

PINTRO – revoluční koncepce výroby špízů z Belgie

Tato zbrusu nová koncepce výroby špízů Vás dostane svou jednoduchostí a vysokou efektivitou. Lišty s otvory na materiál se naplní v horizontální poloze a pak se vertikálně postupně nasouvají na sebe. Přitom dochází k perforaci špejlí. Pak už stačí jen otevřít nádobky a vyjmout hotové špízy pomocí držáku, ve kterém jsou uchycené špejle.



Díky jedinečnému patentovanému systému lišt s otvory, kam můžete vložit kousky o hmotnosti 10–100 gramů a velikosti 20–40mm, dosáhnete ideálního rozestupu mezi jednotlivými kostičkami (výška určuje vzdálenost mezi jednotlivými kusy). Velikost a tvar lze samozřejmě přizpůsobit individuálním potřebám zákazníka.

Můžete vyrábět špízy z masa, ryb, zeleniny, sýra, ovoce nebo dokonce sladkostí. Délka a síla špejlí či jehel je též variabilní – od 120 do 400 mm na délku, o průměru 3–6mm. Můžete použít klasické dřevěné kulaté špejle, ale také pevnější hranatá dřívka či kovové jehly.

Obsluha je velice jednoduchá. Stroj je mechanický, jednoduše položený na pracovním stole. Po použití stačí rozebrat, umýt a nerezové součásti osušit.

Hloubku špízů lze manuálně nastavit podle Vašich potřeb. To je zvláště výhodné v případě, že špízy balíte pro prodej v chlazeném pulzu – nastavíte stroj tak, aby vyčnívající konce špejlí nebyly příliš dlouhé a netrhaly obal. Jak snadné a flexibilní!

Více na www.pintro.be

Firmu PINTRO najdete v hale 4.01, stánek A08



Ing. Lenka Šotolová, ředitelka společnosti představuje firmu BS Global s.r.o.

1) Paní ředitelko, v oboru zpracování masa jste novou firmou, i když vy osobně v našem odvětví pracujete již řadu let. Můžete čtenářům časopisu Maso svoji společnost představit?

To je pravda a i naši majitelé nejsou v oboru žádní nováčci. Všichni se v potravinářství a zejména v masném průmyslu pohybujeme dlouhou dobu a někteří i více jak 20 let. Firma BS Global byla založena začátkem roku 2012 v Rakousku jako samostatná společnost a následně její sesterská firma na Ukrajině. Vzhledem k dlouholeté praxi a znalostem pana Mgr. Marcina Bogusze (společník firmy) s ruskými mluvícími zeměmi a jeho neshodám s naším společným zaměstnavatelem to bylo docela logické. Přesto, že druhý společník nových firem, Ing. Jan Švejnoha pracoval více jak 20 let v oboru v České a Slovenské republice, tak se podle původní strategie neměla nová firma BS Global na našich trzích pohybovat. Tyto úvahy resp. záměry přišly na pořad dne až později. Firma BS Global v září 2012 založila společnost s ručením omezeným i v České re-

publice. Tím umožnili mě, a následně i dalším kolegům pokračovat v práci, kterou relativně dobře známe.

2) S jakými cíli vstupujete na trh v České republice?

Cíle jsou poměrně jasné. Firma BS Global je nová, ale stojí za ní lidé s dlouholetou praxí v oboru. To by mohlo přispět k rychlejšímu nastartování prodeje a zájmu o produkty, které nabízíme. Chceme naše potenciální zákazníky, bez ohledu na velikost, přesvědčit, že máme z naší základní činnosti co nabídnout:

- prodej a technologické poradenství v oblasti koření, směsí koření, aditiv a přídatných látek pro potravinářství, zejména pro masný průmysl;
- servis a dodávky náhradních dílů;
- prodej, montáž, uvádění do provozu a zaškolení obsluhy vybraných strojů a zařízení.

Chceme být spolehlivým, seriózním a vyhledávaným partnerem pro naše zákazníky.

3) Chcete působit v oblasti dodavatelských a i servisních služeb pro masnou výrobu. V oblasti, kde jsou již karty rozdány delší dobu. Budete svoje působení vázat pouze na osobní kontakty?

Je jasné, že v oblasti potravinářství je velký přetlak na straně jak tuzemských tak zejména zahraničních dodavatelů. A každý chce ze stále se zmenšujícího koláče získat pro sebe co největší kus. Osobní kontakty jsou samozřejmě velmi důležité a minimálně otvírají dveře. Všichni, ale víme, že nikdo ze zákazníků na nás nečeká jenom proto, že se delší dobu osobně známe. Všichni, my i naši zákazníci žijeme ve velké nejistotě, ale musíme v tom zatracovaném a zároveň potřebném českém potravinářství nějak společně přežít.



Budeme se proto snažit nabídnout našim známým, ale i novým zákazníkům, produkty a služby, které budeme schopni cenově, technicky a technologicky společně akceptovat. K tomu chceme přidat odbornou, férovou a otevřenou diskuzi a spolupráci. Víme, že to neznamená, že vždy vyhraje, protože ctíme produkty a schopnosti kvalitní konkurence a právo výběru zákazníka. Je to ale naše nabídka na spolupráci, náš osobní a dlouholetý styl, o který se naši zákazníci mohou vždy opřít, a na který se mohou spolehnout.

Z naší praxe si uvědomujeme, že většina zákazníků vstřícnost, férovost, spolehlivost a otevřenost vyžaduje a vyhledává.

4) U vašich konkurentů slyším, že jediným kritériem prodejnosti mnohých produktů je na českém trhu cena. Jak se chcete profilovat v tomto směru?

Samozřejmě, že cena je velmi důležitý aspekt prodejnosti a platí to všeobecně. Na druhou stranu platí staré přísloví "nejsme tak bohatí, abychom si mohli kupovat levné věci". Pravda je asi jako vždy někde uprostřed.

Cena ve smyslu hodnoty tzn. co nejnížší, bez vazby na další faktory jako je kvalita, užitná hodnota, spolehlivost, návratnost, ekonomická či fyzická životnost atd. nebývá vždy tak výhodná. S tím se stále setkáváme my, jako dodavatelé, ale i naši zákazníci, kteří také svoje výrobky dál nabízejí a prodávají a jsou tudíž také dodavatelé. Všem je nám dobře známý poměr cena - výkon nebo jinak řečeno náklady - výkon. My jsme se vždy snažili, a v tom budeme pokračovat, získat pro naše zákazníky co nejvyšší poměr tj. co možná nejvyšší možný výkon za co možnou nejnížší cenu. Do výrazu výkon je potřeba zahrnout již zmiňované aspekty jako je kvalita, životnost, skladovatelnost, použitelnost atd. a v neposlední řadě i prodejnost a konkurence schopnost vyrobeného zboží. Z toho vyplývá, že se tento pojem netýká jen strojů, ale i dodávek směsí koření a aditiv.

5) Můžeme se těšit na nové produkty, které plánujete distribuovat na českém trhu? Přivedete k nám nové výrobce technologií, strojů nebo pomocného materiálu?

Za prvé, v oblasti směsí koření a aditiv chceme našim zákazníkům na českém a slovenském trhu nabízet dvě hlavní linie:

a. směsi koření a některá aditiva od firmy CHRISTL Gewürze GmbH Rakousko. Firma Christl jako výrobce nabízí a dodává své výrobky do řady zemí jako je Rakousko, Německo, Švýcarsko, Bulharsko, Rumunsko, země bývalé Jugoslávie, Rusko, Polsko apod. Nyní prostřednictvím firmy BS Global jako výhradního distributora do České a Slovenské republiky, na Ukrajinu a do dalších ruských mluvících zemí centrální Asie.

Firma Christl vyrábí v současné době z více jak 800 druhů různého koření a surovin, více jak 4.000 nových speciálních směsí koření s různými přísadami. Společně s naší firmou BS Global může firma Christl velmi operativně přizpůsobit nové produkty potřebám českých a slovenských výrobců a chuti jejich zákazníků.

b. aditiva a pomocné suroviny pod značkou BS Global food technology, které podle našich ověřených receptur a požadavků zákazníků budou pro nás vyrábět renomovaní výrobci. Jde zejména o produkty jako nastříkovačky, barviva, aditiva na zvýšení údržnosti a trvanlivosti apod.

Za druhé nabízíme stroje a zařízení od staronových, ale i nových výrobců mimo jiné:

- Supervac - balicí stroje,
- Holac - víceúčelové řezačky, kotletovačky atd.,
- Ziegra - výrobny ledu,
- Ekomex - masírky, nastříkovačky, myčky,
- Medoc - stojanové pily,
- EDT - zařízení pro hygienu,

- REX - vakuové narážky,
-a jiné.

Současně díky vlastní skupině českých servisních techniků nabízíme záruční a pozáruční servis vč. dodávek náhradních dílů na námi dodané stroje. Pozáruční, kontrolní a pravidelný servis nabízíme i na stroje dodané od jiných dodavatelů

6) Budete působit jen na domácím trhu, nebo chcete být aktivní i v zahraničí?

Jak jsem již v úvodu zmínila, česká firma BS Global spol.s r.o. byla založena teprve v září 2012 s působností na českém trhu a pokud můžeme i Slovensko v tomto kontextu považovat za domácí, tedy na domácím trhu. Pro zahraniční aktivity byly již dříve založeny sesterské firmy BS Global GmbH Rakousko se sídlem ve Vídni a BS Global Ukrajina se sídlem v Kyjevě. Předpokládá se, vzhledem ke stejné majetkové struktuře, že všechny sesterské firmy si budou pomáhat a vyměňovat zkušenosti a v některých činnostech se budou i prolínat. To nebude určitě nikomu na škodu, ale naopak to může prospívat i našim zákazníkům v jednotlivých zemích.

7) Za pár měsíců proběhne asi největší akce letošního roku - veletrh IFFA 2013. Uvidíme vás ve Frankfurtu?

Ano, na veletrhu IFFA ve Frankfurtu ve dnech 4.-9. 5. 2013 se s námi mohou zákazníci potkat na jednotlivých stáncích našich dodavatelů. Tento veletrh, který se v současné době koná jednou za 3 roky považujeme pro nás a naše zákazníky za velmi důležitý. Osobně se ho většina z nás v uplynulých 20 letech zúčastňovala, i když v jiných barvách. Naše spolupracovníky Jakuba Fotra, Ing. Michala Šotolu, Ing. Jana Švejnohu, Mgr. Marcina Bogusze a mě mohou naši zákazníci navštívit u těchto dodavatelů:

Christl - směsi koření - Ing. Šotola, Ing. Šotolová	hala 4.1 stánek F71
J. Fotra a Ing. Švejnohu zastihnete v průběhu veletrhu na následujících stáncích dodavatelů:	
Ziegra - výrobny ledu	hala 8.0 stánek C92
Supervac - vakuové balíčky	hala 11.0 stánek B51
Ekomex - masírky, nastříkovačky, myčky	hala 9.0 stánek B59B
Holac - kostkovačky, řezačky	hala 8.0 stánek H96

Další potencionální dodavatele můžeme s našimi zákazníky společně navštívit a projednat potřebné otázky.

Takže se těšíme na oboustranně dobrou spolupráci a nashledanou na veletrhu IFFA 2013

Otázky připravil Josef Kameník

Zemřel pan Rostislav Líbal



Dne 20. 2. 2013 ve věku nedožitých 49 let nás navždy opustil pan Rostislav Líbal, dlouholetý pracovník firmy Krahulík - Masozávod Krahulčí, dříve Vysočina, a.s. se sídlem v Hodicích.

Pan Rostislav Líbal se narodil 10. 11. 1964. Celý svůj život prožil v Hodicích. Po absolvování Gymnázia v Telči nastoupil do tehdejší a.s. Vysočina na pozici laboranta. Z této pozice se později vypracoval na obchodního manažera. Tuto funkci vykonával i po fúzi společností Vysočina Hodice a Krahulík - Masozávod Krahulčí.

Pan Líbal byl spolehlivý, výborný kolega, pro kterého byla jeho práce koníčkem.

Určitě nám všem bude chybět.

Čest jeho památce.