

vlastovicka

Časopis pro partnery a zaměstnance společnosti Lesaffre Česko, a.s.
Časopis pre partnerov a zamestnancov spoločnosti Lesaffre Slovensko, a.s.

Soutěž o zájezd
do Alp pokračuje
strana 34

**Bratislava je dražší než
Praha – srovnání cen
pečiva / strana 28**

Alergény v potravinách / strana 31

**Mouka (díl I.) – seriál článků
o pekařské kvalitě mouk / strana 19**



SANCASSIANO



Fortuna

Eberhardt
BÄCKEREITECHNIK

Canol

Thermogel
TECNOLOGIA DEL FREDDO

BAKE OFF

PS mako
packaging systems & machinesHein
HEIN GROUPHEUFT
THE THERMO-DEL PEOPLE

MIMAC

Hnětače a šlehače **SANCASSIANO**

Kontinuální děličky a linky na ražené běžné pečivo (kaiserký, housky, bagetky) a rohlíky **FORTUNA**

Stroje na dělení a tvarování chlebového těsta **EBERHARDT**

Periodické děličky **EBERHARDT**

Linky na listové těsto, tvarovací linky na jemné pečivo, linky na ciabattu **CANOL**

Automatické a mechanické rozvalovací stroje, krájecí stroje **ROLLMATIC**

Sila na mouku a kompletní moučná hospodářství **B&B SILOS**

Stopkynárny, šokové mrazicí boxy a chladiče vody **THERMOGEL**

Kontinuální předkynárny a fritézy na koblihy **OLME**

Stacionární fritézy na koblihy **SVAM**

Plničky **EDHARD**

Horkovzdušné pece pro obchody a supermarketů **BAKE OFF**

Rotační pece **BAKE OFF**

Rotační a sázecí pece včetně automatického osazování **HEIN**

Drezírky, strunovky a rotační lisů na sušenky **MIMAC**

Koextrudéry na plněné výrobky **TECNOSTAMP**

Potahovačky na čokoládu a chladič tunely **ME.TRA**

Stroje a linky na tyčinky (grissini) **MINIPAN**

Stroje a linky na sušenky a crackery **IMAFORNI**

Linky na bagety **BERTUETTI**

Myčky náradí a přepravek **ATA**

Kontinuální myčky přepravek **KITZINGER**

Čističky plechů **KD PUTZ**

Směšovače vody **DELTA**

Horizontální balicí stroje **GASPARIN**

Stroje na míchání krému a výrobu zmrzliny **PROMAG**

Spirálové dopravníky pro chlazení, mrazení i kynutí **ALIT**

Boxové, sázecí a průběžné termoolejové pece **HEUFT**

Poloautomatické a automatické linky na krájení a balení pekařských výrobků **PS MAKO**

Stroje na krájení dortů a pečiva **KRUMBEIN**

Stroje na výrobu ledové tříště **FUNK**

Kartonovací a paletovací stroje a linky **ITALPROJECT**

úvodní slovo

To jsme si oddechli!

Před dvěma lety jsme touto dobou připravovali první číslo Vlastovky. Nadšení jsme měli víc než dost, zkušenosti žádné. A doufali jsme v úspěch. Nyní máte v ruce již osmé číslo časopisu, který se mezi tím vyvinul z Vlastovky do Vlastovičky, rozšířil se na Slovensko a má dnes náklad 1 600 výtisků.

Chtěli jsme vědět pravdu. Proto jsme požádali odborníky, aby provedli průzkum mezi čtenáři, jak se jim časopis líbí, zda jej znají a čtou, co je v něm zajímavé a co jim na něm vadí. Když jsme dostali výsledky, nevěřili jsme vlastním očím. 68 % českých pekařů zná Vlastovičku, 59 % ji pravidelně čte. Jsme tak nejčtenějším časopisem českých pekařů.

Nejvíce vás zajímají rozhovory s pekaři a reportáže z pekáren, kromě toho chcete číst více o novinkách a trendech v oboru a populární jsou také originální receptury.

Děkujeme, že nás čtete, a slibujeme, že se budeme snažit držet Vlastovičku stále svěží a zajímavou.

Tomáš Pošík



obsah

Deštivé Mezinárodní mistrovství pekařů a cukrářů na horských kolech / Prehľadka výrobného závodu Lesaffre v Budapešti / Jarná súťaž s droždím Fala

4 tiskové zprávy
tlačové správy

Nová tvář obchodního týmu Lesaffre Česko, a.s. / Marketing na Slovensku mladne

6 personalistika

Nejoriginálnější dopravní prostředek – léto 2009 / V zdravom tele zdravý duch!!!

7 o firmě
o firme

Iran Mayeh Co.

8 představujeme
představujeme

Pekárna M+S Hejnice / Cyrilovo pekařství / Pekáreň Fiľko, Remetské Hámre / I.M.D.K. Pekáreň Trenčín

10 rozhovor

Mouka (díl I.) – seriál článků o pekařské kvalitě mouk

19 pekařina
pekárina

Cesty za vínem

22 životní styl
životný štýl

Inovativní řada přípravků XtendLife®

23 přípravy
přípravky

Trevírovská síla

25 technologie
technológia

Zemplínský koláč

26 receptury
receptúry

Bratislava je dražší než Praha – srovnání pultových cen pečiva

28 ekonomika

Alergény v potravinách

31 radíme

Vtipy / Kvíz Lesaffre

33 zábava

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

Členové redakční rady:
Lesaffre Česko: Jana Kysilková, Vendula Malichová, Dita Müllerová, Ivan Hlinecký, Tomáš Podivinský, Zdeněk Složil
Lesaffre Slovensko: Zuzana Szabadosová, rod. Bobáková, Tamara Szabadosová, Lukáš Janáč, Eduard Tóth

Fotografie na titulní straně: archiv Lesaffre Česko
Design a grafická úprava: AdMark s.r.o., www.admark.cz
Název tisku: Vlastovička
Periodicita vydávání: čtvrtletně
Místo vydávání: Lesaffre Česko, a.s., Hodolanská 32, 772 00 Olomouc
Číslo a den vydání: 8. číslo, vydáno 30. 9. 2009
Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 23. 9. 2009

Deštivé Mezinárodní mistrovství pekařů a cukrářů na horských kolech

Již po osmé si v Leštině koncem srpna dali sraz vyznavači horských kol. A jak se již stalo zvykem, nechyběli mezi nimi pekaři a pekařky všech



Závodníci opustili svá kola a schovali se před deštěm

věkových kategorií. Tentokrát na mezinárodní mistrovství dorazilo přes 60 závodníků a své zástupce zde měla také Slovenská republika.

Samozřejmě se rovněž stalo Pekařské depo společnosti Lesaffre Česko, a.s., které i pro letošní ročník připravilo útočiště závodcům pekařům a pekařkám. V něm mohli načerpat síly, před i po závodě, v podobě iontových nápojů. Tradicí se stala i přítomnost zkušeného maséra, u kterého unavení závodníci zregenerovali své svaly. A pro soutěživé typy byly připraveny šipky o zajímavé ceny.



Hromadný start

Až do brzkých odpoledních hodin panovalo slunné a chvillemi až dusné počasí. Kolem 15. hodiny se však přihnala bouřka, která zahнала závodníky v cíli pod slunečníky a do všech krytých prostor. Bohužel v tu dobu byla ještě část závodníků na trati, která se změnila v bahnitý a blátivý terén. Těm patří velký obdiv za to, že i přes velkou nepřízeň počasí dokázali závod dokončit. Podle pořadatelů se dešť moravskému bikemaratonu vyhýbal celých sedm let od jeho založení. Doufejme, že daň v podobě vytrvalého deště a bouřky je již splacena, a v příštích ročnících čeká všechny závodníky i jejich fanoušky jen příznivé počasí.

V tomto ročníku bohužel společnost Lesaffre Česko, a.s. nenasadila svůj tým, který dvakrát za sebou zvítězil v kategorii pekařských týmů, a umožnila tak ostatním, aby se porvali o prvenství. Nakonec se to podařilo silně obsazenému týmu Carla. Na druhém místě skončil pekařský tým společnosti Certas a třetí byli závodníci týmu United bakeries 1.

Modro-oranžové barvy Lesaffre hájil v závodě jednotlivců Zdeněk Řehák, který v kategorii pekař mladší na 50 km obsadil 12. místo. Zdenku, gratulujeme!

Děkujeme všem pořadatelům, zvláště pak Cykloklubu Morava, obci Leština a Jurovi Chlebníčkoví, za pořadatelsky perfektně zvládnutý závod.

V příštím ročníku Mezinárodního mistrovství pekařů a cukrářů na horských kolech se těšíme na setkání v Pekařském depu společnosti Lesaffre Česko.



Jožka Zimovčák odstartoval osmý ročník moravského bikemaratonu



Vítězný tým Carla



Závodník Lesaffre Česko Zdeněk Řehák na trati

Prehliadka výrobného závodu Lesaffre v Budapešti

Koncom mája sme v spolupráci so spoločnosťou Assist, s. r. o., pripravili pre zákazníkov droždia Budafok výlet do Budapešti. Hlavným cieľom bola samozrejme prehliadka závodu Lesaffre Magyarország, kde sa toto kvalitné droždie vyrába, pričom pre účastníkov akcie bol pripravený aj atraktívny sprievodný program. Po príchode do Budapešti čakala našich hostí 2-hodinová plavba po Dunaji. Zákazníci si tak mohli pozrieť historické miesta z iného pohľadu a zároveň zrelaxovať po ceste pri



chutnom obede, ktorý sa podával priamo na palube. Po vylodení v prístave sa hostí ujala slovensky hovoriaca sprievodkyňa, ktorá ich



previedla po centre a priblížila históriu hlavných pamätihodností tohto aj Slovákom veľmi dobre známeho veľkomesta.

Deň sme zakončili spoločnou večerou za sprievodu cigánskej muziky v jednej z najprestížnejších reštaurácií Matthias Cellar, ktorá je pomenovaná po veľkom uhorskom kráľovi Mátyásovi Korvínovi z obdobia renesancie. Na druhý deň čakala zákazníkov prehliadka závodu, kde mali možnosť na vlastné oči vidieť celý výrobný proces droždia. Po závode ich sprevádzal slovenský rodák Zoltán Szűcs – projektový manažér, ktorý ochotne vysvetlil jednotlivé procesy výroby a odpovedal na viaceré zvedavé otázky. Pre našich hostí sme potom okrem malého občerstvenia pripravili pochúťky upečené z cereálnych zmesí Inventis. Celá akcia sa ukončila výborným obedom v neďalekej reštaurácii Borkatakomba. Odtiaľ to mali účastníci nášho buda-

peštianskeho výletu už len na skok do blízkeho shopping centra Campona na záverečné nákupy, čo určite potešilo nielen ženské osadenstvo tejto vydarenej akcie.



Jarná súťaž s droždím Fala

Pre gazdinky obľubujúce značku droždia Fala sme od 15. marca do 15. júna 2009 pripravili malospotrebiteľskú súťaž. Zapojiť sa mohli aj tie naše zákaznice, ktoré si zatiaľ „nepotykali“ s posielaním SMS správ. Pravidlá súťaže zneli úplne jednoducho, na našu adresu stačilo poslať v obálke tri obaly z droždia Fala 42 g v súťažnom obale a výhra mohla byť vaša. Súťažilo sa o naozaj atraktívne ceny, ktoré nám poskytla do súťaže spoločnosť Tescoma, s. r. o. Konkrétne išlo o tlakové hrnce, panvice, krájače na syr a čerešničkou na torte bola prvá cena – desaťdielna súprava riadu Vision. Okrem vyššie uvedených

cien od Tescomy, si mohli slovenské gazdinky zasúťažiť aj o „receptár Fala“, ktorý bol navrhnutý špeciálne pre túto súťaž. Veríme, že sa výherkyne potešili tejto cene a receptár ich zaujal nielen svojím dizajnom, ale aj praktickým využitím. Nahradiť totiž klasický zošit, kde si mnohé ženy domáce zapisujú, či už svoje vlastné recepty, resp. tie od susedky, z televízie alebo rôznych časopisov. Brožúrku s francúzskymi receptami pritom získalo 1 500 najrychlejších účastníkov našej súťaže, ktorí nám poslali určený počet obalov z droždia Fala. Celkové výsledky súťaže nájdete na www.lesaffre.sk, ďalšie inšpirácie v podobe receptov sú k dispozícii aj na www.club-paneo.com.



Nová tvář obchodního týmu Lesaffre Česko, a.s.

Jana Říhová, která nastoupila na pozici vedoucí prodeje – pekárny pro oblast Moravy v březnu 2009, byla již krátce představena v minulém čísle Vlaštovičky. Poznat ji o něco blíže a zjistit, jak se zabydluje v Lesaffre Česko – to byl původní plán rozhovoru. Hned první otázka nás ale zavedla na hory – a tam jsme taky zůstaly...

Otázka na úvod: Co Tě bavilo ve škole?

Tělocvik, zeměpis, přírodopis. A sportovcem, v kombinaci se zeměpisem a přírodopisem, jsem zůstala – ráda cestuji a chodím po horách i po dolinách.

Nejvyšší hora a nejnižší dolina?

Nejvyšší výstup byl 24. září 2008, kdy jsme s kamarády zdolali Mont Blanc. Nejnižší dolina – to bylo asi letos, v oblasti Macochy – Rudické propadání. To bylo, tuším, 150 metrů pod zemským povrchem.

Jen pro jistotu – tato nejvyšší hora Evropy dosahuje jaké výšky?

Vrchol Mont Blancu je 4 810 m nad mořem, ale s tou nejvyšší horou Evropy je to složitější. Záleží na tom, kde pro vás leží hranice Evropy. Podle mě je nejvyšší v Evropě spíše hora Elbrus v pohorí Kavkaz.

Co bys doporučila jako svou nejoblíbenější oblast a proč?

Jsem bruntálský rodák – to je už předhůří Jeseníků, takže určitě doporučuji Jeseníky. Moje vůbec nejoblíbenější horské středisko je Ramzová. Trávím tam v zimě s lyžemi

na nohách a v převleku lyžařského instruktora většinu svého volného času.

Díky za povídání o horách i za fotografii z výstupu na Mont Blanc.



Marketing na Slovensku mladne

Najmladším členom tímu Lesaffre Slovensko, a. s., sa od začiatku júla stala Tamara Szabóová. Pracuje na oddelení marketingu a zastupuje Zuzanu Szabadosovú, ktorú skôr evidujete pod pôvodným dievčenským menom Bobáková. Dôvod je úplne prozaický, naša sympatická, stále usmievavá kolegyňa Zuzana vymenila povinnosti v Lesaffre za tie materské. Tamare všetci držíme palce a veríme, že jej príchod do nášho tímu prinesie so sebou aj nové kreatívne nápady a bude prínosom nielen pre spoločnosť, ale hlavne pre vás, našich zákazníkov.



Nejoriginálnější dopravní prostředek – léto 2009

Dopřít se z bodu A do bodu B originálním dopravním prostředkem – to byla výzva letošního sportovního odpoledne pro zaměstnance firmy. A jak to dopadlo?



Alegorický vůz 1 obdivují koneční výherci

Do cíle dorazili všichni účastníci. A to i přesto, že některé dopravní prostředky nebyly původně konstruovány pro provoz v náročném terénu. A dokonce i přesto, že maximální věkový rozdíl mezi dvěma účastníky byl více než padesát let. Sportovaly tak vedle sebe hned tři generace.

A originalita dopravních prostředků? Vysoká úroveň – hlasování o nejoriginálnější dopravní prostředek bylo napínavé! Hodnotil se nejen dopravní prostředek sám o sobě, ale také sladění řidiče a jeho „stroje“. Vážnými favority byly alegorické vozy (viz foto) a také koloběžkáři. Výsledky byly vyhlášeny těsně před večerí a byly velmi těsné. O hlavní cenu – nový originální dopravní prostředek – se nakonec rozdělily tři řidičky „tradičních čarodějnických košťat“. Gratulujeme a těšíme se, že příští rok dorazí alespoň jedna z výherkyň na letošní hlavní ceně – na chůdách!



Alegorický vůz 2 překonává náročný terén



Občerstvení na trase z bodu A do bodu B

V zdravom tele zdravý duch!!!

Tohto hesla sa zdrží aj Lesaffre Slovensko, a. s., a preto pokračuje v niekoľkoročnej tradícii organizovania športových hier pre svojich zamestnancov. Tento rok sme opäť vymenili ruch veľkých miest za pokoj slovenských rekreačných centier a v dňoch 5. – 7. 6. 2009 sme sa stretli v krásnom prostredí Oravského hája. Po minuloročných fyzických aktivitách sme stavili na zábavu a relax:

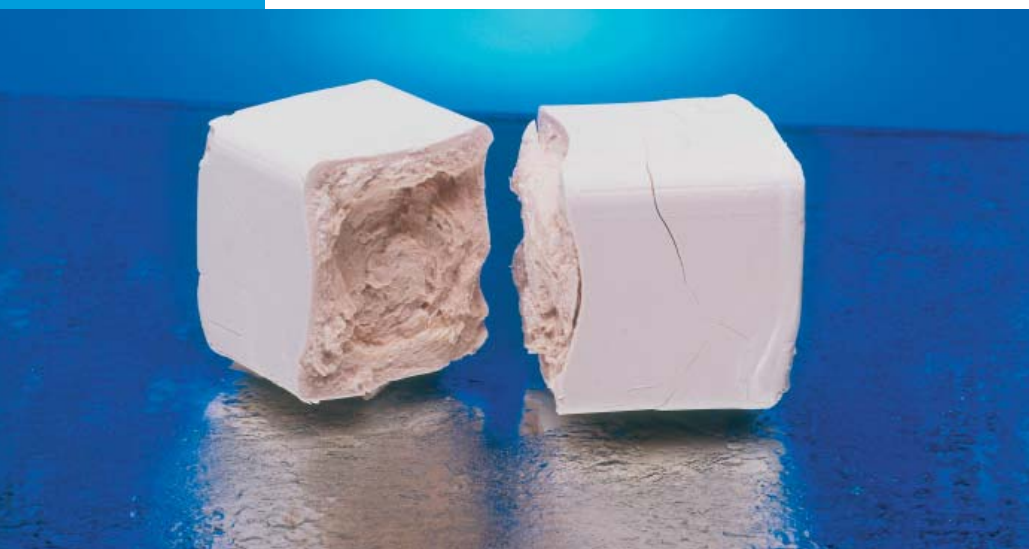
- » jazdu po horskej trase na minikárách,
- » návštevu Oravského Podzámku,
- » wellness: bazén – sauna – masáže,
- » neplánovanú nočnú technopárty na zelenej lúke.

Tieto aktivity boli doplnené miestnymi kulinárskymi špecialitkami ako pečené prasiatko či večerná grilovačka. Výbornú atmosféru doplnilo aj príjemné počasie, a tak sme mali možnosť maximálne využiť možnosti danej lokality.

Mne nezostáva nič iné, len sa poďakovať organizátorke športových hier, našej Zuzke Szabadosovej (rod. Bobákovéj) a bezchybnému kolektívu rekreačného zariadenia za krásne chvíle strávené na Orave. Kolegom pekárňom zo Slovenska, Čiech a Moravy môžeme len danú lokalitu (www.oravskyhaj.sk) odporučiť ako skvelé miesto na dovolenku, relax či firemné akcie.

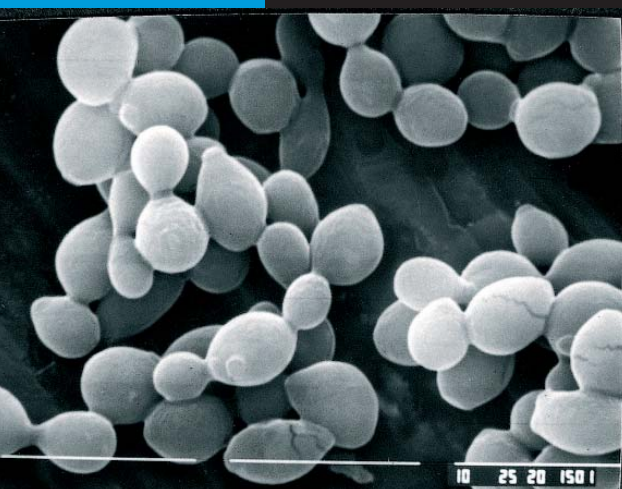
Fotky zo športových hier nájdete aj na našej stránke www.lesaffre.sk





Tak ako v minulých číslach, aj v ôsmom vydaní Vlaštovičky prinášame informáciu o našich sesterských spoločnostiach. Ako prezrádza názov, vyberieme sa mimo hraníc Európy, na Blízky východ, do viac ako 3 000 km vzdialeného Iránu.

Iran Mayeh Co.



Mayeh využíva kapacity dvoch výrobných závodov. V meste Tabriz, na severozápade Iránu (vo vzdialenosti 500 km od hlavného mesta Teheránu v blízkosti hraníc s Tureckom, Arménskom a Azerbajdžanom) sa nachádza závod na výrobu aktívneho sušeného droždia. Približne 45 km od Teheránu v meste Shahriar je produkcia instantného droždia. Oba typy droždia sú vyrábané pod značkou GolMayeh a v závodoch pracuje viac než 200 zamestnancov.

V súčasnosti je primárnym cieľom Iran Mayeh stať sa lídrom na iránskom trhu, k čomu dopomáhajú skúsenosti a know-how kolegov z tureckého závodu Ozmaya. Dosiahnutie tohto cieľa úzko súvisí aj s neustálym zvyšovaním kvality vyrábaného droždia, s rozširovaním kapacity výroby a samozrejme s nemalými investíciami. V posledných piatich rokoch spoločnosť kladla dôraz najmä na optimalizáciu distribučnej siete a prístup ku konečným spotrebiteľom. V blízkej budúcnosti bude v Iran Mayeh spustená taktiež výroba čerstvého pekárskoho droždia, ktoré doteraz tvorilo len zlomok z používaného droždia v Iráne. Práca s takým citlivým produktom, akým je čerstvé droždie, vyžaduje prepracova-

ný výrobný – logistický systém zvlášť v krajine s extrémnymi klimatickými podmienkami (teplo a sucho) a nedostatočne vybudovanou infraštruktúrou.

A možno trochu prekvapivá informácia na záver, Mayeh znamená v preklade droždie.



Irán, bývalá Perzská ríša, je svojou rozlohou 1 648 195 km² osemnástou najväčšou krajinou sveta. Približne 60 % obyvateľstva z celkového počtu 70 miliónov je mladších než 30 rokov. Chlieb má v iránskej kultúre dôležité postavenie a konzumuje sa ku každému jedlu čerstvý a teplý. K tradičným druhom chleba patria Barbari, Sangak, Taaftun, Lavash (v našom ponímaní sú to skôr placky).

Iran Mayeh je prvým výrobcom droždia v Iráne s viac než 40-ročnými skúsenosťami. Pred tromi rokmi došlo k spojeniu Iran Mayeh s našou spoločnosťou Ozmaya, ktorá je najväčším výrobcom droždia v Turecku. Iran

LESAFFRE SLOVENSKO Vám predstavuje náplne z produktového radu

Sladký program,

ktoré zvyšujú kvalitu Vašich finálnych výrobkov a sú vhodné pre všetky druhy jemného pečiva!



Orechová plnka

- sušená orechová plnka
- jednoduchá príprava, stačí pridať vodu
- jemná chuť vlašských orechov
- stabilita počas pečenia



Maková plnka 50 %

- sušená maková plnka
- jednoduchá príprava, stačí pridať vodu
- vysoký podiel maku - 50 %
- stabilita počas pečenia



Tvarohová plnka *Novinka*

- hotová tvarohová náplň okamžite pripravená na použitie
- obsah tvarohu 70 %
- dlhá trvanlivosť
- stabilita počas pečenia na povrchu i vo vnútri pekárskych výrobkov



Vanilkový krém *Bellissima*

- sušený vanilkový krém
- jednoduchá príprava, stačí pridať vodu
- jemná vanilková chuť
- stabilita počas pečenia
- vhodný aj pre mrazené výrobky

Vyskúšajte vynikajúcu, lahodnú chuť *Sladkého programu* **LESAFFRE SLOVENSKO**

OBJEDNÁVKY A INFORMÁCIE:

www.lesaffre.sk

Trnava: Skladová 1, 917 01; Tel.: 033/55 33 990; Fax: 033/55 33 991; E-mail: trnava@lesaffre.sk
Košice: Južná trieda 74, 040 01; Tel.: 055/72 01 066-7; Fax: 055/72 01 066; E-mail: obchod@lesaffre.sk





Město Hejnice leží na severním úpatí Jizerských hor ve Frýdlantském výběžku. V bývalé hasičské zbrojnici přebudované na pekárnu s prodejnou jsem si povídal s panem Miroslavem Malínským, jednatelem společnosti M + S, spol. s r.o. „Krise se nás naštěstí nedotkla. Obrat máme zhruba stejný jako loni“.

Pekárna M + S Hejnice

Vaše firma vznikla poměrně zajímavě. Prý za jejím vznikem stálo chlapecké slovo?

Přesně tak. Tento kout republiky je poměrně odříznutý od světa a často se stávalo, že sem pekaři v zimě dojeli někdy až před polednem. Můj kamarád, který

příčemž chleba máme spíše jako doplňkový sortiment, ten se dělá řádově do sta kusů. Dost velký objem výroby dělá jemné pečivo. Sortiment máme poměrně velký – od chleba, přes běžné pečivo, celozrnné pečivo až po jemné a kynuté pečivo.

Když je pěkné počasí, tak jsou němečtí zákazníci schopni vykoupit celý obchod.

se tehdy stal starostou, lidem slíbil, že se postará o to, aby v Hejnicích bylo pečivo včas. Měl dojednanou firmu, která by tady provozovala pekárnu – ta od toho ale nakonec ustoupila. Protože rádi držíme slovo, tak přišel za mnou, jestli bych do toho s ním nešel, že to uděláme soukromě. Po téměř roční přípravě jsme se v roce 1993 prostřednictvím úvěru pustili do podnikání. Naskytla se nám možnost výhodně odkoupit bývalou hasičskou zbrojnici, ve které teď sídlíme, a přebudovat si ji k obrazu svému. Má strategickou polohu uprostřed centra obce – poblíž školy a středního učiliště.

Momentálně zaměstnáváme 19 lidí. Denně zpracováváme 350 – 400 kg mouky, což je přibližně 4 000 až 7 000 ks pečiva denně,

Jaký region zásobujete?

Prakticky celý Frýdlantský výběžek – máme 33 odběratelů a svou prodejnu přímo v pekárně. Vedle na křižovatce je konkurenční prodejna, kam vozí Pekařství Šumava z Jablonce, ale s otevřením jejich prodejny v těsné blízkosti se naše tržby ještě trochu zvýšily, což je velmi zajímavé a o něčem to svědčí.

Zásobujeme jen a pouze nezávislý trh. Do řetězců jsme nikdy nedodávali a ani dodávat nebudeme – když totiž slyším slovo řetězec, tak jsem naježený jako ježek.

Máte nějakou krajevou specialitu?

Je to tzv. povidloň, který nám doporučil náš dvorní dodavatel surovin. Pro jeho výrobu používá-

me korpus jako na větrníky a ten plníme povidly a šlehačkou. Je to poměrně zajímavá kombinace, ke které jsme neměli moc důvěru, ale pak jsme je vyrobili, lidem zachutnaly a děláme je dodnes.

O jaký druh pečiva je největší zájem?

Jedná se o běžné pečivo a pak veškeré sladké – děláme tzv. českou klasiku – sladkého pečiva máme obrovský sortiment. Kupodivu jsou po celý rok velice poptávány vánočky.

A co současná krize?

Ta se nás naštěstí nedotkla, obrat máme stále zhruba stejný. Obecně pojmu „krize“ moc nevěřím, u nás se to určitě neprojevuje. Lidé si možná místo deseti rohlíků koupí devět, místo pěti koláčů čtyři – ale že bychom uvažovali o nějakém propouštění zaměstnanců – to v žádném případě.

Jak se vyrovnáváte s konkurencí?

Musím říci, že problémy s konkurencí nemáme – trh u nás ve výběžku je tak nějak rozdělený, každý se specializujeme na něco jiného. Velkopekárnám, co chrlí jeden chleba za druhým, pochopitelně konkurovat nemůžeme. Na druhou stranu ale velká pekárna

není schopna udělat to, co my. Řeknu to na rovinu, když pekařka vezme těsto a postaru ho ručně zpracuje, přičemž využívá kvalitních surovin, výrobek má takovou chuť, jako byste si jej upekli doma. Již na začátku jsme si řekli, že nepojedeme na kvantitu ale na kvalitu zboží, abychom si udrželi zákazníky. Naše výrobky nijak nešidíme a asi to děláme dobře, neboť jsme na trhu již 16 let.

Jak vysoký je u vás podíl ruční práce?

Vlastníme jen základní stroje (rohlíkovač, houskovač, dělička) – jinak se vše u nás zpracovává ručně. Máme velký sortiment, který děláme po menších sériích, tudíž nějaká linka moc nepřichází v úvahu. Na druhou stranu tady lidé mají práci. Žádný stroj neudělá to, co šikovná pekařka...

Jak často zavádíte novinky?

Jedná se o několik výrobků ročně – v každém sortimentu. Většinou třeba jen změníme tvar. V poslední době zkoušíme nabízet celozrnné výrobky. Jinak ale zásadně



Miroslav Malinský

sortiment neměníme. Máme výrobky, které denně děláme již od vzniku firmy.

Přikláníš se vaši zákazníci směrem ke zdravějšímu pečivu?

Můj názor je, že ne. Lidé, kteří si

cestu k celozrnnému pečivu našli, tak u nás nakupují pravidelně – ale že by se horentně zvyšovala výroba, tak tady u nás ne.

Jaký je Váš názor na pečivo v bio kvalitě?

Abych vám řekl pravdu, tak v bio moc nevěřím. Můžete mít certifikáty, osvědčení a já nevím co ještě, ale naše zemědělství, zejména jeho půda, je hrozně zdevastované. Můžete vycházet z určitých zásad pěstování plodin v bio kvalitě, ale právě díky té půdě se obávám, že pravou bio kvalitu nelze dosáhnout.

Co vám nejvíce ztěžuje práci?

No, pro nás je největší překážkou náš parlament. Když jsme začínali, tak administrativy bylo tak nějak úměrně, vše se dalo stihnout. Teď je pro malou pekárnu zavedení nového výrobku poměrně veliký problém – podstoupení kolotoče veškerých schvalovacích předpisů vás spolehlivě odradí od jakýchkoli dalších pokusů. Máme celkem dobré jméno, nikdy jsme neměli větší problémy s kvalitou či hygienou, a tak sem například kontroly chodí poměrně často a rády. Víím ale o provozovnách, kam ony kontroly nechodí, neboť by je musely okamžitě zavřít. Když to řeknu obecně: zákony, které se v parlamentu, a to říkám záměrně, vypotí, jsou snůškou paskvilů. Kdybychom pracovali tak jako naši poslanci, tak do dvou či tří měsíců zkrachujeme. Nechci, aby to znělo jako klišé, ale naši dědové nepotřebovali žádné extra předpisy, potřebovali jen rozumět svému řemeslu, potřebovali znát receptury a v klidu dělali. Přitom nevyráběli žádné nekvalitní výrobky – ono by totiž stačilo, aby něco několikrát špatně vyrobili a už by si nevydělali ani korunu.

Co Vás na své práci těší?

Okamžitý efekt! My více jak 50% produkce okamžitě prodáme. Když vejdu do prodejny a vidím, jak mají nakupující vytřeštěné oči z toho bohatého sortimentu, který nabízíme, tak mě to potěší. Běžný je případ „luftáků“, kdy si koupí tři čtyři koláče, snědí to ještě před obchodem a pak se vrátí a berou

celou krabici!

Jaká je Vaše předpověď ohledně pekařiny do budoucna? Velcí pekaři vs. malí?

Předpokládám, že k většímu dělení trhu již nedojde. Lidé v menších městech a na vesnicích již svého pekaře mají, tak jak tomu bylo kdysi. A nevím, co by musely velkopekárny udělat, aby tyto lidi přetáhly na svou stranu. Ještě tak před pěti lety, když byl někde rohlík o deset haléřů levnější, tak tam lidi šli. Dnes už ne. Možná již přišli na to, že když už mají šetřit, tak ne na tom, co potřebují denně – na kvalitních potravinách. Střední pekaři by se měli podle mne zamyslet nad tím, co s řetězcí. Nechápu, jak mohou přistoupení na tříměsíční splatnost, na to, že co řetězce neprodají, tak jim milostivě vrátí – tak to v žádném případě – podmínky by měly být pro všechny stejné. A to, že je nemáme, je zase práce našeho parlamentu. To pak totiž není obchod, ale kšeft, a nemá to nic společného s konkurencí, ale je to obyčejné tlačení do rohu. Pokud chcete vyrobít dobrý rohlík, tak za prodejní cenu 90 haléřů nemáte šanci – musíte to prostě nějak ošidit – a touhle cestou nejedeme a ani nikdy nepůjdeme. Rohlík za 90 haléřů sice vyrobíte, ale není k jídlu.

Kontakt:

Miroslav Malinský
M + S spol. s r. o.
Lázeňská 373
463 62 Hejnice
tel./fax: 482 322 595
e-mail: miroslav.malinsky@volny.cz

Uveřejněné názory nemusí nutně vyjadřovat stanovisko vydavatele.

povidla = lekvár



FUTURPOL



Byla to tehdy „doba malin nezralých“. Sotva udělala demokracie pár svých nesmělých krůčků, omámila celé Československo vůně pečiva ze stovek nově vzniklých pekáren. Sympatičtí prodejci strojního zařízení s brašnou přes rameno hlásali velkou pravdu, že jíst se bude pořád. Odešli však stejně tak rychle jako přišli. Zapomněli jen sdělit, že obor je to sice krásný, ale stejně tak náročný. Spousta investorů byla nucena svůj záměr přehodnotit a ti co zůstali, odmítli podomní prodejce a vyžádali si kompetentní partnery s konkrétním portfoliem nabízené technologie, služeb a zodpovědnosti. Tato doba dala prostor vzniku společnosti FUTURPOL, s.r.o.

Co se skrývá pod názvem FUTURPOL? Budoucnost. Upřímně... Viděli jsme ji při zrodu, dnes již třináctiletého pubescenta, v úplně jiném oboru. Je symbolické, že

z prvotního názvu, nám stále vystupuje právě a jen ta FUTURA. Vzhlížíme k ní zodpovědně a z plných sil.

Kdo jsou vaši hlavní odběratelé a s kým vlastně spolupracujete při své činnosti?

Podářilo se nám získat významné partnery a to jak na straně dodavatelů, tak i odběratelů. Je to velký závazek, srovnatelný s mlýnskými kameny na kvalitní panenský olivový olej. Naši hlavní partneři jsou společnosti CEPI, MIXER, WERNER&PFLEIDERER a RH TECH-NIK. Jejich produktová škála uspokojí nároky malých provozoven stejně tak, jako velkých průmyslových celků.

Dá se jednoduše říct, zda máte nějaký hlavní, nosný prvek vaší nabídky a popř. čím je zajímavý?

Dokážeme nabídnout ucelenou technologii pro výrobu pekařských a cukrářských výrobků a přesto se specializujeme hlavně na oblast, kterou nazýváme KUCHY-NÍ. Skládá se ze skladování a dávkování prvotních surovin do výroby a na ně navazujícího hnětení ve všech stupních automatizace. Výsledným produktem je těsto v daném hodinovém výkonu a požadované kvalitě.

Co vás na téhle branži (práci)nejvíce baví a naopak frustruje?

Baví nás obor, který dokážete vnímat všemi svými smysly. Baví nás být při tom, když opravdoví lidé vytváří z živé hmoty něco tak dobrého, jako je pečivo, jež krásně vypadá a ještě lépe chutná.

Frustrují nás obyčejné věci tak jako i vás všechny ostatní. Může to být stejně tak srážka s hlupákem, jako fakt, že rohlík a chleba je u nás tím nejčastějším ru-kojmím v cenových válkách a to na všech frontách. Vypadá to pak, že se pečivo dokáže vyrábět samo a téměř zdarma.

Představte nám svůj tým spolupracovníků a to, co mají na starosti?

Sídlo společnosti a hlavní servisní zázemí má FUTURPOL v Mohelnici na Olomoucku. Zde jsme vybudovali v roce 2006 i Oborové a školící středisko pro tvorbu moučných hospodářství. Ve stavu zaměstnanců jsou zahrnuty všechny profese potřebné pro administrativu, obchod, projekci, realizaci, záruční a pozáruční servis.

Co děláte ve volném čase, jak si nejlépe odpočínáte (popř. zájmy, koníček apod.)

Volného času máme spoustu, jelikož „Den má 24 hodin a noc“. V noci opravujeme, ve dne montujeme, v pátek a svátek končí svět, sobota je jediným dnem v týdnu pro pravidelnou údržbu a v neděli odpoledne začínáme naplňovat sen většiny obyvatelstva o čerstvém pečivu na zahájení prvního pracovního dne po volném víkendu. Nechci, aby to znělo jako klišé, ani neberu zpět slova o lásce k tomuto oboru. Jen touto formou vyslovuji dík všem blízkým spolupracovníkům, za jejich přístup a nasazení při plnění svých pracovních povinností. A když zbude volný čas, tak jako jedna velká rodina...

Na Valašsko se již dávno nejezdí jen kvůli dobrým lidem a slivovici. K této krásné, malebné krajině neodmyslitelně patří proslulé „valašské frgály“. Mezi známější výrobce patří Cyrilovo pekařství z Hrachovce u Valašského Meziříčí. Na otázky odpovídala paní Věra Kundrátová, jednatelka společnosti.



Cyri-lovo pekařství s.r.o.

Vaše historie sahá do začátku devadesátých let...

Zakladatelem původní firmy byl můj tatínek Cyril Grygar, profese kuchař, který dlouhá léta pracoval v různých hotelích, restauracích i velkokuchyních. Po roce 1990 se rozhodl soukromě podnikat. Nejprve si ve svém domku otevřel bistro, které se nejen pro příznivé ceny, ale především pro kvalitu nabízených jídel, stalo známým a oblíbeným v celém okolí. Později již s několika zaměstnanci zásoboval jidly okolní firmy. Po sedmi letech se rozhodl přenechat provoz svým spolupracovníkům. Již tehdy ale v malém množství pekli koláče, které se u nás na Valašsku nazývají frgály, ale také pecáky a koláče. A protože o ně byl zájem, rozhodl se realizovat svůj dávný záměr, péct koláče ve

velkém. Za dva měsíce postavil malou pekárničku s cukrářskými pecemi a začal s výrobou. V roce 2004 jsme spolu založili společnost Cyrilovo pekařství s.r.o. Od prvního prosince loňského roku jsem začala s výrobou v prostorách nově vybudované pekárny již bez tatínka, ale po boku svého manžela a svých dětí. Můj tatínek se vrátil k původní profesi a založil firmu „Bistro u Grygarů“, kde se hosté opět za chutným a poctivým jídlem stále rádi vracejí. Já pokračuji dále v rodinné tradici s výrobou frgálů – vyhlášeného a oblíbeného valašského pečiva s naším logem, které je chráněno ochrannou známkou.

Takže vyrábíte zejména frgály?

Ano, ty zůstávají naším hlavním výrobním artiklem, tvoří nám okolo 90 procent obrátu. Denně můžeme upéct až 2500 koláčů. Tuto kapacitu ale využíváme převážně o velikonočních a vánočních svátcích. V nabídce máme frgály o průměru 32 cm s různými nádivkami. Největší zájem je tradičně o hruškové, tvarohové, makové, povidlové, ořechové a borůvkové. Samozřejmě sezónně pečeme i jahodové, meruňkové, rybízové a švestkové, ale raději se držíme tradičních druhů, které jsou nejžádanější. Pro slavnostní příle-



žitosti a na objednávky vyrábíme i frgály s průměrem 48 a 60 cm. Jako všude i u nás se projevuje sezónnost – začátek roku je vždy slabší. Jinak pečeme 3 druhy semínkového chleba, dalaňky, koblížky, krémky. A různé plněná bramborová těsta – lidé si na ně začínají pomalu zvykat. Do budoucna bych ještě chtěla zkusit tažený štrůdl s jablky, loupáky a jiné pečivo.

Kde jste získali recepturu na frgály?

Na Valašsku měl každý dům svůj recept. Těsto je víceméně stejné, jen jsme si jej trochu přizpůsobili, aby bylo trvanlivější a vláčnější. Nyní má trvanlivost 4 dny v chladnu, ale máme odezvu od zákazníků, že v lednici vydrží i týden.

Na základě čeho si lidé vybírají zrovna vaše koláče? Jak si budujete jméno?

Já se přiznám, že jsem nezkoušela cizí výrobky. Lidem, kteří do na-



Věra Kundrátová

šeho kraje príjdu na dovolenou, tak tým vlastne chutná všetno. Ale ti, ktorí už frgály znajú, tak ty dobré poznajú. Je to zkrátka o chuti, trvanlivosti, nevím, jestli je to také o cene, pretože neznám cenovú politiku konkurencie. Tlačiť cenu dolú na úkor kvality len preto, aby som predávali, nemá zmysel. Do koláčů dávame len kvalitnú surovinu. Inak pečenie koláčů je vyložené ručnou prácou, s vymiešáním těsta nám pomáhá stroj, to by ručne už nešlo.

Jaký region zásobujete?

Naše firma nerozváží – obchodníci si k nám jezdí sami – a to z celej republiky. Sami vozíme pouze do Ostravy a do Olomouce do Makra a pak do Krmelína do pekárny. Do řetězců bychom sami vůbec nešli, vzhledem k jejich obchodním podmínkám. Makro nás oslovilo samo, proto s ním spolupracujeme. Koláče od nás dostávají již zabalené v našich vlastních krabičkách. Mimo naši vlastní prodejnu přímo v sídle firmy máme ještě jeden obchod v nedalekých Hodslavicích. Ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově máme již několik let pronajatý stánek. Naše představa je taková, že bychom šli cestou vlastních prodejen. Hodně dodáváme různým státním institucím a vystavovatelům, kteří nějakým způsobem reprezentují Valašsko na různých akcích a výstavách. Taktéž rozesíláme frgály po celé republice prostřednictvím zásilkové služby PPL.

Všiml jsem si, že jste získali i nějaká ocenění...

My moc po soutěžích nejedeme, v roce 2006 jsme byli osloveni Agrární komorou Zlínského kraje, která hledá „Perly Zlínského kraje“ v oboru pekařství, mléčných a masných

výrobků. Komise potom vybírá to NEJ z předložených vzorků. Každoročně se soutěže se svými výrobky zúčastňujeme a odnesli jsme si již ocenění za makový, meruňkový, jahodový a velký koláč. V loňském roce jsme obdrželi navíc cenu hejtmána Zlínského kraje.

Kolik máte zaměstnanců?

Kolem dvaceti, včetně THP. Ve čtvrtek a pátek, když je větší poptávka, pečeme na dvě směny, jinak pouze na ranní. Pro zaměstnance jsme se v nových prostorách snažili vytvořit co nejlepší pracovní podmínky, máme pro ně kuchyňku, jídelnu, prostorné šatny se sprchovými kouty apod. Myslím si, že se na své zaměstnance mohou ve všem spolehnout. Ani jeden náš pracovník není vyučený pekař, vše se naučili u nás. Z mého pohledu se na ně mohou spolehnout a vidím, že se snaží odvádět práci na 100 %.

Když jsem se u vás před rokem náhodně zastavil (byli jste mi doporučení, že pečete nejlepší frgály), sídlili jste ještě v poměrně menších prostorách...

Postavili jsme si novou pekárnu na zelené louce. Nachází se zde stylová prodejna, kde kromě našeho pečiva nabízíme také velký výběr vín, sušeného ovoce, čajů, zdravé výživy a dárkového zboží. Ve stejné laděné kavárně nabízíme velký výběr káv, koktejlů, pohárů, zákusků a jiných pamlsků. Ráno podáváme snídaňové menu a v blízké době chceme v kavárně nabízet i zákusky a cukroví z naší pekárny. Pořádají se zde oslavy různého typu s kapacitou míst do 35 osob. Máme zde i dětský koutek a možnost wi-fi připojení k internetu zdarma. Díky novým větším prostorám máme i větší kapacitu ke skladování surovin, správně rozmístěné prostory, které na sebe navazují v souladu s předpisy EU, nám umožňují rozšíření výroby i na jiné druhy pečiva. Pro zákazníky vzniklo velké parkoviště a původní pultový prodej jsme změnili na klimatizovanou samoobsluhu. Díky všem těmto faktorům se naskytla možnost i pro autobusové zájezdy, které velmi často a rády jezdí



nejen na nákupy, ale i do kavárny na občerstvení.

Můžete nám na závěr prozradit, která z významných osobností vaše frgály ochutnala?

V mnoha případech jsme dodali frgály jako prezentaci našeho valašského regionu, a to do zahraničí – např. na Expo 2000 do Hannoveru, do Říma (Vatikánu), Moskvy, Japonska a do jiných zemí. Na koláčích si pochutnali naši vládní činitelé, včetně prezidentů Václava Havla a Václava Klause. Frgály se pravidelně dodávaly i panu Tomáši Baťovi, který si na nich při svých návštěvách České republiky vždy rád pochutnal. Minulý týden u nás byl třeba Radek Brzobohatý s tím, že se ještě příští týden zastaví na zpáteční cestě. Ten nás navštívuje pravidelně. Jako zpestření svatební hostiny si u nás koláče objednal herec pan Rychlý i Iveta Bartošová s Jiřím Pomejem. Herci Josefu Dvořákovi je vozí pravidelně jeho přátelé z branže. Mezi další stále spokojené zákazníky patří návštěvníci Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm a pro zpestření jídelničky si výrobky oblíbily i hotely na Čartáku, Pustevnách, v Rožnově pod Radhoštěm ale i základní a střední školy v regionu.

Kontakt:
Cyrilovo pekařství s.r.o.
Hrachovec 305
757 01 Valašské Meziříčí
tel.: 571 622 143, 775 628 566
fax: 571 619 517
tel. kavárna: 571 610 343
e-mail: frgaly@frgaly.cz
www.frgaly.cz

Uveřejněné názory nemusí nutně vyjadřovat stanovisko vydavatele.

Prvý „ponovembrový“ absolvent strednej poľnohospodárskej školy Martin Filko sa mohol po páde socializmu rozhodnúť, či pôjde pracovať alebo sa „zamestná“ na Úrade práce. Čerstvý „dospelák“ dal hlavu dokopy a s otcom – pekárom si vo svojom rodinnom dome v Remetských Hámroch (okres Sobrance) otvorili malú pekárničku. Aj napriek „tonám“ problémov, ktoré odvtedy musel riešiť, tento krok vôbec neľutuje.



Pekáreň Filko, Remetské Hámre

Začínali ste takpovediac „na kolene“ aj s vaším otcom. Skúsťe nám vysvetliť ako sa vyštudovaný veterinár môže dostať k pekárskemu remeslu a potom pri ňom zotrvať vyše 15 rokov?

Máte pravdu. Odkedy som sa po revolúcii rozhodol, že pôjdem podnikat s otcom, o veterinu som ani len nezakopol. Jediné, čo s tým ako-tak súvisí, bola hygiena výroby potravín a potravinárskych výrobkov, o ktorú som sa v škole obťrel. Pekárčina je remeslo, s ktorým musí človek vyrastať, neďa sa to naučiť za deň. Ja som pri tom vyrastal od mala, keď som chodil pomáhať do pekárne v Sobranciach. Aj to bol dôvod, že sme do toho išli. Na začiatku sme boli len traja, nebohý otec a ja sme v noci piekli a švagar chleby ráno rozvážal. Boli sme malá pekárnička, vyrábali sme okolo 700 chlebov denne vo vlastnom rodinnom dome. Výhoda toho bola, že sme nemali ďaleko do práce... (úsmev)

Odkedy ste pred siedmimi rokmi prišli do nových priestorov v objekte bývalej predajne Jednoty, zažívate podnikateľsky úspešné obdobie. Každý rok zvyšujete výrobu, modernizujete pekárňu a zamestnávate už

50 ľudí. Na to, v akých skromných podmienkach ste začínali, je to slušný rozkvet.

Odkedy sme sa presťahovali do nových priestorov, pekne sa nám začala zvyšovať výroba a výraznejšie sa zlepšila aj kvalita. Momentálne zamestnávam asi 50 ľudí a z toho je možno vďaka najmodernejšej technike už len 20 čistokrvných pekárov. Vyrábame okolo 40 druhov chleba a pečiva. V okolí Sobraniec sme jednotka na trhu a v Michalovskom okrese sa delíme o prvenstvo s llastom. Popri tom máme svojich stálych odberateľov aj v okresoch Humenné a Trebišov. Okrem Remetských Hámrov máme aj vlastnú predajňu v Humennom, Sobranciach a dve v Michalovciach. Tie na seba dokážu zarobiť. Zhruba dve tretiny našej produkcie idú tam, zvyšok rozvážame po okolí.

Čo u vás momentálne najviac „letí“?

Teraz nám „idú“ najmä tmavé chleby, tých predáme asi dve tretiny. Zvyšok sú svetlé chleby. Celkom sa chytil aj tzv. party chlieb, kde už názov napovedá, na čo je najviac určený. Je to dlhý, tmavý chlieb, hoci vyzerá skôr ako sendvič. Paradoxne my sme začínali výlučne s bielym chlebom, až potom keď bol vyšší dopyt, sme

sa na tmavý preorientovali aj my. Hlavne ražný chlieb je omnoho zdravší ako ten bežný. Som rád, že ľudia sa ich postupne naučili jesť. Naše sú naozaj zdravé, pri ich pečení nepoužívame žiadne ďalšie zlepšujúce prípravky. A kvalitné sú aj vďaka tomu, že do nich ide výlučne droždie od Lesaffre.

Východniari a najmä vaši Zemplínčania patria skôr k takých konzervatívnejším kupujúcim, navyše ľudia vo vašom regióne patria po stránke príjmov skôr k tomu slabšiemu príemeru. To nie sú veľmi priaznivé podmienky pre vaše podnikanie... Máte pravdu, ľudia tu nie sú veľmi bohatí a obracajú v ruke peniaze viac ako inde na Slovensku. Špecifikum východu je, že najviac sa predáva chlieb a rožky. Ľudia sú zvyknutí a aj tu dosť chýbajú





Martin Filko

financie na niečo nové. Raz sme skúšali jeden špeciálny chlieb. Robili sme ho len v malých dávkach, no potom sme ho museli vyškrtnúť zo sortimentu. Keby sme ho však dovážali do Košíc, ako to robí naša konkurencia, nastala by úplne iná situácia, lebo tam dosť ide na odbyť. Aj na tomto vidno rozdiel medzi oboma nie až takými vzdialenými oblasťami. Čo sa týka sladkých výrobkov, najmä tie do 80 gramov musíme dodávať do maximálnej ceny pol eura. Keď stojí viac, každý si to porovnáva a hovorí si, že radšej si kúpi chlieb ako takýto „luxusný“ výrobok. Snažíme sa vyrábať čo najlacnejšie a ponúkať



lacnejšie chleby najmä v našich vlastných predajniach, kde sú väčšinou okolo 1,2 €. Samozrejme, že v iných predajniach stoja viac, keďže my si dávame len cca 10-percentný rabat. Chceme, aby u nás boli chlieb a pečivo lacnejšie ako hocikde na okolí.

Hitom posledných rokov je na Slovensku krájaný chlieb. Hoci vy osobne ho príliš často nekonzumujete, na pultoch vašich predajní však začína zaberáť čoraz viac priestoru. Čím si to vysvetľujete?

Keď som prvýkrát kúpil stroj na krájanie chleba, denne sme takto pokrájali len asi 50-60 ks. Potom prišla k nám móda zo Západu a ľudia začali čoraz viac kupovať tento výrobok. Viem, že môj kamarát Janko Paciga v Spišskej Novej Vsi denne krája asi polovicu svojej produkcie. U nás je zatiaľ 25 percent, ale ten počet sa neustále zvyšuje. Najviac si ho pýtajú najmä mladí alebo tí pohodlnejší ľudia. Naopak staršie babky väčšinou berú klasický chlieb, keďže sú naň zvyknuté. Ja osobne však najmä s ohľadom na kvalitu preferujem bežný chlieb, lebo je čerstvejší. Ak totiž chcem nechať zabaliť pokrájany chlieb, musím ho nechať vychladnúť a až po desiatich hodinách začať s balením.

Len pár kilometrov od vás ležia ukrajinské hranice. Neobávate sa, ako niektorí pekári pri maďarských hraniciach, že dovoz lacného chleba z Ukrajiny vás môže ekonomicky položiť na lopatky?

No teoreticky by mohol, ale našťastie nie teraz. Z Maďarska je to k našim zákazníkom ďaleko a s Ukrajinou našťastie nemáme otvorenú hranicu. Ja osobne by som si prial, aby nám to vydržalo čo najdlhšie a EÚ sa nerozširovala... Na Ukrajinu majú chlieb ani nie za polovičné ceny ako u nás. V porovnaní s uplynulými rokmi aj dosť stúpol na kvalite. Tá síce stále nie je ako tá naša, ale naozaj robia veľké pokroky. Chlieb by už mohol konkurovať aj tomu slovenskému, ale sladké pečivo sa na to naše nechytá, keďže tamojšie pekárne stále nemajú také technologické vybavenie ako tie naše. Navyše je rozdiel aj v kultúre predaja, keďže chlieb sa u nich bežne predáva aj v stánkoch na ulici, čo nepovažujem za veľmi hygienické.

Plánujete nejaké zlepšenia do budúcnosti?

Áno, dokonca sme si nedávno prvýkrát zobrali úver z banky. Chceme prístavbou rozšíriť naše súčasné priestory. Väčší priestor dostane expedícia, ale aj priestory pre našich zamestnancov, ktoré ešte viac skultúrime.

Potrebuje aj kancelárske priestory, lebo nemáme ani kde prijať návštevu. Chceme zakúpiť stroje na šokové zmrazovanie výrobkov. Je to dobré na to, aby som si mohol zamraziť svoje výrobky, ktoré vyrábam a „vypekať“ ich až priamo v svojich predajniach. Takto by išlo najmä o výrobky pod 70 gramov ako napr. šatôčky a slimáky, ktoré by boli čerstvé. Toto si zákazníci veľmi pochvaľujú.

Kontakt:

Pekáreň Filko

072 41 Remetské Hámre 85

Tel: 056/659 52 00

www.pekarenfilko.sk

pekarenfilko@gmail.com

Uverejnené názory nemusia vyjadrovať stanovisko vydavateľa.

I.M.D.K. spraví chuť, čo sa nedá zabudnúť!!! Pamätajte si: vidieť ani počuť nestačí, treba ochutnať! O tom, že motto tejto úspešnej trenčianskej pekárne platí aj v praxi sa môžete sami presvedčiť, ak navštívite jednu z ich predajní. O histórii a prítomnosti popredného výrobcu pekárenských výrobkov v Trenčíne sme sa porozprávali s vedúcim výroby I.M.D.K. Pekáreň, s.r.o. Antonom Lengvarským.



I.M.D.K. Pekáreň Trenčín

Vo vašom motte máte uvedené aj to, že „príďte k nám, radi vás privítame.“ Takže kde by ste mohli privítať napríklad čitateľov Vlaštovičky?

Okrem predajne pri našej pekárni na sídlisku Juh, máme ešte po celom Trenčíne sedem predajní. Ďalšiu máme v blízkej Dubnici nad Váhom ako aj v Novej Dubnici. Plánujeme otvárať nové predajne. Smer, ktorým sa budeme uberať, však ešte zvažujeme.

Tomuto krásnemu, ale náročnému remeslu sa vaša spoločnosť venuje už 14 rokov. Neľutujete po tých rokoch, že ste do toho išli?

Určite nie je čo ľutovať. Spoločnosť má za sebou spomínaných 14 rokov a samozrejme prežila aj ťažké chvíle, ale v súčasnosti sme radi, že sme začali podnikať v tomto odbore. Medzi základné princípy našej výroby patrí zodpovedný prístup k práci, dodržiavanie noriem kvality a chuť do práce. A samozrejme hlavným cieľom je spokojnosť našich zákazníkov, čo sa nám doposiaľ aspoň podľa ich ohlasov darí celkom dobre naplňať.

Skúste si ešte spomenúť na vaše začiatky, koľko ľudí stálo pri zrode tejto obľúbenej pekárne v „meste módy“?

Začiatky boli komplikované, ideály boli veľké a realita sa vzdávala. Naša história sa začala písať v roku 1995, keď bola založená spoločnosť IMDK, s.r.o. V roku 2003 sme sa premenovali na I.M.D.K. Pekáreň, s.r.o. Začínali sme s 10 zamestnancami, dnes je nás vyše šesťdesiat. A ani to nie je z našej strany posledné slovo, lebo sa stále rozširujeme. Momentálne hľadáme do nášho kolektívu šikovných pekárov a pekárky, cukrárov a cukrárky. Ak by nás mali záujem posilniť aj nevyučení záujemcovia, nie je v tom žiadny problém, lebo každého vieme zaučiť.

V čom vidíte najväčší rozdiel v podnikaní vtedy a v súčasnosti?

Predovšetkým v odbornosti. V minulosti sa pekárstvo študovalo ako samotný odbor, dnes už to tak bohužiaľ nie je. Pokiaľ ide o samotný spôsob podnikania, dnes sú možnosti neobmedzené, i keď samozrejme existuje väčšia korupcia a lobbing ako kedysi.

Kto tvorí gro vašich odberateľov? Sú to obchodné reťazce alebo skôr menšie predajne v mestách a obciach okolo Trenčína?

Ako som už spomínal, základ tvorí sieť našich vlastných pre-

dajní a zvyšok menšie a stredné predajne v okolí Trenčína.

Vo vašom sortimente je aj mnoho sladkých dobrôt, vrátane najmä v USA obľúbeného koláča muffin, ktorý jedia hlavní hrdinovia azda v každom tamojšom seriáli. Aké sú ohlasy vašich zákazníkov na takéto osladenie si života? Pomáha predaju muffinu aj takáto „seriálová“ reklama?

Muffin patrí k obľúbeným sladkým koláčom, ale taký slávny ako v USA ešte v našej spoločnosti nie je. A seriálová reklama nemá zatiaľ žiadny vplyv na našich spotrebiteľov. Dúfame však, že keď ľudia budú častejšie pozeráť tieto seriály, dostanú chuť na tieto



Anton Lengvarský

chutné koláčky, po ktoré k nám budú ešte častejšie chodiť.

Ktorý z vašich výrobkov momentálne najviac letí? Sú vaši zákazníci na Dolnom Považí konzervatívni alebo sa vaše novinky míňajú takpovediac ako „teplé rožky“?

Máme viacero výrobkov, ktorých predajnosť dokáže predčiť aj naše očakávania. Letné mesiace sa vyznačujú menšou spotrebou sladkých koláčov, viac sa momentálne predávajú slané cesnakové uzly, viacstranné pečivo a sladké koláče bez čokoládovej polevy a náplne. V ostatných mesiacoch sa tešia obľube naše krémeše, belgické šišky alebo štrúdle. Máme viacero typov spotrebiteľov s ozaj rozmanitými chuťami. Mnoho z našich stálych zákazníkov je takých, že sa chodia do našich predajní sami pýtať, kedy pripravíme nejakú novinku a doslova na ňu čakajú. A zas mnoho je takých, ktorí už majú rokmi osvedčené to „svoje“ pečivo a nikdy by nedali dopustiť na starú dobrú klasiku.

Vaše výrobky je možné objednať si aj on-line prostredníctvom vašej www stránky. Aké máte ohlasy od zákazníkov a zaujíma nás, či to využívajú napr. aj takí príležitostní odberatelia, ktorí robia napr. oslavy narodenín alebo gril party?

Webová stránka zatiaľ funguje krátko. Som rád, že ľudia si postupne zvykajú aj na takúto formu prezentácie. Teší nás, že odberateľov, ktorí využívajú túto službu, je stále viac. Minimálny odber musí byť v hodnote 20 eur aj s DPH. Každý záujemca pri objednávke zároveň vidí cenník. On-line objednávky na nasledujúci deň je potrebné odoslať aspoň deň vopred do 11.00 hod., v opačnom prípade je možné dohodnúť sa na objednávkach a následnom odbere telefonicky.

Už dlhé roky spolupracujete aj so spoločnosťou Lesaffre. Ako by ste zhodnotili túto spoluprácu?

S Lesaffre to bolo tak ako s ostatnými dodávateľmi predtým. Začínali sme veľmi opatrne. A aj

v spolupráci s nimi sa pomaly rodili nové výrobky, ktoré tvoria veľkú časť nosného sortimentu našej spoločnosti. Tešíme sa na ďalšie a ďalšie, pretože Lesaffre sa nestará iba o predaj svojich výrobkov, ale ide ďalej a rozširuje obzor vedomostí našich pracovníkov. Ukazuje nové trendy v pekárskom priemysle a za to jej patrí naša veľká vďaka.

Momentálne kvári viacerých výrobcov chleba a pečiva krízu. Ovplyvnila menšia kúpyschopnosť ľudí a zvýšená nezamestnanosť vašich zákazníkov v okolí Trenčína aj podnikateľské zámery?

Určite sme pocítili krízu aj v našej spoločnosti. V porovnaní s minulým obdobím nám klesli tržby, čo vždy ovplyvní tvorbu stratégie spoločnosti do budúcnosti. Snažíme sa minimalizovať náklady a sme opatrnejší v zásadných rozhodnutiach.

Kontakt

I.M.D.K. Pekáreň, s.r.o.

gen. Svobodu 1, OZC Južanka,
Sídliisko Juh

91108 Trenčín

telefón: 032 640 0768, 0908 561522

fax: 032 652 7693

web: www.imdk.sk

e-mail: imdk@imdk.sk

Uverejnené názory nemusia vyjadrovať
stanovisko vydavateľa.

*krémeše = zákusek s vanilkovým
krémom a šlehačkou*



Mouka (díl I.) – seriál článků o pekařské kvalitě mouk

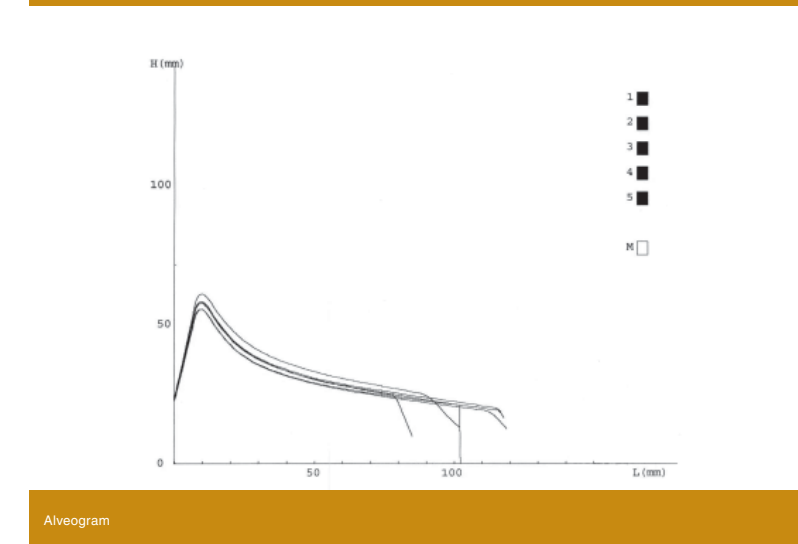
V současné době se v některých pekárnách setkáváme s opomíjením kvality základní pekařské suroviny – mouky. Redakční rada firmy Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko se proto rozhodla, že součástí časopisu Vlaštovička bude i několikadílný seriál o pekařské kvalitě mouk, jejich rozborech a následných vlivech na vlastní pekařskou výrobu.

Součástí kvalitních dodávek mouk ze mlýna by měl být i jejich laboratorní rozbor. Tento rozbor vypovídá o kvalitativních hodnotách dodávané suroviny a mnohdy i o zázemí jednotlivých mlýnů. Většinou je jako součást dodávky požadováno reologické vyšetření suroviny. Jedná se zejména o alveografické hodnocení mouk, které jsou mlýny schopny poskytnout. Mohou samozřejmě nabízet i farinografické a extenzografické vyhodnocení. Některé mlýny nabízejí dokonce i stanovení kvality na principu NIR Spektrofotometrie přístrojem zvaným Inframatic. Jedná se o vyhodnocení časově nejméně náročné a také nejmodernější (dokáže nám poskytnout až 6 hodnot během 1 minuty). Prozatím však není mnoho mlýnů, které by jej nabízely, a to zejména z důvodu poměrně vysoké pořizovací ceny přístroje. (Pořizovací ceny jsou však vysoké i u přístrojů reologických.) Tento přístroj, samozřejmě pokud je správně kalibrován, je nám schopen poskytnout hodnoty o mouce, a to zejména hodnoty důležité pro pekaře: obsah popela (vypovídá o správném vymletí mouk tzn. jejich označení např. T530, T650 aj.), obsah lepku, jeho pružnost, tažnost, pádové číslo (Falling number) aj.. Všechny tyto rozbor, jejich doporučené hodnoty atd., budou popsány i v dalších dílech tohoto seriálu.

V tomto dílu bychom se tedy chtěli zaměřit především na příjem mouk do pekárny. Průvodním dokumentem ke každé dodávce mouk ze mlýna by měl být i doklad o jejich kvalitativních hodnotách (nejčastěji se jedná o alveogram, což je výstup z alveografického hodnocení). Zaměříme se na vysvět-

lení a popis parametrů, které lze z tohoto dokumentu vyčíst. Pokud bude pekař znát tyto kvalitativní hodnoty, bude moci předpovědět, zda jej při výrobě nečekají nějaké problémy.

alveografické vyhodnocení mělo pohybovat. Z alveogramu můžeme vyčíst základní hodnoty, podle kterých poznáme kvalitu dodávané mouky.



Zde si můžete prohlédnout alveogram, který by měl být výstupem této zkoušky.

Pojďme si tedy popsat princip a hodnoty, ve kterých by se

Jedná se o tyto parametry:

- » P: pevnost (maximální tlak odečtený z alveografické křivky)
- » L: tažnost (délka křivky)
- » W: pekařská síla mouky (plocha pod křivkou)



- » P/L: konfigurační poměr-poměr délky a výšky alveografické křivky
- » p: tlak při prasknutí bubliny
- » le: (P200/P), index elasticity (P200: hodnota tlaku 4 centimetry od začátku křivky)
- » X: úsečka zlomového bodu

• Hodnota P/L

Velice zajímavou hodnotou pro pekaře je hodnota P/L. Je to charakteristická hodnota odrážející typ těsta. Je-li:

- P/L pod 0,5 jedná se o těsto velmi tažné
- P/L 0,8-1, jedná se o normální těsto
- P/L nad 1 ukazuje na těsto pevné.

Tato hodnota nám tedy odráží kvalitu lepkou obsaženou v mouce a dává nám možnost předpovědět, jaké bude následné zpracování těsta na provozu, tzn. zda nebudeme muset měnit dobu míchání,

dobu zrání a následného kynutí. Optimální hodnota P/L se pohybuje okolo hodnoty 0,65, ale v zásadě můžeme říci, že pokud se výsledek na alveogramu pohybuje do hodnoty 1,0, jedná se o mouku, která by neměla způsobovat žádné potíže během zpracování.

• Deformační energie

Další hodnotou, která je neméně důležitá, je hodnota deformační energie W, která se udává v J.10⁻⁴. Jedná se o plochu průměrné křivky ve čtverečních centimetrech, změřené pomocí planimetrického měřítka nebo planimetru. Deformační energie vztažená na 1g těsta je taková, která je potřebná k nafouknutí bubliny do prasknutí. Ukazuje nám na stabilitu těsta. Pro rozpoznaní deformační energie platí:

- W pod 180 J.10⁻⁴ – slabé mouky
- W 180-240 J.10⁻⁴ – střední mouky
- W nad 240 J.10⁻⁴ – silné mouky

• Pružnost a tažnost

- *Pružnost, pevnost P*: jedná se o maximální tlak odečtený z alveografické křivky v jejím maximu, měření se provádí v milimetrech a výsledek se vynásobí koeficientem K=1,1.
- *Tažnost L*: měří se jako délka v milimetrech od prvního vzestupu křivky do jejího prvního prudkého zlomu korespondujícího se zřetelným poklesem tlaku způsobeným prasknutím bubliny.

Tyto hodnoty slouží k výpočtu parametru P/L a jsou tedy velmi důležité. Ukazují nám, jaký je lepek v mouce a jaké jsou jeho fyzikální vlastnosti. Hodnota P by se měla u kvalitních pšeničných mouk pohybovat v rozmezí 60-80 a hodnota L v rozmezí 80-110. Čím vyšší je hodnota P, tím hůře půjde těsto zpracovávat – bude tuhé a půjde hůře vymíchat, vzniká nutnost prodlužovat dobu míchání pro optimální zpracování a nakynutí. Naopak, čím vyšší hodnota L, tím větší má těsto tendenci rychle povolovat, rychleji stárnout, což nám bude způsobovat problémy s kynutím (obzvláště v letních obdobích).

Toto jsou tedy základní hodnoty, které by měl každý pekař při příjmu mouky sledovat. Dají se vyčíst z alveogramu a podle nich by se měl každý pekař ve své výrobě řídit. Pro objasnění uvádíme optimální hodnoty pro pšeničné mouky (viz. tabulka).

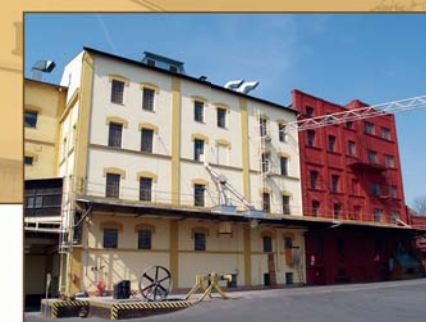
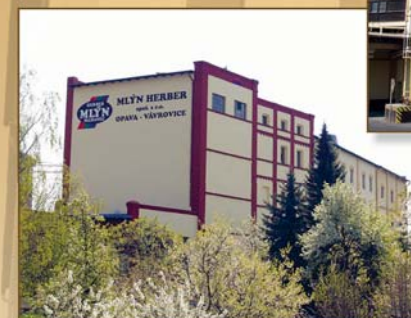
Samozřejmostí je, jak bylo už uvedeno výše, i sledování ostatních kvalitativních ukazatelů: obsah popela, obsah lepkou, pádové číslo aj. O těchto ukazatelích se více dočtete v příštím čísle časopisu Vlašovička.

Optimální hodnoty pšeničné mouky

	Pšeničná mouka chlebová	Pšeničná mouka hladká světlá
	Alveograf	
W	115–150	180–240
P/L	0,5–1,1	0,6–1
P		60–85
L		80–110
le	35–40	50–60

MLÝN HERBER

spol. s r. o.



Mlynářská 1/215
747 73 Opava-Vávrovice

TEL.: +420 553 793 260
FAX: +420 553 793 268
ODBYT: +420 553 780 509
E-MAIL: herber@mlynherber.cz
INTERNET: www.mlynherber.cz

NAŠE SLUŽBY:

- ◆ Konzultační a poradenská činnost včetně využití laboratoře.
- ◆ Dodání výrobků na sklad – rampu zákazníkovi moderními přepravními prostředky.
- ◆ Cisterny na přepravu mouk s vlastním systémem vyprazdňování.
- ◆ Přeprava pytlované a balené mouky v protiprašných skříňových nástavbách v množstvích dle potřeb zákazníka.
- ◆ Pohotovost dodávek.



NAŠE PRODUKTY:

PŠENIČNÉ VÝROBKÝ

- ◆ **Volně ložené**
 - Pšeničná mouka hrubá
 - Pšeničná mouka polohrubá výběrová
 - Pšeničná mouka hladká speciál
 - Pšeničná mouka hladká oplatková
 - Pšeničná mouka hladká perníková
 - Pšeničná mouka hladká
 - Pšeničná mouka hladká chlebová
- ◆ **Pytlované**
 - Pšeničná krupice hrubá
 - Pšeničná krupice hrubá – Makaron
 - Pšeničná mouka hrubá
 - Pšeničná mouka polohrubá T550
 - Pšeničná mouka polohrubá – výběrová
 - Pšeničná mouka hladká pekařská
 - Pšeničná mouka hladká
 - Pšeničná mouka chlebová
 - Pšeničná vláknina
 - Pšeničná mouka celozrnná – grahamová
- ◆ **Drobné balení**
 - Pšeničná mouka hrubá – Zlatý klas
 - Pšeničná mouka polohrubá T550
 - Pšeničná mouka polohrubá – výběrová
 - Pšeničná mouka hladká speciál 00extra
 - Pšeničná mouka hladká T650
 - Pšeničná krupice hrubá
- ◆ **Pšeničné výrobky krmné**
 - Pšeničné otruby Š – 140 V
 - Pšeničné klíčky mačkané (A, B) á 45 kg
 - Pšeničná mouka krmná V
 - Šrot z pšeničného kalibrátu

ŽITNÉ VÝROBKÝ

- ◆ **Volně ložené**
 - Žitná mouka chlebová
- ◆ **Pytlované**
 - Žitná mouka chlebová
 - Žitná mouka celozrnná – grahamová
 - Žitná mouka výrazková

**SPOJENÍ
MODERNÍ TECHNOLOGIE
S TRADIČNÍ JAKOSTÍ
A BEZPEČNOSTÍ VÝROBKŮ**

KUKUŘIČNÉ VÝROBKÝ

- ◆ **Volně ložené**
 - Kukuřičná krupice T600
 - Kukuřičná krmná mouka
- ◆ **Pytlované**
 - Kukuřičná mouka hladká
 - Kukuřičná krupice T 600
 - Kukuřičná krupice jemná
 - Kukuřičné krmivo
 - Kukuřičná vláknina
 - Kukuřičná krmná mouka
 - Kukuřičné otruby





Na naše vinice svítí jedno slunce. Přesto na nich vznikají vína neobyčejně rozmanitá, která vynikají originálními ovocnými tóny a kořenitostí. Vinařská oblast Morava zahrnuje cca 96 % registrovaných vinic v České republice a tvoří ji čtyři vinařské podoblasti.

Cesty za vínem po Moravě

Vinařská podoblast Znojemska
Synonymem Znojemska je především Veltlínské zelené, dobře se tu daří aromatickým odrůdám Müller Thurgau, Sauvignon, Ryzlink rýnský a Pálava. Okolí Dolních Kounic je vyhlášené červenými víny, hlavně Frankovou a Svatovavříneckým.

Co stojí za vidění?

Vinice Šobes v meandru řeky Dyje. Znojmo se středověkým 30 km dlouhým podzemním systémem chodeb bývalých vinných sklepů měšťanských domů. Vinné sklepy v Louckém klášteře nebo romantické zříceniny gotického kláštera v Dolních Kounicích, v jehož okolí se na rozdíl od zbytku Znojemska pěstují především modré odrůdy, nejvíce Frankovka.



Vinařská podoblast Mikulovská
V okolí Pálavy se pěstuje Ryzlink vlašský, Rulandské bílé a Chardonnay, daří se tu i odrůdám Müller Thurgau, Neuburské a Sylvánské zelené. Na šlechtitelské stanici vinařské v Perné vznikla aromatická odrůda Pálava.

Co stojí za vidění?

Viditelnou dominantou krajiny je bílý vápencový hřeben Pálavy. Lednicko-valtický areál s řadou památek, který je zapsán v seznamu UNESCO jako nejrozsáhlejší umělecky ztvárněná krajina na světě. Expozice vinařství s unikátním obřím sudem na zámku v Mikulově a expozice Salonu vín ČR ve Valticích.

Vinařská podoblast Velkopavlovická

Velkopavlovicko je srdcem produkce moravských červených vín, zejména Modrého Portugalu a Frankovky. Bílá vína reprezentuje Veltlínské zelené, Rulandské šedé a hlavně aromatické odrůdy – Tramín červený, Pálava, Muškát moravský a Müller Thurgau.

Co stojí za vidění?

Rozsáhlé sklepení v Čejkovicích, vybudované řádem templářských rytířů. Vinařská expozice ve sklepení renesančního domu U Synků v Hustopečích či maleb-

ná sklepní kolonie Pod Strážním kopcem na Vrbici.

Vinařská podoblast Slovácká

Daří se tu Ryzlinku rýnskému, Rulandskému bílému a Rulandskému šedému, ve šlechtitelské stanici Polešovice vznikla odrůda Muškát moravský. Modré odrůdy nejčastěji reprezentuje Frankovka, Zweigeltrebe a nová domácí odrůda Cabernet Moravia.

Co stojí za vidění?

Ve skanzenu ve Strážnici objevíte unikátní soubor vinohradnických staveb, v Mutěnicích rozsáhlou kolonii vinných sklepů. Prohlídka historických vinných sklepů v Petrově-Pižích či na Staré hoře v Blatnici pod svatým Antonínkem. V Uherském Hradišti se ptejte na mařatické sklepy.

Bližší informace o vinařských akcích na www.vinazmoravy.cz

13. 10. – 14. 10. 2009
Znovínský košť vín, Znojmo
17. 10. 2009
Ochutnávka mladých vín, Mikulov
17. 10. – 18. 10. 2009
Festival otevřených sklepů, Mikulov, Bavory, Perná
14. 11. 2009
Svatomartinský košť vín a hus, Němčičky

Mnoho pekárenských provozů v současné době řeší problémy s trvanlivostí a legislativními limity používaných konzervantů do baleného pečiva. Firma Lesaffre Česko přichází s řešením, kterým je inovativní řada produktů XtendLife®.



Inovativní řada přípravků XtendLife®

V pekárenské výrobě se používá řada látek, které prodlužují trvanlivost, upravují chuť, barvu, strukturu výrobku... Takovéto látky se označují jako přídatné, neboli jako aditiva. Každá z přídatných látek musí být uvedena na obalu, a to buď celým názvem nebo mezinárodním kódem E, v sestupném pořadí podle množství obsaženého ve výrobku. Do této kategorie spadají i konzervanty, které musí být také podle platné legislativy označovány kódem E.

Konzervanty jsou látky, které prodlužují údržnost potravin. Zamezují růstu mikroorganismů, které by mohly být pro lidský organismus škodlivé. Mezi nejznámější přírodní konzervanty patří např. kuchařská sůl, ocet. Z uměle vyrobených konzervačních látek je nejznámější např. oxid siřičitý, kyselina sorbová, kyselina benzoová a jejich soli a estery.

Řada pekáren řeší, zvláště v letním období, konzervaci svých balených výrobků a jejich deklarovanou trvanlivost. Pekaři si s tímto problémem většinou poradí navyšováním konzervačních látek, které přidávají do svých výrobků, a také úpravou technologie tak, aby docházelo k minimálnímu kontaktu výrobku s pracovníky

ve vlastní výrobě. Někdy však k navyšování konzervačních látek již nemůže dojít z důvodu legislativních limitů, kterými je používání těchto látek omezeno. Mezi nejběžněji používané konzervační látky v pekařském odvětví patří propionát vápenatý a kyselina sorbová. Obě tyto konzervační látky jsou svým obsahem v hotových pekárenských výrobcích omezeny – u propionátu vápenatého je limit 3g/kg hotového výrobku a u kyseliny sorbové se jedná o 2g/kg hotového výrobku.

Skupina Lesaffre z těchto důvodů přichází na trh s inovativní řadou produktů nazvanou XtendLife®. Koncept těchto přípravků byl vyvinut v kooperaci mezi francouzskými a rakouskými vývojovými pracovníky. Tento koncept usnadňuje a řeší problémy, které jsou popsány výše, tzn. odpadají legislativní limity konzervantu a taktéž povinnost uvádět konzervant na etiketě. Produkty řady XtendLife® jsou založeny na principu působení dvou základních složek. Určitého suchého kvasu, který obsahuje kyselinu propionovou získanou přírodní fermentací. Jelikož se tedy jedná o přírodní produkt, nemusí být konzervant označován na obalu. Druhou složkou je regulátor kyselosti

glukono-delta-lakton (E757). Tato molekula má v suchém stavu kruhovou strukturu, která se při styku s vodným prostředím otevírá a stává se z ní lineární molekula. Tato reakce umožňuje postupné pomalejší okyselení těsta, které je také velice důležité pro jeho dobrou stabilitu. Při této reakci se rovnováha mezi kyselinou propionovou a její soli, propionátem, zvrhává ve prospěch kyseliny propionové, a tím dochází k navyšování konzervačního efektu.

Patent pro tyto výrobky je zaregistrován skupinou Lesaffre, a je tedy jedinečný. Řada XtendLife® je v ČR prozatím nabízena v těchto modifikacích:

– XtendLife® G a XtendLife® M



XtendLife® G

» dávkování 2 % na hmotnost mouky
» originální zlepšující přípravek

zaručující dlouhodobou trvanlivost baleného pečiva (toustový chléb, veku,...)

- » patentovaný koncept bez legislativní nutnosti uvádět konzervační látku
- » záruka kvality baleného pečiva po celou dobu trvanlivosti
- » složení: fermentovaná pšeničná mouka, regulátor kyselosti glukono-delta-lakton
- » balení: pytel 25 kg
- » minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby

XtendLife® M

- » dávkování 3,6 % na hmotnost mouky
- » originální zlepšující přípravek kombinující prodlouženou trvanlivost (obsahuje emulgátory, které toto zabezpečují) se zárukou optimální čerstvosti

baleného pečiva

- » bez legislativní nutnosti uvádět konzervační látku na obalu



- » složení: fermentovaná pšeničná mouka; emulgátory: mono a diglyceridy mastných kyselin, stearyllaktát sodný, estery mono a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono a diacetyl vinnou; regulátor kyselosti: glukono-delta-lakton; látky zlepšující mouku: kyselina

askorbová; enzymy

- » balení: pytel 25 kg
- » minimální trvanlivost: 12 měsíců od data výroby

Snad vás tato řada přípravků zaujala a ti z vás, kteří ji doposud neznali, budou uvažovat o nové možnosti řešení trvanlivosti a konzervace pekařských produktů, které na našem trhu nabízí pouze skupina Lesaffre.

inzerce
inzerce

Vyzkoušejte novou vynikající Makovou náplň!

MAKOVÁ NÁPLŇ

- » vysoký obsah máku (50 %)
- » jednoduchá příprava a stabilita během pečení
- » výborná kvalita za přijatelnou cenu

Balení: pytel 30 kg

Doba trvanlivosti: 6 měsíců od data výroby

„VŽDYŤ JE TO JEN OBAL NA MOUKU“, konstatuje investor při volbě typu moučného hospodářství. Ano, má naprostou pravdu. Zajímavá pořizovací cena, stabilní prostředí pro surovinu, bezpečný provoz, to vše jsou atributy dobré investice. Avšak pozor! Když dva dělají totéž...



Trevírová sila

Řeč je o stále vyhledávanějších uzavřených vácích, dodávaných v základních i atypických řadách. Jejich strukturu tvoří TREVÍROVÉ vlákno na bázi polyesteru, vhodné pro styk s potravinami. Vaky jsou umístěny do kovových konstrukcí a uchyceny tak, aby po celou dobu jejich životnosti nedocházelo k deformacím. Charakteristika uskladněných surovin je shodná s ocelovými silami: granulát v rozmezí 50 mikronů – 15 mm s vlhkostí max. 15 %. Svou strukturou je utkané plátno jednosměrně prodyšné – struktura vlákna je prodyšná směrem ven, a tím zamezuje tvorbě kondenzátů a plísní, zatímco opačným směrem nepropouští prach.

Sila jsou dodávány v objemových řadách 5 – 100 m³, při jejichž projekci je zásadní podmínkou dodržení poměrů délek jednotlivých stran. Tím se zabrání tvorbě převisů a míst, která nejdou kompletně vyprázdnit a díky kterým fermentující mouka infikuje nově přichozí. Dodržení těchto podmínek je docíleno úplného vyprázdnění zásobníku a bezúdržbového provozu.

Způsob vyprazdňování je řešen vibračním dnem s vnitřním protikýblem, který zajišťuje chronologic-

ký odběr bez promíchání naskladněných šarží. Plnicí cesty mohou být opatřeny přetlakovým ventilem CEPATIC pro bezpečný provoz při plnění sila z cisterny. V případě, že je silo dodáno v nevážené podobě, jsou instalovány sondy minima a maxima, napojené na akustické hlášení reagující na odchylky od stanovené hladiny skladové kapacity. Riziko elektrostatických výbojů eliminuje kompletní uzemnění, a to včetně samotného polyesterového vaku.

Sila jsou vyráběna v souladu s patentovým vzorem pro systém vetkaných kovových vláken ukončených do jednoho bodu a připojených ke kovové konstrukci sila. Uzemnění a odvedení elektrostatické elektřiny vznikající pohybem suroviny respektuje náročné legislativní a ATEXOVÉ normy. Vnitřní prostory zásobníku neobsahují žádné elektrické komponenty a plnicí cesty jsou chráněny kónickými síty zabráňujícími vstupu cizích předmětů.

Hlavní výhodou TREVÍROVÝCH sil, v porovnání s ocelovými, je jejich nízká hmotnost, cenová dostupnost a jednoduchost při montáži. Nevýhodou je neměnná skladovací kapacita po celou dobu jejich životnosti. Pokud výrobce

zodpovědně garantuje a respektuje legislativní a bezpečnostní normy pro provoz a údržbu zařízení a řídí se heslem, že fyzika není názor, jsou TREVÍROVÁ sila dobrou volbou pro řešení uskladnění a dávkování prvotních surovin. Rozšířena o pneumatickou dopravu mouky a dávkování ostatních surovin do výroby tvoří „dospělý“ a plně automatický celek splňující i ty nejvyšší nároky na moučná hospodářství.

www.futurpol.cz



Tradícia pečenia Zemplínskeho koláča na východnom Slovensku vychádza z prípravy obradných koláčových chlebov. História obradných chlebov sa vo východnej časti našej krajiny začala písať na prelome 19. a 20. storočia. Pôvodné obradové chleby sa piekli predovšetkým na Vianoce a boli známe pod označením kračún. Od tohto času však prešli určitým vývojom v oblasti surovín aj prípravy.

Zemplínsky koláč

Označenie Zemplínsky koláč sa začalo používať len v posledných desaťročiach predovšetkým preto, aby sa odlišil od iných koláčov vyrábaných na Slovensku, a tak tiež preto, aby sa vyjadrila jeho regionálna príslušnosť. Obyvatelia regiónu Zemplín používajú na jeho označenie názov „kolačok“.

Zemplínsky koláč sa pripravuje z jemnej pšeničnej múky. Má podobnú chuť ako vianočka, je však ľahší, nadýchanejší a menej sladký. Vyrába sa podľa tradičnej receptúry a má špecifický tvar, chuť aj vôňu. Tvarom pripomína spletenec vytvorený z troch alebo štyroch vetiev. Povrch je zafarbený do tmavohneda, striedka je jemná a pružná. Základnými surovinami na výrobu Zemplínskeho koláča sú pšeničná múka, pitná voda, cukor kryštálový, vajíčka, droždie, sušené mlieko, rastlinný tuk a soľ.

Na východnom Slovensku, najmä v regióne Zemplín, sa koláč pripravuje pri všetkých príležitostiach – počas sviatkov, na svadbu, na kar a rôzne hostiny. U niektorých jedál nahrádza chlieb. Na Vianoce sa podáva k štedrovečernej kapustnici. Je neodmysliteľnou časťou Veľkej noci, pretože tvorí súčasť svätených veľkonoč-

ných jedál. Podáva sa k hrudke, šunke, klobáse, či cvikle s chrenom. Obyvatelia východného Slovenska vám Zemplínsky koláč určite odporúčajú ochutnať!

Použitá literatúra: CECH PEKÁROV A CUKRÁROV VÝCHODNÉHO SLOVENSKA: Zemplínsky koláč získal značku kvality. In: Spravodaj, roč. 2008 s. 15 – 17.

hrudka = tradiční jídlo připravované na Velkou noc na východním Slovensku. Připravuje se z mléka, vajec a koření. cvikla = červená řepa

RECEPTÚRA	Surovina	Hmotnosť v kilogramoch
	Pšeničná múka	67 kg
	Voda	26 l
	Zlepšujúci prípravok 1 %	0,67 kg
	Soľ	0,67 kg
	Cukor	6,25 kg
	Tuk	2,80 kg
	Droždie	2,20 kg
	Vajíčka	40 ks
	Olej	3 l

POSTUP VÝROBY		
	Miesenie	3 + 5 min
	Doba zrenia	20 min.
	Delenie	1,15 kg
	Doba kysnutia	40 – 50 min.
	Pečenie (podľa hmotnosti)	35 min.
	Teplota pečenia	250°C/210°C
	Hmotnosť po vypečení	1 kg

Rademaker

Specialists in food processing equipment



Od svojho založenia v roku 1977, Rademaker BV je lídrom medzi špecialistami v potravinárskom priemysle, ktorý je zameraný na vývoj a výrobu zariadení. Rademaker dodáva technické a technologické riešenia od jednotlivých strojov až po projekty na kľúč pre pekársky priemysel napr. Dánske pečivo, chlieb, croissanty, koláče, pizzu, zákusky a mnoho ďalších rôznych druhov pekárskych produktov.

V našom plne vybavenom testovacom centre v Holandsku – Culemborg, môžete testovať Vaše produkty s Vašimi prísadami na našich strojoch. Naši potravinárski špecialisti Vám poskytnú plnú podporu pri vývoji produktu podľa Vašich požiadaviek.

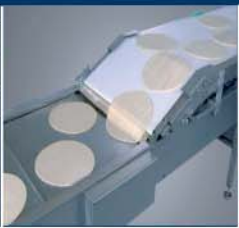
Prosím navštívte www.rademaker.com

Alebo kontaktujte naše regionálne miestne zastúpenie – dcérsku spoločnosť Rademaker B.V. – v Považskej Bystrici, ktorá poskytuje služby v Slovenskej aj Českej republike:

Rademaker Slovakia, s.r.o., Šebeštanová 259, 017 04 Považská Bystrica
Tel: +421(0) 42 4321200, Fax: +421 (0) 42 4260 395, Email: office@rademaker.sk

Alebo kontaktujte naše sídlo v Holandsku:

Rademaker B.V.; Plantijnweg 23, Postbus 416, 4100AK, Culemborg, The Netherlands
Tel: +31(0) 345 54 35 43, Fax: +31 (0) 345 54 3590, Email: office@rademaker.nl





V Bratislavě mají o polovinu větší bochník chleba než v Praze a zaplatí za něj dvakrát tolik; zato tvarohový koláč je v Praze průměrně dvojnásobný. Bratislavské pečivo je převážně dražší než pražské, a to nejen díky dani z přidané hodnoty. Tak se dá shrnout naše letní srovnání cen v Bratislavě a v Praze.

Bratislava je dražší než Praha – srovnání pultových cen pečiva

V minulém čísle jsem zkoumali ceny pečiva v Olomouckém a Košickém kraji. Tentokrát jsme zavítali do hlavních měst a porovnali jsme ceny v Praze a Bratislavě. Průzkum jsme provedli v srpnu (august) 2009 a zaměřili jsme se na prodejny potravin organizované v zahraničních či domácích řetězcích. Stejně jako minule jsme zkoumali ceny deseti položek pečiva na pultech včetně DPH, která je v ČR 9 % a na Slovensku 19 %. Celkem 5 položek bylo ze sortimentu běžného pečiva, 2 položky z cereálního pečiva a 3 položky ze sortimentu jemného pečiva.

Navštívili jsme prodejny všech významných maloobchodních firem, celkem se jednalo o 13 různých řetězců, z nichž mnoho působí v obou zemích. Celkem jsme zavítali do 102 obchodních míst, což dává tomuto průzkumu slušnou statistickou hodnotu.

Pro lepší srovnatelnost jsme pultové ceny přepočítali na 1 kg výrobku. Další nutný krok pro usnadnění srovnávání byl přepočet mezi různými měnami: české ceny jsme přepočítali na eura kurzem 25,50 Kč/1 EUR a stejný kurz jsme použili pro přepočet slovenských cen (uváděných

v eurech) na české koruny. Protože pro mnoho z nás má slovenská koruna stále ještě větší výpovědní hodnotu než euro, uvádíme ceny také v této, dnes již historické, měně. Výsledek můžete posoudit v tabulce na straně 30.

Pro grafické znázornění jsme použili ceny v eurech. V každém grafu udává červený čtverček průměrnou cenu zjištěnou v našem průzkumu, svislá modrá čára (obdélník) ukazuje, jak velký byl rozptyl zjištěných cen: spodní okraj modré čáry představuje nejnížší zjištěnou cenu a horní okraj cenu nejvyšší.

V následujících grafech můžete sami porovnat, kde je pečivo dražší a kde levnější. Pro zájemci jen pár postřehů:

» na Slovensku, přesněji v Bratislavě, je „draho“; kromě kaiserky a cereálního rohlíku koupíte veškeré námi sledované pečivo levněji v Praze než v Bratislavě; nezkoumali jsme ovšem, kolik marže si nechávají obchodníci, proto nelze tvrdit, že by slovenští pekaři dostávali za své výrobky více než jejich čeští kolegové

» i když odstraníme vliv rozdílné sazby DPH, zůstane bratislav-

ské pečivo převážně dražší než to pražské

» výrazný cenový rozdíl je vidět u „obyčejného“ chleba, bratislavské ceny jsou v průměru dvojnásobné než ceny v Praze; s trochou nadsázky lze konstatovat, že ten nejdražší pražský pšenično-žitný chléb stojí tolik jako průměrný bratislavský

» potvrdilo se tvrzení, že bochník chleba na Slovensku je průměrně o polovinu větší než v Česku

» toustový chléb v Bratislavě se na rozdíl od Prahy prodává v nejrůznějších gramážích a také za velmi rozdílné kilové ceny

» Pražané kupují téměř dvakrát větší tvarohové koláče než Bratislavané

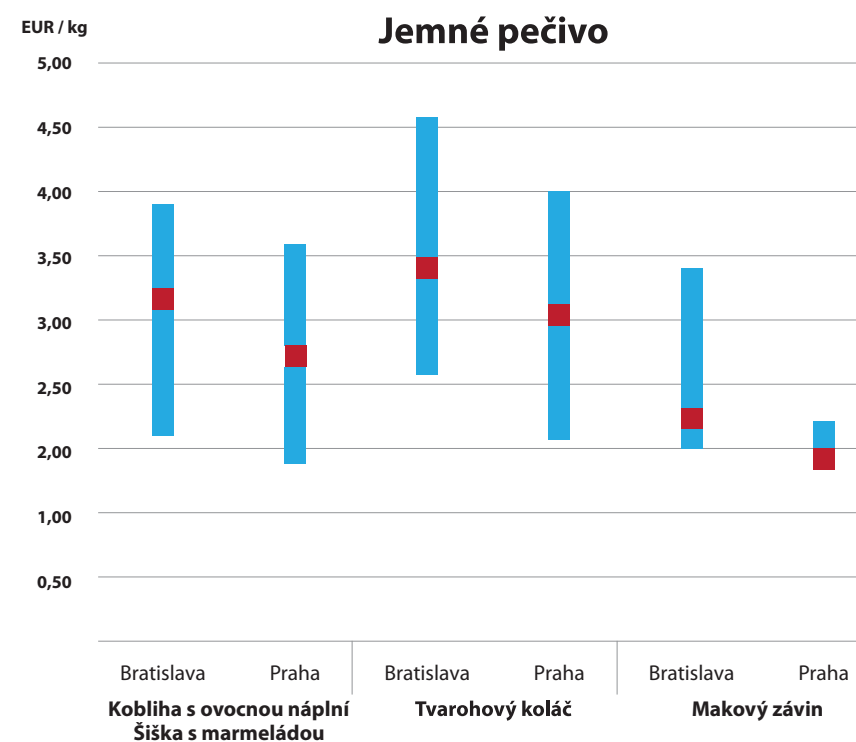
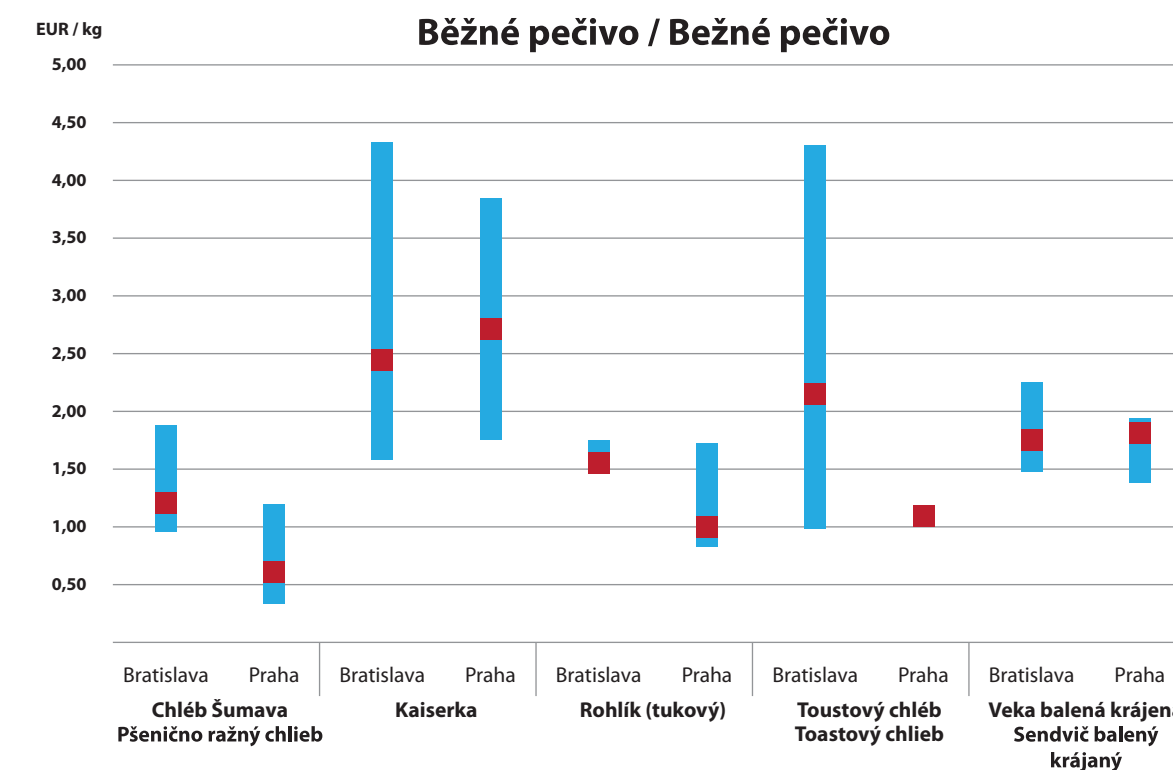
» porovnání cen mezi ČR a SR závisí na použitém přepočtovém kurzu mezi českou korunou a eurem; námi použitý kurz 25,50 platil v srpnu (auguste) 2009

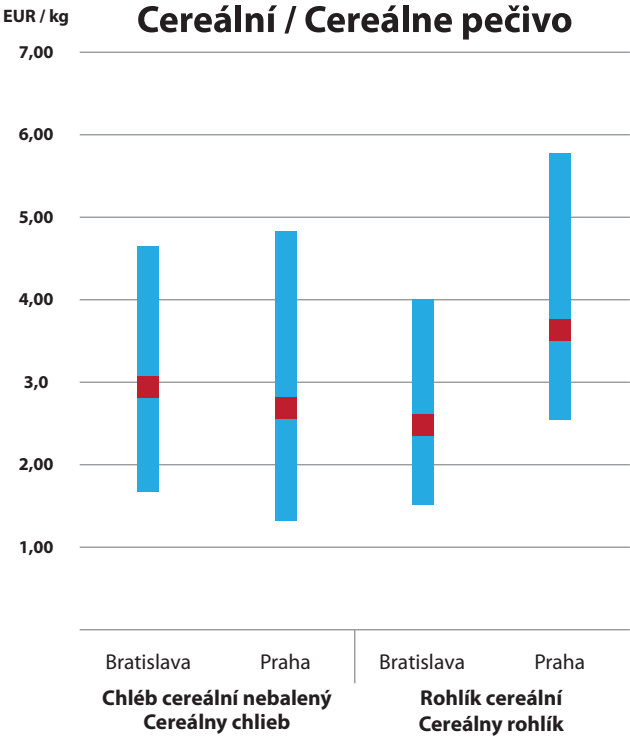
Z prostorových důvodů zde neotiskujeme podrobná data o všech prodejnách. Pokud vás zajímají všechny podrobnosti, stáhněte si je zdarma z webových stránek www.lesaffre.cz nebo www.lesaffre.sk.

Srovnání průměrných cen pečiva a cenového rozptylu v Praze a Bratislavě

■ průměrná cena zjištěná v průzkumu

■ rozptyl zjištěných cen: spodní okraj představuje nejnížší zjištěnou cenu a horní okraj cenu nejvyšší





Srovnání gramáže a prodejních cen pečiva v Praze a Bratislavě

Kategorie pečiva	Výrobek	Kraj	Hmotnost kusu v gr.			Cena za 1 kg v EUR			Cena za 1 kg v Kč			Cena za 1 kg v Sk		
			Min.	Průměr	Max.	Min.	Průměr	Max.	Min.	Průměr	Max.	Min.	Průměr	Max.
Jemné pečivo	Kobliha s ovocnou náplní Šiška s marmeládou	Bratislava	50	58	80	3,17	5,31	6,80	80,75	135,30	173,40	95,40	159,85	204,86
		Praha	45	52	65	2,75	4,42	6,20	70,00	112,67	158,00	82,70	133,11	186,66
	Koláč tvarohový balený Tvarohový koláč	Bratislava	60	84	120	4,11	5,81	8,17	104,68	148,21	208,25	123,68	175,10	246,03
		Praha	100	149	200	3,11	5,08	7,02	79,33	129,62	179,00	93,73	153,14	211,47
	Makový závin	Bratislava	200	372	420	2,98	3,46	5,80	75,86	88,27	147,90	89,62	104,28	174,73
		Praha	280	398	400	2,64	2,82	3,42	67,25	71,84	87,25	79,45	84,88	103,08
Běžné pečivo / Bežné pečivo	Chléb Šumava Pšenično ražný chlieb	Bratislava	350	884	1 000	0,94	1,20	1,89	24,08	30,67	48,09	28,45	36,24	56,81
		Praha	620	1 190	1 300	0,32	0,61	1,20	8,25	15,68	30,48	9,75	18,52	36,01
	Kaiserka natural Kaiserka – žemľa	Bratislava	47	56	100	1,57	2,44	4,34	40,07	62,26	110,66	47,34	73,55	130,74
		Praha	50	58	65	1,75	2,70	3,84	44,62	68,88	98,00	52,71	81,37	115,78
	Rohlík (tukový)	Bratislava	40	40	40	1,50	1,55	1,75	38,25	39,48	44,63	45,19	46,64	52,72
		Praha	43	43	43	0,82	1,00	1,73	20,93	25,62	44,19	24,73	30,27	52,20
	Toustový chléb balený Toastový chlieb biely	Bratislava	250	496	750	0,98	2,14	4,30	24,99	54,68	109,65	29,52	64,60	129,54
		Praha	500	500	500	1,01	1,09	1,17	25,80	27,87	29,80	30,48	32,92	35,21
	Veka balená krájená Sendvič balený krájaný	Bratislava	350	398	400	1,48	1,75	2,26	37,61	44,72	57,56	44,44	52,84	68,00
		Praha	360	363	460	1,37	1,81	1,95	35,00	46,05	49,72	41,35	54,41	58,74
Cereální pečivo / Cereálne pečivo	Chléb cereální nebalený Cereálny chlieb	Bratislava	200	384	500	1,66	2,95	4,64	42,33	75,19	118,32	50,01	88,83	139,78
		Praha	300	430	740	1,33	2,69	4,82	33,80	68,66	123,00	39,93	81,12	145,31
	Rohlík cereální Cereálny rohlík	Bratislava	40	57	90	1,50	2,49	4,00	38,25	63,48	102,00	45,19	74,99	120,50
		Praha	40	59	70	2,55	3,63	5,78	65,00	92,50	147,50	76,79	109,28	174,26

Alergické reakcie organizmu na rôzne podnety (prach, peľ, bodnutie hmyzom, niektoré lieky a iné), sú častým javom, ktorý znepríjemňuje život miliónom ľudí. Sú sprevádzané pocitom svrbenia, sčervenaním pokožky, opuchom, respiračnými ťažkosťami a môžu vyústiť až do život ohrozujúcej reakcie. Keďže časopis Vlaštovička je určený najmä pekárom, pozrieme sa na alergény z pohľadu potravín.



Alergény v potravinách

Pred niekoľkými mesiacmi som dostal telefonát z nemenovanej pekárne s prosbou o potvrdenie, že naše výrobky neobsahujú alergény. Priznám sa, zostal som trochu zaskočený a položil som protiotázku: „Čo je základná surovina vo vašej pekárni?“ Pšeničná múka. „Používate aj vajcia, mlieko, sezam, orechy...?“ Áno, používame. „Všetky tieto suroviny sú predsa potenciálne alergény.“ To nie je pravda, to nie sú alergény, veď to sú bežné potraviny/suroviny.

S podobnými názormi sa stretávame častejšie, čo je námet na ďalší príspevok do najčítanejšieho pekárskeho časopisu medzi našimi pekármi.

Potravinové alergie
Imunitný systém chráni organizmus pred nebezpečnými vplyvmi, ktoré môžu spôsobiť jeho nezvratné poškodenie. **Pri poruchách v jeho činnosti dochádza k alergickým reakciám – odpoveď (tvorba protilátok) na prítomnosť za bežných okolností neškodných látok v tele konzumenta.** Predpokladá sa, že potravinovými alergiami trpí približne 2 – 4 % dospeljej populácie a o niečo viac detí (nemajú ešte úplne vyvinutý imunitný systém a časom tieto alergie ustúpia).

Najčastejšie býva alergická reakcia na zložky potravy sprevádzaná kožnými zmenami, svrbením, dýchacími problémami alebo zažívacími komplikáciami. Každý človek je však jedinečná bytosť a môže reagovať na rôzne potraviny alebo ich zložky iným spôsobom. Na základe dlhoročných výskumov bol vypracovaný zoznam potenciálnych alergénov (pozri tabuľku), ktoré sú najčastejšími pôvodcami potravinových alergií u citlivej časti populácie.

Označovanie potenciálnych alergénov z pohľadu legislatívy	
Obilniny obsahujúce lepok	t.j. pšenica, raž, jačmeň, ovos, kamut alebo iné hybridné odrody a výrobky z nich
Kôrovce	a výrobky z nich
Vajcia	a výrobky z nich
Ryby	a výrobky z nich
Arašidy	a výrobky z nich
Sójové bôby	a výrobky z nich
Mlieko	a výrobky z neho (vrátane laktózy)
Orechy	t.j. mandle (Amygdalus communis L.), lieskové orechy (Corylus avellana), vlašské orechy (Juglans regia), kešu (Anacardium occidentale), pekanové orechy (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), para orechy (Bertholletia excelsa), pistácie (Pistacia vera), makadamové orechy a queenslandské orechy (Macadamia ternifolia) a výrobky z nich
Zeler	a výrobky z neho
Horčica	a výrobky z nej
Sezamové semená	a výrobky z nich
Mäkkýše	a výrobky z nich
Vlčí bôb	a výrobky z neho
Oxid siričitý a siričitany	v koncentrácii maximálne 10 mg/kg alebo 10 mg/liter vyjadrené ako SO2

Ak konzument spozoruje, že určitá potravina u neho vyvoláva alergickú reakciu, najlepšie je vyradiť

ju z jedálneho lístka a kontaktovať lekára, ktorý vykoná príslušné testy na potvrdenie, resp. vyvrátenie podozrenia. Často konzumentovi nezostáva nič iné len sa danej potravine úplne vyhybať, pretože už minimálna koncentrácia môže mať za následok nepríjemné reakcie.

Keďže ochrana zdravia spotrebiteľa má v našej spoločnosti dôležitú úlohu, bola téma alergénov zapracovaná aj do legislatívy (smernica EÚ 2003/98/ES, ktorá dopĺňa

smernicu 2000/13/ES). **Podľa nej je výrobca potravín povinný uvádzať na obale prítomnosť**



potenciálnych alergénov a poskytnúť tak konečnému spotrebiteľovi potrebné informácie, aby nemohol byť uvedený do omylu a nebola mu spôsobená ujma na zdraví. Zoznam týchto alergénov je uvedený v prílohe príslušnej smernice a na základe nových vedeckých poznatkov je aktualizovaný. V prípade, že sa v danom produkte nenachádza príslušný alergén, no do výrobu sa môže dostať krížovou kontamináciou, odporúča sa jeho označenie na obale formou: „Výrobok

môže obsahovať stopy...“ Popri týchto najčastejších alergénoch je známa alergická reakcia u niektorých jedincov aj na marhule, broskyne, čerešne, citrusové plody, papriku, rajčiny a iné.

Potravinová alergia sa často zamieňa s potravinovou intoleranciou (neznášanlivosťou). Ako sme spomenuli, alergická reakcia je odpoveď imunitného systému organizmu (tvorbou protilátok) na bežne neškodné látky potravy, kde na druhej strane potravinová intolerancia je spojená s poruchou organizmu tráviť niektoré zložky potravín (napr. z dôvodu poruchy enzymatickej aktivity) a býva sprevádzaná najmä plynatosťou a hnačkami.

Záver:

- » Alergická reakcia organizmu môže byť vyvolaná bežne

dostupnými potravinami ako dôsledok poruchy činnosti imunitného systému konzumenta.

- » Na základe vedeckých poznatkov bol stanovený zoznam potravín, ktorých konzumácia je najčastejším pôvodcom potravinových alergií.
- » Prítomnosť látok z uvedeného zoznamu musí byť vyznačená na obale potravín s cieľom ochrany zdravia konzumenta.

Literatúra:

Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2003/89/ES z 10. novembra 2003, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2000/13/ES.
European Food Information Council, EUFIC

kôrovce = korýši

vĺčí bôb = vĺčí bob (lupina)

inzerce
inzerca

**Pizza
PASTA**



LESAFFRE SLOVENSKO pre Vás pripravilo novinku:

**Dochucovadlo pre studenú a teplú kuchyňu,
ktoré dodá Vaším výrobkom
vynikajúci vzhľad a chuť.**

Vyskúšajte nový produkt Pizza Pasta,
ktorý Vás prekvapí svojou:

- **výbornou chuťou**
- **stabilitou počas pečenia**
- **atraktívnym vzhľadom finálnych výrobkov**

**Prilákajte svojich zákazníkov
novým vynikajúcim Pizza pečivom!**

**Kontaktujte náš obchodný tím,
ktorý Vám pomôže s novou inšpiráciou.**

OBJEDNÁVKY A INFORMÁCIE:

Trnava: Skladová 1, 917 01; Tel.: 033/55 33 990; Fax: 033/55 33 991; E-mail: trnava@lesaffre.sk
Košice: Južná trieda 74, 040 01; Tel.: 055/72 01 066-7; Fax: 055/72 01 066; E-mail: obchod@lesaffre.sk

www.lesaffre.sk



WHOOPS!



© 2009 mark du toit.
www.marktoon.co.uk

„Krise je opravdu vážná. Už i Češi se šli ptát na práci v pekárně!“

4 stupne odvahy:

ODVAHA 1. stupeň:

Ráno o tretej prídeš domov ožratý ako snop. Tvoja žena stojí pri dverách s metlou a Ty sa jej opýtaš: Zametáš, alebo ešte niekam letíš?

ODVAHA 2. stupeň:

Ráno o tretej prídeš domov ožratý ako snop. Manželka leží v posteli a nespí. Vezmeš si stoličku a sadneš si k nej. Na jej otázku: Čo to má znamenať? odpovieš: Chcem sedieť v prvej rade, keď ten cirkus začne.

ODVAHA 3. stupeň:

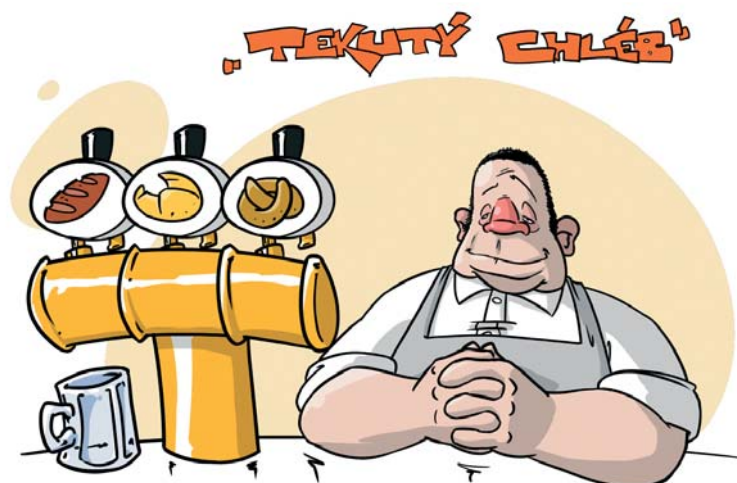
Ráno o tretej prídeš domov ožratý ako snop. Smrdíš dámskym parfémom a na košeli máš rúž. Pleskneš manželku po zadku a povieš: Tak a teraz si na rade Ty!

ODVAHA 4. stupeň:

Ráno o tretej prídeš domov, ožratý s neznámou ženou a pošepkáš manželke: Nebuď sviňa, povedz jej, že si moja sestra.

Manželka stála v ložnici před zrcadlem a prohlížela se. Nebyla spokojená s tím, co vidí a tak řekla svému muži: „Cítím se příšerně. Jsem stará, tlustá a ošklivá. Opravdu potřebuji, abys mi řekl nějaký kompliment, něco pozitivního.“ Manžel odpověděl: „Na svůj věk máš zrak jako ore!“

Vítězi pijú od štastia, porazení od žiaľu a Slováci od rána.



Pamatuj si, Jarmilo, že pivo je můj tekutý chléb!
To chápu, Viléme, ale proto ještě nemusíš chodit domů až ráno jako pekaři!

(autor kresby "Tekutý chléb" Jan Živocký)

Kvíz Lesaffre

Správné odpovědi zasílejte do 15. 11. 2009 prostřednictvím e-mailu nebo pošty.

Výherkyní křížovky z minulého čísla, která jako cenu obdržela osušku a ručník Inventis se stala Adriana Mesárošová (Bratislava).

Gratulujeme!

Česká republika:

1. e-mail

Správné odpovědi zašlete s přesnými kontaktními údaji na adresu: redakce@admark.cz, předmět: vlaštovička_kvíz

2. pošta

Obálku v levém horním rohu označte čitelným nápisem Vlaštovička a nezapomeňte připojit kontaktní údaje. Takto označenou obálku se správnými odpověďmi zašlete na adresu:

AdMark, s.r.o.

Na Bystřičce 740/26

772 00 Olomouc

Slovenská republika:

1. e-mail

Správné odpovede s presnými kontaktnými údajmi posielajte na adresu: szaboova@lesaffre.sk predmet: vlaštovička_kvíz

2. pošta

Obálku v ľavom hornom rohu označte čitateľným nápisom Vlaštovička a nezapudnite pripojiť kontaktné údaje. Takto označenú obálku so správnymi odpoveďami zašlite na adresu:

Lesaffre Slovensko a.s.

Južná trieda 74

040 01 Košice

BĚHEM CELÉHO ROKU 2009 MÁTE MOŽNOST SOUTĚŽIT S NAŠÍM PEKAŘSKÝM KVÍZEM O ZÁJEZD PRO 2 OSOBY DO ALP.

Ze všech došlých správných odpovědí z pekařských kvízů uveřejňovaných v jednotlivých číslech Vlaštovičky bude na konci roku 2009 vylosován výherce, který získá zájezd do Alp pro 2 osoby.

V roce 2009 vyjdou čtyři čísla Vlaštovičky, takže každý úspěšný luštitel může být do slosování zařazen až čtyřikrát – vždy jednou za každé číslo Vlaštovičky, pokud správné odpovědi na všechny otázky, jak české tak i slovenské, z jednotlivých čísel odešle buď poštou nebo e-mailem na výše uvedené kontakty. Do slosování budou zařazeni i ti, kteří správně odpoví na všechny otázky, například pouze v jednom nebo dvou případech třech číslech Vlaštovičky.

Soutěže se mohou zúčastnit všichni zákazníci společností Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko.

Výhru nelze vymáhat právní cestou.

NAVÍC ZE SPRÁVNÝCH ODPOVĚDÍ Z KAŽDÉHO ČÍSLA VLAŠTOVIČKY VYLOSUJEME JEDNOHO VÝHERCE, KTERÝ ZÍSKÁ ZAJÍMAVOU CENU.

V tomto čísle máte možnost získat dárkový poukaz na nákup pohonných hmot v síti čepacích stanic OMV v hodnotě 1 000 Kč.

Tajenka: Název města v Polsku, kde je pobočka skupiny Lesaffre

1. V jakém roce vznikla společnost Lesaffre?

L 1853

S 1953

I 1753

2. Jak dlouho působí skupina Lesaffre na českém a slovenském trhu?

A 20 let

E 10 let

T 15 let

3. Ve které z těchto zemí nemá společnost Lesaffre zastoupení?

G Japonsko

F Kanada

R Indonésie

4. Zvíře, které tvoří součást loga zlepšujících přípravků Magimix je:

I Lev

N Tygr

B Panter

5. Jaký je název čerstvého pekařského droždí dodávaného společnostmi Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko?

I Vivo

P Sivo

6. Podle koho dostala společnost Lesaffre své jméno?

U Města Les Affre na severu Francie, kde měla společnost své první sídlo

C Jednoho ze spoluzakladatelů, Louise Lesaffre, který založil v Marquette-lez-Lille lihovar

K Podle vědce Julea Lesaffra, který objevil pivovarské kvasinky

7. Co od roku 2003 tvoří emblém celé skupiny Lesaffre?

A Vlaštovka

E Slon

T Lev

Nápověda: Pokud si s nějakou otázkou nebudete vědět rady, doporučujeme se podívat na internetové stránky www.lesaffre.cz nebo www.lesaffre.sk



Záruka dlouhé trvanlivosti vašeho baleného pečiva!

- ➔ **originální zlepšující přípravek zaručující dlouhou trvanlivost baleného pečiva (toustový chléb, večky, ...)**
- ➔ **balené pečivo bez výskytu plísní po celou dobu trvanlivosti**
- ➔ **patentovaný koncept bez použití konzervačních látek**
- ➔ **záruka kvality baleného pečiva po celou dobu trvanlivosti**

XtendLife® G

představuje optimální řešení zaručující dlouhou trvanlivost vašeho baleného pečiva bez výskytu plísní a bez použití konzervačních látek!

Balení: pytel 25 kg

Doba trvanlivosti: 12 měsíců od data výroby

www.lesaffre.cz



Obchodní tým Lesaffre Česko



Eduard Tóth

ředitel obchodu B2B

mobil: 603 888 485

e-mail: toth@lesaffre.cz



Dita Müllerová

marketingová manažerka

tel.: 587 419 323

mobil: 602 783 105

e-mail: mullerova@lesaffre.cz



Ivan Hlinecký

technolog – specialista

tel.: 587 419 376

mobil: 602 786 075

e-mail: hlinecky@lesaffre.cz



Josef Felgr

vedoucí prodeje – pekárny
(Čechy)

tel.: 311 637 355

mobil: 606 710 054

e-mail: felgr@lesaffre.cz



Jana Řihová

vedoucí prodeje – pekárny
(Morava)

tel.: 587 419 302

mobil: 602 358 395

e-mail: rihova@lesaffre.cz



Zdenek Řehák

pekař – technolog
(kraj Zlínský, Jihomoravský)

tel.: 587 419 367

mobil: 606 780 172

e-mail: rehak@lesaffre.cz



Jan Pavlů

pekař – technolog
(kraj Pardubický, Olomoucký,
Moravskoslezský)

tel.: 587 419 367

mobil: 606 780 057

e-mail: pavlu@lesaffre.cz



Zdeněk Böhm

pekař – technolog (kraj Karlo-
varský, Plzeňský, Středočeský,
Jihočeský)

tel.: 311 637 654

mobil: 606 730 319

e-mail: bohlm@lesaffre.cz



Jan Krieger

pekař – technolog
(kraj Liberecký, Karlovarský,
Středočeský, Ústecký)

tel.: 311 637 654

mobil: 606 706 512

e-mail: krieger@lesaffre.cz



Lubomír Halaška

pekař – technolog
(kraj Vysočina, Středočeský,
Jihočeský)

tel.: 587 419 367

mobil: 606 727 602

e-mail: halaska@lesaffre.cz



Eduard Tóth

výkonný riaditeľ

tel.: + 421 (0)55/72 01 061-2

e-mail: eduard.toth@lesaffre.sk



Lukáš Janáč

obchodný manažér

tel.: +421 (0)33/55 33 990

mobil: +421 (0)903 618 828

e-mail: janac@lesaffre.sk



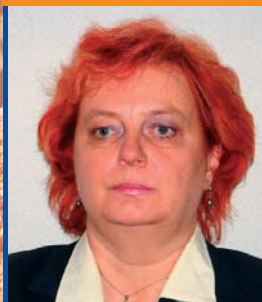
Tamara Szabóová

marketingový pracovník

tel.: +421 (0)55/72 01 061

mobil: +421 (0)903 256 414

e-mail: szaboova@lesaffre.sk



Erika Karlíkova

obchodný zástupca
západné Slovensko

tel.: +421 (0)33/55 33 990

mobil: +421 (0)903 618 063

e-mail: karlikova@lesaffre.sk



Richard Kozár

obchodný zástupca
východné Slovensko

tel.: +421 (0)55/72 01 065

mobil: +421 (0)903 497 786

e-mail: kozar@lesaffre.sk



Katarína Zemančíková

pekár – technolog
stredné Slovensko

tel.: +421 (0)33/55 33 990

mobil: +421 (0)903 618 003

e-mail: zemancikova@lesaffre.sk



Štefan Tóth

pekár – technolog
stredné Slovensko

tel.: +421 (0)33/55 33 990

mobil: +421 (0)903 618 810

e-mail: sto@lesaffre.sk



Miroslav Keseg

pekár – technolog
západné Slovensko

tel.: +421 (0)33/55 33 990

mobil: +421 (0)903 618 036

e-mail: keseg@lesaffre.sk



Peter Kollár

pekár – technolog
východné Slovensko

tel.: +421 (0)55/72 01 065

mobil: +421 (0)903 269 975

e-mail: kollar@lesaffre.sk

Obchodný tím Lesaffre Slovensko