

Úspešné rodinné podnikanie

Pred 15 rokmi prebehli spoločenské zmeny, ktoré vytvárali nové podmienky aj vo výrobných vzťahoch. Ľudia začali podnikat'. Kto bol smelý a odvážny, ten sa rýchlo rozhodol o založení svojho podnikania. Do tejto skupiny ľudí patrí aj rodina Sleziačkov, ktorá v Šahách medzi prvými začala podnikat' v pekárstve. O doterajšej

*činnosti a dosiahnutých výsledkoch nám vo svojej kancelárii na Hlavnom námestí rozprávala **Juliana Sleziačková**, majiteľka-konateľka s. r. o. Mlyn a pekárne u Sleziačkov, ktorá v roku 2004 získala tri veľmi hodnotné ocenenia: osobnosť roka, vynikajúca podnikateľka roka na Slovensku a certifikát ISO 9001.*

Kedy a za akých podmienok ste začali podnikat'?

– Začali sme ihneď, už v roku 1989-90. Štát na začiatku vytvoril výhodné podmienky, ktoré bolo potrebné využiť. Pravda, človek musel smelo a rýchlo rozhodnúť. Manžel bol vyučeným pekárom, ja som robila v obchode, teda určité skúsenosti sme mali v obchodnej činnosti – a začali sme podnikat'. Boli sme toho názoru, že pri zmenených podmienkach okrem priemyselne vyrábaného chleba zákazníci budú hľadať aj domáci chlieb. Na to sme stavali naše podnikanie. Začali sme piecť v jednej malej pekárničke, potom sme postavili ďalšiu parnú pec a otvorili niekoľko obchodov. Získali sme svoje miesto na trhu a využili sme prístupné úvery na ďalší rozvoj podnikania.

Ako sa rozvíjalo vaše podnikanie?

– Aktuálna hospodárska situácia a perspektívny rozvoj podnikania, neustále zvyšovanie kvality našich výrobkov nás donútili, aby sme v roku 1993 postavili nový mlyn. Naša predstava bola taká, že kvalitné obilie treba zomlieť vo vlastnom mlyne a z kvalitnej múky vo vlastných pekárňach upiecť kvalitný chlieb a pečivo. Vlastný mlyn trvale zaručil kvalitnú múku, čo je základom výroby kvalitného a chutného pekárenského produktu.

Naše podnikanie 14. apr. 1994 prešlo na právnickú formu a bola založená spol. s r. o. Mlyn a pekárne u Sleziačkov. Medzičasom sme kúpili priemyselnú pekáreň v Šahách, kde vyrábame bežné pečivo, rožky a chlieb. Denne spracujeme 5-6 t múky. Na troch linkách sa denne vyrobí priemerne 2-5 tisíc kusov chleba, 45 tisíc ks pečiva a 10 tisíc kusov sladkého pečiva. Hlavným zámerom firmy bolo a je zabezpečiť na trhu dostatočné množstvo kvalitných a cenovo prístupných výrobkov.

Ako hodnotíte vlnajšie výsledky?

– Jednoznačne za úspešné. Výroba bola pravidelná, denná produkcia v mlyne pri 90 %-nej využiteľnosti okolo 50 t, z čoho asi 15 % pôjde do vlastnej pekárne, ostatné



pre okolité cestovinnárne, tyčinkárne a pekárne.

Pekáreň dosiahla mesačne 3,5-4-miliónové tržby, čo je o jeden milión viac ako v minulých rokoch. Naša bohatá ponuka obsahuje 45 výrobkov, ktoré sa predávajú v šahanských obchodoch /COOP Jednota, Panoráma.../ a v predajniach COOP Jednoty až po Levice, Zvolen a Veľký Krtíš. Po vstupe do EÚ dodávame naše výrobky aj do 30 obchodov v Maďarsku.

Zákazníci, odberatelia sú s kvalitou našich výrobkov spokojní, dôkazom čoho je fakt, že sa počet nových odboretel'ov stále zvyšuje.

Okrem výrobných a obchodných úspechov sa stalo niečo významného v roku 2004?

– Nerada sa chválím, ale v roku 2004 som zažila tri mimoriadne úspechy. Prvé prekvapenie prišlo v máji, keď som v Bratislave obdržala ocenenie **Vynikajúca podnikateľka Slovenska v roku 2004**. Aj druhé veľmi príjemné prekvapenie ma čakalo v Bratislave. Pozvali ma do rady klubu ekonómov na Ekonomickej univerzite v Bratislave, kde som mala prednášať o svojej podnikateľskej činnosti. Za túto prednášku ma ocenili ako **Osobnosť roka 2004**. Toto ocenenie ma, samozrejme, veľmi potešilo

a povzbudilo. Tretie veľké uznanie pre našu firmu bolo, keď sme v decembri 2004 obdržali certifikát **ISO 9001**. Celý rok sme na tom usilovne pracovali, aj pomocou finančnej podpory z fondov EÚ. Je to dosť veľké ocenenie za vynaloženie nášho úsilia. Certifikát je dôkazom, že v podniku dodržiavame všetky hygienické predpisy, ktoré EÚ vyžaduje. Certifikát sme oficiálne obdržali v januári 2005.

Výrobné podmienky sú na žiaducej úrovni. Aké máte plány do budúcnosti?

– Každú možnosť využijeme na rozvoj a modernizáciu podniku. Cez úspešné projekty zo štrukturálnych fondov chceme získať finančné prostriedky na realizáciu našich plánov. Udržanie dodávateľsko-odberateľských vzťahov na dobrej úrovni a silňujúca sa konkurencia na trhu kladie na nás stále náročnejšie úlohy. Sme si vedomí toho, že len kvalitnými výrobkami môžeme byť úspešní. Toto môžeme dosiahnuť len postupnou modernizáciou výroby. Chceme rozšíriť pekárenskú výrobu o mrazené predpečené výrobky na novej výrobnéj linke. Ďalšia nová výrobná technológia s baliacou linkou má predĺžiť trvanlivosť výrobkov o 3-4 dni, čo nám umožní distribúciu aj do vzdialenejších miest. Do modernizácie pekárenskej výroby chceme investovať 28 miliónov Sk, do rozvoja mlynárstva 20 miliónov. Toho času máme 100 zamestnancov, po realizácii plánovaných investičných zámerov sa ich počet má zvýšiť o 10-15 osôb.

Zainteresovaní si nakol'ko vážia vaše úsilie, aký je vzťah zamestnancov k práci?

– Na základe vyjadrenia viacerých podnikateľ'ov môžem potvrdiť, že pri väčšine svedomitých pracovníkov ešte si stále mnohí nedokážu dostatočne ceniť svoje pracovisko. Viacerí si neuvedomujú, že precízna práca, výroba kvalitných produktov nie je len vecou majiteľa, ale aj zamestnanca. Niektorí si neuvedomujú, že podnikanie musí fungovať denne 24 hodín, aby zamestnanci mohli denne 8 hodín pracovať. Je to obrovská zodpovednosť, čo si málokto uvedomuje. Na podnikateľa pozerajú ako na konkrétnu osobu, ktorá profituje z ich práce. V skutočnosti je to ale ináč. Ja ako podnikateľka si musím zväziť každý krok, na čo miniem svoju výplatu. Peniaze z podnikania sa vracia späť do podniku, lebo v opačnom prípade sa podnik /a podnikateľ/ môže dostať do zložitej situácie.

Ak by sme mohli vrátiť čas o 15 rokov, znovu by ste začali podnikat'?