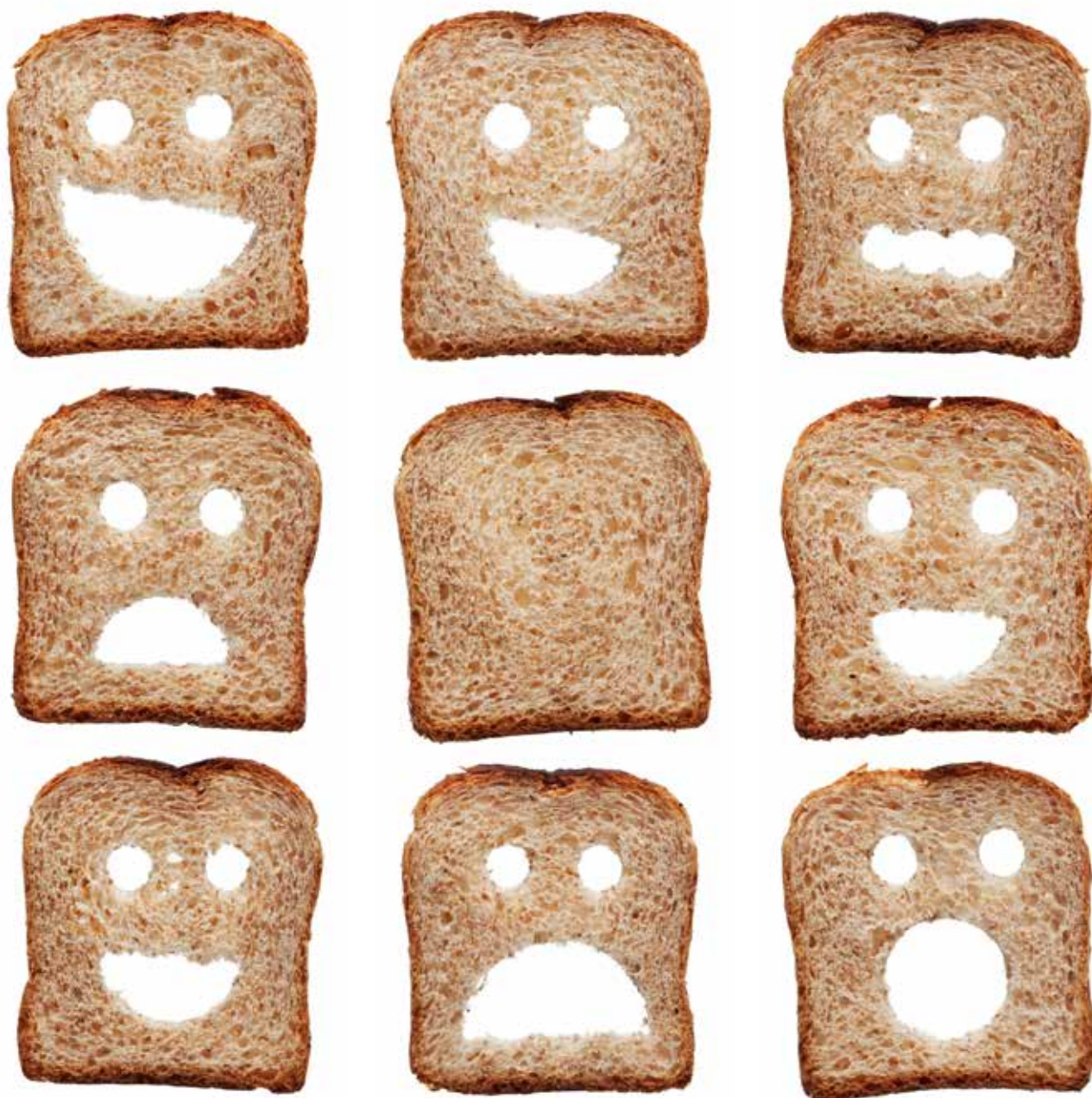




Využití enzymů
v pekařské výrobě
/ **17**

Bezéčkové výrob-
ky v našem sorti-
mentu / **20**

Povinnost uvádění
výživových údajů
/ **22**

NOVINKA
LETOŠNÍHO PODZIMU



DÝŇOVÁ NÁPLŇ

NÁPLŇ Z DRCENÝCH DÝŇOVÝCH SEMÍNEK



Netradiční sladko-slaná chuť Dýňové náplně představuje ideální možnost, jak zákazníky překvapit něčím, co ještě doposud neochutnali. Náplň se snadno připravuje a je termostabilní. Je vhodná k plnění kynutého a plundrového jemného pečiva i k výrobě placiček.

**Nenechte si ujít příležitost, jak svým
zákazníkům zpříjemnit
podzim!**



Přichystali jsme pro vás receptury, se kterými vás ochotně seznámí naši pekaři-technologové.

www.lesaffre.cz

Lesaffre Česko, a. s.

Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky@lesaffre.cz


LESAFFRE

úvodem

Životní jistoty

Dovolte mi na úvod nového vydání našeho časopisu krátké zamyšlení nad životními jistotami, které máme a po kterých většina z nás touží. Naše kinematografie nám na toto téma dává jeden úsměvný příklad ve scéně z notoricky známé komedie, kde hrdina ukazuje své nastávající společný životní plán: první dovolená v Jugoslávii, potom první dítě, pak automobil, druhá dovolená v Jugoslávii...

Já osobně jsem měl štěstí potkat v životě několik moudrých lidí a jeden z nich mi dal jiný pohled na věc, když jsem vyjádřil potřebu svých životních jistot. Jediná jistota je změna! Počítej s tím, že okolí se bude měnit, zvykni si na to, akceptuj to a snaž se novým podmínkám přizpůsobit. Tak to na světě chodí. K tomu nám stačí rozhlédnout se kolem sebe – příroda je plná příkladů přizpůsobení se.

V podnikání je nezbytné důkladně plánovat, ovšem i tady platí, že svět se mění a je třeba se přizpůsobit. A to je klíč k úspěchu. I naše společnost právě prochází velkými změnami. Důvodem jsou konzumenti, tedy převážně vaši zákazníci a vy, výrobci a obchodníci, kteří se novým trendům přizpůsobujete. Lidé si dnes žádají více chuti a potěšení z jídla a zároveň tzv. clean label neboli čistou etiketu. Jedním z řešení je návrat ke kořenům pekařiny – ke kvasům. A to je směr, kterým se naše snažení nyní ubírá.

Vy, naši zákazníci, ale svoji jistotu máte. Máte ji v nás, v partnerovi, který se mění a vyvíjí novým směrem a přizpůsobuje se vašim potřebám a přáním konzumentů. Kromě této jistoty se můžete bez obav spolehnout také na naše pravidelné dodávky kvalitních surovin, tak jak jste ostatně už po léta zvyklí. Změny, kterými v současné době procházíme, nás mají dovést k tomu, abychom byli ještě flexibilnější a dokázali poskytnout vám, našim odběratelům, ještě lepší servis a nové produkty, které vám zajistí úspěch v podnikání.

Přeji vám příjemné čtení.

Josef Felgr

obchodní ředitel

Lesaffre Česko, a. s.

KONTINUA – zlepšující přípravky s. r. o.



obsah

4 O NÁS

Nové posily v týmu Lesaffre / Pomáháme pečením

9 ROZHOVOR

Rina Europe, s. r. o.

15 PEKAŘINA

Dýňový šnek / Chléb Zrnopan / Aktuality ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR / Využití enzymů v pekařské výrobě / / Bezéčkové výrobky v našem sortimentu / Povinnost uvádění výživových údajů na obalech pekařských a cukrářských výrobků – jak na ni / Lesaffre Česko na Dnech chleba 2016

30 ŽIVOTNÍ STYL

Seriál o státních svátcích – Kriminálka Boleslav: 28. září 935

34 ZÁBAVA

Sudoku

Vydává: Lesaffre Česko, a. s.

Informace obsažené v tomto časopise nesmí být kopírovány nebo jinak šířeny bez souhlasu vydavatele. Publikované příspěvky se nemusí nutně shodovat s názory vydavatele.

Členové redakce

Josef Felgr, Marcela Janková, Miroslava Matysová, Jan Pavlů, Tomáš Podivinský

Fotografie na titulní straně: archiv Lesaffre / Grafické zpracování, DTP a tisk: wecreate media s. r. o., www.wecreate.cz

Název tisku: Vlaštovička / Periodicita vydávání: nepravidelně

Místo vydávání: Lesaffre Česko, a. s., Hodolanská 1296/34, 779 00 Olomouc

Číslo a den vydání: 23. číslo, vydáno 15. 9. 2016 / Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 1. 8. 2016

NOVÉ POSILY V TÝMU LESAFFRE

text: Miroslava Matysová, foto: Petra Procházková, Michal Vágner, Václav Faltus



↑ Petra Procházková se syny

PETRA PROCHÁZKOVÁ – oddělení objednávek

„Dobrý den, dovolali jste se do společnosti Lesaffre Česko na oddělení objednávek...“ Tuto uvítací větu mnohým z vás není třeba dlouze představovat. Zazní poté, co vytočíte telefonní číslo **844 440 440** nebo **587 419 300**, a to dříve, než se vám ozve některá z našich operátorek. Ty jsou po celý den v kontaktu se zákazníky či s dopravci a úzce spolupracují s naším obchodním týmem. Rády s vámi vyřídí nejen vaše objednávky, ale i jiné neočekávané situace. Na telefonu je zastihnete v pracovní dny vždy od 7:00 do 15:30 hodin. Mimo tuto dobu za ně pracuje záznamník, kde můžete zanechat objednávku či jiný vzkaz. Pro písemnou komunikaci je vám k dispozici e-mailová adresa objednavky@lesaffre.cz. A nedávno

byla také zřízena **24hodinová zákaznická linka logistické podpory 587 419 222**, kde můžete nahrát zprávu týkající se dopravy a kvality našeho zboží. Oddělení objednávek je zkrátka připraveno s vámi komunikovat za všech okolností.

Na tomto oddělení pracují dvě usměvavé dámy. Zkušenou Šárku Zdařilovou, která má na starosti především moravské zákazníky, už všichni dobře znají. Její kolegyni **Petru Procházkovou**, která posílila náš tým loni v listopadu a která pečuje o zákazníky z Čech, bych vám ráda představila nyní.

Petra pochází z Trutnova. Vystudovala Vysokou školu pozemního vojska, Fakultu ekonomiky obrany státu a logistiky, a pracovala jako náčelník řídicí logistické činnosti spojené s tokem zásob. V současnosti žije v Olomouci a je mámou dvou synů, Vojtěcha (9) a Matouše (3). K nám do Lesaffre Česko nastoupila přímo z mateřské dovolené v listopadu 2015, tedy do nejtěžšího období předvánočních objednávek, a dokonale si s veškerými činnostmi poradila. To, že Petra je ráno již ve své kanceláři, poznáte podle toho, že se po celém patře rozléhá její nepřeslechnutelný smích.

Jak se ti v Lesaffre líbí?

Jsem tu moc spokojená. Setkávám se denně s příjemnými lidmi, podobnými jako já, kteří mají obdobné smýšlení, mají rádi sport, zdravé věci a zajímají se o ochranu životního prostředí.

Co se ti na tvé práci líbí?

Přiměřeně promíchaná rozmanitost a každodenní stereotyp. Zároveň to, že se nezastavím a musím stále

domýšlet do konce to, aby se zboží včas doručilo až k zákazníkům.

Jak trávíš svůj volný čas?

Miluji aktivní odpočinek, s rodinou jezdíme na kole, na bruslích. Ráda plavu, voda mě neskutečně dobývá. V současnosti objevuji kouzla lezení na lezecké stěně, kde musím překonávat sama sebe, protože mám raději pevnou půdu pod nohama. Moc ráda vařím zdravé věci a pečuji kváskový chléb. Také rádu čtu, momentálně Janu Eyrovou v angličtině.

(Pozn. redakce: Petra se letos účastnila olomouckého půlmaratonu.)

Co tě v životě inspiruje a nabíjí?

Moji kluci – Vojta, Matouš a manžel. No, a také miluji horkou vanu, ve které můžu přemýšlet o každodenních událostech, ale i snít.

Čeho si v životě nejvíc ceníš?

Samozřejmě života a zdraví.

Co o tobě ještě nevíme?

Nevím, nic mě teď momentálně nenapadá. (smích)

Co plánuješ do budoucna?

Abych pravdu řekla, moc plánovat nemůžu. Manžel je voják z povolání a naše plány se dost často mění. Mám ráda plán alespoň na nadcházející víkend. Syn hraje basketbal, takže v průběhu školního roku podřizujeme plány utkáním, která probíhají. A o prázdninách odpočíváme a jsme rádi, že můžeme být všichni spolu – hrajeme společenské hry, jen tak si povídáme, zajdeme si na zmrzlinu, jezdíme na výlety – no prostě děláme věci, na které v průběhu školního roku nemáme moc času.



Máte připomínku k dopravě nebo ke kvalitě našeho zboží? Neváhejte nám kdykoliv zavolat!
Zákaznická linka logistické podpory
587 419 222

MICHAL VÁGNER – obchodní oddělení

Letos rozšířil obchodní tým Lesaffre Česko na pozici **Key Account Managera pro sektor B2B** pan **Michal Vágner**.

Pochází z Pastvin a žije aktuálně v Praze. Vystudoval Management obchodu a služeb v Pardubicích a pracovní nejdéle čas strávil na obchodních pozicích ve farmacii. Do naší společnosti Lesaffre Česko nastoupil v únoru 2016 hned po návratu z Austrálie, kde studoval angličtinu. Rád sice cestuje po exotických destinacích, jako je Indonésie či Thajsko, ale v poslední době si užívá spíše cesty po České republice, a to jak služebně, tak i soukromě. Michala jsme si vybrali nejen pro jeho schopnosti, ale i pro neskutečné množství pozitivní energie, kterou kolem sebe šíří.

Co se ti líbí na tvé práci v Lesaffre?

Svou práci беру jako velkou výzvu. Jsem zběhlý v obchodě, ale co se týká pekařiny, mám co dohánět. Již jsem se hodně naučil a budu se muset naučit ještě mnoho věcí od svých profesionálních kolegů. Denně se setkávám s lidmi, kteří jsou ve svém oboru na slovo vzatí odborníci s mnohaletou praxí, takže naslouchat jejich zkušenostem je pro mě opravdu hnacím motorem. Již dnes vím, že v tomto oboru se objevuje stále něco nového, a rozhodně nikdo nemůže říct (ani já), že by mu tato práce zevšedněla.

A jak se ti v Lesaffre líbí?

Jedním slovem „líbí“! Mám za sebou dost zkušeností z různých společností, ale doposud jsem se nepotkal s takovou otevřeností a s pozitivním přístupem lidí jako u nás v Lesaffre. Nerad bych se vrhal do konkrétního jmenování, jelikož bych musel vyjmenovat všechny lidi z Lesaffre a na to mi zde nebylo dáno tolik prostoru. Takže když to shrnu, ještě jsem se tady nepotkal s nikým, kdo by se ke mně otočil zády. Ba naopak, s úsměvem a pohodovým přístupem mi je každý nápomocný.

Co tě v životě inspiruje a nabíjí?

Inspirují mě lidi kolem. Není to jen o lidech úspěšných, ale o lidech, které jsem ve svém životě měl štěstí potkat a poznat jejich životní příběhy a zkušenosti. Pořád je co poznávat a kam se posouvat a to je to, co mě inspiruje a nabíjí v mém životě.

Čeho si v životě nejvíc ceníš?

Vážím si své rodiny a svých přátel, na které se můžu vždy bez obav spolehnout.

Co tě štvře?

Lidská závist.

Co plánuješ do budoucna?

Velký sen jsem si již splnil, a to cestu ke kloanům. Žiju zejména přítomnosti a momentálně jediné, co plánuji, je dálkové studium na vysoké škole. A dále plánuji neztrácet úsměv a optimismus, život je pak příjemnější.

Jak trávíš svůj volný čas?

Hodně času jsem se svými přáteli a se svou rodinou. Poté se věnuji sportu, v letním období jezdím rád na kole a na in-line bruslích. Jelikož pocházím od Pastvinské přehrady, mým druhým domovem je voda a s ní spojené nejen plavání, ale i pro nás suchozemce méně dostupný surfing, nejlépe na oceánu (takže stálý začátečník).

Co o tobě ještě nevíme?

Mám hudební hluch, takže jezdím rád na hudební festivaly. (smích) V létě mě s určitostí můžete na některém z nich potkat.

Na co se momentálně těšíš?

Na každý nový den – čím mě překvapí.

VÁCLAV FALTUS – technická skupina

Daleko více informací než o dvou předchozích kolezích se mi podařilo získat na pana **Václava Faltuse**, který vloni doplnil technickou skupinu.



↑ Michal Vágner

Pochází z Dubu nad Moravou, kde se narodil a s rodinou stále žije. Chtěl být leteckým mechanikem, ale je vystudovaný mechanik seřizovač CNC obráběcích strojů. Mimo jiná zaměstnání pracoval 15 let jako soukromník a do naší společnosti Lesaffre Česko jsme ho získali v únoru 2015.

Má dvě děti, syna Lukáše (25) a dceru Elišku (22), a právě Eliška mi s tímto rozhovorem moc pomohla. Prozradila nám, že Václav je veskrze renesanční člověk, má spoustu zájmů, zálib a není nic, s čím by si neporadil. Opraví téměř vše, miluje cestování, fotografování, sporty jako cyklistiku, florbál a badminton, a dokonce výborně vaří. Má vlastní kapelu, dokáže zpívat a hrát na několik nástrojů. Nejčastěji hraje na kytaru, mandolínu, foukací harmoniku, ale i na zobcovou flétnu nebo africký buben. Václav je známý také svou odborností v konstrukci modelů letadel. →

o nás

Co to znamená, můžeš nám to přiblížit?

Začalo to náhodou, dal jsem inzerát do modelářského časopisu, že na zakázku vyrobím díly, nebo i celý model letadla. Ozval se mi člověk, jestli bych nechtěl sem tam něco vyrobit pro jednu firmu do Německa. Začal jsem a moje práce se líbila natolik, že jsem posvětil svého koníčka na povolání. Nakonec jsem se tím živil 15 let a v časech nejlepších jsem zaměstnával 3 pracovníky. Celé modely jsem moc nevyráběl, ale sériově byla mojí specialitou výroba křidel, což je na letadle hodně důležitý díl. Dodával jsem je převážně do firem v Německu, jejichž seznam se postupně rozšířil. Takový trh vyžadoval perfektní kvalitu, tak jsem se naučil pracovat v různých PC programech a nakonec v 3D programu, ve kterém

↓ Václav Faltus



pracuji i zde a z kterého jsem data využíval pro tvorbu výkresů a pro počítačem řízené stroje jako frézka a speciální stroj na tvarové řezání polystyrenu. Nesmím ale zapomenout na spoustu jemné a pečlivé ruční práce, která tvořila minimálně 80 % objemu práce na celém výrobku. Výrobní technologie je na delší článek, ale pokud by měl někdo zájem, rád ho s ní seznámím.

Ty taky rád s modely lítáš. Jaký máš největší model a co tě na tom baví?

Mám rád větroně neboli kluzáky, jak to kdo zná, a můj největší model je 6metrový větroň. Jednak mě na tom baví to, že si něco vymyslím, následně sám vytvořím a odměnou mi pak je, že to letadlo opravdu letí. A pak už si užívám tu relaxaci. Představte si krásný letní den, bílé mráčky na modré obloze a mezi nimi si lítám s bílým větroněm a kolem cvrlikají skřivani... Paráda, ne? Je to úžasný odpočinek pro hlavu – když řídíte letadlo nebo když hrajete na hudební nástroj, nedá se u toho myslet na nic jiného – a o tom to je!

A jak to souvisí s prací v Lesaffre?

To je v podstatě stejné. Musíš něco vymyslet, nakreslit, vyrobit a odměnou nám pak je, že stroj funguje a zabalí či nadávkuje droždí, jak potřebujeme. Líbí se mi, že se zde snoubí několik oborů, stejně jako u modelů letadel. Musím být konstruktér, technolog, ale taky obráběč a mechanik, když je potřeba. Je to pestré a pak to není nuda.

A jak se ti v Lesaffre líbí?

V Lesaffre se mi líbí a po mnoha letech si užívám to, že „se o mě někdo stará“. Nemyslím to úplně doslovně, ale kdo si zkusil soukromé podnikání, tak ví, co mám na mysli. Nemusím dělat spoustu věcí, které jsem musel při podnikání, a můžu dělat jen svou práci. Je příjemné přijít do práce, na chodbě potkávat hezká děvčata a mít možnost pracovat mezi kolegy, mezi nimiž není žádný „prudič“ a od nichž se můžu a taky ještě budu muset mnohé naučit. Taky jsem dostal možnost vzdělávání

a z pekárny se line krásná vůně pečiva – no, kdo kde tohle má?

Co cestování? Které země jsi s technickou skupinou navštívil?

Já mám rád cestování a doteď jsem s kolegy navštívil Rusko – Kurgan a Voroněž –, několikrát Rakousko, Polsko a Maďarsko.

Je něco, co tě na cestách zaujalo?

Já se při svém cestování kamkoli dívám hlavně kolem sebe – jací jsou tam lidé, jak tam žijí apod. Rád chodím na místa, kam normální turista nechodí. Ne po krásné hlavní třídě, ale spíš malou uličkou, tam je toho víc vidět. Při pracovních cestách na to ale není tolik času, protože většina času se tráví v práci – proto tam taky jsme. Ale například odted, když se řekne Kurgan, vzpomenu si na kopr. Asi ho tam roste hodně, protože ho sypou úplně do všeho. Zaujala mě jízda ruskou veřejnou dopravou. Autobusy – hrůza, ale když v plném autobusu pošlete dopředu k řidiči 15 rublů jako jízdné, dojdou tam a nikdo si je nenechá. Věřím, že by přišly i drobné zpět, kdybych dal víc. Ty delší pracovní cesty jsem absolvoval zatím jen do Ruska a každopádně se vracím vždy s dobrým pocitem, že se nám tu dobře žije.

Co tě v životě inspiruje a nabíjí?

Veselí a pozitivní lidé, muzika a sport.

Čeho si v životě nejvíc ceníš?

Určitě zdraví své rodiny.

Co plánuješ do budoucna?

Po jistém zlomovém životním období moc neplánuji, abych nezažíval zklamání z toho, že se to nepovedlo. Chtěl bych se naučit anglicky. Chtěl jsem to rychle, ale vypadá to na vzdálenější budoucnost – no, ale makám na tom. Dávám si raději více menších cílů. Ráno si dám cíl – odpoledne pověsit obrázek –, a když večer uléhám, můžu si říct: „Seš dobřej – visí (obrázek).“ (smích) I velký dům se nakonec staví z malých cihel tak, že každý den dáte jednu...

Pomáháme pečením

text: Marcela Janková, foto: archiv Náruč dětem



V loňském roce jsme prodejem punče a ručně pletených vánoček na vánočních trzích v Olomouci podpořili olomouckou neziskovou organizaci Náruč dětem, která se stará o doprovázení pěstounských rodin, nabízí jim pomoc při jednání s úřady, zajišťuje pěstounům vzdělávání formou seminářů a workshopů, organizuje letní příměstské tábory pro pěstounské děti a mnohé další.

Naše cesty se ale po této akci nerozešly. Došlo naopak k navázání příjemné spolupráce, v rámci níž jsme v květnu tohoto roku uspořádali pro pěstounské rodiny a jejich dětské svěřence pekařskou dílnu. Všichni, děti i dospělí, kteří na akci dorazili, si vyzkoušeli přípravu kynutého těsta a vytvořili si různé tvary sladkého pečiva, prohlédli si vybavení našeho

pekařského centra, vyzkoušeli si pokus s droždím a na závěr si upekli vlastnoručně připravenou pizzu.

Práce s kynutým těstem i dalších činností se všichni zhostili s velkým odhodláním. Největším přínosem této akce ale nebylo zvládnutí pekařského řemesla. Na celém dopoledni bylo nejdůležitější to, že dospělí i děti, pěstouni a jejich svěřenci, strávili čas při společném tvoření a vzájemně se od sebe učili. Co víc si pro vytváření dobrých vztahů nejen v pěstounské rodině přát? Všichni si s sebou odnášeli dobrý pocit ze společně odvedené práce a k tomu i voňavou pekařskou odměnu.

A protože pomáhat potřebným by se mělo, ani pekařskou dílnou naše spolupráce s Náručí dětem nekončí. I letos

budeme opět společně prodávat punč a vánočky ve stánku Dobré místo pro život na Horním náměstí v Olomouci. Tentokrát 21. prosince. Tak se za námi nezapomeňte zastavit a přijít podpořit dobrou věc. Všichni jste srdečně zváni! →



o nás



Co je pěstounská péče?

Pěstounská péče je jednou z forem náhradní rodinné výchovy pro děti, jejichž rodiče se o ně z nějakého důvodu nemohou nebo nechtějí postarat, nebo pro děti s rizikovou anamnézou, s nejistou prognózou, pro děti s různými postiženími, pro děti psychicky deprivované a pro děti s poruchami psychického vývoje. Pěstounská péče umožňuje život v rodině těm dětem, které nemohou být adoptovány a musely by být svěřeny do ústavní péče nebo do dětského domova. Pěstounskou péči nařizuje, kontroluje a hmotně podporuje stát. Vzniká rozhodnutím soudu a trvá po dobu, po kterou přetrvává překážka bránící rodičům v osobní péči o dítě. V nejzazším případě končí zletilostí nebo nabytím svéprávnosti dítěte.

Více se můžete dozvědět na www.narucdetem.cz



INZERCE


inventis
RELEASE YOUR CREATIVITY



5 originálních receptur
na celý rok

Dejte kokosu šanci
nejen o Vánocích...

KOKOS MIX

Chuť, které nebudou mít
vaši zákazníci nikdy dost.



Rina Europe, s. r. o.

Společnost Rina Europe, s. r. o., myslím, není třeba dlouze představovat. V České republice patří mezi největší výrobce mraženého pečiva a je součástí švýcarského koncernu Aryzta. Pozvání k našemu rozhovoru přijal Plant Director, pan **Ing. Svatopluk Choc, MBA**. Říká o sobě, že je věčným optimistou a jeho nejoblíbenější knihou je Haškův Švejk.

text: Marcela Janková
foto: archiv Rina Europe, s. r. o.

Můžete se, prosím, našim čtenářům představit a prozradit něco o sobě?

Moje jméno je Svatopluk Choc. Mám technické vzdělání, jsem vyučen strojním zámečnickem a začal jsem vyloženě jako dělník. Pak jsem se nad sebou zamyslel a začal jsem si dělat školy. (smích) Udělal jsem si plzeňskou techniku – obor strojírenská technologie, pak jsem si doplňoval vzdělání manažerskými kurzy a vystudoval jsem MBA na Sheffield Hallam University.

Mojí snahou totiž vždycky bylo pořád se vzdělávat, pořád se posouvat někam dál, což jsem se postupně snažil v životě naplňovat. A to je můj celoživotní přístup. Jsem přesvědčen o tom, že kdo chce čehokoliv dosáhnout, je toho schopen, když se bude o to snažit a bude věřit tomu, že toho dosáhnout může.

Pracoval jsem na několika manažerských pozicích jako výrobně-technický ředitel, technický ředitel, Plant Manager a většinou to bylo ve velkých zahraničních firmách. Nicméně upřímně musím říct, že jsem nepřišel z potravinářského průmyslu. Hodně dlouhou dobu jsem působil v keramickém průmyslu, kde jsem



pracoval na manažerských postech. Pracoval jsem v keramice Horní Bříza a následně ve firmě Lasselsberger, což je velký nadnárodní rakouský koncern. V odvětví keramiky jsem strávil téměř 30 let. Nicméně když jsem se dostal do Riny, viděl jsem, že část procesů je naprosto srovnatelná nebo obdobná.

My jsme v keramice měli sušárnu, tady máme kynárnu. Tam jsme měli pec, tady tomu říkáme někdy pec, někdy taky trouba. A je tam také spousta manipulačních prvků, které jsou hodně podobné těm v keramice. Měli jsme tam balení, tady je samozřejmě balení taky. Díky působení v keramice jsem získal celou řadu kontaktů jak v Čechách, tak v zahraničí, které můžu využívat i tady. Protože jsem měl dříve dobré dlouhodobé vztahy s italskými dodavateli zejména v oblasti balení, podařilo se mi některé věci tady v Rině řešit právě s nimi. Z Itálie nám například dovezli zařízení na balení, která používáme na přípravu speciálních plat pro „black concept“ (plata, jež se dají použít k ohřátí společně s výrobkem přímo v troubě na 200 °C). To je koncept určený zejména pro našeho největšího zákazníka v Německu, firmu Harry Brot. →



Takže to je ve zkratce o mých začátcích. Snažím se využívat znalosti, které jsem získal v minulosti, a samozřejmě se snažím získávat nové znalosti i v potravinářské branži.

Tady v Rině máme tým, v němž jsem samozřejmě ten nejstarší a nejšedivější, a cítím jako svoji povinnost předávat zkušenosti, tak jako je mně předávali mí dřívější velmi dobří nadřízení. Dnes je doba trochu složitější a času je méně. I lidí je podstatně méně. My jsme měli zavedeno, že každý člověk na top manažerském postu měl asistenta, kterého vychovával pro to, až jednoho krásného dne odejde do důchodu, aby jej mohl nahradit. Takže se snažím tuto štafetu předávat i tady a své mladší kolegy směřovat tak, jak si myslím, že by měli pracovat. Jak by se měli chovat nejen odborně, ale především lidsky. Protože já sázím v první řadě na lidský rozměr, na lidský přístup, abychom se k sobě chovali kolegiálně, abychom spolupracovali atd. Víím, že doba je dnes složitá. Je to komplikované, na nic není čas, všechno se dělá daleko rychleji, než tomu bylo před 10 nebo 20 lety. A tempo, řekl bych, narůstá. Přesto si myslím, že by se z toho lidský rozměr neměl nikdy vytratit.

A daří se vám úspěšně předávat své zkušenosti mladším, kteří často nechtějí dát na rady starších?

Já mám asi štěstí na kolegy i tady v Rině. Některé jsem si vybral sám, ale většinu z nich už přijali mí předchůdci. Zatím mě, řekl bych, díky těm šedinám, ale snad nejenom díky nim respektují. (smích) A když se přijdou poradit, cítím to jako velkou satisfakci za to, že se k nim snad chovám slušně, což je mým zásadním přístupem. Vždycky si říkám, že za vším musím vidět člověka, nad nikoho se nevyvyšovat a brát to spíš tak, že mám štěstí, že se mi podařilo dostat se na tento post. I když to samozřejmě stojí nějaké úsilí. Měli jsme i některé složité situace, při kterých mě můj tým velmi podržel, a pro mě to bylo obrovské zadostiučinění, že mám takovou podporu všech svých kolegů. Nebudu říkat podřízených, ale kolegů, před kterými musím opravdu smeknout klobouk.

Jak jste se tedy dostal do společnosti Rina?

Byl jsem tehdy v situaci, kdy jsem chtěl změnit zaměstnání. A tady v Rině byla nabídka na pozici Facility Managera. Takže jsem přijel a tehdejší pan ředitel mě přijal hned na prvním pohovoru, což prý bylo velké překvapení, protože jsem byl první, koho přijal tak rychle. Zhruba po týdně mého působení na této pozici přijel do Riny její tehdejší majitel, pan Filip Danneels. Řekl, že si přečetl můj životopis a že si myslí, že to asi není dobrý nápad, abych

pracoval na pozici Facility Managera, a udělali ze mě výrobního ředitele. (smích) Asi rok poté se pan Danneels rozhodl, že bych měl začít pracovat na pozici Plant Managera, kde teď působím necelé dva roky.

A co obnáší pozice Plant Managera?

Tato pozice obnáší úplně všechno. (smích) Prostě jsem zodpovědný za veškeré dění v této firmě kromě obchodu. Ten byl řízen panem Danneelsem do doby, než firmu koupila Aryzta. Jsem samozřejmě zodpovědný i za všechno vůči našim zákonům, protože jsem prokuristou firmy. Dnes je struktura managementu trochu jiná, protože Aryzta funguje na jednotlivé klastry a uplatňuje tzv. silos management. V oblasti financí je to víc nezávislé a metodičtí vedoucí jsou například v Polsku. Takže je to trochu rozdílné oproti tomu, jak jsme tady začínali. Tehdy to bylo všechno samozřejmě daleko jednodušší, protože pan Danneels jako majitel mohl rozhodovat a mohl ta rozhodnutí učinit z minuty na minutu. Nebyl tam žádný dlouhý schvalovací proces, jaký je potřeba dnes.

Součástí Aryzty jste se stali před dvěma lety. Proč k tomu spojení došlo?

Bylo to začátkem roku 2014 a bylo to rozhodnutí pana Danneelse, že firmu de facto prodá.

Jak na tuto zprávu reagovali vaši zaměstnanci?

Nám to bylo celkem dobře vysvětleno. Viděli jsme velký potenciál v tom, že se staneme součástí velké nadnárodní firmy. Naše firma samozřejmě potřebuje zakázky, tak jako všichni ostatní. Takže jsme měli představu, že zakázek přibude a naše výroba se velice rychle zaplní. Ale je jasné, že to nemůže být ze dne na den. Aryzta je nadnárodní firma, má obrovskou sílu a může nám toho hodně přinést. A my věříme, že tomu tak bude.

A jaká byla historie firmy před Aryztou?

Rina je původně belgická společnost. Založil ji v 90. letech Filip Danneels

s dalšími společníky, například s panem Lobkowiczem. Jmenovala se Dart a nevznikla tady v Myslince, ale v Křimicích na okraji Plzně. Tehdy byla zaměřená na trochu jiný typ výrobků a orientovala se hodně na český trh. Ale po určité době se pan Danneels

zaměřena na velkoprodukcí standardního zboží, například na různé bagety nebo na běžné produkty srovnatelné s našimi rohlíky nebo s houskami. Rina je zaměřená jinak. Výsledné informace se pak těžko porovnávají. Zakládáme si však na tom, že máme obrovskou

všichni a pořád. To nás učili i ve škole. (smích) V poslední době se zaměřujeme zejména na snižování nákladů. To je první věc. A druhá věc je snižování počtu lidí na jednotlivé výroby, protože je tady obrovský problém s pracovní silou. Česká republika má nejnižší nezaměstnanost v Evropě a region Plzeňsko má stejnou nezaměstnanost jako Praha, tedy kolem 4 %. V tomto směru máme bohužel nevýhodu v nešťastné poloze našeho podniku blízko hranic. Velká část lidí z regionu totiž dojíždí za prací do Německa. Také jsme ze všech stran obklíčeni průmyslovými zónami, které tady rostou jako houby po dešti, a otevírají se další a další logistická centra, výroby pro automobilový průmysl, se kterými bojujeme skutečně o každého člověka. A je to, řekl bych, téměř nadlidský úkol někoho sehnat, protože mzdám a výhodám v automobilovém průmyslu nedokážeme konkurovat. Marže v pekařině a v potravinářství obecně prostě tak vysoká není.

„Já vždycky říkám a snažím se to vštěpovat našim obchodníkům i všem ostatním, že tato firma byla postavena proto, aby vyráběla Ferrari, nikoli Fiaty.“

rozhodl změnit strategii, získal další zkušenosti, objevil další možnosti a v polovině roku 2008 začal budovat tento nový moderní závod s úplně jinou orientací pod názvem Rina. Veškeré receptury, technologie i výrobní linku vybíral a vyvíjel společně s kolegy z Belgie. První ředitel tohoto závodu byl také Belgičan, pan Rots, který nám dodnes pomáhá jako konzultant. Učí v Belgii na pekařské škole a je to člověk s obrovskými znalostmi a s kontakty z pekařského oboru. Navíc má přístup k různým zkušebním metodám a k vývoji, takže když potřebujeme radu nebo když potřebujeme změnit nějakou recepturu, je vždycky připraven nám pomoci.

Byl přechod pod švýcarského majitele velkou změnou pro chod společnosti? Museli jste převzít jejich firemní procesy a postupy?

Chod společnosti se opravdu velmi zásadně změnil. Na můj vkus se spousta procesů zpomalila. Já vždycky říkám, že už jsem starý, že už nemám čas, že musím hned teď, protože nevím, co bude za den, za týden, za měsíc. (smích) Takže je tam spousta procesů, které mají nějaký schvalovací postup, je tam daleko více lidí, kteří musí to či ono podepsat. Je po nás vyžadována také spousta informací ve formě reportingu, které jsou v těchto nadnárodních firmách pro účely porovnávání jednotlivých poboček zcela běžné. Náš závod je ale v rámci Aryzty trochu rarita. Většina jejích výrobních závodů je

výrobní flexibilitu, kde je vysoký podíl ruční práce. A to je naše konkurenční výhoda. Jsme schopní dělat výrobky, které ostatní v rámci Aryzty nedokážou vyrobit. Je v nich zastoupeno čerstvé ovoce, čerstvé lesní plody. Já vždycky říkám a snažím se to vštěpovat našim obchodníkům i všem ostatním, že tato firma byla postavena proto, aby vyráběla Ferrari, nikoli Fiaty. A kombinovat Fiaty a Ferrari na jedné výrobní



lince je velmi obtížné. Z hlediska flexibility si tedy myslím, že v rámci Aryzty jsme stoprocentně na špičce, a věřím tomu, že v rámci celé Evropy patříme v oboru plně pečeného zmrazeného pečiva také k těm nejlepším.

Máte ambice se tedy ještě v něčem zlepšovat?

Zlepšovat se můžeme a musíme

V technologických zlepšeních se posouváme krok za krokem. Když se má výrobek vyrábět delší dobu, znamená to, že tam je nějaká návratnost investice, snažíme se vždycky hledat taková technická řešení, která nám uspoří pracovníky. Obrovský prostor pro zlepšení vidíme také v balení, do něhož se zpočátku příliš neinvestovalo. Dnes všichni víme, že obal →

prodává a že požadavky zákazníků se začínají měnit. Nechtějí velká balení po 30 nebo 50 kusech, chtějí balení už přímo pro koncového zákazníka, kde je jen několik kousků, aby s tím obchod nebo distributor neměli žádnou práci. Vyžaduje se i single pack pro letadla apod. Takže tam máme, myslím, prostor na zlepšení a úsporu. Cílem je dělat výrobky, které budou stejné pro mnoho zákazníků. My se je naučíme dělat efektivně a pouze obal bude rozlišovat, pro kterého zákazníka je určen. Určité představy máme, ale teď je otázka, kolik se na to uvolní investičních prostředků. Naším heslem je „Chceme být každý den lepší.“

Odkud pochází strojové vybavení, které tady máte?

Jsou to zařízení buď z Holandska, nebo z Francie. Máme tady firmu Rondo, která dodávala výrobní linku jako takovou. Pak je tady firma Mecatherm, která dodávala kynárnu a pece. Na výrobu croissantů máme linku Rademaker. Začátek je vždy stejný, je to jedna linka, která nám umožňuje rozdělení. Jedna část může vyrábět croissanty a druhá část dělá ty výrobky, jež potřebujeme tvarovat ručně.

Kolik kusů pečiva jste na lince schopni denně vyrobit?

Přesně vám to neřeknu, ani to není možné. Je to dané tím, jak je výrobek velký nebo jak složitá je jeho výroba. Děláme od 6 000 kusů za hodinu až po 24 000 kusů za hodinu. Pro 70g croissanty se pohybujeme v řádu 16 000 kusů za hodinu.

Ve své nabídce máte mražené předkynuté a nekynuté výrobky z plundrového těsta. Jako jedni z mála děláte i zamražené výrobky, které jsou již upečené a stačí je jen rozmrazit při pokojové teplotě. Za jakých podmínek probíhá mražení výrobků?

Nejen mražení, ale celý výrobní proces probíhá za přísných hygienických podmínek. My jsme certifikováni svými odběrateli, přičemž mezi naše zákazníky patří například Tesco v Ang-



lii nebo v Irsku. Z hlediska kvality je naším top zákazníkem anglický Marks & Spencer.

Jenom pro zajímavost – Marks & Spencer nerespektuje jen tak nějaká vejíčka nebo vaječnou melanž. Vyžaduje free range, tj. vejce od slepic ve volném výběhu. Když je nebudeme mít, nemůžeme si dovolit použít jiné. Musíme nakupovat suroviny jen od těch dodavatelů, které Marks & Spencer schválil. A nejedná se zdaleka jen o vejce. Z hlediska hygieny to musí být nastaveno stejně. Když tady dělá například audit Tesco, není to žádná procházka růžovým sadem. Ti jdou opravdu s baterkami, musíme rozebrat některé stroje, oni si pod ně lehnou a svítí si tam, zda je skutečně všechno tak, jak má být. Ty audity jsou opravdu velmi, velmi náročné. Na jednu stranu mohou působit negativně. Já ale vždycky říkám, že je vítám, protože

kou úroveň už od počátku, kdy byl majitelem pan Danneels. Byl to on, kdo společně s ředitelem, panem Rotsem, zaváděl veškeré standardy tak, jak fungují v Belgii nebo ve Francii. Rád říkám, že jsme sice byli postaveni v českých podmínkách, v českém podnikatelském prostředí, ale všechno tady bylo nastaveno tak, abychom naši produkci vyvezli do zemí, kde jsou zákazníci nejnáročnější.

Znamená to tedy, že nemáte žádné české zákazníky?

V podstatě jen Globus a firmu Bidvest. Globus je na tom v rámci řetězců z hlediska kvality poměrně dobře a podle toho si i vybírá dodavatele. Na druhou stranu je ale pravda, že i když se pořád snažíme nabízet jim další výrobky, už narážíme na cenu. Narážíme i na to, že mají vlastní pekárnu. Naše croissanty obsahují 21 % másla, suroviny na ně dovážíme z Anglie, z Holandska či

„Všechno tady bylo nastaveno tak, abychom naši produkci vyvezli do zemí, kde jsou zákazníci nejnáročnější.“

nás mohou posunout někam dál. Vždycky chci od nich zpětnou vazbu, protože jsou to auditoři, kteří jezdí po celém světě. Z jejich hodnocení vyplývá, že v Čechách jsme na první pozici a v rámci Evropy určitě patříme do první poloviny. Z toho je vidět, že zde bylo všechno nastaveno na vyso-

z Německa. Jejich cena je tak logicky vyšší. V minulém roce jsem měl snahu bavit se i s ostatními řetězci, ale všechno skončilo na cenách. My ale nemůžeme a ani si nechceme dovolit jít tou cestou, abychom místo másla dávali margarín. Jak už jsem říkal, jsme prostě firma, která má

vyrábět Ferrari, a tomu musí odpovídat všechny procesy. Buď se snažím být nejlepší na světě v nákladech, anebo nabízím zboží v segmentu, kde je zákazník ochoten zaplatit vyšší cenu. U nás pořád lidi porovnávají, kde jsou slevy, co kde stojí o korunu míň, ale zapominají na to, že kvalita potravin je z hlediska zdraví poměrně důležitá...

Kde se vyvíjejí receptury pro vaše výrobky?

Většinou přijde s určitou představou zákazník. V našem oddělení výzkumu a vývoje se začnou připravovat vzorky. Pak máme člověka z Arys, který sedí v Anglii a který začne vzorky vyvíjet. A když se dopracujeme k tomu, že jsou schváleny všechny suroviny a specifikace a jsou schváleny vzorky z hlediska vzhledu a chuti, nastává první fáze zkušební výroby a výrobky jdou do prodeje. Takhle to funguje například s firmou Marks & Spencer, protože ti jsou velice citliví na kvalitu. Nemůžeme si dovolit nabízet zákazníkovi, který je ochoten utratit více peněz, něco nestandardního. Ale i zá-

velkou konkurenční výhodou vidím v tom, že jsme schopni vyvinout nový výrobek v řádu týdnů, zatímco u ostatních výrobců jsou to měsíce.

Někteří koncoví zákazníci ještě stále vnímají mražené pečivo jako méně kvalitní a plné různých konzervantů.

Jak byste je přesvědčil o opaku?

Je to pouhá nevědomost. Kdyby tomu tak bylo, nevyvezeme ani jeden výrobek do anglického Marks & Spencer, nevyvezeme ani jeden výrobek do firmy Harry Brot v Německu, protože zákazník za našimi hranicemi směrem na západ by si takové výrobky prostě nekoupil. Suroviny, které používáme, jsou většinou zahraniční. Z českých máme jen mouku. Snažíme se jít co nejvíce cestou přírodních surovin. Obavy z nekvalitních surovin jsou tedy naprosto plané. Nemůžeme si dovolit použít cokoli. Když přijde audit, zkoumají i dohledatelnost všech surovin. Životnost našeho zamraženého plně pečeného výrobku je jeden rok, což svědčí o tom, že to musí být kvalitní výrobek.



kazníkům, kteří nejsou tak nároční a na nic si nestěžují, se snažíme jejich výrobky nějakým způsobem neustále inovovat a dávat jim nějakou přidanou hodnotu. Nechceme jen čekat na zákazníkův požadavek. Chceme, aby viděl naši iniciativu. Zákazníci od nás očekávají, že přijdeme s nějakou myšlenkou, s něčím inovativním. Naši

Jaký je v současné době trend u mraženého pečiva? Jak vidíte jeho budoucnost za 5 nebo 10 let?

Už bývalý majitel, pan Danneels, předběhl dobu, kdy začal tady v Myslince dělat zamražené výrobky, které jsou již upečené a stačí je jen rozmrazit při pokojové teplotě. Jelikož zákazníkům nabízíme něco, do čeho už

nemusí investovat, na co nepotřebují lidi a veškerý vzniklý odpad zůstane tady u nás, bude podle mě po plně pečeném mraženém výrobku čím dál tím větší poptávka. Je to ideální řešení třeba pro menší kavárny, protože na přípravu tohoto pečiva stačí jen pár minut a můžete ho neustále doplňovat čerstvé. Odpadá tady čas, kdy musí zamražený předkynutý výrobek rozmraznout, čas, během kterého ho musíte upéct a naservírovat zákazníkovi. Tuhle cestou půjdou podle mě i obchodní řetězce. I když mají své pekárny, je v nich obrovská fluktuace zaměstnanců. A my jim nabízíme řešení z hlediska lidských zdrojů i nákladů na strojové vybavení. Ani já jsem si v dětství nedokázal představit, že budu někdy kupovat zamražené knedlíky. A dnes je to už naprosto běžné. Takže si myslím, že to tak bude pokračovat i v dalších oblastech, protože lidi nemají v současné době čas téměř na nic.

Zmiňoval jste, že suroviny, které ve výrobě používáte, jsou vašimi zákazníky certifikovány. Znamená to, že i tekuté droždí, které od nás odbíráte, muselo projít schvalovacím procesem?

Je to tak, naši hlavní zákazníci si vyloženě nadiktují, jaké suroviny chtějí mít ve svých výrobcích. Dokonce mají externího poradce z Francie, který je pekař a má zkušenosti z oblasti vývoje. A ten nám doporučuje a pomáhá najít vhodné suroviny. My máme samozřejmě snahu hledat domácí dodavatele. A podařilo se nám to například s moukou. Ale ne vždycky je to možné, někdy je to prostě dané. Vaše tekuté droždí prošlo také certifikací a nám pomohlo v první řadě uspořít náklady. Ve výrobě je s ním daleko jednodušší manipulace a myslíme si, že se s ním i lépe vymíchává těsto, a tím se zkracují procesy míchání a kynutí. Přejít na něj byl správný krok.

Co vám z vašeho sortimentu chutná nejvíce?

Přiznám se, že na sladké moc nejsem a naprostému sladkému obžerství →

propadnu jen jednou měsíčně, kdy si koupím mléčnou čokoládu a tu pak celou sním jako krajíc chleba. A pak zase celý měsíc nic. (smích) Ale z našeho sortimentu mám nejradši neplněné croissanty, které dodáváme do Německa. Čaj a croissant k tomu. To je lahůdka. Děláme také výborné slané výrobky, např. sýrové šneky pro Holandsko, pro které si zákazník dodává svůj sýr na plnění. A to je taky vynikající výrobek.

A dostanou se i vaši zaměstnanci k těmto výrobkům? Mají možnost ochutnat?

Ve výrobě se nesmí sníst nic, protože za to hrozí vyhazov. Je to z hygienických důvodů. Ale našim zaměstnancům prodáváme za hodně přívětivé ceny tzv. nestandardní výrobky. Jak jsem už dříve zmiňoval, naši zákazníci jsou strašně nároční na kvalitu. To, co by prošlo tady u nás na českém trhu, např. že je výrobek třeba o něco kratší, užší nebo nižší, to u nich neprojde. Takže všechny takovéto výrobky samozřejmě stahujeme a ty si pak mohou koupit naši zaměstnanci.

Potřebujete do svého provozu lidi vyučené v oboru, nebo máte vše už natolik zautomatizováno, že vám stačí zručný člověk, kterého si jen zaučíte?

My máme aktuálně zhruba 150 kmenových zaměstnanců. A protože vyrábíme na základě objednávek, musíme na to ve výrobě reagovat v podstatě okamžitě. Přijde objednávka a příští týden musíte dodávat. Máme celou škálu výrobků, u některých z nich je vysoký podíl ručního zdobení, na něž potřebujeme odpovídající počet lidí. Někdy začneme vyrábět například v neděli večer výrobek, kdy potřebujeme ve výrobě 37 lidí. V úterý ráno s touto výrobou skončíme a začneme vyrábět například pro Marks & Spencer, kdy potřebujeme 104 pracovníků. Takže si najímáme i agenturní pracovníky, abychom všechny objednávky dokázali vyexpedovat včas. Bohužel to nelze jinak. Ti lidé musí být manuálně zruční,

nemusí být skutečně vyučení v oboru, ale musí ctít pravidla hygieny. Linka je řízena počítačově, takže máme i spoustu mladých lidí, kteří procházejí celou řadou školení a musí tomu rozumět.

Daří se vám získávat kvalitní a stabilní zaměstnance?

S agenturními pracovníky je to někdy komplikovanější, ale s těmi kmenovými se snažíme neustále pracovat, abychom si je udrželi. Průmyslové zóny a logistická centra v okolí a pracovní příležitosti v blízkém Německu nám neustále stahují lidi a mnohdy o ně doslova svádíme boj. Dáváme jim stejné zaměstnanecké výhody, jako mají i jinde. 5 týdnů dovolené, stravenky, telefony... Doba se ale změnila. Zatímco dříve si podmínky diktoval zaměstnavatel, teď je to mnohdy naopak. Schopní lidé z dnešní generace Y si sami kladou požadavky, za jakých budou pracovat.

Abychom posílili povědomí o firmě tady v okolí a taky abychom sem přitáhli nové zaměstnance, pořádáme společně s místním občanským sdružením den otevřených dveří spojený s dnem dětí. Je to zároveň příležitost, kdy si sem naši zaměstnanci mohou přivést své rodinné příslušníky a ukázat jim, kde pracují. Do výroby samozřejmě nikoho pustit nemůžeme, ale návštěvníci se mohou podívat na video a do koridoru, kde mohou skrz okna vidět do výroby. Letos jsme tady měli asi 120 dětí. Jednou z atrakcí byla i soutěž „Upeč si svůj croissant“. Takže jsme dětem připravili těsto, ony si z něj něco vykrájely, nazdobily, my jsme jim to pak upekli a děti byly nadšené, když si mohly svůj výtvar odnést domů. Měli jsme tady hasiče a policii, kteří svezli děti hasičským autem nebo předvedli zbraně, byly tu postavené skákací hrady a trampolíny. Maminky z občanského sdružení připravily stanoviště, kde děti mohly plnit úkoly a pak za to dostaly nějaké dárky.

Druhou akcí, kterou tady pro naše zaměstnance děláme, je výlov vánočních kaprů. Takže se sem přivezou

kádě s kapry a každý zaměstnanec si může pěkně podběrákem vylovit jednoho kapra zadarmo. A nadšení je při tom veliké. (smích)

Alespoň těmito způsoby se tedy snažím budovat nějaký vztah mezi zaměstnanci a firmou, který se obecně v České republice vytrácí. A z hlediska pracovní síly si myslím, že ty horší časy nás ještě teprve čekají.

Závěrem mi ještě dovolte se zeptat, čemu se věnujete ve svém volném čase, pokud vám nějaký zbývá.

Mým koníčkem je rybaření, ale jsem rybář, který chodí na ryby tak jednou za rok. (smích) Dřív jsem dělal vláčení, teď se věnuji muškaření. Naši muškaři jsou nejlepší na světě a já jsem se nakontaktoval na lidi, kteří chytají v reprezentačním družstvu. Jsou to úplně úžasní lidi. Jezdím s nimi na muškařskou školu, kde se mi vždycky smějí, protože většinou je to moje první vycházka k vodě, zatímco oni chodí chytat téměř každý den. Ale nic si z toho nedělám. Mám takový životní přístup, že vždycky, když začnu něco dělat, tak to chci dělat co nejlépe a dávám si vysoké cíle. Někdy jich nedosáhnou, ale to mi vůbec nevadí. Nejsem z toho deprimovaný, když vím, že jsem udělal všechno pro to, abych toho docílil.

Děkuji vám za rozhovor a přeji vám, ať se vám s tímto přístupem dobře daří v soukromém i pracovním životě.

Rina Europe s.r.o.

Myslinka 58

330 23 Myslinka – Nýřany

www.rina.cz

Dýňový šnek

Doporučuje technolog společnosti Lesaffre Česko Stanislav Klívar




Dýňový šnek by mohl být hitem nejen letošního podzimu. Tento výrobek je na českém trhu úplnou novinkou. Spojení lahodného těsta se sladko-slanou chutí náplně z drčených dýňových semínek příjemně překvapí každého milovníka plundrového pečiva. Nabídněte svým zákazníkům něco, co ještě doposud neochutnali!

Suroviny na těsto (cca 300 ks à 100 g)	
Mouka pšeničná hladká	10 kg
Croissant mix máslový	0,64 kg
Cukr	1 kg
Droždí čerstvé pekařské Vivo	0,5 kg
Margarín Dolca crema	0,5 kg
Sůl	0,15 kg
Voda	5 kg
provalování:	
Tuk Laboratory Platte	4,5 kg
Celkem	22,29 kg
Suroviny na náplň	
Dýňová náplň	7 kg
Voda	1,54 kg
Melanž na potírání	0,5 kg
Suroviny na posyp	
Drčené dýňové semínko	1 kg
Nerozpustný cukr hrubý	0,5 kg

Výroba	
Mísení	4 min + 4 min
Teplota těsta	25 °C
Zrání	20 min (5 °C)
Provalování	(1 x 4 + 1 x 4)
Odpočívání	20 min (5 °C)
Míchání náplně	1 min (nejnižší otáčky)
Navážka (kg)	0,084 (0,06 těsto + 0,024 náplň)
Tvarování	šnek
Teplota kynutí	28 °C
Vlhkost kynutí	75 %
Doba kynutí	60 min
Mašlování, zdobení	
Teplota pečení	200–180 °C
Doba pečení	15 min



Chléb Zrnopan

Doporučuje technolog společnosti Lesaffre Česko Petr Mertelík




Chuťově vynikající chléb s vysokým podílem žitné mouky, s vlácnou strukturou a se zřetelně viditelnými semínky slunečnice, dýně a lnu na průřezu – to je chléb, který mužům chutná a ženy ho budou kupovat. Dopřejte ho svým zákazníkům i vy!



Suroviny (cca 70 chlebů)	
Žitná mouka	12 kg
Pšeničná mouka chlebová	3 kg
Zrnopan S	6,45 kg
Magimix Ritesa	0,36 kg
Droždí čerstvé pekařské Vivo	0,75 kg
Sůl	0,33 kg
Voda	15 kg
Celkem	37,89 kg

Výroba	
Mísení	4 min + 5 min
Teplota těsta	28 °C
Zrání	15 min
Navážka	0,52 kg
Tvarování	chléb
Teplota kynutí	35 °C
Vlhkost kynutí	75 %
Kynutí	40 min
Teplota pečení	250–200 °C
Pečení	40 min
Hmotnost po upečení	0,45 kg
Ztráty pečením	13,46 %

SVAZ PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ



V ČESKÉ REPUBLICE

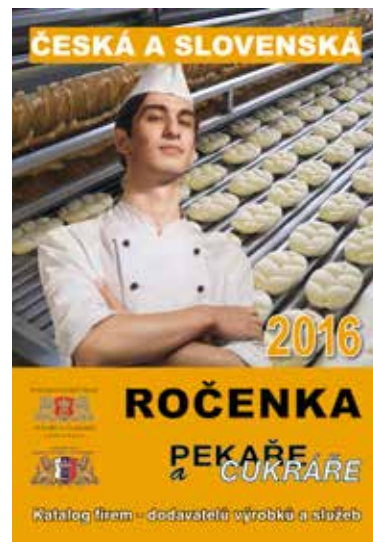
Aktuality ze Svazu pekařů a cukrářů v ČR

text: Ing. Stanislav Mihulka, vedoucí vydavatelství
foto: archiv Svaz pekařů a cukrářů v ČR

o nejnovější přírůstek do řady odborných publikací Svazu.

Čejkovice 2016

10. ročník další tradiční svazové akce, **odborného strojně-technologického semináře v Čejkovicích**, proběhne 20. října. Osvědčená kombinace výstavy dodavatelů, přednášek, obchodních informací a společenského večera na zámku s cimbálovou muzikou a s dobrým vínem loni přilákala na 250 účastníků. O vystoupení na odborném semináři mívají firmy velký zájem, registraci případných zájemců o účast přijímáme v kanceláři Svazu.



popáté vyjde ve spolupráci se Slovenským svazem pekařů, cukrářů a těstovinářů jako **ČESKÁ A SLOVENSKÁ ROČENKA**, což je argumentem zejména pro inzerenty, aby své produkty a služby nabídli na českém i slovenském trhu.

Součástí *Ročenky* je opět praktický *Katalog dodavatelů výrobků a služeb pro pekaře a cukráře*, podrobně členěný podle oborů činností inzerujících firem. Katalog je již tradičně v on-line verzi umístěván na svazový web, kde je snadno dostupný nejširší podnikatelské a odborné veřejnosti. *Ročenka* bude také letos obsahovat fundované odborné statě na aktuální témata z mlynářského, pekařského a cukrářského oboru, inspirace ze zahraničí, přehled odborných veletrhů a výstav či pekařské statistiky.



Ročenka 2017

V létě byla zahájena příprava vydání **25. ROČENKY PEKAŘE A CUKRÁŘE s Katalogem dodavatelů výrobků a služeb**. Tato exkluzivní publikace

PEKAŘSKÁ TECHNOLOGIE

IV.



VÝROBA JEMNÉHO PEČIVA

Mgr. Petr Šedivý
Ing. Martin Hanus
Ing. Eva Nováková
Ing. Radovan Smrž
Ing. Pavel Skřivan, CSc.

Publikace Výroba jemného pečiva

Vydavatelství Svazu dokončilo přípravu **IV. dílu Pekařské technologie Výroba jemného pečiva**, publikace bude vydána u příležitosti semináře v Čejkovicích. Právě zde bude první příležitost k jejímu zakoupení. Na základě příznivého ohlasu pekařské veřejnosti na první tři díly *Pekařské technologie (Suroviny, Výroba chleba, Výroba běžného pečiva)* lze předpokládat velký zájem také

Kontakty

Zájemci o účast na svazových akcích, o inzerci v edičních produktech Svazu či o další formy spolupráce mohou kontaktovat kancelář (**tel. 266 199 200-204, info@svazpekaru.cz**). Potřebné dokumenty a další informace jsou ke stažení na webu **www.svazpekaru.cz**.

Využití enzymů v pekařské výrobě

Používání enzymů v pekařské praxi má více než stoletou historii a ve svých počátcích se váže k využití různých enzymaticky aktivních sladů. Tyto slady vykazují technologicky významnou amylolytickou aktivitu, tzn. schopnost štěpit škrob na dextriny, maltózu a v konečném stadiu až na glukózu, která slouží jako základní zdroj výživy technologicky významných mikroorganismů, zejména kvasinek. Těsta potom rychleji vyrávají, těstové kusy snáze kynou a finální výrobky vykazují intenzivnější zbarvení kůrky a delší vláčnost.

text: Ing. Jaroslav Albrecht
foto: archiv Kontinua a Lesaffre

Nejprve si obecně uvedme, co jsou enzymy a jaký je jejich význam v přírodě. Enzymy jsou vysoce specifické katalyzátory biochemických procesů probíhajících v živočišných i rostlinných organismech. Jejich katalytické působení umožňuje nebo alespoň výrazně urychluje nejrůznější biochemické reakce. Enzymy se jako katalyzátory těchto reakcí přechodně zúčastňují, nejsou však součástí konečných reakčních produktů, a proto jsou neustále k dispozici pro průběh dalších a dalších biochemických reakcí daného typu.

Po stránce chemické je možné složitou molekulu enzymů rozdělit na dvě části, na tzv. **apoenzym** a **koenzym**. Apoenzymy jsou vždy bílkovinné povahy a jejich funkce spočívá ve vyhledávání vhodných sloučenin, na něž mají enzymy působit. Obrazně řečeno je apoenzym klíčem, který musí zapadnout do vhodného zámku. Koenzymy jsou po stránce chemické velice různorodé a svou povahou určují typ biochemické reakce, kterou příslušný enzym katalyzuje. Vzhledem k tomu, že apoenzymy jsou bílkovinné povahy, stejně jako všechny →

Složení enzymů

ENZYM

=

APOENZYM

+

KOENZYM

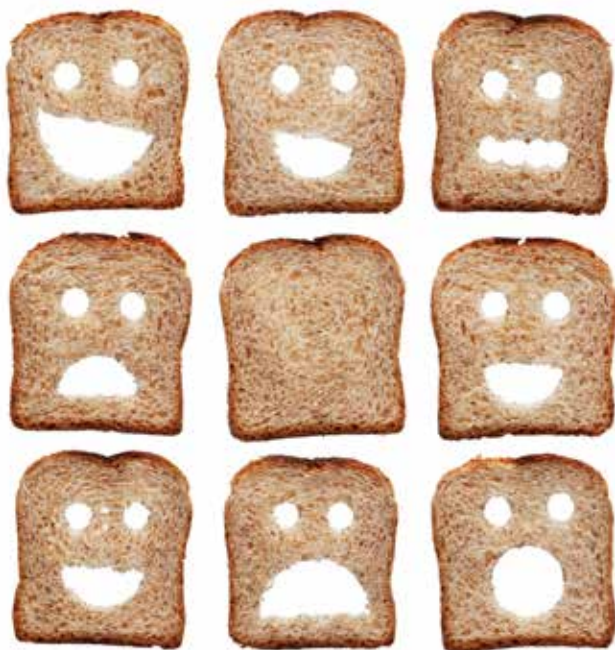


bílkovinná část



nízkomolekulární látka
např. vitamín

pekařina



bílkoviny se při teplotě necelých 70 °C nenávratně ničí (denaturují), a tím přestávají být biologicky aktivními. To je důvod, proč nejsou enzymy legislativně považovány za aditivní látky v hotových pekařských výrobcích, neboť procesem pečení se jejich chemická struktura a biologická funkce zcela ztrácí.

Do různých pekařských těst a hmot se enzymy dostávají jednak jako součást některých recepturních surovin (zejména mouk), jednak jako významná složka přidávaných zlepšujících přípravků nebo směsí. V této souvislosti je třeba zdůraznit, že nejnovější generace zlepšujících pekařských přípravků je založena výhradně nebo zejména na působení různých druhů enzymů. Tuto skutečnost v poslední době umocňuje stále sílící snaha výrobců potravin vyrábět výrobky bez přidavku aditivních látek (tzv. bez éček) a použití enzymů z hlediska značení finálních pekařských výrobků tento požadavek splňuje.

Z výše uvedeného vyplývá, že pomocí enzymů se pekaři výrobci dnes snaží řešit i úkoly, které se ještě před několika málo lety běžně řešily přidavkem vysoce účinných chemických látek izolovaných z přírodních materiálů nebo vyráběných chemickým průmyslem. Příkladem mohou být nejrozumnější emulgátory, jejichž úkolem bylo zajistit zvýšenou stabilitu těst, větší ob-

jem hotových výrobků a zejména výrazně prodlouženou trvanlivost hotových výrobků. V těchto případech je však nutné ve finálních výrobcích deklarovat např. E 322, E 471, E 472e atd. V jiných případech je cílem použití aditivních látek zesílení nebo zeslabení struktury lepku. Pro posílení struktury lepku se běžně jako součást zlepšujících přípravků dodává určité množství kyseliny L-askorbové (E 300), kterou je sice nutné v hotových pekařských výrobcích rovněž deklarovat, ale většinou spotřebitelů je bez větších problémů akceptována, neboť po stránce chemické se jedná o vitamín C. Nepoměrně složitější situace nastává v případě použití aminokyseliny L-cystein (E 920), která byla a většinou ještě zůstává běžnou součástí zlepšujících přípravků a směsí určených k výrobě listových a plundrových těst. Tato aminokyselina i v relativně malých množstvích výrazným způsobem zeslabuje strukturu lepku, a tím činí takto upravená těsta tažnějšími. Před několika málo lety proběhla proti použití L-cysteinu (E 920) v pekařských výrobcích ze strany některých sdělovacích prostředků cílená negativní kampaň, v níž byla zdůrazňována některá fakta záměrně vytržená z kontextu (např. surovinou pro výrobu jsou lidské vlasy nebo koňská kopyta bez uvedení podstatných výrobně-technologických parametrů zajišťujících hygienickou bezpečnost vyráběného produktu).

Je proto pochopitelné, že i z těchto důvodů je v poslední době naší snahou nahradit funkci nepopulárních „éček“ účinkem vhodných enzymů, i když v mnoha případech je enzymatické řešení prozatím méně účinné. Uvedme si proto typy enzymů, které se v současné době používají pro výrobu pekařských zlepšujících přípravků a směsí, a zároveň uvedme, které druhy aditivních látek mohou případně nahradit:

1

Amylolytické enzymy (amylázy)

Alfa-amyláza štěpí škrobové makromolekuly na kratší dextriny, které prodlužují trvanlivost hotových výrobků tím, že na rozdíl od zmazovatělého škrobu nepodléhají zpětné krystalizaci (tzv. retrogradaci). Tento efekt může nahradit použití emulgátoru E 471.

Beta-amyláza odštěpuje z makromolekul škrobu či dextrinů, vzniklých činností alfa-amylázy, molekuly



maltózy (disacharid skládající se ze dvou molekul glukózy). Vzniklá maltóza je dále mikroorganismy přítomnými v těstě štěpena na dvě molekuly glukózy, která slouží k jejich výživě.

Glukoamyláza (amyloglukozidáza) odštěpuje z konců škrobových makromolekul nebo dextrinů molekuly glukózy, kterou přímo využívají v těstě přítomné mikroorganismy (kvasinky a laktobakterie).

Celkovým působením výše uvedených amylolytických enzymů dochází k lepší výživě technologicky žádoucích mikroorganismů, a tím ke zrychlení celého procesu výroby, k dosažení většího objemu výrobků, k intenzivnější barvě kůrky a k již zmíněnému prodloužení trvanlivosti pekařských výrobků. Největší vliv na prodloužení trvanlivosti pekařských výrobků mají amylázy maltogenní, tzn. získané z naslazeného obilí (ječmen, pšenice). Většina amylolytických enzymů používaných jako aktivní látky zlepšujících pekařských přípravků se průmyslově vyrábí pomocí mikrobiálních kultur (plísňových nebo bakteriálních). Znalost původu enzymů je důležitá pro konkrétní použití v praxi, neboť maltogenní, plísňové nebo bakteriální amylázy mají různou účinnost při různých teplotách, které se uplatňují v průběhu technologického procesu.

2 Proteolytické enzymy (proteázy)

Tyto enzymy štěpí peptidové vazby bílkovin, čímž dochází k zeslabení lepku, a tím k jeho větší tažnosti. Ve svém důsledku nahrazují použití L-cysteinu (E 920) při výrobě provalovaných těst nebo kynutých těst s extrémně silným lepem, nejběžnější použití je při výrobě sušenek.



3 Lipolytické enzymy (lipázy)

Tyto enzymy štěpí esterické vazby tuků za vzniku tzv. polárních lipidů, které mohou reagovat např. se zmazovatělymi molekulami škrobu, a tím zpomalovat jejich retrogradaci. Zároveň mohou tyto polární lipidy reagovat s dalšími polárními makromolekulárními složkami těsta, a tím se podílet na vytváření struktury těsta. Tímto způsobem je tedy možné nahradit vliv emulgátorů na stabilitu těsta (E 472e) a na prodloužení trvanlivosti pečiva (E 471).

4 Oxidačně-redukční enzymy (oxidoreduktázy)

Tento typ enzymů se používá při výrobě zlepšujících pekařských přípravků pro jejich pozitivní oxidační účinky na zesílení struktury lepku tím, že ve fázi mísení těsta dochází k tvorbě disulfidických vazeb (-S-S-) mezi jednotlivými bílkovinnými vlákny. Nejčastěji se pro dosažení tohoto efektu používají enzymy glukózaoxidáza nebo peroxidáza, které mohou nahradit či posílit vliv přídavku kyseliny L-askorbové (E 300).

5 Transglutaminázy

Tyto enzymy mají výraznou schopnost posilovat strukturu lepku tím, že nově vytvářejí četná boční propojení jednotlivých bílkovinných vláken. Ve svém efektu je jejich působení stejné jako působení oxidačně-redukčních enzymů, byť na zcela jiném biochemickém principu. Rovněž tyto enzymy mohou nahradit či posílit vliv kyseliny L-askorbové (E 300).

6 Celulázy, hemicelulázy, xylanázy, pentoanázy

Tato skupina hydrolytických enzymů, štěpících makromolekuly celulózy, hemicelulózy a různých druhů obilných slizů, působí v konečném efektu zesilujícím způsobem na tvorbu lepku tím, že v těstě dochází k lepšímu obnažení bílkovinných vláken, která mohou vzájemně snáze reagovat. Zejména u výrobků z více vymletých (tmavších) mouk přídavek těchto enzymů zvyšuje schopnost těsta zadržet kvasné plyny, což vede k lepšímu objemu hotových výrobků.

Závěrem je možné konstatovat, že hledání ideálních kombinací enzymů určených pro moderní pekařskou výrobu se stalo téměř novodobou alchymíí, které se intenzivně věnují všechny firmy působící v oblasti vývoje a výroby zlepšujících pekařských přípravků a směsí. Nikdy však nesmíme zapomínat, že enzymy mohou být z technologického hlediska dobrými pomocníky, ale i zlými pány.

Bezéčkové výrobky v našem sortimentu

Jak naznačil článek Jaroslava Albrechta „Využití enzymů v pekařské výrobě“, není nutné se výrobků s přidavkem aditivních látek, tzv. „éček“, obávat. Nicméně bezéčkové výrobky jsou populární a koncoví zákazníci si je stále žádají, dokonce se dá říci, že poptávka po nich neustále roste. I my v Lesaffre vycházíme této poptávce vstříc a máme ve svém nabídkovém portfoliu požadované produkty.

text: Stanislav Klívar
foto: archiv Lesaffre

Je jich již celá řada a nabídku neustále rozšiřujeme (často přímo na míru konkrétním zákazníkům na základě jejich poptávky). S tímto trendem se tedy počítá již v průběhu vývoje, a proto dnes dokážeme nabídnout konkrétní vynikající výrobky, u kterých je přívlastek „bezéčkový“ další z přidávaných hodnot.

Jaké bezéčkové produkty vám tedy například můžeme nabídnout?

Pekařská směs **Bonvital** je univerzální vícezrnná pekařská směs s vysokým



podílem slunečnicových a lněných semínek doplněná výjimečným spojením ječného a žitného sladu. Ze směsi Bonvital je možné vytvořit

širokou škálu finálních výrobků. Hodí se nejen pro výrobu slanečného chleba a pečiva (kombinací různých poměrů mouk a směsí lze docílit rozmanitých produktů a tvarů – od formových chlebů přes chleby „ošatkové“ až po drobné pečivo nejrůznějších podob), ale také pro výrobu sladkého pečiva. Sladkou i slanou variantu je možné i „plundrovat“, a ještě tak zvýšit univerzální využití této směsi.

Druhou pekařskou směsí, jejíž finální výrobky se mohou pyšnit označením „bezéčkové“, je pekařská směs

Bártník. Ačkoliv i tato směs je široce použitelná, nejraději z ní naši zákazníci pečou formový chléb s vysokým podílem žitné mouky (přes 80 % ve finálním výrobku v přepočtu na mlýnské produkty). Směs Bártník je unikátní svým složením i svým použitím. V receptuře je používán med, který jednak svým aroma příjemně podtrhne vůni koření, jež je ve směsi obsaženo, jednak mu dodá nasládlou chuť, která zjemní vysoký podíl žitné mouky, jež některým lidem nemusí úplně vyhovovat. Med také zajišťuje konzervační funkci, ve výsledku tedy dostaneme chutný chléb s dlouhou trvanlivostí a vláčností. Především ve vánočním období je zvýšená poptávka po chlebech s ořechy či sušeným ovocem – i pro tento účel se pekařská směs Bártník výborně hodí, slunečnicová semínka obsažená ve směsi si totiž dobře rozumějí např. s vlašskými ořechy či s brusinkami.



Výjimečné postavení má přípravek **Magimix Soft'n fresh**, který prodlužuje vláčnost finálních výrobků o několik dnů, až týdnů. Hodí se na chléb, běžné i jemné pečivo. Jeho použití je velmi snadné, k vaší stávající receptuře pouze přidáte 0,5 % tohoto přípravku na mouku. Magimix Soft'n fresh nemá žádný vliv na průběh celého technologického procesu výroby, jeho obrovskou výhodou je nepovinnost měnit etikety vašich koncových výrobků, protože je složen pouze z pšeničné mouky a z enzymů, které by na vaší etiketě již měly být uvedeny.

Dalším téměř bezéčkovým přípravkem je **Magimix Silver**. Jedná se o univerzální zlepšující přípravek s nízkým dávkováním (0,3–0,5 % na množství mouky) a s příznivou cenou. I když je ve složení kromě pšeničné mouky



a enzymů také kyselina askorbová, během výrobního procesu se toto aditivum rozloží. Mnohými konzumenty je navíc kyselina askorbová tolerována, protože z chemického hlediska se nejedná o nic jiného než vitamín C. Magimix Silver je sice primárně určen především pro výrobu běžného pečiva, naši technologové i zákazníci ho ale s úspěchem používají i pro výrobu vícezrnných chlebů a jemného pečiva.

Pokud hledáte bezéčkový kvas, ať už za jakýmkoli účelem (vylepšení vůně, chuti i struktury vašich výrobků, prodloužení jejich vláčnosti atd.), sáhněte po našich kvasových startérech LV1 nebo LV2. Startéry obsahují kromě pšeničné mouky i unikátní **Levain kvasinky** a **Levain bakterie**. Kvasy ze všech těchto kvasových startérů je velmi snadné vyrobit, stačí pouze k příslušnému startéru přidat odpovídající množství mouky a vody a nechat vyzrát 24 hodin v teplotě 28–35 °C. Takto vyzrálý kvas můžete používat až týden, po vyzrání je však nutné jej uchovávat v chladničce. Kvasové startéry lze aplikovat na různé druhy mouk, pokud však nehodláte experimentovat, můžete se držet našich základních re-

ceptur – LV1 na pšeničnou mouku (hladkou speciál i chlebovou), startér LV2 na mouku žitnou.

Pokud vás některý náš produkt zaujal, neváhejte se pro bližší informace obrátit na naše technology; pokud naše nabídka zatím vaši pozornost neupoutala, doufáme, že vás zaujme další z bezéčkových výrobků, které pro vás momentálně připravujeme.



Povinnost uvádění výživových údajů

na obalech pekařských a cukrářských výrobků – jak na ni



Už víc než rok a půl uplynulo od uvedení Nařízení evropského parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 **o poskytování informací o potravinách spotřebitelům** (dále v textu jen nařízení) do praxe, podle něhož se výrobci museli vypořádat s novými povinnostmi týkajícími se značení. Jedna „noční můra“ z tohoto nařízení je ještě čeká, a to od 13. prosince 2016 uvádění výživových údajů na balených výrobcích.

text: Dana Novotná
foto: archiv Lesaffre

Mnozí se zřejmě již na tuto povinnost připravili, někteří ale možná čekají na poslední chvíli, až budou mít takzvaně nůž na krku. Povinnost uvádět výživové údaje bude totiž platit i pro balené pekařské a cukrářské výrobky. Výjimkou bude pouze výrobek, jehož největší plocha obalu bude menší než 25 cm². Tato velikost odpovídá balení přibližně 1 kusu sušenky. Povinnost značení se nevztahuje také na

výrobek, který je opatřen pouze papírovou páskou, která není považována za obal.

Část „malých“ výrobců jistě potěší také novela zákona o potravinách, jež definuje, kteří výrobci nebudou muset výživové údaje na obalech uvádět.

Po pročetí výtahu z novely zákona 110/1997 Sb. si musí výrobce sám vyhodnotit, jestli uvedenou výjimku splňuje, a jestli si tedy může oddechnout a s klidem níže uvedený text přeskochit a přejít na další článek v časopise.

Pro ty, kteří povinnosti uvádět výživové údaje nejsou zbaveni novelou a kteří ještě nemají „splněno“, je určen následující text. Měl by pomoci se v dané problematice lépe orientovat a hlavně upozornit na to, čemu věnovat pozornost především a kde lze najít podrobnější informace.

Co jsou výživové údaje?

Výživové neboli nutriční údaje specifikují, kolik je které živiny ve výrobku obsaženo. Standardně se údaj uvádí **na 100 g nebo na 100 ml výrobku**, na rozdíl od kvalitativních technologických ukazatelů surovin, pro které jsou většinou obsahy deklarovaných složek uváděny v sušině (např. obsah bílkovin nebo lepku v mouce) nebo někdy na určitou vlhkost. U některých potravin je na obale zveřejněn údaj o obsahu vybrané složky, např. tuku v sušině (především u mléčných výrobků), ale v tomto případě nejde o údaj v souvislosti s výživovými údaji, ale s kvalitou výrobku a s jeho zařazením do příslušné skupiny podle legislativy. Údaj o obsahu tuku se pak samozřejmě vyskytne i ve výživových údajích, tam ale může být uvedena odlišná hodnota. Nařízení neurčuje pouze povinnost údaje uvádět, ale stanovuje i co a jak uvádět konkrétně.

Jaké jsou povinné údaje?

Povinné výživové údaje, které je nutno na obalech uvádět, jsou tyto:

- energetická hodnota (kJ i kcal);
- množství tuků, nasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů, bílkovin a soli.

Dobrovolně mohou být na obale uvedeny i další údaje definované v nařízení.

Jaké je pořadí pro uvádění živin?

Pořadí pro uvádění živin stanovuje příloha XV nařízení. Údaje je nutné uvádět včetně jednotek.

Jaký je způsob uvádění výživových údajů?

Všechny výživové údaje, průměrné hodnoty na 100 g výrobku, musejí být uvedeny v jednom zorném poli. Preferuje se prezentace v tabulce, možné je i uvedení v lineární formě, ale pouze pokud je nedostatek místa. Malá etiketa nemá opodstatnění, pokud obal větší etiketu umožňuje. Dobrovolně mohou být vybrané údaje zopakovány v hlavním zorném poli (na přední straně obalu), a to energetická hodnota samostatně nebo společně s tuky, s nasycenými mastnými kyselinami, →

Výtah z novely zákona 110/1997 Sb.

24. V § 6 se doplňuje odstavec 4, který včetně poznámek pod čarou č. 41 až 43 zní:

„(4) Za malé množství potravin, které je osvobozené od požadavku na povinné deklarování výživových údajů na základě přílohy V bodu 19 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, se považuje množství potravin, které je výrobcem dodávané přímo konečnému spotřebiteli nebo do místního maloobchodu, kterým se rozumí potravinářský podnik nebo hospodářství provozující maloobchod⁴¹⁾ přímo zásobující konečného spotřebitele na území České republiky, a bylo vyrobeno v uzavřeném účetním období v potravinářském podniku, který v tomto období

a) zaměstnával maximálně průměrný přepočtený počet 10 zaměstnanců⁴²⁾, jejichž pracovní pozice uvedená v pracovní smlouvě přímo souvisí s výrobou potravin, nebo

b) dosáhl maximálního ročního obrátu⁴³⁾ 20 000 000 Kč.“

41) Čl. 3 odst. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 178/2002, v platném znění.

42) § 1d zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů.

43) § 4a zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů.

PŘÍLOHA XV VYJÁDRĚNÍ A ZPŮSOB UVEDENÍ VÝŽIVOVÝCH ÚDAJŮ

Měrné jednotky, které se použijí pro nutriční údaje vyjadřující energetickou hodnotu (kilojouly (kJ) a kilokalorie (kcal)) a množství (gramy (g), miligramy (mg) a mikrogramy (µg)), a pořadí uvádění příslušných informací jsou následující:

energetická hodnota	kJ/kcal
tuky	g
z toho	
– nasycené mastné kyseliny	g
– mononenasycené mastné kyseliny (monoenové mastné kyseliny)	g
– polynenasycené mastné kyseliny (polyenové mastné kyseliny)	g
sacharidy	g
z toho	
– cukry	g
– polyalkoholy	g
– škroby	g
vláknina	g
bílkoviny	g
sůl	g
vitamíny a minerální látky	jednotky uvedeny v části A bodě 1 přílohy XIII

Povinné živiny v pekařské a cukrářské výrobě*

TUKY

Jedním z hlavních zdrojů budou recepturní tuky – tj. oleje, 100% tuky, margaríny, máslo, smetana apod. –, a to především u jemného pečiva a cukrářských výrobků. Každý druh tuku má jiný obsah tukové složky, takže při stejném recepturním množství nebude stejný obsah tuku ve výrobku. Olej obsahuje 100 % tuku, margarín cca 80 %. Větší množství tuku se vyskytuje i v **olejninách**, které jsou hojně používány v receptuře tzv. cereálních výrobků, dále ve **skořápkových plodech**, ve **vejcích** či v **neodtučněných surovinách** (**sójová mouka**, **kakaový prášek**, **sušené mléko**).

z toho nasycené mastné kyseliny

Na obsah nasycených mastných kyselin (NMK) ve výrobku má velký vliv volba **recepturního tuku**. Pokud dojde ke změně tuku v rámci jeho druhu (např. oleje za olej), zůstane celkový obsah tuku zachován, ale může dojít k výrazné změně obsahu NMK. Kromě recepturních tuků se na obsahu nasycených mastných kyselin ve výrobku podílejí suroviny jako **kokos**, **mléčné výrobky**, **vejce** (především žloutek), ale také **kakao** a **čokoláda**. I když některé emulgátory mají také vysoký obsah NMK, vzhledem ke svému nízkému dávkování přispívají k celkovému obsahu malou měrou. Mouky a obecně mlýnské výrobky z obilovin mají obsah tuku a hlavně obsah NMK velice nízký, proto v porovnání s ostatními surovinami je jejich příspěvek malý.

SACHARIDY

Podle definice zde patří sacharidy, které jsou metabolizovány v lidském organismu, včetně polyalkoholů. Někdy se v neodborné veřejnosti hovoří ve významu sacharidů o cukrech, ale v případě značení jsou cukry přesně specifikovány a jsou jen určitou částí sacharidů. Protože se podle evropské legislativy vláknina do sacharidů nezapočítává, jsou pro značení výživových údajů podskupinou sacharidů kromě již zmíněných cukrů jen **polyalkoholy** a **škrob**. Sacharidy se analyticky nestanovují, jsou stanoveny dopočtem po stanovení ostatních složek.

z toho cukry

Pro účel výživových údajů se za cukry považují **mono-** a **disacharidy** (kromě polyolů) přítomné ve výrobku, ať jsou přidány jako recepturní složka, nebo pocházejí z použitých surovin. Na tomto místě je nutné zdůraznit, že je rozdíl, pokud se slovo „cukr“ používá ve složení výrobku, čímž je míněna recepturní složka sacharóza (cukr krupice, krystal, moučka), nebo když se používá jako nutriční (výživový) údaj. Jako recepturní složky se užívají již zmíněná sacharóza a dále glukóza (dextróza), fruktóza a laktóza. Ovšem v případě, kdy nebude některý z vyjmenovaných cukrů součástí receptury, budou pro potřeby výživových údajů cukry v pekařských výrobcích v malém množství obsaženy, protože budou pocházet z mouky, která jich ve 100 g obsahuje přibližně 3 g. Surovinou bohatou na cukry jsou **škrabové sirupy**, **med**, **ovocné složky**, ale i **sušené mléko** a **syrovátka**.

BÍLKOVINY

Bílkoviny, proteiny, dusíkaté látky, N-látky – se všemi těmito označeními je možné se setkat, ale ve výživových údajích se musí objevit pouze výraz „bílkoviny“. Pro účely výživových údajů se za bílkoviny považují **dusíkaté látky**, které se vypočítají na základě stanovení obsahu celkového dusíku, vynásobeného předepsaným faktorem (podle legislativy je tento faktor 6,25). Pokud uvažujeme suroviny používané pro pekařskou a cukrářskou výrobu, pak se bílkoviny vůbec nevyskytují nebo se objevují jen v minimálním množství v tucích, v cukru, ve škrobech a v ovocných složkách, ve většině ostatních surovin jsou bílkoviny v určitém množství obsaženy. Samozřejmě nejvyšší obsah jich bude v surovinách, které mají slova „bílkovina“ nebo „protein“ v názvu, jako jsou například **mléčné** či **sójové bílkoviny**, ale i **pšeničná bílkovina (lepek)**. Nejpoužívanější druhy pšeničné mouky obsahují ve 100 g 11–12 g bílkovin, proto jsou v pekařských výrobcích jejich významným zdrojem.

SŮL

Pokud se řekne sůl, většinou se zřejmě vybaví kuchyňská sůl, chemicky NaCl, chlorid sodný. Pro značení výživových údajů se však obsah soli vypočte jako **2,5násobek obsahu sodíku**. Takže obsah soli ve výrobku, stejně jako v případě cukru, není totožný s obsahem soli přidané ve formě recepturní složky. Kromě soli přidané do těsta i soli použité k posypu jsou zdrojem sodíku (a tím i zdrojem soli pro účely značení) některé přídatné látky, a to všechny **sodné soli**, např. **kypřicí látky** nebo **konzervanty**. Ale hodně sodíku obsahují i některé suroviny, do této kategorie můžeme zařadit **vejce**, **především bílky**, **mléčné výrobky (syrovátku, tvrdý sýr)** či **sójové koncentráty**. Sůl je obsažena například i v **margarínech**. Mlýnské výrobky mají obsah sodíku řádově v miligramech, a proto přispívají k obsahu soli ve výrobcích minimálně. Přesto tím, že se přidává sůl do těsta, se běžné pečivo i chléb výraznou měrou podílí na jejím denním příjmu, protože 100 g uvedených výrobků obsahuje přibližně 1–1,5 g soli. Pokud bude sůl použita k posypu, bude její obsah ještě vyšší.

* Přesné definice je možné najít v příloze I nařízení.

s cukry, se solí, popř. ještě mohou být doplněny referenční hodnoty příjmu (RHP nebo RI).

Zde je třeba věnovat pozornost tomu, zda toto zopakování bude uvedeno na 100 g nebo na porci, podle toho je nutné přizpůsobit další text značení. Porce není v této chvíli oficiálně definovaná a určuje si ji výrobce.

Jaká je velikost písma pro uvádění výživových údajů?

Výživové údaje jsou povinné, platí tedy i pro ně minimální velikost písma, která obecně platí pro označování potravin. V praxi to tedy znamená velikost písma 1,2 mm pro velikost obalu větší než 80 cm² a 0,9 mm pro velikost obalu menší než 80 cm².

Jak získat výživové údaje?

Už víme, co se má na obale uvádět, ale kde nebo jak tyto hodnoty získáme, to bude nejzákladnější otázka výrobců. Podle nařízení, § 31 odst. 4, je možné výživové údaje (obsah živin) uvádět na základě:

- laboratorní analýzy dané potraviny;
- výpočtu s použitím známých nebo skutečných průměrných hodnot použitých složek;
- výpočtu s použitím obecně zjištěných a přijímaných údajů.

LABORATORNÍ ANALÝZA

V případě laboratorní analýzy jsou údaje stanoveny pro konkrétní vzorek daného výrobku. Mohou se lišit i výsledky získané z různých laboratoří, a to vzhledem k tomu, že nejsou vždy používány stejné metody stanovení. Jak se budou lišit výsledky stanovení různých šarží stejného výrobku vyrobeného i z různých šarží surovin, bude záviset především na receptuře výrobku (na počtu a druhu surovin).

Aby byl pro nutriční údaje splněn požadavek na uvádění průměrné hodnoty, pak by bylo vhodné analyzovat:

- **více vzorků stejného výrobku z různých šarží**, aby se zjistil rozsah, ve kterém se obsahy jednotlivých živin ve výrobku pohybují. Z ekonomických důvodů to však není reálné, protože analýzy rozhodně nejsou levnou záležitostí.
- **směsný vzorek z různých šarží výrobku**. V tomto případě jde o finančně únosné řešení, ale nevede k získání informace o rozmezí, ve kterém se hodnoty pohybují. Takový postup má však větší vypovídací schopnost než stanovení pouze jednoho vzorku.

VÝPOČET

Nejběžnějším způsobem získávání výživových údajů bude výpočet. Výpočet je založen na zjednodušeném principu, kdy se počítá s živinami v množství a v podobě, které jsou v surovinách. Nejsou brány v úvahu žádné změny v důsledku technologie. Je uvažována pouze změna hmotnosti – ztráta nebo příjem vody, případně tuku. Tudíž se například nepočítá ani se změnou obsahu cukrů, ke které dojde hlavně v průběhu zrání a kynutí (cukry jsou spotřebovávány droždím, ale zároveň vznikají hydrolyzou škrobu). Počítá se množství surovin beze ztrát, a tedy v nich obsažených živin, které je použito k výrobě 100 g výrobku.

Matematicky je výpočet jednoduchý. Kromě receptury a výpeku či navážky (to jsou interní údaje, které má výrobce k dispozici) je důležité mít informace o obsahu živin v surovinách. Tyto údaje je možné získat:

- z tabelovaných hodnot (literatura, internet);
- od dodavatelů surovin (hlavně v případě směsí);

- vlastním výpočtem (surovinou může být i vlastní polotovár,
- např. korpus či náplň);
- analýzou suroviny (pravděpodobně nejméně častý případ).

Energetická hodnota potraviny se vypočítá pomocí převodních faktorů (příloha XIV nařízení)

sacharidy (s výjimkou polyalkoholů)	17 kJ/g - 4 kcal/g
polyalkoholy	10 kJ/g - 2,4 kcal/g
bílkoviny	17 kJ/g - 4 kcal/g
tuk	37 kJ/g - 9 kcal/g
salatrimy	25 kJ/g - 6 kcal/g
alkohol (ethanol)	29 kJ/g - 7 kcal/g
organické kyseliny	13 kJ/g - 3 kcal/g
vláknina	8 kJ/g - 2 kcal/g
erythritol	0 kJ/g - 0 kcal/g

ČESKÁ NÁRODNÍ DATABÁZE POTRAVIN

Pokud informace nezískáme od dodavatele, nejčastějším zdrojem bude čerpání z některé databáze, pravděpodobně z internetu. V rámci mezinárodní spolupráce je vytvořena i česká národní databáze potravin (www.nutridatabaze.cz), ze které je možné čerpat podklady pro výpočet nutričních hodnot. Na stránkách lze najít kromě podrobných informací o používání databáze i odkazy na další národní databáze (např. slovenskou, dánskou, francouzskou), jež lze také k výpočtům využít. Databáze obsahují hodnoty pro suroviny i pro výrobky. Pro výpočet jsou důležité především suroviny, které se použijí pro výpočet nutričních hodnot výrobku podle jeho recepturního složení.

V každé databázi je nutné zkontrolovat, jak jsou živiny vyjádřeny. Důležitý je hlavně vztah mezi vlákninou a sacharidy (při uvádění nutričních údajů se vláknina mezi sacharidy nezapočítává, není jejich součástí) a také je potřeba ověřit, zda je sůl vyjádřena jako 2,5násobek sodíku. Bohužel v nařízení není určeno, jaká databáze se má k výpočtům použít. Takže i při stejném způsobu výpočtu se může dojít k odlišným hodnotám, protože tabelované hodnoty jednotlivých živin se mohou lišit. Proto je vhodné pro případnou úřední kontrolu mít archivované údaje o způsobu výpočtu a zdroji dat.

Podle nařízení se energetická hodnota potravin udává jak v kJ, tak v kcal. Obecně např. ve fyzice se počítá se vztahem 1 kcal = 4,18 (4,2) kJ, ale v případě výživových údajů jsou pro jednotlivé živiny dány přímo v nařízení tabelované převodní faktory tak, že se počítá energetická hodnota z obsahu jednotlivých živin rovnou v kJ nebo v kcal a nepřepočítává se až konečný výsledek. →

Jaká jsou pravidla pro zaokrouhlování výživových údajů a přípustné odchylky?

I když se nepovinně uváděly výživové údaje již před vydáním nařízení, neexistovala pravidla k jejich zaokrouhlování. Zároveň nebylo známo, jaké odchylky od deklarovaných hodnot, které mají být průměrné, jsou akceptovatelné.

Tato problematika je řešena v dokumentu, který byl vydán Evropskou komisí v prosinci 2012, ale je nutné zdůraznit, že se nejedná o dokument právně závazný. Je návodem pro praxi, včetně uvedení příkladů výpočtů přípustných odchylek a jejich posuzování. Přestože je dokument určen pro kontrolní orgány, jeho informace jsou samozřejmě důležité i pro výrobce, aby věděli, jak data uvádět a jak s daty získanými analýzou či výpočtem pracovat.

Co se týká zaokrouhlování, údaje pro živiny (kromě soli) od 10 g výše by měly být uvedeny na celá čísla, pod 10 g na jednu desetinu. Protože jde o dokument poměrně obsáhlý, není účelné ho zde celý uvádět, zájemci si jej mohou bez problému vyhledat.

Jaké jsou vlivy na variabilitu výživových údajů konečného výrobku?

To, že suroviny mají obsah živin proměnlivý, takže již vstupy do receptury velice ovlivňují konečný výsledek, již bylo řečeno. Bude-li v receptuře více surovin, které budou v obsahu živin navíc samy velice variabilní, pak i konečný výrobek může mít široké rozmezí hodnot a odchylky od průměru mohou být větší. Naopak suroviny jako cukr, olej, sůl či přídatné látky mají stálý obsah sledovaných živin, proto se budou na variabilitě nutričních hodnot konečného výrobku podílet minimálně.

Pokud jde o způsob výroby, pak ruční výroba bude větším zdrojem odchylek, především u plněných pekařských a cukrářských výrobků. Samozřejmě údaje budou ovlivněny i technologií, pokud bude například ztráta pečením vyšší, než bylo bráno v úvahu pro „průměrnou“ hodnotu, budou výživové hodnoty obecně vyšší. Ale tento vliv by měl být pokryt přípustnými odchylkami.

Porovnáme-li jednotlivé skupiny výrobků, lze je zhodnotit následovně:

CHLÉB

Nejmenší variabilitu budou mít výrobky s nejjednodušší recepturou, v níž hlavní složkou bude mouka.

Konzumní chléb

Dá se říci, že v případě konzumního chleba budou mezi výrobky od různých výrobců rozdíly pouze v důsledku jiného podílu pšeničné a žitné mouky. Podle zastoupení mouk bude různý obsah vlákniny, a tedy i celkových sacharidů a částečně bílkovin. Jednotliví výrobci používají i rozdílné přípravky, ale vzhledem k jejich nízkému dávkování bude vliv na hodnoty konečného výrobku malý. Stejně tak na průměrné hodnoty nebude mít velký vliv droždí, protože má nízkou sušinu.

Chleby ze směsí

Zde bude záležet na tom, jaké složky bude směs obsahovat a jaké jejich množství bude ve směsi obsaženo. Často mají směsi mnoho ingrediencí, ale jejich množství je velice nízké, takže směs tvoří dvě až tři hlavní suroviny, které se mohou na obsahu živin podílet výraznější měrou. Pokud dodavatel směsi u svého výrobku zohlední variabilitu surovin (podle dostupných údajů z literatury či podle rozborů) a uvede průměrné hodnoty, pak by ani u výrobku, kde tato směs bude použita, nemělo docházet k zásadnímu kolísání hodnot.

BĚŽNÉ PEČIVO

Podobná situace jako u chleba bude i u běžného pečiva.

„Obyčejné“ rohlíky a housky

„Obyčejné“ rohlíky a housky se budou lišit především v použitém přípravku, ale zde platí to, co již bylo uvedeno u chleba, protože dávkování je většinou nízké. Hlavní rozdíl může být v použitém tuku, a tedy v obsahu tuku jako celku (olej 100 % tuku, margarín 80 %) a v obsahu NMK – řepkový olej 8 g, slunečnicový 22 g, margarín 30 g, máslo 50 g / 100 g suroviny.

Cereální pečivo

Pro „cereální“ pečivo bude stejně jako u chleba záležet na použitých směsích, pro účely značení jde o stejný princip.

JEMNÉ PEČIVO

Jemné pečivo bez náplně bude mít mnohem menší variabilitu než pečivo s náplněmi. V případě výrobků s náplněmi bude záležet na:

- variabilitě složení náplně a její úpravě (např. konzistence přidavkem vody);
- variabilitě dávkování náplně (podíl ve výrobku).

Pokud bude použita poleva, bude nutné počítat i s příspěvkem jejího vlivu, především s ohledem na ředění.

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Cukrářské výrobky budou nejsložitější skupinou, pokud jde o dodržování „průměrných“ hodnot, protože jde především o ruční výrobu. Vzhledem k vysokému podílu ruční práce nejsou výrobky unifikované jako v případě dávkování pomocí strojů. Především vzhledem k vysokému podílu tuku a cukru v mnoha druzích výrobků se i malá změna v dávkování může projevit v obsahu živin. Samozřejmě že se změnou jedné živiny dojde ke změně v zastoupení živin ostatních. Ale naštěstí při vyšším obsahu jsou přípustné vyšší odchylky. Pro mnoho výrobců je také úlevou, že cukrářské výrobky nebalí, a proto je nemusí označovat.

A co říci závěrem? Snad jediné přání, aby se úsilí výrobců, které na zpracování výživových údajů vynaložili nebo ještě vynaloží, setkalo se zájmem spotřebitelů o tyto informace ve větší míře, než tomu bylo dosud.

V případě zájmu o uspořádání semináře na téma výživových údajů nám můžete poslat požadavek na email marketing@lesaffre.cz.

Užitečné odkazy

- www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/2014_Prirucka_pro_PPP_final_MZe.pdf - www.eurofir.eu
- www.foodnet.cz
- www.nutridatabase.cz
- www.eur-lex.europa.eu
- www.eagri.cz/public/web/mze/legislativa/

INZERCE



POSYP CHIA

Nyní za zvýhodněnou cenu 59 Kč/kg bez DPH.

Akce platí do 31. 12. 2016.

- ✓ Posypová směs složená z kombinace chia semínek, prosa a pohanky je určena k posypu chlebů a pečiva.
- ✓ Chia semínka a proso jsou ceněny pro své nutriční hodnoty. Pohanka přispívá k normální funkci dýchacího a kardiovaskulárního systému.
- ✓ Posyp neopadá a dobře drží na pečivu.
- ✓ Lze přidat i do těsta – vysoká variabilita použití.
- ✓ Chia semínka v těstě díky své vysoké vaznosti vody zaručují pečivu vláčnost a čerstvost.

Dávkování: dle potřeby • Skladování: v suchu do 25 °C • Balení: pytel 10 kg •
• Trvanlivost: 6 měsíců v originálním balení

Lesaffre Česko na Dnech chleba 2016



Všem z pekařského oboru známé akce Svazu pekařů a cukrářů v ČR, která se v Pardubicích konala už po dvaadvacáté, se letos zúčastnilo 50 dodavatelů výrobků a služeb pro pekaře a cukráře. Tento rok se mezi vystavovatele zapojila i společnost Lesaffre Česko.

text: Marcela Janková
foto a grafika: archiv Lesaffre



Svým stávajícím i potenciálním zákazníkům jsme představili novinky i osvědčené výrobky z našeho sortimentu pekařských směsí a zlepšujících přípravků. Kromě vzorků pečiva jsme na našem stánku prezentovali i vybranou marketingovou podporu, jejímž prostřednictvím chceme našim zákazníkům usnadnit prodej a zatraktivnit jejich pekařské výrobky pro konečné spotřebitele.

Z pekařských směsí jsme v Pardubicích předvedli:

Bártlík

Směs pro výrobu originálního chleba s medem, která neobsahuje přídavné látky, a je tudíž v kvalitě „clean label“. K této směsi nabízíme marketingovou podporu ve formě pásek na chleba, etiket na balený výrobek a woblerů.



Medvědí česnek

Netradiční a na českém trhu ojedinělá směs s obsahem sušené byliny medvědí česnek, z níž je možné připravit například škvarkové pagáče s příjemnou česnekovou chutí a aroma. Zákazníkům této směsi nabízíme jako podporu do jejich prodejen plakáty a letáčky.





Inventis Dail'i Blend

Směs obsahující kombinaci instantního droždí, zlepšujícího přípravku a chuťových přísad. Vyznačuje se snadnou přípravou – přidáte jen mouku a vodu – a ze směsi můžete vyrobit pět různých druhů pečiva (francouzské bagety, toastový chléb, křupavé housky, ciabattu nebo focacciu). Kolekce receptur k těmto výrobkům je na vyžádání k dispozici. Pro zákazníky, kteří z této směsi pečou bagety, máme připraveny plakáty do prodejen.



Croissant mix máslový

Směs pro výrobu plundrového pečiva s máslovým aroma, která má velmi nízké dávkování a je vhodná také pro výrobu



plněného a mrazeného pečiva. Pečivo z této směsi se co do chuti, vůně i kvality vyrovná francouzským výrobkům z plundrového těsta.

V kategorii zlepšujících přípravků jsme prezentovali:

Magimix Soft'n Fresh

Univerzální přípravek pro dlouhodobou čerstvost a vláčnost s nízkým dávkováním, který je vhodný pro všechny druhy baleného pečiva – jemného, běžného i chleba. Protože obsahuje pouze mouku a enzymy, není nutná změna etiket výrobků, stačí ho pouze přidat ke stávající receptuře.



Magimix Silver

Přípravek na objem a tvar s nízkým obsahem emulgátorů pro výrobu pšeničného a pšenično-žitného pečiva. Díky nízkému dávkování a nízké ceně se při jeho používání dosáhne značné ekonomické úspory.



Úplnou novinkou, kterou jsme na Dnech chleba letos představili, byla Dýňová náplň. Zajímavá a netradiční sladko-slaná chuť této náplně z dýňových semínek zaujala téměř všechny návštěvníky našeho stánku a získala si v Pardubicích své velké příznivce. Náplň je možné použít k plnění plundrového a kynutého jemného pečiva nebo k výrobě placiček. Recepturu na výrobu plundrového šneka s touto ojedinělou náplní najdete na straně 15.

Všem, kteří se tento rok na našem stánku zastavili, děkujeme za návštěvu. Doplňující informace o prezentovaných výrobcích i o marketingové podpoře vám ochotně poskytne obchodní tým naší společnosti.



Seriál o státních svátcích

Kriminálka Boleslav: 28. září 935

text: Tomáš Podivinský
foto a grafika: Tomáš Podivinský, archiv Lesaffre

V našem malém seriálu o svátcích přišla řada na vraždu. Státní svátek nazvaný „Den české státnosti“ slavíme totiž v den vraždy knížete Václava, tehdy nejmocnějšího muže Prahy a středních Čech. Stalo se to 28. září roku 935 ve Staré Boleslavi. A protože později jsme Václava prohlásili za svatého, celý tento promlčený trestný čin každý rok koncem září slavíme pod státními vlajkami za přítomnosti současných vládců.



↑ Pomník svatého Václava na Václavském náměstí v Praze

Rozbřesk nese smrt

Ten den pro něj nezačal dobře. Jakmile se probudil, bolela ho hlava. A nejenom hlava, taky žaludek. Bylo pondělní ráno a on, kníže Václav, musel vstávat, i když včera s bratrem

Boleslavem pořádně popili. Zapíjeli narození synovce Strachkvasa, a to se hold nedá pít voda.

Václav ale měl ve zvyku chodit brzy ráno do kostela. Naučila ho to jeho

milovaná babička Ludmila již v útlém dětství, kdy s ním trávila spoustu času na Budči i jinde. V této pohanské zemi byl tak trochu výjimečný. Většina jeho vrstevníků měla kostel jenom pro legraci, raději chodili do krčmy. Proto tento ještě ne třicátník vyšel sám z domu a zamířil si to jistým krokem přímo ke kostelu, jehož jméno znělo „svatých Kosmy a Damiána“.

Ten den, na konci září roku 935, nebylo už počasí nic moc. Navíc zrovna tady v Boleslavi vanula od polabských mokřadů vlezlá zima, což teď brzy ráno cítil víc než jindy. Do kostela se ale těšil. Nacházel v něm vždy útěchu a cítil se tam dobře. Jenže tam nedošel. Když byl nedaleko, z ticha hradíště se ozvaly kroky. Byl překvapen, v tuhle dobu všichni ještě spali; všichni, včetně jeho ochranky.

Než si to uvědomil, zkřížil mu cestu bratr Boleslav. Václav se na něj usmál a chtěl ho pozdravit. V tom ale Boleslav vytasil meč a napřáhl se, aby Václava

NÁSILÍ V RODINĚ PŘEMYSLOVCŮ

Z dnešního pohledu se zdá kruté a nespravedlivé zabít příbuzného s cílem dostat se k moci. V 10. století to ale bylo naprosto běžné. Sice byla vražda považována za krajní řešení, ale za řešení společensky přijatelné. Navíc vždy platilo právo vítězů: kdo tedy přežil a vládl, ten určoval, co bylo správné. Odsouzen nakonec býval jen nezdařený pokus o násilné převzetí moci.

Násilí se ovšem páchalo nejen vraždou, ale také vyhnáním, vězněním nebo zmrzačením.

Boleslav I. např. nechal zabít bratra Václava I., následně vyhnal vlastní matku Drahomíru. Ta zase o něco dříve nechala zabít svou tchyni Ludmilu. Milá rodinka.

Asi nejznámějším případem „rodinné lásky“ jsou ale bratři Boleslav III., Jaromír a Oldřich. Všichni tři byli vnuky Boleslava I., tedy stejná „famílie“. Měli se tak „rádi“, že Boleslav III. dal bratra Jaromíra (úspěšně) vykastrovat, bratra Oldřicha (neúspěšně) zabít v lázni. Oldřich pak dal bratra Jaromíra věznit a později (úspěšně) oslepit. Korunu tomu nasadil jejich bratranec z Polska, také jménem Boleslav, tentokrát Chrabrý, který nechal pro změnu oslepit Boleslava III.

Tak vidíte, jak jsme se za tisíc let civilizačně posunuli: dnes si představitelé našeho státu už jenom nadávají.



zasáhl do hlavy. Václav pohotově natáhl ruku a meč uchopil, takže byl zasažen jen lehce; objevila se krev na místě, kde míval ucho. Náhle vyplavený adrenalin dodal Václavovi sílu. Holýma rukama bratra shodil na zem a křičel na něj: „Co to děláš, bratře?“ Ale jeho hlas byl přehlušen křikem na zemi ležícího Boleslava, který volal o pomoc: „Pomozte, vlastní bratr na mne útočí.“ Boleslavova ochranka nespala. Právě její kroky zaslechl Václav za sebou, než byl napaden.

Nyní se k němu hnali jako o závod. Václav se dal na útěk. Kostel svatých Kosmy a Damiána byl už jen pár desítek metrů daleko. Napadlo ho, že si do kostela netroufnou, tak daleko nezajdou. A pak si to s nimi vyřídí, přivolá pomoc a nechá útočníky popravit za tu nehoráznou drzost postavit se vládci Čech.

Doběhl ke dveřím kostela a zatlačil. Ale dveře se ani nehnuly. Byly zamčené

a nešlo je otevřít. Uvědomil si, že má opravdu problém. Boleslavova ochranka byla na místě během vteřiny a během dalších deseti sekund ležel Václav v kaluži krve, s mnoha sečnými ranami a s propíchnutým břichem. Patolog by dnes konstatoval významnou ztrátu krve a zranění neslučitelná se životem. →

Rotunda sv. Petra a Pavla na bývalém hradisku Budeč – tady si (nejen) hrával malý Václav I. kolem roku 915

Část stavby s kruhovým půdorysem představuje původní rotundu z počátku 10. století. Zdivo a klenba jsou původní a malý Václav I. si na ně mohl sáhnout stejně jako my dnes. Jedná se o nejstarší dochovanou stavbu na našem území spjatou s Přemyslovci.

Místo se nachází nad obcí Zákolany, na půl cesty mezi Kralupy nad Vltavou a Buštěhradem, kousek od D7. Hřbitov kolem kostelíku vznikl mnohem později, na jeho místě se původně nacházely jiné (dřevěné) stavby hradiště.



životní styl

Bratr nastupuje k moci

Václav nebyl jediný, kdo ten týden nepřežil. Boleslav a jeho družina pokračovali ve vraždění nejen v Boleslavi, ale vydali se pokračovat i do hlavního města. Během týdne v zemi nezůstal živý nikdo z nejbližších lidí kolem již bývalého vládce. Boleslav nechal bratra pohřbít s poctami nedaleko místa vraždy, a sice přímo v kostele, kam se Václav už nestihl schovat. Vraždu nechal nový vládce vyšetřit tak důkladně, aby se nic nezjistilo. Zanedlouho zahájil kroky k bratrově svatořečení. Světec se totiž hodí vždy; navíc světec z vlastní rodiny posílí její výsadní postavení v Čechách.

Boleslav potom skoro 40 let vládl v Čechách, stal se jedním z nejúspěšnějších panovníků naší země v celé její historii. Za jeho vlády země bohatla, posilovala svou pozici ve střední Evropě, dočkala se respektu římskoněmecké říše a rozrostla se zejména na sever a na východ.

Co to tedy vlastně slavíme

Proč tedy slavíme smrt knížete a nástup jeho bratra na trůn? Proč tomu říkáme „Den státnosti“? Protože odstraněním Václava se k moci dostal Boleslav, který zahájil sjednocování českého státu a vytváření jeho vnitřní organizace. Boleslav I. také dokázal získat respekt nejmocnějších sousedů v Sasku. Toho všeho Boleslav dosáhl hlavně silou, násilím a vraždami. Tehdy to bylo naprosto normální, jinak se to nedělalo. Díky svatořečení jeho bratra, které proběhlo jen tři roky po vraždě přenesením jeho ostatků z Boleslavi do Prahy, začal také proces získání vlastního biskupství pro českou zemi.

Kostel sv. Václava a kostel sv. Klimenta na místě kostela sv. Kosmy a Damiána

Na obrázku vlevo za zdí stojí dnes kostel sv. Klimenta, napravo od něj kostel sv. Václava. Ani jeden tu v den vraždy nestál. Na jejich místě se tehdy, v roce 935, nacházel dřevěný, a tedy dodnes nedochovaný kostel svatých Kosmy a Damiána.

Tady někde byl Václav zavražděn. Dnes tu lidé běžně čekají na autobus...

Místo najdete přímo v centru Staré Boleslavi, na hlavní cestě z náměstí směrem k Labi a dále do Brandýsa nad Labem.



Území ovládané Boleslavem I. kolem roku 970

(zakresleno do mapy dle současných státních hranic)





magimix®

WITH CONFIDENCE. DEFINITELY.

**soft'N
fresh®**

Víte, jak prodloužit čerstvost
a vláčnost pečiva nejen o Vánocích?

Řešením je zlepšující přípravek
MAGIMIX SOFT 'N FRESH!

- Pro všechny druhy baleného pečiva – jemného, běžného i chleba.
- Obsahuje pouze mouku a enzymy, proto obvykle není nutná změna etiket.
- Má nízké dávkování - stačí jen přidat ke stávající receptuře.
- Může významně snížit množství neprodaných výrobků a zredukovat počet závozů.
- Pomůže udržet pečivo vyrobené v předvýrobě z důvodu svátku déle čerstvé.

**Čerstvost a vláčnost vnímají
zákazníci jako skutečné ukazatele
kvality pečiva. Dopřejte jim takové
pečivo i vy!**

Dávkování: 0,5 % přípravku na hmotnost mouky

Složení: Pšeničná mouka; enzymy.

Balení: 25 kg

Doba trvanlivosti: 12 měsíců v originálním balení



Sudoku

Cílem hry je doplnit chybějící čísla 1 až 9 v předem dané zčásti vyplněné tabulce. Tabulka je rozdělena na 9×9 polí, která jsou seskupena do devíti čtverců (3×3). K předem vyplněným číslům je třeba doplnit další čísla tak, aby platilo, že v každém řádku, v každém sloupci a v každém z devíti čtverců jsou použita vždy všechna čísla 1 až 9, ovšem každé číslo jen jednou. Čísla se nesmějí opakovat v žádném sloupci, řadě ani malém čtverci.

Obtížnost sudoku není dána počtem implicitně vyplněných políček, ale jejich vzájemnými vazbami, které na první pohled nejsou vidět. Těžká sudoku mohou průměrně zkušenému luštiteli zabrat kolem 15–60 minut.

Obtížnost: **Lehká**

1	5		6	3				8
		4						1
	3				1	5	2	
	1			7				
	4	2						
		7			3	4		
				8		2		
2	6		3					
				4			3	

Obtížnost: **Střední**

6								4
			2					
				4	6	1		
8					2	6		
	1				5	9		
9		4	6				5	7
4			1		9	8	6	
1	7		8					

Obtížnost: **Těžká**

	6							
							4	
					9	6		5
		1	3			5		
6		4			8		9	2
		8		2	1		3	
1	2		5					6
5								
		6			2	4		9

Obtížnost: **Velmi těžká**

	4	7				3		9
	5		3		1			
							6	
6					4			
			9					6
	8		6		3		5	1
8							1	
	7					5		
		3	5				8	7

Obtížnost: **Ďábelská**

						6		7
		8	7				5	4
6				9		8	3	
				4	1		8	5
						7		
	9						4	
7					9		1	6
	4						7	
		6			8	5		3

✓ Pásky na chleba



✓ Letáčky pro zákazníky (formát A6)



✓ Plakáty do prodejen (formát A3)



✓ Wobblery na regály s pečivem



✓ Samolepky na balené výrobky

✓ Sáčky na pečivo





POTŘEBUJETE PORADIT?

Kontaktujte nás.

**Josef Felgr**

obchodní ředitel Lesaffre Česko
a Kontinua
+420 606 710 054
felgr@lesaffre.cz

**Simona Wrightová**

Key Account Manager
+420 733 169 619
wrightova@lesaffre.cz

**Michal Vágner**

Key Account Manager B2B
+420 602 715 405
vagner@lesaffre.cz

**Jan Pavlů**

vedoucí prodeje – pekárny
+420 606 780 057
pavlu@lesaffre.cz

**Stanislav Klívar**

technolog pekařského centra
+420 773 785 913
klivar@lesaffre.cz

**Václav Bureš**

pekař-technolog
+420 602 749 553
bures@lesaffre.cz

**Luboš Halaška**

pekař-technolog
+420 606 727 602
halaska@lesaffre.cz

**Petr Mertelík**

pekař-technolog
+420 606 706 512
mertelik@lesaffre.cz

**Petra Procházková**

příjem objednávek
+420 844 440 440, +420 587 419 300
Fax: +420 585 313 632
objednavky@lesaffre.cz

**Šárka Zdařilová**

příjem objednávek
+420 844 440 440, +420 587 419 300
Fax: +420 585 313 632
objednavky@lesaffre.cz

24h zákaznická linka logistické podpory: +420 587 419 222

www.lesaffre.cz