

čtenářů. Nikde přepravky na zemi, nikde znečištěný ochranný oděv. To jsou běžné nešvary, se kterými se lze v provozovnách zpracovávajících maso mnohde setkat.

Je potěšující vidět, jak ing. Pilčík svoji firmu řídí, s profesionalitou i budovatelským elánem. „Chceme letos rozšířit úsek tepelného opracování výrobků. Dnes vyrábíme v jedné směně, ale udírný jedou prak-

ticky non-stop ve třech směnách. Rovněž chceme posílit v oblasti čerstvého masa. Zaměříme se na zrání hovězího, v obchodech je po něm vysoká poptávka,“ konstatuje spokojeně majitel. Přeji ing. Karlu Pilčíkovi hodně úspěchů při řízení a budování Řeznictví H+H.

Josef Kameník

Na návštěvě

Berto sk, s. r. o. – poctivé mäsiarské remeslo z Vysokej pri Morave

Když se řekne výroba šunek na Slovensku, ihned se mi vybaví značka Berto. Setkal jsem se s ní poprvé před lety za mého krátkého působení u našich východních sousedů. A vzhledem k tématu tohoto čísla časopisu Maso jsem se rozhodl firmu osobně navštívit. Požádal jsem kolegu z naší redakční rady, ing. Starucha, aby nám návštěvu zprostředkoval. Na začátku ledna jsme se oba vypravili do Vysokej pri Morave – já z Brna a Laco z Bratislavy.

Přivítal nás výkonný ředitel společnosti Berto sk, s.r.o., pan Ignác Bertovič. Pochází ze staré zemědělské a řeznické rodiny. Jeho děd se řeznickému řemeslu za první republiky věnoval ve velkém, po válce musel živnost opustit. Táta současného majitele pracoval v masokombinátech Malacky a v Bratislavě. V roce 1991 zakládá Ignác Bertovič svoji firmu. První provoz sídlil v nedaleké Stupave, vyráběl zejména párky a klobásy. Po dvou letech činnosti zaměstnával 15 lidí. Později, když závod přestal stačit, rozhodl se pan Bertovič postavit nové haly v obci Vysoká pri Morave na Záhorí. Na své dětství, kdy se seznamoval s řemeslem, s nostalgií vzpomíná: „Na statku jsme měli komoru, kde se sušily klobásy, slanina i uzené maso. Tu vůni cítím dodnes. Nikdy a nikde jinde jsem se s takovou ale už potom nesetkal. Na Slovensku bylo běžné, že se sedláci zabývali i zpracováním masa. Rozvoj řemesla byl tady více vázán na venkov.“



Obr. č. 1: Výkonný ředitel i majitel firmy Berto pan Ignác Bertovič

Dnes zaměstnává Ignác Bertovič okolo 120 lidí. Kromě výroby provozuje i 6 vlastních prodejen. Výrobní sortiment tvoří na 100 rozličných druhů. Okolo čtvrtiny produkce připadá na celosvalové výrobky. Měsíčně Berto vyexpeduje na 250 tun masných produktů. K tomu ještě přibližně 100 tun čerstvého masa na prodejny. Ve výrobně fun-

guje bourárna, maso nakupují v půlkách, čtvrtích, ale i v jednotlivých částech. „Surovinu máme prakticky z celé EU, samozřejmě vozíme i z Čech a nakupujeme také doma na Slovensku. Ve výrobě rád testuji zahraniční láky a technologie. Mým velkým vzorem je Francie. A jedním z našich bestsellerů je i Francúzska šunka.“ Ve firemních propagačních materiálech Berto uvádí, že Francúzska šunka je v podobě bochníku, který potěší oči, má vůni a chuť, která přinese zážitek z dobré šunky. Vyzkoušeli jsme, můžeme jen pochválit.



Obr. č. 2: Část produkce je zpracovaná v moderních strojích Metalquimia.

Ve Vysokej pri Morave používají moderní strojní vybavení. Celosvalové výrobky se připravují na zařízeních značek Metalquimia nebo Lutetia. „Vyrábíme všechny tři typy šunek. Nejvíce se prodávají výběrové šunky. Dělalji se i v rámci privátních značek. Na druhém místě jsou šunky standardní, na třetím potom třída speciál (pozn.: odpovídá české „nejvyšší jakosti“). Ve firmě mají šunky opravdu rádi, na jejich provedení je vidět vysoká úroveň zpracování masa i láska k řemeslu a detailu. Nejen vypracování samotného výrobku, ale zejména balení působí exkluzivním dojmem a dokáže odlišit produkty Berto od konkurence.“

Přes moderní strojní vybavení je část práce ruční. Vkládání vymasírovaných šálů do fólií, jejich evakuace a následné balení, to vše je náročné na precizní manuální manipulaci. Ale není to jen v případě celosvalových výrobků. I mělněné produkty z řad klobás mají na obalech oznámení, že mnohé druhy byly připraveny ručně.

V nabídce sortimentu mne zaujal jeden výrobek – Podracké viršle. Pan Bertovič vysvětluje: „Velmi si vážíme práce našich předků a chceme na ni skutečně navázat. Před více jak 100 lety vyrobil ve spíšském podhradí Ištván Varsányi párky, které nazval Podracké viršle. Byly to

vlastně předchůdkyně pozdějších spišských párků. Vyrábíme je podle původní receptury.“

Provoz ve Vysoké pri Morave je moderně řešený s návazností výrobních operací. V dílnách je čisto, je vidět, že Ignác Bertovič je dobrý hospodář. V závodě je dosud jen jedna linka na plátkování a balení masných výrobků. „Stále ještě prodáváme většinu produkce jako kusovou“, vysvětluje majitel. „Výrobky Berto najdete po celém Slovensku. Naše prodejny a blízké okolí zavážíme sami, na delší vzdálenosti máme



Obr. č. 3: Šunky řady V.I.P. mají nejen vybrané zpracování, ale také exkluzivní balení



Obr. č. 4: V masné výrobě pracují dvě výkonné narážky Vemag. Jeden stroj slouží k plnění výrobků s velkým průměrem, zejména salámů. Druhý je určený pro párky a klobásy.

distributory. Zaměstnáváme 6 obchodních zástupců. Dříve jsme vozili i do Čech. Ale teď už jsme toho nechali. U vás panuje silnější konkurenční prostředí. A samozřejmě české výrobky jsou tím pádem i na slovenském trhu. Dovoluji si odhadnout, že jejich podíl dnes může být až 25 %“ uzavírá naši diskusi pan Bertovič.

Josef Kameník