

JŮZOVI

MÍT POŘÁD TO MALÉ DOBRÉ ŘEZNICTVÍ



Zlata Ptáčková



„Řezničina není práce na osm hodin. Člověk jí musí opravdu dát první poslední, víkendy, v noci tady být. Když chci mít ráno v osm hodin na prodejních čerstvé zboží – třeba jitrnice a jelita, tak je to o tom, že jde šest lidí o půlnoci do práce,“ říká **Josef Jůza**, který v Březině u Tišnova rozvíjí jednu z nejstarších živností vůbec. Jedinou překážkou pro něj je, že den má pouze 24 hodin.

Řeznická profese se u Jůzových dědí už po tři generace. První Jůza se řezníkem vyučil v roce 1950, druhý o pětadvacet let později. Vlastní podnik si však otevřeli teprve v roce 2016. „Když jsem se vyučil řezníkem, tak jsem rovnou z učňáku odjel se třemi spolužáky do Anglie na rok na zkušenou. Jednalo se hlavně o kostění vepřových půlek a částí vepřových těl,“ zavzpomínal na náročné čtrnáctihodinné šichty na britských ostrovech rodák z Maršova na Brněnsku.

S vlastním podnikáním začínal ve staré stodole sám, později se k němu připojil otec a tchán, oba vyučení a zkušení řezníci, a dnes už v provozu pracuje řezníků pět. Jak sám říká, potrpí si na to, aby chlapi byli opravdu vyučení, znalí řemesla a měli k němu vztah. „Protože řezničina je těžká manuální práce, a musí tam být to srdíčko. Pokud člověka nebaví, tak od ní uteče.“

Kvalita jako za starých časů

Mezi první výrobky Řeznictví a uzenářství Jůza patřilo uzené maso a škvarky; v současné době se sortiment rozrostl na více než devadesát. „Všechno, co prodáváme v našich obchodech, vyrábíme sami. Tedy kromě hořčice a pečiva, to neumíme. Nemám rád, když někdo překupuje a prodává dál. To už nevím, co prodávám.“

O tom, že jde v podnikání správným směrem, vypovídá celá řada ocenění. Ochrannou známku Regionální potravina, Zlatá chuť jižní Moravy nesou gothajský salám a tlačěnka, označení Brněnsko originální produkt zase maso uzené horkým kouřem v klasických zděných udírnách. V roce 2021 se stal Josef Jůza živnostníkem roku Jihomoravského kraje. „Za každou cenu jsme moc rádi a těšíme se z ní.



Josef Jůza při bourání masa.

Že jsem se loni stal živnostníkem roku, mě hodně překvapilo. Na Brněnsku je obrovská konkurence, žijí zde desítky a desítky šikovných drobných podnikatelů, a vybrali nás. Díky tomu se nám dostalo mediální podpory; stane se, že k nám do řeznictví přijede někdo hodně zdaleka, že si schválně udělal výlet. Staví se, nakoupí, ochutná a já mám dobrý pocit z toho, že tu řezničinu děláme skutečně dobře.“

Veškeré zboží vyrábí podle norem ze sedmdesátých let, na které nedá dopus-



Výrobky Řeznictví a uzenářství Jůza.

tit. „Tehdy, když jste si koupili například gothaj v Praze, Brně či v Ostravě, tak musel obsahovat určitá procenta určitých mas. Všude tak chutnal podobně, nebo až skoro stejně. Dnes už tyto normy nejsou, byly zrušeny. Což je škoda. Do masných výrobků přeci patří maso, ne náhražky,“ tvrdí venkovský řezník.

Nejlepší reklamou je doporučení

Maso a produkty z něj prodává ve třech vlastních kamenných prodejnách (Březina, Tišnov, nově i Čebín, kde dříve stával pojízdný stánek, pozn. autora), které několikrát denně zaváží čerstvým zbožím. „Když v deset hodin vytáhneme špekáčky, tak o půl jedenácté jsou na obchodě. Nic nevakuujeme, nic neskladujeme, prostě děláme čerstvou výrobu. Když něco není, tak se to musí dodělat. Zákazník, který to chápe, si rád počká. Není v pátek špekáček, tak bude v sobotu, ale bude úplně čerstvý,“ poznamenal ještě Jůza s tím, že své výrobky nedodávají do žádného z řetězců. To není cesta, kterou se chtějí ubírat. „Pro nás je důležitý kontakt se zákazníkem. Moci si s ním promluvit a získat okamžitou odezvu na ten či onen výrobek. Každý týden znovu a znovu.“

Další rozvoj vidí podle svých slov v modernizaci strojů. A cíl? Nerůst do výšek, ale mít pořád to malé dobré řeznictví. ☺

Foto: Zlata Ptáčková

reportáž najdete
na Tišnovské televizi