



Grilování se stalo v poslední době nedílnou součástí léta. Tato úprava jídla, zejména pak masa, je stále více populární. I zde však platí, že základem dobře připraveného pokrmu jsou kvalitní suroviny.

Drůbežářský závod Klatovy obohatil své produktové portfolio o řadu výrobků bez přídavných látek, pro laika řečeno „bez éček“. Drůbežářský závod Klatovy se tak stal prvním českým výrobcem ve své kategorii, který vyvinul pro český trh řadu výrobků „bez éček“. Značná část sortimentu se dále pyšní značkou kvality KLASA.

„V loňském roce jsme vyvinuli výrobky pro grilovací sezonu jako jsou marinované kuřecí díly. Nejúspěšnější marinádou se stala Brusinková bez E a v letošním roce se k marinádám nově

zařazuje Švestková, Olivová a inovovaná Green Herbs,“ říká manažer pro klíčové zákazníky pan Martin Baxa.



„Vyšší prodeje zaznamenáváme i u výrobků oceněných značkou kvality KLASA, která nám tak pomáhá propagovat kvalitní výrobky,“ říká vedoucí oddělení jakosti Ing. Jan Krs.

„Snažíme se také účastnit akcí pořádaných KLASOU, jako jsou například roadshow nebo veletrhy a přiblížit tak prostřednictvím ochutnávek naše výrobky širší veřejnosti,“ říká generální ředitel Ing. David Bednář.

V řadě bez „éček“ naleznou spotřebitelé Kuřecí dětský párek, Kuřecí junior, Marinované kuřecí díly s kostí a bez kosti s příchutí brusinek, oliv, bylinek či švestek. Všechny uvedené výrobky v této řadě jsou bez chemických konzervantů, stabilizátorů a barviv, kdy se při výrobě nepoužívá drůbeží separát. Důležitým parametrem při vývoji výrobků bez „éček“ je dosažení stejných či lepších vlastností, kdy se sledují mikrobiologická, texturní a senzorická kritéria. Drůbežářský závod Klatovy též upustil od takzvaných nástřiků masa, kdy je marináda spolu se solí vpravována přímo do masa.



Drůbežářský závod Klatovy a.s. zaměstnává 480 osob v jednosměnném provozu. Roční obrat firmy činí 1,7 miliardy CZK. Výrobce se může pochlubit vlastním výkrmem živých kuřat (s odchovem 270 000 kuřat v jednom turnusu), porážkou drůbeže a výrobním závodem. V roce 2010 dosáhlo zpracování 37 000 tun drůbeže za rok a plány na rok 2011 hovoří o 42 000 tun drůbeže za rok při zachování vysokého technologického a hygienického standardu v rámci celého rozsahu své produkce. Ani masná výroba Drůbežářského závodu Klatovy a.s. se nedrží s výrobou pozadu. Během deseti let se prodej uzenin více než zdvojnásobil. Zatímco v roce 2000 činil prodej uzenin 2 935 tun, tak v roce 2010 byl prodej uzenin 6 574 tun. Vysokou kvalitu technologií a hygieny dokládá řada certifikací jako HACCP, ISO 9001:2000, BRC a IFS.

