

S českou moukou dobývá Evropu

17Daniel Perner se rozhodl zatřást firmou. Poprvé od revoluce rodinný mlýn s tradicí od roku 1420 začíná pod vlastní značkou Pernerka dodávat mouky na maloobchodní trh. Soustředí se přitom na celozrnné speciály, které mají nejen vyšší přidanou hodnotu, ale podle šéfa firmy Mlýn Perner také lepší budoucnost. Do společnosti kvůli tomu investoval desítky milionů korun a mlýnská kola už se točí.



Proč jste se rozhodl stvořit značku Pernerka?

Chci firmu připravit na budoucnost a chci lidem dopřát to, co chtějí. Tedy kvalitní jídlo, které se bez dobré mouky neobejde. Na konci srpna jsme proto na maloobchodní trh uvedli pět základních druhů celozrnné mouky pod naší značkou a postupně se rozšiřujeme do obchodních řetězců. Je to vlastně reakce na celkovou proměnu pekárenské branže a trhu.

Co se v pekárenství děje?

Trh s běžnými moukami jako je hladká a polohrubá z pšenice postupně umírá. Lidé chtějí jíst zdravěji a stále více se přiklánějí k celozrnnému pečivu a různým speciálům. Velcí pekaři v tomto ale zaspali dobu, nejsou na to výrobně moc zařízení a nejraději by pořád ve velkém sekali ty obří série rohlíků, housek a chlebů Šumava. A souvisí s tím i kupní síla, která roste a tedy roste ochota lidí utrácet za lepší jídlo. Mohou si dovolit dalaťánek za pět korun, protože sní jen dva denně a nemusejí kupovat rohlík za korunu padesát.

Takže příležitost je v celozrnných moukách?

Ano. V Česku se ročně prodá 140 tisíc tun klasické balené kilové mouky. A já chci 20 až 30 procent získat pro naši produkci. Navíc je to část trhu, které se systematicky zatím nikdo nevěnuje. Jen menší mlýny, které se specializovaly na celozrnné mouky, protože nebyly schopny kvůli malé kapacitě dodávat běžnou produkci velkým odběratelům. Tak jsme se rozhodli, že pohanku a oves nebudeme mlít na „starém kameni“, ale půjdeme do celozrnné branže naplno a kvalitně. Investovali jsme přes sto milionů do nového mlýna, máme veškeré zařízení v nerez, všude jsou detektory případných kovů, kontrolní prosévání, či kontroly na plísně. Náš příběh je high-tech. Děláme zdravé mouky, ale se super technologií. Žádné pseudo „eko“ doma na koleně.

Trh s běžnými moukami jako je hladká a polohrubá z pšenice postupně umírá. Lidé chtějí jíst zdravěji a stále více se přiklánějí k celozrnnému pečivu a různým speciálům.

Čím jsou vaše mouky výjimečné?

Umíme nejjemněji semletou celozrnnou mouku na trhu. Klasická hladká mouka totiž umí dobře nasávat vodu. Takže je pečivo z ní vláčné, hladké a ve výsledku chutné. To celozrnné nahrubo umleté mouky neumějí. Ta naše se ale chová prakticky stejně jako hladká mouka, jen si drží všechny zdravější parametry.

Objíždím s našimi moukami teď také hodně zahraničí, měsíčně najedu 10 tisíc kilometrů a přesvědčuji o jejich výhodách nejen české pekaře. Hodí se navíc také do různých jogurtů nebo vlákninových nápojů.

Takže otáčíte historii rodinného mlýnu?

Říkám tomu, že spíše reaguji na potřeby, které teprve přijdou. Ale samozřejmě dále dodáváme cisterny a velká balení kvalitní mouky z pšenice našim stávajícím odběratelům jako jsou nadnárodní firmy Mondeléz či La Lorraine Bakery Group, které pečou například sušenky. A zásobujeme také například českou bagetovou skupinu Crocodile či kvalitní pekárny jako je Pekařství Jan Mašek.

Jak se liší kvalitní a nekvalitní mouka?

Záleží na vstupu, tedy na kvalitě obilovin. Můžete narazit také na hladkou mouku, v níž je semleto část krmného obilí. Potom pečivo rychleji tvrdne, drolí se, nebo hůře kyne. Neotráví vás, jen tolik nechutná.

Co říkáte nástupu mraženého pečiva?

Zpočátku jsem byl proti, přišlo mi to divné, ale postupem času jsem došel k názoru, že je to vlastně jediná cesta, když chcete nabízet skutečně čerstvé a kvalitní pečivo ve velkém. Taky miluji malé pekaře, kteří svoje zboží udělají přes noc a ráno prodávají z okna. Jenže to je malý segment trhu.

V čem je tedy mražené pečivo lepší?

Zamrazíte ho těsně před dopečením a v takovém stavu se dopravuje až do obchodů. Je pod kontrolou, vše dělá přesně automat a je sterilně zabalené. Takže podle mě už je ve velkých sériích lepší a kvalitnější. Navíc v něm není žádná chemie či jiné přísady oproti čerstvému pečivu. A svou roli hraje i to, že se běžného pečiva jí stále méně. A když není taková obrátka zboží, častěji narazíte na starší gumové

pečivo, což zase nahrává mraženému zboží, které dopečete podle potřeby.

Jaká je historie svijanského mlýna Perner?

Naše rodina jsou hlavně mlynáři a jeden železničář. Jan Perner, po němž je pojmenována Dopravní fakulta Univerzity Pardubice, je náš přímý předek. Byl to projektant a stavitel prvních železničních tratí v Česku. No a narodil se do rodiny mlynáře. Můj děda zdejší mlýn s tradicí od roku 1420 koupil před druhou světovou válkou a můj otec se svým bratrem ho získali v restituci před 26 lety. Táta tady ve svých sedmasedmdesáti letech stále pracuje a na starosti má především strojní vybavení.

Můžete narazit také na hladkou mouku, v níž je semleto část krmného obilí. Potom pečivo rychleji tvrdne, drolí se, nebo hůře kyne.

Kdy jste převzal řízení?

Zhruba před dvaceti lety. Byl jsem nejdříve na zkušené u jiných pekařů v Německu a ve Švýcarsku, což mi tehdy hodně dalo. Od té doby jsme zásadně investovali, výrobu jsme od roku 1992 zvětšili 15xkrát a dnes jsme největší jednotlivý mlýn v Česku. Ročně vyrábíme 140 tisíc tun mouky. Pro srovnání – celková roční produkce klasických balených mouk v tuzemsku je přibližně 80 tisíc tun.

Co znamená například vývoj a výzkum ve vaší branži?

Pracujeme na přípravě výrobků pro diabetiky, kterých stále přibývá, a nikdy si vlastně nejsou jistí, zda mohou nebo nemohou jíst konkrétní pečivo. Chceme investovat do receptů z našich speciálních celozrnných mouk, jež budou mít jasné „razítko“ dia. Ty potom můžeme nabídnout pekařům.

Jak se vám spolupracuje s bankou?

Mnoho let skvěle díky lidem, kteří v ČSOB pracují. Rozumí

našemu byznysu, jsou přítom lidští, což je asi dáno atmosférou v celé bance. Hodně se teď investičně úvěrujeme, abychom se přenesli do budoucnosti. Mouka je běžně komodita, já z ní chci udělat produkt. Který bude mít značku, kvalitu, chuť a příběh. Proto jsme investovali také do průhledných sáčků s moderním designem, který umí vyrábět jen v Německu, nebo děláme kartonové maloobchodní balení po šesti kilech. Žádné roztrhané sypající se mouky na paletách. Naše zboží je určeno pro lidi, kteří přemýšlejí moderně. Nechtěl jsem na ně tedy kreslit mlynáře v čepici ani babičky.



Co dál? Budete dělat třeba bezlepkové mouky?

Ano, ale budu muset tuto výrobu postavit jinde, než ve stávajícím areálu mlýna. Jsou na to opravdu tvrdé normy, jde o tisíce gramů lepku, které se nesmí v kilogramu bezlepkové mouky objevit. A na to stačí opravdu třeba jen zaprášení z klasické výroby. Takže to máme teprve v plánu, ale určitě tímto směrem půjdeme. Čas přijde, chtěli bychom pokrýt také

více evropských zemí, abychom dostali významnější objem odběratelů. Pracuji na tom. Významným krokem je pro nás také cesta ke koncovému spotřebiteli. Naši Pernerku si nově můžete koupit u nás v e-shopu, nebo objednat třeba na rohlik.cz.

Jak se udržujete fit?

Hodně posiluji a koupil jsem si trenažér na běžky domu. To mě teď hodně baví. Jinak vstanu v pět ránu, dám si 150 shybů, 200 kliků a pak si skočím na 2 minuty do ledové lázně, abych regeneroval. V práci pak začnete den daleko čerstvější. Rozcvičky na vojně měly něco do sebe (smích). Večer si pak mohu dát skleničku vína a nemusím jíst vařenou brokolici.

Pohled experta



Jindřich Říha

ředitel pobočky ČSOB pro korporátní klienty Ústí nad Labem a Liberec

Vymýšlení nových věcí, přístupů k byznysu a produktů. To všechno v tradičním světě mlynářství. To je podnikatelská cesta Daniela Pernerera, který během posledních dvaceti let vybudoval z rodinného mlýna ve Svijanech největší firmu svého druhu v Česku a teď se rozhodl ještě více ji posunout. Poprvé začíná dodávat své kvalitní mouky přímo na maloobchodní trh pod značkou Pernerka. V nabídce má pět druhů nejjemněji

semletých celozrnných mouk, včetně exotických druhů jako jsou rýžové či pohankové. Navíc svůj business posouvá i za hranice a úspěšně se prosazuje např. v Německu. Je to perfekcionista. S chystanou expanzí do obchodních řetězců připravil také unikátní obal, nabízí vlastní recepty na slané i sladké pečivo a s mladými drží krok i díky spolupráci se studenty VŠCHT. Daniel Perner je zároveň nadšený sportovec, kosmopolitní člověk a je velkým příznivcem zdravého životního stylu. Držet s ním v byznysu krok je náročná disciplína a v ČSOB jsme pyšní na to, že máme možnost to dokázat. Přeji mu hodně dalších úspěchů a spokojených zákazníků.