

Za oceněnými steaky Kauflandu stojí vlastní masozávod v Modleticích

29.6.2026 - | Kaufland

Grilovací sezóna je v plném proudu a Kaufland přichází s dobrou zprávou pro milovníky kvalitních surovin: prémiové hovězí steaky značky K-Mistři od fochu z Modletic! ocenili čeští zákazníci prestižním titulem Volba spotřebitelů 2026. Za oceněným masem stojí masozávod řetězce v Modleticích u Prahy, kde každý den více než 400 zaměstnanců zpracuje v průměru 175 tun masa. Právě tady steaky vznikají, zrají a balí se.

Za oceněnými steaky stojí 12 měsíců pečlivé práce. Tím nejdůležitějším zůstává řemeslo, samotné vyřezávání masa je stoprocentně. Aby kvalita masa odpovídala i zázemí, věnoval tým bezmála rok výběru ideálních obalových materiálů, kalibraci nových strojů a jejich zapojení do ostrého provozu velkého masozávodu.

Že prémiový steak nemusí být výsadou restaurací, dokazuje právě ocenění Volba spotřebitelů. Kultura grilování v Česku dospěla do stavu, kdy se zákazníci už nedívají jen na nejnižší cenu, ale aktivně vyhledávají vyzrálé maso, zajímají se o původ a vědí, jak steak správně připravit. „U steaku nerozhoduje jen dobré maso, ale i to, jak se s ním zachází. Každý kus projde rukama našich řezníků a špičkové technologie pak pomáhají tu kvalitu udržet až do chvíle, kdy si zákazník balení odnese domů,“ říká **Vladimír Janda, vedoucí provozu masozávodu Kaufland v Modleticích.**

Aby zákazník dostal na stůl dokonalý steak, musí maso v masozávodě v Modleticích projít přísně hlídaným procesem. Co všechno se s ním děje?

Celý proces začíná nekompromisním filtrem vstupní kvality, mramorování a správné teploty. Do výroby se propustí jen ta nejlepší surovina.

V dalším kroku nastupuje lidská ruka. Špičkoví řezníci maso ručně naporcují na přesné gramáže a profily steaků.

Aby bylo maso chráněno a zachovalo si absolutní čerstvost, balí se do vakua. V něm pak v kontrolovaném prostředí zraje (tzv. mokré zrání), čímž získává svou křehkost a plnou chuť.

Jakmile maso dosáhne ideální zralosti, nakládá se do chlazených vozů a putuje nejkratší možnou cestou přímo na prodejny k zákazníkům

Každý kus masa je v Modleticích pečlivě zkontrolován, vytríděn a zpracován výhradně ručně. Už při příjmu prochází surovina detailní kontrolou, která zahrnuje mikrobiální testy ve vlastní laboratoři, měření pH a teploty i optickou kontrolu. Celý proces od bourání masa po finální balení probíhá pod jednou střechou, což umožňuje sledovat každý krok.

Vysokou úroveň práce potvrzuje certifikát IFS Food (International Featured Standards) na nejvyšší úrovni, který masozávod každoročně obhájí. Pro steaky je klíčové i to, že maso v ochranném balení dále přirozeně dozrává a křehne.

Z obalu lze vyčíst informace o mase: kde se zvíře narodilo a kde bylo vykrmeno, kde proběhla porážka i kde se maso zpracovalo (v Modleticích), a nechybí ani informace o konkrétní partii.

Zásadní výhodou oproti nebalenému masu z pultu je trvanlivost. Maso balené v ochranné atmosféře nebo vakuu (tzv. skin balení) vydrží při dodržení skladovacích teplot často i několik týdnů, zatímco nebalené maso z řeznictví je třeba spotřebovat de facto do 24 až 48 hodin. Balení v Modleticích navíc probíhá ve sterilním prostředí a maso v něm dále zraje.

Kaufland zároveň balení neustále inovuje směrem k udržitelnosti: ztenčuje plastové vaničky, přechází na recyklovatelné mono-materiály a rozšiřuje tzv. flatskin balení (maso na kartonu potaženém tenkou fólií), které snižuje podíl plastu až o 70 % oproti klasickým vaničkám.

Masozávod v Modleticích je už 22 let srdcem zpracování masa řetězce Kaufland v Česku. Každý den zde více než 400 zaměstnanců zpracuje v průměru 175 tun vepřového a hovězího masa pro 145 prodejen Kaufland v České republice a dalších 85 na Slovensku. Výsledkem jsou produkty značky K-Mistři od fochu z Modletic!. Závod je každoročně držitelem certifikátu IFS Food na nejvyšší úrovni.

<https://spolecnost.kaufland.cz/pro-novinare/newsroom/2026/cerven/za-ocenenymi-steaky-kauflandu-s-toji-vlastni-masozavod-v-modleticich>