

# Pekaři nejsou, lovíme mimo obor

**Kudy povede jeho profesní dráha, věděl Marek Nozar velmi brzy. Bude řídit rodinnou pekárnu, stejně jako předtím jeho dědeček a maminka.**

Alice Andryzková  
redaktorka MF DNES

Slagan o tom, že pekařina byla jasná volba, platí pro Marka Nozara sto procentně. Tedy ne že by stál u válu a pletl housky. V rámci generační výměny postupně přebírá kladenskou pekárnu Kompek.

„Naše rodina pochází z Lounska. Když se můj dědeček po revoluci rozhodl podnikat, vsadil na obory, kterým jako zemědělec rozuměl. Nejprve začal obchodovat s obilím a dalšími plodinami. Za pár let přišla privatizace, a tak na úvěr koupil bývalé Středočeské pekárny a cukrárny na Kladně. Rodina se tam přestěhovala a Kladno se ukázalo jako strategické místo pro podnikání, všude je to blízko. Maminka přišla do firmy jako mladá žena se třemi dětmi, a přestože měla být učitelkou, šla studovat pekařskou školu,“ začíná vyprávění devětatřicetiletý muž, který šestým rokem působí ve funkci jednatele společnosti.

**V jakém stavu byl podnik, který vaše rodina přebírala?**

Prěkvapilo je, kolik věcí bude třeba zredukovat a zefektivnit. Socialistické manýry stále přetrvávaly a bylo nutné změnit uvažování všech zaměstnanců. Vznikalo tu tržní prostředí a každý tehdejší podnikatel na to musel reagovat.

**Kdy jste se do rodinného byznysu zapojil vy?**

Nebudu přehánět, když řeknu, že jsem v tom byl už odmalá. Vše okolo firmy se u nás otevřeně řešilo, se sestrami jsme v tom vyrůstali. Vzpomínám si, že jsem si doma bral koblihy a prodával je dětem ve škole za dvojnásobek. Ve firmě jsem začínal jako brigádník se špachtlí v ruce, prošel jsem vším od píky. Hodně mě to naučilo a díky tomu mě i zkušenější zaměstnanci nyní jako šéfa uznávají.

**Je výhodné, když celá rodina pracuje v jedné firmě?**

Je to opravdu jen pro silné rodiny, které ustojí ten tlak a mluví společnou řečí. Předností takového byznysu je, že se máte s kým poradit, komu se svěřit. Nevýhodou může být, že si bereme práci domů, vlastně tu firmu řešíme pořád. Někdy v žertu říkám, že bych radši hloubil příkopy, ale to by bylo zbabělé.

**Bylo snadné převzít podnikání od dědečka a maminky?**



**Třetí generace** Marek Nozar je jednatelem kladenské rodinné pekárny Kompek, kterou v 90. letech privatizoval jeho dědeček. Foto: Alice Andryzková

Nebyly s tím problémy, víme totiž přesně, na co navazujeme. Výhoda generační spolupráce je v tom, že můžete skloubit letité zkušenosti s moderním myšlením.

**Co je vašim největším úkolem ve firmě?**

Aby vše bylo stále v té správné kvalitě, protože těsto je živá hmota, která se vyvíjí, a recept může vyjít kaž-

## Vizitka

### Rodinná pekárna Kompek

- Kladenskou firmu privatizoval začátkem 90. let František Škuthan.
- Nyní je jednatelem společnosti jeho vnuk Marek Nozar (29). Studoval střední hotelovou školu, poté dvě vysoké školy, absolvoval i několik manažerských kurzů.
- Jeho sestra Denisa (26) vystudovala Provozně ekonomickou fakultu ČZU v Praze, nějaký čas pracovala jako účetní, ale pak se zapojila do rodinné firmy, kde má na starosti marketing a PR.
- Nejstarší sestra Aneta (32) je momentálně na rodičovské dovolené, ale v podniku se zabývá zahraničním obchodem.
- Firma zaměstnává 250 lidí. Dodává výrobky do českých i zahraničních obchodních sítí. Soustředí se na okolí Prahy, Středočeský a Ústecký kraj.

dý den jinak. Ovšem zákazníci chtějí to, nač jsou zvyklí. Nezajímá je, že rohlíky jsou dnes gumové, protože je špatně počasi. Takže každé ráno si sám obejdu celou výrobu, abych měl jistotu, že zboží opouští brány závodu v pořádku. Pak jsou tu podružné každodenní věci: něco se pokazí, někdo nepřijde do práce...

**Máte dostatek kvalifikovaných lidí?**

Historicky jich bylo v oboru vždycky dost, teď se to mění. Pekařské studijní obory skoro vymizely, a je tedy téměř nemožné sehnat vyučeného pekaře nebo pekařku. Ale nemá cenu nad tím plakat, důležité je hledat dobré lidi i mimo obor. Sháníme je pomocí nástupních příspěvků, odměn za nového zaměstnance...

**A daří se to?**

Celkem ano. I když zahraniční investoři stáhnou hodně kvalitních lidí z okolí. Ale stává se, že se pak pracovníci vracejí k nám s tím, že tam nebyli schopni plnit tak vysoké nároky. Vědí, že tady mají zaměstnání jisté, plus výhody rodinného prostředí a individuální přístup k jejich potřebám.

**Vychováváte si rovněž mladé odborníky?**

Ano, co nám zbývá. Musíme podstoupit i to riziko, že je tu vyučíme a oni pak odejdou jinač, nejčastěji zcela mimo branži. Budeme v tom pokračovat a doufat, že nenaštane ten nejhorší scénář, kdy zákazníci jednoho dne přijdou do obchodu a tam nebude chleba ani rohlíky. Prostě je nebude mít kdo vyrobit.

**Co lidi na pekařině odrazuje, že se nehlásí na učňovské obory?**

Pracuje se tu na osmihodinové směny v podstatě nonstop, volno je jenom pár dní v roce. Někomu vadí noční, jiný si zase pochvaluje, že má díky nim přes den volno. Další je nemožno dělat kvůli zdraví, protože jim to rozhodí biorytmus. Některým vadí mouka nebo velké teplo. Ale jsou tu tací, a jsou to mladí lidé, kteří prohlašují, že by tu chtěli zůstat až do důchodu. Ta odvaha mě fascinuje a vážím si jí.

**Co by oboru pomohlo?**

Není tak ceněný, jak by si zasloužil. Pečivo je v tuzemsku levné, třeba ve srovnání s Německem. Pekaři také často bojují s náročnou administrativou, již musí posilovat, a to i na úkor zaměstnanců ve výrobě.

**Kdo je na trhu vaší největší konkurencí a jak se jí snažíte vyrovnat?**

Velké průmyslové pekárny podobné té naší. Dříve byla konkurence stoprocentně česká, dnes ani nevíte, proti komu stojíte. Chci přesvědčit zákazníky, aby dali před zahraniční kvantitou přednost české kvalitě za slušnou cenu.

**Jak konkrétně na to jdete?**

Zákazník chce stále objevovat něco nového, takže naše vývojové oddělení pracuje naplno. Má více peněz, žádá speciální produkty, tudíž zařazujeme do nabídky například chleby s příchutí. Odklání se od klasického konzumu k luxusnějším výrobkům. Dává přednost zdravému životnímu stylu, proto jsme začali vyrábět třeba vícezrnné bílkovinné krekry bez chemie, pečeme celozrnný mazanec, v cukrárně zas používáme mouku s otrubami a seminiky a ono to i na ty dorty funguje.

**Kde čerpáte inspiraci?**

Třeba na zahraničních veletrzích, výstavách, nápady mají i zdejší lidé z výroby, ale je jasné, že slepých cest bylo dost, nejde udělat noviniku ze všeho. Taky nás trochu limituje, že u nás většina produktů vzniká na linkách. Víze do budoucna tedy je, ustoupit z průmyslové produkce, zúžit nabídku a dělat více věcí ručně. Prostě se stát regionálním pekařem.

**To je váš podnikatelský cíl?**

A předat další generaci firmu v dobrém stavu. Zatím se ve všech ohledech zlepšujeme, tak doufám, že to vydrží. Jsem zastáncem systematických drobných krůčků kupředu. Musím zajistit, aby rodinný podnik pokračoval a nejspolenější z našich dětí dostalo důvěru a nezklamalo ji.

INZERCE

## EXTERNÍ VÝBĚROVÉ ŘÍZENÍ

Děkan Hornicko-geologické fakulty Vysoké školy báňské – TU Ostrava  
vyplňuje externí výběrové řízení k obsazení místa tajemníka  
na Hornicko-geologické fakultě VŠB – TU Ostrava.

### POŽADOVANÝ PROFIL:

VŠ vzdělání ekonomického směru; znalost legislativy potřebné pro chod vysokoškolského pracoviště (znalost VŠ zákona č. 111/1998 Sb. zákon o vysokých školách o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách); praxe v oboru minimálně 5 let, praxe s řízením kolektivů minimálně 3 roky; zkušenosti s přímou odpovědností za finanční řízení projektů, zkušenosti v oblasti strukturálních fondů EU; zkušenost s projektovým a finančním řízením a komplexním administrativním řízením dotace obecně; znalost problematiky veřejných zakázek; znalost práce na PC, především Excel, MS Word, Internet, Outlook, výhodou znalost práce v IS SAP; morální a trestní bezúhonnost (doložena výpisem z rejstříku trestů, ne starším 90-ti dnů).

### NÁPLŇ PRACOVNÍ ČINNOSTI:

- zajišťování centrálního vedení ekonomiky fakulty (správce rozpočtu); komunikace s řešiteli projektů.

Příhlášku doložte profesním životopisem zaměřeným na odbornou praxi, doklady o dosaženém vzdělání a případnými dalšími doklady osvědčujícími odbornou kvalifikaci. Veškeré materiály se odevzdávají 1x v tištěné a 1x v elektronické formě (ve formátu PDF) na vhodném nosiči na sekretariát děkana Hornicko-geologické fakulty.

**TERMÍN NÁSTUPU:** dle dohody

**ADRESA:** VŠB – Technická univerzita Ostrava Hornicko – geologická fakulta  
Tř. 17. listopadu 15/2172 708 33 Ostrava - Poruba

Obálku označte textem: **NEOTVÍRAT – Výběrové řízení tajemník HGF**  
Příhlášku doručte nejpozději **do 30 dnů od data zveřejnění**. V případě zaslání poštou je rozhodující datum doručení. K přijímacímu pohovoru budou pozváni pouze vybraní uchazeči. HGF VŠB-TUO si vyhrazuje právo na neobsazení pracovní pozice nebo zrušení výběrového řízení.

## Nabídka zaměstnání v Praze

Jedličkův ústav a školy  
Praha - Vyšehrad

přijme  
**FINANČNÍ  
A MAJETKOVOU  
ÚČETNÍ**

Nabízíme práci na plný  
i zkrácený úvazek.

Svoje CV zašlete prosím na  
d.lebruskova@jus.cz

Sníte  
o lepším  
bydlení?

reality  
IDNES.cz

Více než 100 000 nemovitostí na  
[www.reality.idnes.cz](http://www.reality.idnes.cz)

## Aktuální nabídky práce na [jobDNES.cz](http://jobDNES.cz)

**Autoklempíř** Pro naseho klienta, který prodává a servisuje vozidla MB, hledáme kandidáta na pozici Autoklempíř. Požadujeme: vyučen v oboru autoklempíř. Náplň práce: opravy karosérií. Nabízíme: motivující plat. ohodnocení, 5 týdnů dovolené. V případě zájmu volejte 601 147 641

Více na [www.jobdnes.cz/detail/CD02BE](http://www.jobdnes.cz/detail/CD02BE)

PŘEDVÝBĚR.CZ

PŘEDVÝBĚR.CZ s. r. o.

**Referent Oddělení režijní účtárny (Praha)** zajišťuje zpracování služebních/pracovních cest, účetní evidence správních příjmů a výdajů apod. Požadujeme: VŠ. Nabízíme: 11. plat. tř., 25 dnů dovolené, zdravotní volno, stravenky, mobil. Více info: [www.szif.cz/kariera](http://www.szif.cz/kariera) a 731 591 551.

Více na [www.jobdnes.cz/detail/SRKVOE](http://www.jobdnes.cz/detail/SRKVOE)

**SZIF**  
Státní zemědělský intervenční fond

Státní zemědělský  
intervenční fond

### Věda a výzkum

Designer - Wiring Harnesses

DESIGNER | WIRING HARNESSSES

KRESLIČ | CATIA V5 | PRO ABSOLVENTY!!

Chemik pro syntézu peptidů

Chovatelé a ošetřovatelé laboratorních zvířat

Více na [www.jobdnes.cz](http://www.jobdnes.cz)

### Justice, právo, legislativa

Právní poradce

Právník - různé specializace

Podnikový PRÁVNÍK - developerská společnost

Advokátní KONCIPIENT s využitím cizích jazyků

PRÁVNÍK, 45 000 Kč

Více na [www.jobdnes.cz](http://www.jobdnes.cz)