**Slovenskí spotrebitelia poznajú koreniny značky Mäspoma od polovice 90-tych rokov.**

Juraj Huba

Slovenskí spotrebitelia poznajú koreniny značky Mäspoma od polovice 90-tych rokov. Svojim vstupom na domáci maloobchodný trh spôsobili malú revolúciu v predaji korenín a ich zmesí. Dôvody je potrebné hľadať najmä v tom, že na slovenskom trhu mali dovtedy monopol českí dodávatelia.

**Od priemyslu k spotrebiteľom**

„Keď dodávate koreniny spracovateľskému priemyslu mäsa vo veľkom, tak ak máte trošku rozumu, zaobstaráte si vlastný baliaci stroj a vstúpite do segmentu maloobchodu. Z veľkej časti sme vtedy začali vytláčať výrobcov z Českej republiky a tak nastavili normálne ceny. Dovtedy boli spotrebiteľské balenia korenín výrazne drahšie,“ hovorí Ján Kolesár, generálny riaditeľ Mäspomy.

Aj samotný názov spoločnosti odkazuje na prioritnú orientáciu na mäsovýrobu a je skratkou výrazu „mäsový pomocný materiál.“ K nemu mal Ján Kolesár blízko aj pred rokom 1990, keď pôsobil v Stredoslovenskom mäsopriemysle. Vtedajší štátny podnik priamo riadil desať mäsokombinátov na strednom Slovensku, ktorých súčasťou bol vždy bitúnok aj spracovanie.

Dlhoročné kontakty troch kolegov zo štátneho podniku vyústili v založenie spoločnosti Mäspoma, ktorá vznikla na zelenej lúke. Jej hlavnou devízou boli vzťahy s dodávateľmi a kontakty na zákazníkov. Najmä vďaka dobrému menu vtedajších zakladateľov boli ochotní aj významní dodávatelia z Českej republiky spolupracovať so spoločnosťou, ktorá nemala žiadny majetok.

Začiatky vyžadovali, aby investovali všetko do podnikania. Spoločníci sa tešili z prvej starej Ávie, ktorú po niekoľkých mesiacoch od založenia Mäspomy zaobstarali. Aj plat, ktorý si pri založení stanovili, bol zhruba len polovičný, ako mal napríklad Ján Kolesár, ako vedúci materiálno-technického zásobovania v štátnom podniku. Spoločnosť začala rásť, ale vzťahy, ktoré mali s odberateľmi z mäsospracujúceho priemyslu sa začali z časti rozpadať. Začiatok deväťdesiatych rokov priniesol, že mäsokombináty padali rýchlosťou zvalenia prvej kocky domina.

**Spracovateľské prevádzky mäsa padali ako kocky domina**

Napriek strate časti odberateľov z dôvodu ukončenia ich výroby, samotná zvolenská spoločnosť vďaka záujmu spotrebiteľov o ich maloobchodné balenia rástla. Jána Kolesára, ktorého profesionálny život je však od polovice sedemdesiatych rokov spojený s výrobou mäsa trápi, kde sa domáce spracovanie mäsa dostalo.

„Môj názor je, že nemalý diel viny za stav, v akom sa naše spracovanie nachádza, je na pleciach inšpektorov štátnej veteriny. Prešiel som desiatky mäsospracujúcich prevádzok v zahraničí. Som presvedčený, že pri posudzovaní našich výrob sme boli pápežskejší ako pápež. Vďaka horlivosti mnohých úradníkov boli prevádzky, ktoré tlak neustáli a dnes sme odkázaní na dovozy suroviny alebo aj hotových výrobkov zo zahraničia,“ hovorí rozhorčene Ján Kolesár.

So spoločnosťami, ktoré na Slovensku zostali verné spracovaniu mäsa do dnešných dní spolupracuje. Dodáva im koreniny, ktoré sušia, melú ale aj balia v prevádzkach v Dvoroch nad Žitavou a v Močenku neďaleko Nitry, kalibrované prírodné črevá pripravujú v Prešove a umelé obalové materiály z prevádzky vo Zvolene. Okrem toho majú vlastnú spoločnosť Mäspoma CZ založenú v Českej republike. Celkovo Mäspoma zamestnáva 250 zamestnancov a nebyť útlmu v kalibrácií prírodných čriev v Prešove, bolo by ich ešte o niekoľko desiatok viac.

Paprika s európskou značkou

Hlavnou zameraním spoločnosti však sú a zostávajú koreniny. Tie sušia, melú ale aj balia v prevádzke v Dvoroch nad Žitavou.

„O čo väčší záujem prejavujú spotrebitelia o Žitavskú papriku o to väčšie problémy máme s jej dodávkami od slovenských poľnohospodárov,“ sťažuje si Ján Kolesár.

Ten vzápätí vysvetľuje, že Žitavská paprika je produkt, ktorý len pred šiestimi rokmi získal európsku značku Chráneného označenia pôvodu.

„Je sladká mletá paprika typickej oranžovo-červenej farby získaná rozomletím vysušených plodov koreninovej papriky Capsicum, vypestovaných v oblasti Podunajskej nížiny zo štátom uznaných vyšľachtených odrôd zbieraných v zrelom, nepoškodenom stave a spracovaných špecifickým spôsobom pozberovej úpravy,“ informuje niekoľko rokov stará žiadosť o registráciu.

Ján Kolesár dopĺňa že Žitavská paprika nadobúda typické intenzívne sfarbenie pri poslednej fáze mletia na takzvanom farbiacom kameni, kde sa pôsobením tlaku zvyšuje teplota a pôsobením vlastného tuku uvoľneného zo semien vzniká typické oranžovočervené zafarbenie.

**Dobyla aj hlavné mesto maďarskej papriky**

„Naša paprika má osobitné charakteristiky. Nachádzame sa v úplne severnej časti pestovania koreninovej papriky a tak vzhľadom na nižší počet slnečných dní zostáva v paprike viac cukru. Paprika je sladšia, lebo sa cukor nestihne premeniť na červené farbivo. Pomletá Žitavská paprika má tak farbu vyzretého pomaranča alebo zapadajúceho slnka dotýkajúceho sa obzoru,“ hovorí Ján Kolesár.

Ten sa vzápätí chváli, že naša paprika z ostatných troch ročníkov dva razy bodovala aj v hlavnom meste maďarskej papriky – Kalocsy. V mestečku, kde paprike založili aj múzeum a pestujú v jeho okolí významnú časť produkcie nášho južného suseda, vraj s veľkou nevoľou konštatovali, že naša paprika je najlepšia.

„Dokonca ma upodozrievali, že som do nej primiešal cukor. Jednoducho tá súhra chutí je výnimočná a potvrdil to aj slepý test súťaže,“ smeje sa Ján Kolesár.

Zarmucuje ho len fakt, že od slovenských pestovateľov nedokáže získať viac koreninovej papriky. Záujem pritom je. Pred niekoľkými mesiacmi vyviezli nezanedbateľné množstvo usušenej a pomletej papriky napríklad do Francúzska, kde okamžite bodovala. Slovenskú papriku pýtajú aj domáci spotrebitelia alebo českí a maďarskí odberatelia.

„Okamžite by sme vedeli zvýšiť našu produkciu sušenej papriky desaťnásobne! Narážame však na fakt, že nie je,“ hovorí Ján Kolesár.

**Pestovateľov koreninovej papriky je príliš málo**

Na Slovensku sa podľa jeho informácií, pred tridsiatimi rokmi dopestovalo asi 3 tisíc ton sušiny. Na kilogram sušiny je pritom potrebných šesť kilogramov čerstvo nazbieraných plodov. Ešte na prelome milénií bolo v ponuke zo slovenských polí asi 400 ton sušiny papriky.

„Dnes sme radi, ak zabezpečíme od niekoľkých desiatok pestovateľov do 50 ton sušiny. Poľnohospodárov prosím na kolenách, aby pestovali koreninovú papriku. Na cene som sa s nimi vždy dohodol. Môžem po Slovensku jazdiť krížom – krážom bez obáv. Nikomu nedlhujem peniaze. Od pestovateľov však počúvam, že je veľký problém zber. Nemá kto zberať a aj legislatíva bola donedávna k sezónnym pracovníkom prísna. Tohtoročná zmena, ak sa prejaví, tak až v budúcom roku. V ostatných rokoch mi významnú časť produkcie dodával zeleninár zo Želiezoviec a spolu s ďalšími drobnými pestovateľmi sme určitý objem vyskladali,“ hovorí Ján Kolesár.

Tento rok prvý raz oslovil najväčšieho slovenského zeleninára Juraja Mačaja zo Senca. Ten začal pestovať pre zvolenskú Mäspomu koreninovú papriku na dvadsiatich hektároch.

„S Jánom Kolesárom sme sa dohodli naozaj na poslednú chvíľu. Dal nám cenu, ktorú sme si vypýtali a tak sme ju vysadili. Podmienky sú dopredu dané a my máme informácie, čo môžeme asi od jej pestovania očakávať. Jej hmotnosť je nižšia ako tej, ktorú pestujeme pre maloobchod a preto je to zohľadnené vo výkupnej cene. Na druhej strane sú tam nižšie náklady, lebo sa zberá na jeden raz,“ hovorí Juraj Mačaj.

Okrem rodinnej spoločnosti Mačajovcov sa šéf najväčšej koreninárskej spoločnosti v krajine spolieha aj na ďalších pestovateľov.

„Pravidelne spolupracujeme s menšími pestovateľmi. Produkciu nám dovezú na stredisko do Dvorov nad Žitavou a nie je výnimočné, že ich voláme, keď začíname spracovávať ich produkt. Nechceme, aby mal niekto pocit, že ho ideme oklamať. Máme záujem o produkciu každého, kto je ochotný pracovať. S pestovateľmi vieme pred založením podpísať zmluvu, kde bude garantovaná minimálna cena, na ktorej už nebudú stratoví. Vždy sme našich dodávateľov vyplatili,“ hovorí Ján Kolesár.

**Vdýchne podpora zamestnávania do zeleninárstva optimizmus?**

Ten informuje, že veľmi rád by pre spotrebiteľov rozšíril aj ponuku ďalších korenín zo slovenských polí. Nájsť však vhodných dodávateľov je pritom podľa neho ešte ťažšie ako pri komplikáciách s dodávkami papriky.

„Ak sú pestovatelia ktorí majú záujem pestovať koreninovú papriku, rascu, majoránku, koriander alebo horčicu, nech nás kontaktujú priamo na mail zvolen@maspoma.sk. Sme otvorení spolupráci. Dohodneme sa dopredu na podmienkach za akých budeme spolupracovať a ktoré sú pre pestovateľa určite výhodné,“ hovorí Ján Kolesár.

Obroda slovenského poľnohospodárstva je podľa jeho slov nevyhnutná. Či ale nastane je otázkou najmä na národohospodárske pohľady na rezort.

„Problematika zamestnávania, podpôr a ustálenosti legislatívy nie je na pleciach poľnohospodárov alebo spracovateľov, ale štátu. Poľnohospodár zberá len to, čo štát svojimi rozhodnutiami zasial. Ostatná úprava, pri ktorej zamestnávatelia môžu získať príspevok na sezónne zamestnávanie v poľnohospodárstve na osobu evidovanú na úrade práce veríme, že vdýchne do zeleninárstva nový optimizmus,“ uzatvára Ján Kolesár.