

Formulář pro uchazeče o značku Regionální produkt

Český ráj

Kontaktní údaje

Jméno: MLÝN PERNER SVIJANY spol. s r.o.

Adresa: Svijany 17, 463 46 Svijany

Tel.: 485 177 106

E-mail: info@mlynperner.cz

Popis produkce

Podrobně popište vaše výrobky, produkty.

Výroba rozsáhlého sortimentu mlýnských výrobků.

Průmyslová výroba pšeničné, žitné mouky.

Výroba špaldové a ječné mouky.

Výroba krmných směsí a otrub.

1. Místní výroba

Napište kde probíhá výroba vašich produktů. (U zemědělských výrobců i katastry obcí, kde se nachází obhospodařované pozemky).

Svijany 17, Svijany

Napište seznam použitých surovin a jejich místo původu (popř. popište místo původu a suroviny nakupovaných polotovarů).

Pšenice, Žito, Ječmen, Špalda a jiné obiloviny.

Suroviny jsou výhradně z České republiky vč. lokálních pěstitelů. nejsou GMO.

2. Ekologie

Zpracování probíhá na nejmodernější mlýnské technologii v ČR, která splňuje nejpřísnější kritéria na zpracování obilovin. Technologie je plně automatizovaná. Kvalita vstupních surovin a výstupních produktů je několikrát během procesu kontrolována certifikovanými přístroji ve vlastní laboratoři a vzorky jsou dále posílány na mikrobiologické rozbory do akreditovaných laboratoří.

Napište, jaké odpady vznikají během výrobního procesu a jak je s nimi nakládáno (popř. zda jsou využívány).

Odpady z mlýnské produkce se rozumí otruby a krmné směsi, které jsou dále zpracovávány našimi odběrateli.

Je výrobek a jeho obal recyklovatelný?

ano

4. Tradice a značka

Od kdy je používána současná značka? (Od kdy existuje vaše firma?)

Společnost Mlýn Perner byla založena v roce 1992.
Historie mlýnu však sahá až do roku 1420.

(Můžete doložit historické prameny a dokumenty, dobové fotografie.)

Ano

Od kdy je využívána daná technologie v Českém ráji? Popište stručně historii využívání dané technologie v regionu Český ráj.

Historie mlýnu sahá až do roku 1420, kdy byl založen. Majitelé nebyli jenom různé mlynářské rodiny, ale také i slavné rody jako Valdštějnové, Šlikové nebo Vartenbergové.

V 19. Století byl vlastníkem i bratr básníka K. H. Máchy, Michal Mácha.

V roce 1933 kupuje mlýn Bohumil Perner, syn mlynáře v Májově u Chrudimi. Historie rodiny Pernerů je velmi zajímavá. Jan Perner (1815-1845), bratr otce Bohumila Pernerera byl velký vlastenec a budovatel železnice. Studoval na pražské polytechnice. Po stavbě železnice v Rusku nastoupil v roce 1837 na stavbu Severní dráhy císaře Ferdinanda. Účastnil se také velkých trasovacích prací pro spojení Vídně s Prahou a stal se vrchním inženýrem státních drah. Jeho návrh dráhy z Prahy do Drážďan schválil císař v roce 1842. Jan Perner tragicky zahynul v roce 1845. Jeho jméno nese i jeden pár vlaků InterCity, EuroCity. Jsou po něm pojmenovány ulice v Praze i v Pardubicích a také Dopravní fakulta Univerzity Pardubice.

V 30. letech minulého století Bohumil Perner s manželkou mlýn ve Svijanech zmodernizovali a rozšířili. Za války pomáhali lidem z okolí jak se dalo včetně nelegálního prodeje mouky, což bylo velmi nebezpečné, jelikož byly potraviny na příděl a Němci hlídali systém jejich distribuce. Panu mlynáři byl po válce slibován i pomník, ale vše se změnilo rokem 1948 a znárodněním majetku. Rodina byla vystěhována a pan Bohumil Perner byl na 2 roky uvězněn do tábora nucených prací v Jáchymově..

V roce 1992 dostávají v restituci mlýn ve značně opotřebeném stavu zpět synové Bohumil a Jan. Bohumil se stará obchod a kvalitu mouky, Jan o strojírenskou technologii. V této době měl mlýn kapacitu 80 tun/24 h. Oba bratři pochopili, že je potřeba mlýn modernizovat a zakoupit nové dopravní prostředky, vybavit laboratoř.

V roce 1996 dodává firma Prokop Pardubice novou mlecí technologii s kapacitou 120 tun/24 h.

Současným většinový vlastníkem je Daniel Perner, který úspěšně pokračuje v rodinné tradici a úročí své zkušenosti získané při dlouhodobém pobytu ve mlýnech ve Švýcarsku, Lucembursku a Německu. Ve Švýcarsku získal také výuční list v oboru poté, co absolvoval střední školu potravinářské technologie v Pardubicích.

Díky úspěšné modernizaci v letech 2009 – 2012 je nyní je Mlýn Perner nejmodernějším mlýnem v ČR s produkcí více jak 133 000 tun mouky za rok, což reflektuje cca 14% průmyslové výroby pšeničné mouky na trhu v ČR.

Technologii dodala firma Bühler ze Švýcarska a celé zařízení odpovídá nejnáročnějším požadavkům na kvalitu a bezpečnost výroby.

Výroba je rozdělena do dvou samostatných mlýnských provozů, které na sobě mohou, ale nemusí být závislé. Společnost Mlýn Perner je na trhu již více než 25 let. Je dodavatel volně ložené mouky předním českým výrobcům pečiva a cukrovinek a dodává také do zahraničí.

Certifikace:

Mlýn Perner je držitelem veškerých certifikací potřebných k bezchybnému fungování mlýnu a dodržování přísných kvalitativních a hygienických norem.

- ABCert Organic Certificate
 - Certifikace Bio kvality
- BRC PERNER MILL Certificate CZ
- BRC PERNER MILL Certificate EN
 - Certifikace systému jakosti
- ISO 22000 PERNER MILL
 - Certifikace systému jakosti
- KOSHER PERNER MILL Certificate
 - Certifikace, že produkty splňují soubor židovských předpisů a stravovacích návyků
- GMP B1 PERNER MILL Certificate
 - Certifikace jakosti krmiv
- KLASA certifikát
 - Značka kvality
- HALAL PERNER MILL Certificate
 - Certifikace, že produkty mohou konzumovat osoby s muslimským vyznáním víry.

Bioprodukce

Jako první mlýn v České republice má Mlýn Perner oprávnění dodávat produkty ekologického zemědělství. Certifikace od společnosti ABCERT.

Obiloviny

Výkup obilovin je daný smluvně na základě výsledků laboratorních testů. Zákazníci dodávají obilí zpravidla svými prostředky nebo Mlýn Perner zajistí svážení vlastními vozy. Vykupuje se celé spektrum odrůd obilí.

Laboratoř:

Mlýn Perner disponuje vlastní špičkovou laboratoří pro kontrolu kvality mouky a pšenice.

- Alveograf a Alveolab značky Chopin
 - stanovení základních vlastností těsta
 - průtažnost
 - energie
 - P/L
- Extensograf značky Brabender
 - tažnost těsta
- Farinograf značky Brabender
 - vaznost vody
- Inframatic značky Perten
 - měření základních parametrů mouky i pšenice
 - popel (obalové látky)
 - dusíkaté látky (bílkoviny)
 - vlhkost
- SDmatic značky Chopin
 - měření poškození škrobu po semletí
- Sušící váhy značky Mettler Toledo
 - měření vlhkosti mouky

Je měřeno číslo poklesu

- stanovení aktivity alfa-amylázy (enzymu štěpícího škrob)

Stanovuje se úroveň mykotoxinů (DON)

- měření vomitoxinu, aflatoxinu

Distribuce:

Odběratelům zajišťuje Mlýn Perner dopravu mouk až do jejich výroben, skladů a sil.
Dováží po celé ČR i do zahraničí.

Společnost Mlýn Perner disponuje pro distribuci volné mouky vlastními cisternovými nákladními vozy značky MAN a Mercedes. K těmto vozům je možné připojit i návěs.

Přepravu balené mouky zajišťuje nákladními vozy se skříňovou úpravou o nosnosti 7 či 9 tun. Ložná plocha vyhovuje hygienickým požadavkům na přepravu.

5. Výjimečná kvalita- produkt dobře reprezentující region

Jste držiteli některého z certifikátů kvality, šetrnosti k životnímu prostředí nebo ocenění?

Např. Nositel tradice, výrobek z chráněné dílny, BIO produkt, ISO 14001:2005, KlasA...

- ABCert Organic Certificate
 - Certifikace Bio kvality
- BRC PERNER MILL Certificate CZ
- BRC PERNER MILL Certificate EN
 - Certifikace systému jakosti
- ISO 22000 PERNER MILL
 - Certifikace systému jakosti
- KOSHER PERNER MILL Certificate
 - Certifikace, že produkty splňují soubor židovských předpisů a stravovacích návyků
- GMP B1 PERNER MILL Certificate
 - Certifikace jakosti krmiv
- KLASA certifikát
 - Značka kvality
- HALAL PERNER MILL Certificate
 - Certifikace, že produkty mohou konzumovat osoby s muslimským vyznáním víry.

6. Kde je možné zakoupit Vaše výrobky

V současnosti se jedná pouze o průmyslovou výrobu mouky.

Naši produkci je možno zakoupit v 15 kg balení pouze v sídle společnosti.

V blízké době však plánujeme zahájit i výrobu malobalení, které bude dostupné v běžných řetězcích.

7. Jakým způsobem budete propagovat značku Regionální produkt Český ráj.

(Zakroužkujte způsoby propagace značky, které předpokládáte, že budete používat.)

- Použití značky Regionální produkt Český ráj na vlastních etiketách, visačkách, obalech - ANO
- označení vaší provozovny a prodejního stánku na akcích logem Regionální produkt Český ráj; ANO
- použití loga Regionální produkt Český ráj spolu s odkazem www.regionalniprodukt.cz na vlastní internetové prezentaci, ANO
- použití loga na vlastních propagačních tiskovinách a reklamních plochách, předmětech – DLE POTŘEBY
- použití loga při inzerci v tiskovinách a při dalších propagačních a prezentačních akcích - DLE POTŘEBY
- další způsoby: PREZENTACE NA SOCIÁLNÍCH SÍTÍCH, V MEDIÍCH