

# Únik od daní k sušenkám

Biorodiče nedělají tragédii z toho, že dítě chodí do školky, kde nevaří bio. Obyčejné kuře si ale domů nekoupí



## ZDRAVÉ MLSÁNÍ.

Sušenky a slané kekry ze své biopekárny dodává Jan Zeman i do obchodních řetězců.

Ukradli vám sušenky, upozorňovali pozorní zákazníci majitele biopekárny Zemanka z Oříkova na Sedlčansku. Nadobro stejné čoko kokosky a jablččné hrudky, které znají ze Zemanky, totiž viděli v regálech hypermarketu. Jenom jinak zabalené a označené jako Albert bio. Ale klid. Receptury rodinné biopekárny nikdo neukradl, ani je nekopíruje. To jenom manželé Zemanovi dodávají sušenky pro obchodní řetězec pod jeho privátní značkou. Znamená to, že kvůli byznysu rezignovali na jeden z bioideálů, který praví, že spotřebitelé si mají vybírat z lokálního sortimentu od autentického výrobce a nevěřit anonymnímu zboží, jež může pocházet odněkud z tramtárie?

### ŽÁDNÁ DVOJÍ KVALITA

„Pořád si myslím, že prodávat bio pod privátní značkou je omyl. Jednou se od toho ustoupí, protože zákazník bude hledat konkrétního producenta,“ věří Jan Zeman. S manželkou Hanou založili biopekárnu před pěti lety, bio je spojuje v podnikání i soukromí. „Děláme to srd-

cem a ze svých zásad neustupujeme. Rozhodně pro privátní značky řetězců nevyrábíme sušenky a slané kekry v horší kvalitě,“ ujišťuje mladý podnikatel. Hypermarkety v konvenčním sortimentu „privát“ běžně prodávají za nižší cenu, než kolik stojí stejné výrobky pod vlastní značkou producenta. Dotlačí ho totiž k nižší ceně, a tím i k ústupkům v kvalitě.

Zemanovi původně neplánovali, že by se svým ručně vyráběným trvanlivým pečivem pronikli do sítě řetězců. „Když nám z Billy nabídli, abychom dodávali sušenky pod jejich značkou, dlouho jsme se rozmýšleli,“ přiznává Zeman. Viděl ovšem, kudy se ubírá zdejší trh s bio. Odbyt přes specializované bioobchůdky je omezený, zatímco v síti řetězců roste. „Malé prodejny nepřibývají, trh tady budou ovládat řetězce podobně jako v Anglii. A nám nezbyvá než to akceptovat,“ říká.

Zboží od Zemanky, která měsíčně napeče padesát tun sladkých sušenek a slaných kekřů, prodávají v Albertu, Bille, Globusu, dm drogerii, Intersparu i Tesku. Někde pod jeho vlastním jménem, jinde pod značkou řetěz-

ce. V supermarketech bývá balíček sušenek o tři až pět korun levnější než v malých krámcích. Pekárna může dodávat velkému prodejci za lepší cenu. Je rozdíl, když od ní odebere čtyři palety na jedno místo než jednu krabici, a ještě namíchanou z různého zboží, kterou odveze do malého obchůdku.

Manželé Zemanovi sami dobře poznali, že specializované bioprodejny to nemají jednoduché. Pod jménem Albio dříve provozovali tři obchody, restauraci a pekárnu kváskového chleba.

„S mladickým nadšením jsme vstupovali do úžasného projektu. Učili jsme se za pochodu a platili za chyby,“ vzpomíná Zeman, původně daňový poradce. V roce 2001 opustil poradenskou firmu Tacoma Consulting a naplno ho pohltila biobranže. Tehdy byla v Česku v plenkách, biopotraviny se těžko sháněly. „Infrastruktura v této oblasti byla nulová. Snažili jsme se dostat k farmářům, bylo to náročné a drahé,“ vysvětluje bývalý spolumajitel společnosti Albio, kterou Zemanovi nakonec přenechali společníkovi. Odešli z Prahy,

Euro 10 / 2011

650

maximálně tolik  
je v Česku dohromady  
výrobců biopotravin

vždyť sušenky nemusejí nutně péct ve velkoměstě. A vyznávat zdravý životní styl se jaksi přirozeně lépe snoubí s venkovem.

#### ZVRÁCENÉ DOTACE

Celková čísla ukazují na oslnivý rozmach českého ekologického zemědělství, tuzemských biopotravin se to ale rozhodně netýká. Farem je už tři a půl tisíce a obdělávají víc než desetinu z celé zemědělské plochy. Řezníků, pekařů, mlékařů, sýrařů, vinařů a dalších výrobců biopotravin je v celé republice dohromady jen asi 650.

„Potravinářů je pořád velmi málo. Sušenky a krekry, tedy náš sortiment, se především dovážejí,“ poukazuje Jan Zeman. O tuzemské produkci má přehled i díky tomu, že vede sekci biopotravin v Potravinářské komoře,

tace jdou takzvaně na péči o krajinu,“ krouští hlavou biopekař. Snaží se přitom nakupovat co nejvíc surovin českého původu. Mouka a vločky se dají sehnat, nejsou ale například tuzemská dýňová semínka. Moravští pěstitelé dýní je většinou prodávají do Rakouska, Zemanovi je pak odtamtud pro své slané krekry dovážejí.

#### PIŠKOTY BIO A NEBIO

K bio svedla svého muže Hana Zemanová, autorka úspěšných knih BioAbecedář a Bio-kuchařka. Právě pracuje na své třetí knize věnované dětské stravě. Jaký jídelníček má dcera Natálka? „Chodí do školky, kde nevaří bio, ale neděláme z toho tragédii. Do restaurace chodíme na dobré jídlo, nemusí být nutně bio,“ říká Jan Zeman. V domácí kuchyni ovšem

Moravští pěstitelé dýní semínka většinou prodávají do Rakouska. Zemanovi je pak odtamtud pro své slané krekry dovážejí.

zaměřenou na předávání informací k jejich výrobě, distribuci a prodeji. Věří, že přes profesní organizaci pomůže něco zlepšit, zasloužil by si to především systém dotací.

„Ten současný je hodně špatný. Dotace mají zásluhu na tom, že z deseti procent ekologické výměry se sklízí hlavně seno. Skutečných produktů pro trh je jen minimum,“ kritizuje Zeman. Ročně přitom směřuje z veřejných zdrojů do ekozemědělství kolem tří miliard korun.

Když Zemanovi chtěli dotace na stavbu a vybavení pekárny, zjistili, že se do žádných kolonek nevejdou, nechťejí-li podvádět. O chlup se netrefili do podmínky na počet zaměstnanců. Dotační titul, u kterého by v tomto kritériu vyhověli, zase nepodporuje pekaře. Mladí manželé tedy investují za své. Naopak snadnou dostupnost dotací okusili i biofarmaření. Mají dva a půl hektaru travnatých pozemků, nahlášených jako ekologické. Pasou na nich čtyři ovce a tato kombinace ročně vynes dvacet tisíc. „Přijde mi to absurdní. Ovce nic neprodukují, vysoké do-

dominují bio nebo lokální produkty. Vajička od vlastních slepic, zelenina pokud možno z vlastní zahrádky. „Konvenční kuře a mléko nekoupíme,“ dodává.

V domácnosti biopekařů se nenajdou ani běžné dětské piškoty. „Naše jsou zdravější,“ přirozeně tvrdí majitel Zemanky. A porovnává: „Neobsahují bílý cukr, ale třtinový. Jsou z vaječ z ekofarem místo ze sušených vaječ nebo mnohdy používaných melanží, což je už spíš aditivní forma. Místo bílé mouky jsou piškoty z celozrnné špaldové, která je nutričně hodnotnější a stravitelnější.“ Manželka Hanka, která receptury vymýšlí, může doplnit, že jejich sušenky neobsahují chemické konzervanty, umělá barviva ani aroma či umělé ztužené tuky. „Čím méně chemie do sebe dostanete, tím lépe,“ mají oba jasno. Doma i v byznysu. ●

**TÁŇA KRÁLOVÁ** • tana.kralova@euro.cz

# REKLAMA NA LETIŠTI PRAHA

atraktivní prostředí

prestižní formy prezentace

mezinárodní dopad



Odbavíme  
vaše sny

www.mip.cz