

Hovězí, o kterém se vám bude i zdát

VP AGRO, spol. s r. o., není jen významným distributorem osiv polních plodin, přípravků na ochranu rostlin a hnojiv. Snaží se dívat za obzor a je nakloněna tuzemské produkci ve svých dceřiných společnostech. Mohli jsme nahlédnout do zákulisí nové značky Přeštické hovězí ve Skočicích v Plzeňském kraji. Zákazníci si zde mohou objednat prvotřídní hovězí z vlastního chovu mladých býčků. Zvířata prochází v Evropě unikátní bezstresovou porážkou.

Lucie Poláková

Napřed se ale vraťme trochu zpátky, do ZNZ Přeštica, a. s., jedné z dceřiných společností VP AGRO. Zabývá se nákupem, úpravou, skladováním (s kapacitou zhruba 30 tisíc tun v sílech a halách) a následným prode-



Václav Kovanda si vybírá nejvhodnější z chovaných plemen býčků podle konkrétních požadavků zákazníků. Foto Lucie Poláková

jem zemědělských komodit, především obilovin včetně ovsa, řepky aj.). Nabízí také hnojiva, přípravky na ochranu rostlin (je zde jeden z chemických skladů VP AGRO), osiva polních plodin a současně poskytuje odbornou poradenství. K doplňkovým činnostem patří prodej písků, šterkopísků, palivového uhlí a motorové nafty. Provozuje také vlastní bioplynovou stanici a vnitrostátní i mezinárodní autodopravu. Dceřinou společností ZNZ Přeštica je podnik zemědělské prvovýroby ProKlas Přeštica. Ta před rokem otevřela novou porážku pod značkou Přeštické hovězí.

Rostlinná i živočišná výroba

Zemědělská společnost ProKlas, s. r. o., hospodář na 2200 ha půdy, z toho asi 1800 ha představuje půda orná, zbytek jsou trvalé travní porosty. K tomu pečují zhruba o 400 býků. V rostlinné výrobě pěstují klasicky řepku, obilniny, ale například i len. Kukuřici uplatní na siláž i do bioplynové stanice spolu s kejdou. BPS má výkon necelých 500 kW. Energií prodávají a zbytkové teplo využívají k sušení obilovin a vytápění administrativní budovy. „Sedmnáctým rokem tady pořádáme Přeštický polní den, letos připadá na 17. června. Účastníkům představíme aktuál-

ní sortiment odrůd ozimých obilnin v čele s letošní novou ozimou pšenicí RGT Cayenne a pohovoříme také o odrůdách řepky,“ uvedl Ing. Karel Sýkora, Ph.D., ze společnosti VP AGRO. V poloprovozních pokusech na beznáma deseti hektarech tady testuje rozdílný výsevek, ošetře-

přeštický ProKlas formou finálního produktu, který projde rukama tuzemských chovatelů až po českého řezníka a má jasný průkaz původu. Zkušený řezník Václav Kovanda připravuje zákazníkům zdravé špičkové maso čerstvé i stařené. Suché zrání neboli staření hovězího masa je proces, během něhož maso zraje ve speciálních podmínkách po dobu 45 dní. Správnou kombinací vlhkosti, tepla a času se docílí požadované křehkosti a intenzivnější chuti.

Do Skočic se skot svází z dceřiných farem VP AGRO a dokrmuje se do finální porážkové hmotnosti. Dvakrát denně dostávají zvířata směs kukuřičné siláže a šrotu. Na porážku jdou výhradně mladí býci do dvou let věku. Část života býčků stráví na pastvinách a v poslední fázi výkrmu je umístěn v moderní ventilované staji.

Unikátní koncept porážky

„Maso zpracováváme v bezprostřední blízkosti stáje. Býček nikam neputuje a netrpí zbytečným stresem při transportu,“ vysvětlil vedoucí provozu Václav Kovanda. Nezaměřují se jen na jedno plemeno, ale unikátnost porážky spočívá i v tom, že si řezník může vybrat nejvhodnější z chovaných plemen býčků pro konkrétní požadavky zákazníků. Jak už bylo řečeno, stáj je přímo napojená na porážku, čímž se eliminuje stres zvířat spojený s přepravou. „Tím se odlišujeme od ostatních, přirovnal bych to k domácí porážce. Zvířete porážíme šetrně a rychle v jeho vlast-

inzerce



Přeštický polní den proběhne letos již posedmnácté a představí aktuální sortiment odrůd

Foto Karel Sýkora

ním prostředí. Díky tomu, že se do masa stresem zvířete nevyplavuje kyselina mléčná, maso netvrdne. Naopak ze zkušenosti kuchařů víme, že se vaří zhruba o hodinu méně než běžné hovězí,“ podotkl Václav Kovanda.

Do zástavu (do 250 kg) se býci pasou na pastvě a na místě se intenzivně dokrmují šrotem a kukuřičnou siláží. Každý býk má svoji evidenční kartu s rodokmenem. Zvířete vybrané na porážku naženou koridorem do boxu a zavřou zvukotěsné dveře. Rozbrouhané maso hodinu visí v odvěšovací (odpařovací) chodbě, pak putuje do chladicí místnosti s teplotou 1 °C a postupně ho zpracovávají dva pracovníci podle požadavků zákazníků. Vyzrálé (stařené) maso je vhodné na

steaky, cenově je zhruba o 15 % dražší.

První rok provozu

Přeštické hovězí prodává společnost ProKlas privátním řezníkům, zákazníkům přes e-shop s následným vyzvednutím ve výdejně ve Skočicích, také maso dovozí do restaurací, jídelen základních a mateřských škol a do dávájí ho na street food akce. Pro rozvoz mají dva chladičové vozy. Restaurace, které vaří z přeštického hovězího, dostanou samolepku s logem, která slouží i jako vizitka pro zákazníky. „Na našich webových stránkách www.prestickehovezi.cz je seznam našich odběratelů,“ podotkl Václav Kovanda. Týdně zpracují kolem 2,5 t masa, tj. šest až osm býků.

Zákazníci si mohou vybrat nejen druh kvalitního čerstvého nebo stařeného masa, ale mohou si objednat například i dárkové balení steaků. V nabídce jsou Hanger, Flank nebo T-bone steaky aj. ProKlas využívá k prezentaci značky Přeštické hovězí nejrůznější marketingové nástroje, včetně příběhu na instagramu. „Chceme si udržet kvalitu masa a mít stále zákazníky, kteří se k nám rádi vrací,“ dodal Václav Kovanda. Kromě výdejny by měli rádi do budoucna i vlastní prodejnu. ■

Kontakt na firmu:

VP AGRO, spol. s r. o.

Tel.: 220 950 093

E-mail: obchod@vpagro.cz

www.vpagro.cz

NOVINKA ROKU 2024

PŠENICE
OZIMÁ

RGT CAYENNE
OKOŘENÍ VAŠE POLE!

R-G-T

VPAGRO