

Pečeme a vaříme s láskou. Bez lepku.

Manželé Martina a Jaroslav Kotasovi přetvořili zdravotní hendikep v ambiciózní podnikání. S bezlepkovými potravinami si firma Bezlepek získala mnoho věrných zákazníků na celé Moravě. A v roce 2018 míří na celé Česko i za jeho hranice s novým trvanlivým sortimentem.



Vaším oborem jsou bezlepkové potraviny, jak jste se k nim vlastně dostali?

Martina: Mému synovi a pak i mně lékaři diagnostikovali, že nesnášíme lepek. Ze dne na den jsme museli od základu změnit jídelníček. A když milujete čerstvé pečivo, koláčky, chleba a rohlíky, které máte najednou zakázané, je to vážně pecka. Mou výhodou bylo snad jen to, že jsem zdravotní sestra a instruktorka aerobiku, takže jsem měla k péči o zdraví blízko.

Syn hrál fotbal, a když vyjel do zahraničí, viděl, jak velká je tam nabídka bezlepkového jídla pro celiaky, a navíc že je finančně dostupné. Tady byl výběr malý a zboží předražené. Proč s tím něco neudělat? Tak jsme s manželem začali podnikat v několika oborech zároveň – pekařství, cukrářství a gastronomii. I když jsme zde měli minimální zkušenosti.

V Novém Jičíně máte bezlepkovou jídelnu, pekařství, cukrářství a lahůdky. Takový byl už původní záměr?

Jaroslav: Zpočátku jsme chtěli nabízet bezlepkové směsi pro domácí pečení, ale rozhodli jsme se vyrábět hotové čerstvé pečivo, jídla a zákusky. Aby k nám zákazníci mohli jít jako do běžné pekárny na to, co mají rádi a jak jsou zvyklí. Teď už se u nás každý může najíst od snídaně až po večeři. A naši zákazníci nejsou zdaleka jen lidé, kteří nemůžou jíst lepek. Vrací se k nám i „lepíci“, třeba na voňavý čerstvý řízek bez nepříjemné pachuti přepáleného tuku.

Kde kromě domovského města prodáváte?

Jaroslav: Máme vlastní distribuci na Moravě, kde dodáváme do kamenných prodejen. Abychom se ale mohli posunout dál po Česku i na zahraniční trhy, do Polska a na Slovensko, o nichž uvažujeme, musíme zajistit, aby se naše výrobky dostaly ve stabilní kvalitě na správné místo. Protože nabízíme hlavně čerstvé věci, je teď pro nás výzvou trvanlivost.

Které momenty považujete ve vývoji firmy za klíčové?

Jaroslav: Začali jsme v březnu 2014 v bývalé restauraci nedaleko hřbitova, kde jsme zaměstnali odborníky pro jednotlivé obory. Vyhlášenou se tam stala naše bezlepková svíčková podle rodinného receptu. Po měsíci provozu jsme začali spolupracovat s nadnárodní firmou vyrábějící suroviny pro bezlepkovou výrobu a jejím technologem, který nám nepřetržitě pomáhá vyvíjet produkty a dosahovat potřebné kvality. Klíčovým okamžikem pro nás byl začátek spolupráce s ČSOB. Nejdřív jsem si bláhově myslel, že nám na rozjezd

vystačí úspory, ale brzy jsme zahájili útok na banky, aby nám půjčily. Nakonec jsme dostali doporučení na ČSOB, kde nám bankérka poradila, ať se přihlásíme do projektu ČSOB „Hledá se obchod“. Uspěli jsme a banka nám vyšla nadstandardně vstříc. Dostali jsme úvěr na rekonstrukci, vybavení a kontokorent na provozní výdaje a získali jsme i dodávku pro rozvoz zboží. Mohli jsme se přesunout do centra města a vybudovat profesionální zázemí. Byl to závazek nepadnout na pusu a držet byznys na opratích.

Věříme, že v podnikání je potřeba nenechat se odradit a jít za svým snem, když ho před sebou vidíte.

Jakým směrem chcete firmu posouvat kupředu?

Jaroslav: Cestou, jak se dál rozvíjet, je vyrábět trvanlivější výrobky. Jako novinku již rok ladíme trvanlivé výrobky pod obchodním názvem Pepinky. Chceme prodávat naše produkty co nejvíce přímo zákazníkům, a to přes nový e-shop, který plánujeme spustit počátkem příštího roku. Zákazníci tak dostanou i všechny informace o výrobcích a zboží, které nejsou kamenné prodejny vždy schopné zprostředkovat na úrovni, jakou si představujeme. Navíc nebudeme přicházet o obchodnické marže. Spolu s Facebookem pro nás e-shop bude i důležitým marketingovým kanálem.

Kde tedy bude Bezlepík za tři roky?

Martina: Začneme stavět nové sídlo a vlastní výrobu na zelené louce. Věříme, že v podnikání je potřeba nenechat se odradit a jít za svým snem, když ho před sebou vidíte.

Jaroslav: Potom snad dojde i na naše další plány. Jsme sportovci a pokukujeme také po nějaké sportovní hale, kterou bychom mohli provozovat. Je to ale oboje velké sousto, které má svůj čas. Pro mě je totiž v byznysu důležitá také schopnost poučit se ze svých zkušeností. Neopakovat, co se nepovedlo, a vážit si svého podnikatelského příběhu. I když se v něm objevují nejen vrcholy, ale i údolí.

Bolestí mnoha podnikatelů je teď nedostatek lidí. Platí to i pro vás?

Martina: Najít dlouhodobé zaměstnance je v regionu těžké. Každý u nás musí nejdřív absolvovat stáž, kde si vyzkoušíme my jeho a on nás. Rádi přijmeme kohokoli, kdo je pracovitý, svědomitý, empatický a důvěryhodný.

Jaroslav: Byl bych rád, kdyby se v ekonomice něco pohnulo, trh se narovnal a lidé si opět začali práce vážit. Nedostatek zaměstnanců nás na druhou stranu motivuje ke změnám. Vylepšujeme výrobní technologie. Třeba nyní vyrábíme plněné knedlíky ručně, a když je zrovna máme v nabídce, je potřeba jich naplnit několik stovek, což nám zabere více času než na nové technologii, kterou plánujeme pořídit. Navíc s ní můžeme vyrobit i další sortiment.



K čemu své zaměstnance vedete?

Jaroslav: Než jsme se pustili do Bezlepíka, školil jsem ve

firmách měkké a tvrdé dovednosti. Viděl jsem, jak jinde pracují s lidmi, a poučil jsem se. Naši lidé vědí, že se na ně chceme a můžeme spolehnout, proto to u nás funguje i bez naší přítomnosti. Mají svou pozici a v té jsou silní. Raději jsme proto trpěliví a čekáme, až do týmu někdo nový opravdu zapadne. Procesy, které jsou ve firmě nastavené, přece naplňují lidé. A můj cíl není nutně mít velkou firmu, ale firmu, kde vše funguje v klidu a která je výkonná a zisková.

Jak v práci funguje váš manželský tým?

Martina: Jaroslav přijde s nápady, já se ho někdy snažím přibrzdit. V některých oblastech více diskutujeme, ale v podstatě se nakonec vždy shodneme.

Jaroslav: Mít životní partnerku, která se mnou bude podnikat, byl můj velký sen. Martina se víc stará o hygienická pravidla a o nákup, já o management a lidi, ale v obleku mě ve firmě většinou nevidíte. A dokážeme si také pohlídat, abychom se doma od práce oprostili. Letos jsme poprvé od startu Bezlepíka byli na týdenní dovolené.

A vaše děti do firmy také směřují?

Martina: Můj syn studuje a pracuje ve Skotsku a o firmu se hodně zajímá. Dcera studuje a pracuje v Houstonu a věnuje se biologii. Manželova dcerka ráda vaří, takže v ní možná pro nás dříme určitý potenciál. Také jeho syn k nám začal chodit na brigády. Chceme, aby byly děti v životě hlavně praktické. A co je nakonec skutečně chytne, to teprve uvidíme.

Pohled experta



Marek Šimeček

ředitel pobočky pro firemní klientelu Opava

Když se řekne Bezlepík, vybaví se mi chlebič zrnko a mrkvové šátečky. A především vytrvalost, odhodlání, ochota riskovat. Martina a Jaroslav Kotasovi svému záměru věří, umějí o něm přesvědčit ostatní a neváhají pro svůj úspěch obětovat kus osobního pohodlí. Mají i dostatek pokory, nechají si poradit, vyslechnou jiné názory a dokážou své smělé projekty i korigovat. Pro naši spolupráci byl klíčový rok 2015, kdy Bezlepík uspěl v projektu „Hledá se obchod“ a firmě jsme schválili individuální strukturu financování. To jí umožnilo přestěhovat se do nových prostor a otevřít zbrusu novou restauraci. Teď pracujeme na dalších projektech, včetně poradenství EU centra v oblasti čerpání státní podpory. Bezlepík je každopádně firmou, která může v mnoha směrech inspirovat další podnikatelky a podnikatele – svou pracovitostí, hledáním nových cest, kreativitou, tím, jak řídí změny, entuziasmem, silou jít dopředu. Kotasovi zkrátka vytrvale naplňují své vize. A přeji jim, ať se jim to daří i nadále.