

■ reportáž

minuje plemeno červený holštín, ktorého súčasný stav je 350 kusov dojnic a 350 ks výkrmových býkov. Efektivitu živočíšnej výroby výrazne zlepšuje vlastný bitúnok. Ten bol vybudovaný ešte v roku 1994 s cieľom finalizácie výroby mäsa. Produkty boli odbytované prostredníctvom siete podnikových predajní. Rastúce hygienické požiadavky a dovoz lacného mäsa však spôsobili, že bitúnok ostal od roku 1998 až do roku 2012 nevyužívaný. Zmena nastala po realizácii projektu na jeho modernizáciu, kedy družstvo s vlastnými zdrojami investovalo 60 % z celkového objemu 168 tis. eur. Zvyšok investície bol uhradený zo štátnych a európskych zdrojov.

Predávať jatočné polovice ošípaných alebo hovädzie štvrté neprinášalo efekt, aký by zodpovedal náročnosti prevádzky bitúnku. Zariskovali a rozhodli sa zvýšiť profitabilitu cestou produkcie mäsových výrobkov.

„Prevádzkovať bitúnok nie je jednoduché. Neustále vás bombarduje hygiena a ostatné inštitúcie. Napríklad v jednom roku sme kvôli zmene predpisov museli dvakrát meniť dvere. Ďalej je to o ľudoch, mäsiarske remeslo nemôže robiť hocikto“, dodáva Ing. Králik.

Predaj výrobkov do iných obchodov bola skôr z núdze cnotň, ako efektívny biznis plán. Na rad tak prišlo zriadenie podniko-



Agronom podniku Pavel Pažitný.

vej predajne v areáli družstva. Keďže len v Bošáckej doline žije viac než 5000 ľudí, obchod sa uchytí. Nasledovalo otvorenie druhej predajne priamo v Novom Meste nad Váhom. Okrem svojich výrobkov ponúkajú aj sortiment iných potravín a drogérie. Dve predajne generujú mesačné tržby na úrovni 100 tis. eur. Kvôli širokému šortimentu a logistike bolo nutné v areáli družstva zriadíť aj centrálny sklad, ktorý za-

mestnal ďalších dvoch ľudí. V predajniach ponúkajú aj čerstvé čapované mlieko, ktorého denne predajú v rámci oboch predajní viac než 700 litrov. „Vlastné predajne nám generujú tržby, ktoré máme vdaka koncovým zákazníkom hned v pokladni, nemusíme na peniaze čakať, ako je to pri predaji produktov obchodníkom alebo spracovateľom,“ hodnotí biznis plán Ing. Králik. Možnosť odbytu cez vlastné predajne



Hlivu odbytujú prostredníctvom vlastných predajní.