

Prvi večji uspeh Pomurskih mlekarn v Avstriji

V dveh letih so v širitev in posodobitev vložili deset milijonov evrov; s čokoladnim mlekom so prodrli tudi na avstrijske police.



Finance, [Mateja Bertoncely](#), 04.12.2024



Anthony Tomažin, lastnik in direktor Pomurskih mlekarn, pred najnovejšo sterilno proizvodno linijo za mleko in druge napitke.

Tu bodo polnili tudi čokoladno mleko za avstrijski in druge trge. Foto: Aleš Beno

»V Avstriji nam je uspelo prodreti na trgovske police ene največjih trgovskih verig. To pa predvsem, ker smo v zadnjih dveh letih v posodobitev, širitev zmogljivosti, izboljšanje kakovosti in v novo ponudbo **Pomurske mlekarn** vložili deset milijonov evrov. Naša zadnja pridobitev je sterilna linija za proizvodnjo mleka in drugih napitkov. Na njej bomo polnili tudi čokoladno mleko za avstrijski trg,« pove **Anthony Tomažin**, ki je to tretjo največjo slovensko mlekarno kupil leta 2018.

Avstrijski trg je za slovensko živilsko industrijo težko dosegljiv, saj so tamkajšnji kupci zelo zvesti domačim znamkam. Od slovenskih večjih znamk so tam uspešni predvsem izdelki, ki jih sami lokalno ne proizvajajo, kot so paštete **Argeta Droga Kolinske** in Delamarisove ribje konzerve, **Donat mg**, **Radenska**, Savinjski želodec **Celjskih mesnin**, sladoledi znamke Leone, uspešna je Perutnina Ptuj. Zdaj bo na trgovskih policah sosedov tudi slovensko čokoladno mleko.

»V Pomurskih mlekarnah v Murski Soboti 20 let ni bilo večjih naložb, v sirarni, ki jo imamo v Ljutomeru, pa kar 35 let. Zato so tu bila potrebna velika vlaganja. Odkar sem kupil podjetje, smo vložili 17 milijonov evrov, najbolj intenzivni sta zadnji dve leti, ko smo za naložbe namenili deset milijonov evrov.« pove Anthony Tomažin.

Lani so v ljutomerski sirarni popolnoma posodobili dve tretjini tehnoloških procesov in tako zmogljivosti povečali za 20 odstotkov. Na trgu so predstavili nov izdelek – koncentrirano sirotko, iz katere se pridobivajo proteini za nadaljnjo predelavo v prehranskih izdelkih. V Murski Soboti pa je bila njihova največja naložba postavitev soproizvodnje na plin, s katero proizvajajo vso elektriko in paro za potrebe lastne proizvodnje.

Ementalec, maslo, skuta ...

Pomurske mlekarne so znane po svojem siru Ementalec, ki na Agri redno dobiva zlate medalje in je šampion kakovosti, ter po maslu, s katerim imajo v Sloveniji več kot 50 odstotni tržni delež.

»Kupci radi posegajo tudi po naši tradicionalno pridelani skuti,« pove Anthony Tomažin.

Zadnja pridobitev je sterilna linija za embalažo do 0,35 litra

Ko smo jih pred nedavnim obiskali, so testirali novo robotizirano in avtomatizirano sterilno polnilno linijo za proizvodnjo napitkov, kot so mleko, čokoladno mleko, ledena kava, pa tudi rastlinski in proteinski napitki ter jogurti. V razvoju imajo kar nekaj novih izdelkov.

Nova linija jim omogoča tudi širitev na povsem nova področja, na njej lahko polnijo tudi vodo in sokove.

Na novi liniji bodo polnili izdelke v 0,2- do 0,35-litrski embalaži. Ta se lahko zapira s pokrovčki ali pa je embalaži priložena slamica.

V prvem kvartalu prihodnjega leta bo montirana še ena sterilno polnilna linija, in sicer za embalažo velikosti od pol litra do enega litra. Hkrati bodo montirali tudi še enega robota za pakiranje.

Z naložbami podvojili zmogljivosti

»S temi naložbami bomo, kar zadeva proizvodnjo, podvojili zmogljivosti mlekarne. Doslej smo lahko letno predelali 50 milijonov litrov mleka, novi polnilni liniji pa nam bosta omogočili, da ga bomo lahko predelali še enkrat več, vendar pa bo potrebno za to količino predelave razširiti tudi zmogljivosti pri sprejemu mleka,« pove Anthony Tomažin.



Foto: Aleš Beno

Tole je nova sterilna polnilna linija za proizvodnjo napitkov.

Širitev tudi na Balkan

Čokoladnega mleka ne bodo izvažali samo v Avstrijo, ampak bo tudi na policah **Plodin** v sosednji Hrvaški.

»Novi polnilni liniji sta za nas nova velika priložnost, da se širimo tudi na trge Afrike in Azije. Zdaj z izvozom ustvarimo 15 odstotkov vseh prihodkov, cilj je, da bi jih 30 odstotkov. Zdaj izvažamo na 14 trgov, najdlje – v Hongkong – gre sterilno mleko, sire izvažamo predvsem v Bosno, Severno Makedonijo in na Kosovo, sirotko na Češko in v Italijo, sterilno mleko pa tudi v afriške in južnoameriške države,« pojasni **Jure Bojnec**, namestnik direktorja.

Težke razmere na trgu surovin – cena smetane v nebo

V Pomurskih mlekarnah, kjer imajo 181 zaposlenih, so lani ustvarili 50,8 milijona evrov prihodkov in 2,7 milijona evrov čistega dobička, EBITDA je bil 4,4 milijona evrov. Predelali so 50 milijonov litrov mleka.

Kako pa bo letos?

»Predvidevamo, da bomo letos predelali 54 milijonov litrov mleka. Kar zadeva prihodke, bo rezultat dober. Največ skrbi nam povzročajo zelo zaostrene razmere na trgu surovin. Od junija se je cena surovega mleka na milanski borzi – tem cenam sledijo tudi cene v Sloveniji – zvišala za četrtno. Cena smetane, to potrebujemo predvsem za proizvodnjo masla, pa kar za sto odstotkov. To je za nas izrazito velik izziv, saj sta to naši glavni surovini,« pove Tomažin.

Cene surovin navzgor zaradi špekulantov, podnebnih sprememb

Jure Bojnec pravi, da cene mleka in smetane letos izrazito rastejo, ker so pri oblikovanju cen teh dveh surovin po covidu začeli prevladovati špekulativni dejavniki, podobno kot se to dogaja pri kakavu.

Drugi razlog je, da se jeseni in pozimi zmanjša mlečnost krav, letos je to še bolj izrazito zaradi spremenjenih podnebnih razmer, ki povzročajo tudi slabšo kakovost krme. Na drugi strani pa se jeseni in pozimi poraba mleka in mlečnih izdelkov poveča.

Januarja pričakujejo umirjanje razmer

Zaradi dviga cen ter negotovih razmer glede dobave surovin smo bili primorani dvigniti cene tudi našim izdelkom, kar lahko v prvih mesecih vpliva na zmanjšanje potrošnje, meni lastnik, Anthony Tomažin.

Pogled v prihodnost

»V Pomurskih mlekarnah bomo ostali zavezani visoko kvaliteti naših proizvodov slovenskega porekla. V naslednjem srednjeročnem načrtu smo predvideli inovacije tako na izdelčni ravni kot tudi na novem trajnostno usmerjenem pakiranju. Za nas je zelo pomembno, da zaznamo najnovejše potrošniške trende in na njih odgovorimo s pravimi izdelki. Vsekakor bomo naše tradicionalne izdelke kot so Pomursko mlejko, Prekmurska domača skuta, masla, Ljutomerski ementalec... in še bi lahko naštevali... dopolnjevali z novimi trendovskimi izdelki. Z njimi bomo nagovarjali mlajše generacije potrošnikov in tuditiste mlade po srcu. Ostajamo slovenska mlekarna, ki ima posluš za lokalno pridelano hrano in slovenskega kmeta,« napoveduje Anthony Tomažin.



Foto: Aleš Beno