

*Předání ceny za Výrobek roku s přínosem ke zdravému životnímu stylu na krajských dožínkách se stalo milou tradicí. Velmi příjemnou záležitostí je pořizování rozhovoru s vítězem. Vede k poznání prostředí, kde výrobek vzniká a k osobnímu poznání lidí, kteří ho vyrábějí.*

*Výrobce vítězného jogurtu bílého je firma **Mléko Jeřmanice s. r. o.** s provozovnou ve stejnojmenné obci 10 km od Liberce. Majitel firmy **pan David Erlebach** si udělal čas pro rozhovor ve chvíli, kdy ukončil výrobu na probíhající týden a uložil výrobky do lednic popsaných podle místa distribuce. V následujících dnech ho čeká prodej na farmářských trzích.*

*Provozovna není nikterak velká, má jednu hlavní místnost, které dominuje nerezový pastér o objemu max 300 l s velkou snahou pak 325 l a pracovní stoly. V přilehlých místnostech jsou např. chladicí a zrací boxy, sklad ingrediencí a hygienické zázemí. Z dalšího technologického vybavení stojí za zmínku už jen vakuovačka. V jedné místnosti, ve které probíhá renovace jsou mj. v krabicích uskladněna další ocenění.*

**Ocenění Výrobek roku s přínosem ke zdravému životnímu stylu jsem získal poprvé a jako první v Libereckém kraji v roce 2021 pro smetanový zákys. Následovala řada dalších ocenění v podobě Regionální potraviny. Co pro Vás znamená letošní ocenění pro jogurt bílý?**

Mám radost. Určitě vyvezu plakety přímo na farmářské trhy, aby ji zákazníci mohli vidět. Na etiketě totiž není dost místa k tomu, abychom tam tuto informaci umísťovali.

**Máte rád tyto soutěže?**

*Soutěž Výrobek roku vyhláší Liberecký kraj, soutěž Regionální potravina pak Ministerstvo zemědělství. V rámci Libereckého kraje následně probíhají různé akce, kde jsou ochutnávky oceněných výrobků, což je výborná příležitost se s našimi výrobky seznámit a ochutnat je. To je důležité, protože ceny jsou vyšší než v obchodních řetězcích. Krajské dožínky je jakési vyvrcholení všeho. Pro mne konkrétně jsou toto vlastně jediné marketingové záležitosti, jak získat nové zákazníky.*

**Jak vycházíte s ostatními regionálními výrobci v rámci kategorie mléčných výrobků?**

Nás je v Libereckém kraji tak málo, že spolu povětšinou nejen vycházíme, ale také spolupracujeme. Vzájemně se také respektujeme. Tím mám na mysli, že nemám snahu dodávat své výrobky do obchodu, kde jsou již v chladícím pultu výrobky někoho jiného. Docházelo by tím totiž ke zbytečnému tříštění trhu.

**Vaše firma v současné době je rodinná. Prošla nějakým vývojem?**

Bylo období asi 3 let, kdy jsme měli vlastní stádo. Postupem času se však ukázalo, že chovat zvířata pouze na mléko je nerentabilní, a tak jsme od chovu následně upustili. V roce 2020 jsem založil stávající firmu, která pro své mléčné výrobky mléko nakupuje od několika chovatelů z okolí Liberce a Jablonce nad Nisou. Dodavatelů máme více menších, protože je to také o možnostech, kolik mléka nám ten, který chovatel může dodat. Oni sami si musí hlídat kvalitu mléka, jeho tučnost a obsah bílkoviny má zásadní podíl na finálním výrobku. Nedovolí si šidit krmení, protože jsou si vědomi toho, že v takovém případě by přišly o své zákazníky. Na naši výrobu spotřebujeme týdně 1000-1500 l mléka. V rámci Libereckého kraje jsme nejmenším výrobcem.

**Jak vzniká Váš bílý jogurt?**

Tak to samozřejmě nemůžu detailně prozradit. Na začátku je šetrná pasterizace. Pak mléko zchladíme na zakysací teplotu. Následuje přidání jogurtových kultur a zrání. Nepřidáváme žádný cukr ani škrob. Podoba výsledného jogurtu je skloubením několika proměnných, z nichž nejvýznamnějšími jsou doba zrání a množství jogurtové kultury.

**Jaké máte další výrobky?**

*Šetrnou pasterizací vyrábíme mléko, zákys, jogurt a tvaroh. Z jogurtu a tvarohu vyrábíme různé ochucené pomazánky např. česnekovou, s jarní cibulkou, rajčetem nebo jenom přírodní. Dále vyrábíme sýry v základní solené variantě nebo ochucené např. ve steakovém koření, s česnem nebo tzatziki. V létě je oblíbený náš grilovací sýr něco na způsob haloumi, lze ho tedy připravovat doma na pánvi nebo na grilu nebo ho zapékat, nerozteče se. Vzhledem k tomu, že k nám chodí nakupovat i maminky, snažíme se držet nízko obsah soli. Spoustu zákazníků nám říká „je to výborné, jen jsem si to trochu přisolil“. Je to zkrátka otázka chuti.*

## **Kolik lidí se na výrobě podílí?**

Já a můj táta, takže 2 lidé. Už to máme nějak rozdělené a vyhovujeme nám to. Táta dělá výhradně sýry, ale už třeba jejich balení a distribuci zajišťujeme společně. Ale není to jen o výrobě, je to o zajištění suroviny, zpracování objednávek, distribuci, prodeji na trzích a samozřejmě nesmím zapomenout na další úřední administrativu. Ale pořád jsme na to my dva. Máme pravidelný týdenní režim, kdy vlastně v pondělí a úterý se neheme od pastéru, jsme tu od rána do večera a ve středu dopoledne se dokončuje balení sýrů a stáčení zákysu. Pak následuje prodej na trzích, což je zase něco úplně jiného, osvěžujícího.

## **Kdo jsou Vaši zákazníci? Povídate si o výrobcích, poskytují zpětnou vazbu, mám na mysli, zda ocení nový výrobek?**

Naši zákazníci jsou absolutní mix pohlaví, věku nebo sociálního postavení. Nelze je nijak úzce specifikovat. Vlastně 80 % naší produkce prodáváme v rámci farmářských trhů a troufnu si odhadnout, že 70 % našich zákazníků znám, jsou to stálí zákazníci. Není-li velký frmol, rádi prohodíme pár slov nejen o výrobcích. Jsme rádi, že je máme, že máme pro koho vyrábět a pokud výrobek pochválí, tak nám to samozřejmě stále dělá radost. Zpětná vazba je fajn, ačkoliv dnes má trochu jinou podobu než v době, kdy jsme nastavovali technologické procesy. Máme zákazníky, kteří milují náš tvaroh a jsou schopni rozeznat i velmi drobné chuťové nuance, které mohou nastat např. ve chvíli, kdy se mléko chová jinak v létě a jinak v zimě.

## **Kde si lidé mohou koupit Vaše výrobky?**

Na farmářských trzích v Liberci ve čtvrtek mezi 7,30-14,00 hod. Naši zákazníci, již vědí, že je třeba ideálně přijít mezi 8-9 hod., kdy je možné si ze sortimentu vybrat cokoliv. S postupem času se výběr snižuje. Další možnosti jsou farmářské trhy v Mnichově Hradišti nebo je možné se s námi nakontaktovat přes Facebook. Provádíme ještě tzv. nepravidelné výdeje, kdy výrobky zákazníkům zavezeme. Je zajímavé, a dodnes to neumím nijak vysvětlit, že po období covidu se rapidně zvýšil odbyt našich výrobků.

## **Jaká jsou data spotřeby u Vašich výrobků?**

Jsou samozřejmě kratší. V letních měsících je ještě i zkracujeme. Co je ale důležité vědět je, že abychom je mohli garantovat, musí být dodržena teplota při skladování. V praxi to znamená, že pokud si na trhu nakoupím v podzimním chladnějším dni, mohu se ještě někde zastavit. V teplém dni hraje čas, kdy je výrobek mimo lednici negativní roli. Doporučujeme proto ihned po nákupu jít s výrobkem domů. U mléka by se mohlo stát, že místo 11 dní bude třetí den zkyslé. Své zákazníky upozorňujeme i jisté skladovací figle např., že mléko by se mělo 1× denně protřepat, aby se neusazovala smetana a mělo by se skladovat v lednici u větráku nikoliv ve dveřích. Tam se totiž vlivem otevírání lednice průběžně nejvíce otepluje.

## **Na jaře se objevila na Slovensku ohniska slintavky a kulhavky v souvislosti s ohniskem v Maďarsku. Zatrnulo Vám?**

Určitě. Výrobci mléka upozorňovali na to, že pokud by byla nákaza zavlečena do České republiky, zastavili by dodávky mléka a bylo by po výrobě. Samozřejmě jsme si riziko všichni uvědomovali, ale trochu méně si ho připouštěli. Naštěstí to dobře dopadlo.

## **Dozoruje Vás Státní veterinární správa, jak náročná jsou hygienická pravidla na čistotu provozu?**

Mléko je ze základních surovin nejvíce háklivá surovina na čistotu a jakýkoliv prohřešek se projeví v kvalitě výrobku. Mléko velmi rychle pracuje. Hygienické postupy vychází ze sanitačního řádu a systému HACCP. Provádíme stěry z prostředí i vzorkování hotových výrobků, což je pro naši malou výrobu finančně nejnáročnější.

## **Jaké používáte obalové materiály?**

Obalové materiály obecně máme PP – potravinářský plast, který je sterilní od výrobce. Sklo používáme pouze u jogurtů a musí se vždy před použitím desinfikovat. Všechny obaly označujeme etiketami a daty spotřeby na začátku pracovního týdne.

## **Jaké jsou Vaše koníčky? Jak relaxujete?**

Máme za sebou léto, a to je spojené s tím, že jako hlavní vedoucí organizuji letní dětský tábor s partou skvělých lidí - přátel. Je to velká zodpovědnost, hodně starostí, ale za ty roky, co to dělám, si léto bez tábora neumím představit.

### **Umožňuje cena tábora zařadit do jídelníčku dětí Vaše výrobky?**

To bohužel pro 120 dětí na 14 dní nikoliv. Ale v průběhu roku pořádáme menší komornější víkendové akce a tam si v neděli ráno s dětmi dopřejeme kakao z našeho mléka.

**Pan Erlebach působí dojem velmi klidného, spokojeného a skromného člověka. Svoji práci má rád a organizuje si ji tak, aby mu nezevšedněla, k čemuž mu významně nahrávají technologické postupy výroby. S plány na eventuální inovace si zatím pohrává pouze v mysli a velmi lehce. Jedno je jisté, chov krav se obnovovat nechystá. Jak už to bývá, on sám mléčné výrobky příliš nevyhledává a pokud ano, dá si své mléko do kávy nebo sáhne po přislazeném jogurtu od konkurence. On sám se věnuje výrobě mléčných výrobků už 9 let a rád podá pomocnou ruku novému výrobcí.**

**Přejeme hodně štěstí v další práci.**

*rozhovor vedla Zuzana Balašová*