

Mladí lidé už nechtějí jíst jen rohlíky

Vyrostli díky klasickému chlebu a rohlíku, dnes firma Kompek sází na trendy zdravou výživu v podobě bílkovinných krekrů a chleba pro vegany. I když jednatel firmy Marek Nozar tvrdí, že pro pekárnu bude běžné pečivo ještě dlouho stěžejní. Závod po revoluci zprivatizoval jeho dědeček, nyní ho vede třetí generace.

EVA PODROUŽEK FRYŠAROVÁ

KLADNO Dvě stě padesát tisíc rohlíčků, sto tisíc housek a deset tisíc chlebů putuje každý den z kladenské pekárny Kompek k zákazníkům v Praze a středních Čechách. I když Marek Nozar přiznává, že mentalita zákazníků se vlivem vlny zdravého životního stylu změnila. „Zákazníci se částečně odklánějí od běžného pečiva a klasického chleba,“ říká Nozar. Dle něj chce mladá generace rozmanitost, preferuje speciální chleby menších gramáží, žitné, celozrnné a doplněné o různé druhy semen. „Chléb o hmotnosti dvanáct set gramů, který v minulosti tvořil základ jídelničky u většiny rodin, se dnes dostává do pozadí zájmu spotřebitelů. Zákazník má takový výběr, že při nákupu vybírá podle chuti jednotlivých členů rodiny a klasický chléb preferuje ve formě nakrájené půlky či čtvrtky,“ popisuje Nozar.

Sázka na novinky vyšla

Kompek i kvůli výše popsaným důvodům před čtyřmi roky vsadil na bílkovinné krekrů a veganský chléb. „Tyto produkty jsou pro nás nyní nejzajímavější, věřili jsme jim a vyšlo nám to,“ podotýká Marek Nozar s tím, že například prodej chleba pro vegany rostou mezitím o třicet až čtyřicet procent.

Takové výrobky jsou pro pekárnu dobře uchopitelné i z hlediska marketingu. „Bojujeme s tím, že pečivo je hodně „no name“ výrobek, rohlík je prostě rohlík a jeho výrobce není tou hlavní informací, která zákazníkovi zajímá,“ nastiňuje ředitel. Alespoň částečně se to firma snaží napravit – a navázat tak kontakty se zákazníkem – u chleba. Pořídila si speciální laser, který technologií tepelného gravírování dokáže na kůrku vypálit název podniku, zdůraznit, že se jedná o výrobek od českých pekařů, oslavovat olympiádu nebo třeba popřát k svátku.

Ekonomickým základem pekárny totiž stále zůstávají chléb, rohlík a housky. „Bez nich bychom nemohli fungovat. Je příjemné dělat krekrů a veganský chléb, ale jejich objem není a ještě dlouho nebude pro ekonomické výsledky pekárny rozhodující,“ upřesňuje Nozar. Oproti statisícům kusů běžného pečiva denně vyexpedují zatím deset až patnáct tisíc sáček bílkovinných krekrů měsíčně. Do budoucna ovšem jednatel připouští, že by stále rostoucí segment speciálního pečiva mohl převládnout. Snažíme se rozšiřovat sortiment, který nyní čítá pět set druhů pečiva. „Omezujeme výrobky, které má každá druhá pekárna, a stále více se soustředíme na využití bílkoviny a vlákniny ve speciálních výrobcích. Vývoj zaměřujeme na větší využití špaldy, žita a celozrnných mouk,“ dodává Marek Nozar.

Firmu drží rodinná tradice

Příběh pekárny sahá do roku 1898, kdy k původnímu dolu Herget přibyl parní mlýn bratří Klingera & Poppera. Ten o třidvacet let později koupila Velkonárodní společnost družstev v Praze, jež ho modernizovala a doplnila o další potravinářské provozovny – právě pekárnu, ale i továrnu na těstoviny či marcipán a perník. Podobných provozů po republice fungovalo – a převážně stále funguje – dalších jedenáct. Po válce byl areál znárodněn a začleněn do národního podniku Středočeské pe-



Marek Nozar nyní vede českou rodinnou firmu Kompek. Z pozice jednatele touží udržet a nadále rozvíjet její rodinný charakter a o společnících či cizím kapitálu tak nechce ani slyšet. FOTO MAFRA MICHAL ŠULA

kárny a cukrárny. A v roce 1969 mlýn vyhořel.

„O obnovu mlýna jsme se nikdy nepokoušeli. Přece jen na konci devatenáctého století tu nebyla žádná zástavba, dnes by o rušný provoz nikdo nestál. Navíc když děda pekárnu získal, soudobé mlýny už byly efektivnější, nemělo smysl do toho našeho investovat,“ vysvětluje Nozar. Areál Kompeku dnes stojí v samém centru Kladna, jen pár ulic od hlavní třídy. A kdyby rodina akceptovala nabídky na prodej, nejspíš by ho nahradilo nákupní centrum.

Pekárnu František Škuthan zprivatizoval v roce 1994. „Děda se pohyboval v zemědělství, byl statkář. Po revoluci začal úspěšně obchodovat s obilím, povedlo se mu něco vydělat a znal problematiku pěstování, zpracování i obchodování. Podal si tak několik privátních projektů na potravinářské provozy,“ říká Nozar. I tak si na více než 90 procent počáteční investice musel půjčit od banky.

Svým potomkům vedení firmy Jaroslava Nozarová, dcera Františka Škuthana, předala před pěti lety. Dnes se oba ve firmě objeví spíše sporadicky a jejich role je již pouze poradní. Marek Nozar spolu se sestrami Anetou a Denísou vnímali rodinnou firmu odmalu. Už jen tím, že se domovem neustále linula vůně čerstvého pečiva a o práci se diskutovalo denně. „Bylo nasnadě, že firmu jednou zdědíme,“ tuší stávající jednatel. „Ale nikdo nás nenutil. Spíš vnímáme, jakou práci to dalo generacím před námi,“ dodává. Touží držet tradici rodinné české firmy a o společnících či cizím kapitálu nechce slyšet.

Potomci ale rozhodně nedostali vůbec nic zadarmo. „Dědovi bylo jasné, že musíme začít od píky. Třeba více se soustředíme na využití bílkoviny a vlákniny ve speciálních výrobcích. Vývoj zaměřujeme na větší využití špaldy, žita a celozrnných mouk,“ dodává Marek Nozar.

Krise pekařského řemesla

Na linkové výrobě rohlíčků, chleba a housek je minimální podíl lidské práce. Stěžejní roli tu zaměstnanci hrají při dávkování surovin a hlídání kvality. Těsto je totiž živé a výroba má více ovlivnění řada faktorů,



Chléb, rohlíky a housky se v rodinné firmě Kompek vyrábějí na automatických linkách. Oproti tomu pro sladké pečivo je typická ruční práce. Sladkosti, hlavně medovník, se mají navíc stát vývozním artiklem firmy. FOTO MAFRA MICHAL ŠULA

jako je změna teploty nebo tlaku, roční období, ale i parametry mouky. Oproti tomu sladké pečivo, různě plněné, vázané a pletené, provází lidská ruka na každém kroku výroby.

V současné chvíli pracuje v Kompeku 250 kmenových zaměstnanců, spolu s agenturními lidmi a řidiči jsou jich až čtyři stovky. Firma ovšem nyní, když střední Čechy sužuje extrémně nízká nezaměstnanost kolem 2,6 procenta, bojuje s nedostatkem šikovných kolegů. Vyučení pekaři, cukráři a technologové jsou nedostatkem zbožím.

„Hlavním problémem je velký přetlak pekařských kapacit, a tím pádem velká konkurence. Pekařské výrobky jsou poslední super čerstvé potraviny, jejich životnost v nebaleném stavu je čtyřicet hodin. To znamená, že pekaři vyrábí každý den ve dne v noci, o víkendech a o svátcích,“ vysvětluje jednatel firmy. Když se podle něj dají tyto aspekty dohromady, hned je jasné, že to není snadná práce, která je navíc neadekvátně ohodnocena. „Extrémně konkurenční prostředí nám neumožňuje nastavit odpovídající prodejní ceny. Naše marže nejsou stejně vysoké jako v jiných odvětvích,“ říká Nozar.

Úskalím oboru je i to, že rohlík a chléb jsou takzvanou sociální potravinou. Marek Nozar proto připomíná, že již za první republiky byl chléb dotován, aby bylo možné nasycit národ. „Prodej základního chleba a rohlíku krátkodobě roste pouze v období ekonomické nestability. Zatímco v době hojnosti lidé utrácejí a kupují si dražší výrobky, v krizi šetří a sahají po větším objemu za méně peněz,“ doplňuje Nozar.

Jedním dechem ale dodává, že lidé by si měli uvědomit, že rohlík a chléb nemohou stát tolik co před deseti lety. „Zdražují se vstupní suroviny, rostou ceny energií, pohonných hmot a zvyšují se i mzdy,“ vypočítává Nozar. Naštěstí už dědeček nastolil pravidlo, že většina zisku se investuje zpět do firmy. „Díky tomu máme moderní výrobní zařízení, snižujeme spotřebu energií a jsme schopni zvládnout i horší období,“ doplnil Nozar.

Obrat zvýšila mražená výroba

Odběrateli pekárny jsou malé nezávislé prodejny, české maloobchodní sítě i nadnárodní řetězce. Navzdory klesající spotřebě pečiva v Česku se firmě daří nabírat nové zákazníky a díky tomu růst.

Nicméně podle Nozara je dnes všeobecně přebytek pekařské produkce. Velikost kladenské výroby,

kde se zpracuje 40 tun mouky denně, je ale dána historicky. „Pekárny, které se postavily za socialismu, fungují dodnes. V tu chvíli byla kapacita dostatečná. I když přibýlo strážníků, vykompenzuje se to tím, že mladší generace konzumuje pečivo méně. Jenže tu vyrostly další provozy,“ vysvětluje ředitel Kompeku s tím, že má zhruba 40 procent výrobní kapacity volné. Na druhé straně ji nepotřebuje naplnit za každou cenu, chce si udržet určitou úroveň.

Kupříkladu chléb Kladenský klas zvítězil v soutěži Středočeského kraje o značku Regionální potravina v kategorii Pekařské výrobky. Další firemní výrobky se mohou pyšnit oceněním České a Dětské chuťovky. „Také se snažíme držet vyšší procento tuku v rohlíku, kolem pěti procent, a tím se odlišit od konkurence. Výrobek má pak delší trvanlivost, je křupavý, není za chvíli gumový a ve výsledku je i chuťově lepší. Jenže tuk je jedna z nejdražších položek rohlíku,“ nastiňuje Marek Nozar.

rodinné
FIRMY

Za posledních pět let narostl obrat firmy o 150 milionů korun, zejména díky novému zaměření se na výrobu mražených pekařských polotovarů. Jejím typickým představitelem jsou máslový loupák nebo císařský a žitný rohlík. Vyrobené množství je tak malé, že by se v čerstvé podobě nikomu nevyplatilo. „Díky mraženým polotovarům se zlepšila dostupnost a čerstvost. Naše receptury a postupy výroby a mražení jsou upraveny tak, že zlepšují vláčnost a chuť pečiva,“ říká Nozar. K tomu firma provozuje výrobu cukrářskou. Svěho času se soustředila na medovník, netradičně v osmi příchutích, ale podle jejího šéfa je era těchto dortů v České republice již na ústupu. „Je to specifický dort pro určitý okruh spotřebitelů, navíc není levný. Zamýšlíme s ním proto oslovit zahraniční trhy,“ představil plány do budoucna Marek Nozar. Právě orientace na zahraniční obchod je jeho další prioritou. „Máme připravené několik zajímavých výrobků na export, pravidelně jsme na zahraničních výstavách a sbíráme zkušenosti. Pevně věříme, že uspějeme,“ uzavírá Marek Nozar.

Autorka je spolupracovnicí redakce