

Slovenskí konzervári bojujú o zákazníkov

Slovenských konzervárenských výrobkov máme v obchodoch pomaly ako šafranu. Podľa prieskumu podielu slovenských agropotravinárskych výrobkov na pultoch našich obchodov, ktorý koncom minulého roka vykonala Slovenská poľnohospodárska a potravinárska komora, máme v obchodoch len 30% výrobkov so spracovaným ovocím a výrobkov so spracovanou zeleninou je ešte menej, len 25%.



V minulosti mal pritom každý okres svoj vlastný mäsokombinát, mliekareň, pekáreň či konzerváreň. V období transformácie ekonomiky na trhové hospodárstvo a po privatizácii mnohí noví majitelia fabrik nemali záujem o zachovanie výroby, čím nastalo znižovanie počtu výrobných podnikov. Po vstupe obchodných reťazcov na trh bol už domáci konzervárenský priemysel až príliš rozložený a zlikvidovaný. Začal sa rozmach zahraničných výrobcov a dodávateľov, čomu zostávajúci hráči v konzervárenskom priemysle nedokázali konkurovať.

Kým ešte v roku 1993 bolo v Konzervárenskom zväze (zväz je súčasťou Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory) 17 členov, dnes ich tam nájdeme už len päť (TATRAKON spol. s r.o., NOVOFRUCT SK, s.r.o., A+Z RIŠŇOVSKÝ HALÁSZ, s.r.o., RISO-R s.r.o., TOMATA s.r.o.).

Ide o objemovo najväčšie výrobné na Slovensku, ktoré sa dokázali vyselektovať a doslova si podeliť produkciu. Nemalou zásluhou na tom, že zotrvali, je aj rodinné zázemie a až na jednu výnimku aj domáci kapitál. Azda najväčším problémom je podobne ako v celom agropotravinárskom sektore nedostatok pracovnej sily a silný tlak dovozov zo zahraničia.

Naše firmy by dokázali vyprodukovať viac kvalitných výrobkov, problém je však s umiestňovaním produktov na trhu. „Kapacity našej spoločnosti sú využívané približne na dve tretiny možností,“ spresňuje Tatiana Kubaská zo spoločnosti Tatrakon spol. s r.o. a dodáva, že v rámci investičných opatrení by konzervárenskému priemyslu pomohla cieľená podpora dosahovania štruktúry kapacít a výroby a podpora exportu. „Hovoríme najmä o podpore pri inovácii obalov a sortimentu, o podpore účasti na medzinárodných výstavách, výskume kvalitatívnych parametrov v súvislosti s prísnymi limitmi prídavných látok a o vyššej podpore prepojenia vedy a výskumu s praxou,“ dopĺňa predseda Slovenského konzervárenského zväzu Michal Demeter.



Mnohé z týchto požiadaviek našich výrobcov sa realizujú, konzervárenské firmy volajú do budúcnosti aj po ich posilnení a zachovaní.

Azda najpálčivejšou témou pre potravinárov je nerovnomerné delenie marže, z ktorej najviac ostáva u obchodníkov. Táto téma rezonuje už niekoľko rokov, no bez výraznejších posunov. Naši potravinári by preto privítali zverejnenie marží obchodu, ktoré by reálne ukázali, kto koľko naozaj zarába.

Aj napriek nepriaznivej situácii v konzervárskom odvetví sa firmy snažia modernizovať a prinášať spotrebiteľom kvalitné produkty. Uprednostňujú suroviny zo Slovenska, zameriavajú sa aj na lokálnych dodávateľov. Snažia sa tak vyhovieť zákazníkovi, ktorý sa v poslednej dobe začína čoraz viac orientovať práve na výrobky zo Slovenska.

Slovenskí konzervári sa dokážu prispôbovať aj novým trendom s obsahom čisto prírodných zložiek. Vyrábajú výrobky bez konzervačných látok, emulgátorov, zahusťovadiel, stabilizátorov, antioxidantov, zvýrazňovačov chuti s prírodnými zahusťovadlami.

Kvalitné tradičné výrobky, ktoré spotrebiteľ dlhodobo vyhľadáva v obchode, sú často oceňované národnou Značkou kvality SK za splnenie nadštandardných kvalitatívnych ukazovateľov.