

Masozávod řetězce Kaufland je zárukou kvality značky K-Mistři od fochu z Modletic!

1.10.2025 - | Kaufland

Masozávod v Modleticích je již 22 let srdcem zpracování masa obchodního řetězce Kaufland v České republice. Každý den zde více než 400 zaměstnanců zpracuje v průměru 175 tun masa, které putuje do všech prodejen Kaufland v Česku a na Slovensku. Výsledkem jsou produkty značky K-Mistři od fochu z Modletic!, kterých si zákazníci i odborná veřejnost cení pro jejich kvalitu, čerstvost a poctivé řemeslné zpracování.

Jako jeden z předních zpracovatelů masa a masných výrobků v České republice se masozávod v Modleticích vyznačuje komplexním přístupem k celému výrobnímu procesu. Každý kus masa je v Modleticích pečlivě zkontrolován, vytríděn a zpracován výhradně ručně. Tradiční přístup k řemeslu je však zároveň podporován moderními technologiemi, které zvyšují efektivitu výroby a šetří životní prostředí.

Kvalita surovin a obalových materiálů je pro masozávod zcela zásadní. Celý výrobní proces od bourání masa přes výrobu mletého masa a klobás až po závěrečné balení probíhá kompletně pod jednou střechou, což umožňuje důsledné sledování každého kroku. Při příjmu prochází maso detailní kontrolou včetně mikrobiálních testů ve vlastní laboratoři, měření pH, teploty, optické kontroly a dalších testů. Díky rychlému zpracování, vysokým hygienickým standardům a okamžité distribuci jsou zákazníkům dodávány vždy čerstvé výrobky.

Denně se zde zpracuje průměrně 175 tun vepřového a hovězího masa, ze kterého se vyrábí balené čerstvé maso, mletá masa, masné výrobky jako např. klobásy, sekaná a uzená masa pro zákazníky 145 prodejen Kaufland v České republice a dalších 85 na Slovensku. *„Přestože soběstačnost České republiky ve vepřovém mase nepřesahuje 45 %, daří se nám naplnit potřeby nákupu vepřových půlek od českých dodavatelů, a tím podporovat místní produkci,”* říká **Vladimír Janda, vedoucí provozu masozávodu Modletice**, který zde pracuje od jeho otevření v roce 2003.

Kaufland nastavil velmi vysoké standardy kvality v oblasti čerstvého masa a masných výrobků již od samého začátku. Právě tento závazek vede celý tým masozávodu nejen k pevnému dodržování přísných pravidel, ale také k neustálému rozvoji a inovacím. Vysokou úroveň práce celého týmu potvrzuje i fakt, že je masozávod v Modleticích každoročně držitelem **certifikátu IFS food (International Featured Standards)** na nejvyšší úrovni. Certifikace IFS food je mezinárodně definovaný standard pro bezpečnost výrobků a systém managementu kvality.

V masozávodu je také kladen velký důraz na vzdělávání nové generace řezníků. V areálu je zřízena speciální učňovská dílna, kde pod vedením zkušených odborníků získávají mladí pracovníci potřebné znalosti a dovednosti, které propojují tradiční řemeslo s moderními výrobními postupy.

Modernizace provozu v Modleticích je kontinuální proces, jelikož se trh i technologie neustále vyvíjejí. *„Řídíme se heslem: Stroj řezníka nenahradí, ani kdyby se rozkrájel. Přesto se přizpůsobujeme aktuálním podmínkám. Každoročně investujeme desítky milionů korun do nových technologií, které jsou dnes pro úspěšný provoz nezbytné. Tradice a úcta k řemeslu ale zůstávají naší prioritou,”* vysvětluje **Vladimír Janda**.

Automatické linky, robotické technologie, pokročilé dopravníkové systémy či plně automatické sklady surovin výrazně zvyšují efektivitu výroby a zároveň snižují dopad na životní prostředí. K tomu

přispívá i moderní čistírna odpadních vod, která je součástí areálu.

Novinky v sortimentu

Masozávod také průběžně vyvíjí nové produkty v sortimentu. Od října zákazníci najdou ve všech prodejnách Gothajský salám, salám Junior či Francouzskou nebo Zlatou paštiku z vlastní produkce pod privátní značkou K-Jarmark.

<https://spolecnost.kaufland.cz/pro-novinare/newsroom/2025/zari/masozavod-retezce-kaufland-je-zaru-kou-kvality-znacky-k-mistri-od-fochu-z-modletic>