

Makro ČR i v létě garantuje špičkovou kvalitu a čerstvost potravin

Praha, 1. srpna 2025 – Letní měsíce přinášejí zvýšené nároky na kvalitu a bezpečnost potravin – zejména těch chlazených a mražených. Právě proto je v tomto období logistika a důsledné dodržování teplotního řetězce naprosto zásadní. Velkoobchod makro ČR díky modernímu distribučnímu centru v Kozomíně o rozloze 52 000 m² doručuje zákazníkům i v těch nejteplejších dnech zboží v bezchybné kvalitě – ať už jde o ryby, čerstvé maso, ovoce a zeleninu či hluboce zmrazené produkty.

Teplotní řetězec pod kontrolou – od skladu až po prodejnu.

Základem bezpečné distribuce je důsledné dodržování tzv. **teplotního řetězce** – tedy udržování předepsané teploty po celou dobu manipulace, skladování i přepravy potravin. Díky distribučnímu centru v Kozomíně má makro ČR veškeré zboží pod jednou střechou – od čerstvých potravin po suchý sortiment. Jejich teplotní stabilitu zajišťují klimatizované skladovací a prodejní prostory, včetně zachlazených příjmových ramp.

Denně z distribučního centra vyjíždí až **100 kamionů**, které rozvezou na **3 000 palet zboží**. Pro přepravu chlazeného a mraženého zboží velkoobchod využívá výhradně **skříňové chlazené kamiony** vybavené digitálními záznamovými zařízeními pro monitoring teploty v reálném čase. Nákladní vozy pro přímé závozy zboží k zákazníkům jsou rovněž plně zachlazené, a i zde je důsledně kontrolováno dodržení teplotního řetězce. **Klíčovým prvkem je kvalita přepravovaného zboží**, makro v minulých letech investovalo do nejvyšší kvality nástaveb na trhu a zvýšení výkonu chladicích jednotek. Díky tomu makro zaveze potraviny k zákazníkům vždy v nejlepší kondici, což je nedílnou součástí kvality služby, kterou poskytuje svým zákazníkům.

Každý krok logistického řetězce je podložen nepřetržitým monitoringem teploty. Důležitým bodem je kontrola při příjmu zboží. Tým kvality kontroluje nejen aktuální teplotu, ale i celý záznam z přepravy. „*V letních měsících klademe ještě větší důraz na intenzivní sledování teplot ve všech fázích řetězce. I malý výkyv může ohrozit čerstvost a bezpečnost zboží. Největší výzvou bývá dodržení správné teploty už při dodávce od dodavatele – pokud není splněna, zboží nepřebíráme. V tomhle ohledu neděláme kompromisy,*“ říká **Jan Jindra, ředitel nákupu makro ČR**.

Kvalita vždy na prvním místě

Dodržení teplotního řetězce je ale jen jedním z kroků. Stejně důležitá je i **vizuální a senzorická kontrola kvality a čerstvosti**, která se liší podle typu produktu. Například **ryby a mořské plody**, jsou transportovány v boxech s ledem při teplotě maximálně do 2 stupňů Celsia. Při příjmu se u nich sleduje celková čerstvost, a to zejména vzhled, barva žaber či výskyt cizích pachů. Filety jsou prosvětlovány na speciálních stolech, které umožňují odhalit parazity.

Maso společnost makro ČR zpracovává přímo ve vlastní výrobě v Kozomíně. Díky tomu má nad kvalitou zboží stálý dohled, a to od příjmu po opracování a zabalení. Kontrola probíhá také nad různými technologickými procesy jako je marinování nebo zrání masa. Finální výrobky oddělení kvality pravidelně posílá do akreditované laboratoře, kde ověřuje

mikrobiologické a senzorické parametry, včetně výživových hodnot. Zároveň také odebírá depozitní vzorky, které na konci trvanlivosti hodnotí podle daných specifikací výrobků.

Distribuce **ovoce a zeleniny** podléhá dvěma teplotním řetězcům a míra zachlazení se liší dle jejich původu a dlouholeté praxe odborníků na kvalitu. Díky tomu nejsou ovoce a zelenina vystavovány teplotním šokům a makro ČR tak má kontrolu nad jejich kvalitou. A zákazníci si mohou být jistí, že si uchovají svou čerstvost, chuť i výživovou hodnotu.

Vše začíná u zaměstnanců

Aby vše probíhalo za nejvyšších možných standardů, zaměstnanci společnosti makro ČR jsou pravidelně školeni v oblasti **systémů HACCP**, hygienických podmínek, legislativních požadavků pro prodej potravin i základů zbožíznalství. Zároveň procházejí vstupním školením zaměřeným na správnou manipulaci s chlazeným a mraženým zbožím, včetně požadavků na hygienu, bezpečnost a teplotní řetězec. Školení se pravidelně obnovují a doplňují o sezónní specifika – například právě o letní rizika.

Makro ČR dlouhodobě investuje do moderních technologií, školení zaměstnanců a optimalizace logistických procesů. Ať už si tak zákazníci v létě vybírají čerstvé ryby, maso nebo zeleninu, mohou se spolehnout, že jejich kvalita a bezpečnost zůstává pro makro ČR vždy na prvním místě.

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 27 let existence na českém trhu se **makro ČR** stalo silným a důležitým partnerem restaurací, hotelů a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků (Traders). **Makro ČR** má po celé České republice přes 650 000 zákazníků, kteří těží z unikátního multikanálového mixu velkoobchodu. Zákazníci si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů nebo si je nechají doručit – vše za pomoci digitálních řešení. Mimo to je **makro ČR** důležitým hráčem na poli udržitelnosti. Díky iniciativě **České pole** se **makro ČR** snaží do české gastronomie vrátit a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře i gastronomii.

Makro ČR je součástí globální sítě METRO AG se zastoupením ve více než 30 zemích. Společnost METRO má po celém světě přes 17 milionů zákazníků, kteří mohou využít velkoformátových obchodů. Více informací naleznete na: <https://www.makro.cz/>

Pro více informací kontaktujte:

Nikola Formanová

Vedoucí komunikace makro ČR

tel.: +420 603 850 320

e-mail: nikola.formanova@makro.cz

www.makro.cz

www.facebook.com/makro.cz

www.linkedin.com/company/makro-cr/