

Na návštěvě

Pejskar & spol., spol. s r.o., Police nad Metují



Letos uplynulo 130 let, kdy v Polici nad Metují založili bratři Jan a František Pejscarové svoji firmu „Bratři Pejscarové, řeznictví a uzenářství“. Podle místního kronikáře se oběma bratrům velice dařilo a v r. 1900 byl jejich podnik zapsán jako „První česká továrna na zboží uzenářské, masové konzervy a vývoz šunek“. O historii firmy se podrobně rozepisuje Ladislav Steinhauser ve své knize „700 let se lvem ve znaku“. Zájemce o detaily z historie polické firmy proto odkazuje autor článku na tuto nepřekonatelnou publikaci.



Obr. č. 1: Statutární ředitel společnosti, pan Milan Šnor

Ve druhé polovině 20. století byl po znárodnění závod v Polici nad Metují začleněn do struktury Východočeského průmyslu masného. Řadu let fungoval jako provoz masokombinátu Česká Skalice. To již ale probíhala další vývojová etapa zdejšího výrobního závodu. Tehdejší generální ředitelství masného průmyslu totiž rozhodlo, že se v Čechách a na Moravě začnou vyrábět trvanlivé fermentované salámy.

Dovoz těchto zvlášť ceněných a hlavně nedostatkových produktů zajišťovalo do našich zemí po druhé světové válce zejména Maďarsko. Domácí výroba vzhledem k absenci vhodných moderních sušárenských kapacit byla zcela nedostatečná a omezovala se prakticky jen na trvanlivé klobásy a lovecký salám. Maďaři však dávali stále více přednost prodeji svých tradičních výrobků na západních trzích za cenné valuty a dodávky do Československa byly krácené. K uspokojení poptávky na našem území bylo proto rozhodnuté vybudovat vlastní výrobní kapacitu. První nakoupená technologie pro fer-

mentaci a sušení salámů od německé firmy Autotherm se instalovala právě v Polici nad Metují v 70. letech minulého století. Pan Vendelín Kulich, někdejší vedoucí tamního provozu, začal s intenzivní přípravou, zkušebními výrobami a testy do té doby neznámých produktů. Vývoj nového salámu byl završen v roce 1976 a rok poté, přesně před 40 lety v r. 1977 byla v Polici nad Metují zahájena produkce na tehdejší dobu zcela ojedinělého výrobku. Po svém rodném místě získal jméno Poličan.



Obr. č. 2: Jednou z klíčových fází výroby fermentovaných salámů je příprava díla. Ve firmě Pejskar k tomu slouží nový „dvouhlavý“ kutr s objemem mísy 500l.

Po roce 1990 byl závod v Polici nad Metují vrácen v restituci potomkům bratrů Pejscarů. Vzniká společnost Pejskar & spol., spol. s r. o. Později odkupuje od vlastníků firmy jejich podíly Ing. Martin Deml. Současným ředitelem Pejskar & spol., spol. s r. o. je pan Milan Šnor.

Firma „Pejskar“ se postupně vypracovala mezi přední producenty trvanlivých masných výrobků u nás. Současný majitel obnovil v Polici nad Metují i výrobu netrvanlivého zboží. Velkou skupinou jsou speciality na bázi celosvalových výrobků, zejména z tvarovaných vepřových boků, krkovic, nebo kýt. Výrobky značky „Pejskar“ najde zájemce napříč celým trhem, část produkce se vyváží do zahraničí. Klíčovým distributorem je společnost MADE.

Firma dává práci 140 lidem, převážná část je místních obyvatel. Jen malou část tvoří agenturní pracovníci. Společnost si zakládá na dlouhodobých zaměstnaneckých vztazích a snaží se neustále zlepšovat v komunikaci se zaměstnanci, s hledáním cest, jak zejména své klíčové pracovníky ještě pevněji provázat s firmou. V provozu stále najdete pracovníky, kteří ještě pamatují „ěru Kulichů“ (po Vendelínu Kulichovi se stal vedoucím provozu jeho syn Miroslav). Postupně však odcházejí do penze a podle Milana Šnora jsou to ztráty, které se dají jen těžko nahradit.

„Máme zde pracovníky, kteří dokonale rozumí řemeslu, výrobu trvanů mají doslova v malíčku. Za ta léta praxe jsou navíc zocelení, takže prakticky ani nemarodí“, pochvaluje si ředitel. Ihned však dodává: „Bohužel nám ale postupně odchází na odpočinek. Snažíme si vychovávat novou generaci, ale je to velmi obtížné, pracovní podmínky v masném průmyslu jsou mimořádně náročné, chlad, fyzicky namáhavá práce...“ I z tohoto důvodu v Polici nad Metují sází na nové

technologie. Moderní stroje umožní práci i méně kvalifikovanému personálu a hlavně díky automatizaci šetří pracovní sílu.

Podle vyjádření ředitele majitel investuje velkou část vydělaných peněz zpátky do provozu. Na první pohled je to znát. Nejenom po technické stránce dokonalý stav výrobních, skladovacích či expedičních prostor, ale všude je také vidět nová moderní technika. Vloni například firma pořídila mísový kutr s dvojitou nožovou hlavou, který se používá právě k přípravě díla na trvanlivé salámy. Dvojice nožových hlav totiž zpracuje surovinu mnohem dříve než klasicky konstruované kutry. Díky tomu se při mletí zvýší teplota díla jen minimálně a snižuje se tak riziko změknutí a vyplavení tuku ze zpracovávaného sádla. Dále byla zakoupena nová sekačka mraženého masa a především mikrovlnný ohřev na kontinuální rozmrazování suroviny.

Ředitel Šnor díky své dlouholeté praxi v oboru zpracování masa prakticky řídí v Polici nad Metují nejen závod z pozice ředitele, ale i výrobu, a to včetně nákupu suroviny. Maso získávají z různých zemí EU včetně České republiky.

K plnění díla využívají v dílně masné výroby 4 vakuové narážky, prostor dílny se vloni zvětšil, aby firma dokázala uspokojit rostoucí poptávku po svých produktech. Investuje se také do obnovy klimatizovaných komor a sušárenské i udrénské kapacity se postupně rozšiřují.



Obr. č. 3: Plnění loveckého salámu je stále náročné na značný podíl ruční práce.

Samozřejmostí jsou v Polici nad Metují také technologie a zařízení k finálnímu balení výrobků. Firma dnes prodává okolo osmdesáti procent produkce v baleném stavu. Kromě kusového balení salámů, specialit a drobných masných výrobků se část zboží plátkuje a následně balí. Za poslední dva roky byl učiněn obrovský pokrok právě v krájení a balení plátkovaného zboží, které nyní běží v dvousměnném provozu a zajišťuje stále rostoucí poptávku po tomto typu produktů.

Tato výrobní operace probíhá za přísných hygienických podmínek. Samotné krájení a manipulace s plátkovaným výrobkem se uskutečňuje ve zcela odděleném prostoru s přetlakovou ventilací. O čistotu vhněného vzduchu pečují pravidelně měněné filtry, které zachycují prakticky veškeré bakterie, plísňe a kvasinky. Nakrájené plátky putují úzkým koridorem do vlastního balicího stroje k zabalení do ochranné atmosféry.

Zdaleka to ale není jen prostor balení, kterému se věnuje z hlediska hygieny a bezpečnosti potravin pozornost. Filtrovaný vzduch se vhná



Obr. č. 4: Krájení a balení plátkovaných salámů probíhá za přísných hygienických podmínek. Samotné krájení (nahore) je zcela oddělené od vlastního balení a probíhá v prostředí s přetlakovou atmosférou.

i do dílen, kde se připravuje dílo a plní technologické obaly. Také germicidní lampy se starají o mikrobiální čistotu vzduchu. Taková péče se zcela jistě vyplatí. „Pejskar“ se těší pověsti producenta špičkových trvanlivých salámů a na své značce si opravdu zakládá. Ředitel Šnor k tomu dodává: „Týden před vaší návštěvou u nás proběhl audit IFS. S přehledem se podařilo obhájit certifikát. Náš provoz jsme postupně nastavili tak, aby k nám auditor mohl přijít prakticky kdykoliv a my na to byli neustále připraveni. Nemáme co skrývat a personál se chová tak, aby vždy jednal ve shodě s požadovanými standardy.“

V červenci letošního roku uspořádala firma oslavy k 130. výročí svého založení. Dopolední část programu se odehrávala přímo v areálu závodu v Polici nad Metují, připravené bylo bohaté občerstvení (včetně rožněného býka!) a prohlídková trasa v části továrny. Nádvoří firmy zaplnilo až nečekané množství lidí, odhadem oslavy navštívilo cca 2 tisíce návštěvníků! Milé bylo setkání bývalých zaměstnanců včetně pana Miroslava Kulicha, někdejšího vedoucího provozu, dále pana Jana Hanuš (někdejšího mistra provozu), nechyběl ani Eduard Kazda, někdejší podnikový ředitel Východočeského průmyslu masného. Rádost a dojetí návštěvníků byly podle slov Milana Šnora veliké, mnozí vyslovili přání, aby se takovéto akce konaly s pětiletou periodicitou!

Z návštěvy výrobního závodu v Polici nad Metují jsem měl velice dobrý pocit. Kromě již zmíněných bezvadných provozních prostor a na první pohled kvalitních výrobků mne příjemně překvapila až úžasná čistota výrobních, skladovacích a expedičních dílen, jakož



Obr. č. 5: Oslavy 130 let firmy Pejskar proběhly v červenci letošního roku. Návštěvníci mohli v areálu společnosti ochutnat i rožněného mladého býka (foto Pejskar).



Obr. č. 6: Příprava na vánoční trh spočívá nejen v použití technologických obalů s dekorem Vánoc (na snímku vlevo), ale také v přípravě dnes už tradičních adventních salámů (vpravo). V prosinci pak stačí jen každý den zakrojit příslušnou porci salámu.

i příkladná osobní hygiena zaměstnanců na pracovištích. Svědčí to o znamenité práci vedení. Jménem redakce časopisu Maso přeji firmě Pejskar & spol., spol. s r.o. hodně úspěchů, mnoho spokojených zákazníků, ale i zaměstnanců!

Josef Kameník