

Začínali s regionálním prodejem

Ve své podstatě malá regionální firma postupně získala klientelu po celé republice a nyní cílí i na okolní země. Firma CS Technika s. r. o. začala s prodejem náhradních dílů v regionální prodejně ve Dvoře Králové nad Labem. Během této krátké doby již dvakrát změnila adresu provozovny vždy z důvodu potřeby větších prostor. K vlastnímu růstu přispívá především prodej přes internetový obchod Kardanka.cz O podniku jsme hovořili s výkonnou ředitelkou Lenkou Chrobokovou.

Proč jste se rozhodli podnikat v oboru náhradních dílů a jaké byly začátky?

V tomto oboru jsme již několik let pracovali a měli jsme slušné zkušenosti a dobré kontakty na dodavatele. Navíc v našem regionu chyběl

slušný prodejce náhradních dílů na zemědělskou techniku a právě to bylo nejdůležitější pro naše rozhodnutí. Tak vznikla 15. 1. 2010 naše firma. Začátky byly pomalejší a chvíli nám trvalo, než jsme vše nastartovali dle našich představ,

ale podařilo se a firma začala pomalu růst.

Co dle Vašeho názoru nejvíce ovlivnilo úspěch vašeho podnikání?

Z počátku jsme prodávali klasicky z kamenné prodejny,

ale po čase jsme se rozhodli pro moderní cestu internetového obchodu. Zaregistrovali jsme si internetovou doménu www.kardanka.cz a začali provozovat eshop. Rozjezd eshopu nebyl nikterak rychlý, ale postupně nám přibývali zákazníci a začínalo se dařit. Stále rozšiřujeme sortiment a snažíme se vyjít vstříc požadavkům našich zákazníků. Není to jednoduché, ale vracejíci se zákazníci nám ukazují, že jdeme správnou cestou.

Jakou roli dle Vás hraje prodej přes internet?

Prodej přes internet je dnes naprosto běžná záležitost. Lidé nakupují elektroniku, techniku i oblečení. Co se týče prodeje náhradních dílů obecně, tak zde to jde pomalejším tempem. Koupit správný kardan, sedačku nebo hydraulický rozvaděč není tak jednoduché, jako vybrat a objednat mobilní telefon. Pro prodej náhradního dílu potřebujete správné informace. Pro mnoho zákazníků je jednoduš-

ší zajít do nejbližší prodejny a nechat si poradit. Na tom jsme také založili náš internetový prodej. Naše stránky budujeme tak, aby se v nich zákazník co nejlépe orientoval a dostal správné informace. Dále jsme schopni poradit po telefonu. Samozřejmostí je možnost vrátit nepoužité díly do 14 dnů. Takže v případě, že se daný díl nehodí, pak jej vezmeme zpět, nebo vyměníme za ten správný.

Jaké produkty najde zákazník ve vašem sortimentu?

Náš záběr je poměrně široký. Jedná se hlavně o všeobecné díly, které se nevážou na konkrétního výrobce strojů. Z našeho sortimentu bych vybral kardanové hřídele, hydraulické díly, díly na traktory, vleky, kombajny, přípojná zařízení, dále pak všeobecné náhradní díly. Co se týče kompletních celků, pak by to byly lesnické potřeby, zpracování dřevní hmoty, přípojná zařízení, nebo vybavení do dílny či zahradní a komunální technika.

Jak u vás mohou dnes zákazníci nakoupit?

Nejjednodušší je objednat přes internet a nechat si zboží doručit domů nebo do práce. Pokud je zboží skladem a objedná se do 13:00 hodiny, pak doručujeme do druhého pracovního dne. Cena poštovného je v porovnání s náklady na cestu do prodejny zanedbatelná. Největší výhodou takového nákupu je úspora času, kterého dnes nikdo nemáme nazbyt. Další možností je přijet osobně na naši prodejnu a zboží si tam prohlédnout a případně zakoupit. V tomto případě je lepší předem telefonicky domluvit, abychom dané zboží měli připravené na prodejnu. ■

Kolektiv autorů
CS Technika s. r. o.

Kontakt na firmu:
CS Technika s. r. o.
Krkonoská 2912
544 01 Dvůr Králové nad Labem
Tel.: 491 114 383
e-mail: info@kardanka.cz
www.kardanka.cz



Již dvakrát se provozovna společnosti CS Technika ve Dvoře Králové stěhovala do větších prostor
Foto archiv firmy

rolády, kremrole, různé druhy řezů a výrobky z odpalovaného těsta. Veškerý sortiment se peče v parní peci, která dává výrobkům jejich specifickou chuť. Výrobky nesou označení „Broumovsko-regionální produkt“. Firma se může pochlubit oceněnými výrobky, jako jsou například Polický chléb (Regionální potravina 2011 – Polický chléb, Česká chuťovka 2014) a svatební koláče oceněné jako Česká chuťovka 2012.

Chutné a zdravé

Agrodružstvo Lhota pod Libčany v roce 2015 do soutěže přihlásilo Syrové kravské mléko. Získalo za něj značku v kategorii Mléčné výrobky ostatní.

Jedná se o čerstvé nepasterované mléko, zchlazené zhruba na 2 až 4 °C. Obsahuje

přibližně 4 % tuku a 3,5 % bílkovin. Je jedinečné pro svou bohatou a plnou chuť. Od roku 2010 ho společnost prodává ve třech vlastních mléčných automatech v Hradci Králové a na farmě v Osičkách. Čerstvé mléko je dostupné sedm dní v týdnu, 24 hodin denně.

Agrodružstvo Lhota pod Libčany bylo založeno v roce 1996. Rostlinná výroba obdělává výměru zhruba 2900 ha nejen v katastrech v okolí centra, ale i v okolí Trutnova. Specialitou podniku je pěstování kořenové čekanky pro účely kávovinného průmyslu a pěstování jahod. Živočišná výroba je zaměřena na produkci mléka. Stádo čítá přibližně 1400 kusů simentálského skotu, převážně plemeno montbéliarde. Společnost provozuje od roku

2010 také vlastní bioplynovou stanici, která zužitkovává materiály z živočišné výroby (kejsa), cukrovaru (vyslazené řízky) a z produkce rostlinné výroby (kukuřičná siláž). Teplo se využívá k vytápění celého areálu družstva v zimním období. V době vegetace je teplo zužitkováváno ve dvou sušárnách.

Čoko mls

V kategorii Sýry včetně tvarohu nejvíce zabodoval Jiří Pácha z Rokytnice v Orlických horách, který ve své minimlékárně vyrábí Smetánkový mls s čoko polevou. Mlsánek – jak mu rodina Páchova říká, je sladký tvarohovo-smetanový dezert s čokoládovou polevou, oblíbený nejen dětmi, ale i dospělými. Na farmě ho vyrábí z vlastního plnotučného tvarohu a smeta-

ny v malé mlékárně a to přímo v areálu. Použité mléko pochází z vlastního chovu českých strakatých krav.

Rodinná Farma pod Lipou se nachází v romantické krajině Orlických hor, kde se na kopcích pase stádo zhruba šedesáti plemenic. Farma je zaměřená na produkci a zpracování kravského mléka, v sortimentu najdete mléko, jogurty, tvarohy, máslo, oblíbené smetanové mlsánky a poctivé sýry – čerstvé, zrající i nakládané. Specialitou jsou sýrové dorty vyráběné podle vlastní fantazie – na zakázku a pokaždé trochu jinak. Mléko i faremní výrobky je možné koupit přímo na farmě.

S vysokým podílem masa

V kategorii Masné výrobky trvanlivé získal právo používat značku Regionální potravina Skalický uherák výrobce Skaličan, a. s. Jedná se o tradiční fermentovaný masný výrobek s vysokým podílem obsahu masa, který je výjimečný svou příjemnou aromatickou vůní a chutí po použitých surovinách, přísadách a kouři. Do výrobku je zpracována surovina výhradně z českých chovů. Uherák je vláčný a křehký, mírně slaný. Zajímavý je také svou povrchovou úpravou, která je vyznačována bílou barvou. Výrobek je bezlepkový.

Akciová společnost Skaličan z České Skalice je významný



Skalický uherák

Foto archiv

zpracovatel masa a masných výrobků. Na českém trhu je již 41. rokem a nabízí uzenářské výrobky vysoké kvality podle tradičních receptur. Zajišťuje také porážku jatečných prasat a skotu. Firma je držitelem certifikátů Regionální potravina, HACCP, ISO 9001, ISO 22000.

Dobrota z Bohuslavic

V kategorii Masné výroby tepelně opracované včetně uzených mas zvítězila akciová společnost ZEPO Bohuslavice s produktem Bohuslavická vepřovka. Tato lahůdková vepřovka je od března 2014 novým výrobkem společnosti. Patří mezi širokou škálu výrobků (maso vepřové, hovězí, paštiky, klobásy, špekáčky, salámy, uzená masa, aspiky, saláty, bagety, atd.), které společnost vyrábí.

Obsažené vepřové maso pochází z vlastního chovu, stejně jako kmín, který je nedílnou součástí výrobku, pochází

z vlastní produkce společnosti. Vepřové maso je vybíráno z 70 % libového a z 30 % tučného masa. Tento poměr udává vzhled vepřovky a s příměsí koření i její nezaměnitelnou chuť. Na trh se dodává ve dvou baleních – 300 g a 600 g.

ZEPO Bohuslavice, a. s., je společnost, která má více než 17 letou tradici na trhu. Během relativně krátké doby si firma našla své příznivce, kteří hledají kvalitní české maso a výrobky z něj. Společnost hospodář v podhůří Orlických hor na výměře 2198 ha a zabývá se rostlinnou, živočišnou a potravinářskou výrobou. Navazující potravinářská výroba je soběstačná ve zpracování zvířat z vlastních chovů. Tímto způsobem je zabezpečena průkaznost a kvalita masa. Společnost získala řadu ocenění v soutěžích Potravina a potravinář a Regionální potravina Královéhradeckého kraje. ■



Syrové kravské mléko

Foto archiv



Bohuslavická vepřovka

Foto archiv