové a masné výrobky.

Obchodní aktivity vysvětluje generální ředitel Martin Klouda: „Okolo čtvrtiny tržeb máme z exportu. Vyvážíme hovězí maso, balené, ale i ve čtvrtích. Odběratele máme v Nizozemsku, Rakousku, Polsku. Na domácím trhu zásobujeme velké řetězce. Naše maso najdete v síti Makro, Ahold nebo Lidl.“

Vepřové maso distribuuje Masokombinát Polička převážně do nezávislého trhu. Výroba uzenin představuje objem okolo 600 tun za měsíc. Ředitel Klouda dále popisuje: „Pokrýváme celý sortiment masných výrobků. Velký podíl zaujímají celosvalové výrobky – uzená masa a šunky. Trvanlivých salámů produkujeme na 150 tun za měsíc.“ Martin Klouda je ve funkci generálního ředitele od podzimu 2014. Neda- lo mi nezeptat se na záměry, které se svěřeným podnikem má. „Naši

holac®



Firma Holac GmbH je mezinárodně uznávaným lídrem v oblasti vysoce výkonných strojních zařízení pro výkonné krájení potravin se sídlem v Heidenheim an der Brenz v Německu.

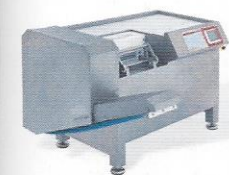
holac® nabízí již přes 50 let řešení, které zdokonalují strojní krájení masa a masných výrobků, sýrů, zeleniny a ovoce. Tyto různé produkty lze krájet čerstvé nebo lehce podchlazené, na kostky, nudličky, plátky, ale i jiné tvary. Strouhání je rovněž možné. Stroje firmy holac se vyznačují vysokou precizností, spolehlivostí a vynikající kvalitou. Zkušenosti a kreativita ve vývoji, zaručují firmě holac vedoucí postavení na světovém trhu.

Na českém a slovenském trhu je firma holac zastoupena firmou BS Global s.r.o. se sídlem v Praze. Firma BS Global s.r.o. zajišťuje prodej, kompletní servis, uvedení do provozu, zaškolení obsluhy, záruční a pozáruční servis a dodávky ND.

Rádi přivítáme naše potencionální zákazníky na veletrhu Anuga FoodTec, který se bude konat na výstavišti v německém Kolíně nad Rýnem ve dnech 24.–27. 3. 2015. Na stánku firmy holac (hala 6, stánek D 108–110) Vám osobně představíme naši paletu výrobků.

Kontakt:
holac Maschinenbau GmbH
Nattheimer Strasse 104
DE-89520 Heidenheim
<http://www.holac.de>

Kontakt:
BS Global s.r.o.
Křeslická 1532/2a
101 00 Praha 10
www.bs-global.net



Cubixx 120
Multitalent pro
různé použití



Sect 200
Inteligentní porcování



BS food technology
GLOBAL