

Srdce evropské výroby sušenek a brána pro nové investice

30.8.2024 - | Agentura pro regionální rozvoj

Opava se může pyšnit nejen pestrou průmyslovou tradicí, ale také výbornou lokací na hranicích s Polskem, talentovanými lidmi nebo i bytovým fondem v dobré kondici. To vše z Opavy dělá atraktivní místo pro moderní podnikání a život.

Mondelez International, jako klíčový hráč v regionu, významně přispívá ke stabilitě a růstu zdejší ekonomiky. Jejich pokračující investice do výroby a zavádění nových technologií ukazují na potenciál Moravskoslezského kraje, který se může opřít o strategickou polohu, vynikající infrastrukturu, kvalifikovanou pracovní sílu a volné plochy pro další nejen průmyslový rozvoj.

Jaké to je šéfovat továrně na sušenky a čokoládu? Zní to jako snová práce být obklopen samými dobrotami. Patří k pravidelné součásti Vaší práce i ochutnávání výrobků? Nejste už přeslazen?

Žádné „šéfování“. Mým hlavním úkolem je, aby kolegy práce bavila a viděli v ní smysl. A taky, aby se cítili v továrně jako lidé, pracovali na pozici, kde je jim dobře a mohou se rozvíjet. Je to pro mě práce snů, protože je to práce s lidmi. Každý měsíc chodím na různá místa do výroby. A ano, někdy mi kolegové dovolí pomáhat našim ochutnavačům se senzorickými zkouškami. Mám rád všechny sušenky a oplatky, co vyrábíme, takže si každý den dám něco jiného v doporučené denní porci. Není šance abych by přeslazen.

Co zahrnuje a kam směřuje vaše produkce? Představte se nám.

Vyrábíme desítky různých druhů oplatek a sušenek pod různými brandy. Od světově nejoblíbenější sušenky, kterou je Oreo, až po miláčky domácího trhu, kam patří Fidorky, Polomáčené, Opavia Zlaté. Většina naší produkce jde na export. Produkty z Opavy najdete v celé Evropě. Některé třeba i na Novém Zélandu, ale to jsou spíše výjimky.

Jak se globální strategie a cíle společnosti promítají do konkrétních kroků a aktivit v Opavě?

Jsme výrobním závodem, proto se nás týká jen výrobní část globální strategie a cílů Mondelez International. Na jedné straně je to rostoucí bezpečná výroba kvalitních potravin, na druhé straně jde o udržitelnost. V naší opavské továrně jsme vytvořili podmínky, aby globální investice směřovaly k nám. Máme tu ty nejlepší lidi, prostory pro výstavbu nových linek i dobře zavedené moderní způsoby pečení sušenek a oplatek. Naší velkou výhodou je i schopnost kvalitně řídit složité investiční projekty.

Jaký je význam opavského závodu v rámci globálních operací Mondelez International?

Ve světě je více než 130 továren, které většinou vyrábějí sušenky, čokoládu a sýr. Opava je dnes největší továrnou na sušenky v Evropě a třetí největší na světě.

V současnosti probíhá rozšiřování výroby spojené s výstavbou nové linky Oreo za 1,5 mld. Kč. Jaké byly hlavní důvody pro tuto investici?

Oreo je nejprodávanější sušenkou na světě. Je to hodně hravý brand, který oslovuje mladé lidi. Jeho

obliba v Evropě hodně roste, proto je potřeba navýšit výrobní kapacity, abychom mohli uspokojit poptávku. Proto se v Opavě investovalo do nové linky. Museli jsme dobře zvládnout otázky automatizace, robotizace a digitalizace, která je s touto investicí spojená.

Budete tím na hranici svých kapacit nebo je do budoucna reálné další rozšiřování závodu? V okolí by volné pozemky byly. Jaké jsou vaše dlouhodobé plány pro závod v Opavě a jeho rozvoj?

Naše továrna byla projektována s možností rozšíření výroby již před lety. Nadále máme prostor pro další rozšiřování, které může nastat poměrně brzy. Vedle toho připravujeme i modernizaci stávající výroby a společně s naším programem kontinuálního zlepšování výrobních procesů můžeme množství sušenek a oplatek až zdvojnásobit. Je před námi sladká budoucnost!

Proto často mluvíte o Opavě jako továrně budoucnosti?

Když mluvím o TOVÁRNĚ BUDOUCNOSTI, tak mám na mysli tři věci: high-tech technologie, stabilní zaměstnání a moderní péči o zaměstnance. Jsme lídrem automatizace, robotizace a digitalizace v našem průmyslovém segmentu. Umíte si představit linku, která za hodinu upeče a zabalí milion sušenek? A na to dohlíží necelé tři desítky lidí ... a ještě kontrolují jejich chuť. V Opavě mám díky silné pekařské tradici jak cennou historii, tak i budoucnost. Přispíváme ke stabilizaci regionu, kde dáváme více než tisícovce našich zaměstnanců a jejich rodinám perspektivu jistého příjmu a pracovní kariéry. Tou třetí oblastí proměňující budoucnost je náš vztah k zaměstnancům. V našem výrobním klastru, kam patří ještě továrny v Lovosicích a Mariánských Lázních, vytváříme prostředí, kde se každý může cítit sám sebou, bez diskriminace, je respektován jako lidská bytost a dostává možnost profesního a osobního růstu. Soustředujeme se na „servant leadership“, kdy manažeři slouží lidem, aby je dle jejich možností aktivně zapojili do plnění úkolů závodu. Jde vlastně o přirozené vytváření týmů, které baví jejich práce, dává jim smysl. Jde o to, aby se lidé v práci usmívali a byli šťastnější.

Jak se vaše investice do technologií odrážejí v efektivitě a kvalitě výroby?

Naším heslem je: Bezpečnost na prvním místě, kvalita výroby bez kompromisů! Vyrábíme jídlo a zajišťujeme jeho nejvyšší možnou kvalitu. Vždy máme na mysli, že tato konkrétní sušenka může být pro naši babičku nebo děti. Každá musí chutnat a být kvalitní trvanlivou potravinou. Investice do nových linek vždy musí splňovat všechny tyto naše cíle.

Do různých sektorů průmyslů se víc a víc implementuje AI. Týká se to i výroby sladkostí? Jak?

Ano, již takové technologie využíváme. Například u našich 3D vysokorychlostních kamer, které nejen dokážou vyřadit z výroby poškozenou sušenku, ale umí se naučit kde a proč určitý defekt vzniká, a informovat o tom naše kolegy. Také vyvíjíme prediktivní modely údržby, které nám brzo pomohou být ještě více efektivní při snižování nákladů.

Víme, že podporujete české start-upy. Jakým způsobem a jaká je vaše role v jejich inkubaci a rozvoji?

Pokud vím, tak se zatím žádný český start-up nepřihlásil. Mondelez International má již několik let vlastní inkubátor v USA, kam zve do svého programu inovátory z celého světa. Moji kolegové z Prahy se snaží oslovovat i české firmy, tak věřím, že časem uspěje i nějaká domácí firma.

Můžete nám říct více o partnerství s Ostravskou univerzitou a jaké projekty společně realizujete? Spolupracujete i s jinými vzdělávacími institucemi.

S Ostravskou univerzitou máme od loňského roku uzavřenu Smlouvu o vzájemné spolupráci. Podobnou smlouvu mám uzavřenu i s Vysokou školou báňskou – Technickou univerzitou. Spolupráce s vysokými školami v regionu je velmi zajímavá. Naš poslední projekt se týká technologie a parametrů sypkých materiálů, kde spolupracují naše a univerzitní laboratoře. Nicméně, spolupracujeme také s místními středními školami. Určitě musím zmínit Střeni školu hotelnictví a služeb. Studenti oboru automatizovaná výroba sušenek a oplatek u nás absolvují praktickou výuku každý druhý týden a rovněž v prostorách výroby skládají závěrečné zkoušky. Aktivit se školami je celá řada. V loňském roce jsme byli oceněni ze strany Sdružení pro rozvoj MS kraje certifikátem „School friendly company“.

Dá se říci, jaké jsou nejoblíbenější výrobky opavského závodu v ČR a Evropě?

U nás je to Fidorka a celý sortiment Opavia. V Evropě je to sušenka Oreo a Milka choco-biscuits.

Mají někde v zahraničí “jiné jazýčky”? Kde? Museli jste výrobky pro tamní trh nějak modifikovat či vyrobit specifickou příchuť?

Pokud vyrábíme nějaké speciální lokální sušenky pro zahraniční trhy, tak to děláme dle jejich tradičních receptur. Jedinou zvláštností je Fidorka, jejíž koncept kulaté oplatky s čokoládovou polevou se převzaly brandy Milka a Cadbury. Oplatky jsou u všech stejné, jen čokoláda se liší podle tradiční chuti každého brandu. Takže například čokoláda použitá pro Milka Choco Wafer, která je sestrou mladší sestrou naší české Fidorky, samozřejmě obsahuje jako všechny Milka čokolády pravé alpské mléko.

Prozradíte nám nějakou perličku? Třeba: Která světoznámá osobnost “ujíždí” na některém z vašich výrobků?

Fidorky jsou v Česku a na Slovensku silným fenoménem. Lidé po této oplatce pojmenovávají své oblíbená domácí zvířata. Hořká čokoládová Fidorka s oříšky dostala od senátu ocenění Česká chuťovka. Byl u nás na návštěvě jeden významný politik, který se přiznal, že často funguje jen díky oříškovo-mléčným Fidorkám. Pokud jde o zahraničí, tak jsme v Opavě například vyráběli limitovanou edici sušenek Oreo ve spolupráci s Lady Gaga.

Jaká další nej se pojí s opavským závodem?

Již jsem říkal, že jsme největší továrnou na výrobu sušenek a oplatek v Evropě. Máme největší linku na sušenky v Evropě a letos instalujeme nejdelší elektrickou pec na světě. Naším cílem je, abychom byli nejoblíbenějším zaměstnavatelem v regionu. Moje osobní „nej“ je kolegyně, která u nás pracuje již půl století.

Jakým způsobem přispíváte k rozvoji a podpoře lokální komunity v Opavě/regionu?

V první řadě chceme být součástí regionu a také být dobrým sousedem Opavě. A to nejen jako významný zaměstnavatel, ale také tam, kde cítíme společenskou odpovědnost. Letos jsme se stali generálním partnerem oslav 800 let města Opavy, podpořili jsme dobročinnou sbírkou 800 Fidorek pro Opavu. Dlouhodobě spolupracujeme s Armádou spásy, kde jsme partnery projektů pro sociální práci s bezdomovci a jejich návrat na pracovní trh. Naši zaměstnanci podporují několik regionálních institucí od dětského domova po zařízení pro mentálně hendikepované. Kde je to možné, spolupracujeme s lokálními dodavateli, mezi které patří i řada farmářů na Opavsku, z jejichž obilí se dělá mouka pro naše výrobky.

Jak byste popsali MSK obchodnímu partnerovi ze zahraničí, který ČR/MSK vůbec nezná, abyste jej přesvědčili k zasedlení v regionu? Jaké jsou z Vašeho pohledu jeho největší

výhody?

Nejezděte do MSK pokud nehledáte region, který nabízí kombinaci dlouhé industriální historie, velmi dobrých univerzit, kvalitních středních škol, atraktivních přírodních scenérií s horami a jezery, a v neposlední řadě silnou síť start-upů.

Které místo v kraji je pro Vás srdcovou záležitostí?

Miluji Dolní oblast Vítkovice. Ta zcela přesně podle mne reprezentuje region, respektující historii, zatímco vytváří živé místo s budoucností. Také mám rád centrum Ostravy, kterému říkám „moje vesnice“, protože tam nemohu jít déle než 5 minut, aniž bych potkal přítele či známého. Musím se přiznat, že mám slabost pro park v centru Opavy. Klid, umění a aktivity na jednom místě.

Opavsko: Region s potenciálem

Opava je nejen domovem ikonických sušenek, ale i centrem, které láká další investory díky své výhodné poloze a podpoře rozvoje podnikání. Regionální rozvojová agentura MSID nabízí pomocnou ruku společnostem, které hledají vhodné místo pro své podnikání nejen v Opavě, ale v celém Moravskoslezském kraji. Sladká budoucnost Opavy není jen o sladkostech, ale o růstu a prosperitě celého regionu.

Opava se může pyšnit nejen pestrou průmyslovou tradicí, ale také výbornou lokací na hranicích s Polskem, talentovanými lidmi nebo i bytovým fondem v dobré kondici. To vše z Opavy dělá atraktivní místo pro moderní podnikání a život. Mondelez International, jako klíčový hráč v regionu, významně přispívá ke stabilitě a růstu zdejší ekonomiky. Jejich pokračující investice do výroby a zavádění nových technologií ukazují na potenciál Moravskoslezského kraje, který se může opřít o strategickou polohu, vynikající infrastrukturu, kvalifikovanou pracovní sílu a volné plochy pro další nejen průmyslový rozvoj.

Jaké to je šéfovat továrně na sušenky a čokoládu? Zní to jako snová práce být obklopen samými dobrotami. Patří k pravidelné součásti Vaší práce i ochutnávání výrobků? Nejste už přeslazen?

Žádné „šéfování“. Mým hlavním úkolem je, aby kolegy práce bavila a viděli v ní smysl. A taky, aby se cítili v továrně jako lidé, pracovali na pozici, kde je jim dobře a mohou se rozvíjet. Je to pro mě práce snů, protože je to práce s lidmi. Každý měsíc chodím na různá místa do výroby. A ano, někdy mi kolegové dovolí pomáhat našim ochutnavačům se senzorickými zkouškami. Mám rád všechny sušenky a oplatky, co vyrábíme, takže si každý den dám něco jiného v doporučené denní porci. Není šance abych byl přeslazen.

Co zahrnuje a kam směřuje vaše produkce? Představte se nám.

Vyrábíme desítky různých druhů oplatek a sušenek pod různými brandy. Od světově nejoblíbenější sušenky, kterou je Oreo, až po miláčky domácího trhu, kam patří Fidorky, Polomáčené, Opavia Zlaté. Většina naší produkce jde na export. Produkty z Opavy najdete v celé Evropě. Některé třeba i na Novém Zélandu, ale to jsou spíše výjimky.

Jak se globální strategie a cíle společnosti promítají do konkrétních kroků a aktivit v Opavě?

Jsme výrobním závodem, proto se nás týká jen výrobní část globální strategie a cílů Mondelez International. Na jedné straně je to rostoucí bezpečná výroba kvalitních potravin, na druhé straně

jde o udržitelnost. V naší opavské továrně jsme vytvořili podmínky, aby globální investice směřovaly k nám. Máme tu ty nejlepší lidi, prostory pro výstavbu nových linek i dobře zavedené moderní způsoby pečení sušenek a oplatek. Naší velkou výhodou je i schopnost kvalitně řídit složité investiční projekty.

Jaký je význam opavského závodu v rámci globálních operací Mondelez International?

Ve světě je více než 130 továren, které většinou vyrábějí sušenky, čokoládu a sýr. Opava je dnes největší továrnou na sušenky v Evropě a třetí největší na světě.

V současnosti probíhá rozšiřování výroby spojené s výstavbou nové linky Oreo za 1,5 mld. Kč. Jaké byly hlavní důvody pro tuto investici?

Oreo je nejprodávanější sušenkou na světě. Je to hodně hravý brand, který oslovuje mladé lidi. Jeho obliba v Evropě hodně roste, proto je potřeba navýšit výrobní kapacity, abychom mohli uspokojit poptávku. Proto se v Opavě investovalo do nové linky. Museli jsme dobře zvládnout otázky automatizace, robotizace a digitalizace, která je s touto investicí spojená.

Budete tím na hranici svých kapacit nebo je do budoucna reálné další rozšiřování závodu? V okolí by volné pozemky byly. Jaké jsou vaše dlouhodobé plány pro závod v Opavě a jeho rozvoj?

Naše továrna byla projektována s možností rozšíření výroby již před lety. Nadále máme prostor pro další rozšiřování, které může nastat poměrně brzy. Vedle toho připravujeme i modernizaci stávající výroby a společně s naším programem kontinuálního zlepšování výrobních procesů můžeme množství sušenek a oplatek až zdvojnásobit. Je před námi sladká budoucnost!

Proto často mluvíte o Opavě jako továrně budoucnosti?

Když mluvím o TOVÁRNĚ BUDOUCNOSTI, tak mám na mysli tři věci: high-tech technologie, stabilní zaměstnání a moderní péči o zaměstnance. Jsme lídrem automatizace, robotizace a digitalizace v našem průmyslovém segmentu. Umíte si představit linku, která za hodinu upeče a zabalí milion sušenek? A na to dohlíží necelé tři desítky lidí ... a ještě kontrolují jejich chuť. V Opavě mám díky silné pekařské tradici jak cennou historii, tak i budoucnost. Přispíváme ke stabilizaci regionu, kde dáváme více než tisícovce našich zaměstnanců a jejich rodinám perspektivu jistého příjmu a pracovní kariéry. Tou třetí oblastí proměňující budoucnost je náš vztah k zaměstnancům. V našem výrobním klastru, kam patří ještě továrny v Lovosicích a Mariánských Lázních, vytváříme prostředí, kde se každý může cítit sám sebou, bez diskriminace, je respektován jako lidská bytost a dostává možnost profesního a osobního růstu. Soustředujeme se na „servant leadership“, kdy manažeři slouží lidem, aby je dle jejich možností aktivně zapojili do plnění úkolů závodu. Jde vlastně o přirozené vytváření týmů, které baví jejich práce, dává jim smysl. Jde o to, aby se lidé v práci usmívali a byli šťastnější.

Jak se vaše investice do technologií odrážejí v efektivitě a kvalitě výroby?

Naším heslem je: Bezpečnost na prvním místě, kvalita výroby bez kompromisů! Vyrábíme jídlo a zajišťujeme jeho nejvyšší možnou kvalitu. Vždy máme na mysli, že tato konkrétní sušenka může být pro naši babičku nebo děti. Každá musí chutnat a být kvalitní trvanlivou potravinou. Investice do nových linek vždy musí splňovat všechny tyto naše cíle.

Do různých sektorů průmyslů se víc a víc implementuje AI. Týká se to i výroby sladkostí? Jak?

Ano, již takové technologie využíváme. Například u našich 3D vysokorychlostních kamer, které nejen

dokážou vyřadit z výroby poškozenou sušenku, ale umí se naučit kde a proč určitý defekt vzniká, a informovat o tom naše kolegy. Také vyvíjíme prediktivní modely údržby, které nám brzo pomohou být ještě více efektivní při snižování nákladů.

Víme, že podporujete české start-upy. Jakým způsobem a jaká je vaše role v jejich inkubaci a rozvoji?

Pokud vím, tak se zatím žádný český start-up nepřihlásil. Mondelez International má již několik let vlastní inkubátor v USA, kam zve do svého programu inovátory z celého světa. Moji kolegové z Prahy se snaží oslovovat i české firmy, tak věřím, že časem uspěje i nějaká domácí firma.

Můžete nám říct více o partnerství s Ostravskou univerzitou a jaké projekty společně realizujete? Spolupracujete i s jinými vzdělávacími institucemi.

S Ostravskou univerzitou máme od loňského roku uzavřenu Smlouvu o vzájemné spolupráci. Podobnou smlouvu mám uzavřenu i s Vysokou školou báňskou – Technickou univerzitou. Spolupráce s vysokými školami v regionu je velmi zajímavá. Náš poslední projekt se týká technologie a parametrů sypkých materiálů, kde spolupracují naše a univerzitní laboratoře. Nicméně, spolupracujeme také s místními středními školami. Určitě musím zmínit Střeni školu hotelnictví a služeb. Studenti oboru automatizovaná výroba sušenek a oplatek u nás absolvují praktickou výuku každý druhý týden a rovněž v prostorách výroby skládají závěrečné zkoušky. Aktivit se školami je celá řada. V loňském roce jsme byli oceněni ze strany Sdružení pro rozvoj MS kraje certifikátem „School friendly company“.

Dá se říci, jaké jsou nejoblíbenější výrobky opavského závodu v ČR a Evropě?

U nás je to Fidorka a celý sortiment Opavia. V Evropě je to sušenka Oreo a Milka choco-biscuits.

Mají někde v zahraničí “jiné jazýčky”? Kde? Museli jste výrobky pro tamní trh nějak modifikovat či vyrobiť specifickou příchuť?

Pokud vyrábíme nějaké speciální lokální sušenky pro zahraniční trhy, tak to děláme dle jejich tradičních receptur. Jedinou zvláštností je Fidorka, jejíž koncept kulaté oplatky s čokoládovou polevou se převzaly brandy Milka a Cadbury. Oplatky jsou u všech stejné, jen čokoláda se liší podle tradiční chuti každého brandu. Takže například čokoláda použitá pro Milka Choco Wafer, která je sestrou mladší sestrou naší české Fidorky, samozřejmě obsahuje jako všechny Milka čokolády pravé alpské mléko.

Prozradíte nám nějakou perličku? Třeba: Která světoznámá osobnost “ujíždí” na některém z vašich výrobků?

Fidorky jsou v Česku a na Slovensku silným fenoménem. Lidé po této oplatce pojmenovávají své oblíbená domácí zvířata. Hořká čokoládová Fidorka s oříšky dostala od senátu ocenění Česká chuťovka. Byl u nás na návštěvě jeden významný politik, který se přiznal, že často funguje jen díky oříškovo-mléčným Fidorkám. Pokud jde o zahraničí, tak jsme v Opavě například vyráběli limitovanou edici sušenek Oreo ve spolupráci s Lady Gaga.

Jaká další nej se pojí s opavským závodem?

Již jsem říkal, že jsme největší továrnou na výrobu sušenek a oplatek v Evropě. Máme největší linku na sušenky v Evropě a letos instalujeme nejdelší elektrickou pec na světě. Naším cílem je, abychom byli nejoblíbenějším zaměstnavatelem v regionu. Moje osobní „nej“ je kolegyně, která u nás pracuje již půl století.

Jakým způsobem přispíváte k rozvoji a podpoře lokální komunity v Opavě/regionu?

V první řadě chceme být součástí regionu a také být dobrým sousedem Opavě. A to nejen jako významný zaměstnavatel, ale také tam, kde cítíme společenskou odpovědnost. Letos jsme se stali generálním partnerem oslav 800 let města Opavy, podpořili jsme dobročinnou sbírkou 800 Fidorek pro Opavu. Dlouhodobě spolupracujeme s Armádou spásy, kde jsme partnery projektů pro sociální práci s bezdomovci a jejich návrat na pracovní trh. Naši zaměstnanci podporují několik regionálních institucí od dětského domova po zařízení pro mentálně hendikepované. Kde je to možné, spolupracujeme s lokálními dodavateli, mezi které patří i řada farmářů na Opavsku, z jejichž obilí se dělá mouka pro naše výrobky.

Jak byste popsali MSK obchodnímu partnerovi ze zahraničí, který ČR/MSK vůbec nezná, abyste jej přesvědčili k zasedání v regionu? Jaké jsou z Vašeho pohledu jeho největší výhody?

Nejezděte do MSK pokud nehledáte region, který nabízí kombinaci dlouhé industriální historie, velmi dobrých univerzit, kvalitních středních škol, atraktivních přírodních scenérií s horami a jezery, a v neposlední řadě silnou síť start-upů.

Které místo v kraji je pro Vás srdcovou záležitostí?

Miluji Dolní oblast Vítkovice. Ta zcela přesně podle mne reprezentuje region, respektující historii, zatímco vytváří živé místo s budoucností. Také mám rád centrum Ostravy, kterému říkám „moje vesnice“, protože tam nemohu jít déle než 5 minut, aniž bych potkal přítele či známého. Musím se přiznat, že mám slabost pro park v centru Opavy. Klid, umění a aktivity na jednom místě.

Opavsko: Region s potenciálem

Opava je nejen domovem ikonických sušenek, ale i centrem, které láká další investory díky své výhodné poloze a podpoře rozvoje podnikání. Regionální rozvojová agentura MSID nabízí pomocnou ruku společnostem, které hledají vhodné místo pro své podnikání nejen v Opavě, ale v celém Moravskoslezském kraji. Sladká budoucnost Opavy není jen o sladkostech, ale o růstu a prosperitě celého regionu.

<https://www.msid.cz/novinky/opava-srdce-evropske-vyroby-susenek-a-brana-pro-nove-investice>