

HN V REGIÓNOCH

V rámci seriálu HN v regiónoch vám prinášame príbehy úspešných firiem z rôznych častí Slovenska. Dnes výrobca konzerv z Popradu, ktorý prežil kolaps odvetvia po revolúcii.

Popradčanov zachránili študenti a technológie

POTRAVINY | Konzervárstvo prekonalo mŕtvicu, Tatrakon prežil a darí sa mu.

Tomáš Tištan
tomas.tistan@ecopress.sk

Poprad – Bravčové mäso, sója, cibuľa, rajčinový pretlak, olej, cukor, soľ a zmes korenín... a konzerva. Tak málo stačí, aby vznikla legenda internátov, letných dovoleníek a obedov na poslednú chvíľu. Slávnu omáčku na špagety – Morca-dellu pozná azda každý Slovák. „Pre študentov, ale aj ďalších predstavuje spolu so špagetami rýchlu večeru alebo obed, ktorý zasýti, chutí – a to všetko za minimálny čas,“ vysvetľuje dôvody popularity omáčky generálna riaditeľka popradskej spoločnosti Tatrakon Katarína Kacvinská. Práve „mä-

je to niečo pod 20,“ tvrdí Kacvinská. Reštaurácie a čerstvé potraviny nahradili lančmity a májky aj v rodinných jedálničkoch. Zmena návykov je však podľa Kacvinskej len výzva, ako ich prekonať. „Recept na ťažkosti v potravinárstve nemôže byť len jeden. Základom je, že sme domáca firma a ľudia majú k našim výrobkom dlhodobý vzťah. Na dovolenke síce idú už radšej do reštaurácie, ale je plno iných príležitostí, keď preferujú konzervu,“ dodáva. Aj preto sa Tatrakonu darí v konzervárstve brandži rásť. Od krízy každoročne zvyšuje tržby – k minuloročnému 10,2 milióna eur, z ktorých dokázala firma so 160 zamestnancami vygenerovať 400-tisícový zisk.

Trpezlivosť ako recept

Hoci sú Slováci konzervatívni konzumentmi, podľa Kacvinskej treba neustále inovovať. V Poprade je to aktuálne rad kuracích šalátov. „Treba mať trpezlivosť, skúšať novinky na trhu rok aj dva, hoci zo začiatku predaje nemusia stúpať,“ tvrdí. Ruka v ruke s tým ide i obnova technológií. „V potravinárstve systém jednorázová investícia a potom žatva nefunguje,“ spresňuje. Firma do nových liniek za ostatných päť rokov investovala 2,6 milióna eur. Väčšia automatizácia firme znižuje náklady a zvyšuje kvalitu. Známe paštety ako Májka, Bôčiková nátierka či Pali sa dnes vyrábajú len v dotyku s antikorom. „Expanzii do reťazcov prajú priaznivé ceny, ktoré máme. Pod určitú hranicu kvality však nikdy nejdeme,“ tvrdí. Časť konzerv napríklad obsahuje okolo 60 percent mäsa. Taký podiel často nedosahujú ani nekonzervované mäsiarske výrobky.

Súboj s Čechmi

Tatrakon vyváža približne päť percent produkcie, najviac do Čiech. Doma je najväčším súperom český Hamé. Súboj pripomína Samsung s Applom s tým, že presné trhové podiely nie sú známe. Hamé vyrába aj nemasové výrobky, preto je ťažké porovnávať. „Na Slovensku vyrobené konzervy tvoria 25 percent všetkých predaných. To by sme chceli zvýšiť,“ hovorí Kacvinská.

Rozpad konzervárstva

Ten bol pritom v konzervárstve azda ešte búrlivejší ako v prípade iných segmentov. V roku 1989 vyrábalo konzervované výrobky na Slovensku 29 stredných a väčších podnikov, dnes ich ostalo len päť. Je za tým aj zmena stravovacích návykov – s rastúcou mierou blahobytu si konzervy balí na dovolenku k moru čoraz menej Slovákov. „Niekedy sme v lete zvyšovali výrobu aj o 40 percent, dnes

Kolaps výrobcov konzervovaných výrobkov

Počet konzervárni v roku 1989 a dnes

29

1989

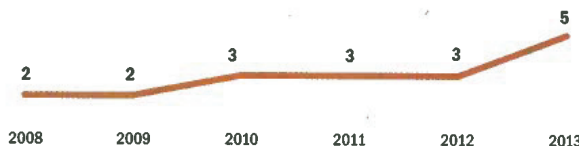
5

2014



Zdroj: Slovenský konzervársky zväz, ČRF - Slovak Credit Bureau
Infografika: HN/M. Záborský

Konkurzy v spracovateľskom a konzervárskom segmente



Poznámka: v segmentoch „spracovanie a konzervovanie mäsa, rýb, ovocia a zeleniny“

Kto sa udržal na trhu

Tatrakon, Poprad
9,8 (2013)

Novofruct SK, Nové Zámky
11,7 (2012)

Frucona, Košice
3,4 (2012)

Riso-R, Rimavská Sobota
1,6 (2012)

Kto vznikol po roku 1989

A+Z Ríšiňovský, Hatász, Veľké Úľany
6,9 (2012)

*odhad

Kto neprežil konkurenčný t

Dunako, Dunajská Streda
Noko, Nové Mesto nad Váhom
Stupko, Stupava
Sabina, Bratislava
Lukon, Lučenec

Morca-della

Najslávnejšia omáčka na špagety vznikla v roku 1985

Ide o zmes mletého bravčového mäsa a sójových bôbov v paradajkovej omáčke.

Recept vymysleli na vývojovom pracovisku národného podniku Frucona Košice pre výrobné závody Poprad a Trebišov.

V Poprade sa vyrába v dvoch gramážach, tak ako v čase socializmu, v 190- a 400-gramovom balení.

Ročne jej Tatrakon vyrobí via ako 2000 ton.



V Tatrakone pracuje v priemere 160 zamestnancov.

SNÍMKY: HN/TOMÁŠ TIŠTAN

Tatrakon, výrobca konzerv z Popradu

Tatrakon vznikol po rozpade košickej Frucony v roku 1991, najskôr tu vznikli Podtatranské konzervárne a o tri roky neskôr súčasná firma. Z pôvodných ôsmich závodov socialistickej Frucony prežili len tri – Tatrakon s prešovskou a košickou líčerkou Prelika a Frucona. Bývalá socialistická konzervárňa dokázala

prežiť bez konkurzy a výmeny majiteľov, firmu vlastní a vedie dvojica pôvodných manažérov Katarína Kacvinská a Juraj Pisarcík. Bývalá zamestnankyňa Frucony Kacvinská stála v roku 1991 pri prerode popradskej prevádzky na samostatný štátny podnik, v roku 1994 so spoločníkom Jurajom Pisarcíkom

v privatizácii získala väčšinový podiel. Podnik sa špecializuje na masové konzervy, na výrobnom programe predstavujú až 95 percent. V portfóliu má aj slávnu Májku, Pali či Bôčikovú nátierku. Zvyšných päť percent tvoria zeleninové nátierky. Recept na Morca-dellu používa aj český výrobca Hamé, ktorý si

v čase transformácie ekonomiky zaregistroval ochrannú známku ako prvý. Tatrakon má hlas na bezodplatné používanie známky. Spoločnosť si v súčasnosti zakladá najmä na výrobe chemických konzervovaných látok. Bez chemických konzervantov je aj vľajková loď Tatrakonu Morca-Della. (T)