



Vzniká

BRAZZALE SCIENCE NUTRITION & FOOD RESEARCH CENTER (BSC)

Nový skok vpřed ve znamení inovace pro nejstarší sýrařský podnik v Itálii.

V italském Zanè (okres Vicenza), v sídle Skupiny Brazzale, vzniklo centrum vědeckého výzkumu v partnerské spolupráci s milánskou univerzitou Università degli Studi di Milano a jejími Laboratořemi pro analytický a technologický výzkum potravin a životního prostředí. Centrum se bude zabývat inovacemi výrobků a výrobních procesů, interním školením a poskytováním výživových informací spotřebitelům.

Zanè (VI) – 5. května 2021. Jedná se o velký krok pro skupinu Brazzale, která zavádí akademický vědecký výzkum přímo v podniku tak, aby mohl okamžitě sloužit k inovaci výrobků a procesů, k poskytování informací spotřebiteli ohledně zdravé stravy, pohodlí zvířat a environmentální udržitelnosti. Vzniká **Brazzale Science Nutrition & Food Research Center (BSC)**, které má díky **vědecké spolupráci s milánskou univerzitou (UniMi) a s jejími Laboratořemi pro analytický a technologický výzkum potravin a životního prostředí (Food & Environmental Research Laboratories)** za cíl pracovat na analýzách a výzkumech vedených podle těch nejvyspělejších vědeckých znalostí v oblasti stravování a výživy, se zvláštním přihlédnutím k mlékárenskému odvětví. Tímto projektem se navíc, dle příkladů z nejvyvinutějších zemí světa, konkretizuje vztah mezi univerzitou a výrobním systémem.

Cíle BSC mají společného jmenovatele: valorizovat roli mléka a mléčných výrobků a prohloubit vědecké znalosti o nich z výživového, environmentálního, sociálního a ekonomického hlediska. Je pravdou, že „Jsme to, co jíme“, jak tvrdil už v 19. století německý filozof Ludwig Feuerbach. Složitost nutričního fenoménu je však taková, že k němu nelze přistupovat povrchně na základě nepřesných informací, dojmů a systematické dezinformovanosti zlomyslně vytvářené pro komerční účely. Nebo ještě hůře, na základě falešných klepů dříve se šířících ústně a dnes skrze ohlušující megafon sociálních médií. Z tohoto pohledu jsou tak věda a výzkum přímo v terénu schopny vysvobodit informace o jídle a výživě a navrátit jim důstojnost a důležitost, které jim náleží. Zcela mimo institucionalizované způsoby poskytování informací spotřebitelům, které jsou nezřídka lobby a korporacemi ohnuté do marketingového nástroje, **chce BSC přispět ke srozumitelnosti díky studiu kompozičních, nutričních a senzorických aspektů výrobků Brazzale a dalších produktů na trhu, včetně přihlédnutí k zavedeným technologiím výroby a zpracování.** Správná strava je klíčem ke kvalitnímu životu, předcházení vzniku mnoha patologií a je také cestou, jak spotřebitel může učinit svou volbu v souladu s vlastním vnímáním světa.

Na činnost centra budou dohlížet Roberto a Piercristiano Brazzale společně s vědeckým ředitelem panem profesorem Fernandem Tateo s jeho technologicko-nutričními a analytickými kompetencemi, a s paní profesorkou Monikou Bononi (Univerzita Milán). Koordinační činnost je svěřena Dr. Lauře Boscolo (Brazzale spa).

„Je nám ctí, že vědec formátu pana profesora Fernanda Tateo viděl v naší Skupině, jež je tvůrcem „systémů“ a nikoli jen výrobků, ideálního partnera pro vytvoření tohoto skvělého nástroje. Vysoká vědecká úroveň garantovaná panem profesorem Tateem, paní profesorkou Bononi a týmem milánské univerzity, nabídne naší podnikové činnosti „kufr“ plný velmi cenných znalostí, které nezůstanou



v abstraktní rovině, ale okamžitě najdou vyjádření v každodenní nadšené tvorbě projektů, která se už více než dvacet let inspiruje silně inovativní a trhem oceňovanou vizí konceptu tradice. Ve chvíli, kdy spotřebitel klade na potravinářský průmysl nové nároky týkající se životního prostředí, pohodlí zvířat, zdraví, kvality výrobků, naše firma opět zvolila konkrétní odpověď bez kompromisů. Tato vize a mimořádné příležitosti, které naše doba nabízí, nám již umožnily dosáhnout absolutních prvenství jako jsou Carbon Neutral, Ekoudržitelný řetězec, Water footprint Gran Moravia, Nutriclip a Etiketa řetězce,“ vysvětluje Roberto Brazzale, prezident skupiny. „Díky novému firemnímu vědeckému centru propojenému s Università degli Studi v Miláně máme v úmyslu posunout náš výzkum ještě dál, abychom výrobky naší sýrařské tradice a procesy, jakými je vytváříme, dovedli na ten nejpokročilejší stupeň vývoje, a zároveň co nejlépe sdíleli se spotřebiteli a se společností vědecké, technologické a výživové informace. V tak důležité chvíli se naše myšlenky ubírají k našemu drahému tatínkovi Tinovi, člověku lhostejnému ke konvencím a falešným mýtům, k jeho obsáhlým univerzitním studiím průmyslového chemika, k jeho laboratoři v Zanè, kde jsme s ním v dětství trávil mnoho času, k jeho lásce k vědě a racionalitě, kterou dokázal díky svému velkému charakteru předat dál.“

„Založení tohoto výzkumného centra je výsledkem revoluční vize, kterou jsme s bratry aplikovali na činnost klasického italského rodinného podniku v mlékárensko-sýrařském odvětví“, komentuje **Piercristiano Brazzale, CEO podniku**. „Tato vize vedla k vytvoření inovativních řetězců inspirovaných principem dělat každou věc tam, kde se podaří nejlépe a překonávat při tom národní hranice, a také ke zvláštní pozornosti věnované dopadu činností naší skupiny na životní prostředí. Tato evoluce tradice nám umožnila nejenom vytvořit inovativní výrobky, ale také vybudovat skutečné „nové systémy“, které umožňují co nejlépe interpretovat mimořádné příležitosti, které naše doba nabízí. Tato vize nám umožnila dosáhnout už nyní výsledků, kterých mnozí plánují dosáhnout až za desítky let, jako je třeba úplná kompenzace uhlíku. Pro mě jako člověka, který celý profesní život věnuje právě technickým, vědeckým a agronomickým aspektům činnosti skupiny, je to velké uspokojení a čest, že mohu dohlížet na Brazzale Science Nutrition & Food Research Center a spolupracovat s tak uznávanou autoritou v oblasti výživy a vědeckého výzkumu, jakou je pan profesor Fernando Tateo“.

„Důvody, které nás dnes přesvědčují o etické vhodnosti vytvořit analyticky a nutričně kompetentní centrum na podporu průmyslové a technologicky konsolidované činnosti, souvisí s vůlí a potřebou, jež sdílají Fernando Tateo s Robertem Brazzale, „vytvořit a rozšiřovat“ vědeckou, experimentálně konsolidovanou kulturu ve světě „dairy“, jak uvádí sám **Fernando Tateo, řádný profesor potravinářských věd a technologií**. „To, že jsme ve společnosti Brazzale spa rozpoznali partnera schopného získávat a znásobovat zkušenosti vysoké experimentální úrovně, s kulturními a široce divulgáčnickými cíli pro ten svět potravin, který je nutné valorizovat, je pro mne důvodem osobní cti a důležité profesní spokojenosti“.

Co je Brazzale Science Nutrition & Food Research Center

BSC je oddělením Skupiny Brazzale s vlastní personální strukturou a zdroji, které se zabývá vědeckým výzkumem aplikovaným na výrobní činnosti a výrobky Brazzale, včetně analýz těch, které jsou již na trhu. Cílem BSC, které bude pracovat v úzkém kontaktu se zástupci výzkumu a vývoje Skupiny, bude také školit a informovat jak podnik a jeho personál prostřednictvím kurzů a školicích dnů ve všech odděleních, tak také spotřebitele, a to prostřednictvím publikací, konferencí a webových stránek s texty a dokumenty o aktivitách a vědeckých výzkumech Centra (www.brazzalesc.com).



Mezi výzkumnými činnostmi plánovanými na následující měsíce je mnoho velmi zajímavých témat: od vlivu na složení a kvalitu tuků při používání čerstvého mléka od prvovýrobců pro výrobu másla z odstředěné smetany, přes roli izotopů jako ukazatele kvality používané píce v chovech a kvality finálního produktu, vliv určitého mikroklima na zrání sýrů grana, zkoumání zdravoti výrobků na trhu vzhledem ke znečišťujícím látkám a toxinům a k jejich vztahu ke klimatu, až po dopad poměru vlhkosti a teploty prostředí na pohodlí zvířat a na sýrařskou kvalitu mléka.

Od Ekoudržitelného řetězce ke Carbon Neutral:

inovace a tvorba systémů

Denně inovovat, v případě potřeby revolučně změnit, neustále studovat. Právě to je na pořadu dne v podniku Brazzale, který inovacemi v posledních dvou desetiletích vytvořil nové systémy, jejichž prostřednictvím odpovídá na naléhavé potřeby životního prostředí a trhu. Také BSC je výsledkem odvážné a inovativní vize nové generace **té nejstarší italské tradice**, kterou **rodina Brazzale** působící ve světě mléka nejméně od roku **1784** představuje, generace, která dokázala uchopit příležitost nabídnutou historií a vyvinout vlastní originální řetězec v těch nejhezčích zemědělských a chovatelských oblastech střední Evropy. Ekoudržitelný řetězec je nový systém, který způsobil revoluci ve standardech výroby mléka a zdvihl laťku až k hodnotám, které jsou dnes konkurencí nedosažitelné. Sýr Gran Moravia v sobě soustředí filozofii podniku a představuje dynamickou odpověď na **novou vnímavost spotřebitele**: vegetarian, pohodlí zvířat, CO2 neutral, úspora vody, respekt k životnímu prostředí, zdravot. Gran Moravia má jedinečné vlastnosti jak pro zdraví spotřebitele, tak pro životní prostředí: jsou to **úplná absence aflatoxinů v sýru, mistrovské používání vody** s prvenstvím co do vodní stopy produktu, **úplná kompenzace emisí CO2** díky vysázení 1,5 milionu nových stromů na vlastní půdě a **snížení nitrátového zatížení o 80 %** kvůli ochraně podzemních vod. Skupina tím ukázala, že rozhodující není zeměpisné místo, kde se velké sýry vyrábí, ale naopak originální kombinace vynikajících podmínek a čilého kreativního ducha. Ekoudržitelný řetězec Gran Moravia je také tím nejtransparentnějším na trhu díky své multimediální etiketě původu: stačí načíst QR kód, který je na balení výrobků, a zobrazí se satelitní mapa a fotografický detail farem, které jsou součástí řetězce. Pozornost, kterou skupina věnuje těmto tématům, a dosažené výsledky zejména v oblasti udržitelnosti, dosáhla uznání, které v roce 2020 vedlo ke zvolení **Piercristiana Brazzale**, CEO Brazzale Spa, do funkce prezidenta **Světové mlékařské federace (FIL-IDF)**. To je nejdůležitější organizace tohoto sektoru, která má dát v následujících letech čím dál konkrétnější odpovědi na otázky týkající se udržitelnosti a komunikace nutriční hodnoty mléčných výrobků.

Brazzale Spa

Brazzale Spa, která působí ve světě mléka již od roku 1784, je nejstarší italskou rodinnou firmou v sýrařsko-mlékárenském sektoru. Rodina Brazzale, původem z náhorní plošiny Asiago, je aktivní bez přerušení již po osm generací. Dnes se může pochlubit sedmi výrobními závody po celém světě, v Itálii, České republice, Brazílii a Číně, a zaměstnává celkem přes 800 zaměstnanců. Celkový obrat činil v roce 2020 zhruba 205 milionů eur, přičemž více než jedna třetina je vyvážena z Itálie do světa. Na trhu působí se značkami: Burro delle Alpi, Burro Superiore Fratelli Brazzale, Zogi, Verena, Alpilatte, Brazzale, Silvipastoril a Gran Moravia. Od roku 2003 vyrábí v Litovli v sýrárně Brazzale Moravia a.s. sýr Gran Moravia, který následně zraje v Itálii. V Zanè, které se nachází v provincii Vicenza, má skupina od roku 1898 své sídlo a továrnu na máslo. Po fúzi s rodinou Zaupa vyrábí v Monte di Malo



sýr provolone, Provolone Valpadana DOP, pařený a lisovaný sýr, Asiago DOP. Všechny výrobky sýrárny v Litovli jsou vyráběny z mléka z ekoudržitelného dodavatelského řetězce, který v roce 2011 získal certifikaci výsledovatelnosti dle norem UNI EN ISO 22005:2008. Mezi standardy dodavatelského řetězce patří 4,5 ha půdy na dojnici a 100 % vlastní píče. V České republice Skupina Brazzale vytvořila vlastní řetězec obchodů se značkou La Formaggeria Gran Moravia, který má dnes 23 prodejen, více než 140 prodáváčů, přes 1.500.000 zákazníků ročně, více než 70 % prodávajícího zboží je dováženo z Itálie. V roce 2012 Brazzale v Šanghaji vytvořila vlastní obchodní jednotku a v listopadu následujícího roku zde otevřela prodejní místo pod značkou La Formaggeria Gran Moravia. V roce 2014 v Pekingu vybudovala pro místní trh mlékárnu s čerstvými sýry v dnešní špičkové továrně v Shandongu. Za účelem přímého kontaktu s italským spotřebitelem a ještě lepšího seznámení s výrobky vlastní produkce spustila v Itálii v roce 2018 projekt temporary store pod značkou „A TUTTO BURRO“ (Na plné máslo), který má již dvě maloobchodní prodejny, v Asiagu a ve Vicenze. V roce 2019 se Skupina Brazzale stala **Carbon Neutral**, a to díky kompenzaci emisí uhlíku ze všech svých podniků na světě vysázením 1,5 milionu stromů v Brazílii. Skupina Brazzale, která je přítomná ve více než 56 zemích, sváží přímo ze stájí zhruba 230.000.000 kg mléka, které pak zpracovává ve svých sýrárnách v Itálii a České republice. Již mnoho let se podílí na vývoji inovativních zemědělsko-potravinářských řetězců, které se vyznačují výrobní efektivitou a environmentální udržitelností, jako jsou „Ekoudržitelný řetězec Gran Moravia“ v České republice nebo „Znovuzalesněné pastviny Silvipastoril“ v Brazílii.

BRAZZALE SCIENCE NUTRITION & FOOD RESEARCH CENTER

