

Vajíčko jako nositel **jedinečné chuti, inovací a ocenění**



Ing. Tomáš Milich, jednatel a ředitel firmy OVUS – podnik živočišné výroby, spol. s r.o., není člověkem, který by vyhledával příležitosti, jak o sobě poskytovat

nadmíru informací, i když je vynikajícím společníkem a vypravěčem a nezakázá žádnou legraci. A my, novináři, děláme pravý opak – přesvědčujeme i ty nejzarputilejší introverty, aby se dali cestou medializace, protože, jak je známo, když se o vás neví, jako byste neexistovali. A když se neprodáte, nikdo jiný to za vás neudělá.

A protože firmu OVUS – podnik živočišné výroby znám a vím, kolik nápadů, úsilí a času stálo ji postavit na nohy po převzetí do portfolia společnosti skupiny GASCONTROL GROUP a nastolit atraktivní výrobní program, Tomáši Milichovi jsem se nyní snažila naznačit, že už je ten správný čas, aby se o OVUSu rozkřiklo co nejvíce pozitivních informací, chvály i obdivu. Nestačí, že obdržel ocenění v prestižní soutěži Manažer roku za období 2014, ani to, že na trh dodává OVUS novinky. Výsledky jeho týmu promluvily samy za sebe i díky báječné soutěži Česká chuťovka, jíž se zúčastnila firma letos na podzim poprvé. A hned vybojovala tři ceny! Za Indiánská vejce a PICKNIC natura vejce, což jsou vajíčka vařená a šelakovaná všech přírodních zbarvení skořápky, a jako třetí to byla i cena novinářů. To není zas tak málo...

Jak to s tou Českou chuťovkou bylo?

Především jsem pochyboval, že má pro nás smysl. Jak jsem se dověděl, soutěží výrobky českých potravinářů, výrobců džemů, uzenin, piva, sýrů, pečiva. Jde tedy o výrobek, který je výsledkem určité receptury. Ale obyčejné vejce? Jak se tomu může rovnat? Cožpak někomu může chutnat ve srovnání s klobáskami, řízečky nebo svatebními koláčky?

Nakonec jste podlehl intuici a přihlásil se...

Spíše jsem to risknul. Říkal jsem si, že přinejhorším prostě neprojdeme porotou, naše vejce nezaujmu.

A pozici jsme měli opravdu těžkou. Vždyť kolik podmanivých chutí bylo k dispozici – od knedlíků až po paštiky, salámy a škvarky, mošty, piva, med... Říkal jsem si, že vejce nejsou tak výjimečnou potravinou, a navíc to není novinka, lidé je konzumují od pradávna.

Ale vyšlo to!

Byl jsem velmi překvapený, a věřte mi, že jsem to nečekal. Když jsem sám osobně porotě míchaná vejce servíroval, v duchu jsem pořád myslel na to, jestli to nebude trapas, fiasko, propadák.

A nebyl.

O to větší radost se dostavila. Náhoda? Štěstí? Pochopil jsem, že i takové soutěže učí člověka vidět věci z druhé strany. Tím, že několik let žiji jen naším oborem, dříve jsem působil jako bankovní úředník, se někdy neumím podívat na věc jinými očima. Většina souvislostí se mi jeví jako normálních, všedních, spíše kritických, než abych si uvědomil, že přidaná hodnota má i jiné podoby než ekonomické.

Při vyhodnocení České chuťovky se také u vašeho stánku v prostorách pražského Senátu, kde jste připravili velkolepou prezentaci i ochutnávku míchaných i vařených vajec, zastavovalo i mnoho novinářů. Celé odpoledne jste měl na odpovědi. I to vás muselo ujistit, že neděláte marnou práci.

Zájem redakcí byl veliký. To jsem nečekal. Samozřejmě to byla dobrá zpráva. Rád jsem každému vysvětlil, proč mají některá naše vajíčka skořápku světle modrou nebo světle zelenou či hodně temně hnědou, kde se dají koupit, a kde ve světě se servírují v nejluxusnějších hotelích. Jak je to s jejich cholesterolem a že genetický materiál pro šlechtění indiánských slepic pochází skutečně



Ing. Tomáš Milich (vlevo)

z Jižní Ameriky. Bylo to pro mne poučné. Ověřil jsem si, jak reagují kolegové potravináři, že novinářská zvědavost je pro výrobce stále povzbudivá, a samozřejmě jsem rozdával spousty vizitek. Věřím, že kontakty, které jsme si navzájem vyměnili, mohou posloužit i k obchodní činnosti. Rád bych také využil loga České chuťovky pro náš marketing.

Blíží se doba vánočních svátků, a to je pro slepice z velkochovu vypjaté období. Pro výrobce vajec ale ještě větší. Co vás nyní čeká?

Především denní dispečink v upřesňování dodávek obchodním řetězcům a dalším odběratelům. Čerstvá vejce jsou potravinou s omezenou trvanlivostí (ale i s tím jsme si již poradili, takže součástí nabídky jsou právě naše šelakovaná vejce, která vydrží uvařená 40 dní), navíc se koncem roku objednávky aktuálně korigují podle denně se měnící poptávky zákazníků.

Samozřejmě máme řadu plánů na rozšíření chovu, na genetické šlechtění nosnic směřující k efektivnějším snáškám vajec, a mnoho inovací, které by měly vést k revolučnímu využití všeho, co s výrobou vajec souvisí.

za rozhovor poděkovala
Eva Brixí

