„Sme pod tlakom cien obchodných reťazcov\"

Svetový deň chleba oslavujú pekári každoročne 16. októbra. Sviatok chleba i pekárov vyhlásila Medzinárodná únia pekární. Regionálna redakcia denníka SME pri tejto príležitosti pripravila rozhovor so Slavomírom Moravčíkom, členom Predstavenstva Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory.

Majiteľ najväčšej liptovskej pekárne Slavomír Moravčík vysvetlil, že cena múky, hoci obilia sa urodilo rekordne veľa, zatiaľ neklesla.

„Cena múky sa podieľa na našich pekárenských nákladoch len 15-20 percentami, ostatné strovia režijné náklady – mzdy, energie a pod. Ekonomicky oprávnené náklady vypočítané výskumným ústavom na výrobu jedného kilogramu bežného pšenično-ražného chleba dosahujú 0,6957 eura, ale niektoré zahraničné reťazce ho požadujú od pekárov za 0,50-065 eura. V prípade štyristogramového sendviča sú ekonomicky oprávnené náklady na jeden kus asi 0,45 eura, ale niektoré zahraničné reťazce zaň platia výrobcom asi 0,30-0,40 eura. Tieto ceny potom spôsobujú tým pekárom, ktorí do týchto reťazcov dodávajú tovar, čistú stratu.“

Pestovatelia obilia z prvovýroby sú v podobnej situácii ako vy a tak ste na jednej lodi. Vy ale vnímate alarmujúcu situáciu už dlhšie, no nikto nič proti tomu nerobí. Z pohľadu pekárov je pokračovanie takéhoto vývoja neúnosné?

– Áno, pre pekárov, ktorí dodávajú hlavne do niektorých zahraničných reťazcov je situácia už neúnosná. Zvažujú zatváranie svojich pekární, niektorí ich už zatvorili.

Deklarovaná 40-percentná obchodná marža obchodníkov pri pekárenských výrobkoch

údajne nie je pravdivá. Reťazce tvrdia, že ceny sú podľa vlastného uváženia. Vraj ste iba mechanicky vyrátali rozdiel medzi nákupnou a predajnou cenou, čo nie je zisk, pretože pri predaji vznikajú aj iné náklady.

– Ale veď pekári hovoria o ich marži, nie o zisku. My vieme, čo je marža a čo je zisk. Ak producenti chcú zostať na listine dodávateľov niektorých zahraničných reťazcov, musia slovenskí výrobcovia potravín akceptovať rôzne druhy bonusov, čo cenu ich výrobkov znižuje ešte viac. A tam nejde o malé čiastky, ale o desaťtisíce eur.

Prečo?

– Taký je systém! Nedoplácajú na to iba producenti, ale perspektívne sa to vracia aj samotným zákazníkom, a to v zníženej kvalite potravín. Naše výrobky preto nie sú v každom obchodnom reťazi. Ctíme si zákazníka. Odmietame ochudobňovať naše výrobky o kvalitné suroviny a radšej do takého obchodného reťazca nedodávame naše výrobky. V našom makovníku je stále mak, v orechovníku orechy. Chleby sme vždy vyrábali z kvásku a väčšinu ručne, aj keď je to poriadna drina. Ak po našich kvalitných, vychýrených liptovských rožkoch so špecifickou starodávnou receptúrou zákazníci zatúžia, nájdu ich v dobrých obchodoch a hlavne v našich firemných predajniach. Naše cereálne chleby a pečivo sa presadzujú po celom Slovensku, a tiež bezlepkové.

V minulosti sa razila myšlienka, že chlebík sa bude jesť vždy, za každého režimu a pekárne sa vždy uživia.

– Nie je to pravda. Hľa, máme na stole ponuky na odkúpenie troch pekární. Ale načo by sme ich kupovali, ak vieme, že odvetvie je predimenzované i v nepriaznivej hospodárskej situácii. A k tomu ešte je aj núdza o kvalitných pekárov. V niektorých prevádzkach sa prispôsobili. Upúšťajú z tradičných receptúr, postupov výroby chleba. Do výrobkov pridávajú veci, ktoré boli kvalitatívne na inej úrovni ako dovtedy. Odrazilo sa v kvalite ich výrobkov. Tam kde malo ísť plnotučné mlieko išlo odstredené resp. sušené, srvátka alebo žiadne. Tam, kde bolo predtým 50 percent maku je teraz 10 a ostatné je strúhanka. Pridávajú sa rôzne farbivá a arómy. Niektoré menej zdatné pekárne kradnú svojim kolegom prepravky a preznačujú si ich na svoje. Aj preto na každú našu prepravku vypaľujeme nápis LIPPEK.

Celý rozhovor v jeho originálnej podobe nájdete na tomto linku:

http://nasmikulas.sme.sk/c/20371001/novy-clanok.html?ref=njctse