

KVĚTEN 2009: Jan Zeman



Majitel společnosti Biopekárna Zemanka – Jan Zeman v Oříkově u Sedlčan

Vzdělání: Open University Praha - licence daňového poradce a burzovního makléře

Ocenění:

- Špaldové krekrky s dýní a česnekem zvítězily v soutěži Česká biopotravina roku 2007 v kategorii Pečivo
- Čoko-kokosky získaly 1.místo ve spotřebitelské soutěži o Nejoblíbenější českou biopotravinu roku 2008 České Bio a letos zvítězily v soutěži Česká biopotravina roku 2008 v kategorii Mlýnské a pekárenské výrobky.
- V roce 2007 obdržela Biopekárna Zemanka evropskou cenu pro ČR Good Egg Awards od společnosti Compassion za využívání biovejce z volných chovů při výrobě Celozrnných piškotů.

Zaměstnání:

- Do roku 2001 partner a vedoucí daňového oddělení Tacoma Consulting, a.s.
- Od roku 2002 spolumajitel a ředitel společnosti ALBIO spol. s r.o.
- Od 2006 do 2008 vedoucí české pobočky finanční společnosti Accace
- Od roku 2006 majitel společnosti Biopekárna Zemanka - Jan Zeman

Koníčky: Přirozená komunikace s koňmi - Horsemanship, lyžování, jízda na kole, práce, četba historické literatury a nyní první pokusy s vlastní biozahradou

Vedení firmy: Zajišťuji finanční, organizační a personální chod biopekárny, komunikaci s dodavateli a významnými odběrateli. Hlavní náplní mé práce je zajistit odbyt a kvalitu našich výrobků. Výrobu vede moje maminka paní Věra Zemanová.

Počet zaměstnanců: 15

Sortiment: Základní sortiment tvoří 3 druhy slaných krekrů a 6 druhů sladkých sušenek. Na jaro 2009 připravujeme dvě sladké a jednu slanou novinku. Dále vyrábíme 4 druhy pro privátní značku BILLA „Naše Bio“, 4 druhy pro privátní značku „ALBERT BIO“, 2 speciální druhy pro firmu Oxalis a 1 druh pro řetězec kaváren Coffee Heaven.

Ekologické zemědělství očima Jana Zemana: Ekologické zemědělství je pro mě životní filozofie. Není to pro mě jen produkce a výroba podle určitých standardů a kritérií, ale je to přístup k životu respektující přírodu a životní prostředí v jeho souvislostech se snahou o co nejšetrnější využívání přírodních zdrojů na všech úrovních. Hlavně mi „bio život“ dává velký pocit smysluplnosti v každodenním životě.

Otázky pro bio osobnost května:

Co děláte? Jak byste charakterizoval Vaše podnikání?

Jsme menší česká biopekárna, sídlíme ve středních Čechách na Sedlčansku. Vyrábíme trvanlivé slané krekry a sladké sušenky v biokvalitě. Naše výroba je ruční a 100% bio. Soustředíme se prvotně na kvalitu a skvělou chuť našich produktů a myslíme i na zákazníky, kteří mají různé výživové požadavky, včetně specialit pro děti.

Můžete krátce uvést jak jste se stal tím, čím jste teď, včetně toho proč a kdy jste začal „žít bio“?

Před více než 10 lety jsme se začali s manželkou zajímat o ekologicky šetrný způsob života a biopotraviny jsou jeho součástí. Viděli jsme, že nabídka je velmi omezená a hlavně dostupnost mizivá. V rámci našeho nadšení jsme se rozhodli založit projekt ALBIO, který byl velmi komplexní. Chtěli jsme ukázat, že bio může nejenom skvěle vypadat a chutnat, ale že se dá prodávat a prezentovat na stejné či vyšší úrovni než konvenční potraviny. Podařilo se nám rozhybat a podpořit český bio trh a nadchnout spoustu zákazníků. Zároveň vím, že jsem v tomto projektu udělal určitá i špatná rozhodnutí a že projekt byl neslučitelný s mou další představou osobního a rodinného života. Po prodeji společnosti ALBIO jsem se vrátil k původní profesi daňového poradce, odstěhovali jsme se mimo Prahu a zároveň jsme rozjeli naši malou biopekárnu. Chtěli jsme vyrábět české biopotraviny, mít menší provozovnu a postupně ji zvětšovat krok za krokem. To se daří a určitě k tomu přispělo i to, že podnikáme mimo Prahu. Nyní se biopekárně věnuji již naplno a snažím se udržet její zdravý růst.

Můžete popsat Váš typický den?

Je určitě podobný dnu většiny lidí řídících menší firmu. Rozmanitý a pro mě i zábavný. Mám výhodu, že mohu kombinovat práci v kanceláři s organizací ve výrobě a expedici. Snažím se nyní více času věnovat našim dodavatelům a hlavně velkým odběratelům. Můj pracovní den je nyní zcela odlišný od předchozích let. Daří se mi práci nekončit po 12 a více hodinách, nebýt uštváný a vystresovaný. Mám radost, že mám čas na rodinu a koníčky. I když jsem to vždy chtěl, tak poprvé v životě se mi to opravdu daří až teď!

Kdo jsou Vaši zákazníci a odkud jsou?

Dodáváme do většiny bioprodejen a zdravých výživ po celé ČR a částečně na Slovensku. V druhé polovině loňského roku jsme začali spolupracovat s obchodními řetězci, které nyní tvoří více jak 70 % obrátu a myslím, že se tento podíl ještě zvýší. Dodáváme do řetězců Billa, Albert, Hypernova, dm drogerie a Coop. Myslím, že našimi koncovými zákazníky je zejména mladší a střední generace z větších měst.

Principy ekologického zemědělství - proč jsou důležité, proč na nich záleží?

Jsou to základní nástroje odlišnosti biopotravin od těch konvenčních. Jsou důležité nejenom proto, že vymezují způsob obhospodařování půdy, péče o zvířata, ale myslí i na způsob výroby a tím pádem i na koncového zákazníka. Pro mě jako pro majitele biopekárny jsou tyto zásady důležité, protože díky nim mohu nabízet poctivě a přírodní potraviny a garantovat našim zákazníkům jejich kvalitu. Tyto zásady ale ctím i jako spotřebitel, jsem rád, že mohu důvěřovat nějakému kontrolnímu systému a velkou hodnotu má pro mě ekologického zemědělství díky svému pozitivnímu vlivu na kvalitu půdy, biodiverzitu, ochranu krajiny a vůbec trvalou udržitelnost zemědělské produkce.

Co je Váš největší úspěch?

Budu mluvit o pracovním úspěchu, ne osobním. A ten největší je vlastně kombinací tří úspěchů. Za prvé jsem hrdý na to, že Albio dokázalo hodně posunout a nastartovat trh s biopotravinami. Dobrý pocit z toho mám i přes určité chyby a příliš velký rozsah projektu. Za druhé jsem šťastný, že jsem dokázal odejít ze světa velkých financí, „meetingů“, „briefingů“ a „brainstormingů“. A za třetí - a to je asi úspěch, který považuju nyní pracovní za největší, je založení české Biopekárny Zemanka se stabilním provozem, postupným rozvojem, zdravou ekonomikou a s úspěšným produkty založenými na našich původních recepturách.

Jakým směrem plánujete Váš budoucí vývoj? Jaká je Vaše vize?

Určitě chceme rozšiřovat výrobu, ale vždy při zachování kvality. Podrobnější plány si nechám nyní pro sebe, určitě se o nich včas dozvíte.

Moje vize : Vyrábět originální české biopotraviny s vysokou kvalitou a skvělou chutí.

Když byste začínal úplně znovu, co byste změnil?

Asi určitá rozhodnutí v Albiu, zejména při výběru klíčových spolupracovníků a partnerů a s tím související

tempo rozvoje. Vlastně bych asi teď do tak velkého projektu nešel. Čím více má člověk zkušeností tím je opatrnější. Ale vůbec toho nelituji, naopak, bez této zkušenosti by naše pekárna nebyla tak stabilním provozem. Při budování biopekárny bych ale nezměnil vůbec nic.

Co bylo Vaší nejdůležitější životní lekcí?

Určitě projekt Albio. Obrovská škola a nejúčinnější životní lekce. Osobně za největší úspěch této školy považuji to, že jsme s manželkou dokázali zachránit náš vztah narušený společným podnikáním a zcela se nezruinovali po zdravotní stránce.

Kdo nebo co je Vaší největší inspirací?

Moje žena Hanička, v poslední době každý den naše 1,5 roční dcera Natálka a procházka či projížďka na koni krásou přírodou Sedlčanska.

Co je klíčem Vašeho úspěchu?

Moje žena Hanička, opět. Bez ní bych určitě nedokázal většinu z věcí, které se mi podařily. A pokud jde konkrétně o úspěch naší biopekárny, pak je to podle mě prvotně skvělá chuť a způsob prezentace našich výrobků a určitě náš perfekcionalismus a píle.

Co máte nejraději z toho, co děláte?

Krekry s dýňovým semínkem a česnekem a ze sladkých sušenek Čoko-kokosky.

Co Vás nenechá v noci spát?

Naše dcera Natálka :-). Jinak spím klidně.

Co nejvíce zlepšilo Váš život?

Odstěhování se z Prahy na venkov do našeho nízkoenergetického ekodomu u Sedlčan, v kombinaci s klidnější prací v biopekárně kousek od domu a zcela zásadně pak narození naší Natálky. Kvalita mého života je nyní minimálně o 300 % lepší.

Co je nejvíce frustrující na tom, co děláte?

A víte, že mě nic nenapadá? Mě všemi kritizované papírování tolik nevádí a vše ostatní mě baví.

Jak podle Vás může být zlepšen trh s biopotravinami?

Určitě zvýšením podílu českých výrobků. Fakt, že drtivá většina biovýrobků prodávaných v ČR je z dovozu, je podle mě v rozporu s filozofií bio. Biovýrobek by měl být primárně lokální. Navíc potřebujeme hlavně důvěru zákazníků a ta se určitě snadněji získá pro české výrobky. V neposlední řadě by rozvoji bio trhu pomohl i důraz na lepší chuť a design obalů českých biopotravin.

Jak můžeme získat více lidí, aby kupovali biopotraviny? ?

Vysokou kvalitou, skvělou chutí a atraktivním obalem našich českých biopotravin. Zároveň musíme umět komunikovat zdravotní a ekologické výhody našich bioproduktů a zvyšovat důvěru zákazníků v systém kontroly a certifikace bio. To je otázka dobrého marketingu, který ale nemusí být drahý!

Co je hlavní výhodou „žít bio“?

Čisté svědomí, že svým nákupem a stravováním neznečišťuji svoje tělo a naše životní prostředí. Pro mě osobně je to každodenní pocit smysluplnosti mé práce a celého mého života.

Supermarkety - dobré či špatné?

Supermarkety podle mě dobré i špatné. Dobré v tom, že je to první místo, kde se většina spotřebitelů setká s biopotravinami. Rovněž jsou díky nim biopotraviny široce dostupné. Pro nás jako pro výrobce je navíc pro ekonomicky dlouhodobou udržitelnost a rozvoj naší výroby spolupráce s nimi podmínkou. Navíc já si na jednání našich partnerů v obchodních řetězcích nemohu vůbec stěžovat. Na druhou stranu je jejich negativní stránkou mnohdy extrémní důraz na nízkou cenu a někdy ekonomická likvidace malých obchodníků v jejich okolí. Supermarkety nejsou prostě černobílé, tak jako většina věcí kolem nás.

Co je největším ohrožením pro to, co děláte?

Bioskandály, rozvolňování pravidel pro ekologickou produkci a GMO. Nejvíce se obávám, že bude přibývat bio podvodů, které hrozně sráží důvěru spotřebitelů v biopotraviny. Doufám, že každý výrobce má připravenou krizovou komunikaci. Pevně věřím, že se podaří zabránit dalšímu rozvoji pěstování GMO plodin a tím zůstane možnost zachovat bioprodukcí GMO free.

Co je na biopotravinách nejlepší?

V optimálním případě je to lokální jídlo s příběhem. Navíc si s ním nenacpu do těla koktejl chemických látek a jejich reziduí. Baví mě, když si dám třeba víno od Abrů, čaj od Tomáše Mitáčka či kozí jogurt od Dobrovolných, že si vždy vzpomenu na konkrétní lidi, kteří to vyrobili. Většinou i chuť je lepší, ale to už moc nepoznám, protože vlastně jíme skoro samé bio.

Jaké je Vaše oblíbené jídlo?

Pečená kachna, salát s francouzským dresingem a grilovaným kozím sýrem, všechny těstoviny či skvěle udělaná poctivá svíčková nebo špaldovo-pohankové palačinky.

Kdybch byl předsedou vlády, rád bych...

Nechtěl bych se pouštět do takovéto úvahy, asi by se nedala publikovat.

Chtěl bych, aby se na mne vzpomínalo,

Jako na člověka, který pomohl rozvoji českého ekologického zemědělství, jednal fěr a nebyl suchopár a taky byl nejlepší manžel a otec. Že by nereálné?

Kdy jste byl nejšťastnější?

Poslední 2 roky jsem nejšťastnější.

Z čeho máte největší strach?

Ze zdravotních potíží mých nejbližších.

Co byste si vzal s sebou na opuštěný ostrov?

Manželku, dceru, dům, biopekárnu, koně a pár drobností -:)

Má zákazník vždy pravdu?

Má, vždycky.

Připravila: Petra Macháčková