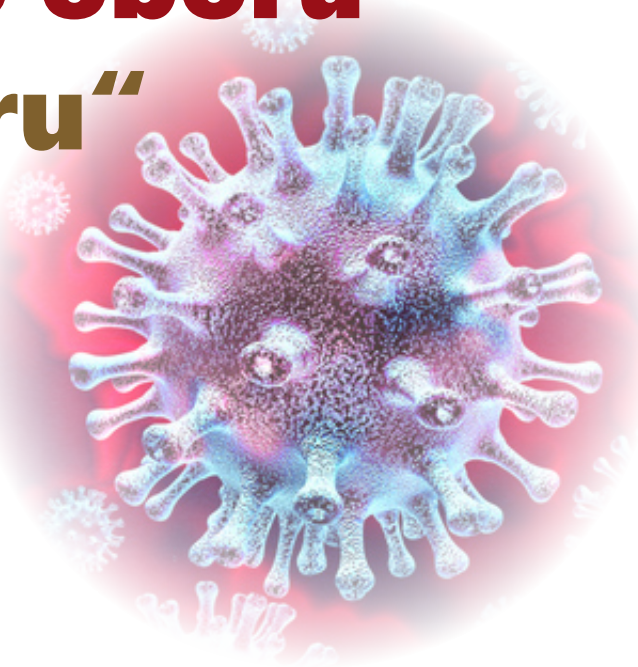


Současnost a perspektivy pekárenského oboru „po koronaviru“

Epidemii koronaviru, která zasáhla všechny oblasti našeho života, jsme sice ještě zdaleka neporazili, ale kromě řešení aktuálních problémů je potřeba podívat se dopředu: jak se bude vyvíjet pekárenský obor v nejbližší budoucnosti? V této souvislosti jsme oslovili zástupce vybraných pekařských firem (velká, střední a řemeslná pekárna) a dodavatelských společností (stroje, suroviny a přísady), jejichž názory mohou posloužit jako úvod do diskuse na téma „jak dál“.



1) Vládní opatření proti epidemii koronaviru zasáhla také pekárny a jejich dodavatele. Kterým problémům jste museli čelit a jak jste se s nimi vyrovnali?

2) Jak se podle vašeho názoru změní podnikání v pekárenském oboru, a jak by měly firmy v oboru postupovat, aby v nových podmínkách uspěly?

Ing. Jaroslav Kurčík – PENAM a.s.



1) Naše skupina čelí stejným opatřením jako například malá pekárna, ale rozdíl je v rozsahu. Nastavit pravidla pro tolik jednotek, decentralizovat je kvůli riziku přenosu nákazy a sehnat například tisíce roušek, místo pár desítek, je samozřejmě mnohem větší výzva. Ze všeho nejdřív jsme museli zabezpečit bezpečnost zdraví našich lidí a dodávky pečiva, protože si uvědomujeme roli, kterou máme. Tou je zajistit to, že lidé budou mít k dispozici jednu z nejdůležitějších potravin, a to po celé zemi. Obrovský dík tak patří všem zaměstnancům, kteří to zvládají a někdy s velmi dobrou náladou. Rád se pak dívám na video z výroby, kdy si lidé třeba zpívají v rámci celorepublikové výzvy. Velký kus práce musel odvést náš obchodní tým v čele se svým šéfem, když minutu po minutě zajišťoval změny v závozech výrobků, preferencích zákazníků a vycházel vstříc našim odběratelům. Těžkou situaci zažívá i naše logistika, když se neplánovaně zavírají hranice mezi zeměmi nebo dokonce v rámci okresů. Není tu bohužel prostor zmínit všechny, kteří museli vyvinout maximální úsilí pro zajištění, dříve automatických činností. Zmíním ale ještě naše mlýny, které ustály mimořádný zájem o balené mouky. Samostatnou kapitolou bylo i karanténní uzavření oblasti Uničova, kdy nám prakticky z hodiny na hodinu „odřízli“ přístup do pekárny a museli jsme pracovat v krizovém režimu. Ale i toto jsme zvládli k spokojenosti našich zákazníků a neohrozili zdraví našich zaměstnanců. Nyní všichni pekaři, velcí i malí, čelíme proměnlivé poptávce a tomu, co přijde po uvolnění opatření.

2) Myslíme si, že kamenné obchody budou stále první volbou pro spotřebitele z pohledu nákupního místa. Ve větší míře poroste preference nákupu v místě bydliště a lidé asi omezí nakupování ve velkých obchodních centrech. Výrazněji bude posilovat e-commerce, na kterou budou přecházet i tradiční kamenné obchody. Očekáváme větší důraz na bezpečnost a „bezzávadnost“ nakupovaného pečiva a také poptávku po nákupu v prostředí s „přísnějšími hygienickými opatřeními“. Je velmi pravděpodobné, že si lidé budou více péct doma, což bude zhoršovat už tak klesající poptávku po pečivu. Poroste i poptávka po výrobcích s delší trvanlivostí, jelikož se bude snižovat frekvence nákupu. Vedle toho bude klesat poptávka po dražších produktech, cukrářských výrobcích a nebaleném pečivu. Z pohledu pekaře to nevěští nic dobrého. Pekaři budou muset investovat do zvyšování hygienických opatření ve výrobě, distribuci i prodeji. Bude se více balit, takže investice

do balení nebo většího počtu lidí k manuálnímu balení bude potřeba. Určitě se zvýší požadavky na logistickou obslužnost a pekaři budou nuceni investovat do „hygienické logistiky“. Pekařská výroba se těmi všemi dopady asi ještě více prodraží, ale je otázkou, jestli zákazník bude ochoten tyto vyšší náklady podpořit akceptací vyšší nákupní ceny. A jestli jako pekaři uspějeme? To bude opět záležet pouze na nás. Naší schopnosti se přizpůsobit novým věcem, naší kreativitě. Výhodu bude mít určitě ten, kdo investoval do své budoucnosti a svůj podnik si postupně „neprojedl“ v době, kdy se ještě pekařině relativně dařilo.

Martin Abraham – PECUD v.o.d.



1) Myslím, že pro všechny bylo nařízení vlády zcela nové a nikdo z nás na situaci nebyl připraven. Pekaři jsou již za tu řadu let schopni reagovat okamžitě a přizpůsobit se téměř ze dne na den. U nás ve firmě jsme okamžitě zavedli několik opatření, které, jak věříme, nám pomohou překonat tento stav. Velké poděkování za zvládnutí situace patří jak zaměstnancům naší společnosti, tak také našim obchodním partnerům. Dokonce nám umožnili dočasné zrušení ambulantních a třetích závožů. My tak můžeme minimalizovat styk řidičů při vykládkách a hlavně zajistit 100% dezinfekci přepravních obalů, aut a výrobních prostor.

2) Změna již nastala, téměř všechny obchody již prodávají balené rohlíky. Někteří rohlíky balí přímo na prodejních, jiní to požadují po výrobcích. Myslím však, že zůstane řada spotřebitelů, kteří po skončení vládního nařízení bude vyžadovat opět nebalené pečivo. Všichni pekaři, kteří vyrábí 7 dní v týdnu čerstvé pečivo, budou stát před otázkou, zda to „zabalit či nezabalit“? Pecud to rozhodně nezabalí!

Michal Kulhánek, Bc. Petr Drápal – KULHÁNEK & DRÁPAL s. r. o.



1) Vzhledem k tomu, že Vláda ČR neuzavřela provozovny, jako jsou pekařství či maloobchodní prodejny potravin, mohly pekárny fungovat bez většího omezení i po vyhlášení nouzového stavu. Nezasnamenali jsme ani jakýkoliv problém ze strany dodavatelů, ať už ohledně termínů dodání či nedostatku některé ze surovin. S vyhlášením nouzového stavu bylo třeba vyrovnat se s určitou nejistotou ze strany zaměstnanců, především prodavaček, které jsou v každodenním styku s mnoha zákazníky. Vzhledem k žalostnému nedostatku ochranných pomůcek jsme hned v následujících dnech nechali

ušít látkové roušky pro všechny naše zaměstnance. Řidiče a prodavačky jsme vybavili všemi dostupnými dezinfekčními prostředky, omezili jsme veškeré návštěvy v pekárně s výjimkou těch opravdu nezbytných, pravidelně také měříme teploty všem zaměstnancům a dodavatelům, kteří nám přivezou zboží. Také jsme rozmístili po celém provozu dezinfekce. V souvislosti s tím bychom chtěli poděkovat Svazu pekařů a cukrářů za zprostředkování a dodání dezinfekcí a ochranných pomůcek, které byly zejména v prvních týdnech nedostatkovým zbožím.

2) Pekárenský obor a celý náhled na něj se dle našeho názoru bude muset změnit. Někde se již změnil nebo postupně mění, ale jak víme, u některých z nás stále ještě nedošlo k posunu náhledu na podnikání v pekařině nejen jako na poslání, ale také jako na činnost, která by měla nezbytně směřovat k dalším přidaným hodnotám a nezbytnému zisku. Na základě našich zkušeností je zásadním faktorem pro dlouhodobou udržitelnost výrobního podniku, a to samozřejmě nejen pekárenského, správné nastavení marží u výrobku. V době, kdy se firmě daří prodávat a nejsou na trhu žádné zásadní překážky, se může zdát i nižší marže dostatečná. V tomto momentě ale velmi tiše a plíživě dochází k postupnému ponížení a útlumu investic do modernizace celé firmy, a v neposlední řadě nízká marže často vede k neschopnosti podniku odpovídajícím způsobem ohodnotit kvalitní zaměstnance. Dostatečná přidaná hodnota, která je obhajitelná pouze u kvalitního a atraktivního výrobku, dokáže zajistit v ekonomicky klidné a stabilní době dostatečné rezervy na zdravý rozvoj podniku, férové mzdy zaměstnanců a samozřejmě i nezbytný zisk. V době, která nyní nastala s opatřeními proti epidemii, dokáží právě tyto rezervy v marži výrobku a další nezbytná úsporná opatření do velké míry vybalancovat i pokles ve výrobě a tržbách a podnik tak udržet v černých číslech. Dalším důležitým aspektem je již zmiňovaná kvalita výrobku. Tato méně viditelná devíza má v nelehké době velmi důležitý a někdy i zásadní dopad na udržitelnost výroby. V těchto krizových dobách se i obchodník (odběratel) musí rozhodovat, kterého dodavatele si zachová a kterého on i jeho zákazníci oželí. Klíč, který v takové situaci použije, je většinou velmi jednoduchý. Rozhoduje oblíbenost výrobku u zákazníků a jeho kvalita.

Naše rodinná pekárna je na trhu poměrně krátce (od roku 2013), ale i za tuto relativně krátkou dobu jsme byli nuceni několikrát navyšovat ceny našich výrobků tak, aby marže vždy odpovídala potřebám společnosti. Tyto kroky a důraz na prvotřídní kvalitu nám zajistily potřebné prostředky a rezervy pro nemalé investice při někdy velmi překotném a rychlém rozvoji firmy. Nejen v této složité době přejeme všem pekařům i jejich dodavatelům a partnerům pevné nervy i zdraví, a také odvalu k dalším, třeba i složitým a ambiciózním krokům, které náš obor jistě posunou do světlejších zítřků.

Ing. Jaromír Gec – IREKS ENZYMA s.r.o.



1) Napřímo nás vládní opatření nezasáhla, neboť neprovozujeme činnosti, které byly direktivně zastaveny. Ovšem následky jsme samozřejmě pocítili. Ihned po vyhlášení stavu nouze se strhla panika a nestačili jsme vyrábět a vykrývat objednávky. Říkalo se, že takto to bude delší dobu, že kvůli uzavřeným restauracím stoupne spotřeba základního pekařského sortimentu v domácnostech. Sotva jsme se tomu trochu přizpůsobili a naobjednávali zvýšené množství surovin, tak se objemy vrátily do normálu a po dalších dvou týdnech se poptávka ustálila hluboko pod průměrem. Takže teď se začínáme potýkat s přeplněnými sklady a ubíhajícími záručními lhůtami. Problém s chybějícími ochrannými prostředky snad ani nebudu zmiňovat, protože se nechci přidávat ke kritikům a pobitevním generálům. Stejně jako ostatní jsme si prostě pomohli sami – děvčata doma oprášila šicí stoly a roušky během pár dnů byly k dispozici. Výpadek rodičů, kteří se starají o školou povinné děti, nebyl tak hrozný, neboť ve výrobě a skladech u nás pracují výhradně muži a o děti se naštěstí starají spíše maminky. Když to shrnu, nejhorší bylo a je rozkolísání trhu. Přestože pracujeme s určitými rezervami, nejsme schopni ze dne na den reagovat na diametrálně jiné požadavky trhu, ať už se to týká objemu, nebo sortimentu. Ale to není jen náš problém, platí to, bohužel, obecně pro celý současný svět.

2) Druhá otázka je těžší, a proto z ní, po vzoru našich politiků, trochu uteču. Vedle toho, co si myslím, řeknu spíše to, co bych si přál. Pekařsko-cukrářský obor se podle mě za nějakou dobu vrátí cca do předkrizových objemů a poměrů. Jakmile se vrátí lidé do práce, tak zanechají domácího pečení a budou si chtít, tak jako v minulosti, chléb a pečivo nakoupit. Teď si mnozí hrají doma na pekaře z nedostatku jiné zábavy. Určitě se tady obnoví i poptávka po širším sortimentu a specialitách. Velký otazník visí nad dalším osudem nebaleného pečiva, jehož podíl na trhu nyní výrazně poklesl. Jakkoli chápu hledisko hygienické, vítězí u mě pohled ekologický. Balit znamená vždycky zatěžovat životní prostředí a na to spousta lidí slyší. Věřím tedy, že si nebalený chléb a pečivo svoji existenci uhájí. A teď ta zbožná přání. Doufám, že přestanou mít tak jednoznačně navrch ti, kteří dosud tvrdili, že soběstačnost je sprosté slovo, že všechno můžeme dovážet odjinud, protože oni to tam umí vyrobit levněji a my se máme soustředit na to, co umíme (například na výrobu aut). Naše nesoběstačnost v potravinách je opravdu alarmující. Nakonec se chci pozastavit nad tím, že určitá část lidí si stále myslí, že za pár týdnů vše odezní a vrátí se staré dobré časy hojnosti a konzumního způsobu života. Já doufám, že to je jen malá část společnosti a že většina spoluobčanů své myšlení změní. Tahle „lekce“ snad způsobí, že procitnou a pochopí, že spousta věcí, které považovali za samozřejmost, vůbec samozřejmě být nemusí. Snad si pak budou trochu vážit také zemědělců a potravinářů (mezi nimi také pekařů), kteří v době, kdy spousta jiných oborů nefungovala, nemohli vypnout ani na jediný den.

Mgr. Igor Macášek – Omega CZ spol. s r.o.



1) Omega CZ jako dodavatelská společnost strojů a hlavně poskytovatel servisu nastavila krizový hygienický scénář ihned po vypuknutí krize. Jelikož jsme největší servisní organizace v ČR a současně naši technici jsou současně našimi zaměstnanci, tak jsme byli schopni zajistit pevné servisní skupiny, které se navzájem nepotkávaly, tedy nebylo riziko eventuálního přenosu nákazy. Stejně tak, jelikož máme dva dispečery servisu, tak jsme zajistili nepřetržitý dosah. Naštěstí i veškeré naplánované instalace jsme i v době největších restrikcí zvládli, protože naši technici mají školení u zahraničních dodavatelů a tedy veškerý servis i uvedení do provozu jsme zvládli vlastními zdroji bez potřeby zavát zahraniční techniky. Dokonce jsme v několika případech museli zaskočit za servis našich konkurenčních společností. Současně s tím jsme vybavili naše techniky dostatečným množstvím ochranných prostředků a desinfekce. Servisní vozidla jsme během uplynulých 14 dnů již nechali i dezinfikovat odbornou firmou tak, abychom nenarušili provoz našich odběratelů. Samozřejmě se zpomalilo temp investic do nových technologií, ale i tady jsme vyšli zákazníkům vstříc a rozšířili jsme nabídku splátkového prodeje a zápujčky strojů pro pokrytí výroby. Takže doposud jsme nezaznamenali významnější problém spojený přímo s epidemií koronaviru.

2) Ze strany odběratelů je opět zvýšený zájem o technologie umožňující automatizaci výroby a zvýšení efektivity produkce. Jednou z forem je pořízení automatizovaných výrobních linek s malým podílem lidské práce. Významně se zvýšil zájem o technologie využívající pomalého kynutí a možnosti odpékání pečiva podle potřeby klienta, tzv. Cool Rissing. A zajímavé je, že evidujeme významně více požadavků na dělicí stroje umožňující zpracování těst s vysokým podílem vlákniny či zrn. Tedy je předpoklad, že zdravotní riziko zvýší zájem o zdravý životní styl. Otázkou je, nakolik bude významný prodej baleného pečiva. Na jednu stranu je zde požadavek na zvýšenou hygienu, ovšem nedůvěra v balené pečivo, zvláště čerstvé, je stále patrná. Očekáváme, že po výrazném propadu prodeje na vlastních prodejnách způsobeném malým pohybem zákazníků se právě tento způsob prodeje vrátí velice rychle do původních kolejí a dokonce výrazně poroste. Přece jenom speciální prodejna pečiva je schopna zabezpečit kvalitu, čerstvost, a hlavně hygienu mnohem lépe než anonymní obchod. Všem pekařům přejeme hodně zdraví a ekonomických úspěchů a doufáme, že po proslém těžkém období se vrátí k běžným standardům.

Všem účastníkům naší miniankety děkujeme za odpovědi, Veškeré čtenářské ohlasy na následující minianketu rádi zveřejníme.

Redakce