



Vybudujeme první evropskou udržitelnou pekárnu a budeme inspirací pro další podnikatele. Zní strategie udržitelnosti Biopekárny Zemanka

24. listopadu 2021, Praha – Sušenky a kreky z bio surovin začali v Biopekárně Zemanka v Oříkově na Sedlčansku péct už v roce 2006. Využití produktů ekologického zemědělství pro své pečení bylo od počátku pro majitele jasnou volbou. Posléze se přidalo využívání elektřiny z obnovitelných zdrojů, podpora různých environmentálních aktivit, vzdělávání dětí o zdravém stravování a minimalizace odpadů. V Zemance chtějí teď všem environmentálním aktivitám dát řád. Jako jedna z prvních českých firem přichází s reportem udržitelnosti a strategií pro příštích 5 let. Hlavním cílem strategie je vybudovat první evropskou plně udržitelnou pekárnu a stát se inspirací ostatním.

Report o udržitelnosti shrnuje dosavadní aktivity v oblasti udržitelnosti Biopekárny Zemanka. Mapuje využití zdrojů, od spotřeby energie a vody, přes původ surovin a tvorbu a recyklaci odpadu. Report také popisuje výpočet uhlíkové stopy a jmenuje certifikace, které Biopekárna Zemanka již obdržela. „*Report o udržitelnosti je pro nás velice důležitý. Dokládá, co vše už máme v Zemance za sebou a že toho opravdu za posledních 15 let nebylo málo,*“ říká Jan Zeman, majitel Biopekárny Zemanka.

Udržitelné podnikání, biozemědělství, lidé a rozvoj regionu jsou stěžejní pilíře

Samotná strategie pak definuje osm hlavních cílů pro nejbližších pět let. Jsou mezi nimi například cíl podpořit růst ekologického zemědělství v Česku a poznat přesný původ u 50 % surovin, ale také nabízet širší sortiment výrobků pro lidi s dietním omezením a zapojit se do rozvoje sedlčanského regionu.

Jedním z prioritních cílů připravené strategie je postavit do roku 2027 první zcela udržitelnou biopekárnu v Evropě. Zemanka aktuálně peče své sušenky a kreky v areálu bývalého zemědělského družstva v Oříkově, v plánech ale má přestěhovat výrobu do nových prostor, které budou vybudovány plně na principech cirkulární ekonomiky. Budova bude efektivně využívat energii i vodu a umožní provozu maximálně omezit produkci odpadu. Než vznikne, budou v Zemance postupně snižovat svoji spotřebu energií i ve stávající budově a nadále zpracovávat zbytkové suroviny z výroby partnerů, jakými jsou Plzeňský Prazdroj, UGO nebo IKEA.

„Chceme, aby naše činnost měla co nejmenší zátěž pro okolí i životní prostředí obecně. Věřím, že když se budeme k přírodě chovat zodpovědně my sami, budeme také inspirací pro další podnikatele, kteří jsou na své cestě k udržitelnosti na začátku. V Zemance se o udržitelnost snažíme už od našeho založení, prošli jsme si velkým vývojem a proto věřím, že další firmy bude zajímat, co máme dál v plánu,“ komentuje Jan Zeman.

Strategie obsahuje konkrétní měřitelné kroky, které začne Biopekárna Zemanka naplňovat už letos. Chce například znát přesný původ u 50 % surovin. „*Nechceme se spokojit jenom s tím, že surovina má bio certifikaci. Určili jsme si, že chceme vědět, na kterém poli vyrostlo obilí, ze kterého se stane naše mouka, nebo kde se pasou krávy, které nám dávají máslo,*“ vysvětluje Jan Zeman.



První kroky strategie uskutečnila Zemanka již letos na podzim, kdy zaměstnanci pekárny začali osobně navštěvovat zemědělce, kteří pekárně dodávají suroviny. Do konce roku také společnost připravila několik vzdělávacích aktivit pro děti ze Středočeského kraje s iniciativou Skutečně zdravá škola, které zas naplňují cíle rozvoje regionu.

Veškeré cíle Strategie byly vytvořeny s odvoláním se k Cílům udržitelného rozvoje Organizace spojených národů. Biopekárna Zemanka je začne postupně plnit a o svém pokroky bude pravidelně informovat.

Strategie a také report udržitelnosti Biopekárny Zemanka jsou dostupné přímo [na webu společnosti](#).

Kontakt pro média:

Jana Bábiková

Telefon: 774 895 114

email: babikova@ciraa.eu

Biopekárna Zemanka je český výrobce sladkých bio sušenek a slaných bio krekrů. Byla založena v roce 2006 v malé obci Oříkov u Sedlčan ve středních Čechách. Všechny produkty pečeme podle našich vlastních originálních receptur a s nadšením je připravujeme tak, aby měly nejen vysokou kvalitu, ale i skvělou chuť. Výrobu na počátku řídila Věra Zemanová, profesionální cukrářka a gastronom s více jak 40letou praxí. Jan Zeman vede celou pekárnu a řídí provoz spolu s týmem nadšených kolegů.

www.biopekarnazemanka.cz