

Absolvent FSI VUT řídí marketing Olomouckých tvarůžků. Češi jich ročně snědí 2 tisíce tun

5.9.2024 - | Vysoké učení technické v Brně

Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr a první zmínka o nich se objevuje již v 15. století v regionu Hané. Tradice moderní výroby Olomouckých tvarůžků sahá do roku 1876, kdy Josef Wessels zahájil v Lošticích manufakturní výrobu.

Živnost v roce 1897 převzal syn Alois (odtud název současné společnosti A. W.), který ji následně předal svému zeti – ten roku 1930 přestavěl a rozšířil tvarůžkárnu v duchu moderní průmyslové architektury. V roce **2010 udělila Evropská komise** Olomouckým tvarůžkům **chráněné označení původu**.

Syrečky, nebo tvarůžky?

Název „tvarůžky“ se poprvé objevuje v soupisu pozůstalosti v Olomouci roku 1583. Olomoucké trhy, anebo olomoučtí obchodníci doplnili název na „olomoucké tvarůžky“, i když velká většina se vyráběla v okolních obcích jako „selské tvarůžky“. Zejména v Čechách se pak vžil název „syreček“ nebo „tvargle“ z německého Olmützer Quargel. Slovo tvarůžky souvisí s hlavní vstupní surovinou – vyrábějí se z odtučněného tvarohu.

Co způsobuje specifický odér olomouckých tvarůžků?

Olomoucké tvarůžky se vyrábí z netučného tvarohu, jedlé soli, přidány jsou i regulátory kyselosti a mlékárenské kultury. Mlékárenské kultury způsobují zrání, při kterém se tvoří nezaměnitelná jemně pikantní chuť a charakteristická vůně. Výrobní proces má 5 základních kroků – formování, sušení, koupání-sprchování, zrání a štosování-rolování. Všechny musí být precizně provedeny a načasovány, aby mohl finální výrobek nést označení Olomoucký tvarůžek.

Olomoucké tvarůžky zná každý - jak si ale produkt aktuálně vede na českém trhu?

Poptávka po tradičních Olomouckých tvarůžkách je dlouhodobě značná a naše výrobní kapacity jsou naplněny. Roční produkce společnosti A.W. se pohybuje na úrovni 2 200 tun. Převážná část končí u kupujících na tuzemském trhu, exportujeme na Slovensko, do Polska a Maďarska. Obrat společnosti A.W. dosáhl v minulém roce na 419 milionů korun.

Olomoucké tvarůžky se prodávají ve čtyřech hlavních distribučních kanálech – obchodní řetězce, velkoobchody, zpracovatelé (Olomoucké tvarůžky využívají pro přípravu pomazánek, pečiva, masných výrobků, delikates apod.) a firemní prodejny společnosti A.W.

Nová výrobní hala by měla obsahovat i prvky automatizace a robotizace | Autor: Archiv společnosti Olomoucké tvarůžky

Poptávka převyšující nabídku asi není dlouhodobě pozitivní stav.

Plánujeme strategickou investici – výstavbu nové výrobní továrny, která by nám měla pomoci s navýšením kapacity až o 70 %. V současnosti probíhají projekční práce na vybudování inženýrských

sítí, finalizujeme technologickou a architektonickou studii a připravujeme se na zadání projektové dokumentace pro stavební povolení k nové investici. Ukončení výstavby a spuštění nového provozu předpokládáme v roce 2028.

Plánujete nějaké inovace, které by zásadně ovlivnily produkční řetězec?

Ve stávajících prostorách logicky modernizujeme jen dílčí části procesu a provádíme výměnu některých zařízení. Nový výrobní závod nám však poskytne zcela jiné možnosti. Měl by být výrazně modernější s prvky automatizace a robotizace výrobního procesu.

Plánujete začlenit i udržitelné technologie nebo ekologičtější obalovou politiku?

Udržitelné technologie i ekologie jsou v naší společnosti aktuální témata. A to v souvislosti s obalovými materiály a obnovitelnými zdroji energie. Pro balení nyní používáme recyklovatelné materiály a do budoucna přemýšlíme o změně obalových materiálů, abychom šli ekologii a udržitelnosti ještě víc naproti.

Zvažujeme i biodegradabilní plastové materiály, vždy však s ohledem na perfektní kvalitu výrobku – Olomoucké tvarůžky jsou i po zabalení živým organismem a nadále zrají, obal musí zrání správně podporovat. Skutečně zásadní změny a kvalitativní posun ve způsobu balení nám umožní až nová výrobní hala, kde celý proces můžeme uchopit nově a komplexně.

Co považujete za UPS (unique selling proposition) Olomouckých tvarůžků?

Olomoucké tvarůžky jsou tradiční a chuťově unikátní produkt s výbornými nutričními hodnotami. Na trhu je možné se setkat i s jinými výrobky označovanými jako tvarůžky – pochází z Německa nebo Rakouska, ale jsou vyráběny jinou technologií a výsledkem je tak odlišný chuťový profil i konzistence. Chuť Olomouckých tvarůžků je mnohem intenzivnější.

Kromě chuti a vůně jsou v souvislosti s tvarůžky často zmiňované i zdravotní benefity. Obsahují málo tuku a spoustu bílkovin, proto jsou oblíbené u sportovců a kulturistů. Je to silný prodejní argument, který bychom rádi posílili v komunikaci na mladší generace.

Kdo teď tvoří vaši největší zákaznickou základnu?

Milovníky Olomouckých tvarůžků jsou zejména lidé nad 35 let, pro které je zásadní chuť a tradice. Pamatují si je z dětství a postupně se k jejich konzumaci propracovali – přeneseně řečeno – „dozráli“. Nezanedbatelnou skupinou jsou mladí lidé, kteří značku Olomoucké tvarůžky znají, ale ještě nemají k našim výrobkům vztah. Řada z nich řeší zdravý životní styl, takže výživové benefity tvarůžků mohou být jedním z témat komunikace.

Nová výrobní hala by měla obsahovat i prvky automatizace a robotizace | Autor: Archiv společnosti Olomoucké tvarůžky

Olomoucké tvarůžky jsou velmi tradiční značka, což je teď patrné i z vašich webových stránek. Plánujete rebranding?

Mnoho tradičních značek provedlo v uplynulých měsících modernizaci svého loga, obalů nebo kompletní rebranding. Mohu jmenovat značky Kofola, Litovel, Magnesia a další. I my podobnou změnu, podloženou daty z trhu a výzkumy u zákazníků, zvažujeme. Vytvoření nového vizuálního stylu a komunikační strategie pro značku Olomouckých tvarůžků však musí být provedeno maximálně citlivě s ohledem na tradici, radikální změny mohou být spíš na škodu.

Asi každý zná klasické tvarůžky, vy ale máte v portfoliu mnohem víc produktů.

V klasických obchodních řetězcích není obvykle dostatek prodejního prostoru a fanoušci Olomouckých tvarůžků tam najdou neúplný sortiment. Většinou jen se 100gramovým balením Olomouckých tvarůžků, nabídka některých řetězců je širší a přidávají i speciality nebo kousky s příchutěmi.

V nabídce ale máme více než 40 výrobků, které se liší tvarem, příchutí, hmotností a v neposlední řadě i velikostí balení. Mezi nejoblíbenější patří tradiční Olomoucké tvarůžky bez příchuti a kmínové. Výhodou našich podnikových prodejen je dostupnost všech druhů na jednom místě obvykle v kombinaci s různou zralostí přesně podle preferencí kupujících. Nejzralejší Olomoucké tvarůžky mají barvu zlatožlutou a jsou zcela prozřelé, zatímco světlejší jsou méně zralé s tvarohovým jádrem.

A pak máte také tvarůžky s dírkou uprostřed. Má to nějaký důvod?

O tvarůžkách ve tvaru věnečku máme natočený hezký film, který pouštíme v našem muzeu. Na začátku 20. století, kdy se ještě vše vyrábělo ručně, prý seděla u stolu tvarůžkáře neposlušná dcerka. A protože se nudila, tak do koleček píchala prstem a udělala v nich dírky. Zapomnělo se to opravit a oni zjistili, že takový tvar tvarůžku mnohem rychleji a rovnoměrněji prozrává, protože má větší povrch a menší gramáž. Což je fakt, ale jestli je to s tou dcerkou pravda, to vám neřeknu. (směje se)

Jaké tvarůžky si nejčastěji servírujete vy?

Já mám nejraději klasický tvarůžek na chlebu s máslem, zasypaný trochou červené papriky a s kolečkem cibule. Z ochucených druhů jsou mým favoritem kousky s chilli. Servírujeme si je s manželkou přibližně každé 2 týdny a myslím, že nás to jen tak nepřejde.

<https://www.zvut.cz/tema/-f38144/cesi-rocne-snedi-2-tisice-tun-olomouckych-tvaruzku-firma-chysta-e-xpanzi-zajem-prevysuje-vyrobní-kapacity-d263753>