

# Výrobci se potýkají s růstem cen surovin

Úspěch v kategorii delikates a konvence spočívá na kvalitních surovinách, jak potvrzují i zkušenosti společnosti GASTRO – MENU EXPRESS, v jejímž čele je od ledna letošního roku Ing. Petra Christová.

**R** Ve funkci jste od začátku ledna letošního roku. S jakými cíli jste tuto pozici přebírala?

Ve funkci ředitelky společnosti jsem skutečně od ledna 2016. Nicméně před převzetím této pozice, jsem již působila ve společnosti GASTRO – MENU EXPRESS a.s. skoro dva roky, a to na pozici finanční ředitelky. Hlavní cíle a plány pro nadcházející období jsem si tudíž zpracovávala již sama, a to na základě požadavků majitelů firmy.

Firma v předcházejícím období výrazně posílila podíl na českém i zahraničním trhu, takže hlavními cíli byla stabilizace výroby a personálu, investice do nových technologií a zlepšování efektivity všech procesů.

**R** Sortiment dodávaný společností GASTRO – MENU EXPRESS lze zařadit do kategorie delikates a konvence. Jak se tento segment trhu v České republice vyvíjí?

Pokud bych vývoj trhu hodnotila podle růstu tržeb naší společnosti, řekla bych, že roste velmi rychle :) Ekonomika je celkově nastartovaná velmi dobře, takže se daří samozřejmě i segmentu delikates.

Ve vztahu ke kvalitě nabízených produktů dochází k výraznému posunu, a to

zejména v odstraňování aditiv, stabilizátorů, záměně salámu s nízkým obsahem masa či separátem za lahůdkový salám, což je velmi pozitivní vývoj.



Ing. Petra Christová zastává od ledna 2016 pozici ředitelky společnosti GASTRO – MENU EXPRESS. Před nástupem na tuto pozici zastávala ve firmě dva roky funkci finanční ředitelky. V letech 2010–2014 působila jako manažerka obchodní sítě Žabka pro společnost Tesco Franchise Stores. Pracovní zkušenosti získala také ve společnostech Roulex a Chiquita DC.

**R** Lze v této oblasti vysledovat nějaké „české specifikum“?

České specifikum bych viděla v tom, že si zvykáme na dobré věci velmi rychle a rádi, avšak možná rychleji, než jsme schopni akceptovat i cenu, která odpovídá zvýšené kvalitě.

**R** V současné době zákazník slyší nejen na čerstvost a kvalitu, ale také se stále více zajímá o původ a složení potravin. Pociťujete to na poptávce?

Jedna z hlavních zásad při vývoji našich produktů, které se držíme již léta, zní: „Bez kvalitní suroviny, dobrý produkt nevznikne“. Původu a složení našich produktů věnujeme značnou pozornost. Právě kvalitní vstupní suroviny od uznávaných a certifikovaných producentů, jsou schopny zajistit ve finále chutný a žádaný produkt, který společnosti zajistí i růst podílu na trhu.

**R** Jak vnímáte dobrovolné označení „česká potravina“, které lze využít, pokud výrobce lahůdek splňuje podmínku 75 % vstupů původem z ČR?

Obecně to vidím jako přínosné pro prodej, pokud produkt nese v označení českou vlajku. Bohužel z pohledu legislativy, tak jak je pro toto označování momentálně nastavena, je to v praxi neuchopitelné. Nežádoucí situace chovatelů a zemědělců v ČR, pro nás lahůdkáře v praxi znamená to, že přestože spolupracujeme s předními českými dodavateli, většina z nich není schopna český původ surovin garantovat po celý rok.

Z důvodu nedostatečné produkce v ČR, jsou nuceni nakupovat například maso v regionu EU, a tím pádem podmínku nespĺňují. Pro nás by bylo vhodnějším označením například „Vyrobeno v ČR“.

**R** Stále více zákazníků se také zajímá o trendy zdravé výživy a podle toho nakupuje. Projevuje se tento trend na struktuře sortimentu a na recepturách výrobků, které dodáváte?

Ano, tento trend je viditelný i v segmentu lahůdek. Buď vyvíjíme nové produkty, jako například řada „Hummus“, která se vyrábí z cizrny ve čtyřech chutích, a to bez stabilizátorů či aditiv, nebo se produkty inovují například záměnou majonézy za jogurt či tvaroh. Rovněž dochází k nárůstu spotřeby rybích produktů.



V letošním roce získala společnost ocenění TOP Delikatesa hned pro tři produkty: Křenové rolky Delikates, Kořeněné matjesy s cibulí a Rybářské řezy.

**R** V letošním roce jste získali ocenění TOP Delikatesa 2016. Za které výrobky to bylo?

TOP Delikatesu jsme vyhráli celkem se třemi produkty, a to Křenové rolky Delikates, Kořeněné matjesy s cibulí a Rybářské řezy. Kromě převzetí samotného ocenění, bylo pro mě velkou odměnou i slyšet pozitivní zpětné vazby všech návštěvníků veletrhu, různého věkového zastoupení.

**R** Ocení obchodníci a posléze zákazníci podle Vašich zkušeností značky kvality na výrobcích?

Přínos ocenění je individuální. Někteří nákupčí či zákazníci na tato ocenění slyší velmi dobře, jiní to berou jen jako doplňující informaci. Oceněním pro mě samotnou a pro naše zaměstnance je hlavní přínos v tom, že máme hmatatelnou zpětnou vazbu, že svou práci děláme poctivě.

**R** Jaký podíl produkce firmy směřuje do maloobchodu a do segmentu HoReCa a jak se tento podíl vyvíjí?

Portfolio našich zákazníků je různorodé. Obecně lze říci, že podíl nezávislé sítě

je nižší, než tomu bylo v předcházejících letech. S ohledem například na legislativu ohledně systému EET, můžeme ještě snižování tohoto podílu očekávat, než se situace stabilizuje a podnikatelé zvládnou tento nový institut pro evidenci tržeb.

**R** Do jaké míry se liší sortiment, který dodáváte do tzv. moderního trhu a do nezávislé obchodní sítě?

Pro všechny „segmenty“ jsme schopni nabídnout kompletní sortiment, a to jak salátů, pomazánek či rybích produktů, jakož i zohlednit specifika a požadavky jednotlivých zákazníků.

**R** Které výrobky z vašeho portfolia jsou dlouhodobě nejžádanější?

Mezi naše top položky patří zejména kategorie rybích produktů. Jelikož nakupujeme ryby přímo od producentů, následně je marinujeme na slaná a kyselý způsob, tak jsme schopni výrazně ovlivnit kvalitu i chuť rybích produktů.

Tady je potřeba říct, že situace ohledně ceny ryb se nevyvíjí zcela pozitivně. Oproti předcházejícím letům ceny ryb vzrostly o 70 %, a to nejen z důvodu zavedení kvót pro zajištění udržitelnosti rybolovu, ale i vlivem zvýšené poptávky v některých zemích.

**R** Hovoříte o růstu cen ryb. Jak hodnotíte celkovou situaci ohledně cenového vývoje surovin?

Bohužel nedochází k cenovému nárůstu pouze ryb. Celkově se potýkáme



Mezi top položky společnosti GASTRO – MENU EXPRESS patří kategorie rybích produktů.

s nárůstem cen „stěžejních“ surovin pro výrobu lahůdek. Od počátku roku došlo k nárůstu cen zejména řepkového oleje, který je základem pro výrobu majonézy, dále pak masa i sýra. Většinou se jedná o důvody makroekonomické, politické či klimatické, které teď tvrdě zasahují do cen produktů.

**R** Jaké novinky připravila společnost pro letošní rok?

Z hlediska sortimentu, jak jsem již zmínila výše, můžeme jako novinku označit například řadu Hummusu. Jinak jsme ovšem celý rok intenzivně pracovali, i ve spolupráci s našimi dodavateli, na odstraňování aditiv, lepku, glutamanu, stabilizátorů, vylepšování receptur, takže se můžeme pochlubit výrobky, které patří na trhu, z hlediska obsahu těchto přídatných látek, mezi jedny z nejlepších.

Eva Klánová



Kvalitní vstupní suroviny jsou podmínkou pro vznik úspěšného výrobku.