



## „Táhneme za jeden provaz!“

*Těžko začít o rodině Žufánkových vyprávět tak, aby to nepůsobilo jako laciná reklama nebo kýč... Ale nemůžu si pomoci, jsou opravdu výjimeční! V malé dědině uprostřed Slovácka dokázali rozjet úspěšnou ovocnářsko-včelařskou farmu, dát jméno špičkovým ovocným pálenkám, likérům, medovině a to celé založit na silných rodinných vazbách. Nepochybně i proto se jim dnes daří. Josef a Marcela Žufánkovi a jejich tři dospělí synové – Martin, Josef a Jan.*

Text Klára Antošová | Foto Marek Musil



Josef Žufánek (57) je svérázný muž, který má ve všem hned jasno a jak si něco umíní, neustoupí ani o píď. Jen pro příklad: Zatímco všichni Žufánkové mladší, synové, by se dali naším fotografem přemluvit k tomu, aby se kvůli focení převlékli do bílých košilí, pan Žufánek rozhodným a nesmílovavým hlasem oznámil, že „...bílá košula nebude! Budu sa fotit takto v triku, protože tak tu chodím každý den!“

Od paní Žufánkové jsme se dozvěděli, že nutit manžela do košile je opravdu nesmysl,

protože ani na promoci svých tří synů si bílou košili nevzal a vystačil si s trikem... Je nepřehlédnutelný a nepřeslechnutelný – každou druhou větu končí vtípkiem a upřímným smíchem. Zemědělec tělem i duší, který žije včelařstvím a ovocnářstvím. Slovácko je jeho kraj, kde odjakživa žije a má vztah ke každému metru své půdy. Když začne mluvit o jejich ovocných sadech, pak navenek drsný chlap najednou ztiší hlas, ty tam jsou jeho legrácky a překvapivě procítěně popisuje, co ho na jeho práci nejvíce těší: „Nejlépe mi je, když pracuju sám v sadech – a že té práce je! Musím obstarat 15 hektarů. Ale je tam hezky. Tu proletí káně, tam jestřáb, támhle vyplaším zajíce...“

### **Jaký otec, takoví synové**

Martin (30), Josef (29) a Jan (27) Žufánkové mají k rodnému kraji, k půdě, k ovocnářství a ke včelařství stejně silný vztah jako jejich otec. Všichni tři vystudovali vysokou školu zemědělskou a podílejí se na chodu rodinné farmy, kterou založili v roce 2000. Boršice u Blatnice, malá veska v podhůří Bílých Karpat, jsou tak dnes díky značce Žufánek proslulé výrobou vyhlášené ovocné pálenky a různých likérů. Všechny produkty Žufánkové vyrábějí z vlastních surovin, protože farmu obklopují hektary ovocných sadů a desítky včelstev. Vše tu souvisí se vším, vše má logickou návaznost. Něco jako umělá barviva, ochucovadla či aroma u Žufánků neznají. Vše má přírodní základ a bio kvalitu. A co je na tom celém asi nejvíce fascinující – veškerou práci zvládají Žufánkové sami (brigádníky si najímají pouze příležitostně)! Od sadařství, které je doménou pana Žufánka st., přes výrobu, až po samotnou distribuci. Každý kus ovoce, stejně jako každá láhev projde jejich rukama. Držíme za jeden provaz! Těžko si představit, že by podobný systém fungoval jinde než právě v rodinné firmě. Žufánkové mají jedno velké plus, a to, že fungují jako rodina. Na první pohled je znát, že vztahy mezi nimi jsou navzdory nezbytnému vzájemnému špičkování a slovnímu poštuchování

postaveny na respektu a lásce. „Je docela jednoduché říct, proč naše rodina drží tak pospolu,“ říká prostřední z bratrů, Josef: „Od útlého věku byl u nás prosazován princip demokracie masarykovského typu. Rodiče nás učili toleranci, slušnosti, vzájemné úctě, soudržnosti a uznávání jedinečnosti každého z nás. Skvěle do naší rodiny zapadly i obě mé švagrové, což je obrovská výhra a zcela mimořádná věc. Z vlastní zkušenosti mohu říci že takové propojení s naší rodinou není dáno všem slečnám.“ Nejmladší Jan vztahy v rodině shrnuje jednou větou: „Držíme za jeden provaz!“ Jistě i z těchto důvodů byl pan Žufánek odjakživa přesvědčen o tom, že rodinná firma je pro Žufánky nejlepší varianta. S trochou nadsázky říká: „Klukům jsem povídal: Chcete se uživit, abyste nemuseli vybírat popelnice? Tak to musíte do podnikání jít se mnou. A bylo rozhodnuto!“ Nejstarší z bratrů, Martin, dodává, že ani jeho, ani bratry nikdy nenapadlo, že by se vydali jinou cestou než zbytek rodiny. „Jsme na sebe zvyklí. Skoro pořád jsme spolu. Donedávna jsme dokonce všichni bydleli v jednom velkém domě.“

### **Krise trvala rok**

Rodinný lihovar není první společnou pracovní aktivitou Žufánkových. V 90. letech začínali podnikat v kovovýrobě. „Já byl sice zemědělec a žena stavačka, ale v kovovýrobě jsme viděli perspektivu,“ vysvětluje pan Žufánek. Patřili mezi první podnikatele ve zlínském kraji, dařilo se jim, obraty byly velké, a tak nasměrovali i své syny na střední průmyslové školy, aby studovali strojařinu. Čáru přes rozpočet jim udělal náš vstup do Evropské unie. Odběratel je tlačil k neustálému snižování cen s tím, že v zahraničí má lacinější výrobce. „Nakonec jsme si řekli: Hotovo, končíme. Začneme s něčím jiným,“ vzpomíná Martin. Stroje vyvezli, firmu předělali na potravinářský provoz, co vydělali v kovovýrobě, investovali do koupě pálenice. Zaměření nové firmy bylo už dávno jasné: „Taťka stále doufal, že se jednou vrátí ke svému původnímu oboru, k ovocnářství, a tak ještě v době, kdy běžela kovovýroba, začal s vysazová-





ním ovocných sadů..." Ovšem přestože se zdálo, že přechod z jedné firmy na provoz druhé proběhne plynule, čekala Žufánkovy nelehká období. „Ta krize trvala celý rok. Když máte sad a děláte pálenky z vlastního ovoce, je to jen o neustálé dřině a investování peněz. Postřiky, hnojiva, ruční práce, mechanizovaná práce... Trvá deset let, než se to všechno začne vracet... Zpočátku jsme z toho bývali úplně na šrot, ale stejně jsme jeli dál. Žádné: já se na to vykašlu a jdu na pracák. Proč taky? Říkal jsem, když jsme zdraví, máme ruce a nohy, budeme dělat!“

#### **Zboží se musí prodat samo**

„Začínali jsme jen se slivovicí. Měli jsme starý rodinný recept od dědánka,“ říká Martin. „Po dvou letech jsme přidali višňovku, protože máme skvělou odrůdu višni, pak jsme začali s hruškovicí a dnes už máme devět produktů – čtyři destiláty a pět likérů.“ Z pohledu Martina, který má kromě jiného na starosti odbyt a distribuci, byl zpočátku největší problém, jak se dostat na trh. „Naše produkty jsou zcela přírodní, výjimečné technologií

i původem, tak jsou samozřejmě dražší než většina ostatních na trhu. Ve velkoobchodu si můžete koupit obyčejnou meruňkovici třeba za 90 korun. Ta naše, která se vyrábí z našeho ovoce a ne z ovocné trestí, nás vyjde nejméně na 250! Zákazník to vidí a špekuluje... Bylo obtížné přesvědčit lidi, že je dobré si za kvalitní pití připlatit. Ale naučili se to!“ Žufánkovi od začátku zastávají filozofii prodeje, že lidé si o jejich pálenkách a likérech musí říct sami mezi sebou a naučit „své“ hospodské, aby „Žufánek“ byl na nápojovém lístku samozřejmostí. „Od začátku zastávám názor, že nebudeme sázet na žádnou reklamu ani na úplatky, abychom se dostali v supermarketu do horních regálů. Naše zboží se musí chválit a prodávat samo!“, vysvětluje pan Žufánek. Jejich teorie se osvědčují. Nedávno Žufánkovi se svým nejmladším produktem, Absinthem St. Antoine, expandovali na ruský trh a od příštího roku ho budou vyvážet i do USA. V obou případech je distributoři našli a oslovili sami.

#### **Dejte tam pitomce a můžete to zabalit**

Souhra v Žufánkovici firmě je patrná na první pohled. Každý dělá samozřejmě a bez řečí to, co je potřeba. Stejně tak tu má každý svůj díl práce, za který nese odpovědnost. „Když byli kluci na studiích, tipovali jsme jednou se ženou, na co by se který ve firmě hodil. Leželi jsme v ložnici v duchnách a říkali si: Martin by se hodil na to, Jéňa na to, Jožin na to. Podle povahy, podle zručnosti... A za pár let si úkoly ve firmě sami mezi sebou rozdělili přesně podle toho, jak jsme je odhadli,“ usmívá se pan Žufánek. Nejstarší Martin má na starosti obchod, prodej, přijímání objednávek, fakturaci, rozvážení zboží. Prostřední Josef je otcova pravá ruka ve včelařství a sadařství, stará se o expedici a sklad. Nejmladší Jan je výrobář a technolog. Jeho parketou je alchymie při míchání nápojů a palírna, v hlavě nosí všechny recepty a postupy výroby. Matka dohlíží na výstavbu firmy, ale je i hlavním ekonomem a firemním psychologem. Všichni spolu vycházejí, hád-



### Tipy Žufánků na dobré vztahy mezi generacemi:

**Jan:** „Je to o vzájemné toleranci a držení za jeden provaz.“

**Josef ml.:** „Rodiče nás učili toleranci, slušnosti, vzájemné úctě, soudržnosti a uznávání jedinečnosti každého z nás.“

**Martin:** „Jsme na sebe přirozeně zvyklí... generační problémy jsme nikdy neměli možnost ani poznat.“

**Josef st.:** „Jsme tým, jsme stále spolu, a to nejen při práci. Jako rodina udržujeme pár zvyklostí, které nás spojují. Například se pětkrát za rok vypravíme na mši na Velehrad. Jezdíme na výlety do Luhačovic. Na svatého Martina se zase chystáme na oběd do Uherského Hradiště, do hotelu Koniček. V té době jdou zrovna na trh výborná čerstvá svatomartinská vína, dáme si husu, jdeme společně na jarmark... Když fungujeme jako rodina, fungujeme jako firma.“



**Josef ml.:** „Jsem pyšný na svou rodinu a na to, jak spolu přetváříme naše sny ve skutečnost.“

**Martin:** „Od začátku jsme chtěli to nejlepší, co by bylo na trhu. A to se nám také podařilo!“

**Jan, nejmladší Žufánek:** „Jsem rád, že nás naše podnikání drží pohromadě a že nejsme roztroušeni po světě.“

ky nebo urážení se u nich nepěstují. „Nehádáme se,“ říká Jan. „Jde spíš občas o výměny názorů.“ Josef dodává, že se někdy s bratry dohadují o různých firmních záležitostech, ale nakonec uznají názor toho, do jehož resortu problém spadá: „Zrovna včera jsem se dohadoval s Martinem o podobě nového loga na našich stránkách. Jestli zvětšit a roztáhnout písmo, nebo ne. Nakonec jsem ustoupil, protože mi brácha vysvětlil, proč to musí být zrovna takhle a taky proto, že úpravy webových stránek má na starosti právě on.“ Žufánkovi se netají, že jsou ve firmě téměř neustále, den co den, od rána do večera. Přesto prý neuvažují o tom, že by nějaký díl práce přenechali na případných zaměstnancích. „Zkoušeli jsme nějaké lidi zaměstnat v sadu, a to za velice výhodných podmínek. Ale nelze to. Neudělají pořádnou práci a ještě někdy koukají, jak by vám ublížili... A zaměstnat někoho při výrobě? Nedovedu si to představit! To je obrovská věda, alchymie! Dejte tam nějakého pitomce a můžete to zabalit!“, říká pan Žufánek. Navzdory neustálé dřině vidí Žufánkovi v rodinné firmě převážně po-

zitivita. Jsou hrdí na svou rodinu, i na svou firmu. „Jsem pyšný na všechny naše produkty a hlavně pak na to, že jsme přežili rozjezdové období „z ruky do huby“ a že nás situace nedonutila dělat nějaké levné, míchané nápoje,“ říká Martin. Jan je spokojený, že společné podnikání rodinu drží stále při sobě a oni nejsou roztroušeni někde po světě. „Osobně mě na tom baví, že jsem svým pánem a že veškeré problémy řešíme jen sami mezi sebou.“ Prostřední Josef vnímá výhody rodinného podniku v tom, že se všichni znají celý život, a tak vědí, co od sebe mohou čekat. „Můžeme se na sebe plně spolehnout, důvěřovat si a nezištně si pomáhat. Když se daří, víme, že úspěch nikdo nezneužije ve svůj prospěch. Zkrátka, že se nikdo nepokusí vytunelovat firmu... Výrobky Žufánek jsou jedny z nejkvalitnějších na českém trhu. Na tohle všechno jsem pyšný. Ale asi nejvíce na svoji velkou rodinu a na to, jak spolu přetváříme sny ve skutečnost.“ Žufánkovi jsou tým, parta. Pořád jsou spolu. Nikdy, ani v té největší krizi je nepadlo, že by s prací sekli. Budují si své jméno, na které od počátku sázeli.“