



Jaroslav Kostera, J. K. FOOD, **zvyšuje** **efektivitu výroby díky** automatizaci a **systemu COMES®**

Rodinná firma Jaroslav Kostera, J. K. FOOD, s. r. o., patří mezi přední české výrobce kvalitních dehydratovaných potravin a koření. Klíčové pozice ve vedení firmy zastávají Jaroslav Kostera i jeho syn Jakub, kterým se úspěšně daří reagovat na rostoucí požadavky trhu i předávat zkušenosti z generace na generaci. Jak k jejich úspěchu přispěla i společnost Compas automatizace, se dozvíte v následujícím rozhovoru.

Jaroslav Kostera, zakladatel společnosti J. K. FOOD, vždy směřoval k inovacím a modernizaci. Aby mohl své vize uskutečnit, potřeboval k tomu spolehlivé partnery. Jedním z nich se stala společnost Compas automatizace, spol. s r.o., jejíž moduly Výrobního informačního systému COMES® zajišťují efektivní řízení a automatizaci výrobních procesů.

Pane Kostero, můžete čtenářům představit vaši společnost?

Jaroslav Kostera: Naše rodinná firma vznikla v roce 1996 a dnes zaměstnává téměř 100 lidí. Sídlí v obci Větrkovice na historické hranici Moravy a Slezska v okrese Opava. Navzdory svému růstu si stále zachovává rodinný charakter a individuální

přístup, který se odráží v mimořádné flexibilitě, rychlosti dodávek a originalitě produktů. Za téměř tři dekády své existence si vybudovala pevné místo nejen na českém trhu, ale i v zahraničí. Všechny produkty vyrábíme podle vlastních receptur nebo podle přání zákazníků. Kvalitu zajišťuje pečlivý výběr surovin, jejich šetrné zpracování a kontrola v každé fázi výroby. Významnou roli v oblasti rozvoje výroby hraje spolupráce s Compas automatizace a nasazení Výrobního informačního systému COMES®, které posunuly firmu technologicky na vyšší úroveň.

Společnost J. K. FOOD je známá také tím, že si zachovává charakter rodinné firmy. V dnešní době, kdy se mnohé podniky

stávají součástí velkých korporací, je váš příběh inspirací zejména díky předávání zkušeností z generace na generaci. Jak vnímáte výhody a případně i úskalí toho, že podnik vedete společně se svým synem?
Jaroslav Kostera: Rodinný charakter firmy pro nás představuje hodnotu, kterou chceme dále rozvíjet. Se synem Jakubem společně sdílíme nejen pracovní cíle, ale i hodnoty, na nichž firma stojí, jako jsou férovost, poctivost a maximální kvalita výrobků. Předávání zkušeností vnímám pozitivně, protože mladší generace přináší nové pohledy, moderní technologie a odvahou zkoušet inovativní řešení. Starší generace zase poskytuje stabilitu, zkušenosti a cit pro dlouhodobé vztahy se zákazníky i dodavateli. Když se tyto dvě roviny spojí, vzniká velmi silný základ pro budoucnost firmy. Samozřejmě, že někdy máme odlišné názory, ale právě v tom je naše síla. Diskutujeme, hledáme kompromisy a ve výsledku nás to posouvá dál. Myslím, že právě tato kombinace tradice a inovace je důvodem, proč si naši zákazníci vybírají nás.

Jakube, vy jste zástupcem mladší generace, ve firmě jste převzal odpovědnost za výrobu. Jak vnímáte spolupráci s otcem a zapojení do rodinného podnikání?

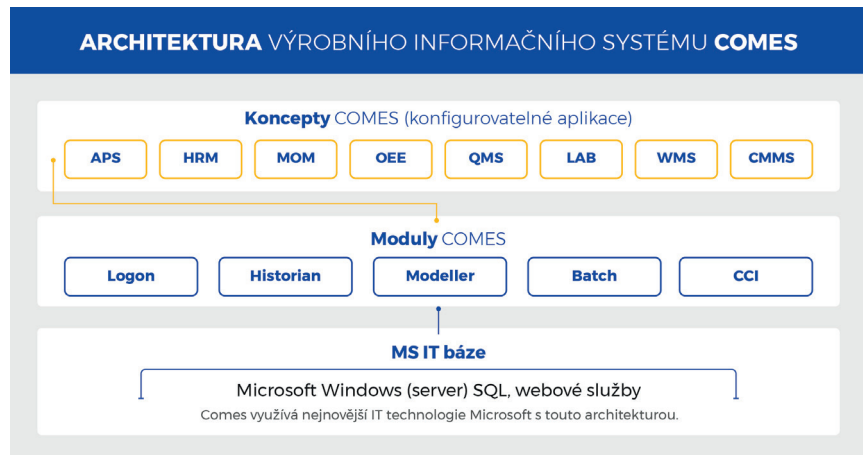
Jakub Kostera: Pro mě je obrovskou výhodou, že se mohu učit od někoho, kdo firmu vybudoval od základů a zná každý detail. Zároveň mám prostor přinášet nové nápady a hledat způsoby, jak výrobu posunout dál, ať už zaváděním moderních technologií, nebo optimalizací procesů. To, že si s otcem rozumíme nejen lidsky, ale i profesně, považuji za jeden z klíčových faktorů úspěchu. Společný směr v životě i práci nám umožňuje řešit věci rychle a efektivně. On má v sobě zkušenosti i cit pro obchod a vztahy, já se zase více soustředím na technickou stránku výroby a inovace. Dohromady to tvoří funkční celek, a to nejen nás dvou, ale všech ostatních kolegů ve vedení firmy i ve výrobě. Všichni tvoříme jeden celek a pracujeme jako tým, každý je důležitou součástí naší firmy a jim také patří poděkování za to, že J. K. FOOD je úspěšný výrobní podnik.

Pane Kostero, spolupráce s firmou Compas automatizace začala v roce 2017 a od té doby se uskutečnila řada modernizací ve výrobě. Jaký byl tehdy hlavní důvod, pro výběr partnera Compas automatizace, a co považujete za podstatné, že spolupráce trvá dodnes?

Jaroslav Kostera: Pokud chcete být úspěšní na trhu, je nezbytné se rychle přizpůsobovat jeho požadavkům. Znamená to reagovat pružně na aktuální potřeby trhu, dodat požadovaný sortiment produktů a zároveň nabídnout nové výrobky. Proto jsme hledali partnery, kteří nám pomohou technologicky i vývojově posunout výrobu a přizpůsobit ji rostoucím nárokům trhu. Compas od začátku spolupráce nevystupoval pouze jako dodavatel, ale jako partner, který nám naslouchal a dokázal dodat řešení na míru.

Co byste vyzdvihl jako největší přínos spolupráce s firmou Compas?

Jaroslav Kostera: Spolupráce s firmou Compas nám zajistila modernizaci výroby, která nám umožnila nejen flexibilně reagovat na požadavky trhu, ale také splnit přísné normy potravinářské výroby. Velmi



důležitá je pro nás spolehlivost technologií a rychlá reakce na servisní požadavky. Další nezbytnou součástí dodávek je dodržování přísných požadavků na čisté prostory a bezpečné pracovní prostředí, které jsou klíčové pro kvalitu našich výrobků i zdraví zaměstnanců.

Jakube, navázů na slova vašeho otce ohledně spolupráce s firmou Compas automatizace. Mohl byste přiblížit konkrétní projekty, které jste ve výrobě realizovali, co přesně vyřešily, jaký měly dopad na provoz a jak by mohly inspirovat další potravinářské výrobce?

Jakub Kostera: Při uvádění nové haly do provozu nám Compas zajistil kompletní dodávku automatizace, zpracování projektu elektro, vývoje SW pro řízení technologie a zpracování SW v prostředí výrobní informačního systému COMES, dále HW dodávky rozvaděčů, řídicího systému, terminálů, čteček apod. a také elektromontážní práce a kompletní zprovoznění HW a SW části. Moduly informačního systému COMES dnes tvoří základ řízení a kontroly

výroby. Klíčové je pro nás řešení COMES Batch, který zajišťuje flexibilní řízení automatizovaných dávkových procesů na nové lince, ale také uživatelskou správu předpisů. COMES Historian zase umožňuje sběr a archivaci technologických dat, jejich zobrazení v přehledných trendech a provádění analýz pro optimalizaci procesů. Dále využíváme COMES Logon pro centrální správu uživatelů a jejich práv a COMES Modeller pro konfiguraci výrobního prostředí, přehledovou vizualizaci výroby, analýzy, bilance a výrobní dokumentaci. Díky těmto nástrojům máme pod kontrolou celý výrobní proces od dávkování přes dohled nad kvalitou, až po propojení s nadřazenými systémy, jako je ERP nebo laboratorní informační systém. V roce 2023 jsme ve spolupráci s firmou Compas uváděli do provozu další novou linku a zároveň implementovali COMES pro pracoviště ruční výroby. Cílem implementace bylo zjednodušit práci operátorům, současně zvýšit kvalitu a operativu výroby. Součástí dodávky bylo propojení našeho ERP systému s COMES. Důležitým bodem





Vyprazdňovací stanice BIG-BAGŮ

bylo také prověření a vylepšení logiky pro povinné přestávky na suché čištění mezi výrobami, což je zásadní pro eliminaci rizika křížové kontaminace alergenů.

Další oblast spolupráce a neodmyslitelnou komponentou pro potravinářské výroby jsou váhové systémy. Ve výrobě potravin hrají váhy zásadní roli, umožňují přesné dávkování surovin podle receptur, udržují konzistentní kvalitu výrobků. Přesné vážení také minimalizuje ztráty surovin a přispívá k úsporám nákladů. Klíčová je

pravidelná kalibrace vah, kterou pro nás zajišťuje Compas automatizace. Měření je tak přesné a splňuje přísné normy potravinářské výroby i legislativní požadavky. Automatizace míchání koření, kterou jsme realizovali společně s firmou Compas automatizace, nám výrazně usnadnila a zefektivnila výrobu. Díky ní máme větší kontrolu nad dávkováním surovin, což zaručuje stálou kvalitu kořenících směsí. Proces je přesnější a rychlejší, zároveň minimalizuje riziko lidské chyby. Navíc automatizace

umožňuje lepší sledování a dokumentaci výroby, což je pro nás důležité z hlediska dodržování přísných potravinářských standardů. Celkově nám tato technologie pomohla zvýšit produktivitu a zároveň zajistit vysokou kvalitu výsledného produktu.

Náš rozhovor se pomalu blíží ke konci. Děkuji pánům Jaroslavu a Jakubovi Kosterovým za čas a ochotu sdílet své zkušenosti s přáním, aby společnost J. K. FOOD byla i nadále úspěšná, jejich zákazníci byli spokojeni a pokračovala úspěšná spolupráce s jejich partnery. Poslední dotaz položím panu Jaroslavu Kosterovi. Mohl byste čtenářům představit některé nové výrobky, na které jste ve firmě J. K. FOOD, s. r. o., obzvláště hrdí a které rozhodně stojí za to ochutnat?

Velkou pýchou jsou pro nás naše těstoviny, sušené houby a dehydrované vývary a bujóny. A protože víme, že moderní vaření má svá specifika, pravidelně našim zákazníkům nabízíme i recepty a tipy pro jejich využití. ■ Více informací o společnosti J. K. FOOD a jejich produktech najdete na:

<https://www.chut.cz/>
<https://www.kostera.cz/>
<https://www.facebook.com/jaroslavkosterajkfood>



11:44
14:08

VÁŽENÍ

Vyr. příkaz	Šarže VP	Kód zákazn.	Název zákazn.	Položek [#]	Štítků op. [#]	Přerušit
G03/2025	G03/2025	59	Školní jídelna...	9 / 14	0	

Materiál - zdroj	Vážení	Materiál - cíl
Kód: 000008 Název: skořice mletá Množství celkem: 1,000 kg Spotřebováno: 1,000 kg Šarže: 000008 25030	Cíl: 0,000 kg Akt. tol: 0,0 % Aktuální: -0,011 kg Naskenujte položku výroby! ara Ustáleno Potvrdit vážení	Kód: 00016 Název: skořice mletá 1kg Obal kód: S007 Obal název: sáčky PET/MET/PE 82mic200x300. Obaly: 1 / 1 Množství jedn.: 1,000 kg Šarže: 000169 0807-00

Komponenty								
Poz.	Šarže	Kód S	Název S	Váha S [kg]	Kód P	Název P	Počet	Splněno
2	0005528-25051	00055	Koření - 001	1,000	00017	Koření - 037 - 1kg	0 / 1	
4	0000065-25070	00000	Koření - 021	1,000	00011	Koření - 042 - mletý D2L	0 / 2	
6	0000110-25060	00001	Koření - 035	2,000	00015	Koření - 024 - 500g	0 / 2	
7	0000114-25032	00001	Koření - 102	1,000	00015	Koření - 122 - 200g	0 / 1	
8	0000111-24042	00001	Koření - 009	1,000	00017	Koření - 014 - 1kg	0 / 1	
5	0000072-25051	00000	Koření - 011	1,000	00013	Koření - 018 - EXTRA - 1kg	1 / 1	10:28:54
3	0000077-25031	00000	Koření - 022	1,000	00012	Koření - 020 - 500g	1 / 1	10:31:21
13	0000102-25060	00001	Koření - 087	2,000	00039	Koření - 051 - 1kg	2 / 2	10:34:29

Čár. kód	Zpráva	Čas. značka
000008 030 01	Šarže byla nastavena!	11:13:52

Terminálová obrazovka navažovny

Rozhovor připravila

Romana Prokopová, vedoucí marketingového oddělení společnosti Compas automatizace, spol. s r. o.

