



Obchodná stratégia spoločnosti Kaufland je zameraná na kontrolovanú kvalitu, čerstvosť, výhodné ceny ponúkaných výrobkov a široký sortiment. Jedna z inovácií sa týka aj podpory regionálnych výrobcov a dodávateľov, ktorí produktové portfólio spoločnosti Kaufland spestrujú ešte väčším výberom rýdzeho a poctivého slovenského potravinárskeho remesla. Ambiciózny projekt, zameraný na rozvoj spolupráce pri predaji regionálnych výrobkov, predstaví nákupca regionálneho sortimentu František KRENŽELÁK.

Podporujeme regionálnych výrobcov



Slovensko je rozmanitá krajina. V každom kúte sa naskytá príležitosť objaviť niečo neobvyklé, výnimočné. Naším zámerom je nechať túto výnimočnosť vyniknúť. Zákazníkom Kauflandu chceme ponúknuť čerstvosť a kvalitu pochádzajúcu priamo z ich regiónu a od výrobcov, ktorí sa opierajú o osvedčené receptúry a výrobné postupy.

Akú podobu má takto vytýčená vízia v praxi?

Zákazníkom dávame príležitosť lepšie si vybrať. Záleží nám na tom, aby v ponuke nachádzali aj dobre známe a obľúbené výrobky s regionálnou pečatou. Výrobky, ktorými zároveň podporia svoj región. Preto chceme rozvíjať spoluprácu najmä s výrobcami, ktorí spracúvajú produkty prvovýroby z regiónu. Na takúto spoluprácu hľadáme miestnych výrobcov, ktorí dokážu obohatiť našu ponuku typickými výrobkami vo svojom domovskom

regiónu a sú schopní zabezpečiť dodávky výrobkov spĺňajúcich všetky legislatívne požiadavky kladené na výrobu a distribúciu potravín.

Aká je momentálna situácia s ponukou regionálnych výrobkov v Kauflande?

Regionálne výrobky, ktoré je dnes možné nájsť v obchodných domoch Kaufland, sú úspešné! Dokazuje to i fakt, že s ich výrobcami Kaufland spolupracuje dlhodobo a má záujem o ďalší rozvoj obchodných vzťahov. Niektorí z nich dokonca prerástli hranice regiónu. Stabilná spolupráca s Kauflandom im umožnila uskutočniť potrebné investície, vďaka ktorým zvýšili svoje výrobné kapacity a stali sa významnými výrobcami s celoslovenskou pôsobnosťou. Od jedného dodávateľa sa napríklad zvýšil objem dodaných šalátových uhoriek z 13-tisíc kusov v roku 2011 na takmer 2,5 milióna kusov v roku 2015.



K TOMU, ABY BOL PONÚKANÝ TOVAR V KAUFLENDE OBOHATENÝ O REGIONÁLNE VÝROBKÝ, PRISPIEVAJÚ V SÚČASNOSTI VIACERÍ VÝROBCOVIA. PATRÍ K NIM AJ MLIKAREŇ SELCE, KTORÚ OD ROKU 2004 VEDIE ING. TOMÁŠ ČULÍK. Mliekareň Selce vznikla

v roku 1992 ako snaha o spracovanie vlastnej produkcie mlieka pri Rolníckom družstve v Selciach. Po vstupe Slovenska do EÚ prešla reštrukturalizáciou (forma s. r. o.), ktorej jediným vlastníkom sa stalo RD Selce. Od svojho vzniku sa mliekareň špecializuje na výrobu kyslomliečnych výrobkov

s krátkou lehotou spotreby. V rámci nášho výrobného programu sa zameriavame na jogurty, zakysanky, jogurtové mlieka rôznych druhov i balení.

Čím sa vaša firma odlišuje od iných výrobcov podobného sortimentu?

Od konkurencie sa líšime tým, že spracúvame malé objemy mlieka. Výhodou je, že pri takomto množstve dokážeme skontrolovať všetky kvalitatívne parametre – od výroby krmovín pre naše dojnice, cez tradičný postup spracovania mlieka, až po výsledný produkt bez použitia konzervantov.

Čomu v rámci výrobných procesov prikladáte najväčšiu dôležitosť?

Pri výrobnom procese sú najdôležitejší pracovníci, ktorí u nás pôsobia mnoho rokov. Dá sa povedať, že za posledných približne desať rokov je vo výrobe ten istý kolektív. Poctivo zabezpečuje našu

výrobu od príjmu surovín až po výsledný produkt. **Ako hodnotíte vašu spoluprácu so spoločnosťou Kaufland?**

So spoločnosťou Kaufland udržujeme od začiatku našej spolupráce korektné vzťahy. Kaufland bol jedným z prvých obchodných retazcov, s ktorým sme začali spolupracovať.

Ktoré vaše výrobky sú medzi zákazníkmi najobľúbenejšie?

Medzi zákazníkmi sú najobľúbenejšie jogurty, pretože vynikajú lahodnou smotanovou chuťou.

Plánujete v blízkej budúcnosti uviesť na trh, a teda aj do Kauflandu, nové výrobky?

Držíme sa tradičného sortimentu a naše súčasné výrobky neustále skvalitňujeme. Samozrejme, že plánujeme priniesť na trh aj nové príchute.



ĎALŠÍM VÝROBCOM, OBOHACUJÚCIM PONUKOVÝ SORTIMENT KAUFLENDA O REGIONÁLNE VÝROBKÝ, JE GEMERMILK POD VEDENÍM RODINY UŽÍKOVCOV. Mliekareň funguje od roku 1953. Odvtedy prešla viacerými zmenami, pričom od roku 2009

funguje ako rodinná firma pod názvom Gemer-milk. Zamestnávame 30 zamestnancov a vyrábame najmä sušené mlieko, maslo, kyslú i sladkú smotanu, tvaroh a iné mliečne produkty.

Čím sa vaša firma odlišuje od iných výrobcov podobného sortimentu?

Našou prioritou sú kvalitné a zdravé výrobky.

Vďačíme za to našim dodávateľom, ako aj zamestnancom, ktorí dodržiavajú tie najprísnejšie výrobné normy. Vyzdvihol by som aj to, že sme jedinou z mála mliekarní, ktorá vyrába sušené mlieko.

Čomu v rámci výrobných procesov prikladáte najväčšiu dôležitosť?

Najdôležitejší sú naši zamestnanci, ako aj neustála kontrola a monitoring výrobných procesov. Máme niekoľko certifikátov, ktoré svedčia o našich kvalitách. Dôraz kladieme aj na modernizáciu a neustálu optimalizáciu výrobných procesov tak, aby sme dokázali uspokojovať rôzne potreby našich zákazníkov.

Ako hodnotíte vašu spoluprácu so spoločnosťou Kaufland?

Sme regionálny dodávateľ. Naše výrobky, ako maslo, smotana a tvaroh sa predávajú najmä v Rimavskej Sobote, kde nás ľudia poznajú a vyhľadávajú práve našu značku. Spolupráca s Kauflan-

dom je na vysokej úrovni. Dúfame, že sa v budúcnosti rozšíri o nové možnosti kooperácie.

Ktoré vaše výrobky sú medzi zákazníkmi najobľúbenejšie?

Maslo, kyslá smotana, sladká smotana a tvaroh sú našimi najpredávanejšími výrobkami, o čom svedčí neustále zvyšovanie ich výroby.

Plánujete v blízkej budúcnosti uviesť na trh, a teda aj do Kauflandu, nové výrobky?

Náš sortiment zdravých a kvalitných výrobkov chceme rozšíriť o pretápané maslo. Kedysi ho robili aj naše staré mamy a vedeli, že obsahuje množstvo vitamínov i antioxidantov. Pretápané maslo sa dá použiť na pečenie aj varenie. Je vhodné pre ľudí, ktorí trpia intoleranciou laktózy a alergiou na bielkoviny kravského mlieka. Dúfame, že vďaka dopytu budeme môcť rozšíriť náš sortiment o pretápané maslo i ďalšie nové výrobky.