

Aj u nás sa dá fungovať bezodpadovo. Cestoviny zo Slovenského Grobu putujú do prvých bezobalových predajní u nás

O tom, že bezodpadové hospodárstvo neberieme na ľahkú váhu, svedčí aj prístup mladej slovenskej spoločnosti, ktorá sa venuje výrobe cestovín. Spoločnosť [MIGAMI s.r.o.](#) bola založená len v roku 2015 v obci Slovenský Grob ako malý rodinný podnik. Pre mladý podnik to znamenalo vstup na trh plný etablovaných značiek.



Za tri roky sa však majitelia veľmi rýchlo prispôbili požiadavkám trhu a prostredníctvom jedinečnej firemnej filozofie prinášajú niečo, čím predbehli aj omnoho väčšie značky. Zakladatelia firmy využili všetky bohaté skúsenosti z potravinárskej výroby, ktorej sa venovali už

od roku 2000. Zaujímalo nás, čo všetko sa odvtedy zmenilo a čo špeciálne prinášajú na spotrebiteľský trh.

Modernizácia podniku sa začína nevyhnutne pri výrobnom procese. Ako sa tieto iniciatívy prejavili vo Vašom prípade a čo k nim viedlo?

V procese výroby sme sa nevybrali cestou maximálnej produkcie, ale zakladáme si na kvalite a venujeme sa aj výrobe takých špecialít, ako sú cestoviny zo strukovinových múk, [pohánky](#) alebo celozrnej [ražnej](#) a [špaldovej](#) múky. Prevádzkové priestory sme upravili pre potreby výroby cestovín a vybavili najmodernejším strojným zariadením. Či už ide o samotný stroj na výrobu, novú úspornú kondenzačnú sušiareň či novú baliacu linku, všetko bolo vybrané s ohľadom na maximálnu kvalitu výsledného produktu. Celú prevádzku firmy, zabezpečenie surovín, výrobu aj balenie, rozvoz výrobkov aj údržbu strojov si zabezpečujeme vo vlastnej réžii, bez zamestnancov. Jedine takto sme dokázali zabezpečiť maximálnu kvalitu vyrábaných cestovín a dosiahli bezprostredný kontakt s odberateľmi.



Pri takom intenzívnom styku so spotrebiteľmi ste zrejme dokázali rýchlo rozpoznať príležitosti a uvedomili ste si, čo skutočne vyhl'adávaajú. Ako sa to odrazilo na produkcii sortimentu, ktorý je vo vašej aktuálnej ponuke?

Šírkou sortimentu sa snažíme osloviť všetky vekové skupiny obyvateľstva, ako aj odberateľov zameraných na zdravé stravovanie, prípadne odberateľov s lepkovou intoleranciou. Múku na výrobu cestovín nakupujeme u slovenských výrobcov. Momentálne ponúkame našim zákazníkom [domáce cestoviny](#) bezvaječné, vaječné, celozrnné, semolinové, [strukovinové](#)

(fazuľové, hrachové, šošovicové a cícerové), ražné, pohánkové, špaldové a amarantové. Čo sa týka tvarov, dodávame na trh vlásenky, niťovky, polievkové rezance, abecedu, mušličky, malé, stredné aj veľké fliačky, rezance, mušle veľké, malé aj veľké kolienka, vrtuľky. No takisto slovenskú ryžu a tarhoňu. Nesmieme opomenúť ani tagliatelle a široké rezance. Špecialitou spoločnosti je navyše výroba domácej mrvenice.

Z tak rozmanitej ponuky si istotne vyberie každý manažér prevádzky aj bežná gazdiná. Máte založený napríklad aj e-shop, aby sa dalo dostať k vašim produktom čo najrýchlejšie, alebo ste sa rozhodli pre inú formu distribúcie?

Áno, naše cestoviny ponúkame prostredníctvom internetovej stránky, kde sa nachádza aj e-shop. Rovnako však zásobujeme malé farmárske predajne v okresoch Pezinok a Bratislava a podobné gastroprevádzky v okolí. Našimi zákazníkmi sa stávajú už aj nové, bezobalové predajne. Sme radi, že znižovanie vytváraného odpadu sa stáva trendom a môžeme k nemu prispieť aj našou vlastnou činnosťou. Dokazuje to, že aj u nás sa dá fungovať bezodpadovo.

Text a foto: MIGAMI s.r.o.

Viac na: www.nasecestoviny.sk