



Jedinečná
pekárská show –
Europain / **4**

Koncept
čerstvého pečiva
Star´Bake / **18**

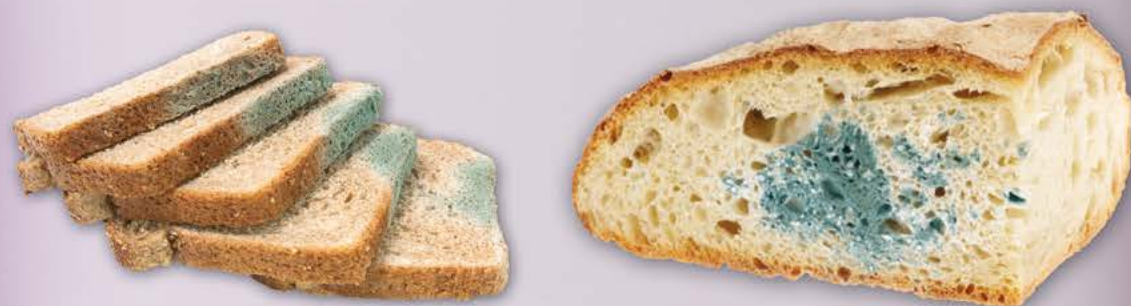
Jak těžké
je dávkovat
droždí ve velké
pekárně? / **24**

Máte aj vy problém s trvanlivosťou výrobkov počas letných mesiacov?

Radi by ste predĺžili trvanlivosť výrobkov bez použitia chemických konzervačných látok?

Nedovoľujú vám legislatívne limity zvýšiť obsah používaných chemických konzervačných látok?

Chceli by ste predísť vzniku plesní na vašich výrobkoch?



Máme pre vás riešenie!!!

XtendLife[®]G

- pôsobí proti tvorbe plesní
- použiteľný pre rôzne druhy balených pekárenských výrobkov

XtendLife[®]M

- optimalizuje spracovateľnosť cesta
- pôsobí proti tvorbe plesní
- zaručuje dlhotrvajúcu jemnosť a vláčnosť výrobkov



*Záruka
dlhšej trvanlivosti
baleného pečiva!*

Vyskúšajte patentovaný produkt XtendLife, ktorý predĺži čerstvosť a trvanlivosť vašich balených výrobkov bez nutnosti pridávania chemických konzervačných látok!

www.lesaffre.sk

www.lesaffre.cz

pár slov

Jsme mezinárodní firma a máme pobočky v 90 zemích světa. Čas od času nás tady v Česku kontaktuje některý kolega ze zahraničí s prosbou o informaci či pomoc. Nedávno to byl kolega, kterému můžeme říkat třeba John, z jedné evropské země, kde se jezdí vlevo (chtěl zachovat utajení, tak vám nemůžu sdělit víc.) Prý jestli nemáme kontakt na nějakého českého výrobce jistého druhu pečiva. Obrátil se na něj totiž jeho místní zákazník, velká průmyslová pekárna, který objevil, že chce-li u nás dodávat pečivo do řetězců, a to chce, nemůže ho vyrábět ve své domovské zemi, ale musí ho vyrábět u nás. Objevil tedy Ameriku, ale ne celou. A měl představu, že najde hloupého českého pekaře, který mu „za hubičku“ vyrobí ono nejmenované pečivo, prodá mu ho, a on ho pak prodá dále českému obchodnímu řetězci (tedy vlastně české pobočce zahraničního řetězce). Zdvořile jsem mu doporučil kontaktovat některé z vás, českých pekařů, ale upozornil jsem ho, že je třeba objev Ameriky ještě dokončit. Je totiž třeba pečivo u nás vyrábět ve vlastní pekárně. U nás jdou totiž hodiny jinak. Český pekař nemůže předprodávat pečivo překupníkům, aby ho za něj dostali do řetězců. Marže stačí přesně pro jednoho, a to pro výrobce, a to ještě ne vždy. Tento způsob uvažování mě šokoval v případě pečiva, ale v jiných oborech je normální. Byl jsem kdysi sám zapojen do obchodu jedné mezinárodní logistické firmy, která pracovala pro velké výrobní společnosti. Celý jejich „byznys“ byl založen na tom, že zajišťovali skladování pro velkou zahraniční výrobní firmu na Moravě. Ale neměli tam jediný sklad. Proto si pronajali sklady od několika českých firem. Ani ty ale neměly vlastní sklady, pronajímaly si je od ještě menších firem a soukromníků. Výsledkem bylo to, že „Pepa Vomáčka“ pronajal firmě A sklad za 10 Kč, firma A firmě B za 20 korun a ta pak firmě X, ve které jsem tehdy pracoval, za 30 Kč. A my jsme pak fakturovali oné výrobní firmě 50 Kč. Takhle se dělá byznys!

Kdyby to takhle šlo v pekařině, to by byla nádhera. Ale pochybuji, že to u nás v dohledné době nastane.

Tomáš Pošlitz



obsah

04 O NÁS

Jedinečná pekárská show – EUROPAIN / Jan Kozák

07 ROZHOVOR

J&J Pekáreň / Pekárna Adélka

11 PEKAŘINA/PEKÁŘINA

Pikantní ciabatta / Naozaj jemné pečivo! / Mexické tyčinky / Bylinkovo – cereálne pečivo s párkom / Elektronická výměna obchodních dokladů / IBA 2012 / Star Bake / Vývoj cen pekařských výrobků v roce 2011 / Baking Center / Jak těžké je dávkovat do těsta droždí ve velké pekárně?

25 ŽIVOTNÍ STYL/ŽIVOTNÝ ŠTÝL

Hořické trubičky / Odložte na chvíli starosti za hlavu a nechte se rozesmát

Vydává: Lesaffre Česko, a.s., Lesaffre Slovensko, a.s.
Informace obsažené v tomto časopise nesmí být kopírovány nebo jinak šířeny bez souhlasu vydavatele.

Členové redakce: Lesaffre Česko: Tomáš Podivinský, Zdeněk Složil, Michala Hamplová, Ivan Hlinecký, Jana Zaoralová, Jan Pavlů, Jan Kozák, David Havlas, Igor Nosek, Josef Felgr, Václav Trefil, Jan Krieger, Luboš Halaška, Václav Bureš, Jana Filipová. Lesaffre Slovensko: Eduard Tóth, Lukáš Janáč, Zuzana Szabadosová, Katarína Zemančíková, Štefan Tóth, Josef Pešta

Fotografie na titulní straně: archiv Lesaffre Česko / Design a grafická úprava: FOUR EYES Production, www.foureyes.cz
Název tisku: Vlaštovička / Periodicita vydávání: nepravidelně
Místo vydávání: Lesaffre Česko, a.s., Hodolanská 32, 772 00 Olomouc
Číslo a den vydání: 14. číslo, vydáno 30. 6. 2012 / Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 19. 6. 2012



JEDINEČNÁ PEKÁRSKA SHOW – EUROPAIN

text: Zuzana Szabadosová, foto: archív Lesaffre Slovensko

„Každý výrobok rozpráva svoj príbeh“ je názov jedinečnej pekárskej show, na ktorú bolo pozvané aj slovenské družstvo pekárov. Náš tím tvorili traja skúsení a talentovaní pekári, ktorí na vysokej profesionálnej úrovni prezentovali slovenské pekárske umenie. Show sa konala deň pred začatím Majstrovstiev sveta v pečení 2012 (4. 3. – 6. 3. 2012), ktorej sa okrem Slovenska zúčastnili tímy z Veľkej Británie, Číny a Vietnamu.

Hlavnou myšlienkou show bolo predstaviť kultúru jednotlivých krajín a prezentovať profesionálnu prácu pekárov prostredníctvom pekárskych výrobkov. V kategórii umelecké dielo sa nám predstavila skúsená a sympatická pekárka Andrea Horváthová

z pekárne Enta, ktorá sa už nie po prvý raz úspešne zúčastnila pekárskych súťaží a podujatí. Jej umelecké dielo symbolizujúce víťanie jari bolo ozaj vydarené a unikátne. Kategóriu jemné pečivo reprezentoval mladý talentovaný pekár Róbert Földes z pekárne F&K. Prítomným napiekol chutné Myjavské koláčiky ako aj známe Bratislavské rožky. Fantastické chlebičky na pohľad aj chuťovo pripravil skvelý pekár Štefan Hudec taktiež z pekárne Enta. Konkrétne to boli zemiakové a slnečnicovo-tekvicové chleby, ktoré boli prezentované v rámci kategórie Chlieb. Počas prezentácie naši pekári zaujali divákov chutnými výrobkami, ktoré boli aranžované s typickými slovenskými produktmi. Napríklad chlebičky sa ponúkali s oškvarkovou nátierkou,

slaninkou, bryndzou a syrovými korbáčikmi. Ale nielen naše výrobky, ale aj naše národné kroje z Myjavskej oblasti, v ktorých boli pekári oblečení počas prezentácie, nadchli prítomných divákov.

Celkovo to bola vydarená pekárska udalosť, kde vládla dobrá a priateľská atmosféra vo vzťahu k obecenstvu, ako aj medzi zúčastnenými tímami. Všetci účastníci show odišli plní dojemov a nových skúseností, ktoré im dúfajme pomôžu v ich ďalšej profesionálnej kariére. Vďaka patrí samozrejme nielen pekárom, ktorí odviedli prácu na vysokej úrovni, ale aj organizátorovi – spoločnosti Lesaffre, ktorá prišla s novou myšlienkou a zrealizovala túto pekársku show.

8. ročník

2012 MAJSTROVSTVÁ SVETA V PEČENÍ

Tlačová správa č. 3

7. marca 2012, Paríž – Europain Show

Japonsko na stupni víťazov

Pod pozorným dohľadom odbornej poroty a pred obdivujúcim obecnstvom sa po troch dňoch súťaženia víťazným pekárskym tímom Majstrovstiev sveta v pečení 2012 stalo Japonsko!



Majstrovstiev sveta v pečení sa zúčastnilo spolu dvanásť tímov, ktoré boli zložené z troch kandidátov. Súťažilo sa v troch už známych kategóriách: bagety a svetové chleby, jemné pečivo a umelecké dielo. Pekári z rôznych kontinentov sa podujali vydať zo seba maximum v tejto súťaži pekárskeho umenia a vášne. Vďaka podpore sponzorov v jednotlivých krajinách, prítomnosti veľvyslancov a hlavne vďaka ich koučom, boli súťažiaci

schopní vytvoriť produkty výnimočne vysokej kvality. Všetci sa zhodli, že to bola najlepšia súťaž v histórii Majstrovstiev sveta v pečení!

Dňa 7. marca boli ocenené tri krajiny vysokými známkami: **Taiwan**, tím, ktorý sme mali možnosť vidieť v roku 2008 na pódiu ako víťaza, získal 3. miesto. Potom **USA**, ktoré sa umiestnilo na peknom 2. mieste. A nakoniec, vyhlásenie víťaza

prebiehalo so zatajeným dychom. Svetovým šampiónom v pečení sa stalo **Japonsko!**

Povyhlásení „Japonsko“ sa obecnstvo rozjarilo. Japonskí fanúšikovia mávali zástavami a skandovali meno svojej krajiny. Ponektorí mali čo robiť, aby zadržali slzy šťastia. Dojatý poradca ministra z japonskej ambasády, pán Fumio Shimizu povedal: „Som veľmi pyšný. Pred rokom bola naša krajina zdevastovaná zemetraseniami a cunami. Dnešné víťazstvo pozdvihne našich krajanov a obeť týchto katastrof.“ **Viac ako iba súťaž sú Majstrovstvá sveta v pečení, sú medzinárodným žiariacim svetlom, z ktorého sa šíria spoločné ideály a solidarita. Preto dnes ráno, „slnko vyšlo“ nad Japonskom.**

Pre všetkých umelcov chute, krásy, chrumkavých pôžitkov.... je koniec veľkého dobrodružstva. Počas týchto troch dní ukázali výnimočnosť svojho know-how. Cieľom do budúcnosti je propagovať nové trendy, ktoré vyšli z tejto svetovej súťaže!

TLAČOVÝ KONTAKT

Nadine Debail - nd@lesaffre.fr
(00 33) 3 20 14 80 14
(00 33) 6 27 26 28 23

www.coupe-louis-lesaffre.com

 Viac fotografií na facebook.com/coupe-louis-lesaffre

Citát prezidenta Europain Show pána Patrice Jacquelin

„Vďaka medzinárodným výberovým kolám Louis Lesaffre Cup, máme tu, počas Europainu, to najlepšie so svetového pekárskeho umenia.“



Loni v říjnu se obchodní oddělení Lesaffre Česko rozrostlo o nového člena. Honza Kozák coby Key account manager dostal na starosti nejenom Noli kostičky, ale také projekt s názvem Star'Bake, o kterém se můžete dočíst více v samostatném článku rovněž v tomto čísle Vlaštovičky. Hrdý rodák z Přední Kopaniny u Prahy ve znamení Berana o sobě prohlašuje, že je sice svobodný, zato šťastně zadaný!

Odkud Vás můžou naši zákazníci znát?

Můj profesní životopis začal v jedné nejmenované japonské obchodní společnosti, kde jsem pracoval na pozici junior sales manager pro hutní výrobky. Nejdříve v Praze, následně jsem několik let pro tuto společnost vedl pobočku v Košicích. Před tím, než jsem nastoupil do společnosti Lesaffre, jsem pracoval na obchodním oddělení velké průmyslové pekárny na Kladně jako její obchodní ředitel.



Jak se Vám v japonské společnosti pracovalo? Existují rozdíly mezi japonským a evropským pracovním kolektivem?

O rozdílnosti povah mezi námi, Evropany, a Japonci, nejen v obchodě, již bylo napsáno mnoho knih, a přesto si myslím, že zdaleka nebyla popsána všechna rozdílná zákoutí povah těchto rozdílných společenství. Například je hodně známý fakt, že v Japonsku odcházejí podřízení ze zaměstnání zásadně až poté, co odejde jejich nadřízený. Pokud ale nadřízený zavolá, že se jde do restaurace za zábavou, automaticky to znamená, že jdou i všichni zaměstnanci. Sympatické je pak to, že veškerou úhradu hradí šéf. Ale upřímně: poznat japonskou povahu je velmi obtížné a pracovat v japonské společnosti je něco zcela jiného než být členem jakéhokoliv evropského pracovního kolektivu.

Co je Vaší hlavní náplní práce ve společnosti Lesaffre?

Jak již bylo řečeno, mám na starosti především maloobchodní balení droždí, tedy čerstvé droždí Noli a instantní droždí Saf Instant. V současné době se rovněž snažím proniknout do detailů výroby a distribuce droždí. Základní znalost jsem získal v předchozím zaměstnání, ale abych mohl svým zákazníkům poskytovat co nejlepší podporu při používání a prodeji našeho droždí, musím celý proces od výroby až po distribuci znát do nejmenších detailů.

Jaký je současný stav projektu Star'Bake?

V průběhu měsíce ledna a února jsme tento projekt prezentovali na výstavách v Praze a v Bratislavě, kde zaujal několik předních českých a slovenských společností. V březnu a dubnu jsme s kolegy připravili praktickou prezentaci konceptu Star'Bake pro jednu pražskou cateringovou společnost a také pro jeden čtyřhvězdičkový hotel v Bratislavě.

Daří se Vám skloubit práci s rodinným životem?

Přestože hodně cestuji, myslím si, že mi to jde poměrně dobře. Především díky detailnímu plánování a dobrému time managementu (smích). Jednou ze základních dovedností, kterou jsem se naučil v japonské společnosti, bylo mít vždy dobře rozplánovaný svůj čas. Pro Japonce je nesmírně důležité být vždy na smluvené schůzce včas a přesně dodržovat pracovní termíny. A jsem rád, že si umím naplánovat svůj program tak, abych měl na vše dost času a vyvaroval se co nejvíce stresu.

Prozradím na Vás, že máte 13 měsíční dcerku Anetku...

To je pravda, s partnerkou si užíváme rodičovství. Naše malá nám vnáší do života nejen radost, ale také dost vzrušení. Bohužel v tomto věku zatím moc aktivit kromě přebalování, krmení a procházkování dělat nemůžeme. V nejbližší době se moc těšíme na prodloužený víkend na Šumavě.

Vzhledem k tomu, že máte rodinu a zároveň hodně pracovní cestujete, zbývá Vám vůbec volný čas na případné vlastní zájmy a koníčky?

Snažím se, abych si pro sebe kousek volného času vždy uřadil, v čemž mě moje partnerka, bohudíky, podporuje. Vzhledem k času, který strávím u počítače a za volantem, se snažím hodně sportovat, 2x týdně chodím hrát s kamarády badminton a tenis. Mám rád plachtění a rybaření. Minulý rok v srpnu jsem byl s kamarády rybařit ve středním Norsku. Bohužel se mi zatím velké ryby úspěšně vyhýbají (smích).

Děkujeme za příjemné povídání a hodně štěstí s rozjezdem Star'Baku!

J&J Pekáreň

text: Zdeněk Složil
foto: archiv

V súčasnosti neexistuje veľa odvážlivcov, ktorí sa vrhnú do podnikania v takom konkurenčnom prostredí, ako je výroba pečiva. Jednou z takýchto odvážnych firiem je Pekáreň J&J, s. r. o., v malebnom mestečku Bytča. So žiadosťou o rozhovor sme sa obrátili na dušu pekárne, pani Janu Hanulíkovú.

Vlani v septembri ste otvorili činnosť v novej pekárni J&J. Čo vás viedlo k tomuto kroku, keď už bol veľký počet pekární – konkurentov – „rozbehnutý“?

Hlavným dôvodom bola snaha osamostatniť sa. Chceli sme si vyskúšať na vlastnej koži, aké zložité je podnikanie v tomto odbore.

V začiatkoch je vždy dôležité mať k dispozícii financie na počiatočnú investíciu. Ako ste riešili túto skutočnosť?

Snažili sme sa o získanie dotácie z EÚ, ale to sa nám nepodarilo. Príčinu nedokážem posúdiť, možno to bolo nedostatočným spracovaním projektu. Nakoniec sme situáciu riešili pomocou pôžičiek. Priestory pekárne máme v prenájme, časť zariadení sme mali požičanú a na ďalšie sme si vzali úver. Takto zhrnuté to vyzerá jednoducho, ale žiadny začiatok nie je ľahký a ani my sme to nemali jednoduché.

Ste z pekárskej rodiny? Prečo ste sa rozhodli pre toto remeslo?

Nikto z nás nepochádza z pekárskej rodiny. Faktom je, že sme veľa rokov predtým pracovali v pekárskom

odbore. Získali sme dostatočnú prax, nazbierali skúsenosti a potom už nebolo ďaleko k rozhodnutiu vydať sa na vlastnú podnikateľskú dráhu. Podarilo sa nám získať dve vyučené pekárky, k nim ďalšie šikovné a pracovité kolegyně, takže sme mohli začať vyrábať. Dnes zamestnávame asi desať ľudí na dve zmeny a máme sa čo otáčať.

Aké receptúry používate? Ste menšia remeselná pekáreň – vyrábate len obmedzený sortiment?

Čo vás napadá! Pri dnešnej pekárskej konkurencii by sme vôbec neobstáli, keby sme našim zákazníkom neponúkli celý sortiment ako ostatní. Vyrábame približne pätnásť druhov chleba, niekoľko druhov veľmi obľúbených kroasantov a rožkov, vianočky, mazance, tyčinky a vôbec celý predstaviteľný pekársky sortiment. Niektoré receptúry sú z bežnej pekárskej praxe, ale museli sme ich upraviť pre naše podmienky a potreby. Pri zavádzaní nových výrobkov sa obraciame aj na technologov našich dodávateľov. Spolupracujeme veľmi dobre aj s vašou firmou. Každý dobrý nápad je veľmi cenný a pri predaji sa hneď prejaví, aký bol úspešný.

PEKÁREŇ J&J, s. r. o.
Sidónie Sakalovej 42, Bytča

Niektorý výrobok sa dobre predáva dlho, niektorý meníme na prianie zákazníkov veľmi rýchlo.

Zmieňujete sa o predaji pečiva. Ako to robíte v praxi?

Máme celkom štyri vlastné predajne a vlastný rozvoz po blízkom okolí. Noví zákazníci sa získavajú dosť ťažko; každý obchodník má obľúbeného dodávateľa, do väčších predajní sa malý pekár skoro nemá šancu presadiť. Ťažíme z toho, že máme kvalitné výrobky za prijateľnú cenu. Vo vlastných obchodoch získavame okamžité reakcie na nové výrobky alebo prípadné zakolísanie kvality. Zákazníci sú veľmi nároční, ale príjemní, pre dobré pečivo sa k nám radi vracajú.

Ďakujeme za rozhovor a prajeme veľa úspechov do budúcnosti.

Uverejnené názory nemusia nutne vyjadřovať stanovisko vydavateľa.

Pekárna

text: Josef Felgr
foto: pekárna Adélka

Adélka

Dobrý den, paní Štěpaníková. Naše rozhovory většinou začínáme poměrně zaběhnutým dotazem směřujícím ke vzniku a historii pekárny. Přiznám se, že ve Vašem případě jsem trochu zaskočen, protože jsem měl tu čest navštívit vaše webové stránky a zjistil jsem, že o historii pekárny spatřila světlo světa dokonce krásná kniha a odpověď jen na tento dotaz by asi zabrala celý náš rozhovor. Vráťím se tedy spíš k již zmíněné knize plné úžasných dobových fotografií a dokumentů. Můžete nám, prosím, prozradit, jak vlastně tento nápad vznikl a co vše obnáší udělat „kroniku své vlastní firmy“?

Knihu, kterou mohou čtenáři vidět na fotografii, jsme napsali jako poděkování našemu otci, který stál u zro-

du rodinné firmy, která dává práci téměř celé rodině a velkému počtu zaměstnanců. Ale kniha není jediným naším počinem. Kromě této knihy vydáváme i náš vlastní časopis „Můj pekař“, který distribuujeme našim zákazníkům. Právě vyšlo první číslo a další budou vycházet v pravidelných intervalech. V časopise budeme představovat potravinářské profese – v prvním čísle byl článek věnovaný řemeslu mlynáře. V dalších číslech budeme postupně psát i o dalších profesích z potravinářství – např. pekař, cukrář atd. Cílem je lidem přiblížit jednotlivá řemesla a zvýšit jejich prestiž u konzumentů. Dále zde kromě dalších článků píšeme o výrobě rohlíků, čtenáři se dočtou o výrobním procesu rohlíků v naší pekárně a můžou si prohlédnout i obrázky. Máme již také pozitivní

ohlasy od čtenářů, což je pro nás zadostiučinění a dodává nám to motivaci k vydání dalších čísel.

Z původní pekárny v garáži a ne-smrtného vozu Škoda 1203 jste dokázali vybudovat silnou značku s puncem nesmazatelné kvality a věhlasem v celém okolí. Máte 15 prodejen, vozový park čítající přes čtyřicet aut, přísně dodržujete standardy celoevropské kvality, jste držitelem certifikátu Klasa... Značku Klasa jsme před časem zavedli na dva naše produkty, a to knedlíky a chleba. Klasa přišla na trh v době, kdy je konzument zavalen velkým množstvím značek a těžko se v nich orientuje. S Klasou budeme v dohledné době končit, jelikož přecházíme na jednotný styl obalů a budeme více podporovat značku Adélka.

Nabídka vašich výrobků zahrnuje přes 900 položek, což už samo o sobě znamená závratné číslo. Portfolio máte rozděleno do čtyř kategorií podle typu výrobků. Jsou vaše tradiční pekařské výrobky jasným favoritem nad ostatními nebo je dohání i jiný typ produktů? Naše firma vyrábí nejen pečivo, ale máme také výrobu lahůdek a velkokuchyni. Nosným sortimentem jsou samozřejmě běžné pečivo a chleba. Poslední dobou je stále populárnější řemeslný chléb. Tento vyrábíme pod značkou „Vysočina“, je to chléb, který se vyrábí kompletně ručně a vyznačuje se vynikající chutí, dlouhou trvanlivostí a rustikálním vzhledem. Obsah žita je 70 %. Tento chléb je velmi oblíben a zákazníci nelitují vystát si na něj i frontu. Dále vyrábíme čerstvé plněné bagety a cukrářské výrobky. Ještě bych ráda zmínila naše rohlíky, které vyrábíme tradiční metodou bez přidání zlepšujícího přípravku. Vyrábíme si omládek ze sladu, mouky, droždí a vody. Tento omládek se nejprve vyšlehá a poté jednu hodinu zraje. Následně se přidá do díže a odpadá nutnost přidání cukru. V tomto procesu se klade vysoký důraz na kvalitu surovin, hlavně mouky. Suroviny si důkladně kontrolujeme v naší vlastní analytické laboratoři.

Další novinkou u vás je „snídaně v Adélce“. Mohu-li si dovolit být trochu osobní, přiznám se, že podobný trend velmi vítám a voňavou snídaní přímo u zdroje si dám s nadšením i já. Jak na tuto novinku reagují vaši zákazníci a osvědčila se v praxi? Jdeme cestou zvyšování počtu našich vlastních prodejen. Každý rok otvíráme 2 – 3 nové prodejny. V těchto prodejnách již neprodáváme koloniál, ale převážně naše vlastní výrobky. Tyto prodejny poskytují i možnost posezení a jsou často využívány nejen k nákupu, ale také například k obchodním schůzkám. Snídanový program je jednou



z populárních nabídek našich prodejen a jsme rádi, že si na tento způsob zákazníci stále více zvykají. Snídanový program je zaveden na vybraných prodejnách v centrech měst a obcí. Letos budeme otevírat prodejnu v průmyslové zóně, kde bude možnost stravování pracovníků jídly z naší vlastní velkokuchyně a zároveň si budou moci nakoupit pečivo domů.

Významnou skutečností, kterou se o vašich výrobcích mohou návštěvníci stránek dovědět, je i přísná kontrola kvality surovin, z nichž pečete. Jak složité je v dnešní době tuto laťku udržet a v souvislosti s tím se mi hned naskytá i druhý dotaz – důvěřujete svým dodavatelům nebo kvalitu pravidelně kontrolujete?

Jak jsem již zmínila, máme vlastní laboratoř, kde kontrolujeme vstupní suroviny do pekárny. Naším dodavatelům důvěřujeme, ale pravidelná kontrola kvality vstupů se stala naší rutinní záležitostí, jelikož kvalita je pro nás zásadní věcí. Důslednou kontrolu kvality mohou vidět i naši návštěvníci při pravidelných dnech otevřených dveří v pekárně. Při těchto příležitostech se mohou naši konzumenti na vlastní oči přesvědčit o vysoké kvalitě výroby a seznámit se s potravinářskou výrobou v praxi. Těchto akcí se účastní lidé různého věku – od mateřských školek po dospělé.

Podnikání dnes není snadné v žádném oboru, co je pro Vás a vaši branži v dnešní době největší překážkou?

Za dlouhá léta úspěšného podnikání jsme museli překonat mnoho překážek, ale také jsme zažili mnoho úspěchů. Každý pekař to pravděpodobně zná: v naší každodenní tvrdé práci někdy musíme najít čas na různé kontroly a inspekce ze strany úřadů, a to nás někdy zdržuje.

Uveřejněné názory nemusí nutně vyjadřovat stanovisko vydavatele.



Pekárna Adélka a.s.
U Pekárny 849, 393 01 Pelhřimov
+420 777 167 407
www.adelka.cz

akce **SLADKÉ LÉTO**

... dopřejte si pohodu při každém soustu

Obchodní tým společnosti **Lesaffre Česko a.s.** pro Vás připravil akci „**Sladké léto**“, v rámci které představuje čtyři novinky ve sladkém sortimentu.

- **Sladká směs**, 20 % směs na přípravu jemného pečiva, 15 kg balení
- **Šlehaná směs Kuchentraum**, 100 % šlehaná směs, 10 kg balení
- **Piškotová směs s vejci**, 100 % šlehaná směs, 10 kg balení
- **Jofix, směs na přípravu jogurtového krému** za studena, 5 kg balení

V období od 1. 7. 2012 do 30. 9. 2012 máte jedinečnou možnost dostat k nákupu 30 kg libovolné kombinace nových produktů **odnosové krabice na zákusky a posuvnou formu na dort**. Využijte uvedení nových produktů na trh a získejte zdarma praktické dárky, které potěší Vás i Vaše zákazníky.

od **1. 7. 2012**
do **30. 9. 2012**

30 kg
libovolného produktu
=
ZDARMA
20 ks odnosových krabic
a posuvnou formu na dort*



* pro více informací se obraťte
na naše obchodní oddělení



Lesaffre Česko a.s.
Hodolanská 32, 779 00 Olomouc, Czech Republic
tel.: 587 419 300, 844 440 440 • e-mail: objednavky@lesaffre.cz

pekařina/pekárina

Pikantní ciabatta

Doporučuje technolog pro průmyslové pekárny Jan Krieger



Mísení Všechny suroviny mísíme najednou 3 minuty pomalu a 10 minut rychle. Těsto musí být dobře vymíchané.

Zrání těsta Těsto necháme zrát po dobu asi dvou hodin v nádobě dobře vysypané žitnou moukou.

Zpracování těsta Vyztřelé těsto vyndáme na stůl posypaný žitnou moukou. Těsto na stole rozválíme na tloušťku cca 2 cm a dělíme rádlíkem na požadovanou velikost. Osazujeme na plechy s pečícím papírem.

Kynutí Necháme kynout v prostoru pekárny cca 15 minut.

Pečení Pečeme při teplotě 230°C, 15–20 minut podle velikosti.



Suroviny	Hmotnost v g	Dávkování v %
Mouka T-512	5 000g	100 %
Mexická směs	1 500g	30 %
Droždí	150g	3 %
Olej	100g	2 %
Voda	4 550g	91 %
Celkem	13 300g	



Naozaj jemné pečivo!

Odporúča technolog spoločnosti Lesaffre Slovensko a.s. Josef Pešta



So zmenou životného štýlu sa menia nielen naše návyky, priority, ale menia sa aj naše chute. Výrobcovia z rôznych odvetví sa nielenže snažia prispôsobiť neustále sa meniacim požiadavkám obyvateľstva, ale sú priam k tomu nútení. Pokiaľ chce pekárské remeslo napredovať, musí rovnako reagovať na požiadavky doby/trhu. Záleží od nás, ktorú cestu si zvolíme. Či je to cesta chrliaca kvantitu v ťažkom konkurenčnom prostredí, kde sa výrobcovia predhávajú, kto ponúkne nižšiu cenu, alebo je to cesta poctivých produktov, ktoré sú čím ďalej tým viac vyhľadávané konečným spotrebiteľom.

Aj napriek neľahkým časom sa podiel populácie, ktorá chce za svoje peniaze dostať viac, neustále rozrastá. Je to spôsobené aj tým, že pod tlakom na nízke ceny zo strany reťazcov a pri neustále rastúcich vstupoch muselo zákonite prísť k poklesu kvality produkovanych výrobkov. Tým sa dostupnosť výrobkov, ktoré by uspokojili nielen našu potrebu nasýtenia, ale aj potrebu emočného zážitku výrazne zúžila.

Nezabúdajme, že dnes si každý výrobok nájde svojho konzumenta.

V tejto časti Vlastovičky vám prinášame riešenie, ktoré vám pomôže odlíšiť sa od ostatných a ponúknuť vášmu zákazníkovi viac.

Presvedčte sa, že jemné pečivo môže byť naozaj jemné a chutné. Vianočky, závin, pletence, buchty či

iné vaše výrobky budú od teraz ešte chutnejšie po celý čas trvanlivosti. Čaro úspechu je skryté v novom bezkonkurenčnom enzymatickom riešení, ktoré spomaľuje prirodzenú vlastnosť pečiva – jeho starnutie.

Receptura A

Suroviny	Dávkovanie v % na množstvo múky
Pšeničná múka T 512	100 %
Mliečne zemličky	25 %
Milla Back	20 %
Vajcia	10 %
Droždíe	7 %
Hrozienka	5 %
Magimix Optimal	0,5 %
Voda (v závislosti od väznosti)	43 %

Receptura B

Suroviny	Dávkovanie v % na množstvo múky
Pšeničná múka T 512	100 %
Margarín Milla Melange	15 %
Cukor	12 %
Droždíe	7 %
Hrozienka	5 %
Sol	1,2 %
Magimix Optimal	0,5 %
Vaječná zmes	1 %
Magimix Originál	0,5 %
Voda (v závislosti od väznosti)	45 %

Miesenie	5 + 5 min.
Teplota cesta	26 – 28 °C
Zrenie cesta	10 min.
Delenie	podľa typu výrobku
Odpočívanie	10 min.
Tvarovanie	podľa typu výrobku
Kysnutie	45 – 55 min. / 32 °C / 75 %
Pečenie	180 °C / čas podľa typu výrobku

Prinášame vám niekoľko z množstva možných riešení ako vylepšiť vlácnosť a chuť vašich produktov. Budte aj vy o krok vpred spolu s nami!

Mexické tyčinky

Doporučuje technolog pro průmyslové pekárny Luboš Halaška

Halaška



Ze všech surovin vymísíme na záraz středně tuhé těsto. Rozdělíme na jednotlivé presy a necháme 20 minut odležet. Poté těsto rozválíme a dále krájíme. Tím nám vzniknou jednotlivé tyčinky, které osazujeme na plechy nebo vytváříme preclíky a kroužky. Po řádném nakynutí výrobky pečeme pozvolna, do úplného vysušení. To nám zaručí vynikající křehkost a trvanlivost výrobku.

Suroviny	Hmotnost v kg	Dávkování v %
Mexická směs	3,00 kg	30,00 %
Pšeničná mouka speciál	10,00 kg	100,00 %
Droždí	0,40 kg	4,00 %
Olej	2,00 kg	20,00 %
Magimix Originál	0,05 kg	0,50 %
Voda	5,00 kg	50,00 %
Celkem	20,45 kg	
Mísení		3 + 5 min.
Teplota těsta		27 – 28 °C
Zrání těsta		15 min.
Dělení		35 g
Odpočívání		10 min.
Tvarování		tyčinky, preclíky
Kynutí		35 – 40 min. / 35 °C / 75 %
Pečení		35 – 40 min. / 160 – 180 °C

Bylinkovo – cereálne pečivo s párkom

Odporúča technolog spoločnosti Lesaffre Slovensko a.s. Katarina Zemančíková

Zemančíková



Miesenie Všetky suroviny miesime naraz. Pomaly 3 a rýchlo 6 minút.

Zrenie Cesto necháme odpočívať 15 minút.

Spracovanie cesta Vyzreté cesto navážime do bochníkov o hmotnosti 1,8 kg. Cesto rozdelíme na deličku a z nadelených kusov vytvárame placky. Placky potrieme Talianskou zmesou a zabalíme do nej párok. Rolky poukladáme na vlnitý plech a dáme kysnúť.

Kysnutie Necháme kysnúť 50 minút, narežeme a dáme piecť.

Pečenie Pečieme pri teplote 230 °C, 10 minút.

Suroviny	Množstvo v g	Dávkovanie v % na množstvo múky
Múka T-512	5 000 g	100 %
Východniar zmes	1 500 g	30 %
Droždíe	150 g	3 %
Olej	100 g	2 %
Voda	3 000 g	60 %
Celkom	9 750 g	

ELEKTRONICKÁ VÝMĚNA OBCHODNÍCH DOKLADŮ

Snadná
a ověřená cesta
ke zrychlení
a úsporám

text: Václav Kotyk
foto: archiv

Nejen pekaři a cukráři, ale celá oblast potravinářství je v současnosti vystavena enormním tlakům na nákladovost a časové úspory. Postižen je přitom celý dodavatelsko-odběratelský kanál od výrobců, přes logistické operátory až po prodejní řetězce. Cest k zefektivnění může být celá řada, jednou ze snadných a léty prověřených je i přechod od papírových k elektronickým dokladům.

Zřejmě každý podnikatelský subjekt, a oblast FMCG zvláště, si pokládá v dnešní době klíčové otázky týkající se vlastní efektivity a snižování nákladů. Znovu se otevírají a prověřují i ty firemní procesy, které zdánlivě dobře fungují, včetně způsobu výměny obchodních dokladů s partnery. Ty se v řadě společností, zvláště těch menších, zasílají doposud klasickou papírovou formou. Pokud se to týká vás, čtěte pozorně dále, elektronizace může představovat snadný a rychlý krok k zajímavým úsporám i lepším dodavatelsko-odběratelským vztahům.

NAŠE STÁVAJÍCÍ PROCESY
FUNGUJÍ, ALE...

Jenom málokdo má touhu měnit ve firmě zaběhnuté zvyklosti. Zvláště pak, když navenek fungují a zaměstnanci je dobře ovládají. Avšak mohou se objevit okolnosti, jako například technologický pokrok nebo požadavek obchodního partnera, který nás může přimět o změně minimálně uvažovat.

A právě takový požadavek v dnešní době potkává téměř každého dodavatele do obchodních řetězců. Ty využívají elektronické dokumenty řadu let a stále jejich škálu a záběr rozšiřují. To samé pak vyžadují i od svých obchodních partnerů.

Další oblastí, do které elektronizace také proniká, je zalistování zboží,

které v plně elektronické podobě jako první spouští řetězec Globus, který informoval své dodavatele o přechodu na elektronický způsob zalistování k 1. 7. 2012 a připravil pro ně několik možných způsobů, jak elektronicky zalistovat. Dá se očekávat, že okruh požadavků na ostatní doklady elektronického zalistování bude velmi rychle narůstat i u dalších velkých prodejců.

Dlužno dodat, že pokud by nebyl splněn i první krok, tedy prověřené informační technologie a dostupnost, řetězce by nikdy k této strategii nepřistoupily. Připojit k elektronické komunikaci se dnes může snadno každý a výsledek je při správné

implementaci pro všechny zúčastněné jednoznačně pozitivní. Proč, to si ukážeme na jednoduchém příkladu elektronické faktury.

CESTA K ELEKTRONICKÉ FAKTURACI

Běžný „papírový“ fakturační proces na straně vystavce spočívá zhruba v pěti úkonech, které můžeme nazvat pořízení faktury, tisk faktury, obálkování, odeslání poštou a archivace. Tento mechanismus na první pohled relativně dobře funguje, nicméně, pokud si rozebereme jednotlivé kroky, zjistíme, že se zde skrývá řada kritických míst a značný prostor ke zlepšení. Tím prvním, a zřejmě nejdůležitějším, je cena. Při zasílání faktury doporučeně představují průměrné náklady na papír, obálku, tisk, čas pracovníka a poštovné částku v rozmezí 20 až 30, – Kč. To může při vyšším množství vystavovaných faktur znamenat značnou sumu. Další úskalí pak může představovat čas potřebný na doručení a prodlení při platbě, což opět negativně ovlivňuje cash-flow. Následují problémy spojené s chybovostí při vystavení, odesláním a samozřejmě i ztrátou dokladu. Zde trpí vztahy mezi partnery. Samostatnou kapitolou jsou i obtíže spojené s bezpečnou archivací, ať již technické či metodické, tedy možné neplnění legislativních požadavků.

Oproti tomu elektronický fakturační proces je v dnešní době schopen všech pět zmiňovaných kroků zjednodušit do jednoho jediného. A tím je samotné vystavení faktury systémem. Vše ostatní dnes může probíhat zcela automaticky a bezchybně, aniž by se o cokoli musel výstavce starat, a to včetně zabezpečené důvěryhodné archivace. V tom nejjednodušším případě získává odběratel fakturu ve formě elektronicky podepsaného PDF emailem. Běžně však data míří rovnou do jeho podnikového či účetního systému ve strukturované podobě, kde jsou

opět strojově zpracována se všemi spjatými výhodami.

Starosti spojené s tiskem, odesláním, chybovostí či časem zaměstnance tak zcela odpadají. Navíc je možné získat další benefity, jako třeba zabezpečené vystavení faktur na webu a další. Ovšem tím nejzajímavějším je cena za transakci, tedy operaci, při které dojde k odebrání dat z vašeho systému a jejich garantované doručení do systému protistrany, která se běžně pohybuje v řádech korun, a to včetně důvěryhodného archivace. Výhody jsou tak zcela zřejmé.

E-FAKTURACE POUHYM ZLOMKEM PLNOHODNOTNÉHO EDI

To, co jsme si ukázali na příkladu elektronické faktury, se přitom může dotýkat veškerých obchodních dokladů. K jejich výměně se většinou používá standard EDIFACT (Electronic Data Interchange for Administration, Commerce and Transport), coby nejpoužívanější způsob realizace obchodních transakcí na světě. Jeho udržování má na starost Organizace spojených národů (OSN). Umožňuje automatické zpracování zpráv různými systémy a zároveň usnadňuje převod zpráv do různých typů formátů (XML, TXT, CSV, PDK, Inhouse formáty apod.). Jeho oborová podmnožina EANCOM, která se používá pro oblast obchodu, zejména se spotřebním zbožím, nabízí pokrytí více než 40 různých typů dokladů, přičemž v praxi se v České republice využívá více než 15 z nich. Lze tak efektivně a zcela automatizovaně řešit veškerou obchodní dokumentaci, nikoliv pouze fakturaci.

Velké obchodní a výrobní společnosti přitom nejčastěji využívají elektronických objednávek (ORDERS), faktur (INVOIC), ale také dodacích listů (DESADV), příjemek (RECADV) či vratek (RETANN). Mezi nejčileji elektronicky komunikující řetězce

pak patří AHOLD, Globus či Makro, které zpracovávají až tucet různých zpráv, a jejich počet stále narůstá. Výhody zavádění například takové obchodní námitky COMDIS popisuje Kamila Pospíšilová z AHOLDu: „Zavedení COMDISu povede k úsporám při likvidaci faktur. COMDIS bude mít ale zároveň výhody pro dodavatele, protože ti rychleji zjistí, že jsme zpracovali jejich doklad. Tato informace má velký dopad na cash-flow a na plánování dalších úhrad. Dále, pokud na fakturu evidujeme rozdílné hodnoty, tak nám zároveň umožní provést i částečnou úhradu a touto zprávou informovat dodavatele. Nemělo by tedy již docházet k tomu, že nebude uhrazena celá faktura kvůli tomu, že obsahuje chybu jen v jedné drobné položce“.

Komunikaci řeší konsolidační centra. Jak již bylo zmíněno, připojit se k elektronické komunikaci může velmi snadno opravdu každý, a to prostřednictvím rozšířeného obchodního modelu software jako služba, kdy není třeba kupovat žádný hardware ani software nebo řešit dohled, údržbu či jiné technické náležitosti. To zásadní měrou napomáhá rozšiřování EDI či pouhé elektronické fakturace. To ostatně potvrzuje i David Reichel ze společnosti CCV Informační systémy, která je prostřednictvím centra EDI Orion předním tuzemským EDI poskytovatelem: „Služeb našeho konsolidačního centra využívá v současné době více než tisíc obchodních subjektů všech velikostí, které si měsíčně vymění více než dva miliony dokladů. Uživatelé přitom oceňují i další výhody, jako jsou překlady jednotlivých formátů od různých zúčastněných stran, datové kontroly a komplety, důvěryhodná archivace či garance legislativního souladu.“

VÁCLAV KOTYK autor je šéfredaktorem informačního portálu EdiZone.cz, který se na oblast elektronické výměny dat v obchodním styku specializuje.

FILTRY VODY BRITA

DOKONALÁ OCHRANA VAŠÍ TECHNOLOGIE

BRITA
Professional

PURITY STEAM



- PEKAŘSKÉ PECE
- KYNÁRNY
- KONVEKTOMATY

Filtry Brita také pro zařízení v gastronomii: konvektomaty, myčky nádobí, výrobky ledu, kávovary.

Filtry Brita řízeně snižují karbonátovou tvrdost vody a zabraňují tak vzniku a usazování vodního kamene. Garantují vysokou a stálou kvalitu pečiva, dlouhodobě maximální výkon a bezporuchový provoz zařízení.

Výhradní distributor Brita Professional pro ČR a SR: AQUALINK s.r.o. | Cacovická 66a | 614 00 Brno | tel.: +420 545 214 242 | e-mail: info@aqualink.cz | www.britaprofessional.cz

Vyzkoušejte naši novou recepturu JABLEČNÝ ŠROUB SE SKOŘICÍ

Základem výrobku je jablečná náplň Kostky. Výrobky se vyznačují vlácností a jemnou vůní jablek a skořice.

Postup výroby

Mísení:
Všechny suroviny mísíme najednou, 3 minuty pomalu a 5 minut rychle. Těsto musí být dobře vymíchané.

Zrání těsta:
Těsto necháme zrát po dobu 15 minut.

Tvarování těsta:
Vyzrálé těsto vyndáme na stůl a vytvarujeme z něj tvary dle

fantazie. Šrouby, bulky, pletýnky, šneky...

Kynutí:
Necháme kynout v kynárně při teplotě 36 °C a vlhkosti 65%, cca 45 - 60 minut.

Pečení:
Pečeme při teplotě 200 - 210 °C, 10-13 minut, podle velikosti.

Surovina	Množství	Dávkování v % na množství mouky
Mouka pšeničná speciál	10 000g	100%
Jablečná náplň Kostky	3 000g	30%
Magimix Originál	50g	0,5%
Milla Melange	1 200g	12%
Cukr	500g	5%
Sůl	120g	1,2%
Droždí VIVO	600g	6%
Voda	2 800g - 3 500g	28% - 35%
Celkem	18 270g - 18 970g	

RECEPTURA



Lesaffre Česko, a.s.

Hodolanská 32, 779 00 Olomouc, Česká republika

Tel.: + 420 587 419 300, Fax: + 420 585 313 632 • E-mail: objednavky@lesaffre.cz • www.lesaffre.cz

pekařina/pekárina



IBA 2012

Mezinárodní odborný veletrh světa pečení IBA 2012 se letos uskuteční v Mnichově 16. – 21. 9. 2012.

IBA je jedním z největších a nejznámějších světových veletrhů pro pekaře a cukráře. Zúčastní se jej přes 1 100 vystavovatelů ze 45 zemí světa na ploše 100 000 m².

Společnost Lesaffre International nebude na této velké události chybět a ráda vás uvítá na stánku A 4 E 170 / 171. Můžete se těšit na spoustu novinek ve světě pekařských surovin a technologií. Určitě vás potěší i bohatý doprovodný program IBA cup, IBA akademie a další.

Podrobné informace o průběhu veletrhu, cenách a možnostech ubytování naleznete na oficiálních stránkách www.iba.de nebo na www.expocs.cz/veletrhy.

Letošní ročník se termínově překrývá s jinou velkou atrakcí, a tou je mnichovský Oktoberfest 2012, který probíhá v termínu od 22. 9. 2012 do 7. 10. 2012. Samotný veletrh však již svým návštěvníkům nabízí Oktoberfest stan IBA 2012, kde si po náročném dni můžete se svými obchodními partnery dát sklenici bavorského moku.

We

Online prodej vstupenek od dubna 2012.

Tradice. Inovace. Váš.
iba 2012 –
Váš světový veletrh pečení

**2012
iba
Munich
16.–21.9.
www.iba.de**

STAR' BAKE™

text: Jan Kozák
Key account manager BzC
kozak@lesaffre.cz
foto: archiv

Společnost Lesaffre Česko představila koncem roku 2011 poprvé v České republice koncept Star' Bake. Jedná se o speciálně připravené směsi na výrobu čerstvého pečiva pro provozy hotelů, restaurací, cateringových společností a provozů rychlého občerstvení. Koncept čerstvého pečiva Star' bake byl vyvinut, aby umožnil gastro provozům výrazně zlepšit kvalitu jejich nabízených služeb bez navýšení surovinových nákladů.

Směsi na přípravu běžného pečiva:

PIZZA	Směs na americkou pizzu	Americká kynutá pizza
	Směs na tradiční pizzu	Klasická pizza a křupavá sýrová pizza
	Směs na italskou pizzu	Tenká italská pizza
SLADKÉ PEČIVO	Směs koblihová	Koblihy, donuty, vruty, apod.
	Směs na jemné pečivo	Skořicové rolky, bulky s čokoládou, sladké bulky, koláče, záviny, vánočky, apod.
	Směs preclíková	Americké preclíky, sladké zákusky, loupáky, makovky, švýcarky, bulky na hamburger, apod.
CHLÉB A PEČIVO	Chlebová směs Terroir	Klasický chléb a běžné pečivo, např. bagety, rohlíky, housky, banketky, apod.
	Chlebová směs Saveur	Klasický chléb a běžné pečivo, ciabatta, focaccia, apod.
	Chlebová směs na rustikální chléb	Klasický chléb a běžné pečivo, kaiserky, bulky, dalamánky, pivní rohlíky, apod.

CO JE TO SMĚS STAR' BAKE?

Jedná se o směs tří základních složek, které jsou nezbytné po výrobu těsta. Tedy o sušené droždí, zlepšující přípravky a o všechny nezbytné chuťové látky při výrobě dobrého pečiva. Pro výrobu těsta tedy stačí smíchat směs Star' bake s moukou a vodou, čímž vznikne 5 až 9 kg těsta. Všechny směsi jsou pečlivě připravené tak, aby si čerstvé pečivo mohl ve svém provozu vyrobit kdokoli. Tedy i podnik bez vybavení, které je běžné pro velké pekárny, a bez odborníka – pekaře s dlouholetými zkušenostmi s pečením čerstvého pečiva.

Z ČEHO KONCEPT STAR' BAKE VYCHÁZÍ?

V celém konceptu Star' Bake se spojují především hluboké znalosti našich zkušených pekařských technologů z celého světa, nejvyšší kvalita surovin a v neposlední řadě také praktické znalosti většiny našich zákazníků, kteří společně s našimi technologiemi celý koncept vyvinuli. Z této úzké spolupráce také vznikla malá brožura poskytující přehledný a srozumitelný návod na použití jednotlivých směsí. Obsahuje také doporučení k použití směsí Star' Bake, tedy postup od smíchání jednotlivých surovin až po optimální teploty a doby pečení.

PRODUKTOVÉ ŘADY KONCEPTU STAR' BAKE

Koncept Star' Bake se skládá ze tří základních částí. Jsou to směsi na přípravu těsta jednak pro běžné pečivo, dále pro přípravu těst na pizzu a v neposlední řadě i na přípravu sladkého těsta. Každá ze tří základních řad obsahuje další tři druhy těst. Celkem se tedy jedná o směsi na přípravu 9 různých těst. Využití jednotlivých druhů těst záleží především na kreativitě a fantazii toho, kdo bude s konceptem Star' Bake pracovat. Ve výše uvedené tabulce jsme uvedli jen ty běžné výrobky, na které lze připravené směsi použít.

VÝHODY KONCEPTU STAR' BAKE

Jak jsem zmiňoval v úvodu článku, jedná se především o zvýšení kvality poskytovaných služeb bez navýšení surovinových nákladů. Jako další výhody lze jmenovat výraznou flexibilitu v zásobování čerstvým pečivem, druhovou rozmanitost jednotlivých pekařských výrobků a také možnost odlišit se od své konkurence. Použití konceptu Star' Bake umožňuje uživateli vyrábět pro svůj podnik takové výrobky, jež budou pro jeho provozovnu charakteristické. Tedy čerstvé, teplé a voňavé pečivo, které si zákazníci budou pamatovat a které budou opakovaně vyhledávat. A na tom by mělo v dnešní nelehké době podnikatelům záležet v první řadě.

Z praktických výhod konceptu je nutné zmínit vhodně zvolené balení, jednoduché skladování, vyrovnanou kvalitu dodávaných směsí a dlouhou dobu trvanlivosti jednotlivých směsí.

ZÁVĚR

Koncept Star' Bake jsme letos v lednu představili na Slovensku na výstavě Danubius Gastro v Bratislavě a v únoru v Čechách na výstavě TOP Gastro v Praze. Na obou výstavách náš koncept Star' Bake zaujal nejen širokou veřejnost, ale především několik zkušených šéfkuchařů z předních hotelů a cateringových společností. V průběhu měsíce března zkušební technologové z našeho moderního pekařského centra v Olomouci provedli praktické ukázky použití směsí Star' Bake přímo v jejich hotelech a doporučili nejvhodnější druh pečiva pro každou provozovnu. Věříme, že až si po demonstraci použití konceptu Star' Bake potenciální zákazníci ověří stoprocentní fungování našich směsí, začnou je ve svých provozech využívat.

Vývoj cen pekařských výrobků v roce 2011

text: Igor Nosek
foto: archiv

V průměru se pro spotřebitele zvýšila cena bílého pšeničného pečiva o 22 % mezi lednem a prosincem roku 2011. Na začátku roku byl rozdíl mezi nejvyšší průměrnou cenou v Jihočeském kraji a nejnižší průměrnou cenou v Ústeckém kraji 8,27 Kč. Během roku se tento rozdíl snížil na 4,65 Kč. Rozdíly mezi kraji se během roku srovnávaly. Bílé

pšeničné pečivo má i nadále nejvyšší cenu v Jihočeském kraji a nejnižší v Ústeckém kraji.

Nejvyšší nárůst průměrné ceny byl v Olomouckém kraji, a to o 10,37 Kč, a nejnižší nárůst byl v Jihočeském kraji, a to o 5,94 Kč. Zajímavá je také skutečnost, že cena bílého pečiva v Praze je pod celorepublikovým

Na finančním oddělení sestavujeme různé výkazy za uplynulý rok a tak jsme se podívali i na data Českého statistického úřadu za rok 2011. Statistický úřad zveřejňuje průměrné spotřebitelské ceny v kategorii „pečivo pšeničné bílé“ a „chléb konzumní kmínový“, a to za 1 kg daného výrobku. Informace jsou k dispozici za jednotlivé kraje České republiky (ČR) a za ČR jako celek. Tabulky jsou seřazeny podle průměrné ceny za prosinec 2011 od nejvyšší po nejnižší.

průměrem, i když průměrná mzda v tomto regionu je nad celorepublikovým průměrem.

U konzumního kmínového chleba se v průměru cena pro spotřebitele během roku zvedla o 20 %. Na začátku roku byl rozdíl mezi nejvyšší průměrnou cenou v Královéhradeckém kraji a nejnižší průměrnou cenou v Karlo-

Průměrné spotřebitelské ceny	leden 2011	prosinec 2011	Změna v Kč	Změna v %
Pečivo pšeničné bílé				
Jihočeský kraj	42,89	48,84	5,94	14 %
Středočeský kraj	38,34	47,09	8,75	23 %
Zlínský kraj	36,95	46,79	9,84	27 %
Jihomoravský kraj	38,61	46,51	7,91	20 %
Pardubický kraj	39,15	46,13	6,98	18 %
průměr ČR	37,63	45,92	8,29	22 %
Moravskoslezský kraj	36,82	45,74	8,92	24 %
Kraj Vysočina	37,21	45,74	8,53	23 %
Praha	38,13	45,71	7,58	20 %
Karlovarský kraj	37,21	45,35	8,14	22 %
Královéhradecký kraj	38,95	45,29	6,34	16 %
Liberecký kraj	36,09	45,29	9,20	26 %
Olomoucký kraj	34,86	45,22	10,37	30 %
Plzeňský kraj	36,95	44,96	8,01	22 %
Ústecký kraj	34,62	44,19	9,57	28 %

Průměrné spotřebitelské ceny	leden 2011	prosinec 2011	Změna v Kč	Změna v %
Chléb konzumní kmínový				
Jihočeský kraj	20,74	23,93	3,19	15 %
Středočeský kraj	20,58	23,91	3,33	16 %
Zlínský kraj	20,31	23,60	3,29	16 %
Jihomoravský kraj	19,45	23,52	4,07	21 %
Pardubický kraj	19,27	23,30	4,03	21 %
průměr ČR	18,94	23,27	4,32	23 %
Moravskoslezský kraj	18,43	23,15	4,72	26 %
Kraj Vysočina	19,21	23,05	3,84	20 %
Praha	18,70	23,01	4,31	23 %
Karlovarský kraj	17,83	22,97	5,14	29 %
Královéhradecký kraj	19,30	22,97	3,67	19 %
Liberecký kraj	19,75	22,61	2,86	14 %
Olomoucký kraj	19,04	22,21	3,17	17 %
Plzeňský kraj	18,55	22,18	3,63	20 %
Ústecký kraj	18,07	22,14	4,08	23 %

varském kraji 2,91 Kč. Během roku se tento rozdíl snížil na 1,79 Kč. Rozdíly mezi kraji se během roku srovnávaly. U konzumního chleba je rozdíl v rámci ČR v podstatě zanedbatelný. Konzumní kmínový chléb má i nadále nejvyšší cenu v Královéhradeckém kraji a nově nejnižší cenu v Praze. Nejvyšší nárůst průměrné ceny byl v Karlovarském kraji, a to o 5,14 Kč, a nejnižší nárůst byl v Jihomoravském kraji, a to o 2,86 Kč.

Jak u bílého pečiva, tak u kmínového chleba se nárůst ceny odehrál z velké části během května, kdy cena za 1 kilogram bílého pečiva v celorepublikovém průměru vzrostla o 7,46 Kč a kmínového chleba o 3,04 Kč.

Statistický úřad zveřejňuje také index cen výrobců. Zde bohužel nejsou k dispozici průměrné cenové hladiny, ale pouze index cen. Na začátku roku je vždy cenová hladina 100 a graf nezachycuje absolutní výši ceny, ale pouze její pohyb.

Z tohoto grafu je vidět, že pekařské a cukrářské ceny výrobců se zvedly nejrychleji v květnu 2011, a to o 10 % oproti lednu 2011. Zvýšení cen mlýnských výrobků a tuků mělo mírný

předstih, ceny mlýnských výrobků nejvíce vzrostly v únoru o 6,7 % a ceny tuků v březnu o 6,4 %. Zatímco však ceny mlýnských výrobků a tuků do konce roku klesaly a uzavíraly tak svoji bilanci oproti začátku roku na +0,9 % u mlýnských výrobků a – 3,2 % u tuků, tak cena pekařských a cukrářských výrobků zůstala do konce roku stabilní a uzavřela rok na +13,4 % oproti lednu.

Zdroj: Český statistický úřad, www.czso.cz



Mnozí z vás jistě vědí, že v sídle společnosti Lesaffre Česko se nachází pekařské centrum, ve kterém probíhají několikrát ročně odborné pekařské semináře. Ale co zůstává zrakům našich obchodních partnerů ukryto, je každodenní činnost našeho pekařského centra. V této rubrice vás bude Jan Pavlů, technolog pekařského centra Lesaffre Česko a.s., pravidelně informovat o všem, co se zde děje.

LEDEN

V měsíci lednu jsem se zaměřil na výrobky nově vyvinuté produktové řady Star'Bake. Jedná se o jedinečnou směs 3v1, která obsahuje sušené droždí, zlepšující přípravek a chuťové látky. Je určena speciálně pro hotely, restaurace a cateringové společnosti. Příprava pečiva ze směsi Star'Bake je velmi jednoduchá a variabilita hotových produktů je opravdu široká. Zde vidím veliký potenciál zejména pro hotelové řetězce, které se tímto odlišují od konkurence a potěší své zákazníky lahodným a čerstvým pečivem z vlastní výroby.

Při svých testech jsem se zaměřil zejména na chlebové směsi: směs Terroir, směs Saveur, směs Rustikální. Všechny tři zmíněné směsi se dají

použít na různorodé pečivo i chléb. Proces přípravy a pečení je velmi jednoduchý. Těsto na tyto výrobky jsem zamíchal na záraz a nechal odležet. Doba zrání se lišila od typu výrobku: 30 minut chleba či klasické pečivo, 60 minut francouzská bageta a až 120 minut ciabatta a foccacia. Následující postup byl již standardní, jak jej u těchto produktů známe. Klasické pečivo, chléb a bagety jsem po natvarování nechal nakynout a potom pekl v sázecí peci. Ciabatta a foccacia se po vytvarování sázely rovnou do pece.

Pro výrobu sladkého pečiva jsem nejvíce ocenil směs na jemné pečivo. Výrobky byly chutné a při výrobě jsem nenarazil na zásadní nedosta-

tek. I když jsem zkoušel různé tvary, sladké variace posypů či přidavků přímo do těsta (rozinky, čokolofloky, skořicový cukr), výsledek byl vždy vyvážený.

Produktová řada Star'Bake byla veřejně představena na letošním Mezinárodním gastronomickém veletrhu DANUBIUS 2012 v Bratislavě. Vzhledem k tomu, že výrobky vyrobené ze směsi Star'Bake jsou vhodné k zamrazení i zachlazení, nebyl problém přímo na místě ochutnat čerstvě dopečené produkty nachystané a zamražené den předem.

BAKING CENTER™

Baker to Baker

ÚNOR

Jan Pavlů
Technolog Pekařského centra
pavlu@lesaffre.cz

Uplynul další měsíc a náš technolog pekařského centra má pro vás zákazníky další střípek z jeho práce.

Rád bych vám představil testy droždí, kterým se pravidelně věnuji. Jistě každý z vás zná droždí od společnosti Lesaffre. Abychom naše droždí udrželi v co nejvyšší kvalitě, je potřeba dělat i srovnávací testy s droždím od jiných výrobců. Samozřejmě testy probíhají i laboratorně, ale já bych vás rád více seznámil s pekařskými testy. Myslím, že pekařský test a jeho výsledek je to nejdůležitější, co by vás jako zpracovatele droždí mělo zajímat, a abych se přiznal, i já je mám nejraději. Přece jen, co očekává od droždí náš pekař? Aby rychle a dobře kynulo za všech podmínek.

Srovnávací pekařské testy dělám v našem pekařském centru na těstech běžného a jemného pečiva.

Principem testu jsou stejné podmínky pro všechny druhy droždí.

To znamená, že musí být stejná receptura (jen druh droždí se pocho-pitelně mění), stejná teplota těsta, doba mísení, doba zrání, doba a teplota kynutí, čas a teplota pečení. Jen tak budou zachovány co nejpřesnější a nejkorektnější výsledky.

A co hodnotím? No samozřejmě, že na prvním místě mne zajímá objem změřený na našem objemometru.

Dále napečené výrobky nesmí ne-

příjemně droždím zapáchat, ale tyto věci vy jistě dobře znáte ze svých pekáren. Testy se dělají jak na začátku, tak na konci záruky droždí. Musím zdůraznit, že rozdíl ve výsledcích je patrný. Některé droždí s dobrými výsledky na začátku záruky na konci záruk poněkud ztrácí. Ale my pekaři potřebujeme, aby kvalita droždí byla stejná po celou dobu záruky.

A co by kvalitní droždí ještě mělo umět?

Dobré droždí musí ustát i to, že někdo tu a tam špatně dovře dveře od chladáku či lednice, a nesmí ho ani poznamenat nachystání několik hodin dopředu v teple provozovny.

Jak těžké je dávkovat do těsta droždí ve velké pekárně?

text, foto: David Havlas
Projektový manažer
havlas@lesaffre.cz

Čím dál tím více pekáren střední Evropy řeší stejný problém – potřebují automaticky dávkovat do těsta droždí. Čím větší je pekárna, tím je tento problém významnější. Provozy vybavené moderními linkami chrlí tisíce kusů pečiva a přitom je obsluhuje jen několik pracovníků s minimálním vzděláním, kteří mnohdy nehovoří řečí dané země. Takováto výroba vyžaduje plnou automatizaci s minimálními nároky na obsluhu.

Automaticky dávkovat mouku, vodu, olej, solanku umí hodně firem, ale co droždí? To je oříšek. Nejeden firma si na něm už vylámala zuby. V pekárnách po celé Evropě jsou desítky odstavených instalací na dávkování droždí, které nikdy pořádně nefungovaly nebo jely pár měsíců a pak byly odstaveny, protože se v nich droždí zkazilo.

JAKÉ JSOU TEDY POŽADAVKY NA SPRÁVNOU INSTALACI

↓ Plně automatizovaná dávkovací centra



1. Dávkovat přesně – odchylka do 3 %
2. Dávkovat rychle – dávka musí natéct do 1 minuty
3. Dávkovat ihned, když vznikne požadavek (některé instalace nejsou schopny dávkovat do více hnětačů současně)
4. Dávkovat automaticky podle receptury
5. Dávkovat droždí, jehož šarže je evidována pro každou dávku
6. Dávkovat spolehlivě – instalace s minimálními nároky na obsluhu a údržbu
7. Dávkovat droždí vždy při stejné teplotě – rozsah 2 až 6°C
8. Dávkovat droždí vždy stejné kvality – síly kynutí
9. Dávkovat droždí vždy bez mikrobiologického znečištění

Bod číslo 9 je uveden jako poslední, ale to neznamená, že je nejméně důležitý. V minulosti se čistota droždí často neřešila (však ono se to vypeče). Dnes však stále více pekáren certifikuje své provozy podle různých mezinárodních standardů a zkažené droždí si nemůžou dovolit.

Pokud budeme chtít splnit všech zmíněných 9 bodů, je zřejmé, že základní sestava čerpadlo + ventil

nám nebudou stačit. Musíme přidat systém cirkulace, chlazení a sanitace, a to vše řádně naladit elektronikou, aby bylo zařízení plně automatické. Také je potřeba myslet na nestandardní zásahy obsluhy, zkrátka musí to být blbuvzdorné.

Postavit takovéto zařízení už ale vyžaduje určité zkušenosti. Skupina Lesaffre tyto zkušenosti má. V západní Evropě jsou desítky instalací realizovaných jejich technikou. Do střední Evropy spolupráce výrobce droždí a pekárny na poli dávkovacího zařízení teprve proniká.

Lesaffre Česko před lety zřídilo technické oddělení, které je schopno pekárně postavit zařízení na míru a poté jej i servisovat. Využíváme přitom zkušeností kolegů z Belgie, Francie a Španělska, kde jsou instalace v provozu déle než 20 let. Před dvěma roky jsme zprovoznili první velkou instalaci na Slovensku, letos jsme spustili instalaci ve Vídni a stavíme zařízení v Linci.

Pokud si tedy kladete otázku z nadpisu tohoto článku, můžu vám odpovědět, že snadné to není, ale můžeme vám s tím pomoci.

Hořické trubičky



Co všechno byste byli schopni spatřit o hořických trubičkách? Pocházejí z Hořic v Podkrkonoší, mají dlouholetou tradici a dělají se v různých podobách – například plněné různými krémy či máčené v čokoládě. Tak by asi zněla moje odpověď bez přípravy. Příběh hořických trubiček je ale daleko zajímavější. Jejich receptura totiž nepochází z Hořic, jak se asi mnozí z nás domnívali, ale z Francie, z kuchyně samotného Napoleona!

text: Michala Hamplová
foto: Václav Bukač

Ptáte se, jak je to možné? Je to docela hezká pohádka nebo spíše legenda. Po porážce francouzské armády v Rusku na konci roku 1812 se při zpětném tažení do rodné Francie dostala do Hořic Napoleonova zbídačená armáda. Vojáci byli promrzlí, ranění, nemocní a hladoví. Mezi nimi i dvorní kuchař Napoleona Bonaparte. Starostlivá péče vdovy Ličkové mu zachránila život, a tak se francouzský cuisinier rozhodl odvděčit tajným receptem na Napoleono-vu nejmilejší pochoutku – trubičky.



Trubičky se od té doby staly nejmilejší pochoutkou nejenom Napoleona, ale i Hořických. Největší rozmach zažily trubičky poté, co se do rodiny Ličkových přičlenil cukrář Karel Kofránek. Ten si už v 19. století uvědomoval důležitost reklamy, a tak Kofránekovy hořické trubičky předváděl na různých výstavách a veletrzích, díky čemuž začaly trubičky sbírat jedno ocenění za druhým. V roce 1898 si Kofránek nechal patentovat svůj elektrický přístroj na výrobu oplatek a trubičky se tak mohly ve velkém světě, kde proslavovaly i dobré jméno vyvážet do celého nejenom sebe, ale české země a města Hořice.



Zlomovým byl pro trubičky rok 1948. Výroba této pochoutky byla znárodněna a postupně přemístěna mimo Hořice

– do Pardubic a nakonec do Prahy, kde se trubičky začaly vyrábět průmyslově, což se odrazilo na jejich kvalitě a originalitě. Až po necelých 20 letech, roku 1967, se Kofránkova trubičková tradice vrací zpět do Hořic. Po převratu v roce 1989, restitucích a privatizacích, se výroba trubiček rozbíhá nanovo a zároveň přichází na trh řada nových výrobců. K roku 1993 jich bylo na živnostenském úřadě evidováno na pětadvacet. Kofránkovy patentované příklopové pánve na výrobu oplatek byly sice nahrazeny modernějšími stroji, nicméně tradiční receptury a postupy výroby zůstaly zachovány.

V roce 2002 zakládá sedm místních výrobců tzv. Sdružení výrobců Hořických trubiček s cílem získat od Evropské unie ochrannou známku neboli chráněné zeměpisné označení, které má mimo jiné za úkol informovat spotřebitele o tom, že chráněný výrobek pochází z určitého vymezeného území a že byl vyroben určitou specifickou metodou. O pět let později už se na obalech hořických trubiček začíná objevovat modro-žluté kolečko představující exkluzivitu pro hořické trubičky. Od roku 2007 tak mohou toto označení používat pouze výrobci zapsaní v katastru města Hořice v Podkrkonoší s přílehlými obcemi.

A jak že vypadá ta pravá Hořická trubička? Skládá se ze dvou oplatek pomazaných máslem, medem a posypaných cukrem, skořicí a kousky čokolády. Musí být křehká. Vyrábí se ručně. Po tom, co se namíchá těsto, se na pečících strojích upeče oplatka, která se skladuje ve speciálních skladech, kde stárne a vlhne asi tři týdny. Základ těsta mají všichni hořičtí výrobci údajně stejný, každý z nich se ale snaží trochu odlišit, a tak do těsta přidává svoji tajnou ingredienci. Vyhodnocení, který výrobce má trubičky nejlepší, si už musí udělat každý sám.

Tak jako Olomoučtí razí heslo, že den bez vína je jako den bez slunce, tak si Hořičtí neumí představit život bez svých milovaných trubiček s typickou zlatohnědou barvou a lehce popraskaným povrchem.

Zájemcům o tematiku Hořických trubiček a především jejich historie, můžeme doporučit publikaci Příběh Hořických trubiček od Václava Bukače, která vyjde letos v létě.

Odložte na chvíli starosti za hlavu a nechte se rozesmát

Účetní tak, jak je neznáme?

Do lesa zavítá finanční úřad a mezi zvířátky zavládne panika. Šnek i s celou rodinou utíká z lesa. Potká ho čáp a ptá se: „Kam běžíš šneku?“ „Ale, do lesa přijel finančák vybírat daně a teď – já mám barák, moje stará má barák, všechny děti mají barák, no to bych se nedoplátil!“ Čáp se zamyslí a začne taky utíkat. A narazí na medvěda. „Kam běžíš čápe?“ „Ale, do lesa přijel finančák vybírat daně a vem si – já si žiju na vysoký noze, moje stará si žije na vysoký noze, všechny děti si žijou na vysoký noze, no to bych se nedoplátil!“ Medvěd se zamyslí, začne taky utíkat a škobrtne o krtka. „Kam se valíš medvěde?“ „Ale, do lesa přijel finančák vybírat daně a teď – já mám kožich, moje stará má taky kožich, naše děti mají všichni taky kožich, no to bych se nedoplátil.“ Krtka se zamyslí a rychle se taky hrabe z lesa pryč. Vyhrabe se až v ZOO přímo v kleci paviánů. Starej pavián na něj kouká a ptá se: „Co tady děláš krtku?“ „Ale, do lesa přijel finančák vybírat daně a teď – já mám nahrabáno, stará má nahrabáno, děti ty mají taky nahrabáno, no to bych se nedoplátil!“ Pavián na to: „Krtku, co blbneš. Podívej se na mě – já mám holou prdel, stará má holou prdel, naše děti mají taky holou prdel a stejně nás všechny zavřeli!“

Kdo je to účetní? Osoba, která vyřeší váš problém, o kterém nevíte, způsobem, který nechápete.

Účetní si stěžuje doktorovi, že má problémy se spaním. „A zkusila jste třeba počítat ovečky?“ „No v tom je ta potíž – spletu se a pak se tři hodiny snažím přijít na to, kde jsem udělala chybu.“

Pán u lékaře: „Co to máte na nohách za modřiny – určitě jste fotbalista?“ „Ne, účetní, jenom jsem byl včera s ředitelem na finančním úřadě a on mi radil, jak mám odpovídat!“



Croissant mix maslový

Záruka kvality finálních výrobků →
Záruka spokojnosti Vašich zákazníků

Výhody zmesi:

- na všechny typy jemného pečiva
- příjemná maslová chuť a vůně
- vhodná aj na mrazenie
- nízke dávkovanie zmesi

Objednávky SR:

tel.: 055 72 01 066-7
fax: 055 72 01 068
e-mail: obchod@lesaffre.sk
www.lesaffre.sk

Objednávky ČR:

tel.: 587 419 300
fax: 585 313 632
e-mail: objednavky@lesaffre.cz
www.lesaffre.cz

Fillstabil Maximo

unikátní stabilizátor tvarohu

pro přípravu tvarohové
náplně. Speciálně vyvinutý
pro uzavřené typy výrobků.

- Vyplňuje prostor v uzavřených výrobcích a po upečení nevytváří dutiny.
- Udrží výrobek vláčný po celou dobu trvanlivosti.
- Zamezuje promáčení výrobků.
- Delší doba trvanlivosti.
- Vhodný pro mraženou výrobu.

NOVINKA





**BAKING
CENTER**

LESAFFRE

Věděli jste, že společnost Lesaffre
přišla s konceptem pekařských
center na trh jako první?

Nechte si od nás poradit.

Baker to Baker