Penam

Více než 20 let

tvoříme příběh pečiva

TVOŘÍME PŘÍBĚH PEČIVA

OBSAH

20 let voňavé historie	5
Ve znaku zlatého klasu	6
Penam jako pekař první volby	7
Rozhovor s generálním ředitelem	8
Pečeno s láskou od roku 2000	10
Pohodlně se usaďte, vyrážíme o 20 let nazpět!	12
Inovace a vývoj vlastními silami	14
Projekty, na které jsme obzvláště pyšní	16
Penam v číslech	18
Penam jako zaměstnavatel	21
Lidé z Penamu	23
Důkaz kvality a chuti	36
Společenská zodpovědnost firmy	39
Život v Penamu	40
Kam směřujeme	42

20 LET
voňavé historie

Co se vám vybaví, když se řekne čerstvý chléb? Křupavý bochník, hřejivá vůně linoucí se kuchyní nebo snad vysoký krajíc namazaný čerstvým tvarohem, který jste snídali o prázdninách u babičky? Všechny tyhle malé příběhy píšou pekaři po celém světě už tisíce let. Jsou součástí našich vzpomínek a vracejí nás na místa, kde se cítíme v bezpečí, radostní a bez nedostatku.

V Penamu jsme před 20 lety začali psát vlastní příběh. Tehdy jsme ještě netušili, že se dotkne životů milionů lidí v České republice. Od prvního dne se spoléháme jeden na druhého. Víme, že bez zkušených mlynářů a zručných pekařů bychom se nikdy nestali špičkou v oboru. Dbáme na kvalitu a tradici, ale zároveň držíme krok s novými

technologiemi. I proto dokážeme upéct ty pravé koláče pro náročné Hanáky, a zcela jiné zase pro hrdé Plzeňáky.

Dnes můžeme s hrdostí říct, že v našich pekárnách zlátne pečivo pro každou pátou rodinu v zemi.

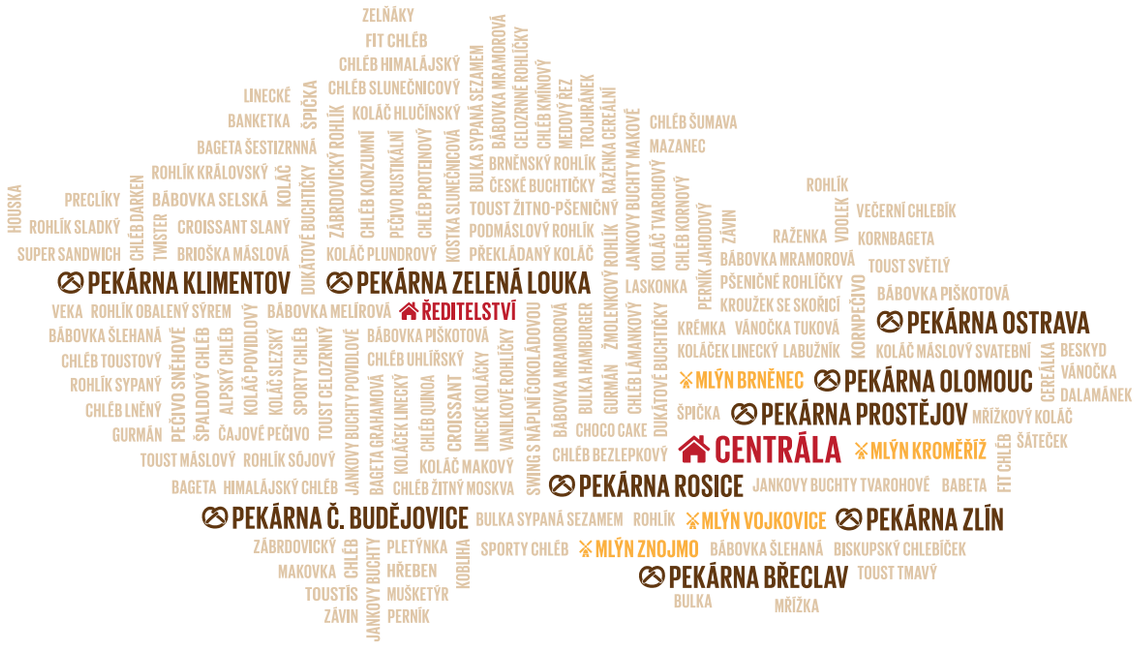
S každým namazaným rohlíkem začíná pro někoho den plný zážitků, radostí i starostí. S každým upečeným bochníkem začíná něčí krásná vzpomínka.

Jsme součástí
vašich příběhů už 20 let.

Děkujeme

Ve znaku

zlatého klasu



Z desítky **PE**káren **NA M**oravě a několika mlýnů vznikla roku 2000 firma Penam. V jejím znaku (logu, chcete-li) najdete hřejivé barvy rozpálené pece, kterým vládne zlatý klas – alfa i omega pekařiny. Udržet kvalitu i správné výrobní postupy není jednoduché, proto má Penam vlastní mlýny, ve kterých mele mouku z českého obilí a ta pak putuje do vlastních pekáren, jež jsou rozeseté téměř po celé zemi. Dodávky a kamiony se zlatým klasem na kapotě či návěsu nepřetržitě pendlují po všech krajích a dovážejí zlatý poklad i do těch nejmenších vesnic v horách.

Penam jako pekař první volby

KVALITA NA 1. MÍSTĚ

Četná ocenění a certifikáty z několika oblastí jsou výsledkem snahy všech zaměstnanců společnosti, zárukou pro naše zákazníky a důležitým vodítkem pro obchodní partnery.

NA TRHU OD ROKU 2000

Společnost PENAM, a.s. začala svou historii psát v jubilejním roce 2000. Od té doby proběhlo nespočet změn. Rozšířila se výroba do Čech, na Slovensko i do Maďarska a nelze opomenout ani vznik speciálních řad výrobků Penam, které se staly mezi spotřebiteli velmi oblíbené a vyhledávané.

2000 ZAMĚSTNANCŮ

Společnost PENAM, a.s. je významným zaměstnavatelem v mnoha regionech České republiky. Díky našim zaměstnancům si všichni každý den užívají čerstvé a chutné pečivo.

ČESKÝ VÝROBCE S EVROPSKOU PŮSOBNOSTÍ

V roce 2006 jsme expandovali na Slovensko jako PENAM SLOVAKIA, a.s., o čtyři roky později jsme vstoupili i na maďarský trh.

Penam je přední pekárenský a mlýnský výrobce s působností v České a Slovenské republice a v Maďarsku. Mouku si meleme sami ve vlastních mlýnech tak, aby nejlépe vyhovovala našim pecím. To je prvním předpokladem, abychom dokázali udržovat trvale vysokou kvalitu, na kterou zákazníci spoléhají. Vše ostatní pak dokážou ověřené receptury a šikovné ruce našich pekařů.

Po celých 20 let usilujeme o to, abychom pro vás byli pekařem první volby. To znamená, že si nás na pultech pekáren vyberete mezi prvními. Ať už pro neochvějnou kvalitu, nebo příznivou cenu. Při své práci klademe důraz na celý výrobní řetězec, který výrobu pečiva nezbytně provází. Díky tomu můžeme garantovat vysoký stupeň kvality vyráběného pečiva. Neustálé inovace a sledování trendů u nás i v zahraničí nás motivuje v tom, abychom vám přinášeli pečivo, které se stane neodmyslitelnou součástí vašeho života.

Vyrábíme široký sortiment čerstvého a chutného pečiva, pro celou rodinu, každý den.

Snažíme se být lídrem v pravém slova smyslu

Když v roce 2000 pánové Horčička a Trčka představili světu Penam, bojovali o místo na slunci se silnými soupeři – značkami United Bakeries a Odkolek. Recept na úspěch přinesl až v roce 2004, v souvislosti se změnou vlastníka společnosti, nový generální generální ředitel, tehdy 35letý **Ing. Jaroslav Kurčík**, jenž pomohl společnosti zaujmout vedoucí pozici na českém trhu.

„Už na začátku jsem musel připravit strategii rozvoje pekáren a přijmout včasná a zásadní rozhodnutí s cílem dostat společnost do lepší finanční kondice. Dnes je Penam výraznou a nejznámější značkou v pekařině. Snažíme se tak být lídrem v pravém slova smyslu. Přicházíme se spoustou inovativních novinek, analyzujeme spotřebitelské chování, sledujeme, kam vedou trendy a podle nich nastavujeme inovační plán. Uspokojujeme potřeby zákazníků a děláme pekařinu tak, aby byla o silných zážitcích, nezapomenutelných chutích a dalších benefitech z konzumace.“

Jak vypadá recept na úspěch?

Skládá se z několika ingrediencí, přičemž nejdůležitější je **změna myšlení:** *„Po revoluci všichni pekaři vyráběli všechno stejné. Je to problém dodneška, kdy mnozí nepochopili, že je třeba se odlišit a specializovat. Změna musela projít našimi hlavami a troufám si říci, že proto jsme dnes unikátní.“*

Dalšími složkami úspěchu jsou **akvizice a výstavba nových pekáren** a také **změna obchodního modelu:** *„Obchodní model jsme přesunuli z transakčního na strategický a postupně vyrostli z obratu 2,4 na skoro 10 miliard korun,“* upřesnil Jaroslav Kurčík. To ale není všechno, **bez optimalizace portfolia** skvělý úspěch neupečete: *„Za posledních 5 let se nám hodně změnilo produktové portfolio. Vyrábíme segment neznačkových nebalených výrobků, privátní značky pro řetězce a vlastní značkové výrobky, které jsou čím dál důležitější. My navíc nedodáváme jen produkty, ale i skvělý servis. Starost o pekařinu prostě chceme převzít na sebe.“*

Dnešní doba s sebou nese i změnu v **práci s lidmi**. Modernější metody uplatňujeme jak při náborech a přijímání nových zaměstnanců, tak samozřejmě i v péči o zaměstnance stávající.

Poslední ingrediencí je atraktivní **marketing a nové obaly:** *„Marketingová strategie, obalový design a celkový vizuál společnosti je velice důležitý, to není žádný nový poznatek, ale myslím, že Penam právě v tomto ohledu ušel obrovský kus cesty. Hodně se nyní soustředíme i na sociální sítě, protože se tam pohybují převážně mladí lidé a ti jsou pro nás velmi důležití. Nosnou myšlenou je, že značka má provázet člověka celým životem, tedy už od dětství,“* dodal Jaroslav Kurčík.

A právě to je příběh,
který Penam píše
v těchto dnech
a který ovlivňuje
celou českou pekařinu.

A jak to dopadlo
s United Bakeries
a Odkolkem?

Oba jsou nyní součástí Penamu.

Pečeno s láskou od roku 2000

Ještě než zabrouzdáme do nového milénia, pojďme se podívat do roku 1992, ve kterém vznikla idea sloučených pekáren. Počítali jsme poslední dny ČSFR, poprvé jsme se připojili k internetu, zaplavila nás první vlna kuponové privatizace, s Lucií Bílou jsme si zpívali hit Láska je láska a drželi palce našim sportovcům na letní olympiádě v Barceloně.

Mezitím probíhaly ve 12 tradičních moravských pekárnách a mlýnech valné hromady. *„Podniky byly za socialismu sdružovány do větších celků a po revoluci spousta generálních ředitelů podniky zprivatizovala. Pak ale začaly přicházet do Čech řetězce a 13 silných hráčů na moravském pekařském trhu si začalo uvědomovat, že je třeba se zase sdružit, aby proti nim obstáli. Musela to být tehdy velká odvaha vzdát se svého 100% podílu ve prospěch sloučeného uskupení,“* zamýšlí se generální ředitel Ing. Jaroslav Kurčík.

Téhož roku došlo ke sloučení společností pod hlavičku TERO ROSICE, jež byla 1. ledna 2000 přejmenována na PENAM spol. s r.o.

Revoluce s vůní obzvláště vypečených rohlíčků mohla začít!

Sto lidí, sto chutí, miliony výzev

Na papíru se skvěl zbrusu nový název, ale realita tak růžová nebyla. Penam totiž slučoval řadu původně samostatných subjektů, které měly různě dlouhou tradici, odlišnou historii, různý technický stav výrobního zařízení a také zaměstnance, mající své dlouholeté zvyklosti dané mentalitou a průmyslovou skladbou svého regionu.

Pekařina spojuje duši umělce a ruce řemeslníka

Pokud měl Penam zazářit, potřeboval mnohem víc než tradici a zkušenosti, musel se zaměřit na čísla, fakta a tvrdá data. Na tomto základu pak nechal rozkvést duši umělce a zapojil ruce řemeslníků po celé zemi. Výsledkem bylo sjednocení produktů a vybudování trvalého postavení na trhu.

Pohodlně se usaďte, **vyrážíme o 20 let nazpět!**

1992 **Vznik TERO Rosice,** silného hráče na moravském pekařském trhu.

2000 **Fúze 10 pekáren a 3 mlýnů do TERO Rosice, které se přejmenovalo na PENAM, spol. s.r.o.**

2004 **Novým vlastníkem skupiny se stal AGROFERT HOLDING, a.s.** Akvizice pekárny Šumperk.

2005 Společnost mění právní formu na akciovou společnost a rozšiřuje se o další pekárny a mlýny.

2006 Expanze na Slovensko – založení společnosti Penam SLOVAKIA, a.s. a fúze dalších pekárenských společností.

2008 Rozšíření výroby do Čech – výstavba plně automatizované Pekárny Zelená louka, a.s. u Prahy. Pekárna patří ke špičce ve střední Evropě. Změna vizuálního stylu a portfolia obalů. Akvizice pekárny HEPEK Brno a KLS Klimentov.

2009 Akvizice mlýnu NOBRS Brněnec a pekárny PEKAST České Budějovice.

2010 Vstup na maďarský trh, společnost převzala stoprocentní podíl ve firmě Ceres Sütő ZRt. a v jejím dceřiném podniku Multi Pékség.

2012 Modernizace pekárny Olomouc.

2014 začlenění společnosti Prvá Bratislavská Pekárenská a.s. do PENAM SK.

2017 Proběhl kompletní redesign výrobkového portfolia.

2018 Otevření nové toustové linky v rámci Pekárny Zelená louka.

2019 Penam úspěšně dokončil akvizici United Bakeries.

2020 **Penam slaví 20 let od založení značky.**

Inovace a vývoj vlastními silami

Ty nejlepší nápady se rodí ve vlastních řadách

Aby žádný z nových nápadů nepřišel nazmar, funguje v Penamu tzv. Inovační komise. Ta je složená ze zaměstnanců Penamu, kteří tyto myšlenky střeží, případně postupně uvádějí v život. Dobře víme, že nápad za milion může mít řidič dodávky stejně jako ředitel pekárny, máme proto vypracovaný systém regionálních inovačních komisí, jež věnují pozornost nápadům našich lidí v lokálních pekárnách. Naslouchámе našim zaměstnancům stejně jako jejich múzám.

A cenu za inovativní výrobek získává...

V roce 2019 získal náš chléb Quinoa cenu za inovativní potravinářský výrobek a rok předtím zase Himalájský chléb. Rok 2020 byl ještě úspěšnější, kdy si cenu za inovativní výrobek odnesly hned dva naše produkty - žitno pšeničný toustový chléb a bezlepkový chlebík CELIO. Snažíme se uspokojovat chuťové buňky těch nejnáročnějších zákazníků a pečeme pro ně malé i větší novinky. Vyzdvihnout můžeme například Večerní chlebík, pečivo Sporty nebo výrobek Toustís, díky kterému jsme přidali do českého slovníku nové slovo a který si velmi rychle našel své místo na trhu. Pro příznivce zdravého životního stylu jsme začali péct také unikátní žitno-pšeničný toustový chléb.

Projekty, na které jsme obzvláště pyšní:

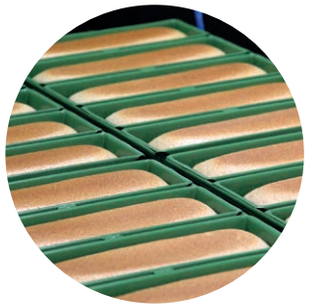
Penam by nebyl jedničkou v pekárenství, kdyby nedokázal udržet krok s moderní technologií a mlsnými jazýčky zákazníků. Jako jeden z mála pekařů vždy investoval a i nadále investuje miliardy korun do rozvoje sítě pekáren a mlýnů, modernizace strojů i do zvyšování kvalifikace svých zaměstnanců.

Pekárna Zelená louka, a.s.

Jedna z nejmodernějších evropských pekáren. Díky svému umístění nedaleko Prahy (obec Herink) zásobuje hlavní město ČR a jeho široké okolí čerstvým pečivem každý den.

Pekárna je výjimečná v tom, že její provoz je plně automatizovaný. Vyniká například speciální technologií na skladování mouky, robotizovaným pracovištěm a dvěma kilometry automatických dopravníků. Celý proces je řízen počítačem, od přípravy těsta, hnětení, odpočinutí, pečení až po expedici.

Za hodinu dokáže pekárna vyrobit 2 tisíce kusů chleba,
50 tisíc rohlíků a na 2,5 tisíce vek.



Doba toustová

Rok 2018 zahájil Penam s vůní vypečených toustů – v Pekárně Zelená louka se totiž úplně poprvé rozběhla výroba toustových chlebů na zbrusu nové lince za více než 550 milionů korun. Využívá se zde technologie Cleanroom, kdy je nasávaný vzduch filtrován HEPA filtry. Díky tomu balíme výrobky v maximálně čistém prostředí, což přirozeně prodlužuje trvanlivost toustu. A to vše bez zbytečné chemie, konzervantů a s menším obsahem soli.

A nejsou to tousty ledajaké! Projeli jsme celou Evropu, ochutnali více než 80 druhů z 10 zemí. Po návratu jsme vybrali tu nejlepší recepturu dokonalého toustu, kterou jsme dále upravovali a vylepšovali. Díky tomu si dnes můžete vybírat mezi světlým, žitno-pšeničným, máslovým, vícezrnným či celozrnným toustovým chlebem, všechny v maximální kvalitě a s vynikající chutí poctivé pekařiny.

Současná výrobní kapacita linky je 6 tisíc kusů
toustového chleba za hodinu.

Rosice – pekárna, která nakynula

Praha má pekárnu v Herinku, Brno zase v Rosicích.
Ano, právě v těch Rosicích, kde se vyráběly také známé těstoviny.
Po masivní modernizaci, jež vyšla na více než 520 milionů korun,
už výrobnu zcela ovládli pekaři, kteří zde od roku 2017 vyrábějí
až 25 tisíc tun pečiva ročně. Jsou to zejména čerstvý i balený chléb,
rohlíky a veky pro Brno a okolí.

Za hodinu mohou všechny linky dohromady vyrobit až 50 tisíc rohlíků.
Pečivo je vyráběno sice průmyslově, ale s úctou k řemeslu a tradicím.

Penam v číslech

Jistě jste nevěděli, že za rok 2019 jsme...

upekli **568 808 494** rohlíků

semleli **179 540** tun obilí

najezdili **23 589 515** km

zásobovali **7 054** obchodů v České republice

spotřebovali **1 787** tun makové náplně

měli na skladech **311 187** přepravek na pečivo

Penam
jako zaměstnavatel

Záleží nám na našich lidech, proto postupně renovujeme zázemí, vzděláváme šéfy, učíme se co nejlépe komunikovat, snažíme si navzájem vycházet vstříc a na nic si nehrát. Pomáháme nováčkům se zapracováním, budujeme nové denní místnosti, kde vytváříme příjemné prostředí pro odpočinek. Prostě chceme, aby se u nás zaměstnanci cítili co nejlépe. Firma totiž nejsou jen stroje nebo technologie, ale zejména lidé, kteří pracují srdcem.

A úspěch začíná doma – u vlastních zaměstnanců.

Ceníme si, když lidé umí zabrat, spolupracují v týmech a používají vlastní hlavy.
Pečení není věda, je to „jen" poctivé řemeslo.

- **Smysluplná práce**
- **Dobré vztahy a vstřícní šéfové**
- **Jistoty a stabilita**
- **Pomoc nováčkům**
- **Dokážeme zabrat**
- **Osobní rozvoj**

Lidé
z Penamu

I když jsou naše pekárny vybaveny moderními technologiemi, bez zručných profesionálů se neobejdeme.

A práce je to občas po čertech náročná. Peče se celý den, objednávky se připravují v noci, rozváží se časně nad ránem. Každý den. Není to práce pro lenochy, sólisty, ani lidi, kteří nechtějí při práci používat hlavu. U nás záleží na každém jednotlivci.

Děkujeme všem, kteří s námi tvoří ty nejlepší vypečené lahůdky a pomáhají nám posouvat tradici pekařiny do nového tisíciletí.

Václav Konečný

Pecák

V pekárně pracuje od roku 1997

První den v pekárně si pamatuju dodnes. Nebyl jsem sice úplný nováček, už jsem před tím pracoval v jiné pekárně, ale takové díže na těsto jako tady jsem do té doby neviděl. Byly to díže na celozrnný chleba, těsto se vyklápělo do takové obrovské násypky a ven se tomu pomáhalo hrablem. A to těsto mělo snad 300 kilo.

Dá se říct, že na běžném pečivu jsem dělal skoro všechno. Postupně jsem se vypracoval přes různé mašiny. Dělal jsem třeba měsíc na jedné mašině, tam zjistili, že mi to jde, tak mě dali zas na další, na složitější. A takhle to šlo postupně dál a dál. Jako pecák pracuju už přes 20 let. Pečení mě baví ze všeho nejvíc. Zatopím v peci, nechám těsto nakynout a upeču ho. Starám se nejenom o pec, ale i o kynárnu. Hlídám vlhkost a teplotu v kynárně a veškeré parametry pečení. Dnes je v tom hodně automatika, na všechno je čudlík. Nastavím si, že tam chci 38° teplotu, 70% vlhkost a vím, že to tam mám.

Když se bavím s lidmi o své práci, tak jsou úplně překvapení z toho množství, jaké dokážeme upéct. Když jim řeknu, že na jedné lince jsem schopný udělat 17-18 tisíc rohlíků za hodinu a když mám ty linky 3 a udělám 50 000 rohlíků za hodinu, tak na mě vyvalí oči.

Za tu dobu, co tu pracuji, se ta práce dost změnila. Na staré pekárně jsme dělali všechno ručně. Když se ještě dělal postaru tousťák, tak jsme suroviny vážili do přepravek, pak se to na vozíku ručně převezlo na halu, kde si to kolegyně zas braly a sypaly to do díže. Všechno kromě mouky a vody se přidávalo ručně. Všechno se vozilo tam a zpět a jak jsem říkal, ta díže měla třeba 300 kilo. Ono když pak s takovým nákladem jezdíte 8 hodin, tak vám to dá zabrat.

A dneska? Když to zjednoduším, tak člověk přijde do práce, na mašině nastaví parametry a jen se dívá. Tedy tak jednoduché to není, ale automatika se postará o hromadu věcí. Je to stoprocentní posun k lepšímu.

Jasně že koukám, jak to peče konkurence. Když jsem v jiné části republiky, tak se dívám na rohlíky, jak vypadají. To má asi každý, kdo dělá nějaké řemeslo takhle dlouho.

Nejhorší pro mě je, když jedu na dovolenou. Být 14 dní někde v kempu a jíst staré rohlíky, to je pro mě hrozný. Člověk si v pekárně zvykne na to nejčerstvější pečivo přímo z pece. Nejlepší ale je, že tu vidím hned výsledek své práce. Prostě něco udělám a hned vidím, jestli je to dobrý nebo špatný.

Jan Budín

Vedoucí údržby a správy majetku

V pekárně pracuje od roku 2000

Do pekárny mě přivedl můj brácha. Pracoval tady a při nějaké příležitosti zmínil, že mají volno na údržbě. No a tak jsem tady začal. V nové práci je začátek vždycky těžký. Změna prostředí, změna kolektivu. I když já jsem to měl jednodušší, protože jsem spoustu těch chlapů, co na pekárně tenkrát dělali, už znal. Dodnes to mám na paměti, když přijde na údržbu někdo nový. Vždycky je tu někdo, kdo mu je nápomocný, na koho se může obrátit. Ono to bez toho ani jinak nejde. Není možné do provozu jen tak někoho pustit a doufat, že si sám poradí.

Když jsem začínal, nastoupil jsem jako provozní zámečník v třísměnném provozu. Když pak odešel brácha z pozice vedoucího údržby, tak jsem na to místo nastoupil já a časem jsem přešel z těstárny na pekárnu. Také jsem měl mezidobí, kdy jsem šel na čas na centrálu, kde jsem pomáhal s projektem rekonstrukce rosické pekárny. Celé to bylo vymyšlené tak, abych byl u nové pekárny už od fáze projektu a věděl o tom co nejvíc. My jsme totiž pak nějaký čas jeli současně na staré pekárně, kde se dělaly tousty a na nové pekárně, kde se vyráběl chleba a rohlíky. To bylo dost složité období. Ale dali jsme to.

Mezi technologií jaká tu byla, když jsem nastupoval, a tou dnešní je obrovský rozdíl. Předně je to obrovské ulehčení od manuální práce pro lidi ve výrobě. Ale když se na to dívám ze svého hlediska, tak je to dneska pro údržbáře složitější. Je to celé řízené počítačem, hodně to jede bez zásahu lidí a některé věci, co dřív pohlídal člověk, dnes hlídá čidlo. Najít závadu je pak leckdy složitější než ji opravit.

Dá se říct, že všichni údržbáři v pekárně jsme se s přechodem na novou technologii museli učit svou profesi nanovo. A všichni se učíme doteďka. Vždy se objeví nějaká závada, kterou vidíme poprvé. Na to se nedá úplně připravit. Díky tomu ale je ta práce zajímavá. Není to stereotyp, kde děláte furt to samé do kolečka. Tady fakt se pomalu každý den objevuje něco, co musíte řešit a zařídit, aby ty linky jely.

Nevím jak je to jinde, ale u nás se vždy snažíme, aby se i přes těžkosti vyrobilo. Vždycky se to nějak udělá, abychom upekli. I za cenu, že jsou lidí déle v práci atd. Nedávno byl problém na jedné lince, nejelo tam osazování chleba do beden, tak tam lidé naběhli a začali to dělat ručně. Postaru to tam skládali, dávali vše ručně na palety a odváželi to do expedice. Jak říkám, vždycky děláme vše proto, abychom vyrobili.

Za těch dvacet let se sem nainvestovalo hodně peněz, lidem se ulehčila práce a pekárna dnes vypadá úplně jinak. I já jsem tu s drobnou přetržkou 20 let a i po těch letech chodím do práce rád. Přál bych si, aby nám fungovalo jak doteď.

Veronika Neumannová

Vedoucí skladu

V pekárně pracuje od roku 1999

Po skončení školy jsem hledala práci. A hledala jsem nejlépe takovou, abych nemusela dojíždět. Proto jsem v roce 1999 nastoupila do pekárny jako laborantka. Když jsme na základce měli chemii, tak jsem říkala, že bych nikdy nemohla dělat v laboratoři, protože mě to vůbec nebavilo a přesně tam jsem skončila. Tenkrát jsme v laborce ještě chodili na směny i o víkendu, takže to bylo náročnější. Bylo nás tam hodně, protože byl širší sortiment v pekařině a měli jsme také těstárnu. Později jsem začala pracovat jako inspektorka jakosti. Ale u toho jsem také nezůstala.

V roce 2008 odcházel vedoucí zásobování a paní ředitelka mi nabídla, jestli to nechci zkusit. Tak jsem do toho šla. Ze začátku to bylo náročné. Měla jsem sice výhodu, že jsem znala celý sortiment, ale musela jsem si zapamatovat všechny suroviny, obaly, spotřeby, kdy co objednat atd. Mojí prací je hlavně objednávání surovin a obalů, aby měla výroba z čeho vyrábět a do čeho to balit. Každý den jdeme do skladu, skladník z výroby si napíše seznam, co na ten den potřebuje, my mu to vyskladníme, odepíšeme to v počítači, spočítáme si sklad, jestli je tam vše, co tam má být. Díky zkušenostem, co mám, dnes už mrknu do skladu a vidím, co bude potřeba objednat. To se asi nedá naučit jinak než praxí.

Že bychom třeba něco neobjednali a kvůli tomu nějak drhnula výroba, to se doufám nikdy nestane. Naštěstí si v Penamu pomáháme s dalšími pekárnami. Většina pekáren totiž používá stejné suroviny. Např. když třeba dodavatel někomu něco nedodá, tak si s dalšími vedoucími skladů voláme a kdykoliv je potřeba, tak si navzájem pomůžeme.

Na mojí práci mě hlavně baví, že je různorodá, že nedělám každý den to stejné. Samozřejmě, že třeba objednávky děláme každý den, ale není to jednotvárné, že bych cvakala to stejné do počítače pořád dokola. Je to takové pestré.

Za ty roky jsem získala spoustu zkušeností. Asi i pro to, že jsem vystřídala práci v laboratoři i na kvalitě. Ta inspektorská práce je pořád někde ve mně. Člověk se prostě stále kouká, jak se to pečivo povedlo nám i konkurenci.

Pekárna je týmovka, kde se jedna část neobejde bez druhé. Každý má svoji roli. Ten musí připravit suroviny, ten z toho umíchat těsto, ten zas upéct, expedice to chystá na cestu a řidič to veze zákazníkům. Každá z těch složek je důležitá a vše na sebe navazuje. A u nás ve skladu to začíná.

Josef a Libor Truhlářové

Mlynáři, mládkové, bratři

Ve mlýně pracují od roku 1979 (Josef) a 1987 (Libor)

L: Už náš táta i máma pracovali ve mlýně. Já jsem ve čtrnácti moc nevěděl co dělat, tak mě táta trochu postrčil, abych se učil na mlynáře.

J: Já jsem měl sice původně v plánu něco jiného, ale nakonec jsem se rozhodl, že půjdu ve šlépějích našeho táty. A do dneška toho nelituju. Otec nastoupil v 56. roce, po nějakých 22 letech jsem nastoupil já, nějakých sedm let po mě brácha. A 60 let poté, co nastoupil do mlýna náš otec, tu začal pracovat i jeho vnuk. Za šedesát let se tu vystřídáme 3 generace. Otec, já, brácha a můj syn.

L: Občas si lidé dělají srandu. Ptají se, jak se nám točí kolo, nebo kolik jsme toho nadrtili. Ale my meleme ve velkém. Mlýn ve Znojmě je stavěný na 220 tun za 24 hodin. Je třetí největší v republice. Když přivezou obilí, laboratoř udělá rozbor a silařovi řekne, do které buňky to dát. Pak se udělá zámelová směs, dál se to táhne na čistírnu, kde se to vyčistí od nečistot, nakropí a nechá se to odležet. Jak dlouho to leží, záleží podle tvrdosti pšenice.

J: Je důležitý kontrolovat čistírnu, aby to bylo dobře nakropené a vyčištěné. A pak samotné mletí. Kvalitu mletí kontrolujeme každé 2 hodiny, ve dne, v noci. Máme laboratorní vzorek, který se porovnává s tím, co padá ze strojů.

L: Někdo si myslí, že děláme jeden den hladkou mouku, druhý den hrubou, ale tak to není. Mlýn neustále vyrábí všechny produkty. Je tam určitý procentuální poměr a naráz se vyrábí hrubá, polohrubá, těstárenská, hladká… atd.

J: Umíme dělat i mouky na míru. Dá se s tím hrát. Každá mouka má trochu jiné vlastnosti, tak se to dá míchat, aby výsledný produkt měl konkrétní vlastnosti. Je to trochu alchymie.

J: V roce 1997 tu proběhla velká rekonstrukce. Než si člověk zvykl, že může celý mlýn ovládat přes počítač, tak to byla velká změna. Dřív jsme furt běhali po baráku nahoru a dolů. Technologie byla tehdy jiná, bylo jiné prostředí a byla tu mnohem větší prašnost. V tomto se to hodně zlepšilo. Dneska mají mlynáři větší pohodlí, celý chod mlýna řídí z velínu a ta práce je mnohem čistější.

L: Pořád je ale nutné ten mlýn dobře znát. Za ty roky už tady člověk zná každou trubku.

J: Když se někde něco stane, tak už většinou dopředu vím, kde se to stalo. Leckdy stačí proklepat trubky a jede to dál.

J: Mlynářské řemeslo dneska není moc známé mezi lidmi a je to škoda. Dřív sedlák věděl, že doveze 5 pytlů, mlynář mu to semele a on si to odveze. Dnes je to o něčem jiném. Ale je to pěkné povolání. I proto jsem k mlynařině přivedl syna. Pracuje tu od roku 2016. Doufám, že za ty roky, co tu ještě budu já, ho to doučím, aby mě následoval.

J: Tady se nedá nic ošidit, protože vlastně děláte jídlo pro lidi. Kdyby to člověk ošidil, tak by lidé na konci mohli trpět. Proto je v mlynařině nejdůležitější poctivost a zodpovědnost.

Jiří Chrdle

Vedoucí výroby

V pekárně pracuje od roku 1993

Že jsem nastoupil do pekárny, byla vlastně náhoda. Byl rok 1993, já jsem byl dva měsíce po vojně a neměl jsem práci. Byly to ty roky, kdy se zrovna dost propouštělo. Obešel jsem pár podniků v okolí a jako první se mi ozvaly pekárny. Možná, že kdyby se ozval dřív někdo jiný, tak dnes dělám něco úplně jiného. V pekárně jsem první dny „chytal chleba“. To znamená, že jsem odebíral čerstvě upečené chleby, které jedou z pece. Tam není moc co zkazit. Vím, že jsem tehdy měl velký zážitek z čerstvého, ještě teplého pečiva. Teplej rohlík, teplej chleba, čerstvá chlebová kůrka, to je něco božského.

Po pár dnech jsem si vyzkoušel i další práce a udělal si takové to kolečko po pekárně, kterým si musí projít každý nováček. To funguje dodneška. Zhruba po třech měsících mi nabídnuli rekvalifikaci, já jsem to přijal, dodělal si jí a povýšil jsem na mísiče. Nejdřív jsem dělal na chlebu, nějaký čas jsem míchal těsto na rohlíky, veky, housky a pak jsem se zase vrátil k chlebu. Vyzkoušel jsem si také pečení, časem jsem dělal i technologa a co jsme přešli do Penamu, tak dělám vedoucího výroby.

Vlastně tady není pracoviště, na kterém bych nedělal. Pro vedoucího výroby je to obrovská výhoda. Dobře vím, jak každé to pracoviště funguje a těžko na mě může někdo chytračit. Ale on to ani nikdo nezkouší. Všichni u nás v pekárně ví, že jsem to dělal a vím, o čem to je. Spíš si lidi přijdou pro radu. Hlavně chlebaři, protože na chlebu jsem vyrostl.

V mojí práci musím, zjednodušeně řečeno, zajistit výrobu. Zařídit, aby vše šlapalo, jak má. Postavit směny, rozhodnout, kdy se rozjede výroba, aby bylo pečivo co nejčerstvější u zákazníka, zajišťovat chod pekárny a dohlížet na kvalitu. Rozhodně to není žádná rutina. Jsou svátky, jsou různá období v roce, je spousta věcí, na co je potřeba myslet při plánování. Co, jak a kdy se začne péct, kdy se zase skončí a řešit případné poruchy. Přestože se údržbáři starají o pekárnu dobře, čas od času nastane nějaký problém a pak je frmol. Vedoucí výroby a údržbáři musí být na telefonu i v noci, a když se stane nějaká havárka, tak si hned voláme, sháníme auta, sháníme lidi. Prostě děláme vše pro to, aby to dopadlo co nejlépe. Kdyžtak nám pomůžou i další pekárny z Penamu.

Pečení je dnes mnohem víc automatizované. Taková ta ruční práce už odpadá. Dneska je to menší dřina, i když v pekárně bude vždycky teplo a bude se vždycky pracovat v noci. On je taky pekař a pekař. V řemeslné pekárně je to víc o ruční práci. U nás třeba pekař nemusí nutně umět ručně válet chleba, ale zase umí třeba krásně ovládat pec.

Já myslím, že to u nás v pekárně funguje skvěle. Máme tu dobré jádro lidí, kteří drží partu. Samozřejmě, vždycky se najde někdo, kdo to chce pokazit, ale většinou u nás dlouho nevydrží. Jsem rád za lidi, které tu máme a jsem na ně opravdu pyšný. Mě osobně by nebavilo jenom sedět v kanceláři u počítače. Já mám potřebu být s lidmi. Třeba se i někdy pohádat, ale taky se umět navzájem pochválit. Prostě se spolu bavit. To tu máme a proto jsem tu spokojenej.

Jana Kratochvílová

Ředitelka pekárny Prostějov

V pekárně pracuje od roku 1978

Já sice pocházím z pekařské rodiny, ale původně jsem šla studovat chemii. Nakonec mě to zaválo k potravinářské chemii, a když se v listopadu 1978 otvírala nová pekárna v Třebíči, tak jsem tam nastoupila do laboratoře. Poměrně dlouho jsem dělala provozní laborantku a později technologa.

Začínala jsem za komunistického sortimentu. Každá pekárna tenkrát dělala nějakých 20-30 výrobků a tak to bylo celostátně. Když se pak otevřely hranice, začali jsme dělat cereální pečivo, tvarohové pečivo, nejrůznější chleby. Jezdili jsme do Rakouska, do Německa a koukali jsme, kde se co peče. Také už fungovaly různé semináře, takže jsme se dostávali k novinkám a zaváděli jsme je u nás na pekárně. To byla taková krásná tvůrčí práce. Člověk něco viděl, něco vytvořil. Některé novinky se chytnuly, některé ne, ale udělali jsme u toho spoustu zajímavé práce. To mě opravdu bavilo.

V roce 2007 přišla nabídka, abych šla dělat vedoucí výroby na velkou pekárnu do Olomouce. No nebylo to jednoduché. Dobře si pamatuju, jak jsem tam poprvé přišla. Znala jsem tam jediného člověka a ti mistři, mí nejbližší podřízení, se koukali, co já jim tam jako budu říkat. Ze začátku to bylo takové oťukávání, ale myslím, že mi vlastně pomohlo, že jsem tam neměla žádné vazby. Nebyla jsem ničím zatížená a jediné možnost byla hodnotit lidi podle toho, co předvádějí v práci.

V Olomouci mě zastihla velká přestavba pekárny, kdy se rušily tradiční chlebové linky a zaváděly se sázecí pece a karuselové míchání. To víte, že jsme se s tím prali. Nová technologie byla hodně odlišná a dalo spoustu práce to vychytat. Budovali jsme nejdřív jednu linku, pak druhou, novou linku rohlíkovou, jemné pečivo, celé míchání se vyměnilo, a zas byla taková tvůrčí práce. Jsem ráda, že jsem měla to štěstí a dostávala se k takovým projektům.

Do Olomouce jsem šla původně na dva roky a zůstala jsem tam osm let. Také do Prostějova jsem šla původně jen na dva měsíce a už jsem tu šest let. Nejdřív jako vedoucí výroby, pak jsem zastupovala ředitele a nakonec jsem sama skončila na ředitelské židli. Velké štěstí bylo, že jsem měla okolo sebe dobrý tým lidí. Vždycky jsem si kolem sebe vytvářela kolektiv lidí, kterým jsem mohla dát důvěru a spolehnout se na ně. Nestojím jim za zády a nekontroluju každý krok. Za to ale od nich chci plnění toho, na čem jsme se domluvili. Také je důležité umět naslouchat svým nejbližším spolupracovníkům. Vždycky přijde někdo s něčím, co překvapí.

Důležitá je i pokora, láska k tomu oboru a chuť něco pro to dělat. Jít dopředu, nezůstat stát na místě a pořád se učit. Když jsem vylezla ze školy, tak jsem si říkala, že už všechno vím, že už se nemusím nic učit. Ale za těch 40 let jsem se musela učit neustále a pořád mám pocit, že toho vím málo. Člověk nesmí ustrnout. Každá zkušenost vám dá něco do života a i negativní zkušenost vás nějak posouvá. Čím je člověk starší, tak získává trochu nadhled. Je důležité nekazit si den s negativními věcmi. Na to je život příliš krátký.

Důkaz kvality a chuti

Každým dnem se snažíme zlepšit, přinášet ještě kvalitnější a chutnější produkty. Díky oceněním, která sbíráme už 20 let věříme, že se nám tento nesnadný cíl daří naplňovat.

Tvoříme příběh kvalitního pečiva

Společenská **zodpovědnost firmy**

Určitě jste už slyšeli o programu Společenské zodpovědnosti firem, někdy se označuje také termínem udržitelné podnikání. V Penamu se snažíme tento dobrovolný závazek plnit hned v několika rovinách:

Podpora domácích i zahraničních projektů

Dlouhodobě spolupracujeme s neziskovými organizacemi ve všech regionech České republiky. Naše forma pomoci vychází z podstaty našeho podnikání. Neziskovým organizacím darujeme naše výroby, které dále poskytují svým klientům. Mezi naše partnery patří například Armáda spásy, Společnost pro podporu lidí s mentálním postižením, Fond ohrožených dětí Klokánek, Sdružení pěstounských rodin, Naděje, Nadace Krása pomoci a spousta dalších. V rámci jednotlivých regionů podporujeme také nemocnice, domovy seniorů, dětské domovy, lázeňské domy a různé sportovní kluby.

V roce 2015 se Penam zúčastnil humanitární pomoci pro Ukrajinu. Věnovali jsme 72 tun pšeničné hladké světlé mouky organizaci Člověk v tísni, která tímto nákladem naplnila tři z pěti vyslaných kamionů. Mouka v hodnotě přes 500 tisíc korun pomohla obyvatelům Ukrajiny přečkat těžké časy.

Podpora škol a vzdělání v pekařském oboru

Také si nesete z českých pohádek obrázek o pekaři jako o někom, kdo má pořád ruce v těstě, mouku až za ušima a co chvíli překládá pytle z povozu do mlýna (o čertech v komíně nemluvě)? Tuto představu máme asi všichni, proto není divu, když dnešním 14letým dětem nepřijde pekařina příliš atraktivní. Penam proto nabízí různé typy spolupráce základním, středním i vysokým školám v regionu. Žáci a studenti se tak mohou velmi detailně seznámit s povoláním pekaře a mlynáře ve 21. století a případně se na takové zaměstnání dopředu připravit. Nechceme být jen zaměstnavatelem, jsme spojujícím článkem mezi mladými talenty a řemeslem.

Ekologie má u nás zelenou!

Uvědomujeme si, že cokoli vytvoříme za našeho života, ovlivní život našich vnoučat a dalších generací. Neustále proto zlepšujeme procesy vedoucí ke snížení uhlíkové stopy a ekologické zátěže:

- zavádíme rekuperace tepla
- investujeme do výrobního zařízení s nižší energetickou náročností a ekologičtějším provozem
- spouštíme do provozu výrazně ekologičtější vozidla

V posledních 2 letech jsme obměnili zhruba 50 % naší motorizované flotily (150 vozů) za moderní úsporná vozidla splňující nejpřísnější evropské emisní limity. Věkový průměr našich distribučních vozidel tak bude ke konci roku 2020 pouze 3,5 roku. Řidiče jsme rovněž důsledně proškolili o zásadách ekonomické jízdy, což také přispělo ke snížení spotřeby pohonných hmot.

Život v Penamu

Penam jezdí propagovat firmu a celé řemeslo na vybrané akce, především na dny otevřených dveří našich partnerských škol, ale také na různé Dny zdraví a Dny chleba. Rádi podporujeme interní zaměstnanecké akce, jako třeba ochutnávky novinek nebo firemní fotbalový turnaj. Zavedenou záležitostí jsou u nás firemní dny jednotlivých provozoven.

Firemní dny se v Penamu pevně ukotvily. Sport, fyzická aktivita a zábava nechává zapomenout na starosti v práci a smaže i nějaké ty potyčky v pracovních vztazích.

Fotbalových turnajů se účastní týmy z pekáren či mlýnů. Hráči i fanoušci si zápal pro hru každoročně užívají.

Nápadům ohledně náplně firemních dnů se meze nekladou. Někdy je součástí karaoke, kapela AC/DC Revival nebo třeba fotokoutek s rekvizitami, ve kterém se každý mohl stát fotografem. Hlavní je dobrá atmosféra celého odpoledne a večera, která přispívá k obohacení komunikace a týmové práce našich zaměstnanců.

Náš „žlutý den“ se konal před dnem státního svátku, kdy se nepeklo, a tak měl každý možnost přijít a pobavit se s kolegy. K tradičně rozmanitému programu tohoto firemního dne patřilo i to, že si každý odnesl na památku svou karikaturu, kterou na počkání nakreslil karikaturista Lubomír Vaněk.

Firemní dny mají různé podoby soutěží ve formě turnajů v bowlingu, šipkách či billiardu. Nikdy nechybí ani dobré jídlo a zábava. A navíc ceny pro vítěze turnajů nebývají ledajaké, může to být třeba i zájezd do zahraničí…

Kam směřuje Penam

Dvě dekády pekárenské historie jsou za námi. Ať už tato doba přinesla cokoli, dobré i špatné, vždy jste se mohli spolehnout, že ráno bude v pekárně vonět čerstvý chléb a zlatavé rohlíky. Dvacet let jsme vaším pevným bodem v tomto světě a věříme, že jím budeme nejméně dalších 20 let.

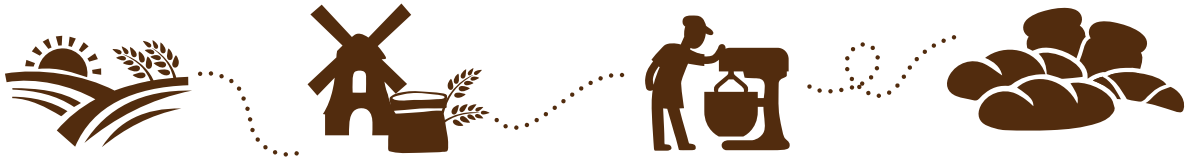
A právě to je budoucnost Penamu – přinášet na stůl zákazníků stabilně kvalitní pečivo a rozvíjet nadšení z poctivé pekařiny. Penam se nesnaží být největší, ale být první volbou pro všechny. Chce být tahounem v inovacích, značkou, na kterou se můžete spolehnout, stejně jako dobrým zaměstnavatelem pro všechny, kteří v Penamu pracují.

VEŘÍME, ŽE DÍKY INOVATIVNÍMU PŘÍSTUPU A NADŠENÍ Z POCTIVÉ PEKAŘINY BUDEME PEKAŘEM PRVNÍ VOLBY.

Pro vás a vaše příběhy.

Penam

Penam


Z ČESKÝCH POLÍ
DO VLASTNÍCH MLÝNŮ
A NAŠICH PEKÁREN
PŘÍMO K VÁM