

## Potravinařství

# Pekárny prodělávají, ceny drtí konkurence

**Podle svazu pekařů je devět z deseti českých pekáren ve ztrátě**

**Příliš jim nepomohlo ani nedávné zdražení chleba a bílého pečiva**

Petr Býma  
petr.byma@economia.cz

**N**ejtěžším obdobím za posledních 20 let prochází pekárenský obor v České republice. A to i přesto, že ceny základního pečiva, tedy chleba a rohlíků, narostly za poslední dva měsíce v průměru o necelou pětinu. „Devět z deseti pekáren prodělává,“ uvádí Jaromír Dřízal, předseda Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů.

Pekaře sráží razantní meziroční nárůst cen vstupních surovin, pokles spotřeby i rostoucí tržní podíl takzvaného rozpékání zmrazeného pečiva ve velkých obchodních řetězcích. Výrobci jsou zároveň stále

pod silným tlakem obchodních řetězců, na co nejnižší ceny.

„Malé obchody zanikají a do těch velkých se nedostaneme. Vyrábíme o polovinu méně než před pěti lety,“ říká například František Kojetínský, spolujednatel pekárny v Bartošovicích na Novojičínsku. „Nechápu, za jaké ceny řetězce pečivo prodávají, ničí tím všechny malé výrobce,“ dodává Kojetínský.

Šéf obchodní sítě Globus Petr Vyhnaněk výhrady pekařů respektuje. „Mám na to podobný názor jako oni. Ceny u některých základních výrobců by měly být vyšší, ale ostrá konkurence na trhu to prostě nedovolí,“ vysvětluje Vyhnaněk.

Zatímco před třemi lety stál například rohlík v supermarketech běžně 2,50 Kč, dnes se jeho cena po nedávném zdražení pohybuje kolem 1,90. Mezitím ovšem ceny základních surovin, jakými jsou mouka, olej či mák, vylétly o desítky procent. Podle Jiřího Bláhy, majitele stejnojmenné pekárny z Liberce, by se tak kvůli tomuto nárůstu měla například cena rohlíku či housky pohybovat kolem tří korun. Pak by pekaři mohli investovat do nových zařízení či zved-

## Jak podražily pekařům základní suroviny

(1Q/2010 vs. 1Q/2011, v %)

pšeničná mouka chlebová	90,70
pšeničná mouka hladká speciál	88,89
žitná mouka	77,08
olej řepkový	72,97
mák na posyp	64,71
máslo	23,53

ZDROJ: PODNIKATELSKÝ SVAZ PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ, ČSÚ, SZPI.CZ

nout platy, které patří k nejnižším. „Konečná cena rohlíku pro spotřebitele by měla být alespoň na 2,50 Kč,“ vidí situaci Balabán.

Nízké marže a tvrdá konkurence nutí pekaře k úsporám. Šetří se, kde se dá. „Spousta pekařství nekrachuje jen proto, že si krátí tržby, platí zaměstnance zčásti načerno

nebo kupují od dodavatelů prošlé suroviny,“ popisuje Bláha. Jiní šetří na vozovém parku a rozváží ve starých technicky nevyhovujících autech. „Současná dramatická situace neumožňuje další rozvoj řemesla, nedovoluje totiž výrobcům investovat do nových technologií nebo zvyšování kvality,“ uvádí Dřízal.

## Jak růst platů zlevňuje pečivo



## Marže obchodníků (duben 2011, v %)

Chléb	17,9
Bílé pečivo	31,9

## Průměrné ceny pečiva (současnost, v Kč)

Průměrný rohlík	1,90
Bochník Šumava	25,00

Zda to bylo dostatečné, ukáže až čas,“ řekl HN Rostislav Beran, jednatel pekáren Tritia z Chebu.

Podle pekařů obor „podrývá“ i přístup tuzemských spotřebitelů. Ti podle nich až příliš dají na cenu, kvalita je tolik nezajímavá. „Chybí patriotismus, v západní Evropě lidé akceptují vyšší ceny, protože chtějí kvalitu,“ uvádí Dřízal.

Za pravdu dává pekařům i agrární analytik Petr Havel. „Pekaři mají tu smůlu, že obchodníci v Česku lákají spotřebitele na nízké ceny základního pečiva, což je v Evropě ojedinělé,“ říká Havel. Dodává, že pekaři pak nejsou schopni vytvořit dostatečný zisk, který by mohli investovat do moderních výrobních zařízení.

V Česku je 2500 pekáren, jejichž roční obrat dosahuje 25 miliard korun. Z toho 35 procent trhu ovládají giganti United Bakeries a Penam (k cenám se zásadně nevyjadřují), ostatní průmyslové pekárny 30 procent. Řemeslné pekárny mají přes čtvrtinu a pekárny obchodních řetězců necelou desetinu trhu. Sektor zaměstnává zhruba dvacet tisíc lidí s průměrným příjmem šestnáct tisíc korun.