

KOMPARACE VYBRANÝCH UKAZATELŮ ČESKÉHO A NĚMECKÉHO PEKÁRENSKÉHO TRHU

H. Chládková

Došlo: 26. června 2006

Abstract

CHLÁDKOVÁ, H.: *Comparison of the selected indicators of the Czech and German bakery market.* Acta univ. agric. et silvic. Mendel. Brun., 2006, LIV, No. 6, pp. 69–76

The baking industry is one of the most important parts of the Czech food processing industry. The Czech baking industry has a bigger price differential compared to other Europe Union bakers than occurs with any other industry. Therefore the Czech government has integrated plans to improve this competitive advantage.

The up-to-date trends are compared with the main European bakery producers and consumers—Germany in this paper. The research is focused on the analysis of the basic factors of supply and demand in the bakery markets of both these countries.

During the recent period of time there have been many researchers from the FBE MUAF in Brno, who focused on the environment in the branch, e.g. Bečvářová (2005), Černíková and Žufan (2004); Chládková and Kudová (2004), Tomšík and Chládková (2005), Syrovátka (2000), Veselská (2005). The research on trade in food is solved firstly by Presová and Tvrdoň (2005).

This paper is the part of the Research proposal MSM 6215648904 being solved at the FBE MUAF in Brno.

bakery market, supply, demand, distribution

Potravinářský sektor představuje jedno z tradičních odvětví zpracovatelského průmyslu, který se v posledních letech podílí na celkových tržbách za prodej vlastních výrobků a služeb zhruba 13 % v rámci celého zpracovatelského průmyslu ČR. Na celkových tržbách za prodej vlastních výrobků a služeb se ze 75 % podílejí čtyři obory potravinářského průmyslu, pekárenský a cukrárenský, výroba masa včetně drůbeže, výroba nápojů a zpracování mléka. Pekárensko-cukrárenský segment je podle OKEČ zahrnut v rámci agregace výrobního oboru 15.8 – Výroba ostatních potravinářských výrobků a zahrnuje tři výrobní obory: Výroba pekárenských výrobků včetně cukrářských, kromě trvanlivých, Výroba trvanlivých výrobků a Výroba těstovin. To, že se jedná o nejvýznamnější segment, dokumentuje jeho podíl na tržbách za prodej vlastních výrobků a služeb, který v roce 2004 činil 51,7 %.

U České zemědělské a obchodní inspekce bylo v roce 1996 zaregistrováno 2098 výrobců pekařských výrobků a 1296 výrobců cukrářských výrobků. Podle VÚZE měl v roce 1999 pekárenský obor cca 390 podnikatelských subjektů s více než 20 zaměstnanci, z toho 61 s více než 100 zaměstnanci. Podle Otakara Svobody, předsedy společenstva mlynářů a pekařů, patří pekaři mezi nejohroženější podnikatele v ČR, neboť se jejich počet zredukoval za posledních deset let o 75 % a jejich počet se pohybuje kolem 750. Z těchto údajů vyplývá, že největší počet výrobců je tvořen malými provozovny. Rozhodující podíl produkce (80–90 %) zajišťují střední a velké pekárny. Malí pekaři v Česku vymírají, a to jednak díky tlaku obchodních řetězců a jednak díky strategiím velkých pekáren.

Pro toto odvětví je charakteristický stálý tlak odběratelů na úroveň cen pekárenských výrobků a vzhledem k nadbytečným výrobním kapacitám v tomto oboru se výrobcům nedaří dosáhnout takových realizačních cen pekárenských výrobků, které by zaručily úhradu vynaložených nákladů a přiměřený zisk. Nízké ceny způsobují to, že v pekárnách převažuje nedokončenost modernizace provozů a nedostatek finančních prostředků na úplnou modernizaci výrobních zařízení.

Cílem tohoto příspěvku je analyzovat současnou situaci a vývoj na pekárenském trhu v Německu a srovnat je se situací a vývojem na pekárenském trhu v České republice. Výsledkem této analýzy by mělo být nalezení shodných rysů a odlišností v produkci a spotřebě pečiva v obou zkoumaných zemích. Zároveň by měl příspěvek upozornit tuzemské producenty pečiva na nejzávažnější problémy tohoto odvětví a nastínit možné způsoby jejich řešení.

MATERIÁL A METODIKA

Příspěvek je součástí řešení výzkumného záměru PEF MZLU v Brně č. MSM 6215648904.

Vzhledem k tomu, že se Česká republika stala od roku 2004 součástí Evropské unie, je vhodné porovnávat prostřednictvím sekundárních údajů stav tuzemského pekárnictví s vybranými zeměmi evropských producentů. V případě tohoto příspěvku je hlavní

zaměření na vybrané údaje o postavení pekárenského oboru v Německu.

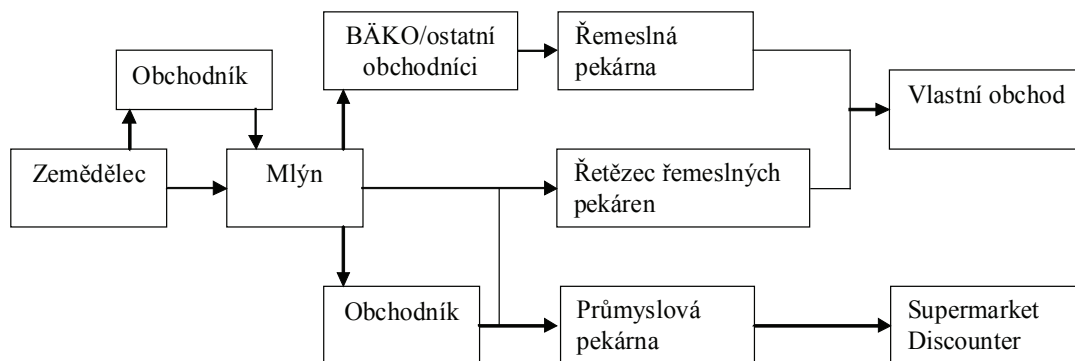
Práce využívá některé prvky situační analýzy, kdy ukazuje některé příležitosti a ohrožení v odvětví. Pro splnění cíle využívá srovnání vývoje pekárenského trhu v České republice a Německu.

Vstupní informace nezbytné ke splnění cíle byly čerpány ze zdrojů Svazu pekařů a cukrářů ČR a z konzultací s pracovníky institutu „Institut für Agrarentwicklung in Mittel – und Osteuropa“ v Halle (IAMO).

VÝSLEDKY A DISKUSE

Úvodní část charakterizuje pekárenský průmysl v Německu

Pro německý pekárenský průmysl je typická koexistence řemeslných pekáren, řetězců řemeslných pekáren a průmyslových pekáren. Řemeslné pekárny jsou na rozdíl od průmyslových pekáren registrovány v registru řemeslníků. Dále se tyto typy pekáren od sebe liší používanou technologií, přičemž průmyslové pekárny používají více mechanizovaných a automatizovaných postupů a jednodušší receptury. Vyrábějí také užší sortiment, především u balených produktů. Další odlišnosti spočívají v nákupu a distribuci výrobků. Řemeslné pekárny nakupují většinu surovin u pekárenského družstva BÄKO a prodávají své produkty ve vlastních prodejnách. Průmyslové pekárny nakupují přímo u producentů a zásobují pečivem maloobchod (Obr. 1).



1: Dodavatelsko-odběratelský řetězec na německém pekárenském trhu

Zdroj: IAMO

I: Počet německých pekárenských provozů a jejich podíl na trhu v letech 1997 a 2003

Typ výroby	Počet podniků		Podíl na trhu (%)		Obrat (mld DM)
	1997	2003	1997	2003	
Průmyslové pekárny	107	60	36	40	9,4
Řetězce řemeslných pekáren	800	800	28	35	7,3
Řemeslné pekárny	22 000	16 500	36	25	9,4

Zdroj: IAMO

Pro německý pekářenský trh je typická vysoká konkurence mezi producenty. Ta také zapříčiňuje strukturální změny v sektoru. Počet malých řemeslných pekáren se v letech 1997 až 2003 snížil z 22 000 na 16 500 a jejich podíl na trhu se snížil z 36 % na 25 % (Tab. I).

Důvodem tohoto vývoje jsou nejen vyšší ceny pekářenských výrobků řemeslných pekáren (až 2× vyšší než ceny v obchodních řetězcích), ale také neochota mladé generace pracovat přesčas a dodržovat směnnost provozů. Pro Německo je typické vytváření řetězců řemeslných pekáren. Slučováním do řetězců, zřizováním nových poboček a tím pádem zvyšováním objemu výroby a rozšiřováním sortimentu zvyšují řemeslné pekárny svou konkurenceschopnost. V Německu existuje cca 800 takovýchto řetězců řemeslných pekáren, které mají 20 až 1 500 filiálek. Jejich počet se v rozmezí let 1997 až 2003 nezměnil, zvýšil se však o 7 % jejich podíl na trhu. Co se týče průmyslových pekáren, pak lze říci, že ve sledovaném období došlo k jejich koncentraci, kdy se jejich počet snížil ze 107 na 60, zároveň se však o 4 % zvýšil jejich podíl na trhu.

Řemeslné pekárny v Německu nakupují suroviny od družstva pekařů BÄKO. BÄKO bylo založeno již před sto lety a má 17 452 členů. Toto družstvo nabízí široký sortiment surovin pro pečení, technická zařízení i obaly a poskytuje poradenskou činnost. Průmyslové pekárny nakupují převážně přímo od producentů (Obr. 1).

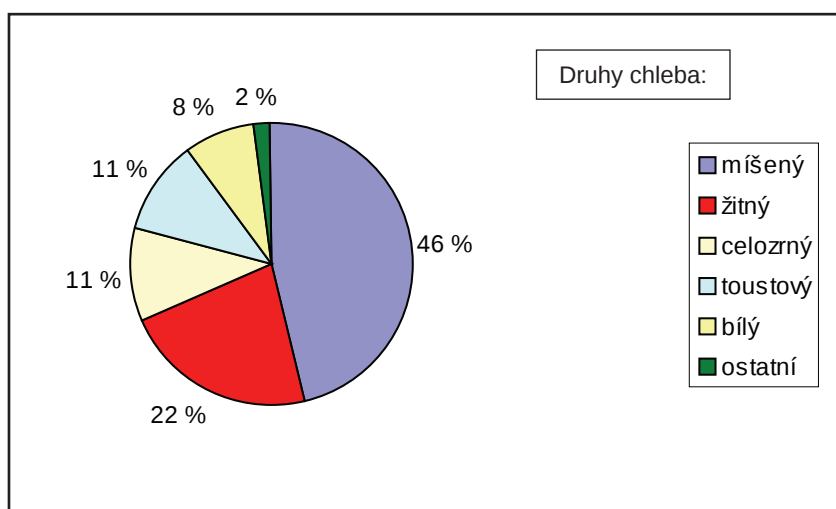
Pekárny využívají pro distribuci svých produktů různé kanály. Velké průmyslové pekárny nabízejí své zboží především prostřednictvím diskontních prodejen a supermarketů, ale také menších obchodů jako například u čerpacích stanic, v malých obchodech, v nemocnicích apod. Průmyslové pekárny, mající cca 160 filiálek, zásobují každý den cca 120 000 odbytových základů. Pekárny se starají i o regály v obchodech, o výměnu produktů a jejich označování. Řetězce řemeslných pekáren zásobují přibližně 40 000 pekářenských obchodů. Samostatné řemeslné pekárny mají 47 000 stacionárních a 4 000 mobilních obchodů s pečivem. Nejproblematictější vztahy v řetězci výroby pekářenských výrobků v Německu existují mezi pekárnami a maloobchodem. Podle názoru průmyslových pekáren profitují obchodníci z konkurenčního prostředí a z nadbytku produkčních kapacit a nejsou loajální k pekárnám. Průmyslové pekárny tudíž nepovažují vztahy s obchodníky za stabilní. Dochází k situaci, kdy obchody upřednostňují krátkodobé obchodní vztahy umožňující vysokou flexibilitu při výběru obchodních partnerů.

Spotřeba chleba se mezi státy Evropské Unie velmi liší. V České republice se pohybuje kolem 53 kg na

osobu za rok. Ve Velké Británii a v Irsku nedosahuje ani 50 kg na osobu a rok. Nejvyšší spotřeba chleba je v Německu a činí cca 80 kg na osobu a rok. Vzhledem ke krátké skladovatelnosti těchto produktů je převážná část spotřeby chleba a čerstvého pečiva kryta domácí produkcí. V Německu se vyrábí asi 300 druhů chleba a sortiment se neustále rozšiřuje díky zvýšené poptávce po ekologických a funkčních produktech¹, což také neustále zvyšuje spotřebu chleba. Osmdesát procent spotřeby chleba připadalo v roce 2003 na mišené, žitné a celozrné chleby, 11 % na toustový chléb a 8 % na bílý chléb (Obr. 2). V poptávce po pekářenských produktech se v Německu projevuje vliv internacionalizace a globalizace. V segmentu bílých chlebů získávají na popularitě tzv. románské druhy chlebů jako ciabatta, pita nebo bageta. Dále se zde také vyrábí 500 tisíc tun tureckého chleba (10 % celkové produkce chleba), žádaného především tureckou komunitou.

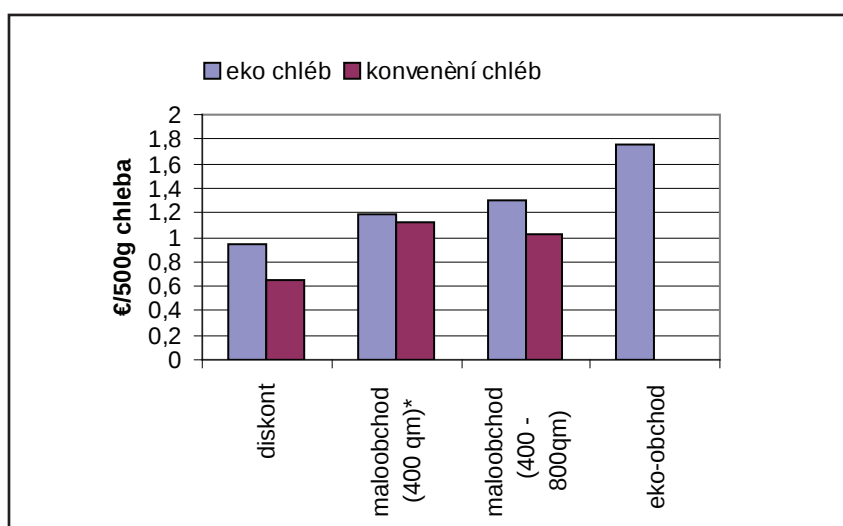
V Německu se prosazuje trend konzumace potravin mimo dům, což vede ke zvýšení spotřeby obložených housek a sendvičů. V roce 1996 bylo 32,5 % chleba a pekářenských výrobků konzumováno v kantýnách, restauracích a občerstveních. Roste také poptávka po polotovarech, jako je např. pizza, po balených produktech se zvýšenou trvanlivostí a po mrazených pekářenských výrobcích. Produkce mrazených produktů (housky, croissanty) se zvyšuje také proto, že obchodní řetězce a čerpací stanice zavádějí dopékání těchto produktů přímo v obchodech, čímž rozšiřují nabídku čerstvých produktů a konkurují řemeslným pekárnám. Tímto reagují na fakt, že konzumenti preferují u pekářenských produktů nákup čerstvého pečiva, jehož specifická vůně při pečení zároveň zlepšuje atmosféru při vlastním nákupu. V posledních letech se také zvyšuje poptávka po ekologických produktech, které umožňují dosahování vyšších obchodních marží. Spotřebitelská cena ekologického žitného chleba je v závislosti na typu obchodu cca o 20 % vyšší než cena chleba konvenčního (Obr. 3). Spotřeba ekologických produktů vzrůstá se silícím zájmem o zdraví v německé populaci. Zájem o tyto produkty mají především obyvatelé jižního Německa, obyvatelé měst s více než sto tisíci obyvateli a osoby s vysokoškolským vzděláním. Podobné tendence jako u ekologických produktů lze zaznamenat i v oblasti funkčních produktů. Na německém trhu jsou nabízeny různé druhy funkčního chleba, jako je např. chléb s přídavkem omega-3 mastných kyselin, vápníku nebo vlákniny. Němečtí konzumenti si uvědomují pozitivní vliv těchto přídatných látek na zdraví a jsou ochotni akceptovat vyšší cenu těchto produktů.

1 „funkční potraviny“ („functional food“) – speciálně vyvinuté potravinářské produkty s kladnými účinky na určité „cílové“ funkce lidského organismu (účinky, které přesahují jejich základní úlohu složek výživy), O. Korver z amerického Unilever Nutrition Centre je pro potřeby praxe jednoduše definuje jako „potraviny s deklarovanými zdravotními účinky, vědecky podloženými“.



2: Podíl hlavních druhů chleba na spotřebě v Německu v roce 2003

Zdroj: IAMO



3: Spotřebitelská cena celozrnného žitného chleba krájeného, v Německu v roce 2005

* prodejní plocha

Zdroj: IAMO

Lze se domnívat, že proces restrukturalizace německého pekárnictví bude pokračovat i v dalších letech. Nadále se bude snižovat počet malých řemeslných pekáren a jejich tržní podíl. Podíl průmyslových pekáren a řetězců řemeslných pekáren na trhu chlebem a čerstvým pečivem se naopak bude zvyšovat. Do jaké míry řemeslné pekárny ztratí podíl na trhu, bude záležet na jejich obchodních strategiích a schopnosti udržet a získat nové zákazníky. Jednou z možností, které již řemeslné pekárny využívají, je nabídka teplých nápojů, obložených housek a sendvičů v obchodech s čerstvým pečivem a tím přejímání

funkce rychlého občerstvení a kaváren. Konkurenceschopnost jednotlivých producentů bude do velké míry ovlivněna dodavatelsko-odběratelskými vztahy v řetězci producentů. Proces koncentrace průmyslových pekáren se zpomalí, ale lze očekávat, že především průmyslové pekárny a řetězce řemeslných pekáren budou ve zvýšené míře pronikat na zahraniční trhy.

Pekárenská produkce v ČR

Před rokem 1989 působilo v pekárenském sektoru 7 krajských podniků a podnik Praha. Po tomto roce

došlo k jejich rozštěpení na závody a ty byly dále privatizovány. V současné době je celý sektor plně privátní. Přesto, že existuje koncentrace průmyslových podniků, je to zcela jistě nejroztříštěnější potravinářská oblast se stovkami drobných soukromých provozoven. Pod tlakem velkých pekáren se ale jejich počet za posledních deset let zredukoval o cca 75 %. Zatímco v roce 1996 bylo v České republice přes tři tisíce pekáren, nyní je jich kolem 750. Pro situaci na trhu je charakteristický nadbytek výrobních kapacit a dále snahy jednotlivých výrobců udržet se na trhu. Tyto podmínky pak umožňují dalším partnerům, především obchodním řetězcům, prosazovat svou tržní sílu a dominantní pozici při jednání o cenách a podmínkách dodávek pekářenských výrobků. Aby mohli jednotliví výrobci pekářenských výrobků čelit převaze obchodních řetězců, dochází opět k jejich spojování, a to formou zakládání společných odbytových organizací a nebo přímým spojením mlýnů s pekárny. Typickými příklady takovýchto spojení je např.:

- Lucemburský RAMILL, a. s., který sdružuje výrobce v obilní vertikále od nákupu, skladování a mletí obilí ve mlýnech až po zpracování mouky v pekárnách, cukrárnách a těstárně. Působí hlavně ve středočeském, východočeském a severočeském regionu. Koncern Ramill tvoří tyto podniky: Odkolek, a. s., Unimills, a. s., Emka, s. r. o., Odkolek Slovakia, s. r. o., Spojené těstárny CZ, s. r. o., Pekárna Chomutov, a. s., Pekárna Žatec, a. s., Pekárna Liberec, a. s.
- UNIMILLS, a. s., který vznikl sloučením mlýnů společnosti Odkolek, a. s. a Delta pekáren, a. s., jehož činností je nákup a zpracování pšenice, výroba a prodej všech druhů pšeničných výrobků, služby pro pekárny a výroba krmiv. Dodává firmě Delta pekárny, a. s. mouku. Sdružuje mlýny v Praze, Mladé Boleslavi – společnost Boleslavské mlýny, s. r. o., v Litoměřicích a Kralupech nad Vltavou.

Zakladatelé společnosti Unimills ovládají minimálně čtyřicet procent tuzemského trhu s pečivem.

Nejvýznamnější letošní událostí na českém pekářenském trhu je to, že český Úřad pro ochranu hospodářské soutěže povolil fúzi Bakeries International Luxembourg S.A. (BIL) a United Bakeries Luxembourg S.A., vlastníků dvou největších českých pekářenských společností Odkolek a Delta Pekárny. Obě české společnosti budou spolupracovat zejména v oblastech restrukturalizace a logistiky s cílem optimalizovat výrobní náklady. Synergické efekty umožní více investovat do modernizace výrobních linek, lidských zdrojů a inovačních procesů. Odkolek a Delta Pekárny jsou připraveny posilovat hodnoty fair-play v obchodní oblasti na českém pekářenském trhu a budou i nadále zodpovědnými firmami ve vztahu k zaměstnancům, zákazníkům, spotřebitelům a společnosti. Obě značky Odkolek a Delta budou paralelně podporovány. Úspěšnost Delta Pekáren dokumentuje také to, že Valná hromada společnosti Delta Pekárny, a. s., konaná 30. června 2005, schválila výroční zprávu za rok 2004. Společnost zaznamenala v roce 2004 tržby 2,442 miliardy korun s meziročním nárůstem o 191 milionů. Čistý zisk, který činil 14,8 milionu korun, bude reinvestován do dalšího rozvoje společnosti. Vzhledem k poptávce po pekářenských výrobcích je v současném období kapacita pekáren dostatečná. Pokud dojde ke zvýšení poptávky, lze nárůst výroby pokrýt zvýšením směnnosti. Podle odhadu Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR se současné kapacity využívají na necelé dvě směny denně v průběhu pracovního týdne a jednu směnu v sobotu. V poslední době roste podíl práce i v neděli, protože supermarkety a hypermarkety mají otevřeno i v neděli a pokud nemají vlastní pekárny, požadují dodávky čerstvých výrobků.

II: Vývoj produkce vybraných komodit v letech 1995–2004 (tis. t)

Vybrané produkty	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Pšeničná mouka	909209	892747	858470	836774	713184	802600	783234	816105	760576	829150
Chléb	361052	376276	36448	358993	344325	335784	336972	341633	345828	346551
Pečivo čerstvé běžné	225308	252179	255488	255544	255661	267994	274325	282605	279440	275169
Pečivo čerstvé cukrářské	30042	35114	35820	34493	36705	43637	45350	51830	52495	56540

Zdroj: ČSÚ

Tabulka II dokumentuje změny v produkci vybraných pekářenských výrobků. Produkce chleba poklesla v roce 2004 oproti roku 1995 o 9 %, zatímco

produkce běžného čerstvého pečiva zaznamenala nárůst o 22 %. K největšímu nárůstu produkce došlo u pečiva čerstvého cukrářského, a to o 88 %.

III: Indexy cen průmyslových výrobců u vybraných skupin v letech 2001–2004
(2000 = 100 %)

Ukazatel	2001	2002	2003	2004
Průmysl celkem	102,8	102,3	101,9	107,7
Mlýnské výrobky	106,8	105,7	104,6	117,8
Pekárenské a cukrářské výr. bez trvanlivých	104,4	104,4	104,8	118,0
Pekárenské trvanlivé	102,5	104,0	105,4	-

Zdroj: ČSÚ

Jak dokumentuje Tabulka III, k nejvyššímu nárůstu cen průmyslových výrobců došlo v roce 2004, a to u mlýnských výrobků (o 17,8 %) a u pekárenských a cukrárenských výrobků (o 18 %). Přičemž spotřebi-

telské ceny v rozmezí let 2000 a 2004 kolísaly mezi 14,46 Kč a 15,56 Kč. K žádnému podstatnému růstu spotřebitelských cen nedošlo především díky tlaku obchodních řetězců.

IV: Spotřeba obilovin a pekárenských výrobků na osobu v kg v ČR v letech 1997–2004

Potraviný	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	Index 2004/2003
Obiloviny v hodnotě zrna	141,3	136,2	135,2	136,3	137,4	145,8	142,3	142,4	1,0
Pšenice	113,3	110,7	112,1	113,8	112,4	120,0	116,6	116,9	1,0
Žito	19,2	16,6	14,5	13,8	16,3	16,9	17,0	17,1	1,0
Kukuřice	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,0	0,9	0,9	1,0
Ostatní obiloviny	3,5	3,3	3,2	3,2	3,2	3,1	2,8	2,9	1,0
Rýže	4,2	4,5	4,3	4,6	4,4	4,8	5,0	4,6	0,9
Obiloviny v hodnotě mouky	107,9	104,9	104,0	104,7	107,0	113,8	110,9	110,2	1,0
Pšeničná mouka	86,0	85,3	86,3	86,6	87,7	93,7	91,0	91,2	1,0
Žitná mouka	15,0	12,7	11,0	11,1	12,5	13,0	12,9	12,9	1,0
Kroupy, ječná krupice, ovesné vločky	1,7	1,4	1,4	1,4	1,4	1,3	1,2	0,7	0,6
Ostatní mouky	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	0,8	0,8	1,0
Rýže	4,2	4,5	4,3	4,6	4,4	4,8	5,0	4,6	0,9
Mlýnské a pekárenské výrobky									
Chléb	56,1	55,4	55,2	56,0	55,1	54,5	54,3	53,3	98,2
Pšeničné pečivo	42,0	41,6	41,8	42,8	43,3	44,3	43,8	44,0	100,5
Trvanlivé pečivo	7,0	7,1	7,2	7,8	7,8	7,7	7,6	8,2	107,9
Těstoviny	4,7	5,1	5,6	6,5	6,5	6,0	5,6	6,2	110,7

Zdroj: ČSÚ

Tabulka IV dokumentuje pokles spotřeby chleba během celého sledovaného období. Spotřeba pšeničného pečiva kolísá. Spotřeba trvanlivého pečiva se naopak zvyšuje i při současném růstu cen. Zvýšení spotřeby je nepochybně dáno především výrazně rozšířenou nabídkou sortimentu těchto výrobků. Podstatným způsobem se zvýšila spotřeba těstovin, což

zřejmě souvisí s rozšířenou nabídkou a se změnou stravovacích zvyklostí.

Zvyšování rozmanitosti pekárenských produktů v Německu podporuje růst již tak vysoké spotřeby. Spotřebu ovlivňují podstatným způsobem také sociologické změny, jako je vyšší spotřeba produktů mimo dům, kratší čas na přípravu pokrmů a zároveň zvyšování

jící se uvědomělost v oblasti péče o zdraví. Podobný vývoj ve spotřebě pekárenských výrobků můžeme v důsledku změn životního stylu očekávat v blízké budoucnosti i v České republice.

SOUHRN

Pekárenství patří k nejvýznamnějším oborům potravinářského sektoru. Ze všech výrobních oborů je právě pekárenský obor ve svých cenách nejvíce vzdálen cenám obdobné produkce v zemích EU. Pro zvýšení konkurenceschopnosti tohoto oboru byla přijata koncepce potravinářství ČR. V příspěvku jsou trendy komparovány s hlavním evropským producentem a zároveň zemí s největší spotřebou pečiva v Evropě, Německem. Sledování jsou zaměřena na analýzu základních faktorů nabídky a poptávky na pekárenském trhu v obou zemích.

Výzkumem potravinářského sektoru se zabývá na PEF MZLU v Brně řada autorů, kteří se zaměřují právě na odvětvové prostředí. Mezi tyto autory patří např. Bečvářová (2005), Černíková a Žufan (2004); Chládková a Kudová (2004) Tomšík a Chládková (2005), Syrovátka (2000), Veselská (2005). Výzkumem obchodování s potravinami se zabývá především Presová a Tvrdouš (2005).

Tento příspěvek je součástí Výzkumného záměru MSM 6215648904, řešeného na PEF MZLU v Brně.

pekárenský trh, nabídka, poptávka, distribuce

LITERATURA

- BEČVÁŘOVÁ, V.: Vývoj ekonomické diferenciace oborů v potravinářském průmyslu ČR. In: *Aktuální problémy a perspektivy agrárního sektoru po vstupu do Evropské Únie*. Nitra: FEM SPU Nitra, 2005, s. 307–312. ISBN 80-8069-637-3.
- ČERNÍKOVÁ, R., ŽUFAN, P.: Analýza odvětví vinařství v České republice a Německu. In: *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis*, LII, 6. Brno: MZLU v Brně, 2004, s. 19–25. ISSN 1211-8516.
- CHLÁDKOVÁ, H., KUDOVÁ, D.: Úvodní studie k charakteristice odvětví pekárenství v ČR. In: *Trvalé udržitelný rozvoj agrárního sektoru-výzvy a rizika*. Agrární perspektivy XIII. Praha: ČZU v Praze, 2004, s. 298–302. ISBN 80-213-1190-8.
- CHLÁDKOVÁ, H., KUDOVÁ, D.: Analýza trhu pekárenských výrobků. In: *Medzinárodné vedecké dni 2004*. Nitra: SPU Nitra, 2004, s. 462–466. ISBN 80-8069-356-0 (CD).
- PRESOVÁ, R., TVRDOŇ, O.: Význam integrovaného nákupu pro podnikatelské subjekty na úseku potravin. In: *Agricultural Economics*. 2005. sv. 51, č. 11, s. 521–529. ISSN 0139-570X.
- SYROVÁTKA, P.: Analýza spotřebitelské poptávky po pečivu. In: *Medzinárodné vedecké dni 2000*. Nitra: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre, 2000, s. 323. ISBN 80-7137-715-5.
- TOMŠÍK, P., CHLÁDKOVÁ, H.: Comparison of analyses of Winegrowing and Wine-production in the Czech Republic, EU, and South Africa. In: *Agricultural Economics*. 2005. sv. 51, č. 7, s. 322–328. ISSN 0139-570X.
- VESELSKÁ, E.: Současné trendy na evropském potravinářském trhu. In: *Znalostní ekonomika*. Agrární perspektivy XIV. Praha: ČZU v Praze, 2005, s. 316–320. ISBN 80-213-1372-2.
- URL < <http://www.iamo.de/> > [cit. 2006]
- URL < <http://www.czso.cz/> > [cit. 2006]
- URL < <http://www.delta-pekarny.cz/> > [cit. 2006]

Adresa

Ing. Helena Chládková, Ph.D., Ústav managementu, Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně, Zemědělská 1, 613 00 Brno, Česká republika

