

Od diferenciálních rovnic k fermentované zálivce. Absolvent FSI slaví úspěchy se svou unikátní rajčatovou omáčkou

11.7.2024 - | Vysoké učení technické v Brně

Kvašené potraviny obklopovaly Radima Stráníka podle jeho slov už od dětství. „Pocházím z jižní Moravy, kde je kvašení běžná součást kuchyně. Ať už jsou to kvašené zelí, kvašáky či burčák. Více mě to ale začalo zajímat až kolem dvacátého roku. Tehdy jsem začal víc objevovat gastronomii a nové chutě,” říká. Právě nové chutě podle něj velmi dobře vznikají při fermentaci. „Pro mnoho lidí je ale fermentace taková černá skříňka. Něco naháží dovnitř, a když mají štěstí a povede se to, vznikne něco zajímavého. Mě fermentace začala fascinovat a bavilo mě ji zkoumat. Jako vystudovaný inženýr jsem k tomu přistoupil velmi exaktně a analyticky,” vzpomíná s úsměvem Radim Stráník.

Řekl si, že fermentace nemůže být náhoda, a jal se experimentovat. „Říkal jsem si, že za tím musí být nějaké jasné pravidlo. A po nějaké době zkoumání jsem skutečně našel set pravidel, podle kterých to v 95 procentech případů vyjde,” popisuje. Kvůli čemu se ale z koníčku stalo celé podnikání, je fermentované rajče. Radim Stráník totiž náhodou na internetu objevil recept na kvašená rajčata. A v duchu svých experimentů se to hned rozhodl vyzkoušet. „Mnohokrát se to nepovedlo, ale potom jsem došel na ty správné poměry. Vytvořil jsem formuli, která nám všem strašně zachutnala. Začal jsem to nabízet každé návštěvě a všichni z toho byli tak nadšení, že po mně chtěli recept,” říká Stráník.

Ten si zájmu okolí všiml a rozhodl se svou fermentovanou omáčku nabídnout i platicím zákazníkům. „Přihlásil jsem se na Slavnosti rajčat v mé rodné Břeclavi. Otevřel jsem si stánek a první den prodal úplně všechno, co jsme měli navažené. Měl jsem z toho hrozně dobrý pocit, protože jsem viděl, jak pozitivně na to lidé reagovali. Den na to jsem tak založil firmu. Vzniklo Fermato a já začal studovat, co to znamená podnikat, vést e-shop i potravinářský provoz. Do té doby jsem jen počítal matice a diferenciální rovnice,” vypráví.

Za tři roky existence si značka Fermato stihla vybudovat jméno a klientela každý rok narůstá. Stejně jako obrat. „Vloni jsme měli obrat dva miliony korun. To jsme letos zvládli udělat za pouhý jeden měsíc. Čekáme tak, že na konci letošního roku bude obrat mezi 15 a 20 miliony korun,” říká Radim Stráník.

Pryč už jsou tak doby, kdy Radim Stráník sám mixoval rajčata o víkendech v zapůjčeném provozu. Dnes Fermato zaměstnává necelých dvacet lidí, z toho šest na plný úvazek. Měsíčně zpracují mezi třemi a čtyřmi tunami rajčat a do světa pošlou až tři tisíce balíků měsíčně. „Prvních pár měsíců jsem to dělal po večerech, o víkendech. Narazil jsem na spoustu slepých uliček a celou věc dotoval z vlastních peněz. Ale věřil jsem tomu a ono se to nakonec povedlo. Asi po roce se Fermatu začalo dařit a moc nás to baví,” dodává Stráník, který podnik vede i se svou ženou - vystudovanou potravinářskou chemičkou.

Přes dosavadní úspěchy Radim Stráník zatím zůstává jednou nohou v inženýringu a stále při podnikání pracuje jako vedoucí výpočetního oddělení. Ve volném čase se ale ve Fermatu věnuje marketingu, obchodu i vývoji. „Baví mě hledat nové cestičky, jak naše produkty dostat k lidem. Baví mě bavit se s lidma a hledat řešení na jejich problémy. Taky vyvíjím nové produkty a přemýšlím, jak to celé posunout dál,” přibližuje.

Dodává ale, že momentálně nemohou příliš růst, protože je výroba na svém limitu. „Co vyrobíme, to hned prodáme. I proto jsme teď pořizovali nové stroje, které nám výrobu usnadní a zrychlí. Protože pasírovat padesátilitrový sud s rajčatovou omáčkou zabere hodinu. A týdně jich pasírujeme třeba třicet,“ popisuje Stráník s tím, že letos by chtěli výrobu vyladit a ozkoušet vše na českém a slovenském trhu. Příští rok pak plánují expandovat do Německa, Polska i Maďarska. V plánu jsou i nové produkty. Například speciální sójové omáčky a miso pasty. „V hlavě mi uvízla první věta, kterou nám na přednášce řekl profesor Pochylý. Řekl nám, že musíme zůstat zvědaví. Máme se pořád ptát, proč se věci dějí tak, jak se dějí. A já se tím řídím,“ říká na závěr Radim Stráník.

<https://www.zvut.cz/lide/-f38102/od-diferencialnich-rovnic-k-fermentovane-zalivce-absolvent-fsi-slavi-uspechy-se-svou-unikatni-rajcatovou-omackou-d260968>