TISKOVÁ ZPRÁVA

13. 4. 2018

Pardubická společnost Fine Gusto vyrábějící sušené maso expanduje do zahraničí

Přednímu českému výrobci sušeného masa, pardubické společnosti Fine Gusto Nature, se daří a rozrůstá se i do zahraničí. V roce 2017 byla firma Fine Gusto Nature velmi úspěšná, dosáhla obratu 25 milionů korun, což značí meziroční nárůst o 25 procent. V letošním roce má v plánu znovu růst, ale také expandovat do zahraničí.

Rok 2017 byl pro pardubickou společnost, založenou společníky Davidem Novákem a Pavlem Doležalem, velmi důležitý. V polovině roku firma přišla na trh se zcela novými produkty sušeného masa, které se těší velké oblibě. Mimo hovězí a krůtí maso bez přidaných aromat a konzervantů se portfolio rozšířilo o sušené maso s příchutí barbecue, teriyaki a pepře, dále o tzv. snack bary, tedy ochucené masové tyčinky s ovocem. V neposlední řadě Fine Gusto představila i produkt nazvaný trail mix, tedy směs sušeného masa ořechů, semínek a ovoce.

„Minulý rok jsme převážně rozšiřovali sortiment produktů. V letošním roce bychom v tom chtěli pokračovat, ale také se hodně zaměřit na zahraniční trhy. Mohu prozradit, že chystáme významnou zakázku s mezinárodní společností," řekl k plánům na letošní rok David Novák, jednatel a zakladatel společnosti.

Momentálně činí export společnosti Fine Gusto Nature přibližně 35 procent celkové produkce. Vzhledem k významné zakázce by v letošním roce mohl export společnosti značně narůst, a to především díky inovacím ve výrobě. V tomto roce má Fine Gusto Nature také v plánu zahájit stavbu zcela nové výroby. „Zatím čekáme na schválení dotace, ale věříme, že vše proběhne dobře. V tom případě bychom nejspíš mohli zahájit stavbu ještě na konci letošního roku," dodal druhý jednatel a zakladatel společnosti Pavel Doležal.

Dnes má Fine Gusto Nature více než 15 druhů výrobků se sušeným masem. V nejbližší době však přijde na trh s další rozšířenou nabídkou.

Sušené maso Fine Gusto se vyrábí z pouze vybraných libových kusů masa. Díky vysokému obsahu bílkovin je jerky vhodné nejen pro sportovce, ale pro každého, kdo má rád zdravé stravování, a především opravdovou chuť masa. Výrobky Fine Gusto se nyní prodávají na e-shopu společnosti, v sítích drogerií DM, v obchodech Tesco, Žabka, Point, dále v multikinech Cinestar, ve fitcentrech a také na volném trhu.

TISKOVÁ ZPRÁVA

O společnosti Fine Gusto Nature

Fine Gusto Nature se specializuje na výrobu vysoce kvalitního hovězího a krůtího sušeného masa. Z názvu společnosti vyplývá, že cílem je vyrábět i balit kvalitní, přírodní a nutričně hodnotné potraviny bez přidaných barviv a konzervantů. Díky vysokému obsahu bílkovin a zanedbatelného množství soli je sušené maso Fine Gusto vhodné jak pro sportovce, tak i pro manažery v hektických dnech, nebo pro každého, kdo má rád skutečnou chuť masa. Manufakturní postupy firmy Fine Gusto Nature vychází z rodinných receptů a tradic. Společnost Fine Gusto Nature byla založena v roce 2014 a zaměstnává desítky zaměstnanců. Výroba probíhá v Pardubicích. Obrat společnosti rostl z necelého miliónu Kč v roce 2014 na více než 8 mil. Kč v roce 2015 a téměř 20 mil. Kč v roce 2016. V současnosti je Fine Gusto Nature největším výrobcem sušeného masa v ČR.

Tiskový servis Fine Gusto Nature

Kontaktní osoba: Aneta Mrázová, aneta.mrazova@pppartners.cz, tel. 776 027 423