

# POCTIVÉ MÄSIARSKÉ REMESLO ZO ZÁHORIA UŽ 25 ROKOV

TEXT A FOTO Berto

*Tradičné, poctivé a naše. Také sú výrobky od spoločnosti Berto, ktoré žnú úspechy nielen u nás, ale aj na medzinárodnej pôde. „Mäsiarčina je beh na dlhé trate, vyžaduje si trpezlivosť, vôľu a zmysel pre detail. Stavíme na vysokej kvalite a robíme všetko pre to, aby sme denne zlepšovali naše výrobky a posúvali sa vpred,“ hovorí Ignác Bertovič, majiteľ a výkonný riaditeľ spoločnosti Berto z Vysokej pri Morave.*

*Stojíte na čele spoločnosti Berto, rodinného mäsiarskeho podniku, ktorý pôsobí na slovenskom trhu už 25 rokov. Máte za sebou domáce, ale aj medzinárodné úspechy, ste popredným zamestnávateľom v regióne – aktuálne zamestnávate 120 ľudí. Prezraďte nám recept na úspech...*



Snažím sa robiť veci jednoducho a čo najpoctivejšie. Či už vo vzťahu k zákazníkom, zamestnancom alebo obchodným partnerom. Predovšetkým však robím prácu, ktorá ma nesmierne baví a naplňuje. Nič ale neprišlo samo, vyžadovalo si to kus odvahy, dôvery, možno občas aj rizika. Ale vždy zostávam nohami na zemi a neustále mám na pamäti, že som vyrastal na poctivých mäsiarskych výrobkoch a také chcem vyrábať a ponúkať našim zákazníkom aj ja.

*Je známe, že pochádzate z mäsiarskej rodiny, čo vás motivovalo zotrvať vo vodách tohto neľahkého remesla? Boli ste k mäsiarčine vedený od malička? Mohol zo mňa byť futbalový brankár, možno aj majster v opravovaní motorov. No keď prišlo na lámanie chleba a bolo treba po základnej škole pokračovať na strednej, otec povedal: „Budeš mäsiarom.“ Priznávam sa, že som vtedy nebol vôbec nadšený. Dnes som úprimne rád, že som ho poslúchol. Vtedy to možno znelo ako príkaz, no dnes cítim, že otec asi videl ďalej...*

*Vediete aj vy vaše deti k mäsiarskemu remeslu alebo im nechávate voľnú ruku pri výbere zamestnania? Je známe, že Berto je rodinná firma. Aktuálne v spoločnosti pôsobí moja najstaršia dcéra Monika a synovec Tomáš na postoch manažérov pre kľúčových zákazníkov. Najmladšia dcéra Sabinka navštevuje ešte len prvý stupeň základnej školy. Vždy som*

svoje deti viedol k poctivo odvedenej práci a podporoval som ich v ich koničkoch a snoch. To, že dnes Monika pracuje vo firme je jej slobodná vôľa a ja sa tomu ako otec prirodzene veľmi teším. Keby sa však deti rozhodli pre inú profesiu, budem ich v tom podporovať a radíť im, ako najlepšie viem.

*Ako vyzerá bežný pracovný deň majiteľa a zároveň výkonného riaditeľa spoločnosti Berto?*

Som ranné vtáča, každý deň vstávam ešte pred svitaním, aby som všetko stihol. Mám rád ranný pokoj v kancelárii. Vtedy sa môžem sústrediť na úlohy, ktoré cez deň rozvíjam so svojim tímom. Ohromne ma baví vymýšľať, inovovať, uvádzať na trh nové chute... Kto pracuje s mäsom, musí ho dokonale poznať, vedieť, ako sa správa svalovina, čo urobí prísady. Denne ochutnávame našu produkciu, aby sme vedeli, čo dostane zákazník na stôl. Pokiaľ sa vyskytne akákoľvek chyba alebo nedostatok, vieme ich včas eliminovať a napraviť.

*Ste vyťažенý človek, ostáva vám čas na koničky alebo je vaším koničkom práca?*

Svojou prácou žijem, čo si často vyžaduje robiť kompromisy na úkor rodiny. Preto sa snažím každú voľnú chvíľu tráviť s manželkou a malou dcérou. Veľmi radi chodíme lyžovať a v poslednej dobe sme si obľúbili jazdu na koni, ktorá je pre nás skvelým relaxom.

*Berto je známe predovšetkým výrobou prémiových šuniek. Ako spoznáme naozaj kvalitnú šunku? Je dôležité všimnúť si štruktúru šunky na náreze. Kvalitné šunky s vysokým obsahom mäsa sa vyrábajú z celých svalov, čo je na plátku šunky zreteľne viditeľné v podobe celistvej štruktúry. Menej kvalitné šunky vyrábané z viacerých kusov, či kúskov mäsa, majú často neidentifikovateľnú, členitú štruktúru s priehľadnou spojku. Tiež je dobré kupovať mäsové výrobky od overených výrobcov či mäsiarov. A netreba zabúdať, že za kvalitu si zákazník pripláti. Je zrejme, že pokiaľ sa pri výrobe šunky používajú kvalitné suroviny alebo sa šunky vyrábajú ručne, odrazí sa to na cene výrobku na pultoch predajní.*

*Získali ste prestížne ocenenie Danubius Gastro 2016 na medzinárodnom gastronomickom veľtrhu. Čo pre vás toto ocenenie znamená?*

Sme nesmierne hrdí, že sa nám podarilo získať ocenenie na medzinárodnej úrovni, ktoré reflektuje našu neustálu snahu zlepšovať sa a prinášať na trh nové produkty. Na druhej strane je to obrovský záväzok voči našim zákazníkom. Urobíme všetko pre to, aby sme naplnili ich očakávania a boli naďalej spoľahlivým výrobcom prémiových mäsových výrobkov.

*Chystáte pre vašich zákazníkov nejaké novinky, na ktoré sa môžu tešiť v najbližšom období?*

Nerád prezrádzam dopredu, ale pre vás urobím výnimku. Na jeseň uvedieme na trh hneď tri novinky, na ktorých aktuálne intenzívne pracujeme. Jedna z nich dokonca nemá na slovenskom trhu obdobu. Verím, že sa budú tešiť veľkej obľube rovnako ako ďalšie výrobky našej spoločnosti.



## MEDZINÁRODNE OCENENÉ ŠUNKY NAJVYŠŠEJ KVALITY

DOPRAJTE SI RUČNE VYRÁBANÉ ŠUNKY  
**V.I.P. DE LUXE A V.I.P. PREMIUM S 97% PODIELOM MÄSA**  
Z JEMNE VYPRACOVANÉHO BRAVČOVÉHO MÄSA.



**BEZ LEPKU**  
**BEZ ALERGÉNOV**  
**BEZ LAKTÓZY**

**97%**  
**PODIEL**  
**MÄSA**



Viac informácií nájdete na [www.berto.sk](http://www.berto.sk)

**SME JEDNOTKA V KVALITE**

[www.berto.sk](http://www.berto.sk)  
Berto - Poctivé mäsiarske remeslo

\* Šunka V.I.P. DE LUXE získala Cenu Danubius Gastro 2016 na medzinárodnom gastronomickom veľtrhu.