

AG FOODS

Se společností AG FOODS spolupracujeme již od roku 1998. V současné době pro nás vyrábí celou řadu vysoce kvalitních směsí do nápojových automatů. Patří mezi ně čokoláda krémová, nugátová, mandlová a bílá, smetana, čaj Earl grey, čaj námořník, polévky, osvěžující shake nápoje, skořicové cappuccino ...

• Více nám prozradil obchodní ředitel společnosti, PaedDr. Karel Cvejn.



• Mohl byste nám krátce představit sebe a společnost AG FOODS?

AG FOODS Group a.s. je ryze česká rodinná společnost, která již funguje od roku 1993. Vendingové branži se věnujeme od roku 1998 a v současné době patříme mezi významné producenty vendingových ingrediencí v evropském měřítku. Jsme i určitými průkopníky některých nových trendů a to společně především s Vaší společností.

V AG FOODS Group a.s. pracuji od ledna roku 1998. Hned



po příchodu do společnosti jsem začal připravovat start vendingové distribuce a vývoj čistě vendingových výrobků. V průběhu prvního roku to byla především práce na analýze vendingového trhu v ČR a evropských zemích. Po mnoha experimentech a neustálém vývoji jsme dokončili základní sortiment pro ČR a postupem času jsme rychle expandovali do zemí Střední Evropy a Ruska. Pro mě osobně je vending již nedílnou součástí mého každodenního života i když v AG FOODS Group a.s. jsem odpovědný za veškeré obchodní aktivity na všech našich trzích.

• Jak probíhá proces výroby například čokolády a jak dlouho trvá?

Výroba našeho nejoblíbenějšího výrobku je proces dlouhý přibližně 2 měsíce. Nejprve je instantizován kakaový prášek ve speciálním zařízení zvaném Aeromat na vysokou koncentraci společně se syrovátkou a tento koncentrát je potom homogenezován společně se zbytkem ingrediencí.

• Odkud pochází vstupní suroviny pro výrobu směsí?

Vstupní suroviny jsou opravdu z celého světa. Rozho-

dující jsou z České republiky, Spolkové republiky Německo, Nizozemí, Švýcarska a Polska. Zajímavostí je např. Srí Lanka nebo Súdán.

• Jak se vymyslel postup výroby směsi pro bílou čokoládu, která byla úplnou novinkou, něčím, co se doposud nevyrábělo?

Nápad na výrobu bílé čokolády je vlastně silně spojen s panem Džiubanem. Na jeho otázku jestli je možné takovou čokoládu vyrobit, jsme byli zpočátku velmi skeptičtí. Po určitých nápadech, jak nahradit kakaové máslo ve výrobku,

šlo vše již docela lehce. Dnes produkujeme přibližně 250 tun ročně.

• Je možné navštívit Vaše výrobní prostory?

Všechny naše partnery i zájemce o prohlídku výrobních prostor vždy srdečně zveme a pokládáme znalost našich postupů i výrobních technologií za důležitý prvek vzájemné důvěry mezi společnostmi i jednotlivými pracovníky.

• Máte nějaké pracovní přání?

Hlavně být vždy pro naše klienty spolehlivým a dobře naslouchajícím dodavatelem.

