**Olomouckým tvarůžkům pomáhají „vyzrálé“ personální posily**

Olomouc, 6. května 2024 – **Ve společnosti A. W., výrobci tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky, již funguje naplno klíčový tým manažerských posil. Generálního ředitele Michala Pavelku doplnil na podzim 2023 vedoucí kvality Rastislav Mikuška a začátkem roku 2024 pak Leoš Kalandra jako vedoucí obchodu a marketingu. Všichni zkušení manažeři tak mají za sebou první společný kvartál.**

Řízení společnosti A. W., která vyrábí a dodává na trh jediný původně český zrající sýr Olomoucké tvarůžky, má od podzimu 2022 na starosti **Ing. Michal Pavelka (46 let)**. Za sebou má více než 20leté zkušenosti na manažerských pozicích v potravinářské branži. Současný generální ředitel společnosti A. W., se sídlem a výrobním závodem v Lošticích u Olomouce, dříve působil ve společnostech Eurest, TRUMF International nebo Palírna u zeleného stromu. Michal Pavelka vystudoval obor marketing, ekonomika a management na Univerzitě Tomáš Bati ve Zlíně. Hovoří anglicky a německy a mezi jeho zájmy patří sport, hudba, cestování a seberozvoj.

*„Poptávka po Olomouckých tvarůžcích převyšuje naše současné výrobní kapacity. Strategickou investicí, kterou v současné době připravujeme, je vybudování nových výrobních prostor. Umožní nám to do budoucna navýšit výrobní kapacity o přibližně 70 % s rezervou na další případné rozšíření,“* uvádí **Michal Pavelka, generální ředitel a CEO společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky.**

Dohled nad kvalitou sýru, jehož historie se traduje až do 15. století, převzal od podzimu 2023 nový vedoucí kvality **Ing. Rastislav Mikuška, Ph.D. (48 let).** Po ukončení vysokoškolského a postgraduálního vzdělání (Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre) působil v oblasti potravinářství více než 20 let. Začínal pracovat v úseku výroby a postupně přešel k řízení kvality. Pracoval v potravinářských provozech společností HYZA, Ilavský spol s.r.o. nebo Berto spol s.r.o. Hovoří anglicky a rusky a ve svém volném čase se věnuje zejména cestování a turistice, poznávání nových míst a lidí.

*„Našim cílem je dodávat Olomoucké tvarůžky jejich konzumentům i zpracovatelům vždy v perfektní kondici a optimální fázi zralosti. Je to závazek, který výrobu tohoto unikátního zrajícího sýra provází* *již téměř 150 let. Proto je pro mě velkou ctí, že můžu být u toho a hlídat kvalitu této gastronomické legendy,“* říká Rastislav Mikuška**, vedoucí kvality společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky.**

Vedoucím obchodu a marketingu Olomouckých tvarůžků, které mohou od roku 2010 využívat chráněné označení původu, je od ledna 2024 **Ing.** **Leoš Kalandra, MBA (47 let).** Na vedoucích pozicích v marketingu a obchodu ve společnostech BGS LEVI Czech, TRUMF International nebo EMOS strávil přes 20 let. Leoš Kalandra absolvoval management výrobních systémů na Vysokém učení technickém v Brně a strategický management na Cambridge Business School. Hovoří anglicky a rusky a ve svém volném čase se věnuje zejména turistice a rodině.

*„Chceme stále víc oslovovat mladou spotřebitelskou generaci, kterou můžeme zaujmout například netradičnímu úpravami tvarůžků nebo důrazem na výživové a fitness benefity jejich konzumace. Našim cílem je i postupné rozšiřování sítě vlastních prodejen, které slouží jako „výkladní skříň“ našeho sortimentu a nabízí zákazníkům nejen celý bohatý sortiment Olomouckých tvarůžků, ale i další pochutiny z nich vyrobené,“* říká **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky.**

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**O společnosti A. W. spol. s r. o**

Výroba Olomoucký tvarůžků na Hané je doložena již na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A. W. spol. s r. o získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobnu pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu. V roce 2014 bylo otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A. W. spol. s r. o zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2 200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu a jsou charakteristické nezaměnitelnou chutí a typickou vůni. Při jejich výrobě se nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory, takž se hodí i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: [media@tvaruzky.cz](mailto:media@tvaruzky.cz)