

GASTRO-MENU – MENU PLNÉ LAHŮDEK

GASTRO-MENU EXPRESS, a. s. je ryze českou společností, která má své pevné místo na trhu a v posledních dvou letech prochází progresivním rozvojem. Vyrábí lahůdkové a rybí produkty podle tradičních receptur. Pod značkou GASTRO® nabízí lahůdkové saláty, pomazánky a aspiky. Pod obchodní značkou Rybex® vyrábí rybí saláty, pomazánky, aspiky a marinády. V rámci regionů na Moravě nabízí sortiment obložených chlebičků a baget.

■ **Sortiment dodávaný společností GASTRO-MENU EXPRESS lze zařadit do kategorie delikates a konvence. Jak se tento segment v České republice vyvíjel v loňském roce a jak hodnotíte začátek roku 2017?**

Trhu s lahůdkami se všeobecně dobře daří a předpoklady pro tento rok jsou velmi optimistické. Nepolevujeme ve vylepšování receptur, vývoji nových výrobků a svou nabídku rozšiřujeme. Takže mohou říci, že se těšíme na „dobrý rok“, ve kterém očekáváme naši produkci v objemu 5000 tun lahůdek.

■ **Které z Vašich výrobků se nejvíce prodávají na jaře?**

Právě nás čeká období Velikonoc, které je pro všechny obchodníky příležitostí, jak naplnit stoly domácností lahůdkami. V tomto období zaznamenáváme zvýšenou poptávku po aspikových výrobcích. Máme připravenou celou řadu velikonočních aspiků od malých báboviček až po velké aspikové dorty.

■ **Je zákazník v sortimentu chlazených lahůdek ochoten připlatit si za kvalitu?**

Z prováděných zákaznických průzkumů vyplývá, že zákazníci vyžadují a upřednostňují kvalitu, avšak zároveň nepolevuje tlak na co nejnižší cenu. Velmi těžké zadání pro všechny výrobce i obchodníky.

Naslouchání trhu je pro nás ujištěním, že naše cesta „Bez kvalitní suroviny, dobrý produkt nevznikne“ je tím nejlepším směrem.

Stále častěji zařazujeme do výroby produkty dle původních „poctivých“ receptur, s vyloučením nadbytečných konzervantů, sladidel, látek zvýrazňujících chutí či barviv. A nezbytná je rovněž i majonéza s vysokým obsahem tuku (70 %), šunka či lahůdkový salám s obsahem masa až 70 %. Z toho vyplývá, že trh si kvalitu žádá.

Kvalitní výrobek však musí vzniknout nejen z kvalitních surovin, ale také kvalitní výrobou se standardizovanými procesy. Pravidelně procházíme řadou certifikací, včetně odběratelských auditů, zaměřených na kvalitu ve výrobě a úroveň procesů. V letošním

roce jsme opět dosáhli certifikátu IFS na úrovni „Higher level“, což je pro nás velmi pozitivní signál, že standardy jsou nastaveny na nejvyšší možné úrovni. Rovněž ostatní audity (MSC, odběratelské, veterinární apod.) dopadly na výbornou.



Novinka v sortimentu – Hummus ve čtyřech příchutích

■ **Lze vypořádat regionální odlišnosti v chutích zákazníků?**

Vnímáme rozdíl v chutích nejen mezi jednotlivými zeměmi, ale i mezi kraji naší republiky. O to těžší je někdy najít „ideální“ chuť daného výrobku. Pravidelnou součástí našich porad jsou ochutnávky, tím pádem jsou v komisii pro senzorickou kontrolu pro-

duktů zastoupeny „chuťové názory“ od Prahy až po Trinec.

V našem portfoliu výrobků nalezneme jak výrobky, které jsou oblíbené napříč celým zákaznickým spektrem, tak i regionální výrobky. K našim zákazníkům přistupujeme individuálně a snažíme se vyhovět jejich zvyklostem.

■ **Co nového společnost připravuje?**

Cílem pro následující období je rebranding rybích produktů pod značkou Rybex. Značku Rybex jsme převzali v roce 2013 a nyní vnímáme, že nastal čas na novou tvář výrobků této značky.

V loňském roce byla dokončena přístavba nových skladovacích a logistických prostor, investovali jsme do nové plnicí linky pro 500g rodinná balení salátů a pomazánek, jakož i do jiných technologií, což nám umožnilo rozšířit portfolio výrobků. Zároveň se aktuálně zaměřujeme na výrobu ze surovin českého původu, abychom u produktů, kde je to reálné, naplňovali požadavky na značení „Česká potravina“. Rádi podpoříme kvalitní českou produkci.

Každý, kdo chce být ve svém oboru úspěšný, nesmí ustrnout na jednom místě. Říkám: „Kdo chvíli stojí, už stojí opodál“. Jsme společností dynamickou, s krátkými rozhodovacími procesy, otevření všem novinkám i názorům. Neustále modernizujeme, zlepšujeme.

GASTRO-MENU EXPRESS představuje Gabrielu Havelkovou, manažerku pro klíčové zákazníky v Čechách

■ **Co Vás přivedlo za prací až do, pro Vás, velmi vzdáleného Trince?**

S majiteli Gastro-Menu Express, manžely Dudysovými, jsem spolupracovala již během působení v Žabce, v rámci předávání sítě prodejen Koruna na Moravě, kterou od nich odkoupila společnost Penta v roce 2011. Ráda jsem přijala nabídku přejít na dodavatelskou stranu obchodování s potravinami, ale rozhodně bylo třeba i velké dávky osobní odvahy. Nyní, po půlročním působení ve společnosti, jsem moc ráda, že mohu být při tom, jak tým lidí dělá práci srdcem, všichni táhnou za jeden

provaz a funguje vzájemná podpora. To je pak práce potěšením.

Krátce k profesní cestě:

Po studiu pracovala Gabriela Havelková v soukromé sféře. V roce 2009 přijala nabídku finanční skupiny Penta nejprve k externí spolupráci při budování sítě obchodů Žabka a posléze se stala součástí skupiny Žabka, kterou v roce 2011 koupila britská společnost Tesco. Pro Žabku pracovala 8 let na pozicích od regionálního manažera provozu až po manažera provozu celé sítě prodejen Žabka.

Na podzim roku 2016 posílila řadu GASTRO-MENU EXPRESS a.s.



Foto: Pavlína Jáchimová