



## O PODNIKU

Mlékárna Lacrum Velké Meziříčí byla od roku 1960 přes 30 let součástí koncernového podniku Lacrum Brno. Jejím úkolem bylo především zásobovat prodejny Jednoty v blízkém i vzdálenějším okolí kvalitními a čerstvými mlékárenskými výrobky. Po sametové revoluci v roce 1989 se v mlékárně vystřídala řada vlastníků, naposledy v letech 2003 až 2011 patřila mlékárna ve Velkém Meziříčí významné německé společnosti Bayerische Milchindustrie eG.

V květnu 2011 se vrátila mlékárna ve Velkém Meziříčí opět do rukou zemědělských vlastníků. Tím je obnovena tradice Rolnické družstevní mlékárny ve Velkém Meziříčí, která byla založena již roku 1933. V Lacrumu Velké Meziříčí tím dochází k mimořádně výhodnému spojení zemědělského prvovýrobce a zpracovatele. Takováto spojení úspěšně fungují například v Německu. Pokud je dodavatel mléka zároveň jeho zpracovatelem, je sjednocen společný zájem na kvalitě suroviny - mléka i konečných produktů mlékárny.

Lacrum Velké Meziříčí patří k menším regionálním mlékárnám a svoji budoucnost staví na tradičním osvědčeném sortimentu. Výroba navazuje na tradiční kvalitu výroby holandských typů sýrů (např. známý Eidam), která byla v podniku zavedena za druhé světové války holandskými odborníky. Dlouhá léta je zákazníky pro svou kvalitu oceňována zejména Eidamská cihla v tradičním půlkulatém tvaru. Do sortimentu těchto polotvrdých přírodních sýrů patří Eidam s 30% tuku v sušině, znalci oceňují variantu s 45% nebo Goudu s 48% tuku v sušině.

Velmi oblíbené jsou i bukovým kouřem uzené sýry. Všechny sýry jsou také plátkovány a hygienicky baleny. Kromě standardního sortimentu určeného pro maloobchod mlékárna vyrábí na zakázku speciality určené pro gastronomii a další potravinářské výroby. Základní nabídku mlékárny doplňuje čerstvě stloukané máslo a tvarohy. Připravujeme pro Vás další nové speciality. Samozřejmě, budeme Vás o nich na těchto stránkách informovat a nebudeme zatím prozrazovat více.

Našimi cílovými zákazníky jsou zejména krajoví a lokální odběratelé, potravinářští zpracovatelé, jako jsou například pekárny. S našimi výrobky se ale můžete setkat také ve vybraných řetězcích, které se orientují na kvalitní tuzemskou produkci a ke kterým patří například Billa.

Orientace na místní nebo krajové odběratele má několik důvodů: kratší rozvozové vzdálenosti šetří životní prostředí a projevují se také v konečné nižší ceně pro Vás – zákazníky, ke spotřebitelům se dostanou naše výrobky dříve a proto se mohou těšit z jejich čerstvosti.