

VOMA vystavovala na prestižním veletrhu v Paříži



UH. BROD, PAŘÍŽ - Lopenickou slaninu, Bystřickou klobásu nebo Mahdalíkovy párečky mohli ochutnat návštěvníci prestižního mezinárodního potravinářského veletrhu SIAL v Paříži. Díky tomu, že zde vystavovala uherskobrodská společnost VOMA, měli odborníci, ale také všichni gurmáni možnost se seznámit s kvalitou a tradicí slováckého řeznictví a uzenářství. Unikátnost účasti společnosti VOMA na veletrhu SIAL je potvrzena také skutečností, že mezi tisíci světovými značkami, které zde vystavovaly své zboží, byla VOMA jedním ze dvou českých reprezentantů.

„Účastnit se tohoto prestižního veletrhu bylo pro nás velkou ctí. Byla to jedinečná příležitost porovnat se se světovou konkurencí. Přestože západní země jsou stále ještě krok před námi, jsem přesvědčen o tom, že VOMA se v této silné konkurenci vůbec neztratila a že jsme hrdě reprezentovali naši zemi i náš region,“ uvedl majitel firmy Miroslav Mahdalík (na snímku). Podle jeho slov

si VOMA na veletrhu v Paříži nehledala další odbytiště. „V současné době jsme na hranici výrobních možností. Neusilujeme o kvantitu, ale především kvalitu. SIAL byl příležitostí, jak se pochlubit s výsledky více než patnáctileté usilovné a poctivé práce,“ dodal Mahdalík, který přivezl do Francie to nejlepší ze svých produktů, jež kromě certifikace Klasa ověřují další prestižní ocenění jako např. Perla Zlínského kraje, ocenění z výstavy Země Živitelka a další. O tom, že uzenářské výrobky ze Slovácka chutnaly i ve Francii, svědčí i fakt, že jen Lopenické slaniny „padlo“ na čtyřicet kilogramů.

Pařížský potravinářský veletrh nabídl nejen přehled potravinářských výrobků z celého světa, ale také ukázkou moderních potravinářských technologií, ingrediencí i obchodních praktik. „Už teď je možné říct, že náš sortiment rozšíříme o dva nové zajímavé výrobky,“ zhodnotil účast na veletrhu Mahdalík, jehož firma byla součástí české prezentace zaštitěné Státním zemědělským a intervenčním fondem. (PR)