

# ÚVODNÍ STUDIE K CHARAKTERISTICE ODVĚTVÍ PEKÁRENSTVÍ V ČR

## INTRODUCTORY STUDY FOR CHARACTERISTIC OF BAKERY BRANCH IN THE CZECH REPUBLIC

**Helena Chládková, Dagmar Kudová**

### **Anotace:**

Příspěvek je součástí grantu FRVŠ MŠMT. V rámci tohoto projektu bude vytvořena nová případová studie. Cílem této studie bude poskytnout studentům podklady pro provedení strukturální analýzy odvětví a dále informace z konkrétní firmy, vyrábějící pečivo, aby mohly být navrženy dílčí strategie s využitím SWOT analýzy. Příspěvek obsahuje základní informace o pekářenském oboru a analyzuje nabídku a poptávku na pekářenském trhu.

### **Klíčová slova:**

nabídka, poptávka, spotřeba

### **Abstract:**

The paper is the part of the grant FRVŠ MŠMT. The part of this grand will be creation of the new case study. The objective of the case study will provide information for structural analysis of the bakery branch and information from a particular bakery firm to make a proposal a particular strategy with using SWOT analysis. My paper describes a basic information about the bakery branch and analyses supply and demand on the bakery market.

### **Keywords:**

supply, demand, consumption

## ÚVOD

Pekářenský obor tvoří jednu z nejzajímavějších specifik potravinářské produkce v ČR. Ze všech výrobních oborů je ve svých cenách nejvíce vzdálen cenám obdobné produkce v zemích EU. Přesto, že existuje koncentrace průmyslových podniků, je to zcela jistě nejrozšířenější potravinářská oblast se stovkami drobných soukromých provozoven. Také se dá říci, že struktura produkce je také dosti ojedinělá.

Pro toto odvětví je charakteristický stálý tlak odběratelů na úroveň cen pekářenských výrobků a vzhledem k nadbytečným výrobním kapacitám v tomto oboru se výrobcům nedaří dosáhnout takových realizačních cen pekářenských výrobků, které by zaručily úhradu vynaložených nákladů a přiměřený zisk. Nízké ceny způsobují to, že v pekárnách převažuje nedokončenost modernizace provozů a nedostatek finančních prostředků na úplnou modernizace výrobních zařízení.

## CÍL PRÁCE A METODIKA

Cílem příspěvku je provedení základní charakteristiky trhu pekářenských výrobků v ČR. Trh je chápán jako místo, kde vstupují do vzájemných vztahů kupující a prodávající, aby určili množství a cenu produktu. Základními faktory trhu tedy jsou kupující na straně poptávky a prodávající na straně nabídky.

Metodický postup vychází z disponibilní dostupné informační základny, která je na

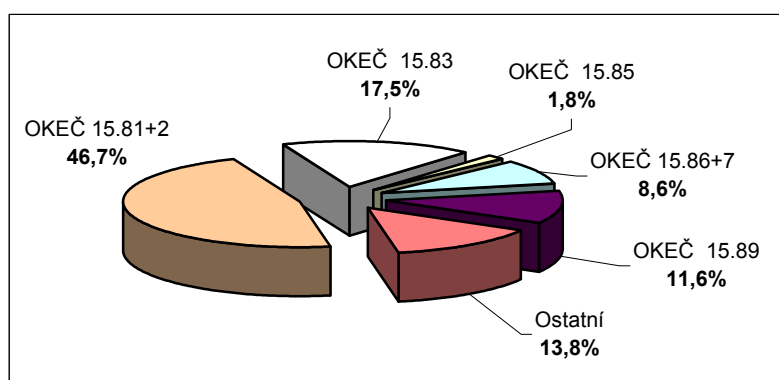
straně poptávky reprezentována změnami trendů ve výživě obyvatelstva ve vztahu ke spotřebě pečiva. Na straně nabídky jsou předmětem studia především tuzemská produkce pečiva.

## VÝSLEDKY

### ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA OBORU

Pekárensko-cukrárenský segment je v systému OKEČ definován jako součást výrobního oboru 15.8 – Výroba ostatních potravinářských výrobků kam patří následující výroby:

- 15.81 – výroba pekárenských výrobků, včetně cukrářských,
- 15.82 – výroba trvanlivých pekárenských výrobků,
- 15.83 - výroba cukru,
- 15.84 – výroba kakaa, čokolády a cukrovinek,
- 15.85 – výroba těstovin,
- 15.86 – výroba čaje a kávy,
- 15.87 – výroba různých koření, aromat a výtažků,
- 15.88 - výroba homogenizovaných potravinářských přípravků a dietních potravin,
- 15.89 - výroba potravinářských výrobků jinde neuvedených.



*Pramen: ČSÚ, dopočet VÚZE*

**Obr. 1. Podíl na tržbách za prodej vlastních výrobků a služeb v roce 2002**

Jak vyplývá z obrázku 1, výroba pekárenských výrobků, včetně cukrářských s výrobou trvanlivých pekárenských výrobků zůstává nosnou agregací v rámci hodnocené skupiny výrob (OKEČ 15.8). A i nadále lze předpokládat, že skupina ostatních potravinářských výrobků si udrží největší podíl na ekonomických výsledcích potravinářského průmyslu. Podobory pekárenských výrobků, vč. cukrářských, výroby trvanlivých pekárenských výrobků a výroby těstovin velmi úzce technologicky navazují na obor výroby mlýnských výrobků. V mnoha případech je ve výrobní vertikále spojena výroba mlýnských výrobků a návazná pekárenská činnost i cukrářská výroba. Předpokládá se, že prosazující se integrace mlýnů s pekárny bude pokračovat i nadále.

Roztříštěnost oboru dokumentuje to, že u České zemědělské a obchodní inspekce je v současné době zaregistrováno 2 098 výrobců pekařských výrobků a 1 296 výrobců cukrářských výrobků. Podle VÚZE má pekárenský obor cca 390 podnikatelských subjektů s více než 20 zaměstnanci, z toho 61 s více než 100 zaměstnanci. Z těchto údajů vyplývá, že největší počet je výrobců tvořen malými provozovny. Rozhodující podíl produkce (80-90%) však zajišťují střední a velké pekárny.

### POPTÁVKA PO PEKÁRENSKÝCH VÝROBCÍCH

Po roce 1989 došlo ve spotřebě potravin k výrazným změnám, a to jak v objemu, tak i

ve struktuře. Tyto změny byly ovlivněny řadou různých faktorů. Mezi nejdůležitější faktory ovlivňující poptávku a spotřebu potravin patří: vývoj příjmů obyvatel, vývoj spotřebitelských cen potravin i ostatních výrobků a služeb, nabídka a dostupnost výrobků, reklama a propagace a zdravotní osvěta a např. také vývoj kvality. Zásadní vliv na spotřebu měl zejména vliv vývoje spotřebitelských cen potravin ve vztahu k vývoji příjmů (koupěschopná poptávka). V posledních letech však dochází k poklesu vlivu cen na spotřebu potravin.

Tab.1 Spotřeba vybraných druhů potravin v ČR v kg na osobu za rok, v letech 1990-2002

| Potravina                 | 1990    | 1991  | 1992  | 1995  | 1998  | 1999  | 2000  | 2001  | 2002  |
|---------------------------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Maso celkem               | 96,5    | 88,4  | 86,6  | 82,0  | 82,1  | 83,0  | 79,4  | 77,8  | 79,8  |
| Z toho                    | Hovězí  | 28,0  | 22,4  | 20,4  | 18,5  | 14,3  | 12,3  | 10,2  | 11,2  |
|                           | Vepřové | 50,0  | 47,8  | 48,8  | 46,2  | 44,7  | 40,9  | 40,9  | 40,9  |
|                           | Drůbeží | 13,6  | 12,8  | 12,5  | 13,0  | 17,9  | 20,5  | 22,9  | 23,9  |
|                           | Ryby    | 5,4   | 3,8   | 4,6   | 4,9   | 5,3   | 5,2   | 5,4   | 5,3   |
| Obiloviny v hodnotě mouky | 114,9   | 116,2 | 117,2 | 115,7 | 104,9 | 104,0 | 104,7 | 107,0 | 109,0 |
| Brambory                  | 77,9    | 84,2  | 84,1  | 76,5  | 76,1  | 75,9  | 77,0  | 75,3  | 76,0  |
| Zelenina celkem           | 66,6    | 73,6  | 69,7  | 78,0  | 82,2  | 85,3  | 82,9  | 82,1  | 78,8  |
| Čerstvé ovoce             | 59,7    | 64,4  | 69,5  | 72,1  | 72,5  | 75,6  | 75,0  | 70,1  | 73,5  |

Pramen: VÚZE

K nejvýraznějšímu poklesu spotřeby u sledovaných potravin došlo u hovězího masa (pokles o 60%). Tento pokles byl zřejmě způsoben pochybnostmi o zdravotní nezávadnosti masa, jeho delší přípravou, menší variabilitou pokrmů a především jeho substitucí kuřecím masem. Pokud srovnáme podíl vybraných druhů potravin (maso, obiloviny, brambory zelenina, ovoce) na spotřebě, pak v roce 1990 se maso podílelo 23,2%, obiloviny v hodnotě mouky 27,6%, brambory 18,7%, zelenina 16,0% a ovoce 14,4%. V roce 2002 se maso podílelo jen 19,1%, obiloviny 26,1%, brambory 18,2 %, zelenina 18,9% a ovoce 17,6%.

Tab.2 Dlouhodobý vývoj spotřeby vybraných potravin z obilovin v průměrné zpravidajské domácnosti (v kg na osobu a rok)

| Výrobek        | 1989 | 1995 | 1997 | 1999 | 2000 | 2001 | 2002 |
|----------------|------|------|------|------|------|------|------|
| Chléb          | 45,9 | 42,6 | 40,7 | 37,4 | 37,2 | 36,5 | 36,1 |
| Pečivo celkem  | 30,1 | 31,4 | 33,1 | 30,7 | 32,3 | 33,1 | 32,7 |
| Pšeničná mouka | 14,8 | 15,3 | 15,0 | 14,8 | 14,3 | 14,1 | 14,0 |

Pramen: Statistika rodinných účtů, I. díl ČSU, 1990-2003

Chléb i pšeničná mouka se řadí k základním potravinám s poklesem spotřeby. U chleba je index 2002/2001 98,9% a 2002/1989 pouze 78,6%. Spotřeba chleba klesala, přesto, že klesala také jeho cena. Tento pokles spotřeby chleba odpovídá dlouhodobým trendům ve většině evropských zemích.

Cenový vývoj pekárenských výrobků (tab. 3) závisí do značné míry na ceně obilovin. Ta je ovlivněna úrovní a kvalitou sklizně, objemem zásob, vztahem nabídky a poptávky, vývojem světových cen a možnostmi vývozu a dovozu. Spotřebitelské ceny pekárenských výrobků se v letech 1998 až 2002 v průměru snížily o 3,2%. Na tomto poklesu se podílely pšeničná mouka, chleba a běžné pečivo, jejichž ceny s výjimkou roku 2001 klesaly. Naproti tomu ceny u jemného a trvanlivého pečiva v tomto období výrazně stouply.

Tab. 3 Vývoj meziročních indexů spotřebitelských cen pekárenských výrobků

| Potravinová skupina           | 1998  | 1999  | 2000  | 2001  | 2002  | 2002/98 |
|-------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| Pekárenské výrobky, obiloviny | 100,3 | 95,3  | 96,4  | 105,6 | 99,7  | 96,8    |
| V tom                         | 92,3  | 88,2  | 88,6  | 113,1 | 99,3  | 87,8    |
| -mouka pšeničná               |       |       |       |       |       |         |
| -chléb                        | 100,4 | 94,1  | 96,5  | 107,2 | 98,9  | 96,2    |
| -pečivo běžné                 | 97,4  | 90,0  | 93,1  | 106,8 | 98,8  | 88,3    |
| -pečivo jemné                 | 103,9 | 100,9 | 100,8 | 106,5 | 101,3 | 109,8   |
| -pečivo trvanlivé             | 106,4 | 104,6 | 101,7 | 101,3 | 100,7 | 108,6   |

Pramen: VÚZE

## NABÍDKA PEKÁRENSKÝCH VÝROBKŮ

Před rokem 1989 působilo v pekárenském sektoru 7 krajských podniků a podnik Praha. Po tomto roce došlo k jejich rozštěpení na závody a ty byly dále privatizovány. V současné době je celý sektor plně privátní. Pro situaci na trhu je charakteristický nadbytek výrobních kapacit a dále snahy jednotlivých výrobců udržet se na trhu. Tyto podmínky pak umožňují dalším partnerům, především obchodním řetězcům, prosazovat svou tržní sílu a dominantní pozici při jednání o cenách a podmínkách dodávek pekárenských výrobků. Aby mohli jednotliví výrobci pekárenských výrobků čelit převaze obchodních řetězců, dochází opět k jejich spojování, a to formou zakládání společných odbytových organizací a nebo přímým spojením mlýnů s pekárny. Typickými příklady takovýchto spojení je např.:

- Lucemburský RAMILL, a.s., který sdružuje výrobce v obilní vertikále od nákupu, skladování a mletí obilí ve mlýnech až po zpracování mouky v pekárnách, cukrárnách a těstárně. Působí hlavně ve středočeském, východočeském a severočeském regionu. Koncern Ramill tvoří tyto podniky: Odkolek, a.s., Unimills, a.s., Emka, s.r.o., Odkolek Slovakia, s.r.o., Spojené těstárny CZ, s.r.o., Pekárna Chomutov, a.s., Pekárna Žatec, a.s., Pekárna Liberec, a.s.

- UNIMILLS, a.s., který vznikl sloučením mlýnů společnosti Odkolek, a.s. a Delta pekáren, a.s., jehož činností je nákup a zpracování pšenice, výroba a prodej všech druhů pšeničných výrobků, služby pro pekárny a výroba krmiv. Dodává firmě Delta pekárny, a.s. mouku. Sdružuje mlýny v Praze, Mladé Boleslavi – společnost Boleslavské mlýny s.r.o, v Litoměřicích a Kralupech nad Vltavou. Zakladatelé společnosti Unimills ovládají minimálně čtyřicet procent tuzemského trhu s pečivem.

- Delta pekárny, a.s. Brno, s působností v moravských regionech a v menší míře i na ostatním území ČR. Zahrnují 4 mlýny a 13 průmyslových pekáren. Výroba začleněných mlýnů představuje kapacitu cca 15% oborové výroby. V této společnosti je zastoupen zahraniční kapitál.

- Penam, spol. s r.o. Brno, s působností v moravském regionech. Zahrnuje 3 mlýny, 1 těstárnu a několik průmyslových pekáren. Výroba začleněných mlýnů představuje cca 11% oborové výroby.

- Millba –Czech, a.s. Ústí nad Labem, působí v severočeském a dalších českých regionech. Zahrnuje 2 mlýny a několik průmyslových pekáren. Výroba začleněných mlýnů představuje kapacitu cca 4% oborové výroby.

- Čempek družstvo Jihlava, sdružuje 6 samostatných firem a dosahuje obrátu 1,2 mld.Kč, koordinuje výrobní i obchodní činnosti.

- Český pekař, spol. s r.o. Hradec Králové, firma byla založena v roce 2000 a zahrnuje 4 pekárny. Cílem je společný prodej výrobků do maloobchodní sítě.

Vzhledem poptávce po pekárenských výrobcích je v současném období kapacita pekáren dostatečná. Pokud dojde ke zvýšení poptávky, lze nárůst výroby pokrýt zvýšením směnnosti. Podle odhadu Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR se současné kapacity využívají na necelé dvě směny denně v průběhu pracovního týdne a jednu směnu v sobotu. V poslední době roste podíl práce i v neděli, protože super a hypermarkety mají otevřeno i

v neděli a pokud nemají vlastní pekárny, požadují dodávky čerstvých výrobků.

Tab. 4 Vývoj produkce vybraných komodit v tunách v letech 1993 až 2002

| Vybrané produkty            | 1993   | 1994   | 1995   | 1996   | 1997   | 1998   | 1999   | 2000   | 2001   | 2002   |
|-----------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Pšeničná mouka              | 772724 | 800034 | 909209 | 892747 | 858470 | 836774 | 713184 | 802600 | 783234 | 816105 |
| Chléb                       | 365865 | 361854 | 361052 | 376276 | 36 448 | 358993 | 344325 | 335784 | 336972 | 341633 |
| Pečivo čerstvé<br>běžné     | 199903 | 210240 | 225308 | 252179 | 255488 | 255544 | 255661 | 267994 | 274325 | 282605 |
| Pečivo čerstvé<br>cukrářské | 24775  | 28354  | 30042  | 35114  | 35 820 | 34 493 | 36705  | 43637  | 45350  | 51830  |

Pramen: ČSÚ

Tabulka 4 dokumentuje změny v produkci vybraných pekárenských výrobků. Produkce chleba poklesla v roce 2002 oproti roku 1993 o 7%, zatímco produkce běžného čerstvého pečiva zaznamenala nárůst o 41%.

## ZÁVĚR

Přesto, že spotřeba konzumního chleba pomalu klesá, na druhé straně postupně roste spotřeba běžného pšeničného a trvanlivého pečiva. Pekárny v České republice mají velmi silné postavení v segmentu běžného pečiva, to znamená, že český zákazník je zvyklý na chuť pečiva ze „své“ místní pekárny a kvůli konzervatismu těžko změní své preference ve prospěch nějaké jiné pekárny, např. zahraniční. Významným trendem také je, že většina pekáren má alespoň jednu vlastní prodejnu, kde prodává své výrobky a tak může sledovat reakci spotřebitelů.

Pekárenská produkce navíc patří mezi základní potraviny, které budou spotřebitelé nakupovat i v případě, že budou omezovat výdaje na jiné druhy potravin. To ale definitivní odbyt produkce nezaručuje. Protože v současné době klesá spotřeba chleba, měli by výrobci hledat nové druhy výrobků a zaměřit se především na trendy zdravé výživy.

## Literatura:

1. Český statistický úřad, *Statistická ročenka ČR 2003*, 2003, Praha. ISBN 80-250-0195-4
2. Ročenka pekaře a cukráře 2004, Praha, 2004, ISSN 1213-2411
3. ŠTIKOVÁ, O. a kol., *Vývoj spotřeby potravin a analýza základních faktorů*, které ji ovlivňují, VÚZE, Praha 2004, ISBN 80-86671-13-5
4. <http://czso.cz>
5. <http://mze.cz>
6. <http://vuze.cz>
7. <http://uzpi.cz>

## Kontaktní adresa:

Ing. Helena Chládková, Ústav managementu, PEF MZLU v Brně, Zemědělská 1, 61300 Brno, tel.: 545 13 20 27, e-mail: [chlad@mendelu.cz](mailto:chlad@mendelu.cz)