



## Jan Zeman, majitel biopekárny

**Co upeče, to se rozplývá na jazyku. Navzdory mýtu, že bio znamená zdravé – a tedy nepříliš chutné. Sušenky z Biopekárny Zemanka ocenily náročné jazyky šéfkuchařů v porotě soutěže o nejlepší bio výrobek na trhu. A chutnají i »obyčejným« lidem – jeho čokokokosky společlivě zvítězily ve spotřebitelské soutěži o nejoblíbenější biopotravinu roku.**

♦ Pro mě je zásadní, aby sušenka chutnala – a přitom byla vyrobena z kvalitních surovin. Získat vhodné suroviny je větší problém než chuť, některé receptury kvůli tomu nemůžeme vůbec uvést do provozu. Například máslové sušenky. Máslo v bio kvalitě je nedostatkové zboží.

♦ Bio je samozřejmě dražší. Jsou komodity, kde rozdíl mezi konvenční surovinou a bio kvalitou není příliš velký. To platí u mléka. Ale mohou to být také stovky procent. Třeba pšeničná mouka v bio kvalitě je zhruba třikrát dražší než ta standardní.

♦ Dražší je také způsob výroby. V bio se nepeče z náhražek, které prakticky nic nestojí. Například nemůžeme použít borůvkové aroma, ale jen skutečné borůvky. Nemůžeme ani uměle zvyšovat objem těsta. A takových věcí je celá řada. Na chuti je ale poznat, že se u nás peče z kvalitních věcí.

♦ Abychom mohli mít certifikát pro bio výrobu, musíme minimálně jednou do roka projít kontrolou a při ní například doložit podle receptur, že nakoupené suroviny v bio kvalitě odpovídají množství pečiva, které jsme vyrobili.

♦ Největší problém z hlediska bio kvality? To jsou tuky. Pekaři jich používají celou škálu, podle toho, jak dobře se jim s nimi pracuje. My do těsta dáváme rostlinný tuk, který je z větší části palmový, protože

jinak by to bylo příliš drahé. Z hlediska výroby je nejjednodušší a také se vyrábí v zemích, kde pracovní síla stojí méně. Je to neztužený tuk, takže je zdravý. Z hlediska pekařiny to ale není legrace. Nedá se tak dobře vyšlehat jako tuk používaný ve standardních pekárnách, některé věci s ním vůbec nejsou možné.

♦ Českých surovin pro bio výrobu není dost. Z ekonomického hlediska je to nesmysl, protože poptávka je. Podle mě jsou pro to dva důvody. Na rozdíl třeba od Rakouska, kde se farmáři sdružují do odbytových družstev a dělí se o náklady třeba na čističky obilí nebo regionální odbytová centra, tady to nefunguje.

♦ A pak je tu psychická bariéra. Když jsme měli prodejnu, brali jsme máslo od jednoho farmáře. Byl na něj pořadník, hned jako ho přivezl, máslo bylo pryč. Ptal jsem se ho, proč nerozšíří produkci, že mu to všechno prodáme. A on se vyděsil. Že pracují jako rodina a že nechce žádné zaměstnance. Co kdyby neprodal?

♦ K bio potravinám mě dovedlo čisté nadšení a přesvědčení, ale není to žádný altruismus. Jde o byznys, který na západ od našich hranic roste o desítky procent ročně. Výhoda pro nás je, že v Česku jde pořád o relativně málo konkurenční trh. Ve většině oblastí je převis poptávky nad nabídkou. I proto, že český trh je pro velké výrobce příliš malý. Ale pro kategorii menších a středních firem, do které patříme, už to zajímavé je.

♦ Začínali jsme ve třech lidech. Receptury dávala dohromady moje maminka, která je výborná kuchařka a velký praktik, a moje manželka. Píše bio kuchařky, takže s tím má dost zkušeností. Teď mám čtrnáct zaměstnanců, za měsíc expedujeme čtyři tuny pečiva. Příští rok budeme nejspíš zase rozšiřovat. To v našem případě znamená přijmout nové lidi, protože všechno, co tu děláme, je ruční výroba.