

„Příběh z českého pole je heslem Bonavity,“ říká Ing. Přemysl Procházka, jednatel společnosti.

Podnikání v potravinářství není hračka

Petra Bittmanová (Oliveriusová), autorka rozhovoru, foto archiv P. Procházky

Když se někde zmíním, že jsem z Velkých Popovic, tak drtivá většina řekne: Jasně, pivo Kozel... Tedy pokud se nepřeslechnou, jednou se mi stalo, že reagovali: Jasně, Morava, víno! Pak jsem musela vysvětlovat: PO-PO-VI-CE, ne PAV-LO-VI-CE! Ale bylo to vtipné. Takže pivovar napadne téměř každého, ale také tu máme blízko Bonavitu – kukuřičné lupínky, snídaně a jiné produkty. Já mám zvlášť ráda naši podnikovou prodejnu. Dokonce málokdo ví, že přímo v centru naší obce je kukuřičný mlýn, kde se zpracovává hlavní surovina pro Bonavitu. O něm se možná dozvíme něco více jindy. Tentokrát jsem ale prostřednictvím pana Tomáše Voláka a Ing. Dvořákové, za což jim moc děkuji, oslovila vedení české rodinné firmy Bonavita. Podnikání začalo v roce 1991 nedaleko Popovic – ve Vidovicích. Firma je předním českým výrobcem a prodejcem cereálních výrobků, trvanlivého pečiva a sýrových texturátů. Společnost založili čtyři společníci a jedním z nich je pan inženýr Procházka.



Osobnost:

Ing. Přemysl Procházka, 63 let

- > žije v Praze
- > je ženatý, má tři děti
- > vystudoval: Fakultu strojní ČVÚT
- > zaměstnání: jednatel společnosti Bonavita
- > záliby: myslivost

► Co Vás na podnikání nejvíc baví a co je naopak nejtěžší?

PP: Na podnikání mě nejvíc baví samotné tvoření. Ten proces, kdy z myšlenky vzniká konkrétní výrobek, který si lidé dají ráno ke snídani, je pro mě stále fascinující. Vidět, že něco vzniká – od prvního nápadu přes vývoj, testování, výrobu až po chvíli, kdy produkt stojí na regále – to je obrovská satisfakce. Podnikání je vlastně neustálé budování. Budování značky, vztahů, důvěry i technologického zázemí. Možná to zní zvláště, ale baví mě i řešení problémů. Často právě v problémech vznikají nové příležitosti. Když se objeví překážka – ať už ve výrobě, v dodavatelském řetězci, nebo na trhu – je to výzva přemýšlet jinak, hledat nové cesty. Mnohokrát se nám potvrdilo, že situace, která na první pohled působila jako komplikace, nás ve výsledku posunula dál. Nejtěžší je bezpochyby najít rovnováhu mezi tempem podnikání a osobním životem. Potravinářství je náročný obor, kde se věci dějí rychle a kde odpovědnost nikdy nekončí. Výroba běží, zákazníci očekávají kvalitu, obchodní partneři spolehlivost. Naučit se vypnout, delegovat a důvěřovat týmu je dlouhodobý proces.

► Začátky musely být celkem těžké, jak je to už dlouho?

PP: Každé začátky podnikání jsou těžké, nevíte přesně, do čeho vlastně jdete. Začínali jsme před 35 lety dovozem sýrových výrobků, které tehdy český trh prakticky neznal. V první polovině 90. let ale zažily prudký růst – představovaly zdravější alternativu masu a oslovily nejen vegetariány. Startovali jsme doslova od nuly. Na první kamión zboží jsme si půjčili. O dva roky později následovala další půjčka, tentokrát na pořízení první výrobní linky na sýrové texturáty v pražském Radotíně.

„Potravinářství je náročný obor, kde se věci dějí rychle a kde odpovědnost nikdy nekončí.“

► To je zajímavé, spojují si vás s cereáliemi, a ono to o nich nebylo hned od začátku?

PP: Ano, klíčový zlom přišel v letech 1994 a 1995, kdy jsme privatizovali areál bývalého státního statku v Říčanech. Výrobní halu jsme kompletně

přestavěli a zahájili produkci cereálií. Tím jsme položili základy dnešní podoby firmy. Dnes vyrábíme ve Vidovicích na několika moderních linkách – od cereálií pro dospělé i děti přes lupínky, müsli a kaše až po pufované výrobky a křehké chleby. Na Slovensku máme dceřinou společnost zaměřenou na trvanlivé pečivo a slané snacky.

► Jaká byla původní vize Bonavity a jak se za ta léta změnila?

PP: Původní vize byla vlastně velmi jednoduchá: vyrábět zdravější a zároveň jiné potraviny, než jaké tehdy byly běžně dostupné na trhu. Chtěli jsme nabídnout alternativu k produktům plným cukru, umělých ochucovadel a zbytečných přísad. V době, kdy jsme začínali, nebyla nabídka cereálních a zdravějších výrobků tak široká jako

dnes. Postupem času se ale naše vize rozšířila. Dnes už nejde jen o samotný produkt, ale i o technologie, udržitelnost, export a moderní přístup k výživě. Sledujeme světové trendy, investujeme do vývoje a přemýšlíme o tom, jak naše výroba ovlivňuje životní prostředí. Přesto základ zůstal stejný – poctivá výroba, kvalitní suroviny a důraz na nutriční hodnotu.

► Jaké byly největší překážky v začátcích firmy?

PP: Začátky byly náročné především kvůli nedostatku kapitálu a podnikatelských zkušeností. Měli jsme nadšení a odhodlání, ale chyběla nám praxe. Učili jsme se za pochodu – obchod, logistiku, vyjednávání s dodavateli i řízení výroby. Financování bylo samostatnou kapitolou. Investice do technologií jsou v potravinářství vysoké a návratnost není okamžitá. Každé rozhodnutí jsme museli velmi pečlivě zvažovat. O to víc si dnes vážíme toho, že jsme vybudovali stabilní firmu s vlastním výrobním zázemím.

„V potravinářství je kvalita vstupní suroviny naprosto zásadní – pokud není dobrá na začátku, nelze ji zachránit ve výrobě.“

► Co považujete za největší milník v historii firmy Bonavita?

PP: Zásadním milníkem bylo spuštění vlastní výroby. Do té doby jsme fungovali více jako obchodní společnost. Ve chvíli, kdy jsme začali vyrábět sami, se všechno změnilo. Získali jsme kontrolu nad kvalitou, nad technologickým procesem i nad inovacemi. Stali jsme se skutečným producentem. To nám umožnilo lépe reagovat na požadavky trhu a budovat vlastní know-how. Vlastní výroba znamená větší odpovědnost, ale také větší svobodu.

► Který produkt Bonavity je vám osobně nejbližší a proč?

PP: Osobně mám nejbližší ke corn flakes a ovesným výrobkům. Je to oblast, kde máme technologii opravdu zvládnutou a kde dokážeme nabídnout špičkovou kvalitu. Výroba kukuřičných lupinek není tak jednoduchá, jak by se mohlo zdát – využíváme anglickou technologii dvojité extruze, která je u nás unikátní, a proto mají naše výrobky lepší senzorické a texturační vlastnosti než výrobky konkurence. U ovesných výrobků je to podobné. Oves je výživově velmi hodnotná surovina, ale musí se správně zpracovat, aby si zachoval své vlastnosti. Jsem hrdý na to, že naše produkty obstojí i v mezinárodní konkurenci.

► Do jaké míry a jakým způsobem spolupracujete s popovickým kukuřičným mlýnem?

PP: Popovický kukuřičný mlýn je naším strategickým partnerem. Dodává nám klíčové suroviny a dlouhodobě drží vysokou kvalitu. V potravinářství je kvalita vstupní suroviny naprosto zásadní – pokud není dobrá na začátku, nelze ji „zachránit“

ve výrobě. Spolupráce je dlouhodobá a založená na důvěře. Sdílíme informace, plánujeme kapacity a společně řešíme technologické otázky. Partnerství tohoto typu je pro stabilitu firmy klíčové.

► Jak probíhá vývoj nových produktů?

PP: Vývoj nových produktů je kombinací intuice, dat a zkušeností. Data nám ukazují trendy – například rostoucí zájem o bezpečkové výrobky nebo rostlinnou stravu. Intuice nám napovídá, co by mohlo fungovat právě v našem portfoliu a pro naše zákazníky. A zkušenost nás drží při zemi – víme, co je technologicky reálné a ekonomicky udržitelné. Proces vývoje zahrnuje testování, úpravy receptur, senzorické hodnocení i analýzy. Někdy trvá měsíce, než jsme s výsledkem spokojeni.

► Jak hlídáte kvalitu surovin a výroby?

PP: Kvalita je pro nás absolutní priorita. Spolupracujeme s dlouhodobě prověřenými dodavateli a všechny suroviny pravidelně testujeme. Tyto testy nejsou levné, ale považujeme je za nutnou investici. Vlastní výroba nám umožňuje kontrolovat každý krok procesu. Sledujeme parametry výroby, provádíme interní kontroly a dbáme na dodržování přísných standardů. Díky tomu dokážeme garantovat stabilní kvalitu.

► Jak reagujete na trendy ve výživě?

PP: Nepodléháme krátkodobým výstřelkům. Sledujeme dlouhodobé směry – například bezpečkové produkty, rostlinnou stravu nebo důraz na čisté složení bez zbytečných aditiv. Investujeme tam, kde vidíme smysluplný vývoj. Držíme se zásady nepoužívat umělá ochucovadla a pracovat s tradičními, kvalitními surovinami. Věříme, že jednoduchost a poctivost mají dlouhodobou hodnotu.

„Každý neúspěch přináší cenné informace – o zákaznících, cenové citlivosti, komunikaci.“

► Stalo se někdy, že jste uvedli produkt, který se vůbec neuchytil?

PP: Ano, několikrát. A je to normální součást vývoje. Ne každý nápad se setká s úspěchem. Důležité je být připraven produkt rychle stáhnout z trhu a poučit se. Každý neúspěch přináší cenné informace – o zákaznících, o cenové citlivosti, o komunikaci. Bereme to jako součást podnikání.

► Jaký význam má export do zahraničí?

PP: Export je pro nás velmi důležitý. Diverzifikuje rizika a umožňuje růst i mimo český trh, který je pro naše výrobní kapacity relativně malý. Poměr zahraničního obchodu a tuzemského je přibližně 60 : 40 a zahraniční podíl stále roste. Zahraniční trhy jsou náročné, ale zároveň inspirativní. Nutí nás držet vysoký standard a inovovat.

► Co považujete za největší riziko v potravinářském byznysu?

PP: Velkým rizikem jsou nestabilní ceny surovin a energií. Tyto faktory mohou výrazně ovlivnit náklady. Dalším rizikem je politická situace a rychle

se měnící chování zákazníků. Potravinářství je obor s nízkými maržemi a vysokou citlivostí na vstupní náklady. Stabilita je proto klíčová.

► Jaké máte plány s firmou na příštích pět let?

PP: Plánujeme investice do technologií a modernizace výroby. Chceme rozšiřovat produktové řady zaměřené na čisté složení a rostlinnou výživu. Velký důraz klademe na zpracování surovin z českých farem. Cílem je posílit technologickou soběstačnost a zároveň reagovat na měnící se potřeby trhu.

„Velký důraz klademe na zpracování surovin z českých farem.“

► Jak Bonavita pracuje s udržitelností a ekologií?

PP: Snižujeme spotřebu energií, investujeme do úsporných technologií a zlepšujeme recyklovatelnost obalů. Podporujeme lokální dodavatele, čímž snižujeme uhlíkovou stopu. Udržitelnost není jednorázový projekt, ale dlouhodobý proces. Každý rok hledáme další možnosti zlepšení.

► Jak hodnotíte vaši soběstačnost z pohledu energie?

PP: Postupně se zvyšuje. Investujeme do vlastních zdrojů i úspornějších procesů. Naším cílem je pokrýt 40 % energie z vlastních zdrojů. V současné době je energetická nezávislost důležitější než kdy dřív.

► Co byste si přál, aby o Bonavité lidé věděli, ale málokdo se na to ptá?

PP: Přál bych si, aby lidé věděli, že jsme stále česká rodinná firma. Za výrobky, které vidí v regálech, nestojí anonymní korporát, ale konkrétní lidé. Lidé, kteří svou práci berou jako řemeslo. Každý produkt je výsledkem práce týmu, který se snaží odvádět maximum. A právě to je pro nás největší hodnota.

► Jste rodinný podnik, budete mít další pokračovatele?

PP: Jsme čtyři společníci a potomků máme dostatek, ale zatím u nich nevidíme výraznou ambici pokračovat přímo v našem oboru. Já mám tři dcery a upřímně říkám, že si ani nejsem jistý, zda bych jim přál nést stejnou zátěž, jakou nese vedení firmy. Řídit společnost s více než dvěma stovkami zaměstnanců znamená velkou odpovědnost, dlouhé pracovní dny a neustálé rozhodování s vědomím, že každé z nich s sebou nese určitá rizika. Podnikání je krásné, ale také velmi náročné a svým způsobem dobrodružné. Budoucnost proto nebereme jako samozřejmost. Rádi bychom nekereré z našich dětí postupně zapojili alespoň do řídicích či dozorčích struktur společnosti a společně hledali model, který firmě zajistí stabilitu i v dalších generacích. Přirozený vývoj ukáže, jakou cestou se nakonec vydáme.

Děkují Vám moc za rozhovor a ať se Vám daří! ■