

# Pangamin jsem nakonec začal i vyrábět



Radek Sajvera

**Svět šílí po inovacích, kdo neinovuje, neexistuje. Nepřeháníme to se svými požadavky? Vždyť to, co funguje léta, bývá užitečné, často kopíruje jednoznačné požadavky trhu, má své benefity...**

Jako příklad použiji pivovarské kvasnice. Ty lidstvo zná a jejich příznivých účinků na zdraví využívá již po dvě tisíciletí. Převážnou dobu jen v tekutém stavu. Asi před čtyřmi stoletími se přišlo na to, že mnohem lepší je kvasnice sušit a až ve 20. století se začaly tabletovat. V 50. letech minulého století se tekuté pivovarské kvasnice začaly sušit velmi šetrným způsobem, který v nich umožnil zachovat maximum prospěšných látek. A to už stojíme při zrodu Pangaminu. Až v roce 1990 se začal sortiment přípravků na bázi sušených pivovarských kvasnic postupně rozšiřovat až na dnešních 19 výrobků. A to už pracujeme na dalších dvou novinkách. Jak vidíte, vývoj jde kupředu po staletí, dokonce po tisíciletí, jen v posledních letech neustále zrychluje. Moderní technologie umožňují řízené obohacování kvasničných buněk vitamíny, minerály, přeměnu anorganických surovin na organické jejich zabudováním do kvasničné buňky pro lepší využitelnost organizmem a tak dále... Snažíme se „okoukat“ přirozené přírodní procesy a použít nabytých zkušeností a informací v náš prospěch. V tom vidím jednoznačné pozitivum.

Škoda, že nebyl Pangamin na světě tehdy, když mne co by dítko školou povinně trápila silná žloutenka úplně stejně, jako Radka Sajveru, majitele dnešní fabriky na jeho výrobu jménem RAPETO a.s. Kdybych měla ten zázrak tehdy k dispozici jako on, možná bych nemusela tak dlouho odpočívat, trápit se dietou a podstupovat odběry krve ze všech možných míst, která se k tomu dala využít. Ale jsem ráda, že se mi podařilo ho přesto objevit, od té doby totiž patří k pokladům mé skříňky s doplňky stravy. Vážně. A až před pár lety mi náhoda do profesní cesty přihrála jeho osobnost. Na jednom slavnostním vyhlášení výsledků soutěže Marketér roku jsem konečně poznala člověka, jež Pangaminu vdechl nový směr rozvoje a který poznal tenhle produkt právě v době, kdy bojoval se žloutenkou. Říkám si, že osud počítá s náhodami až neskutečného rozměru, a že co se stát má, tak se stane. Od té doby se čas od času Radka Sajvera ptám:

**Samozřejmě ale nelze být proti novým nápadům, kombinacím, které člověku vylepšují tělesnou kondici, náladu, učí ho vnímat sama sebe v jiných dimenzích. Pokrok si svou cestu najde, aniž žádá o svolení. Vaše firma pragmaticky staví na léty prověřených produktech, které obohacuje o nové látky a funkce, jimž dává další přidanou hodnotu. Bude to vaše strategie i do budoucna?**

Ano, i dál chceme být a budeme pragmatičtí a budeme stavět na pivovarských kvasnicích, o kterých se často mluví jako o „biolécivu 21. století“. Dál budeme hledat přírodní látky, které budou přinášet našim produktům přidanou hodnotu a dál budeme pátrat po nových výzkumech, technologiích a novinkách v této oblasti. Zákazníci si zvykli, že i tradiční výrobek, který je na trhu od roku 1958, může být inovativní a moderní i ve 21. století. A ve všem, co jsem výše zmínil, vidím budoucnost naší Pangaminu.

**Jaký je nejnovější výrobek a jak se ujal mezi spotřebiteli?**

Poslední novinkou je Pangamin B12 s vitamínem B12, jak napovídá název, ale i s vitamínem D a dalšími vitamíny vázanými na kvasnicích. Jak se ujal, vám ale neřeknu, protože je to pár týdnů, co jsme ho začali prodávat a pro-

movat prostřednictvím TV sponzorských spotů. Je tedy příliš brzy na hodnocení. Předchozí novinka Pangamin imunita s biologickou formou vitamínu D2, selenem v organické vazbě a beta-glukany z kvasnic si však své příznivce našla velmi rychle.

**Máte svůj vlastní vývoj, nebo cíleně spolupracujete s dalšími odborníky?**

Jde o kombinaci obojího. Dlouhodobě spolupracujeme s VÚ potravinářským, VÚ mlékařským, Mikrobiologickým ústavem Akademie věd ČR, VŠ chemickotechnologickou a dalšími. Využíváme také výsledků zahraničního vývoje.

**O čem uvažujete pro nejbližší léta? Lidé znovu objevují pampelišku, kopřivu, vojtěšku, dobromysl...**

Nějakou představu máme, ale asi by nebylo úplně na místě ji

takto s předstihem veřejně prezentovat. Rozhodně však budeme pokračovat v naší filozofii přírodních přípravků s použitím sofistikovaných surovin. A sofistikovanou surovinou může být i kvalitní extrakt z „obyčejného“ oregana nebo ještě „obyčejnější“ vojtěšky!

**Roste využívání kyseliny hyaluronové. Dala by se zkombinovat s Pangaminem?**

V zásadě ano, ale naší prioritou v současné době není kloubní výživa ani kosmetika.

**Ano, i dál chceme být a budeme pragmatičtí a budeme stavět na pivovarských kvasnicích, o kterých se často mluví jako o „biolécivu 21. století“. Dál budeme hledat přírodní látky, které budou přinášet našim produktům přidanou hodnotu a dál budeme pátrat po nových výzkumech, technologiích a novinkách v této oblasti.**



Asi před čtyřmi stoletími se přišlo na to, že mnohem lepší je kvasnice sušit a až ve 20. století se začaly tabletovat. V 50. letech minulého století se tekuté pivovarské kvasnice začaly sušit velmi šetrným způsobem, který v nich umožnil zachovat maximum prospěšných látek. A to už stojíme při zrodu Pangaminu. Až v roce 1990 se začal sortiment přípravků na bázi sušených pivovarských kvasnic postupně rozšiřovat až na dnešních 19 výrobků.

To, co zmiňujete, může být dalším katalyzátorem i ve vývoji doplňků stravy. V jaké míře, to si netroufnu odhadnout. Mnohem mediálně i vývojově čitelnější však podle všeho bude v následujících letech hledání cest k energetické soběstačnosti a k úsporám, což je logické...

#### Přibývá věrných klientů?

Ano. Přibývá lidí, kteří vyznávají zdravý životní styl a preferují přírodní produkty. Pro ty má Pangamin samozřejmě smysl. Na posílení klientské základny má vliv i skutečnost, že naše portfolio neustále inovujeme a rozšiřujeme.

#### A jste i vy sám sobě stálým konzumentem Pangaminu?

S Pangaminem jsem se poprvé „potkal“ na střední škole, když jsem skončil na několik týdnů se závažnou žloutenkou v nemocnici s predikcí celoživotní jaterní diety. Hrozná představa... V období rekonvalescence jsem na doporučení začal užívat Pangamin. Až 40 ta-

blet denně. Po třech měsících se lékaři nestačili při pravidelných kontrolách divit, jaké pokroky mé uzdravování dělá. A po pěti měsících jsem se vrátil do normálního života, včetně studentského popíjení. Po druhé to bylo na vojně, kdy jsme ho všichni užívali při posilování pro nárůst svalové hmoty. A opět úspěšně. Domů jsme se vrátili skoro jako kulturisti. Od té doby jsem ho užívat už nepřestal a v roce 1989 jsem Pangamin nakonec začal i vyrábět.

#### Co byste udělal se svou firmou, když by se jako zázrakem stali všichni lidé na planetě zdraví?

Takovou otázku jsem si nepoložil za celých 33 let, co se Pangaminu profesně věnuji. To proto, že k takové situaci nikdy nedojde. Rozhodně ne za mého života. Na místě je spíše otázka, zda se Pangamin nepřestane vyrábět v období svých nedožitých sedmdesátin, protože se lidstvo do té doby stačí úspěšně vyhubit...

připravila Eva Brix

Doba covidová vašemu odbytu nahrávala, lidé si začali více všímat vlastního zdraví, vyhledávali doplňky stravy, k nimž získali důvěru. Váš sortiment je velmi lákavý, cenově dostupný, má tradici, čerpá z přírodních surovin. To je hodně předností, které asi lidé dnes oceňují. Jak se to projevilo ve vašich ekonomických výsledcích?

Toto období s sebou přineslo nárůst zájmu o vitamíny a doplňky stravy všeobecně. Lidé si začali více uvědomovat cenu vlastního zdraví i skutečnost, že silný a zdravý organizmus dokázal a stále dokáže covidové nákaze lépe vzdorovat. Zájem o Pangamin se opravdu výrazně zvýšil, což se logicky promítlo i v obratu. A chceme-li pojmenovat důvody zvýšení prodeje, lze zjednodušeně hovořit o mixu faktorů: obavy až panika/dlouhodobá znalost Pangaminu a s tím spojená důvěra v produkt, cenová dostupnost, přírodní složení, široký výběr.

V souvislosti se stále mnoha neznámými na téma koronavirus, další pandemie, biologické zbraně a jiné hrůzy, bude to nahrávat výzkumu a vývoji převratných doplňků stravy?

Jak jsem již naznačil, vývoj v této oblasti jde stále dopředu a společně s dobou zrychluje.

