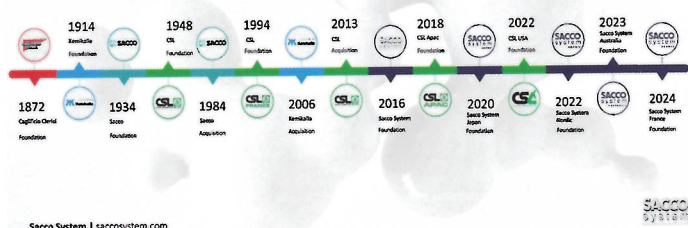


SACCO v novém

Král, O.
SC Biotech, Sedlov

Společnost SACCO SYSTEM je na našem trhu dobře známá již celou řádku let, a to především díky spolupráci s výrobcí fermentovaných masných výrobků a dodávkám startovacích kultur Lyocarni. Nyní, v souvislosti s dynamickým rozvojem firmy v posledních letech se SACCO mění a posiluje svou přítomnost na evropských trzích. Cílem je nabídnout maximální benefit zákazníkům s využitím síly tradiční italské rodinné firmy s moderním managementem a inovativním vědeckým přístupem.

heritage



Obr. 1: Z historie SACCO SYSTEM

Historie firmy spadá do druhé poloviny devatenáctého století, kdy v roce 1872 Martino Clerici, praděd současného CEO Martina Vergy, založil společnost Cagliificio Clerici. Prvními produkty firmy byla sýrů, nejdříve pastovitá, pak tekutá, používaná při výrobě tradičních italských sýrů. Během následujících let se z firmy stal významný dodavatel mlékařského průmyslu v Itálii. Byla představena celá řada nových produktů, především sýrů v práškové formě. Ve druhé polovině dvacátého století firmu převzala již čtvrtá generace rodiny Verga/Clerici – Martino, jeho bratr Francesco a sestra Giovanna. Ti se zasloužili o další rozvoj a mezinárodní expanzi. Logickým krokem byla akvizice výrobce kultur SACCO Srl. Tím mohla firma rozšířit své portfolio produktů a zároveň posílit svou pozici dodavatele zpracovatelského průmyslu. Současně bylo rozhodnuto rozšířit portfolio mikrobiálních kultur a věnovat se dalším segmentům trhu, jako je zpracování masa, pekařství a výroba nápojů. Zároveň dochází k expanzi na jihoamerický trh, posilování pozic v Evropě a první aktivity na dálném východě. Následují další akvizice – Caglio Star (1992), Fabre (1995), Graco (2006), Kemikalia Sweden (2006) a Centro Sperimentale del Latte CSL (2013). V roce 2022 bylo založeno CSL USA, se sídlem ve Wisconsinu a byla vybudována výrobní kapacita probiotických kultur pro americký trh (obr. 1). Především díky poslední akvizici došlo k významnému posílení pozic ve vývoji a produkci probiotických kultur, jak pro humánní, tak veterinární použití. Zároveň se rozšířila banka



Obr. 2: Výrobní závod SACCO v Cadoragu

mikrobiálních kmenů na 6 500, což představuje jednu z největších kolekcí na světě. V souvislosti se zmíněným rozvojem firmy bylo nutné provést organizační změny a začít budovat novou strukturu odpovídající požadavkům nového holdingu. Byla vytvořena společnost SACCO SYSTEM zahrnující všechny divize a zajišťující koordinaci jednotlivých činností mezi jednotlivými částmi. Do vedení firmy přichází již pátá generace rodiny (obr. 3).

Dnes SACCO SYSTEM produkuje enzymy a mikroorganismy pro potravinářský a farmaceutický průmysl, probiotika pro humánní využití, ale i kultury pro zemědělství a výživu zvířat. Přímo, či prostřednictvím distributorů dodává na trhy více než 110 zemí celého světa z osmi výrobních závodů. SACCO SYSTEM klade velký důraz na inovace a vývoj do kterého investuje více než 6 % ročního obrátu. Nové projekty jsou řešeny v interním vývojovém centru a často ve spolupráci s řadou italských a zahraničních univerzit a vědeckých pracovišť. V současné době v SACCO SYSTEM zaměstnává více než 500 zaměstnanců z nichž přes polovinu má vysokoškolský titul nebo nadstavbové PhD vzdělání. Obrát firmy přesahuje 160 milionů €. Mezi klíčové pilíře dalšího rozvoje patří i podpora segmentu pro „non dairy“ zpracovatelský průmysl. To zahrnuje kultury pro pekařství, výrobu nealkoholických fermentovaných nápojů zpracování proteinů neživočišného původu, a především zpracování masa a ryb. Nedílnou součástí je i bezpečnost potravin, kdy vhodné použití kultur může napomoci k prodloužení čerstvosti a snížení rizik spojených s jejich konzumací.

V souladu s mnohaletou tradicí firma cítí odpovědnost za dopady své činnosti na životní prostředí, na lidi, kteří zde pracují a citlivě vnímá sociální a ekonomické souvislosti. Toto se promítá do optimalizace každodenních činností a výrobních procesů a je to nedílnou součástí plánů na udržitelný rozvoj do budoucna.



Obr. 3: Pátá generace rodiny Verga. Zleva Margherita, Viola a Iris

V návaznosti na změny v mateřské firmě byla budováním obchodních aktivit a technologickou podporou aplikace kultur v „non-dairy“ segmentu ve střední a východní Evropě pověřena společnost SC Biotech, která spolu se svými partnery poskytuje kompletní servis a přenos know-how tak, aby zákazníci mohli plně využít potenciál firmy SACCO SYSTEM.

Kontaktní adresa:

Ing. Ondřej Král, Ph.D.
SC Biotech
Sedlov 22, 280 02 Ratboř-Kolín 2
E-mail: ondrej.kral@scbiotech.cz



Byla to dekáda Asie?

Dynamika světové produkce masa a vajec mezi roky 2012 a 2022

Windhorst, H.-W.
Universität Vechta, Německo

Přestože ničivé nákazy zvířat v posledním desetiletí vážně ovlivnily vývoj produkce masa a vajec v mnoha zemích a pandemie covid-19 negativně poznamenala celosvětovou ekonomickou aktivitu po dobu téměř tří let, objem produkce masa a vajec se zvýšil. Dynamika se však značně lišila v závislosti na druhu masa a kontinentu. Asie si dokázala udržet své dominantní postavení, kromě hovězího, ale jak se ukázalo, utrpěla ztráty, zejména pokud šlo o vepřové maso. Zatímco americké ministerstvo zemědělství (USDA) i OECD-FAO ve svých prognózách ke konci prvního desetiletí předpokládaly, že následující desetiletí, tedy období od roku 2011, bude desetiletím Asie, bylo nutné předpovědi změnit. Ohniska afrického moru prasat (AMP), ptačí chřipky a pandemie covid-19 nejen zpomalily ekonomický rozvoj, ale v některých případech dokonce vedly k poklesu tvorby hodnot.

Cílem tohoto článku je zdokumentovat dynamiku celosvětové produkce masa a vajec, které jsou vedle mléka nejdůležitějšími zdroji bílkovin, v letech 2012 až 2022 podle kontinentů a předních producentů země a vysledovat ji zpět k řídicím faktorům.

Pozoruhodné rozdíly vývoje na úrovni kontinentů

U tří zde rozlišovaných druhů masa a vajec byly značné rozdíly v absolutním i relativním zvýšení produkce (tab. 1).

Tab. 1: Absolutní a relativní přírůstek produkce masa a vajec mezi roky 2012 a 2022

Produkt	absolutní přírůstek (1 000 t)	relativní přírůstek (%)
kuřecí maso	29 320	31,1
vejce ¹	19 981	29,8
vepřové maso	10 283	9,2
hovězí maso	7 298	11,9

Zarážející je, že oba drůbeží produkty měly zdaleka nejvyšší absolutní a relativní nárůsty. To odráží na jedné straně to, co popisují jako červeno-bílý posun konzumentů k bílému masu (Windhorst, 2021), a na druhé straně zvýšené oceňování vajec jako zdroje bílkovin a také absenci náboženských překážek konzumace těchto produktů. Naproti tomu vepřové a hovězí maso je v řadě náboženských komunit zakázáno.

¹ Místo výrazu „slepí vejce“ se použije zkráceně jen „vejce“.

Originale dall'Italia 
SACCO
system

**Lyocarni – startovací kultury pro
salámy a celosvalové masné výrobky**

- Jedinečné aroma
- Plná a stabilní barva
- Rychlý nástup fermentace
- Ochrana výrobku proti patogenním bakteriím *Listeria monocytogenes*



 **Biotech**
A PARTNER OF SACCO SYSTEM

Ing. Ondřej Král Ph.D.
+420602535139
ondrej.kral@scbiotech.cz
www.scbiotech.cz



www.maspoma.cz

