

Na kvalitu kladou zákazníci větší důraz. A vybírají si, kam zajít

Kvalita, tradice, vlastní speciality a přizpůsobení požadavkům zákazníků. Lidé v Královéhradeckém kraji si mohou vybrat z nabídek místních výrobců masných produktů.

Dnes již tradičním výrobcem a prodejcem masa je společnost Nosek. Lidé v Hradci Králové rodnou firmu znají díky prodejnám na dvou frekventovaných místech - u vlakového nádraží a na Benešově třídě. Vlastní produkty pocházejí z firemní výroby v Dobřenicích na Hradecku.

Uzené bez kompromisů

„Naše firma začala samostatně podnikat těsně po revoluci, v dnešní podo-



Prodej masa Zákazníci v kraji se mohou vydat na řadu míst, kde mají jistotu, že najdou chutné místní kusy masa i uzeniny. Foto: Reznictví U Slavíků

bě od roku 1997. Naši předností je čerstvost. Každý den od čtvrté hodiny ranní bouráme ten den dovezené maso. Umíme udělat i odvěšené hovězí na objednávku, jak je dnes v módě,“ říká spolujednatel společnosti František Nosek a přibližuje, jak se dělá odvěšené hovězí.

„Maso se dá do zrcí komory, kde je speciální lampa, která zabíjí množení bakterií. Poruší se tak buněčná struktura, čímž se předejde ztuhnutí a hovězí může vyžrát. Maso je potom krásně měkké. Jsme pyšní i na další produkty, které vyrábíme v naší výrobě v Dobřenicích. Mezi ně patří třeba pravé komínové uzené, které děláme bez kompromisů. To znamená, že maso je naložené pět týdnů v solném láku bez dusitanů a pak pomalu uzené na tvrdém dřevu 18 hodin. Doporučil bych také dobřenicickou tlačenkou, kroupy, prejt, pečenou sekanou a další výrobky,“ nabízí František Nosek.

Firemní prodejnu v Zamenhofově ulici u hradeckého hlavního nádraží znají lidé z širokého okolí, kteří do města dojíždějí vlakem či autobusem. „Je to tradiční masna, která tam je již od první republiky,“ popisuje podnikatel, který vede firmu se zhruba pětá-

dvaceti zaměstnanci spolu s bratrem a otcem a zdůrazňuje, že jedinou možností, jak uspět v konkurenčním boji, je jediné kvalita.

„To je podle mne jediný recept. Nejde ani o cenu. Kamarádi mi občas říkají, že je vyšší než jinde, ale že si u mě stejně nakoupí. Párek si lidé nekupují každý den. A když si ho koupí, chtějí, aby byl opravdu kvalitní. Když vidím, co všechno se v obchodech prodává a za jakou cenu, doslova mne to uráží,“ říká Nosek.

„Když vidím, co všechno se v obchodech prodává a za jakou cenu, doslova mne to uráží.“

František Nosek, spolujednatel společnosti

V Hořicích je v kurzu Slavíkova sekaná

V rodině Slavíků se tradice řeznického řemesla dlouhá 150 let předává již několik generací. Součástí rodinného řeznictví na Palackého náměstí v Hořicích v Podkrkonoší je i bourárna masa, takže firma nabízí vlastní čerstvé produkty založené na tradičních recepturách.

„Nejoblíbenější a také nejprodávanější je naše Slavíkova sekaná a hned po ní následuje libová tlačinka, špekáčky, samozřejmě pouze z masa, uzená krkovička či Hořické párky. Naši zákazníci tyto produkty znají, mají je vyzkoušené,“ říká Jaroslav Slavík.

Pokračování na straně >19

pokračování ze strany <18

Slavíkoví mají prodejnu také v Riegrově ulici ve Dvoře Králové nad Labem a od roku 2012 začali objíždět region s pojezdovou prodejnu. Díky ní si mohou masné výrobky nakoupit i zákazníci v Hradci Králové či v Lázních Běláhrad.

„Tam jezdíme v pondělí a od úterka do soboty jezdíme do Hradce. V pojezdové prodejně nabízíme stejné kvalitní a čerstvé zboží jako v našich prodejnách,“ uvádí Jaroslav Slavík.

Jízdní řád pojezdové prodejny firma avizuje na internetových stránkách www.reznictviuslaviku.cz, kde je i kontakt pro další zájemce o využití služby.

Tradičním dodavatelem masných výrobků v kraji je také společnost Zvičinské uzeniny a lahůdky. Ta vznikla v lednu 2005 přejmenováním původní společnosti Korda, která byla zalo-

žena v roce 1992. Firma sídlí v podkrkonošské obci Dolní Brusnice a od svého vzniku se zaměřuje na výrobu výsekových mas, uzenin a uzenářských specialit.

Postupně se její činnost rozšířila také o lahůdky a výrobu rozjela v bývalé pekárně v Bílé Třešně.

„Dokážeme nabídnout zákazníkovi úplný sortiment výrobků od bouraného masa, zaručeně českého původu, přes uzeniny všeho druhu až po široký sortiment lahůdkářských výrobků. Dokážeme se přizpůsobit všem kategoriím zákazníků. Kdo je ochoten připlatit si za kvalitu, najde u nás nabídku výrobky s vyšším podílem masa, ale na druhé straně je v nabídce možné najít i kvalitní výrobky pro ekonomicky slabší zákazníky. Jestliže bychom měli vyzdvihnout některou z kategorií produktů, jsou to bezesporu aspikové výrobky, které jsou charakteristické v první řadě tím, že zá-

kazníka upoutají na první pohled svou barevnou vyvážeností i chutí, která je specifická pro jednotlivé druhy. A v neposlední řadě jsou i cenově dostupné,“ přibližuje Josef Korda ze společnosti Zvičinské uzeniny, která se pravidelně účastní soutěže Regionální potravina roku. Prestižního ocenění dosáhla v roce 2013 za Krkonošský sulc.

„Kvůli silné konkurenci v regionu je uplatňování výrobků na trhu stále složitější. V nejbližším okolí sídla firmy se nachází dalších pět výrobních závodů produkujících stejný sortiment výrobků. Proto je potřeba hledat nové, efektivní cesty, jak přesvědčit zákazníka, že právě naše výrobky jsou ty nejlepší. Klademe proto důraz na maximální kvalitu výrobků, vyváženou cenovou politiku a také servis, který našim zákazníkům nabízíme,“ uzavírá Josef Korda.

– Stanislav Ďoubal

Fakta

Zrání a křehkost hovězího masa

Každé maso, tedy i to vysoce kvalitní, pocházející z dobře živěného a na pastvě v přírodních podmínkách volně se pohybujícího skotu, potřebuje před kuchyňskou úpravou vyžrát. Nedostatečně vyžralé maso je tuhé a tvrdé. Zrání masa je součástí biochemických procesů, které probíhají ve svalové tkáni bezprostředně po usmrcení zvířete. Krátce po porážce nastupuje posmrtná ztuhlost, maso spotřebovává poslední kyslík a dochází k vyčerpání zásob ATP, což je energetické oběživo živých systémů uvnitř buněk. Výsledkem je nejprve ochabnutí, posléze ztuhnutí a ztuhnutí svalů. Posmrtná ztuhlost bývá plně vyvinutá 2 až 4 dny po smrti zvířete. Hovězí maso by proto před konzumací mělo zrát 2 až 3 týdny.

INZERCE

Staročeské pochoutky od Hořic

Plněné trubičky
kakao
oříšek
vanilka
cokoláda

Sypané trubičky
maximka

Lázeňské oplátky

info@horicke-trubicky.cz tel.: 603 219 919
www.horicke-trubicky.cz 604 201 834

INZERCE

Zemědělské družstvo Bašnice
Ve skladu v Petrovičkách probíhá

PRODEJ JABLEK

SE ZNAČKOU „REGIONÁLNÍ PRODUKT“

**PRODEJ VŽDY VE STŘEDU
OD 8 DO 17 HOD.
DO VLASTNÍCH OBALŮ**

Mimo tuto dobu podle dohody
na č. mob.: 731 540 033

V nabídce jsou jablka odrůd Bohemia, Golden Delicious, Idared, Gala, Jonagored, jablečný mošt v 5l balení bag-in-box a vlastní mák.

ŘEZNICTVÍ - UZENÁŘSTVÍ U SLAVÍKŮ

www.reznictviuslaviku.cz
kontakt: 777 315 890

rodinná tradice přes 130 let

Jsme RODINNÉ ŘEZNICTVÍ, které vyrábí vlastní regionální výrobky dle tradičních receptur.

Slavíkova sekaná vyhrála krajskou soutěž Regionální potravina roku 2014.

| HOŘICE | DVŮR KRÁLOVÉ N. L. | HRADEC KRÁLOVÉ |
|---|--|---------------------------------------|
| Palackého nám. 78 508 01 Hořice Po - Pá: 7.00 - 17.00 So: 8.00 - 11.00 | Reigrova 761 544 01 Dvůr Králové n. L. Po - Pá: 8.00 - 17.00 So: 8.00 - 11.00 | prodejní místa viz. webové stránky |

Jsme přímo výrobci. Máme vlastnoručně vyráběné regionální výrobky, za které ručíme. Vždy čerstvé zboží rovnou k zákazníkovi. Zaručujeme poctivou kvalitu. Prodáváme a vyrábíme pouze z českého masa! Vyrábíme přes 60 druhů domácích výrobků. Nabízíme profesionální úpravu masa.

Ochutnejte od zabižákových pochoutek přes párky, vázané špekáčky, kořeněné boky, klobásy, salámy, výběrové šunky, paštiky, uzená masa až po svačtinové pochoutky jako Slavíkovu sekanou, holandský řízek, smažené řízky nebo dršťkovou polévku a mnohé další produkty.