



Bratislavský
rožok je
chránený EÚ / **16**

Dopékané
pečivo a mýty
o něm / **24**

Výroba
droždí / **26**



1853 – 2013. 160 let zanícení, spolupráce a know-how.

1853 – 2013. 160 rokov zanietenia, spolupráce a know-how.

1853 – 2013. 160 years of passion, trade and know-how.

Už 160 roků se naše každodenní úsilí zaměřuje na vytváření kvalitních produktů a řešení šitých na míru. Společnost Lesaffre a jejich 7200 pracovníků Vám přejí vše nejlepší v novém roce.

Už 160 rokov sa naše každodenné úsilie zameriava na vytváranie kvalitných produktov a riešení na mieru. Spoločnosť Lesaffre a jej 7200 pracovníkov Vám praje všetko najlepšie v novom roku.

Each day, for 160 years, all our skills are focused on the creation of tailor made products and solutions. Best wishes from the 7200 people working for the world leader in the field of yeast.

pár slov

A je to tu vážení priatelia! S radosťou vám oznamujem, že stojíme na prahu veľkých udalostí. Určite ste posledné roky zachytili správy o magickom dátume 21. 12. 2012, ktorý popisuje Mayský kalendár. Máme teda tú česť byť svedkami udalostí, ktoré zmenia ľudstvo a na ktoré mnohé civilizácie márne čakali.

Podaktorí hovoria o konci sveta, iní zase o nových začiatkoch. Mne sa najviac páčila teória, ktorá popisovala tento dátum ako hranicu, od ktorej ľudstvo prejde do novej dimenzie, v ktorej budú prevládať morálne hodnoty nad tými materiálnymi. Prejst by však mala iba tá časť ľudstva, ktorá na to bude pripravená. Takže ak čítate tieto riadky po 21. 12. 2012, tak vám gratulujem k postupu do novej éry.

Alebo to dopadne nakoniec opäť ináč? Nedávno vyšli na svetlo sveta aj správy, že deň zlomu sa odkladá, čoho dôkazom je ohlásená polovačka slovenského veľkopodnikateľa Majského na bažanty začiatkom mája 2013. Iní sa odvolávajú na rok 2079, ktorý nemenovaný výrobca mobilných telefónov uvádza ako posledný v kalendári svojich zariadení.

Nech to dopadne akokoľvek, želim vám do ďalšieho obdobia veľa úspechov na každom stupienku vášho hodnotového rebríčka.

Lukáš Janáč
Obchodný manager pre B2B
Lesaffre Slovensko a.s.



obsah

04 O NÁS

Rozhovor s Alenou Stratilovou / Rozhovor se Stanislavem Blážem / Návšteva výrobného závodu Lesaffre v Budapešti / Srbové a Chorvati

08 ROZHOVOR

Český mlynář / Rýmařovská pekárna

15 PEKAŘINA/PEKÁŘINA

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR – Akce a aktivity v roce 2013 / Bratislavský rožok chránený v EÚ ako zaručená tradičná špecialita (ZTŠ) / Kváskový dalamánek / Pomarančová guľa / Kupujeme BIO pečivo? / Příběh malé kostičky / Legislativa k dopékanému pečivu a mýty o něm / Výroba droždí / EDI komunikace pro firmy s malým počtem dokladů

28 ŽIVOTNÍ STYL/ŽIVOTNÝ ŠTÝL

Předvánoční fejeton / Mobilní kancelář / Odložte na chvíli starosti za hlavu a těšte se spolu s námi na Vánoce...

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: Josef Felgr, Jana Filipová, Michala Hamplová, Ivan Hlinceký, Jan Kozák, Tomáš Podivinský
Lesaffre Slovensko: Lukáš Janáč, Zuzana Szabadosová

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: 15. číslo, vydáno 14. 12. 2012 / Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 30. 11. 2012



ROZHOVOR S ALENOU STRATILOVOU

text: Michala Hamplová, foto: Alena Stratilová

V listopadu loňského roku došlo na finančním oddělení ke změně na pozici controllera. Zmíněnou pozici obsadila rodačka z Litovle narozená ve znamení ryb – paní Alena Stratilová. Vystudovala Marketing a management na Obchodně podnikatelské fakultě Slezské univerzity v Karviné a pyšní se titulem inženýr. Do Lesaffre Česko nastoupila přímo z pětileté rodičovské dovolené a od letošního dubna přibrala ke controllingu ještě pozici hlavní účetní.

Neztráćíte se? Nebo právě proto jste Stratilová s „s“ na začátku?
Neztrácím se. Manžel je zeměpisář, takže by si nevybral ženu se špatnou orientací. A když jsme se našli, tak asi nemáme ani jeden problém s orientací.

Narodila jste se v zimním měsíci – únoru – jaký máte vztah k zimě?
Rozhodně pozitivní, sjezdově lyžuji, chodím na běžky nebo bruslit. A co mám děti, tak i sáňkuji.

Jak se u vás projevuje, že jste ryba?
Jako pravá ryba se koupou venku i v zimě, klidně pod vodou, nejraději

v našem litovelském rybníku. V Litovli, přezdívané Hanácké Benátky, se říká, že zde nenajdete dítě, které by alespoň jednou za život nevyzkoušelo sílu ledu na některé z vodních ploch Litovelského Pomoraví.

O rybách se říká, že mají smysl pro spravedlnost, platí to i ve Vašem případě?
Určitě! Vždycky vše spravedlivě zaúčtujeme a co zbyde, spravedlivě rozdělíme (smích).

Zůstaneme u vody – letošní dovolenou jste totiž strávila s manželem a dětmi na Sázavě, je to tak?
To ano, ale musím říct, že Sázava bohužel nebyla moc dobrá zkušenost, je dost špinavá ve srovnání s jinými moravskými řekami. Nicméně dětem se vstupu do vody zabránit nedalo.

Najdete si také chvíli sama pro sebe?
Ale ano, tak například pondělní večery trávím s trenérem v bazénu. Chodím na kondiční plavání. Nabité zkušenosti se mi už dokonce povedlo zužitkovat i v práci, při nočním koupání v rámci letošní firemní sportovní akce.

Ve vaší domácnosti nedávno přibyl nový čtyřnohý chlupatý člen...
...ano, kocour Garfield. Momentálně prochází parašutistickým výcvikem – syn zkouší, zda kocour dopadne na všechny čtyři a vyhazuje ho do vzduchu.

Šla byste vy do seskoků z letadla?
Asi ano, tedy s padákem ano.

Dáte nám nějaký zajímavý kulturní tip na závěr?
Naposledy mne velice oslovila kniha Čtyři dohody od mexického spisovatele Miguela Ruize, která je výborným návodem na to, jak se dívat na svět. Momentálně se chystám na její divadelní adaptaci v hlavní roli s Jaroslavem Duškem.

Děkujeme za úsměvné povídání a přejeme, ať jste i nadále Stratilová a ne Ztratilová!

ROZHOVOR SE STANISLAVEM BLÁŽEM

text: Michala Hamplová, foto: Stanislav Blážo

Koncem roku 2011 opustil náš sklad v Trnavě po osmi letech pan Vladimír Dudáš, který se rozhodl užít si penze plnými doušky, a kterému tímto za celou firmu děkuji za práci, kterou pro Lesaffre Slovensko vykonával zodpovědně a bezproblémově po takovou dobu. Místo něj dnes můžete v trnavském skladu narazit na pana Stanislava Blážu, rodáka z Trnavy, který žije v nedalekých Dechticích na menší zvířecí farmě, pochází ze čtyř sourozenců a bezpečně ho poznáte podle dredů na hlavě.

Z úvodních slov bude asi každého zajímat, jaká zvířata na farmě máte?
Momentálně chováme exotické vtáky, mačky, psy, zajace a bažanty.

To je dost zvířat. Jak je to časově náročné?
Tak je to určité náročné na čas, ale musím sa priznať, že skoro o všetko sa stará môj mladší brat Adam, ktorý si vlastne túto farmu vypeloval. Je to jeho hobby a on si vždy na to čas nájde.

Jak jsme již zmínili – máte tři sourozence – tři bratry, různé staré. Jak s nimi vycházíte?
Najstarší je už ženatý a má rodinu, takže sa teraz vidame menej, ale máme nadštandardný vzťah, vždy si máme o čom pokecať. Mladší brat je ten chovateľ, s ktorým si rozumiem vo všetkých veciach, no a ten najmladší je typický dnešný teenager – stále pri počítači (smích).

Prozradím na vás, že vaše práce u Lesaffre Slovensko není čistě jen skladnická, ale zahrnuje také administrativu. Co dalšího tedy kromě vyskladňování a naskladňování zboží děláte?
Keď nespomeniem plánovanie trás a komunikáciu s vodičmi kamiónov,

mám na starosti dokumentáciu k bezpečnosti práce a požiarnej ochrane, nákup kancelárskych potrieb a zodpovedám aj za sklad marketingových potrieb. Nenudím sa, práca nie je ani trochu rutinná, každý deň sa rieši niečo nové.

Také se dost naježdíte, a to máte řidičák na osobní vozidla teprve od prosince...?
...áno, ale jazdím skoro každý deň, cez víkendy potom na výlety, začínam sa pomaly cítiť ako profík (smích).

Nakousnul jste výlety – kam se nejčastěji ubíráte vaše výlety (hory, zámky, hrady...)?
V okolí našej dedinky máme krásnu prírodu, takže tam trávim veľa času. A keďže už začalo obdobie festivalov, tak momentálne jazdím hlavne po festivaloch. Cez leto sa chystám aj do Čiech, presnejšie do Tábora a možno i do Trutnova. Ale mojím najobľúbenejším festivalom je Uprising Reggae – festival v Bratislave, na Zlatých pieskoch, kde bude tento rok 5. ročník a už teraz sa neviem dočkať.

Jaký styl hudby vám učaroval najvíce?
Jednoznačne reggae – už od počiatkov počúvam roots reggae, určite

podľa mena poznáte predstaviteľov: Bob Marley, Peter Tosh a zo súčasného reggae ma najviac očarila kapela Groundation. Z českých reggae a ska kapiel počúvam najradšej Švihadlo, či Sto zvířat – na ich koncerte som bol prednedávnom v Bratislave. Koncert bol úplne super, aj keď je pravda, že takéto koncerty mám najradšej vonku, nie v hale.

Čím kromě výletování a reggae ještě trávíte svůj volný čas? Děláte nějaký sport?
Hrám rekreačne futbal, ale viac futbalu fandím – Newcastleu United, už desať rokov. Mám ich šál, ktorý si obliekam na každý zápas vysielaný v televízii alebo na internete. Mojm snom je dostať sa do Newcastleu a zažiť jeden zápas s 50 000 fanúšikmi live. Okrem futbalu potom veľmi rád čítam, hlavne cestopisy, akčné thrillery a knižky s duchovnou tematikou. Z posledného obdobia môžem vrelo odporučiť Štyri dohody od Miguela Ruiza, či cestopis Na streche Afriky od Vladimira Plešingeru.

Děkujeme za příjemný rozhovor a přejeme příjemné toulky dehtickou krajinou!





text: Tomáš Podivinský
foto: archiv



SRBOVÉ & CHORVATI

NÁVŠTEVA VÝROBNÉHO ZÁVODU LESAFFRE V BUDAPEŠTI

text: Zuzana Szabadosová, foto: archiv Lesaffre Slovensko

Tohtoročný jún patril dvom návštevám závodu na výrobu droždí – Lesaffre Magyarország, ktoré sme usporiadali pre našich obchodných partnerov z celého Slovenska.

Prvý deň bol určený spoznávaníu krásneho mesta na Dunaji, Budapešti. Najprv sme absolvovali pešiu prehliadku mesta. Zastavili sme sa pri rôznych pamätihodnostiach, z ktorých nás asi najviac zaujala Bazilika Svätého Štefana, ktorá je najväčším rímskokatolíckym chrámom v Budapešti. Nachádza sa v peštianskej časti Lipótváros a jej obrovskú monumentálnu kupolu vidieť z veľkej diaľky. Ďalej sme sa zastavili pri Veľkej synagóge, známej tiež ako synagóga na ulici Dohány. Je to najväčšia synagóga v Európe. Počas našej prvej návštevy vládli extrémne horúčavy, takže sme veľmi ocenili tzv. „Water point“ v centre mesta, kde sa môžu návštevníci maďarskej metropoly bezplatne osviežiť chladenou vodou.

Po dvoch hodinách chodenia sa už každý tešil na dobré jedlo a oddychovú plavbu loďou po Dunaji. Rieka Dunaj preteká mestom od severu na juh a vytvára niekoľko ostrovov; okolo ktorých sme sa plavili aj my. Najvýznamnejší z nich, Margitin ostrov (Margit sziget), je vyhľadáva-

ným rekreačným miestom a oddychovou zelenou oázou. Vznikol v 19. storočí umelým spojením troch ostrovov, je dlhý asi 2,5 km a široký zhruba 0,5 km. Považuje sa za najkrajší park hlavného mesta. Milovníci športu sem chodia na kultúrne podujatia, ale aj za aktívnym športom. Rieka rozdeľuje mesto na dve časti s výrazne odlišným krajinným rázom. Lavý breh Pešti je rovinatý, pravý breh je značne kopcovitý. Architektúra mesta je veľmi domyselná a je to jedno z mála veľkomiest, ktoré je krásne svojou panorámou z hladiny rieky. Počas našej 2,5-hodinovej plavby sme si nemohli nevšimnúť budovu maďarského parlamentu, ktorý nám svojimi vežičkami veľmi pripomínal budovu toho britského. Od našich sprievodcov sme sa dozvedeli, že bol postavený v rokoch 1885 až 1902. V budovách parlamentu je 691 miestností a skoro 20 kilometrov schodísk, na ktorých stavbe sa podieľali aj slovenskí murári a majstri, hlavne z Liptova.

Nasledujúci deň patril prehliadke droždiarne založenej už v roku 1876. Od roku 1996 funguje pod záštitou skupiny Lesaffre. V závode sa slovenskí pekári mali možnosť oboznámiť s technológiou výroby

droždí od skladovania jednotlivých surovín potrebných k jeho výrobe až po skladovanie finálneho produktu. Prešli sme cez priestory laboratória, kde celý proces výroby začína očkovaním kvasiniek na živné médium do malých skúmaviek, ale aj veľkými halami s množstvom fermentorov (kapacita niekoľkých desiatok ton produktu), do ktorých sme mali možnosť nahliadnuť a vidieť tak droždie vo fázach jeho rozmnožovania. Samozrejme, že nemohla chýbať ochutnávka pekárenských výrobkov pripravená z našich nových produktov. (Viac o výrobe droždí sa dozviete v článku „Výroba droždí“ na novom portáli www.vlastovicka.cz alebo v tomto vydaní časopisu Vlastovička).

Na záver výletu sme si dali dobrý obed v typickej maďarskej reštaurácii, kde si naši obchodní partneri mohli vyskúšať aj ochucovanie jedla a pitie vína priamo z heveru. Pevne veríme, že sa všetci cítili dobre, trochu si oddýchli a dozvedeli sa niečo nové o jednej zo základných surovín, s ktorou denne prichádzajú do kontaktu.

Poznámka: hever – pomôcka na vytahovanie vína zo sudov

VLATKO POPOVIĆ JE CHORVAT.

Když jsem trávil spoustu času v Chorvatsku, občas jsme spolu zašli na pivo, a tak mi postupně vyprávěl svůj příběh. Jak ho zlí Srbové, jeho sousedé, vyhnali z rodného městečka, které leží úplně na východě Chorvatska, v části nazývané Slavonija. Po neúspěšné obraně jeho rodného území musel spolu s ostatními Chorvaty ustoupit a poté se toulal po Evropě, jako vysokoškolsky vzdělaný pekařský technolog uklízel ulice, dělal po hospodách a protloukal se, jak to šlo. Za nějaký rok se vrátil do Chorvatska, kde v Rijece, tedy na opačném konci země, zakotvil a dnes tam šťastně žije se ženou a dvěma pohlednými dcerami.

DEJAN KEKIĆ JE SRB.

Nedávno jsme spolu strávili dost času na obchodních cestách po Vojvodině, severní části Srbska. Dejan je o pár

let mladší než Vlatko, ale během bojů mezi Srby a Chorvaty byl jako voják základní služby povinně v týlových jednotkách a zásoboval frontu municí. Tou municí, která možná pomohla vyhnat Vlatka. Když pak Chorvati o pár let později zase vyhnali Srby zpět z území dnešního Chorvatska, byl už Dejan v civilu. Práce moc nebylo, pracoval pro obchodníka s ojetinami, které dovážel z Budapešti do Bělehradu, pak dělal v baru, poté se stal řidičem nákladáku a z něj se přes „panského kočího“ vypracoval na obchodního zástupce. Dnes žije na severu Srbska se svou druhou ženou a třemi společnými dětmi.

Oba, jak Vlatko, tak Dejan, dnes pracují pro Lesaffre jako obchodníci, kteří prodávají droždí a přípravky. Osobně se neznají, ale já jsem měl to štěstí, že jsem potkal oba.

Každý z nich mi podal svou verzi konfliktu mezi Srby a Chorvaty v devadesátých letech. Každý z nich je přesvědčen, že ti druhí jsou vinní,

zatímco „oni“ jsou jen nevinnou obětí agrese druhé strany.

Ovlivněn médii jsem na počátku věřil verzi, kterou nám sugerovala: hodní Chorvati, zlí Srbové. Pak jsem ale uslyšel i argumenty, které jsou historicky doložené a které trochu relativizují jednostrannost celého konfliktu. Protože nejsem historik, nepronikl jsem do celé věci do všech detailů, ale z líčení na obou stranách jsem dnes přesvědčen, že objektivní interpretace by měla znít: Slušní lidé na obou stranách si tehdy dělali navzájem moc nehezké věci, a určitě nemůžeme říci, že jedni jsou hodní a druhí zlí.

Navíc jsou oba super chlapi, prožili si své, makají, aby uživilí rodinu a až se jednou konečně potkají, opijí se spolu do němoty, jak už jsem to jednou mezi Chorvatem a Srbem zažil. I mě se tehdy ráno vstávalo hodně těžko...

zdroj: www.wikipedia.org	CHORVATSKO	SRBSKO (bez Kosova)	ČESKO	SLOVENSKO
Počet obyvatel (v milionech)	4,3	7,1	10,5	5,4
Území (km²)	56 594	88 361	78 866	49 035
HDP na obyvatele (v \$, v paritě kupní síly – PPP)	18 191	10 528	27 165	24 284



ČESKÝ MLYNÁŘ

Týnec
nad Labem

Zajímavou historií, která se datuje už rokem 1831, se může pochlubit mlýn v Týnci nad Labem, kam jsme se vydali získat další zajímavý rozhovor pro Vlaštovičku. Tehdy v minulosti šlo o malý mlýn, který v roce 1877 vyhořel. Spáleniště koupil Ferdinand Perner, majitel továrny na cukrovarnické stroje. Na jeho místě pak byla v roce 1910 postavena mlýnská budova s přístavbou obilného skladiště, vybavena postupně novými stroji. Rodina měla ve svém držení mlýn až do roku 2005, kdy jej prodala. V současnosti provozuje mlýn společnost Český mlynář, s. r. o.

text: Marie Hovadíková
foto: Marie Hovadíková

Jednatelem společnosti je sympatický 33letý inženýr Libor Homoláč. Starý mlýn, mladý mlynář – zajímavé spojení. Jak se stalo, že jste se stal mlynářem?

Začalo se to rýsovat už při jednání o koupi se strategickým zahraničním investorem v roce 2010. S nápadem,

abych se stal mlynářem, přišla rodina. Tatínek i bratr je pekař a mlynář by rozšířil portfolio odvětví, kterým rozumí někdo z rodiny. Zprvu jsem se k tomu stavěl vlažně. Mimo jiné i proto, že podmínkou bylo moje školení ve Švýcarsku. V Praze jsem vystudoval ekonomii na VŠE a po je-

jím dokončení jsem nastoupil na dva roky do Czechinvestu, kde jsem jako projektový manažer pracoval na různých mezinárodních projektech. Dále jsem prošel i centrálou České spořitelny jako projektový specialista a společností Gepard Finance, kde jsem pomáhal s rozjezdem franšízo-

vé sítě – a najednou, že se mám stát mlynářem? Vzal jsem to a... nelituju.

Takže mlynář šel nejprve do světa...

Dá se to tak říct. Swis Milling School v Sankt Gallenu má dlouholetou tradici a funguje už déle než 40 let. Já jsem byl první Čech, který tam vystudoval, a byla to pro mě fakt škola života. První půlrok probíhala příprava formou samostudia, práce ve mlýně a elektronických testů v České republice a druhá polovina

se celý pekařský proces, abychom chápali a rozuměli našim hlavním zákazníkům. Určitě to bylo nejlepší studium, jaké jsem zatím absolvoval.

Mlynáře si představuji jako chlapíka v bílém oblečení s čepicí na hlavě, nejlépe s pytlkem mouky přes rameno. Ale tato romantická představa patří asi jen do pohádek či do filmu Na samotě u lesa. Jak je to s mlynářem 21. století?

Většina lidí si to představuje tak, že je nějaká chaloupka s velkým vodním

„Obecně lze říct, že kvalita naší mouky se odvíjí od nákupu kvalitní pšenice...“

se konala již ve Švýcarsku. Výuka byla denně od osmi do šesti do večera v anglickém jazyce. Ve třídě jsme byli samí chlapi z celého světa – jako například z Japonska, z Íránu, z Kolumbie, z Dominikánské republiky, ze Salvadoru apod.

Jak to zahraniční studium probíhalo, co jste se tam naučil?

Dopoledne byla teorie a odpoledne praxe ve školním mlýně. Nebylo to jenom o mletí různých vzorků pšenice, ale také jsme pracovali v laboratoři, kde jsme dělali různé testy s moukou. V rámci praxe jsme také jezdili do různých podniků, například do pekáren, těstáren, mlýnů a dokonce i do pivovaru. Takže jsme se seznámili s různými procesy výroby potravin velmi zblízka, a tak jsme mohli pochopit podobnosti a souvislosti z jiných oborů. Učili jsme se také všechno možné o obilninách a cereáliích, a to v nejširším celosvětovém měřítku. Seznámili jsme se s tím, kde a za jakých podmínek rostou, jak se pěstují a zpracovávají, kam se plodiny či výrobky importují a exportují. Dověděl jsem se všechno o nutričních hodnotách, enzimech, komplexní výživě, měli jsme i elektroniku, konstrukce staveb, pneumatiku čili dopravu vzduchem, laboratorní zkoušky a hlavně pekařství. Učili jsme

kolem, že pšenice se prožene mezi dvěma kamennými koly a z toho jednoduše vypadne mouka. Ale tak to bohužel není. Teprve když se o pšenici více zajímáte, zjistíte, z čeho všechno se skládá, že tam je endosperm, obal a klíček, že obsahuje mnoho vitamínů, stopových prvků, enzymy, proteiny, tuky, bílkoviny atd. Málokdo ví, že nad novými produkty bádá spousta lidí, aby se v konečném důsledku vyráběly kvalitní potraviny, nové produkty, je to hodně sofistikovaný obor. Ekonomie je řeč čísel, ale tato práce je mnohem živější, zajímavější a hlavně je to práce s fyzickou hmotou a výsledek je hmatatelný.

Dříve mlýny využívaly přírodní zdroje energie, díky kterým se mohla těžká ruční práce přenést na soukolí stroje. Jaká technologie se používá nyní?

Náš mlýn kdysi využíval vodní sílu, dnes bychom ale už ani nenašli stopy po stavidlech a náhonu. Všechno je nyní na elektřinu a provoz je plně automatizován. Používaná technologie je české výroby, pořízená cca před 40 lety. Dá se říct, že některé základní novodobé principy mletí a čištění mouky jsou staré více než dvě stě let a v současné době se mění a modernizuje především strojní zařízení.

Můžeme laikům nějak srozumitelně popsat tu cestu obilného klasu přes rozemletí až na bílou mouku? Udělejme si malou exkurzi.

Pšenice se nejprve předčistí, pak se v našem případě uloží do provozních sil se zásobou na pět dní, nemáme totiž dlouhodobé skladovací prostory. Pšenici rozdělujeme podle její kvality, každá má specifické vlastnosti, my tomu říkáme „charakteristiky“. Pak děláme „zámel“ – to znamená, že mícháme různé pšenice, podle toho, jaký chceme mít výsledný produkt, tedy mouku pro konkrétního zákazníka. Záleží i na tom, z kterého pole je obilí přivezeno. Když má nějaká dodávka pšenice charakteristiky horší, tak jí dáme méně a smícháme s tou kvalitnější, která je má lepší. Pak dochází k dalšímu čištění, odstraňují se příměsi, obrubuje se povrch zrna, aby se z něj dostaly bakterie a mikroorganismy. Další fáze je vlhčení. Mouka má standardně vlhkost 14 až 14,5 procent, ale obilí přivezené z pole se pohybuje od 12 procent výše. Když bych to dál hodně zjednodušil, tak hlavním úkolem mletí je potřeba oddělit endosperm od obalových částic a klíčku. Mlecí proces spočívá v tom, že obilí rozdrť mlecí stolice, meziproduct je pomocí pneumatické dopravy přenášen do horních pater mlýna, kde jsou umístěny vysavače – stroje s krouživým pohybem, ve kterých jsou různá síta. Zde se ten meziproduct rozděljuje dle granulace a propadá trubkami dolů do mlýna, kde se spojují jednotlivé meziproducty, které si jsou podobné v granulaci a čistotě, tedy v obsahu obalových částic. Meziproduct opět dopadá na jinou mlecí stolicí a tento proces se několikrát opakuje. Během mlecího procesu získáváme na jednotlivých pasážích různé mouky, které v moučných silech mezi sebou mícháme.

Odkud berete obilí? Letošní úroda je slabší o 20 %, což má za následek zvýšení cen obilí, jak se to projevuje v cenách mouky?

Obilí nakupujeme přímo od místních zemědělců v okruhu zhruba 70 km. Do mlýna nám plodinu prvovýrobci přivezou, my zase pak mouku rozvážíme zákazníkům, a to většinou vlastními auty. Na letošní úrodu si zatím nemůžeme stěžovat, obilí od našich dodavatelů je kvalitní a v naší oblasti se uvedený pokles až tak neprojevil. Horší je to ovšem s cenami. Letos rostou už od ledna, vidíme to navýšení až o nějakých 50 procent. My si žádné dramatické zdražování nemůžeme dovolit, ale postupně zdražovat musíme. V cenové politice hraje velkou roli i doprava, která je díky vysokým cenám nafty drahá. Záleží tedy hodně na tom, jak daleko mouku zákazníkovi vezeme.

Jaký máte sortiment výroby, čeho je nejvíc?

Zpracováváme jenom pšenici, ze které děláme výběrové druhy, dětskou a hrubou krupici, pak také krmivo pro zvířata. Největší objem tvoří tzv. volné mouky v cisternách, část produkce pytlujeme po 15, 25 a 50 kilogramech, na přání jsme schopni dodat i jinou hmotnost. Po Novém roce spustíme plně automatizovanou pytlovací linku s novým paletizátorem, což je stroj,

který pytle naskládá na sebe a zabalí do ovinovací fólie. Pro maloobchod dodáváme mouku v kilových sáčcích, jde o cca 100 – 150 tun měsíčně. Myslím si, že máme velmi kvalitní mouku díky dodávkám kvalitní pšenice od našich dodavatelů.

Jaká je vaše produkce?, případně můžete provést srovnání s minulým rokem?

Český mlynář je středně velká firma a denně zpracujeme 100 tun pšenice. V souvislosti se všeobecně snižujícími se odběry od našich dodavatelů, odhadujeme pokles produkce během letošního roku cca o deset až patnáct procent.

Zmínili jste se o tom, že máte velmi kvalitní mouku. To není jen tak, pokud chcete udržet vysokou laťku.

Hodně dbáme na kvalitu vstupní suroviny. Máme laboratoř, kde si všechny důležité charakteristiky hlídáme. V praxi je to tak, že přijede nákladák s dodávkou, laborantka vždy odebere vzorek, který podrobí důkladné kontrole. Prvně zda ve vzorku nejsou brouci nebo zjevná kontaminace, dále provede testy na vlhkost, hekto-

litrovou váhu, na obsah lepku a jeho kvalitu, která je zásadní pro zachování vysoké kvality pečárenských výrobků. Obecně lze říct, že kvalita naší mouky se odvíjí od nákupu kvalitní pšenice, rozhodně to neřešíme přídavky aditiv, pokud to vyloženě není zákazníkovo přání!

Jak je to s odběrateli, máte stále zákazníky, bojujete o nové? Uvažujete o expanzi na zahraniční trhy?

Máme stálou klientelu, takže nemusíme denně bojovat o zákazníky. Hlavní jednání se týká především ceny. Našimi dlouhodobými zákazníky jsou hlavně pekárny, dodáváme také do výroben knedlíků, těstovin a přípravků. Teď například máme nového zákazníka s určitými konkrétními požadavky na mouku, díky kterým jsme museli lehce upravit náš výrobní a skladovací proces. Pokud se ptáte na vývoz, tak jsme ve stádiu, kdy plánujeme jistý exportní artikl. Už jsme jednali s potenciálními zákazníky, ale zatím jsme na začátku, takže se o tom ještě nechceme šířit.

Kolik zaměstnáváte lidí, jakou mají kvalifikaci? Je o práci ve mlýně zájem?

Naši mlynáři jsou vyučení mlynáři nebo strojaři přeučení na mlynáře. Je škoda, že mlynářské řemeslo nemá žádnou prestiž. Já sám jsem poznal, že tato práce je velmi zajímavá. Určitě bychom potřebovali nové mladé lidi s kvalitativně vyšším vzděláním, třeba v laboratoři bychom uvítali vysokoškoláky, abychom mohli zákazníkům „šít“ nove produkty tzv. na míru.

Jaké jsou vztahy mezi mlynáři a pekaři, potažmo prodejci?

Ještě se nestalo, že bychom měli nějaké negativní zkušenosti, naše vztahy jsou v zásadě dobré. Je to každopádně obchod, takže se občas stane, že se zcela neshodneme, nebo že nás někde vyšfouchnou jiný mlýn, ale tak to prostě chodí a určitě si to neberu osobně. Naše



vztahy nejsou tak napjaté jako mezi pekaři a řetězci, tam je to asi jiné. My se snažíme vyjít pekařům vstříc, oni nám vlastně také a umíme být vzájemně shovívaví, protože jde o dlouhodobý vztah.

Mlynářské řemeslo patří v Čechách k těm nejstarším, kdysi mělo svůj cech. Jak funguje současný Svaz průmyslových mlýnů ČR?

My jsme zatím takovým poločlenem, ten vstupní proces ještě není uzavřen. Je dobré, když se mlynáři mohou potkat, vyměnit zkušenosti, pobavit se o současnou situaci. Svaz organizuje odborné přednášky, školení, konají se setkání se zainteresovanými subjekty, třeba ministerstvy, je to vhodné na předávání i získávání informací.

Sledujete také situaci v zahraničí?

Člověk musí držet krok. Byl jsem např. na veletrhu v Itálii a v Německu, týden na stáži v mlýně v Rakousku, kde jsem pracoval v provozu a dokonce tahal i ty pytle s moukou. Plánujeme určité technologické změny, tak mi to trochu ulehčilo pohled na to, co chystáme. Vždycky je dobré, když se člověk poohlédne jinde a může využít různých osvědčených zkušeností z praxe. Přišli jsme na to, že je možné udělat některé věci jednodušeji, než jsme mysleli. To jsou cenné informace.

Co vás na této práci baví, co naopak netěší? Jak jste využil původní ekonomické vzdělání?

Já jsem vystudoval podnikohospodářskou fakultu na Vysoké škole ekonomické, to zahrnuje personalistiku, marketing, management, všechno tady využívám. Práce ve mlýně je hodně rozmanitá – obchod, nákup, ekonomika. Původní vzdělání se mi povedlo zúročit třeba v tom, že nyní sledujeme přesně náklady na jednotlivé druhy mouk a máme detailní přehled, za kolik mouku každý měsíc vyrobíme, což se předtím nesledovalo. Pro cenovou politiku je to velmi důležité.

Z čeho nemáme radost, jsou nájezdy Poláků. Jezdí sem s kamiony pro obilí, zaplatí českým zemědělcům na dřevo bez faktury. V Polsku to vykazují jako vlastní produkci, na kterou dostávají dotaci, protože tady je to na plochu. Polský odběratel si to odveze sám od českého zemědělce, pro kterého je výhodné, že ušetří za dopravu do mlýna. Tím se pro nás zvedají ceny.

Jak trávíte volný čas?

Snažím se sportovat, za mlada jsem hrál hokej a vesloval, teď chodím do fitka a oblíbil jsem si třeba kolečkové brusle. Mám rád hory, takže v zimě jezdím do Alp na snowboard a v létě se věnuji horolezectví. Naposledy jsme s kamarády v Turecku vystoupali na Ararat, předtím jsem vylezl Alpách na Dom, což je nejvyšší vnitrozemská hora Švýcarska, byl jsem také na vrcholu Mont Blancu. Během šestiměsíční cesty kolem světa jsem v Bolívii zdolal pár šestitisícovek.

Máte spoustu zážitků. Podělte se s námi o takový, který souvisí s mlynářstvím.

Tak vám řeknu takovou historku, moc bych se s ní chlubit neměl, je to taková rošťárna, ale nedá se na ni zapomenout. Ve Švýcarsku na studiích byl školní mlýn, čtyřpatrová budova. Byli jsme rozděleni do skupin, každá měla svůj vlastní program. Před začátkem výuky jsme se s kamarádem zašli podívat na kluky z jiné skupiny. Když jsme zjistili, že jsou někde pryč, tak jsme přemýšleli, co jim vyvedeme. Nakonec jsme vypnuli hlavním vypínačem celý mlýn a zmizeli. Nikdo nevěděl, co se stalo, proč nic nefunguje, byl tam zmatek. Volali šéfovi školy, nemohli na to prostě dlouho přijít, že stačí zase jen zapnout spínač. Tréninkové centrum bylo od ubytovny vzdáleno cca 30 km, takže ti spolužáci se na ubytovnu dostali až o půl desáté večer. Ale nikde to neříkejte, oni na to možná ještě dodnes nepřišli.

Takže nezbyvá než popřát, aby se Český mlýn hned tak nezastavil a aby pod taktovkou Libora Homoláče všechno klapalo, jak má...

Český mlynář s. r. o.
Pivovarská 137,
281 26 Týnec nad Labem
www.ceskymlynar.cz



SMAJLÍCI NA PLECHU I NA TVÁŘI

text: Marie Hovadíková
foto: Marie Hovadíková

Najít pekárnu v Rýmařově, městě v podhůří Jeseníků, není tak těžké. Je tu totiž široko daleko jediná. Zásobuje pečivem nejen Rýmařov a okolí, ale rovněž značnou část Šumperska, kde má své podnikové prodejny v Bludově, Zábřehu a Šumperku. Firma Rýmařovská pekárna, s. r. o., vznikla v roce 2000. Navázala na dlouholetou tradici výroby pečiva z 50. let minulého století. Přelom století i tisíciletí znamenal výrazný průlom v nabídce sortimentu. Do té doby 25 druhů – nově pětkrát tolik. 120 druhů!

Rýmařovská Pekárna s.r.o.
Národní 443/26, 795 01 Rýmařov
www.rymarovskapekarna.cz

Zemědělci mají žně v létě, obchodníci zhruba od října do konce roku, pekaři asi na Vánoce... Je tomu tak i v Rýmařovské pekárně?, ptáme se jednatele společnosti ing. Zdeňka Filipčíka.

Žně o vánocích to bývávalo kdysi. Dřív bývala taková dvě výrazně lepší období, a to o prázdninách a pak v zimě, kdy do hor jezdí lyžaři. V současné době už vůbec žádné rozdílů nejsou, spíš ta zima je – co se týče poptávky – dokonce slabší. Je to tím, že lidé jezdí před Vánoci nakupovat do velkých měst. V různých supermarketech pak pořízují vánoční nákupy a tedy i potraviny a s nimi hned nakoupí samozřejmě pečivo. V době letních prázdnin je pro změnu republika vytlidněná a to málo turistů, co přijede do hor v naší oblasti, si

opět z nížin dovezou zásoby včetně pečiva na celou dobu pobytu. V Chorvatsku se takovým turistům říkávalo, tuším, paštičkáři, naši hoteliéři je nazývají svačináři. Obecně mohu říct, že u nás nehraje moc roli, jaká je sezóna.

A pokud se objeví větší zájem o pečivo?

V rámci možností, když nám to kapacita dovolí, jsme schopni zareagovat velmi rychle, téměř z hodiny na hodinu. Jenže pokud jde třeba o to vánoční pečivo, tedy hlavně vánočky a večky, tak si je lidé zvykli nakupovat v rámci různých akcí. Někteří pekaři a prodejci mají tyto výrobky zamražené snad od září, pak je ohřejí, a prodají. My nezamrazujeme, ani na to nemáme technologii, prostě

vyrábíme čerstvé pečivo. Na kvalitě a chuti je to doufám znát.

Jak jste se k té pekařině vlastně dostal?

Jako slepý k houslím (smích). Nejsem vyučený pekař, mám vzdělání zemědělské, to je k potravinářství vlastně blízko. S pekařinou jsem začal na podzim roku 2000. Později jsem si rozšířil odborné vzdělání, které je velice důležité, protože teorii mi na pekárně nikdo nevysvětlil, při stavu vyučenců totiž ani nemá kdo. Udělal jsem si výuční list, a od loňského roku, kdy odešel vedoucí pekárny, se už starám i o veškerou technologii výroby a provoz. Baví mě to, je to hezká práce, akorát mě trápí, že jsou někteří rádoby pekaři, kteří tuto

krásnou ale těžkou profesi degradují v honbě za výdělkem za každou cenu bez ohledu na zákazníka, i když se ohánějí jeho spokojeností.

Co říkáte povyku, který se rozpoutal po 1. srpnu okolo označování pekařských výrobků, které jsou v obchodech dopékány ze zmrazených polotovarů nebo prodávány po předchozím rozpečení hotového výrobku, tedy kdy musí být v regálech obchodů povinně odlišeny od čerstvě upečených výrobků?

Spoustu lidí to neodradí. Samozřejmě když zákazník přijde do obchodu, tam to zavoní, koupí si deklarované čerstvé pečivo na svačinu, tak proč ne. Chápu tohoto spotřebitele, i když z toho my pekaři nemáme radost, že se zamrazuje a rozpéká. Je to trend ve světě a tady se prosazuje čím dál víc. Jsem pro tyto výrobky označovat a řádně odlišit od čerstvého pečiva. Někdo si takový výrobek koupí a druhý den se mu práší od nosu, protože je z toho suchá strouhanka. U čerstvého pečiva by takový problém neměl nastat. Samozřejmě by měly zmizet klamavé nápisy typu „Prodejna s pekárnou“ atp., protože co je to za pekárnu, kde pouze ohřívají hotové zmražené pečivo!? Dále se podívejte do jakéhokoli velké prodejny, jakým způsobem toto ohřáté pečivo deklarují? Většinou velkým písmem jako „Čerstvě upečeno“ poté na štítku pod jednotlivými výrobky malým nečitelným písmem „ze zmraženého polotovaru...“, takže velká většina zákazníků stejně odchází se zbožím, které snad ani nechtěla koupit. Ale právě o to těmto obchodníkům, kteří „dělají vše pro spokojeného zákazníka“, jde.

Jaké vztahy jsou mezi pekaři a obchodníky?

My nedodáváme do řetězců. Já to vidím tak: dodáváš do řetězců, máš problém, nedodáváš, máš ho taky. Těch malých obchodníků ubývá stále víc, jsou vytlačováni velkými řetězci.

A konkurovat řetězci, to prostě nejde. Jde o nerovný boj jak malých prodejců, tak dodavatelů do těchto marketů. A určitě neplatí, že všechno vyřeší neviditelná ruka trhu, jak kdysi kdosi pravil. Spíše by se měli pantátové nejenom v Praze zamyslet nad otázkou, kolik a jakých českých firem dodává do jakých řetězců. Když nebude český obchodník, jeho český dodavatel, jeho český prvovýrobce, kde se vezmou veškeré daně potřebné na chod země? V logistických centrech asi ne!

Proč se nedaří prosadit menší pekárně určitou část své produkce do supermarketu v regionu?

To se musíte zeptat tam..., oni nemají zájem. To je vždycky slibů, když se snaží prosadit svůj záměr postavit supermarket, že budou mít zboží od regionálních dodavatelů. Tomu se můžu jen usmát. Co to je za regionálního dodavatele z Ostravy, který vozí výrobky do Šumperka? Za regionálního dodavatele bych považoval místní pekárny, které tu jsou, ale ty nemají šanci.

Takže je to otázka ceny, pak je tu také ve hře ještě kvalita...

My jako malá pekárna nemůžeme konkurovat pekárnám typu Penam, Delta, Rašner a jim podobným. Lidé si pak stěžují, že v supermarketu nekoupí dobrý chléb. Nechutná jim a končí v popelnici. Ale či to je problém? Jedině toho supermarketu, protože když už osloví nějakého regionálního pekaře, tak po něm chce, aby tam to pečivo dodával málem zadarmo. Tak co pak má ten pekař dělat? Buď to ošidí, nebo tam dá, co patří, ale to už jsou náklady vyšší než konečná cena. Já si dovoluji tvrdit, že máme dobré výrobky, ale nebudu se někde vnucovat s cenami, na které se v kalkulaci nemůžu dostat jako ti, co vyrábějí ve velkém. Zažil jsem jednání s 25letým manažerem řetězce. Ten mi říkal, musí to být v takové či takové ceně, ale moje argumenty o kvalitě či ne kvalitě ho



vůbec nezajímaly. Máme vyšší ceny, ale je to proto, že kupujeme kvalitní suroviny, dáváme do pečiva prostě všechno, co tam patří a výrobky nešidíme. Naše strategie je jít cestou kvality, cestou poskytování služeb, ne cestou nejnižších cen. Samozřejmě musíme mít ty ceny přiměřené. Nemůžeme třeba mít rohlík za dvě koruny, když ostatní ho mají za korunu, pak to stejně neprodáme. My ho máme dražší než konkurence, ale troufám si tvrdit, že ho máme zase chutnější a trvanlivější.

Cena obilí se zvýšila – jak se to projevuje v cenách vašich výrobků?

Zdražilo se nejen obilí, ty ceny rostou měsíc za měsícem. Ceny pekárenských výrobků se zatím nemění. My nedržíme cenovou taktovku, na to jsme moc malí páni, prostě čekáme, až s tím začnou ti první velcí hráči na trhu. Je to složitá situace, takhle zatím ten rozdíl táhneme ze svého, ale už není kde brát. Je to boj. Situace je taková, že v maloobchodě koupí spotřebitel mouku levněji, než ji kupujeme my pekaři. Je to neuvěřitelné, ale je to tak. Zvyšovat ceny je pro nás složitá, řekněme choulostivá věc, takže to hodně zvažujeme a musíme v tom být určitá strategie.

Uvádíte, že vyrábíte 120 druhů pečiva – to mi přijde úplně neuvěřitelné.

Mně taky... (smích). Ale ono se to napočítá – jsou chleby z různých surovin, různých gramáží, hodně široký je sortiment z oblasti zdravé výživy, o který mají lidé v současnosti

rozhovor

docela zájem. Obecně se dá říct, že zhruba 60 procent produkce je chleba, zbytek jsou ostatní pekárenské produkty. Pokud jde o nové výrobky, tím, že máme vlastní prodejny, tak je nasadíme nejprve tam, otestujeme zájem a pokud to lidem chutná, tak to pak rozšíříme na další prodejny. Samozřejmě s tím souvisí také kalkulace, ze které vychází cena. Někteří obchodníci na ty novinky slyší, jiní vzkáží, ať jim to neposíláme – je to různé. I když to někdy nechápu. Já na jejich místech bych byl určitě rád, že tam mám různý sortiment, nové zboží, lákadla.

Politická garnitura na různých úrovních slibuje malým a středním firmám podmínky k podnikání, protože jsou důležitým pilířem ekonomiky, služeb, zaměstnanosti atd. Dělá město Rýmařov podmínky podnikatelům vašeho typu?

Ani omylem. To by pak nemohla radnice povolit postavit supermarket Lidl vedle autobusového nádraží, tím vzali práci nejen veškerým rýmařovským obchodníkům, ale i těm z okolních vesnic. Lidé z okolí Rýmařova, když jdou z práce na autobus, tak si nakoupí tam a malé obchody na venkově krachují.

Zapojili jste se do projektu Rodinného pasu Olomouckého kraje, přitom Rýmařovská pekárna je na území kraje Moravskoslezského...

A proč ne? Většina našich podnikových prodejen je právě v Olomouckém kraji, oslovili nás, tak jsme se přidali. Moravskoslezský kraj doposud projekt Rodinných pasů nezavedl a co vím, tak se snad ani zavést nechystá, a jestli ano, tak to trvá dosti dlouho.

Strategie jak zaujmout zákazníka, je pro vás hodně důležitá. Z toho zřejmě vyplývá to, že je u vás každý den od pondělka do pátku něco v akci.

Tyto akce se nám osvědčily, zákazníci si na ně zvykli a rádi je využívají. Původně jsme to dělali tak, že zákazníci nevěděli, co bude v akci, byl v tom pro ně zmatek. Tak jsme je navykli na určitý systém, že třeba v pátek je vánočka v akci, tak si ji chodí koupit. Myslím, že to má ohlas a význam.

Těm novinkám se věnujete docela hodně. V nabídce máte např. pečivo z obilné záparty.

My se nápadům a novinkám nebráníme, naopak nás to docela baví vymýšlet si. A víme, že tak postupuje i konkurence. Doba si žádá změny. Nejprve to vyzkoušíme na sobě a známých, vyladíme dle připomínek a nabídneme zákazníkům. Nechci výrobky od nikoho chválit, potřebuji slyšet pravdu. Může se stát, že mě nějaká novinka třeba nenadchne, ale odbytí a obchodníci mě přesvědčí, že to lidi zaujalo, tak se s chutí a radostí, že se opět něco povedlo, dáme do výroby. Princip záparty tkví především v tom, že celá semínka různých plodin se namočí do teplé vody, ty ji nasají a nabobtnají, pak už dále netáhnou vodu z hotového upečeného výrobku a pečivo tak rychle netvrdne, je vláčnější, chutnější, stravitelnější... Část obilné záparty kupujeme, část děláme sami. Můj favorit je samožitný chléb Oto, žádá pšenice, ale žito, spousta semínek – sezam, len, ovesné vločky, slunečnice. Tuto záparu si děláme sami, se žitnou moukou a trhankou. Ten chléb je vláčnější a déle vydrží. Protože ale neobsahuje žádnou pšeničnou mouku, je tedy poněkud tužší než chleby pšeničnožitné, což ale odradí od koupě zákazník sice dychtící po zdravé výživě, ale ne zcela orientující se v problematice. Ze záparty pečeme také rohlíky i bagety. Děláme také kvasový chléb, který vyrábíme pomocí klasického třístupňového vyvádění žitných kvasů. Jde to docela na odbyt.

V nabídce máte originální frgále. Jaké jsou třeba zakázky?

Brzy začne plesová sezóna, tak děláme na zakázku třeba hasičské auto se stříkačkou, můžeme vyhovět různým nápadům. Pekli jsme i frgál s rukama za mřížemi jako dárek kolegů pro dozorce na Mírově, běžně pečeme k narozeninám frgály s číslicí uprostřed. Zaměstnáváme zde několik šikovných vyučených cukrářek, které si s těmito výrobky umí pohrát tak, že hotové umí polahodit oku i mlsnému jazyčku.

Kolik máte zaměstnanců, je o práci ve vaší pekárně zájem?

Když je výplata, tak hodně (smích). Ale vážně – máme různá úvazky, včetně brigádníků, celkem u nás pracuje asi 60 lidí. S tou pracovní iniciativou je to složité, někteří si myslí, že v pekárně je pohodička, ale ono je to naopak. Tito pak někdy také brzy skončí. Je to dřina, k tomu horko, noční práce. Teď se nám ten kádr daří udržet jakž takž stabilizovaný.

Stalo se pečení vašim koníčkem? Jak je to s pečením u vás doma, mají o pečení zájem děti?

Doma nepečeme, na to máme babičku, případně něco občas vyrobí děti. Třináctiletou Jolanu to moc nechytlo, ale devítiletý Štěpán si to zkusil už i v pekárně. Volný čas trávím nejraději se ženou a rodinou, nebo na zahradě. Mám tam stromky, pár záhonků, souseda, se kterým sem tam koštujeme slivovičku. Společnou zálibou, která nadchla i mou ženu, je jízda na motorce. Máme Hondu 600 CBF, cestujeme s ní ale většinou pracovně. Manželka Eva má v pekárně na starosti účetnictví.

Rýmařovská pekárna je prostě taková rodinná pekárna. Jejím mottem je spokojený zákazník, který si pochutná na čerstvém, chutném pečivu. Přejme jí, aby se jí vysoko nastavenou laťku kvality dařilo udržet i nadále a aby spokojených zákazníků přibývalo.

pekařina/pekárina

Vážení čtenáři časopisu VLAŠTOVIČKA a obchodní přátelé, rádi využíváme nabídku vydavatele časopisu, společnosti LESAFFRE ČESKO, abychom vás informovali o aktivitách, které připravujeme pro příští rok.

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR

PODNIKATELSKÝ SVAZ



PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ
V ČESKÉ REPUBLICE

AKCE A AKTIVITY V ROCE 2013

Veškeré informace o činnosti Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR naleznete na webových stránkách **www.svazpekaru.cz**.

V příštím roce budeme pokračovat ve vydávání odborného měsíčníku PEKAŘ CUKRÁŘ, který vychází již 22 let, a Ročenky Pekaře a cukráře

s Katalogem dodavatelů. Zároveň připravujeme k vydání dlouho očekávaný první díl publikace Pekařská technologie I. – Suroviny, která mapuje poslední vývoj v pekárenském oboru a je určena pro praktické využití ve výrobních provozech. Další díly věnující se výrobě chleba a pečiva budou následovat v příštích letech.

Rádi bychom čtenářům časopisu Vlaštovička a všem našim obchodním partnerům poděkovali za velmi dobrou letošní spolupráci a zároveň přejeme hodně úspěchů v osobním životě i podnikání v příštím roce.

Ing. Stanislav Mihulka
mihulka@svazpekaru.cz

Kalendář akcí pořádaných či podporovaných Svazem

2. února	Valná hromada a Country ples firmy Pekař a cukrář s.r.o., Liberec
26. – 28. března	Soutěž Pekař roku 2013 – Junior, SŠPaS Pardubice
6. června	Dny chleba, IDEON Pardubice (Soutěž Chléb roku, výstava dodavatelů, seminář, slavnostní vyhlášení výsledků na Zámku Pardubice)
20. července	20. jubilejní ročník Pekařské soboty, Rožnov pod Radhoštěm
24. srpna	Bikemaratón Leština (Mezinárodní mistrovství republiky pekařů na horských kolech)
29. srpna	Země živitelka, Výstaviště České Budějovice (Soutěž O nejhezčí dožínkový koláč, výstava dodavatelů, seminář)
24. října	Odborný strojně-technologický seminář a výstavy dodavatelů Čejkovice, večer s cimbálkou na Zámku Čejkovice

BRATISLAVSKÝ ROŽOK chránený v EÚ ako **zaručená tradičná špecialita** (ZTŠ)

V týchto dňoch to bolo už 227 rokov, keď pressburský pekársky majster Scheuermann na Mikuláša v r. 1785 dal do výkladu predajne svojej pekárne zaujímavé rožkové tvary jemného pečiva s makovou alebo orechovou náplňou. V asi 20 – tisícovom meste každá novosť v tej dobe vyvolala rozruch a výrobok sa veľmi rýchlo stal vyhľadávanou pochúťkou obyvateľov mesta. Bolo to na dnešnom Hviezdoslavovom námestí niekde oproti terajšiemu hotelu CARLTON.

Obluba tejto pekárskej pochúťky u obyvateľov vtedajšej Bratislavy narástla tak, že asi o dva roky majster Scheuermann už otváral ďalšiu pekáreň, špecializovanú prevažne na tento výrobok, na hornom konci dnešného Námestia SNP v miestach, kde je dnes budova hlavnej pošty. O pár rokov túto špecialitu už vyrábalo niekoľko pekárov, ako napr. Lauda, Schwappach, Korče, ktorý údajne dodával rožky aj na cisársky dvor do Viedne a bol rytierom rádu Františka Jozefa. Schwappach a Wendler zasielali balené rožky aj poštou, napr. do Budapešti, Trnavy, Ostrihomu a inde v monarchii.

Nakoľko sa táto pekárska špecialita európskeho významu dostávala

do zabudnutia, Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska sa podujal na „oživenie jej výroby“ a jej ochranu v rámci EÚ.

Po viac ako 4-ročnej práci Cechu dňa 8. 8. 2012 vzniklo vykonávacie nariadenie EÚ č. 729/2012, ktorým sa do Registra zaručených tradičných špecialít zapísal názov Bratislavský rožok, Pressburger Kipfel, Pozsonyi kifli.

POSTUP VÝROBY

Suroviny na prípravu cesta sa zmiešajú a vytvorí sa homogénne cesto, plastické a nelepivé.

Vyformuje sa do gule a v nádobe prikryté utierkou sa nechá odpočívať 30 – 40 min. (kým začne kysnúť). Potom sa z cesta urobí 50 guľôčok, každá o hmotnosti asi 30 gramov. Vytvarované guľôčky sa nechajú 10 min. odpočívať a potom sa rozvalkajú do oválu (pôdorys ležateho vajčička) max. dĺžky 10 – 12 cm. Do stredu sa umiestni hustý šúľanec vytvorený z náplne a zabalí sa. Rukou sa rozvalká takto vytváraný valček tak, aby sa od stredu ku koncom stenčoval. Upraví sa do tvaru podkovičky (makový) alebo tvaru C (orechový). Preloží sa na plech s papierom na pečenie a natrie sa rozšľahaným vajčekom alebo iba žĺtkom. Plech s takto

text: Ing. Vojtěch Szemes
foto: Archiv cech pekárov a cukrárov RZS

natretými rožkami sa umiestni na vzdušné miesto a nechá sa tam dovtedy, kým povrch uschne a na dotyk sa nelepí. Po ďalšom natretí a uschnutí sa dajú rožky na teplejšie miesto kysnúť 20 – 25 min. Potom sa pečú pri teplote cca 200 °C asi 15 – 18 min.

PRÍPRAVA NÁPLNÍ

Maková náplň sa pripravuje varením a orechová len zaliatím horúcou vodou alebo mliekom.

Náplne musia byť také tuhé (ako plastelína), aby sa z nich mohli rukou vytvárať malé valčeky. Náplne sa formujú až po ich vychladnutí. Ak sa chystáte vyrobiť 25 ks makových a 25 ks orechových rožkov, treba suroviny na náplne – ich množstvá – znížiť o polovicu.

Recept na prípravu 50 ks Bratislavských rožkov o hmotnosti 50 – 55 gramov.

Na prípravu cesta potrebujeme	
Pšeničná múka hladká	1,00 kg
Margarín alebo maslo	0,35 kg
Voda cca	0,20 Kg
Droždie	0,05 kg
Cukor – jemný kryštál	0,10 Kg
Soľ	0,01 kg
Sušené mlieko	0,02 kg
Vajce čerstvé	1 ks

CHRÁNENÉ ZNAKY VÝROBKU V RÁMCI EÚ

V zásade predmetom ochrany výrobku, ktorý môže používať značku ZTŠ je nasledovné:

- Cesto musí obsahovať v receptúre najmenej 30 % margarínu alebo masla.
- Z hmotnosti hotového výrobku náplň musí tvoriť najmenej 40 %.
- Povrch výrobkov musí byť lesklý a jemne mramorovaný.
- Výrobok plnený makom má tvar podkovičky, výrobok plnený orechmi má tvar písmena C.
- Na výrobu sa nepoužívajú chemické konzervačné a podobné prípravky a nesmie sa vyrábať na priemyselných výrobných linkách.



Náplň maková na 50 ks rožkov	
Mak mletý	0,50 kg
Cukor kryštál alebo med	0,36 kg
Strúhanka z pečiva	0,03 kg
Sušené mlieko	0,02 kg
Vanilkový cukor	0,02 kg
Mletá škoricca	na špičku noža
Citrónová kôra	z pol citróna
Hrozienka	0,03 kg
Voda	0,20 kg

Náplň orechová na 50 ks rožkov	
Mleté jadrá vlašských orechov	0,50 kg
Cukor kryštál alebo med	0,36 kg
Strúhanka z pečiva	0,03 kg
Sušené mlieko	0,02 kg
Vanilkový cukor	0,01 kg
Mletá škoricca	0,01 kg
Kandizovaná pomaranč. kôra	0,01 kg
Hrozienka	0,03 kg
Voda	0,02 kg



Cech pekárov a cukrárov RZS vás v dňoch **24. – 27. 1. 2013** srdečne pozýva už na

7. ROČNÍK MEDZINÁRODNEJ SÚŤAŽE O NAJLEPŠÍ BRATISLAVSKÝ ROŽOK,

ktorá sa pripravuje spolu s rozsiahlejšou pekársko-cukrárskou výstavou spojenou s predajom, za účasti pekárni, firiem dodávajúcich suroviny, stroje a iné služby pre pekárov a cukrárov. Podujatie bude súčasťou veľtrhu **DANUBIUS GASTRO v Bratislave**.

Na výstave budú aj súťaže:

- **O najlepšie chlieb roka 2013 z priemyselnej výroby,**
- **O najlepšie chlieb roka 2013 z remeselnej výroby,**
- **O najzaujímavejší pekársky a cukrársky výrobok roka 2013 od dodávateľov surovín a prípravkov.**

Výrobky do týchto súťaží môžu pekárne alebo dodávateľia prihlásiť do 10. januára 2013 na adrese PROMP, spol. s r. o., Bratislava, mail: repecu@stonline.sk.

Jeden výrobca môže prihlásiť najviac dva výrobky.

Okrem ocenených bude vyhlásených 10 chlebov vynikajúcej kvality z priemyselnej výroby pre rok 2013 a 10 chlebov vynikajúcej kvality z remeselnej výroby pre rok 2013.

Celá výstava a súťaže budú v rámci hesla „Kupujte slovenské potraviny, sú kvalitné a naše“. Zapojte sa aj vy do súťaží, buďte spoluvorcom prezentácie úrovne slovenského pekárstva a cukrárstva.

Na váš záujem sa teší Cech pekárov a cukrárov RZS
Ing. Vojtěch Szemes, CSc., odborný garant výstavy

Kváskový dalamánek



Doporučuje technolog společnosti Lesaffre Česko a.s. Jiří Vavrač

Den dopředu si připravíme kvas. Smícháme vodu s kvasovými kulturami LV2 a přidáme žitnou mouku. Kvas necháme vyzrát 24 hodin.

Ze všech surovin a vyzrálého kvasu vymísíme volné těsto, které necháme 20 minut odležet. Poté těsto navážíme na bochánky a hned dělíme. Nadělené klonky můžeme tvarovat ručně na krátké večky obalené v žitné mouce a podélně naříznout. Tvarovat lze i na tvarovacím stroji na dalamánky. Po dostatečném nakynutí zapékáme při vyšší teplotě a pozvolna dopečeme. Kvas v receptuře nám zajistí dlouhodobou čerstvost a jedinečnou chuť výrobku.

Kvas

Suroviny	Dávkování v g	Dávkování v %
Startér LV2	50g	0,50 %
voda	1 600g	16,00 %
mouka žitná	1 400g	14,00 %
po vymísení nechat 24 hod. zrát při teplotě 28 – 35°C		

Těsto

Suroviny	Dávkování v g	Dávkování v %
mouka pšeničná special	6 200g	62,00 %
kvas	3 050g	30,50 %
mouka žitná	2 600g	26,00 %
droždí ViVo	300g	3,00 %
sůl	240g	2,40 %
Magimix Strong	50g	0,50 %
Voda	5 600g	56,00 %
celkem	18 040g	

Mísení	4 minuty pomalu a 6 minut rychle
Teplota těsta	27 – 30°C
Zrání těsta	30 min.
Dělení	70g
Tvarování	Večky obalené v žitné mouce po 30 min. naříznout
Kynutí	50 – 60 min. / 35°C / 75 %
Pečení	15 min. / 240 – 250°C

Pomarančová guľa



Odporúča technolog spoločnosti Lesaffre Slovensko a.s. Katarína Zemančíková



Všetky suroviny miesime naraz. Po vymiesení necháme 15 minút odpočinúť. Ďalej cesto navážime do bochníkov o hmotnosti 2,1 kg. Po odležaní (10 minút) na deličke rozdelíme a vytvarujeme do tvaru žemle. Ukladáme na plech a dáme vykysnúť. Po vykysnutí pečieme, netreba mašľovať, stačí zapariť. Po upečení potrieme olejom a posypeme škoricovým cukrom. Výrobok sa vyznačuje svojou výraznou chuťou a vôňou po pomaranči a škorici.

Suroviny	Množstvo v kg	Dávkovanie v % na množstvo múky
Múka pšeničná	4,00 kg	100,00 %
Sof	0,05 kg	1,20 %
Cukor	0,32 kg	8,00 %
Magimix Original – zlepšujúcu prípravok	0,02 kg	0,50 %
Pomarančová náplň	0,80 kg	20,00 %
Milla Back – stolný margarín	0,40 kg	10,00 %
Voda	1,80 kg	45,00 %
Droždie VIVO	0,20 kg	5,00 %
Celkom	7,59 kg	

Miesenie	3 minúty pomaly a 7 minút rýchlo
Teplota cesta	27 – 28°C
Zrenie cesta	15 minút
Spracovanie	deličkou
Odpočívanie	10 minút
Tvarovanie	ručné
Kysnutie	40 – 50 minút/ 35°C/ 75%
Pečenie	8 – 10 minút/ 220°C – 240°C

Kupujeme BIO PEČIVO?

text: Jana Filigová
foto: archiv

V posledních letech se kolem nás začínají čím dál tím více objevovat magická slůvka „zdravá výživa, zdravý životní styl, bio potravina, bez konzervantů a umělých barviv...“.

Zprvu těmto novotám nevěnujete žádnou pozornost, později si klepete na hlavu, když vám na návštěvě jako delikatesu připraví nakládané tofu s pohankovou kaší. Za pár týdnů se přistihnete, jak v obchodě pečlivě studujete složení výrobku a přemýšlíte, zda je tato potravina pro váš organismus ta pravá. A už se vezete. Nové trendy je opravdu nelehké dlouhodobě ignorovat. Alarmující statistiky počtu úmrtí v ČR na rakovinu střev, kterými nás média masírují, vás také nenechají klidným a donutí vás zamyslet se, zda pokrmy, které dennodenně nakupujete a připravujete, nepřivedou vaši rodinu předčasně do hrobu.

My jsme se v dnešním čísle zaměřili na biopečivo a přinášíme vám vše, co se nám podařilo o jeho postavení na českém trhu zjistit.

Česká legislativa definuje obecně pojem biopotravina, mezi které biopečivo zahrnujeme, takto: Jedná se o produkt vyprodukovaný v souladu s požadavky zákona č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství, nařízení Rady (ES) č. 834/2007. Tento zákon upravuje podmínky hospodaření v ekologickém zemědělství a k němu se vztahující osvědčování a označování bioproduktů a biopotravin. Zákon také definuje výkon kontroly a dozoru nad dodržováním povinností s tím spojených.

Laicky řečeno, biopotravina je produkt vyrobený ze surovin, které splňují normy stanovené výše popsanou legislativou, musí splňovat požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost. Musí být viditelně označené logem Evropské unie pro ekologickou produkci a současně i národním logem BIO. Každá balená potravina, která je označena slovem BIO, musí být také opatřena na obalu kódem organizace, která provedla kontrolu, zda výrobek skutečně splňuje zákonné podmínky pro biopotraviny. Díky kódu si lze na stránkách jednotlivých kontrolních organizací snadno dohledat, zda výrobek skutečně prošel kontrolou. V České republice

kontrolují biopotraviny tři soukromé kontrolní subjekty, kterým ministerstvo zemědělství přidělilo kódy: KEZ, o.p.s., kód na obalu: CZ-BIO-001; ABCert AG, organizační složka, kód na obalu: CZ-BIO-002; BIOKONT CZ, kód na obalu: CZ-BIO-003. Od 1. 1. 2010 byl ke kontrole ekologického zemědělství vedle soukromých kontrolních subjektů pověřen také ÚKZÚZ (Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský). Soukromé kontrolní subjekty zajišťují kontrolní činnosti spojené s vydáním osvědčení o původu bioproduktu, biopotraviny nebo ostatního bioproduktu, zatímco ÚKZÚZ provádí úřední kontrolu podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.

Národní logo BIO a logo Evropské Unie pro ekologickou produkci:



VÝROBA BIOPEČIVA V ČR

Na konci roku 2010 bylo v ČR registrováno 43 výrobců pekařských, cukrářských a jiných moučných výrobků, respektive 48 výrobních provozoven. Od roku 2008 vzrostl počet výrobců o 5 %, současně ale celkový počet provozoven poklesl o 32 % ze 71 na 48. (GRAF 1)

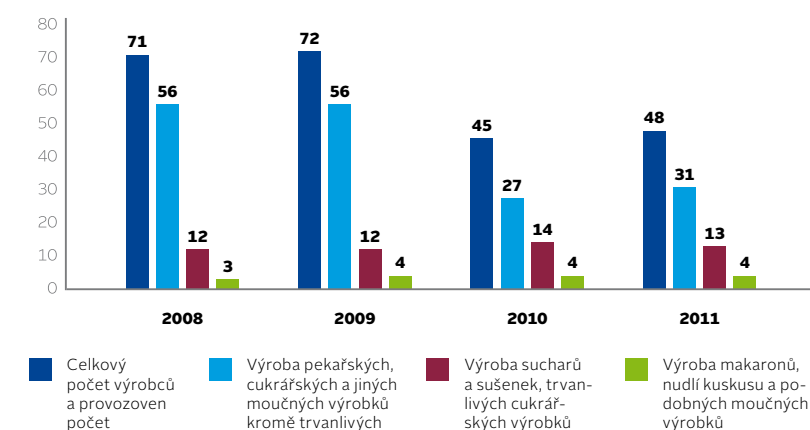
SPOTŘEBA BIOPEČIVA V ČR

Spotřeba biopečiva je zachycena v rámci struktury hlavních kategorií

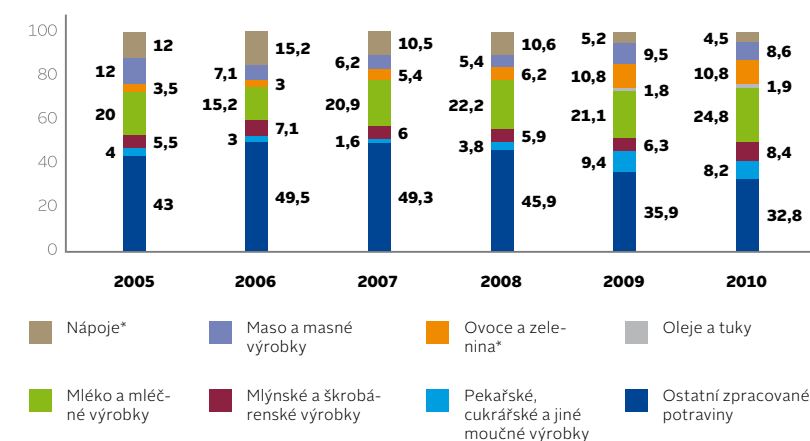
biopotravin. Jen pro zajímavost, největší zájem ze strany spotřebitelů je o kategorii „Ostatní zpracované potraviny“. V roce 2010 tvořili 33% podíl na maloobchodním obrátu biopotravin. Tato kategorie je z poloviny tvořena hotovými pokrmy typu dětská výživa a dále je složena z luštěnin, vajec, medu, cukru, kaka, kávy a čaje, koření, a ostatní jinde neuvedené. K největšímu meziročnímu nárůstu došlo u kategorie „Mlýnské a škrobářenské výrobky“ a následně kategorie „Mléko a mléčné výrobky“.

*Do roku 2008 jsou ovocné/zeleninové šťávy zahrnovány do kategorie Nápojů, od roku 2009 jsou součástí kategorie Ovoce a zelenina.

GRAF 1: Počet výrobců biopotravin dle druhu ekonomické aktivity, včetně provozoven



GRAF 2: Vývoj trhu biopotravin v ČR dle kategorií potravin



Zdroj: Statistické šetření ekologického zemědělství – zpráva o trhu s biopotravinami v ČR 2012

SPOTŘEBA BIOPOTRAVIN V ČR V MEZINÁRODNÍM SROVNÁNÍ

Největší trh s biopotravinami je v USA (20,2 mld. EUR), na druhém místě je Německo (6,02 mld. EUR). Evropský trh biopotravin jako celek dosáhl v roce 2010 obrátu 19,6 mld. EUR.

Co se týká spotřeby biopotravin, v rámci evropského regionu je největší spotřeba ve skandinávských a alpských zemích. V roce 2010 byl největší podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů dosažen v Dánsku (7,2%), Rakousku (6,0%)

pekařina/pekárina

a Švýcarsku (5,2%). Švýcarsko má také nejvyšší roční spotřebu biopotravin na obyvatele ve výši 153 EUR. (GRAF 3)

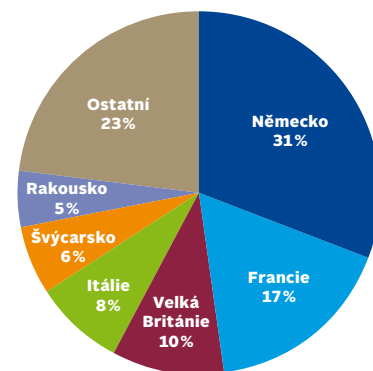
Zdroj: Statistické šetření ekologického zemědělství – zpráva o trhu s biopotravinami v ČR 2012

V ČR došlo k výraznému nárůstu trhu s biopotravinami v letech 2005 – 2008, v posledních letech hovoříme o stagnaci obratu, který se pohybuje okolo 61 mil EUR. Podíl biopotravin na celkové spotřebě potravin a nápojů v ČR zůstává pod hranicí 1 % a průměrná roční spotřeba na obyvatele nepřesahuje 6 EUR.

Z výše zmíněných dat je patrné, že biopotraviny a biopečivo se dostávají do povědomí spotřebitelů čím dál tím více, ale nemůžeme zde hovořit o masovém zájmu. V rámci ČR se

jedná o skupinu spotřebitelů, kteří tento druh potravin cíleně vyhledávají a za účelem nákupu navštíví specializovanou prodejnu, oblíbenou pekárnu. Jsou srozuměni s tím, že za své vysněné pečivo zaplatí větší finanční obnos a na večeri si dají lahodný bio chléb namazaný čerstvým bio máslem.

Čerstvé biopečivo a biopotraviny naleznete v regálech obchodních řetězců jen zřídka a v dnešní uspěchané době jen málokdo zajede pro chléb o tři vesnice dál nebo na druhý konec města. Ale je to škoda. Jednou jsem čistou náhodou na cestách zavítala do farmářské prodejny. Koupila jsem čerstvý domácí sýr. Neuvědomuji si, zda byl bio, ale doma se po něm jen zaprášilo. Jeho kolega s bílou plísní ze supermarketu zůstal v lednici nepovšimnut a jeho nevraživý pohled se mi ve snu zjevuje ještě dnes.



GRAF 3: Evropské země s největším trhem biopotravin v roce 2010



pekařina/pekárina

Příběh malé kostičky

text: Václav Trefil
foto: archiv

Žila byla jedna malá kostička droždí. Nejprve to ale nebyla kostička, byla to neforemná roztečená hmota, ve které žily miliony kvasinek. Maminka a tatínek pocházeli z Francie, a tak když se kvasinky začaly nafukovat a prskat, vydávaly hrčivý zvuk s typickým francouzským „r“.

Přestože prapraprariči kostičky pamatovaly Francouzskou revoluci (praprapradědek byl v jedné čerstvé housce v kapse neznámého barikádníka), naše kostička už se narodila na území Maďarska, v samotném hlavním městě Budapešti. Tam ji lidé ve velké továrně točili na obrovských válcových sítích jako na kolotoči, až z ní oddělili téměř všechnu vodu a pak ji slisovali do podoby kostičky, jak ji známe my. Trochu to bolelo a taky měla při dehydrataci vyschlou pleť, ale co by holka neudělala pro krásu. Protože nakonec z ní byla nádherná hladká kostička o váze pouhých 42 gramů. Každá modelka ji mohla závidět.

Aby jí nebylo zima a neprášilo se na ni, lidé ji zabalili do příjemného stříbrného kabátku s obrázkem modrého slona a taky na ni napsali, kdy byla vyrobena a jak dlouho se může

používat. Sama byla překvapena, že vydrží být svěží celých 49 dnů! Taky dostala své jméno.

ZAČALI JÍ ŘÍKAT FALA.

Pak ji s ostatními kamarádkami, které byly úplně stejné, zabalili do velké krabice, které naskládali na palety a palety naložili do obrovských aut. V krabici byla tma a zima a kostička se trochu bála. Auto hrozně drncalo, až se jí chvílemi dělalo šoufl od žaludku, hlavně v zatáčkách.

Když přejelo několikero kopců, mostů, vyhnulo se mnoha děrám v asfaltu a některým se ani nevyhnulo (to pak kostičky v krabici úpěly, protože měly naraženou kostrč), přejelo státní hranici a konečně dorazilo do hanácké metropole Olomouc. Kostičky si oddechly, že mají tu hroznou cestu za sebou. V Olomouci je vyložili do hezkého příjemného skladu a tam si kostičky náramně odpočinuly. Po dvou dnech, když už byly úplně fit, je zase naložili do menšího auta, dovezli je do obchodu a tam to byla teprve nádhra.

Kostička se octla v krásném přehledném chladáku, kde měla úžasný

výhled. Co tam za den prošlo lidí a těch barevných věcí, co tam bylo k vidění! Taky se spřátelila s jedním nízkotučným jogurtem, který se jí začal dvořit a FALA byla v sedmém nebi. Byla z toho láska jako trám. Pak ale přišla jedna paní a FALA i s jogurtem dala do vozíku a odvezla si je domů.

FALA i jogurt byli rádi, že zůstali spolu, ale netušili, co je čeká. Paní je jednoho dne vytáhla z lednice, FALA vysvlékla z jejího kabátku a její krásnou hladkou pleť pomačkala a rozdrobila ji na stovky malých kousků. Pak k ní ještě přidala mnoho dalších potravin a nakonec k ní přilila i její milovaný jogurt.

A to nejhorší teprve mělo přijít. Paní je šoupla do trouby, kde bylo nesnesitelné horko a FALA se začala nafukovat a prskat. Za půl hodiny se z ní stal voňavý nadýchaný moučník. Tak zůstali s jogurtem stále spolu jako jedna duše a jedno tělo a jestli je nesnědli, žijí dodnes...



Chuť ovocia po celý rok

Nové aj tradičné ovocné náplne:



- náplne lahodnej chuti s kúskami ovocia

- gélová štruktúra náplne dodáva konečnému výrobku atraktívny vzhľad
- dobrá spracovateľnosť, náplne sú ihneď pripravené na použitie
- termostabilita na povrchu i vo vnútri výrobkov

LEGISLATIVA

Jistě mnozí z našich čtenářů zaznamenali novou vyhlášku ministerstva zemědělství, která upravuje označení, resp. odlišení pečiva vyrobeného ze zmrazeného polotovaru od čerstvého. Dovolte mi v tomto článku rozebrat tuto vyhlášku a pokusit se rozkrýt některé mýty o dopékaném pečivu, které byly vyřčeny i některými odborníky.

Vyhláška MZe ČR vstoupila do naší legislativy dne 1. srpna 2012. Cílem této vyhlášky je dle oficiálního vyjádření MZe ČR výrazně odlišit pečivo vyrobené ze zmrazeného polotovaru od pečiva čerstvého. Odůvodněním tohoto kroku je rostoucí podíl pečiva vyráběného ze zmrazeného polotovaru a nutnost správně a plně informovat konečného spotřebitele. Nicméně dovolte mi podívat se na tuto problematiku i z jiné stránky pohledu.

Je pravdou, že dochází k meziročnímu snižování spotřeby pečiva v ČR, což má mnoho příčin sahajících do ekonomické sféry, makroekonomiky, ale to mi nepřísluší odborně komentovat. Nicméně tyto okolnosti pocítili především výrobci tzv. „čerstvého pečiva“, kteří na to museli adekvátně zareagovat. Jednalo se především o výrobce pečiva, kteří nevlastní žádnou prodejní síť a jsou plně závislí na prodejcích sjednaných jejich obchodníky. Snižující se trend spotřeby pečiva však prakticky vůbec nepoznali výrobci mraženého pečiva. Tím chci říci, že prvotním impulzem ke vzniku této vyhlášky možná není správně informovat konečného spotřebitele, ale je zde zřejmě i něco pověstného v pozadí. Tímto však nechci kritizovat vznik vyhlášky, která jistě svůj smysl pro konečného spotřebitele má. Dalším argumentem pro vznik této vyhlášky byl i rostoucí import pečiva vyrobeného ze zmrazeného polotovaru a podpora domácích výrobců pečiva. Tento argument zazněl i z úst odborníků v našem pekárenském oboru. Dle mého názoru bychom měli brát v úvahu, že pulty našich prodejen, co se týče prodeje pečiva vyrobeného ze zmrazeného polo-

tovaru, zaplňují převážně výrobci pečiva, kteří mají svoji provozovnu umístěnou na území ČR, na což možná někteří při vyřčení tohoto argumentu pozapomněli.

Dovolte mi také trochu okomentovat výroky o údajně nezdravém pečivu, které bylo vyrobeno ze zmrazeného polotovaru. Tyto názory jsem slyšel od odbornice na zdravotní výživu. Vždyť všichni si přece pamatujeme, co dělaly a dělají naše maminky, když chtěly uchovat pečivo po delší dobu doma k dispozici. Ano, daly ho do mrazáku, a když potřebovaly, tak nám pečivo rozmrazily a my jsme měli prakticky čerstvé pečivo. Jedná se v podstatě o stejný princip technologie, kterou používají tito výrobci. Na tomto příkladu je vidět částečná neznalost veřejnosti o této výrobě.

Další z uvedených důvodů pro argumentaci o nezdravosti dopékaného pečiva je i používání speciálních zlepšujících přípravků. Tuto argumentaci jsem v médiích slyšel i od odborné veřejnosti. Všichni lidé, kteří se zabývají tvorbou, vývojem zlepšujících přípravků pro různé druhy pekařských

k dopékanému pečivu

A MÝTY O NĚM

text: Ivan Hlinecký
foto: archiv

technologí, vědí, že tyto přípravky se svým složením výrazně neliší od přípravků pro nemražené technologie. K tomuto bych ještě doplnil, že žádný z výrobců zlepšujících přípravků pro pekaře by nikdy nepoužil suroviny (enzymy, emulgátory, nosiče aj. aktivní látky), které by byly zdraví škodlivé a nepovolené k potravinářskému použití. Přece pokud je v přípravku vyšší množství lepků, tak lepek sám o sobě není škodlivý. Lepek je přirozeně přítomen v pšeničné mouce a jedná se o přírodní bílkovinu složenou z aminokyselin. Na tomto příkladu je jasné zřetelné, že o zdraví škodlivém přípravku nemůže být ani řeč. Pokud bychom také porovnali složení a nutriční hodnoty čerstvého a mraženého pečiva, tak bychom se dostali dokonce na stejné hodnoty.

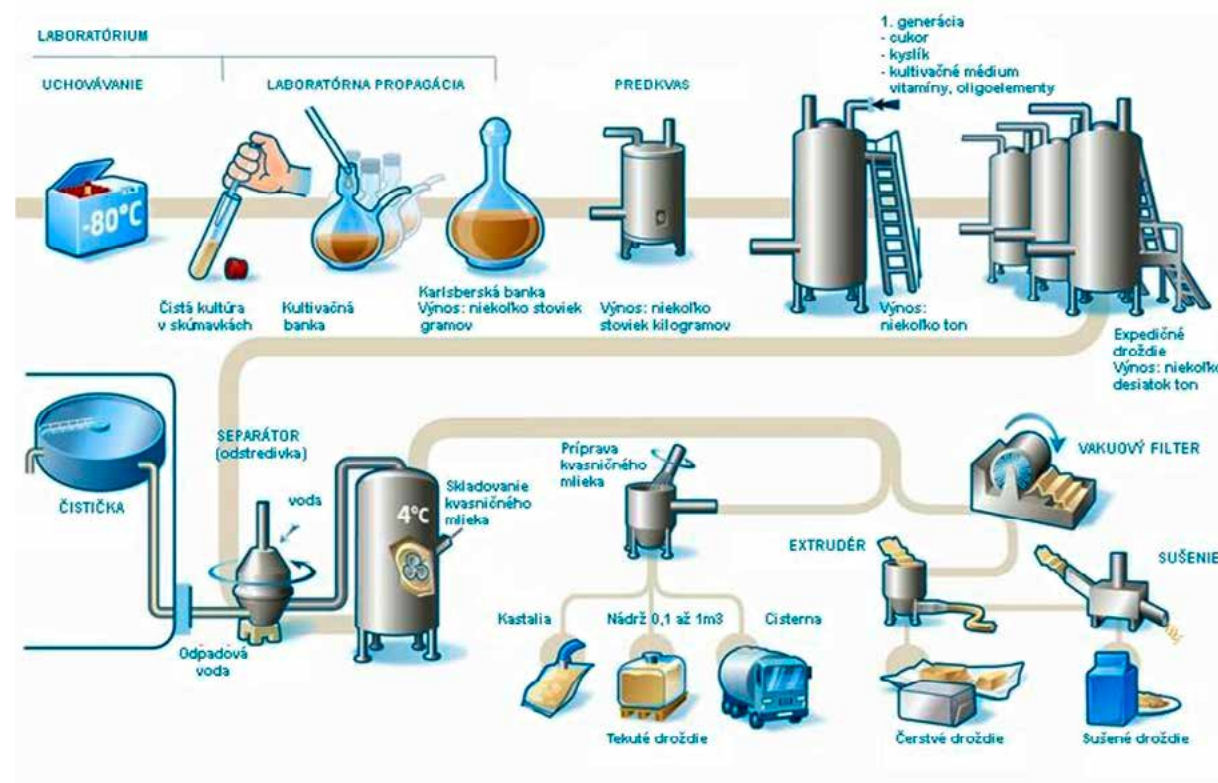
Podívejme se ještě na rozdíly v technologiích výroby čerstvého a mraženého pečiva. Výroba předpečeného mraženého pečiva se liší od výroby čerstvého pečiva až v konečné fázi její technologie. Toto pečivo se především vyskytuje na pultech našich řetězců, a proto jsem zvolil k porovnání tuto technologii. Výrobek je tedy na pekárně

upečen až z 90 % a poté šokově zamražen při – 35°C. Tímto se výrobek liší od technologie čerstvého pečiva, samozřejmě pominu-li rozdílné teploty a doby kynutí, které ale by se ale daly aplikovat i při výrobě čerstvého pečiva. To by paradoxně dopomohlo výrobcům k aromatictějšímu a kvalitnějšímu pečivu. Shrňme-li to, tak rozdíl je pouze v konečné fázi technologie. Ve struktuře se tedy v této fázi pečivo liší pouze obsahem vázané a volné vody, která je v mraženém pečivu ve formě malých krystalků, tak aby neporušila strukturu pečiva pro následný dopek.

Mohli bychom o tomto tématu diskutovat i nadále a bavit se o tom, co je zdravější, čerstvější, o podmínkách výroby atd. Cílem mého článku není hanět výrobce čerstvého pečiva a povyšovat výrobce mraženého pečiva, ale chtěl jsem našim čtenářům dát ucelenější obraz o rozdílech tohoto pečiva. Doufám, že každý konzument si udělá poté svůj vlastní názor a ve finále bude konzumovat, kupovat to, co mu chutná nejvíce. Ať se bude jednat o čerstvé či mražené pečivo.

Výroba droždí

text: Lukáš Janáč
foto: archiv



Droždie, resp. jeho vlastnosti sú známe už z čias neolitu, avšak na jeho bližšie popísanie a prvú výrobu si muselo ľudstvo počkať až do polovice 19. storočia. V tomto období, presnejšie v roku 1873 sa rodí aj prvé droždie pod značkou Lesaffre.

Výroba droždí, čiže zrod nového organizmu, si vyžaduje svoj čas a precíznosť. Všetko sa to začína vo výskumnom pracovisku, kde naši vývojoví pracovníci vyberajú a „trénujú“ tie najlepšie kvasinky rodu *Saccharomyces cerevisiae*, ktoré sa vzápätí použijú pri procese výroby. Samotná výroba pozostáva z dvoch fáz: laboratórnej a priemyselnej. Počas laboratórnej fázy dochádza k množeniu vopred pripravených buniek v 3 po sebe nasledujúcich krokoch v sterilnom prostredí. V tejto časti výroby je veľmi dôležité, aby rozmnožujúce sa bunky dostali tú najlepšiu výživu v podobe vitamínov, minerálov a čistých cukrov. Výsledkom laboratórnej fázy je niekoľkonásobné zväčšenie objemu hmoty a kultúra pripravená na ďalšiu výrobu. Všetko sa to udeje v priebehu 48 hodín (16 hod. rozmnožovanie v skúmavke, 16 hod. v litrovej banke a 16 hod. v Johannovej nádobe). Ako laboratórna, tak aj priemyselná časť výroby prebieha v troch fázach (propagácia – matičný krém –

komerčný krém), počas ktorých sa droždie rozmnožuje vo fermentoroch s kapacitou niekoľkých desiatok ton. Aj tu rozmnožujúce sa kvasinky dostávajú svoju potravu v podobe roztoku melasy (zdroj cukru), vitamínov a ďalších dôležitých prvkov, ako je napr. dusík či fosfor. Celý proces prebieha za prítomnosti kyslíka, teda v aeróbnom prostredí, ktoré umožňuje bunkám rozmnožovať sa deľením. Výsledkom zhruba 52 – hodinového procesu je tzv. krém alebo ináč nazývaný kvasničné mlieko (z niekoľkých buniek *Saccharomyces cerevisiae* sa pripraví, v závislosti od kapacity fermentorov, približne 150 ton kvasničného mlieka za viac ako 4 dni). Kvasničné mlieko sa ďalej používa na výrobu tekutého, sušeného, alebo ako ho najčastejšie my poznáme, lisovaného droždí. Predtým ako sa kvasničné mlieko zbaví prebytočnej vlhkosti čistí sa na separátoroch od zvyškov potravy, ktorú prijímali kvasinky počas svojho rastu. Odpadová voda sa ďalej spracováva v čističke, ktorá je súčasťou výrobných závodov skupiny Lesaffre. Sušenie droždí prebieha na špeciálnych filtroch, ktoré za pomoci vákua odstraňujú z droždí vodu, čo umožní jeho ďalšie lisovanie do nami známych blokov. Takto sfinalizované droždie je ešte potrebné zchladit', skontrolovať všetky kvalitatívne parametre a následne prepraviť k vám, pekárom.

EDI KOMUNIKACE pro firmy s malým počtem dokladů

text: Václav Kameníček
foto: archiv

Kdo dodává do obchodních řetězců, se již jistě setkal se zkratkou EDI, z anglického Electronic Data Interchange. Nezasvěcení pak měli příležitost se s tímto označením seznámit například v minulém čísle Vlastovičky, kde proběhlo srovnání papírové a elektronické fakturace a krátké přiblížení EDI jako standardu elektronické výměny obchodních dokumentů.

Prostřednictvím EDI si dnes s dodavatelem vyměňuje doklady a informace většina velkých odběratelů nejen z kategorie rychloobrátkového zboží. Často se jedná o nutnou podmínku při dodávkách do obchodního řetězce.

Díky možnostem automatizovaného zpracování dokumentů na obou stranách jsou důvody takového prosazování EDI jasné – úspora času a nákladů, snížení chybovosti a zrychlení toku dokumentů. Jak se však k zavedení EDI má postavit dodavatel, který odběratelům posílá pouze několik málo dokladů za měsíc? Vyplatí se mu vůbec něco takového zavádět? Není lepší raději zaplatit případné sankce?

WebEDI: NEJJEDNODUŠŠÍ ZPŮSOB ELEKTRONICKÉ VÝMĚNY DAT

S vývojem IT technologií doznalo i EDI dynamického vývoje a již dávno jej není možné považovat za rigidní a drahý způsob komunikace pouze pro největší společnosti. Pokud si dodavatel vyměňuje s odběratelem řádově jednotky dokladů měsíčně, má možnost využít tzv. webEDI.

WebEDI pro dodavatele představuje nejjednodušší způsob, jak vyhovět požadavku odběratele na zprovoznění EDI komunikace. Příjem, zasílání a archivace EDI zpráv probíhá velmi jednoduše ve webovém prohlížeči, bez propojení s podnikovým systémem a za velmi nízkou cenu. Lze jej nasadit prakticky okamžitě, a to pro komunikaci se všemi EDI-ready obchodními řetězci, případně i dalšími partnery.

KDY ZVÁŽIT PŘECHOD NA PLNOHODNOTNÉ EDI

V případě využití webEDI nedochází k propojení s podnikovým systémem firmy. Pokud tedy dodavatel chce mít doklad také ve svém systému, je nutné jej do něj ručně zadat. Toto je základní nevýhoda oproti „plnohodnotnému“ EDI, kde výměna dokladů probíhá přímo s podnikovým systémem. Pomoci v tomto mohou služby některých poskytovatelů, které umí automaticky vyplňovat celou řadu údajů z objednávek či z obchodních rejstříků a část práce tak ušetřit.

Dojde-li na straně dodavatele k nárůstu obchodních případů a zvýšení počtu vyměňovaných EDI zpráv, může se stát, že administrativa sou-



visející se zpracováním dokumentů se stane časově neúnosná. Pak je nasnadě zvážit přechod z webEDI na klasické EDI, které je propojeno s podnikovým systémem a veškeré činnosti automatizuje.

VÁCLAV KAMENÍČEK
autor pracuje ve společnosti
CCV Informační systémy
www.ccv.cz

Začal advent, čas předvánoční. Je zde doba očekávání příchodu Štědrého dne, očekávání narození Ježíše Krista. Z pohledu křesťanského se jedná o zahájení nového liturgického roku. Z pohledu komerčního začal hon na spotřebitele, hon na vánoční dárky.

text: Jana Filipová
foto: archiv

Zapomeňme chvíli na to, co všechno musíme ještě do konce roku zvládnout a zkusme si společně užít klidný předvánoční čas, čas adventní.

Již na první adventní neděli (letos připadá na 2. prosince 2012) si nachystáme doma vyrobený adventní věnec. Dle tradice by měl mít čtyři svíce, které symbolicky odpočítávají čtyři týdny do příchodu Vánoc. Nezáleží na velikosti, barvě a ani rozmístění. Můžeme povolit uzdu své fantazii a nechat se unést domácí pohodou. Samotnou přípravu věnce doporučuji naplánovat minimálně týden předem. V případě, že ho budeme chystat první adventní neděli dopoledne, hrozí nám, že při jeho zapálení upadnou nedostatečně přilepené ozdoby, hořící svíčka se nám skácí na stůl a tatínek se při pokusu uhasit požár opaří polévkou. Kouzlo pohodové atmosféry adventu se tímto malinko naruší, ale ani při tomto scénáři nemusíme zoufat, jsme teprve na začátku.

Pro zklidnění rodinné atmosféry máme hned dvě příležitosti. Než se začneme těšit na příchod slavné trojice Mikuláše, anděla a čerta, nesmíme zapomenout na prastarý lidový zvyk „Barborky“. Na svátek sv. Barbory dne 4. prosince 20 dnů před Štědrým dnem se uřežou větvičky třešní nebo višní, vloží se doma do vázy s vodou a při troše štěstí nám do Vánoc rozkvetou. Barborky symbolizují příchod nového světa v podobě Ježíše Krista, také nám připomínají zimní slunovrat (21. prosince), který v konečném důsledku způsobí konec zimy a začátek jara.

Vhodný stromček doporučuji vyhlédnout s předstihem. Nejvhodnější doba je v létě, kdy jsou třešně a višně v plodu a nehrozí nám, že se při identifikaci stromu spleteme. Ideální je vlastní zahrádka nebo babiččin sad. Nezastírám, že ve městě může dojít k nedostatku odpovídajících dřevin, a tak se rodinná procházka může proměnit v hon na větvičku. V tomto případě je dobré, aby nůž u sebe neměl tatínek, ale jiná zodpovědná osoba. Muži jsou od přírody lovci a hrozí, že by v zápalu boje píchli do houfy sběračů, kteří se sešli u jedině třešně široko daleko.

Předvánoční fejeton

Jestliže se do takovéto situace dostaneme, je vhodné strom nenápadně obejít a spokojit se s větvičkou zlatého deště, kterého jsou plné ulice. Vězte, že i ten vypadá na vánočním stole kouzelně.

Po dobrodružných zážitcích posledních dní nás už nevyvede nic z naordinovaného klidu. Mikulášskou nadílku strávíme v křesle, s hrnkem svařeného červeného vína, otevřeme si oblíbenou internetovou stránku a budeme čekat, co nám Mikuláš letos přinese. Když se do 8. hodiny večerní nikdo neukáže, otevřeme šuplík a vyndáme nachystané balíčky. V obývacím pokoji to zašumí a ke všeobecné spokojenosti si rozdělíme čokoládové bonbóny, mandarinky a burské oříšky.

Rizikové adventní události jsou již za námi a nic nebrání tomu prožít v podobně klidném duchu zbývající tři adventní týdny. Během nich už jen objednáme u Ježíška dárky, napečeme cukroví, uklidíme byt a umyjeme okna, přesvědčíme babičku, aby nepekla vánočku na Štědrý den ráno a zabráníme dědečkovi, aby kupoval živého kapra do vany.

Když se nám bude zdát, že úkolů do konce adventu je poněkud mnoho a jejich realizace by mohla narušit naše předsevzetí klidného času předvánočního, některé z nich vypustíme. Okno zatáhneme krásným závěsem, rychlá akce s vysavačem udělá své, cukroví upečeme až někdy jindy (na Vánoce na něj stejně nemá nikdo chuť) a myšlenky na babičku a dědu vypudíme z hlavy. Zbývající dárky pak hravě zvládneme.

Přejeme Vám pohodové předvánoční těšení.

text: Igor Nosek
foto: archiv

MOBILNÍ KANCELÁŘ

Rozvoj chytrých telefonů nás posunuje od telefonování k používání celé řady funkcí a aplikací, které nám umožňují vzít si část naší kanceláře s sebou na cesty. Výhodou operačního systému Android je to, že většina těchto aplikací je zdarma.

Dnes si představíme základní aplikace chytrých telefonů, které využijete při práci v terénu.

EMAIL & KALENDÁŘ

Základní aplikací na každém chytrém telefonu je emailový klient, můžete přijímat, číst, psát, přeposílat emaily kdekoli. A to ne pouze z jednoho emailového účtu, ale hned z několika najednou. Používáte-li Microsoft Exchange, tak spolu s emaily lze synchronizovat i kalendář a kontakty. V mobilu tak máte přehled schůzek a plán dne. Samozřejmě můžete do mobilu i schůzku zapsat a ta se později objeví ve vašem kalendáři v MS Outlook. Synchronizace kontaktů s MS Outlook má hned několik výhod, kontakty můžete přidávat, doplňovat, mazat a sdílet v počítači. Kontakty jsou uloženy na serveru Microsoft Exchange, což znamená, že pokud ztratíte nebo vám ukradnou mobil, tak o své kontakty nepřijedete, ale pouze propojíte váš nový mobil s vaším účtem na serveru Microsoft Exchange. Pokud nepoužíváte emailovou službu, která by vám toto umožňovala, tak vám společnost Google zdarma nabízí založení emailu na serveru Gmail, který také umožňuje synchronizovat kontakty a kalendář a navíc k tomu dostanete přednastavené státní svátky.

MAPY GOOGLE

Určitě znáte mapy od společnosti Google (<http://maps.google.cz>), které používáte ve vašem internetovém prohlížeči. Přesně tyto mapy se všemi jejich funkcemi včetně satelitního zobrazení okolního terénu jsou součástí každé instalace Android v mobilu. Součástí těchto map je vyhledávání v okolí, takže jednoduše najdete nejbližší restauraci na oběd v cizím městě.

NAVIGACE

Součástí map od společnosti Google je i navigace zdarma. V ČR ji můžete využívat v rámci vašeho datového tarifu bez problémů. Můžete si zvolit z několika variant trasy, dostanete hlasové pokyny, detailní mapu a informaci o tom, jak dlouho ještě pojedete do cíle na základě živých dopravních informací. Tato navigace má však svoje mouchy. Jezdíte-li hodně, můžete si koupit navigační aplikaci Sygic. Za 750 Kč dostanete celou střední Evropu. Sygic představuje hlasovou offline navigaci GPS. Využívá mapy TomTom a robustní sadu funkcí pro navigaci. Aplikaci i mapy lze zdarma aktualizovat. Mapy jsou uloženy v telefonu, takže není zapotřebí připojení k Internetu, což oceníte především při cestách v zahraničí, protože datový roaming

může být docela drahá záležitost. Pokud máte ve vašich kontaktech uložené adresy, aplikace vám jednoduše umožní navigovat na adresu kontaktu.

IN-POČASÍ

In-počasí je mini aplikace (widget) na Android, která zobrazí aktuální teplotu venku a předpověď počasí pro většinu českých měst. Údaje jsou aktualizovány každých 30 minut a odpovídají tak vždy skutečným naměřeným hodnotám v daném místě. Nechybí ani denně aktualizované textové předpovědi. To vše je zasazené v příjemném a přehledném designu.

Jaké aplikace využijete, když dojedete ve správný čas na správné místo, si představíme v příštím čísle časopisu.



životní styl/životný štýl

Odložte na chvíli starosti za hlavu a těšte se spolu s námi na Vánoce...



„Pane šéf, můžete mi dát zítra volno?“ ptá se v práci pan Urbánek. „Manželka chce, abych jí pomohl s vánočním úklidem.“
„Z takového důvodu vám přece nebudu dávat volno!“, rezolutně to odmítne ředitel.
„Děkuji,“ oddechne si zaměstnanec. „Věděl jsem, že je na vás spolehnutí.“

„Tak jsem slyšel, že ti tchyně poslala na Vánoce kapra?“
„Kdepak, jenom jednou husu, a já blbec se s ní oženil!“

Cyril s Ignácem sedí před Vánocemi v hospodě a pořád tak dumají, co těm svým starým koupit. Cyril si s tou svojí neví rady, a tak se ptá Ignáce: „Ty, co chce ta tvoje drahá polovička nadělit?“
„Kožich, prý z činčily, či co je to za ptáka.“
„A ty máš tolik peněz?“
„Co tě vede, Cyrile, koupil jsem jí kladivo, aby si takové nápady vymlátila z hlavy!“

O Vánocích říká maminka Pepíčkovi: „Pepíčku, zapal vánoční stromeček.“
Za chvíli přijde Pepíček a povídá: „A svíčky taky?“

Byly Vánoce a soudce byl v příjemné náladě. Zeptal se předvedeného muže: „Za co jste tady?“
„Za předčasné vánoční nákupy.“
„To přece není žádný přestupek. Jak brzy jste nakupoval?“
„Dvě hodiny před začátkem otvírací doby.“

„Proč chodíš na Štědrý den po bytě nahý?“
ptá se manžel manželky.
„Aby sis uvědomil, že se jmenuji Eva a mám dnes taky svátek!“

„Vím, co jsi dostal letos na Vánoce.“
„A co jsem teda dostal?“
„Nic, letos Vánoce ještě nebyly.“

 LESAFFRE

Jedinečná 
syrová náplň na trhu !!!

HIT
roka

- hotová termostabilná náplň pripravená na použitie
- lahodná chuť a jednoduchá manipulácia
- všestranné použitie
- vysoký podiel syra

1 náplň → množstvo variácií



Zaručená inovácia vášho sortimentu ...

Poznámka: okrem Syrovej náplne boli na výrobu cereálnych výrobkov použité zmesi Východniar a Sedliacka zmes

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

 Saf
Levain®

Hledáte cestu, jak vylepšit Váš chléb?

Nechte si poradit!

Nabízíme Vám kvasové startéry LV1, LV2 a LV4. Jejich snadná a jednoduchá příprava nezatíží Váš výrobní proces a samotný kvas zaručí chuťově výrazné pečivo s viditelně lepší strukturou střídky.

LV1 Kvasový startér LV1 byl vyvinut pro pšeničné výrobky. Dodává jim obilnou příchut' a ve sladkém pečivu zvýrazňuje máslovou chuť.

LV2 Kvasový startér LV2 je určen pro přípravu pečiva s přidáním žitné mouky.

LV4 Kvasový startér LV4 dodává pečivu výraznější kyselost při zachování nízkého pH.

**BAKING
CENTER**

LESAFFRE

Potrebujeťe poradiť?
Obráťte sa na odborníkov.
Sme tu pre Vás.

Baker to Baker