**Olomoucké tvarůžky mají nového vedoucího výroby. Chystají se inovace výrobních procesů i nové produkty**

Loštice, 25. února 2025 – **Společnost A.W. spol. s r.o., výrobce tradičních Olomouckých tvarůžků, přivítala nového vedoucího výroby. Stal se jím odborník Jaroslav Klein s bohatými zkušenostmi v potravinářském průmyslu, který se v minulosti podílel na řízení předních pivovarských a vinařských provozů. Nyní přebírá vedení výrobního týmu v Lošticích a bude se podílet na dalším rozvoji a inovacích výroby Olomouckých tvarůžků – jediného původně českého sýra.**

Ing. Jaroslav Klein, PhD. (51 let) působí v potravinářském sektoru více než 20 let. Po studiích na Fakultě chemické a potravinářské technologie STU v Bratislavě a doktorandském programu získal prestižní stipendium Marie-Curie a věnoval se výzkumu v oblasti sýrařství v Portugalsku. Ve své profesní dráze působil v řídících pozicích mimo jiné v pivovarnictví (Pivovar Šariš) a vinařství, kde vedl největší vinařskou společnost na Slovensku.

Nyní se připojil k týmu A. W. spol. s r.o., aby vedl výrobu tradičního českého výrobku Olomoucké tvarůžky, který nese od roku 2010 chráněné označení původu Evropské unie. *„Společnost A. W. má ambici rozšířit výrobu a budovat moderní závod, což považuji za velkou výzvu a příležitost. Těším se, že budu moci přispět k dalšímu rozvoji této tradiční české značky. Klíčem je aktivní zapojení celého týmu a neustálé zlepšování,“* říká **Jaroslav Klein, vedoucí výroby společnosti A. W.**, a dodává: *„Jednak se zaměříme na zlepšování kvality a stability v oblasti výrobních procesů, jednak na postupné zvyšování efektivity výroby při dodržování tradičních postupů výroby Olomouckých tvarůžků.“*

Klíčovou roli bude hrát i udržitelný rozvoj výroby s důrazem na snižování spotřeby energií a minimalizaci odpadu. *„V souvislosti s připravovanou investicí do nového výrobního závodu a rozšířením výrobních kapacit vidíme také velké možnosti propojení tradiční výroby tvarůžků se zavedením nových technologií a technologických postupů, které mohou přispět ke zvýšení flexibility výroby, zlepšení její udržitelnosti nebo optimalizaci výrobních nákladů bez kompromisu s kvalitou samotného produktu,“* doplňuje **Jaroslav Klein.**

Jaroslav Klein má k Olomouckým tvarůžkům osobní vztah. Znal je už z dřívějších služebních cest a nyní v Lošticích objevuje jejich rozmanité možnosti konzumace. *„Aktuálně mě baví zkoušet různé recepty a kombinace s Olomouckými tvarůžky. Věřím, že i v oblasti produktových inovací a novinek dokážeme oslovit nové zákazníky a přispět k dalšímu úspěchu značky,“* uzavírá **Jaroslav** **Klein**.

Nový vedoucí výroby Jaroslav Klein se ve volném čase věnuje rodině a aktivnímu sportu, především basketbalu, lyžování a cyklistice.

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

**O společnosti A. W. spol. s r.o.**

Výroba Olomouckých 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, takže 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)