



ROZDÍL JE V NÁS

HISTORIE

Zpracování mléka má v oblasti Olomoucka, Prostějovska a Přerovska bohatou tradici, která se datuje již od konce 19. století. V roce 1935 se nacházelo v okolních vesnicích 56 malých mlékáreniček. S rokem 1935 je spojena i snaha o vybudování nové koncentrované družstevní mlékárny. Tuto myšlenku se ale podařilo uvést do života až po roce 1965, kdy vznikla nová moderní průmyslová mlékárna – OLMA. Roku 1967 byl položen v Olomouci základní kámen výstavby mlékárenského podniku OLMA – Severomoravské mlékárny. Již v následujícím roce byla uvedena do provozu sušárna a v roce 1970 konzumní mlékárna. Začaly se vyrábět sušené krmné směsi a později i sušená mléka. Následovala výroba másel, která v roce 1978 představovala více než čtvrtinu produkce celé Moravy. Roku 1988 zahájila OLMA jako první u nás výrobu trvanlivého mléka do litrových ušlechtilých kartonů. Současně se začal rozšiřovat i sortiment zakysaných mléčných výrobků. Velký zlom znamenal rok 1989. V prvním desetiletí po revoluci se podařilo vybudovat silné značky Florian, Klasik, Pierot nebo Zlatá Haná. OLMA se stala prvním a doposud jediným výrobcem pudinků na českém trhu. Současně došlo k obrovskému pokroku v hygieně a bezpečnosti výroby. Došlo k zásadním prodloužením doby trvanlivosti u výrobků a zákazníci mohli jméno OLMA spojit s vysokou kvalitou. Ale jako se nezastavil čas, nezastavil se ani vývoj. OLMA přišla s konceptem čerstvého mléka. Zbořila své vlastní silné postavení jako výrobce UHT mléka a přinesla citlivě ošetřené mléko plné chuti, při zachování všech nutričních hodnot čerstvého



mléka. Současně se na trhu významně etablovaly jogurtové nápoje. Od roku 2008 je majoritním vlastníkem firmy společnost AGROFERT. Firma vyšla vstříc dětem řadou populárních Olmiků, investovala do nových technologií, což umožnilo rozšířit sortiment o výrobky jako Tradiční pomazánkové, termizované sýry, klasický tvaroh nebo tvarohové dezerty a v posledních letech především o zrající sýry s bílou plisní na povrchu.

INOVACE

V uplynulých desetiletích OLMA mnohokrát prošlapala cestu novinkám. Jako první nabídla mléko, které bylo možné skladovat ve spíži, jako první přinesla český bio jogurt. Uvedla na trh dnes již notoricky známé rostlinné a směsné tuhy Zlatá Haná, vyráběné klasickou másličenskou technologií, stloukáním. Společnost OLMA vždy klade důraz na co nejpřirozenější

a nejšetrnější způsoby ošetření a výroby. Příkladem může být nová výroba tvarohu, která zachovává to nejlepší z tradičních metod a přináší výrobek vymykající se průměru svými parametry. Spojení tradice i moderní doby s ohledem na potřeby a přání zákazníka je hlavním motivem inovačního snažení společnosti OLMA. V posledních 5 letech investovala řádově stovky milionů korun do nových technologií, které jí umožňují další rozvoj v dalších letech. V mnohých ohledech jsou technologické linky unikátní a je zde použito několik, v České republice se doposud nevyskytujících, řešení. OLMA si otevřela cestu k širokému portfoliu rozdílných výrobků, počínaje oblíbeným Tradičním pomazánkovým až

k termizovaným sýrům Grande. Mezi novinky tohoto roku se řadí, vedle limitovaných edic jogurtů Florian, především rozšíření jogurtových nápojů o nápoje s vysokým obsahem ovoce v podobě Smoothie. Řady jogurtů Florian byly v posledních letech doplněny o další produkty typu Selských jogurtů typických lahodnou chutí a velmi přirozenými ochuceními s vysokým obsahem ovoce, obnovena byla značka Revital zahrnující středně tučné probiotické jogurty se semínky chia a konopí a zahrnující též jogurtové nápoje plné živých kultur a blahodárných příchutí. Nedávno byla také obnovena značka Kristian, pod kterou je vyráběn špičkový středně tučný jogurt, čistě přírodní, kde ovocná složka neobsahuje žádná aroma, ani barviva, naopak je plný ovoce a živých kultur včetně probiotických. Žádný z našich jogurtů ve své jogurtové složce neobsahuje nic jiného než pouze smetanu či mléko, jogurtové kultury

a u některých variant navíc další dávku komplexní mléčné bílkoviny a další probiotické kultury. Naše jogurty vyrábíme pouze z vlastních českých surovin – mléka, smetany a mléčné bílkoviny.

HODNOTA ZNAČKY

Za víc než 20 let moderní existence podniku lze říci, že se značka OLMA stala u zákazníků pojmem zaručujícím vysokou kvalitu a výbornou chuť za rozumné ceny. Produkty OLMA se nachází ve většině lednic v České republice. Důvodem je právě dlouhodobá orientace na spokojeného zákazníka. Při budování jména spojujeme vždy to nejlepší z minulosti s výběrem toho nejlepšího ze současnosti za použití tradičních postupů na nejmodernějších technologiích. Takto široce rozkročení, nebojíme se ani budoucnosti.

KOMUNIKACE A ÚSPĚCHY

V roce 2015 zahájila OLMA velmi úspěšnou marketingovou kampaň na zrající sýr Olmín, kterou podpořila známá osobnost z hereckého prostředí, pan Václav Postránecký. Proto, když byl o rok později uveden na trh nový sýr s ušlechtilou plisní Olbrie, bylo velkou výzvou navázat na předchozí úspěšnou kampaň. To se nám podařilo a tento vynikající sýr byl spojen se známou herečkou a zpěvačkou paní Chantal Poullain, která svým francouzským šarmem podpořila



tento zrající sýr francouzského typu. Potvrzením kvality a inovativnosti našich výrobků jsou i získaná ocenění. Sýr Olmín se stal Absolutním vítězem v soutěži Mlékárenský výrobek roku 2016 a obdržel také diplom za nejlepší novinku roku v kategorii sýrů.

SPOLEČENSKY ODPOVĚDNÉ PODNIKÁNÍ

Dlouhodobá historie výroby mléčných produktů v OLMĚ zavazuje jak vrcholové vedení, tak i jednotlivé zaměstnance stále

zvyšovat kvalitu výrobků. Všechny výrobní procesy prochází nejméně jedenkrát za rok přísným nezávislým auditem, který prověří všechny výrobní činnosti, chování zaměstnanců i vnitřní kontrolu výrobků. Na jejím základě je pak udělen certifikát, který dokazuje, že jsou implementovány moderní pohledy na kvalitu a bezpečnost potravin. OLMA také zodpovědně řeší otázku přístupu k životnímu prostředí a snaží se přizpůsobit své podnikání i s ohledem na environmentální dopady. Cílem je snížení množství produkovaných odpadů, spotřeby energií a pitné vody.



Ing. MARTIN KRYSŤIÁN
GENERÁLNÍ ŘEDITEL

„Naše společnost neustále chrlí inovativní výrobky. Inovace je jedním z pilířů naší strategie, stejně jako nejvyšší kvalita, otevřenost a důvěra. Toto je filozofie, kterou se dlouhodobě řídíme. Kvalita, jedinečnost našich výrobků a otevřená komunikace se zákazníkem je to, co u nás každý z nich vždy najde a jde o základ naší uslovné práce a snahy posouvat se neustále dál. Udáváme trend čerstvých, přirozeně čistých výrobků s vysokou přidanou hodnotou výživových benefitů s důrazem na nejvyšší kvalitu všech produktů v souladu s inovativním pojetím výživových potřeb moderního zákazníka. U jogurtových, ale obecně i u všech zakysaných mléčných výrobků lze navíc krásně spojit tradici jejich výroby s moderním pojetím a boomem ve světové spotřebě.“

ZAJÍMAVOSTI

- 200 MIL. – V ZÁVODECH OLMA JE ROČNĚ ZPRACOVÁNO PŘES 200 MIL. LITRŮ ČESKÉHO MLÉKA.
- 50 – OLMA OSLAVILA V ROCE 2017 PADEŠÁT LET SVÉ EXISTENCE.
- 25 – ZLATÁ HANÁ BYLA UVEDENA NA TRH PŘED 25 LETY.

