

**BIOPEKÁRNA  
ZEMANKA**



**STRATEGIE  
UDRŽITELNOSTI  
DO ROKU 2027**



# UDRŽITELNOST V ZEMANCE NEKONČÍ VE STĚNÁCH VÝROBEN

Když jsme před patnácti lety ve třech lidech zakládali Biopekárnu Zemanka, věděli jsme, že chceme péct v bio kvalitě. Dokázat, že zaprášit se může i po produktech s označením „zdravá výživa“. A podnikat udržitelně a s respektem ke krajině, ve které rostou suroviny pro naši výrobu. Dnes je nás v Zemance desetkrát tolik, máme pronajaté dvě výrobní a v plánu postavit první zelenou pekárnu v Evropě. Na těchto hodnotách jsme ale nezměnili nic.

Vyvíjíme nové produkty, přibývá nám odběratelů i zaměstnanců. Od začátku je pro nás důležité podnikat udržitelně a hledat nové možnosti, jak se v této oblasti posunout. Střílet od boku není náš styl. I proto jsme se rozhodli **určit si pět klíčových oblastí**, ve kterých se chceme dále rozvíjet a v jejich rámci **se zavázali k osmi konkrétním cílům**. Všechny je najdete v této strategii, která se pro nás v Biopekárně

Zemanka stane na nejbližší období průvodcem na cestě k větší udržitelnosti.

Naše práce není ohraničená stěnami výroben. Spolupracujeme s českými ekozemědělci, od kterých odebíráme suroviny pro krekry a sušenky. Dodáváme do bezobalových prodejen a obaly obecně minimalizujeme kde to jde. A také pečeme produkty třeba z ovocných dužin, pivovarského mlatu, nebo kávové sedliny.

Pevně věřím, že udržitelné podnikání je v naší době jedinou možnou cestou a každý má příležitost se po ní vydat. V Zemance jsme toho už více než 15 let důkazem.

Jan Zeman,  
majitel a jednatel Biopekárna Zemanka

# JAK STRATEGIE VZNIKALA?

Na přípravě strategie jsme pracovali v první polovině roku 2021. Začali jsme průzkumem u našich zaměstnanců, obchodních partnerů, dodavatelů surovin, majitelů bezobalových obchodů, ale také například dodavatele elektřiny. Sbírali jsme zpětnou vazbu, hodnocení vzájemné spolupráce a chtěli vědět, jak si jejich optikou stojíme.

Jejich vstupy nám pomohly určit směr a příležitosti, kam se Biopekárna Zemanka může v udržitelnosti v dalších letech posouvat a rozvíjet. Inspiraci jsme čerpali i od zahraničních firem, které jsou ve svých odvětvích právem zelenými tahouny a příkladem dobré praxe.

Připravili jsme strategii s osmi konkrétními cíli, kterých chceme dosáhnout do roku 2027. Pomáhá nám k tomu také

interní plán, ve kterém má každý cíl rozepsaný svůj seznam dílčích kroků a aktivit. Je to živý dokument, který upravujeme i podle toho, co se nám v terénu osvědčí nejlépe.

U každé z kapitol najdete také malou ikonu s číslem a textem. Ta odkazuje vždy na jednu konkrétní oblast ze 17 cílů OSN, které mají pomoci do roku 2030 například vymýtit chudobu, bojovat s nerovnostmi a nespravedlností a napravit dopady změny klimatu. Cíle rychle převzaly státy i společnosti napříč celým světem a začaly se zavazovat k jejich naplňování. V Biopekárně Zemanka jsme jednou z nich a aktivně se podílíme na naplňování devíti cílů.



# UDRŽITELNÉ PODNIKÁNÍ



Každý den čteme o klimatických změnách a jejich dopadech na planetu. A pak stejně míváme obrovské sklady na zemědělské půdě, rozlehlé monokulturní lány, nebo průmyslové podniky, které si s řešením množství odpadu nebo vypouštěného objemu skleníkových plynů nelámou hlavu. Příležitostí, jak přejít na udržitelné podnikání, je přitom mnoho.



V Zemance se snažíme ekologický a udržitelný přístup zahrnout do co nejvíce procesů. Neplýtáme obaly, vyrábíme ze surovin z ekologického zemědělství. Ve spolupráci s dalšími firmami hledáme cesty, jak zredukovat potravinový odpad a proměnit ho v něco nového. Máme radost, když se nám to daří a oceňují to i naši zákazníci.

Zároveň stále vidíme příležitosti, kam se v udržitelnosti ještě posunout a co zlepšit. Rádi se o své zkušenosti dělíme a předáváme je dál. Věříme, že udržitelnost je cestou pro každého a naše biopekárna je toho už více než 15 let důkazem.

## CÍL 1: INSPIROVAT FIRMY A JEDNOTLIVCE K UDRŽITELNÉMU PODNIKÁNÍ



Vyrábíme sušenky z dužiny ovoce i kávové sedliny, odebíráme zelenou elektřinu, dodáváme produkty do bezobalových prodejen. Chceme inspirovat i ostatní podnikatele a ukázat, že udržitelný byznys je nejen možný, ale i výdělečný. Příští rok bychom také chtěli začít pracovat na získání certifikace B-Corporation a posunout udržitelnost v Zemance zase o kus dál. Stali bychom se tak teprve druhou českou společností, která tuto certifikaci má.



Pořádáme návštěvy a exkurze pro týmy z jiných firem, sbíráme od nich zpětnou vazbu, monitorujeme články o naší práci v odborných časopisech. Měříme tak náš dosah na komunitu podnikatelů.

## CÍL 2: VYBUDOVAT PRVNÍ EVROPSKOU UDRŽITELNOU PEKÁRNU



Chceme postavit první evropskou zelenou pekárnu. Takovou, která bude chytrě hospodařit s vodou a energií, ve které se nebude plýtvat materiály, a která bude fungovat na cirkulárních principech s minimálními potřebami a zátěží pro okolní krajinu.



Pravidelně měříme a porovnáváme s předchozími obdobími odběr elektřiny, vody a spotřebovaných materiálů. Monitorujeme množství vyprodukovaného odpadu.

Z vlastní zkušenosti dobře víme, že kvalitní věci nevznikají přes noc. Než projekt připravíme, budeme pokračovat ve snižování spotřeby energie a vody v našem současném zázemí.

# BIO A EKOLOGICKÉ ZEMĚDĚLSTVÍ

2 KONEC  
HLADU



15 ŽIVOT  
NA SOUŠÍ



## CÍL 3: ZNÁT PŮVOD U 50 % NAŠICH SUROVIN



Chybějící remízky a obrovské výměry polí. Monokulturní lány kam oko dohlédne. Nulová opatření pro zadržování vody v krajině a řeky zavřené do vybetonovaných koryt. Zhoršující se kvalita půdy a často používaná chemická hnojiva, které snižují biodiverzitu, množství motýlů, brouků a druhů ptáků. Česká krajina není v dobrém stavu a konvenční zemědělství na tom má svůj díl viny.



Většinu surovin odebíráme od českých ekozemědělců. Je pro nás důležité vědět, v jakých podmínkách vyrostly, s producenty se potkávat a představit je i našim zákazníkům. Abychom se dobře znali a měli vztah nejen obchodní, ale hlavně takový, který stojí na vzájemné důvěře. To je podle nás způsob, jak se stát obchodními partnery, kteří si dokáží navzájem pomáhat.

Alespoň u 50 % surovin chceme znát konkrétního zemědělce, od kterého k nám putují. A postupem času se poznat se všemi. Jsou totiž nedílnou součástí naší práce. Pořádáme návštěvy a exkurze pro týmy z jiných firem, sbíráme od nich zpětnou vazbu, monitorujeme články o naší práci v odborných časopisech. Měříme tak náš dosah na komunitu podnikatelů.



Věříme, že když se k přírodě budeme chovat s dostatečnou péčí, vrátí nám to. Proto si do výroby použijeme pouze ty suroviny, které jsou BIO a pocházejí z ekologického zemědělství. Tedy takového, které nepoužívá umělá hnojiva, chemické postřiky, ke zvířatům se chová s respektem a podporuje biodiverzitu. Byli jsme v našem odvětví také první v Evropě, kdo přestal používat palmový tuk.

Zpracovat bychom chtěli na našich vztazích se zemědělci, od kterých bereme suroviny. Ne vždy je známe a bývá těžké najít nové ekozemědělce v našem okolí.



Mapujeme cesty produktů a vytváříme si statistiky pro ty, u kterých známe původního ekozemědělce. V současnosti známe producenty asi 15 % surovin, se kterými pracujeme. Konkrétně jsou to dodavatelé jablek, vajec, čokolády, tuků a třtinového cukru.





## ČÍL 4: POMOCI TOMU, ABY ČESKÝCH EKOZEMĚDĚLCŮ BYLO VÍCE



Naše kreky a sušenky vyrábíme ze surovin v bio kvalitě. Záleží nám na krajině. Podporujeme ekozemědělce a byli bychom rádi, kdyby jich v Česku udržitelně a s respektem k přírodě hospodařilo více. Chceme je motivovat, předávat potřebné informace, odebírat od nich suroviny a vzájemně je propojovat, aby mohli své znalosti sdílet.

V první vlně oslovíme deset ekozemědělců, kterým nabídneme propojení na experty dané oblasti a další ekofarmáře, naše know-how, spolupráci a partnerství v podobě odběru surovin.



Aktivně oslovujeme nové ekozemědělce, vedeme si statistiku pro množství uzavřených partnerství a sbíráme zpětnou vazbu. S ekozemědělci zůstáváme v kontaktu, monitorujeme jejich pokrok a pokud je to v našich silách, pomáháme jim překonávat problémy, na které narážejí.



# KVALITNÍ POTRAVINY JSOU PŮL ZDRAVÍ

3 ZDRAVÍ  
A KVALITNÍ ŽIVOT



Ještě před deseti lety bychom lidi, kteří v obchodech studovali etikety potravin, spočítali na prstech jedné ruky. Dnes je situace jiná. Krásný obal ne vždy znamená i zdravý obsah. Emulgátory, umělá sladidla, nebo palmový tuk se všemi negativními vlivy, které nejen na naše zdraví, ale i na přírodu mají, už dobrovolně vyhledává jen málokdo.



Od začátku našeho podnikání máme v Zemance jasno. Pečeme podle původních receptur, základem je řemeslný přístup, známe naše dodavatele, sladíme jen přírodními sladidly, jsme bio. Vyrábíme i stoprocentně bezlepkové produkty, které jsou pro zákazníky s intolerancí na lepek naprosto bezpečné - máme pro ně totiž vlastní provozovnu, takže do kontaktu s lepkem vůbec nemohou přijít.

V posledních letech jsme na trh uvedli mnoho nových produktů, rozvíjíme se, inovujeme. Na poctivém přístupu k výrobě našich produktů jsme ale nezměnili nic.

## CÍL 5: VYRÁBĚT BEZPEČNÉ A ZDRAVÉ POTRAVINY I PRO ALERGIKY



Nepoužíváme palmový tuk, umíme péct bez lepku, umělých barviv i konzervantů. Nově začneme u produktů uvádět i obsah vlákniny, aby si mezi našimi sušenkami a krekry mohli vybrat i lidé s nejrůznějšími alergiemi a intolerancemi.



Postupně rozšiřujeme portfolio produktů, u kterých uvádíme podrobné informace o složení. Vedeme si statistiku jejich množství.

## CÍL 6: NABÍZET PRODUKTY S OBSAHEM PROTEINU VYŠŠÍM NEŽ 17 %



Rychlejší regenerace, snadnější nabírání svalové hmoty a obecně potravina, která je výživově bohatší. Výhody proteinu, základní stavební hmoty všech buněk, známe i v Zemance. I proto teď pracujeme na vývoji nové produktové řady s jeho obsahem. Chceme zákazníkům nabídnout tři až čtyři nové produkty, které budou obsahovat alespoň 17 % proteinu.



Měříme obsah proteinu v produktech a hlídáme minimální hranici, kterou jsme si stanovili. Produkty s alespoň 17% obsahem proteinu bychom chtěli mít v nabídce alespoň tři.

# LIDÉ BIOPEKÁRNY ZEMANKA



## CÍL 7: ZAVÉST DOBROVOLNICKÝ SYSTÉM A USNADNIT NÁSTUP NOVÝM ZAMĚSTNANCŮM



Počítali jste někdy kolik času trávíte v práci, s rodinou a kolik ho máte na koníčky? U většiny z nás hodiny strávené prací vedou. A někdy si ji nosíme i domů. Přemýšlíme nad tím, co bude zítra, co jsme nestihli a na co jsme zapomněli. Práce ovlivňuje celý náš život. A když vás nebaví, a vrátíte se za rodinou unavení a pod tlakem, je to špatně.



V Zemance chceme pro rodiny to nejlepší - a to platí nejen pro zákazníky, ale i pro naše zaměstnance. Je pro nás důležité, aby se domů vraceli s pocitem, že jejich práce má smysl a věděli, že jsou důležitou součástí našeho podnikání.

Chceme proto nově zavést dobrovolnické dny. Spojili jsme se se společností Ochrana fauny, která sídlí v nedalekém Hrachově a nabídli jim naše síly. Rádi bychom zapojili alespoň 60 % všech zaměstnanců, a to po jeden nebo dva dny v měsíci. Abychom společně měli ještě více důvodů být na Zemanku hrdí.

Aby si u nás noví zaměstnanci snadněji zvykli, zkvalitníme proces jejich zaučování. Uvolníme pro něj více těch, kteří už práci v Zemance dobře znají a dokáží nováčkům pomoci. Upřesníme, kdo je za co odpovědný a jakou má která pozice náplň práce. Chystáme se také zavést nový motivační systém, benefity, sestavíme Etický kodex a otevřeně se přihlásíme k Chartě diversity.



Biopekárna Zemanka vznikla na třech lidech. Pekli jsme v malých troubách podle rodinných receptů, sami jsme balili produkty a rozvázeli je cestou do práce. Postupně se tým začal rozšiřovat, přikupovali jsme vybavení, zvětšovali prostory.

Dnes jedeme na dvě směny a zaměstnáváme přes třicet lidí. V Zemance se tak zná každý s každým. Někteří jsou sousedé, mají společné cesty do práce i z práce, děti ve stejných školách. O pauzách spolu pijeme kávu, testujeme naše sušenky. I o tom jsou pro nás dobré vztahy a atmosféra, ve které se pracuje v pohodě a bez stresu.

Kromě pravidelných hodnotících rozhovorů se zaměstnanci věnujeme velkou pozornost i měření kvality firemní kultury, ke které používáme metodu SocioRatingu.



Vedeme si statistiku o počtu dobrovolnických dní a sledujeme míru zapojení zaměstnanců. Sbíráme zpětnou vazbu od společnosti, kde pomáháme. V pravidelných intervalech měříme firemní kulturu pomocí metody SocioRatingu a porovnáváme výsledky za jednotlivá období.



## JSME ZE SEDLČANSKA!



Projíždíte na kole kopcovitou krajinou, cestu lemují alej stromů. Kousek od vás protéká údolím řeka Vltava. Za kopcem je skanzen a o kousek dál se můžete projet na voru pod zříceninou starého hradu. Krajina je plná malých, původních statků a zámečků. Je to taky ráj chalupářů a houbařů, protože do lesa je to vždy jen pár kroků, ať jste, kde jste.

Sedlčansko, ve kterém vyrábíme naše produkty, je pohádková krajina, na kterou svět jakoby zapomněl. Chtěli bychom to změnit a ukázat krásu a pestrost tohoto místa světu.



V Zemance pracují hlavně místní lidé, spolupracujeme s místními obchodníky, fungují tady naše dvě výroby. Příběh naší pekárny je s regionem silně provázaný. Když zrovna neřádí pandemie, pravidelně pořádáme Dny otevřených dveří, společně s jarmarkem a bohatým kulturním programem, do kterého se zapojují i místní spolky. S řadou z nich jsme navázali spolupráci a podporujeme také lokální dobročinné aktivity.

Chceme připravit workshopy o naší práci a její provázanosti na přírodu a krajinu pro děti ve školách. Také pracujeme na komentované prohlídce jedné z našich provozoven, abychom ji mohli otevřít veřejnosti a více přiblížit práci v Zemance zákazníkům.

8 DŮSTOJNÁ PRÁCE  
A EKONOMICKÝ RŮST



## CÍL 8: JEŠTĚ VÍCE SE ZAPOJIT DO ROZVOJE SEDLČANSKA



Naše kořeny jsou pevně zapuštěny na Sedlčansku. Fungují tady obě naše provozovny a v regionu žije i většina našich zaměstnanců. Chceme přispět k tomu, aby se tady začal více rozvíjet turismus. Rádi bychom podpořili místní ekozemědělce, kteří mají co předat a mohou svým pozitivním příkladem inspirovat ostatní. Plánujeme spojit síly s dalšími organizacemi a podnikateli a společně na tom začít pracovat.

Do roku 2027 chceme na Sedlčansku zorganizovat alespoň dva projekty na podporu turismu a vzdělávání místních ekozemědelců.



Vedeme si statistiky o návštěvnosti našich pekáren a výroben, mapujeme odkud k nám lidé přicházejí a sbíráme zpětnou vazbu. Stejně tak sledujeme, jak jsou navštěvované akce, které pořádáme pro laickou i odbornou veřejnost.

