

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

**Jak uspořit na droždí
bez kompromisů
v kvalitě? / strana 17**

Označovanie potravín / strana 31

**Kvas – základ chutného
a kvalitního chleba / strana 25**

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 pekárenský priemysel napr. Dánske pečivo, chlieb, croissanty, koláče, pizzu, zákusky a mnoho ďalších rôznych druhov pekárenských 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.

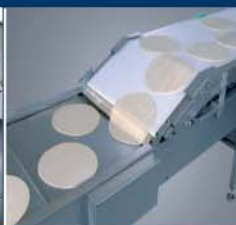
Prosím navštívte www.rademaker.com

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., Šebešťanová 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



úvodní slovo
úvodné slovo

Jedno krásne poobedie som prichádzal domov z práce a zrazu mi zazvonil telefón. Zdvihol som ho a dozvedel som sa nepríjemnú správu. Jeden z našich zamestnancov havaroval. Našťastie sa mu nič nestalo a je živý a zdravý. Na miesto nehody sme okamžite privolali políciu, ktorá zareagovala tak, ako sa stretávam v našom štáte veľmi často, citujem: „Preboha, pane, vy ako dlho máte vodičský preukaz?“ Každého normálneho človeka by skôr napadla otázka: „Pane, ste v poriadku, nič sa vám nestalo?“ Pravda je taká, že kolega sa snažil vyhnúť autu, ktoré mu vošlo do cesty a tým zabránil možno oveľa väčšej nehode. „Na pomoc“ však prišli ihneď z neďalekého servisu, ktorých prvá otázka tiež nebola potešujúca: „Nepotrebuje náhodou odtiahnuť auto?“ Biznis je prosté biznis, a ako sa hovorí, veľmi často sa rieši aj cez mŕtvolu.

Je smutné, že sa musíme denne stretávať s takými arogantnými ľuďmi, ktorí miesto toho, aby vám pomohli, vám celú situáciu len zhoršia. Možno by si svoje správanie uvedomili, keby sa dozvedeli, že dve krásne dievčatká mohli ostať bez otca.

Priatelja, želim si, aby vás podobné situácie obchádzali a prežívali ste v živote len radostné okamihy.

Eduard Tóth



Vydáva: 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: Tamara Szabóová, 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: 9. číslo, vydáno 11. 1. 2010

Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 5. 1. 2010

obsah

Soutěžte s čerstvým droždím Noli a Fala / IBA, Düsseldorf 2009 / Pekárský kongres 26. – 28. 10. 2009

**4 tiskové zprávy
tlačové správy**

Ivan Hlinecký – technolog-specialista společnosti Lesaffre Česko / Finančné oddelenie Lesaffre Slovensko

6 personalistika

Pekařské centrum společnosti Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko

**7 o firmě
o firme**

Algist Bruggeman / Belgický babylon / Můj pohled na Vlány a Valony

**8 představujeme
představujeme**

Pekařství Zliv / Bartoňova pekárna / Pekáreň BFZ Trio Jovice pri Rožňave

11 rozhovor

Jak uspořit na droždí bez kompromisů v kvalitě?

**17 technologie
technológia**

Středná odborná škola Pod Bánošom 80, Banská Bystrica

20 rozhovor

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

**22 pekařina
pekárina**

Slovenská lyžovačka

**24 životní styl
životný štýl**

Kvas – základ chutného a kvalitního chleba

**25 přípravy
přípravky**

Krátké zastavení v italské pekárně

**27 receptury
receptúry**

Jaká bude cena mouky za měsíc a za rok?

29 ekonomika

Označování potravin

31 radíme

Vtipy / Bludiště Lesaffre

33 zábava

Soutěžte s čerstvým droždím Noli a Fala

1. září 2009 jsme spustili novou soutěž o atraktivní ceny s obaly od čerstvého droždí Noli a Fala. Každý měsíc probíhá losování o jednu dárkovou sadu od společnosti Tescoma a tři roční předplatné časopisu Apetit. Soutěž je určena všem, kteří rádi pečou a mají soutěživého ducha. Stačí poslat 5 čárových kódů od droždí Noli nebo Fala a doufat ve štěstí. Podrob-

ná pravidla včetně vylosovaných výherců naleznete na www.noli.cz. Pokoušet Štěstěnu můžete až do 31. 1. 2010.

Soutěž je podpořena inzertní kampaní v časopisech určených pro příznivce dobrého pečení (př. Báječné recepty, Žena a kuchyně,...) a spotovou reklamou na rádiu Frekvence 1, kde jste ji mohli zaslechnout na konci září 2009.

Droždí, to nejsou jen kynuté buchty a knedlíky, ale je vhodné rovněž na přípravu pomazánek, polévek, sladkých i slaných pokrmů a celé řady dalších dobrot. Droždí pokrmy nejen kypří, ale obohacuje je také o hodnotné bílkoviny, minerální látky (železo, vápník, fosfor) i stopové prvky a vitamíny skupiny B a D.

Na internetových stránkách www.noli.cz v sekci Domácnosti naleznete velké množství receptů na přípravu tradičních i moderních pokrmů, pomazánek či pleťových masek.



text / Lukáš Janáč

foto / archiv Lesaffre

IBA, Düsseldorf 2009

Düsseldorf, výstaviště, Hala 14, stánok B23/C24 – toto boli důležité súradnice, pokiaľ ste sa v dňoch 3. – 9. 10. 2009 zúčastnili medzinárodnej výstavy IBA určenej pre pekárov a cukrárov, ktorá sa koná pravidelne od roku 1949 každé 3 roky. Spoločnosť Lesaffre už tradične predstavila svoj stánok, na ktorom nechýbali ani zástupcovia Lesaffre Česko-Slovensko (Tomáš Podivinský, Eduard Tóth, Ivan Hlinecký, Jan Krieger, Jan Pavlu, Katarína Zemančíková, Štefan Tóth a Lukáš Janáč). Sme radi, že sme v našom stánku mohli privítať aj množstvo česko-slovenských pekárov, ktorí sa zaujímajú o aktuálne dianie okolo svojho remesla.

Na ploche deviatich hál sa prezentovali desiatky vystavovateľov, ktorí pôsobia v oblasti: strojného vybavenia (výrobné linky, pece, baličky, chladiarenské zariadenia, laboratórne

prístroje...), surovín (droždíe, zlepšujúce prípravky, dekoratívne predmety, ostatné suroviny) a doplnkového sortimentu pre pekárov/cukrárov. Veríme, že sa spoločne uvidíme v stánku Lesaffre aj o 3 roky, v dňoch 28. 9. – 3. 10. 2012 v Mníchove.

S pozdravom obchodný tím Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko

**Pekársky kongres 26. – 28. 10. 2009**

Posledný októbrový týždeň roka 2009 sa určite zapíše do povedomia ľudí slovenského pekárskoho remesla. Práve vtedy totiž spoločnosť Lesaffre Slovensko usporiadala už v poradí tretí ročník Pekárskeho kongresu, ktorý sa uskutočnil v hoteli Partizán, v malebnom prostredí rekreačnej oblasti Tále, Nízke Tatry. Na kongrese sa stretlo množstvo významných hostí z oblasti pekárstva, majitelia väčších aj menších pekární, technológovia, ale aj pedagógovia z potravinárskych škôl. Poďme si teda pripomenúť, ako to všetko prebiehalo.

**Kvalitný prednáškový blok**

Ťažiskom celého Pekárskeho kongresu bol bohatý prednáškový blok, ktorý bol pre našich hostí pripravený. Otvorenie kongresu patrilo výkonnému riaditeľovi spoločnosti Lesaffre Slovensko, Ing. Eduardovi Tóthovi, ktorý vo svojej úvodnej prezentácii zmapoval 10. úspešných rokov našej spoločnosti na slovenskom trhu. V nasledujúcich dvoch prednáškach sme slovo odovzdali zahraničným hosťom z francúzskej materskej spoločnosti. Ako prvý nás svojou prednáškou zaujal marketingový riaditeľ pre pekársku prísady z Lesaffre International, Norbert Grouet, ktorý priblížil problematiku Zlepšujúcich prípravkov. Po ňom vystúpil s prednáškou Droždíe jeho kolega, koordinátor pre pekársku centrá a priemyselné pekárne v strednej Európe, Laurent Soupiron. Záver prvej časti prednáškového bloku patril vedúcej skúšobného laboratória PMD – Union, Viere Bombovej a jej prednáške o Múke. Po výdatnom obede druhú časť odborného programu otvoril Ing. Ján Štulc zo Štátnej veterinárnej a potravinovej správy SR, ktorý nás oboznámil s Novou

legislatívou v odbore pekárstvo. Ako správne aplikovať a využívať marketing v pekárskom odvetví? Odpovede na tieto otázky nám poskytli hostia z Českej republiky a to Mgr. Ing. Ondřej Cedidla, brand manažér spoločnosti Nestlé a Ing. Dita Müllerová marketingová manažérka, Lesaffre Česko. Odborný program pokračoval prednáškou Novinky nielen v sortimente Lesaffre Slovensko, ktoré nám predstavil náš kolega, obchodný manažér, Ing. Lukáš Janáč. Posledná prednáška patrila odborníkovi na výživu RNDr. Petrovi Fořtovi, CSc., ktorý sa venoval problematike Cereálnych produktov. V závere prednáškového bloku nás svojím príhovorom poctil vzácny hosť, cechmajster Cechu pekárov a cukrárov západného Slovenska, Ing. Vojtech Szemes, CSc.

Spoločenský večer plný zábavy

Po prednáškovom bloku nabitom množstvom informácií si všetci hostia určite zaslúžili poriadnu zábavu. O tú sa postaralo dievčenské husľové trio Xplosion a tanečníci exotických a latinskoamerických tancov Tropical, ktorí svojou jedinečnou hudbou a energickou šou rozprúdili krv v žilách azda každému z nás. Celý večer nám do tanca hral a spieval zabávač Števo Hruštinec a jeho kapela. Nechýbala ani polnočná tombola so zaujímavými cenami. O tom, že pekári sa vedia zabávať svedčí aj to, že spoločenský večer sa skončil až v skorých ranných hodinách.

Pekársky kongres 2009 možno vyhlásiť za úspešnú akciu, z ktorej hostia odchádzali obohatení o množstvo nových poznatkov, obchodných kontaktov a určite aj priateľstiev.

Fotografie z Pekárskeho kongresu 2009 nájdete aj na našej webovej stránke www.lesaffre.sk



Ivan Hlinecký – technolog-specialista společnosti Lesaffre Česko

Od letošního dubna pracuje pro Lesaffre Česko na pozici technolog-specialista Ivan Hlinecký. Co nenapsal do životopisu, ale co bychom o něm rádi věděli, se dočtete v krátkém rozhovoru.

Ivane, vím o Tobě, že pekařina Tě provází minimálně od střední školy. Jak to bylo předtím? Vzpomeň si, jestli jsi měl třeba na základce nějaké oblíbené pečivo? Tak na základní škole jsem měl asi nejraději koblihy a chleba se sádlem a cibulí. Hodně jsem sportoval, a tak jsem snědl těch koblih moc a moc, a tak se mi to dneska i hodí – např. při vývoji koblihové směsi. Možná jsem i senzorický znalec (smích). V současné době (bohužel někdy na to jídlo není ani moc času) jím z pečiva nejvíce rohlíky, ale rád si pochutnám i na kvalitním cereálním pečivu.

Senzorický znalec... to máš i nějaké školení nebo zkoušku? To, že jsem senzorický znalec, jsem myslel samozřejmě trochu v nadsázce. Na vysoké škole jsem absolvoval kurzy, kde jsme měli i senzorické hodnocení potravin. Pokud se jedná o zkušené senzorické znalce, tak s těmi se samozřejmě nemůžu porovnávat – ti jsou totiž schopni rozpoznat i kdejaké pro běžného spotřebitele nerozpoznatelné chuťové odlišnosti mezi jednotlivými produkty.

Zmínil ses, že jsi na základní škole rád sportoval. Jak jsi na tom se sportem dnes?

Pokud mám čas, pořád rád sportuji. Do 18 let jsem hrál závodně tenis a i dnes si ho velice rád zajdu zahrát. Taky mě baví squash, běh. Dá se říci, že mám rád všechny letní sporty. Zimním sportům se aktivně nevěnuji, protože je sám příliš neovládám, ale jsem velký fanda hokeje.

A poslední otázka. Co pro Tebe

znamenají Vánoce a jak jsi je letos prožil?

Když někdo řekne Vánoce, tak první co se mi vybaví, jsou předvánoční shony po dárcích. Ale nakonec po všech starostech s přípravami přijde vytoužený klid a rodinná pohoda, kterou se snažím užívat. Jelikož nejsem aktivní lyžař, tak úvahy o tom, kde strávit letošní Vánoce byly velice jednoduché: Vánoce jsme prožili s přítelkyní doma a snažili jsme se především odpočívat.

Pohodový a klidný rok 2010! Díky za rozhovor.



text / Vendula Malichová

foto / archiv Lesaffre

Finančné oddelenie Lesaffre Slovensko

Keď povieť finančné oddelenie... Vybavia sa vám faktúry, pečiatky, čísla? Nájdeme tam ešte niečo iné? Kto a čo všetko robí na konkrétnom finančnom oddelení Lesaffre Slovensko v Trnave? Odpovede nám pomohla nájsť pani Katarína Kráľovičová, ktorá pracuje ako



Katarína Kráľovičová

vedúca ekonómka. Kopy papierov, pečiatky, kalkulačky... je to správna predstava o finančnom oddelení? Iba čiastočne... ja osobne si predstavím financie a dane. Financie v pokladni alebo na účte, ktoré sú v neustálom

obehu. Za nimi sa skrývajú hrbý faktúr, bankových výpisov a iných dokladov, ktoré musia byť správne zaúčtované a prehľadne založené. Aby sa v prípade potreby našlo všetko potrebné. Potom sú to rôzne štatistické hlásenia, výkazy, prehľady a daňové priznania. Všetko odovzdané v termíne. Neustále zmeny v legislatíve vyžadujú štúdium odbornej literatúry a účasť na seminároch. Toto všetko zvládajú na



Soňa Michalčáková

finančnom oddelení v Trnave dve ženy: Soňa Michalčáková, ktorá pracuje ako účtovníčka, a ja. Šéfuje nám Vendula Malichová. Nie je v Trnave každý deň, lebo má na starosti aj financie a personalistiku v Lesaffre Česko.

Pokiaľ mám ale dobrý prehľad, robíš so svojou kolegyňou ešte čosi viac ako sú financie...

Áno, je to o čosi viac... Hoci sme do počtu ľudí malá firma, všetky evidencie a práce sa musia robiť ako vo veľkej. Kolegyňa Soňa Michalčáková okrem uvedených finančných aktivít hravo zvláda zastupovanie na odbytovom úseku počas dovolenky či inej neprítomnosti vedúcej skladu. Ďalšou netypickou oblasťou pre finančné oddelenie je personalistika a mzdy. Pripravíť pracovnú zmluvu pre nového pracovníka a skompletizovať podklady k mzdám, aby bol dodržaný výplatný termín, je moja parketa.

Ďakujeme za rozhovor!

Pekařské centrum společnosti Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko

V tomto článku bych vám rád představil pekařské centrum společnosti Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko v Olomouci. Pekařské centrum je v současné době nezbytnou součástí fungování profesionální dodavatelské firmy pro pekaře, čehož si je firma Lesaffre plně vědoma.



Pekařské centrum v Olomouci je součástí celosvětové sítě pekařských center, která fungují pod záštitou firmy Lesaffre. Pekařské centrum firmy Lesaffre lze považovat za plně vybavené a naši technologové jsou tak schopni zákazníkům předvést všechny technologie a novinky, které lze nalézt v současné moderní pekařině. Součástí pekařského centra je také místnost, která slouží pro občerstvení a příjemně strávené chvíle našich zákazníků, kteří zavítají k nám do Olomouce. Tato místnost je od výrobní haly oddělena velkými prosklenými okny, která umožňují sledovat naše technologie, a to i v případě, že zákazník zrovna není osobně přítomný ve výrobní hale. To znamená, že i po dobu občerstvení nepřijdete ani o jeden krok z technologického postu-



pu, který náš technolog předvádí.

Naši pekaři – technologové poskytují své služby řemeslným i průmyslovým pekárnám v rámci celé České republiky a Slovenska, a tak mají bohaté zkušenosti z celé řady pekařských provozů, o které se s vámi velmi rádi podělí. Co tedy mohou naši pekaři mistři nabídnout?

- » technologické poradenství a asistenci
- » odborné semináře
- » testování nových pekařských technologií

V současné době je také možné spojit se pomocí videokonference s pekařským centrem v Lille ve Francii. Zde má firma Lesaffre svou centrálu, kde dochází k vývoji pro celou skupinu Lesaffre. Můžete tak alespoň přes obrazovku sledovat pekařské mistry ve Francii, kteří jsou vám schopni předvést nové přípravy, směsi a inovativní technologie pocházející z naší produkce.

Na závěr bych rád vyjádřil přání brzkého shledání v našem pekařském centru se všemi, které tento článek zaujal. Přijďte, rádi vám předvedeme novinky společnosti Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko.





Spoločnosť Algist Bruggeman sídliaca v belgickom Gente je jednou z našich sestier v rámci rodiny Lesaffre Group. Tak ako väčšina výrobcov droždia, aj história Algist Bruggeman je spojená s výrobou alkoholu. To vysvetľuje aj jej názov: Al (alkohol), gist (droždie) a Bruggeman je meno, ktoré nesie droždiareň po jej zakladateľovi (Pieter Bruggeman).

Algist Bruggeman



a priemyselné pekárne i droždia pre malospotrebiteľov. Spoločnosť je známa svojimi aktivitami aj v oblasti prípravy nových kmeňov droždia pre rôzne aplikácie (mrazené technológie, sladké cestá, droždie pre múčne zmesi a iné). Súčasťou výrobného závodu je aj pekárské centrum s technologickým tímom, ktoré slúži na priblíženie sa potrebám konečného spotrebiteľa. Popri neustálej snahe zlepšovať kvalitu vyrábaných produktov sa Algist Bruggeman venuje aj otázke kvality životného prostredia, na ktorú sa v súčasnosti upriamuje pozornosť viac ako inokedy predtým. Viac ako 90 % odpadových vôd vznikajúcich pri výrobe droždia prechádza procesom recyklácie. Zároveň sa spoločnosť neustále venuje minimalizácii spotrebovanej elektrickej energie.

Míľniky:

- » 1884 – Pieter Bruggeman začal s výrobou alkoholu;
- » 1949 – výrobný závod rozširuje svoje aktivity aj do oblasti výroby droždia;
- » 1981 – spustenie výroby sušeného droždia;
- » 1989 – spoločnosť ukončuje výrobu alkoholu a venuje sa už len výrobe droždia;
- » 1999 – rozšírenie výroby o špe-

Od spustenia výroby pekárskoho droždia v roku 1949 (výroba alkoholu začala v roku 1884) sa spoločnosť stala jedným z lídrov v tomto segmente.

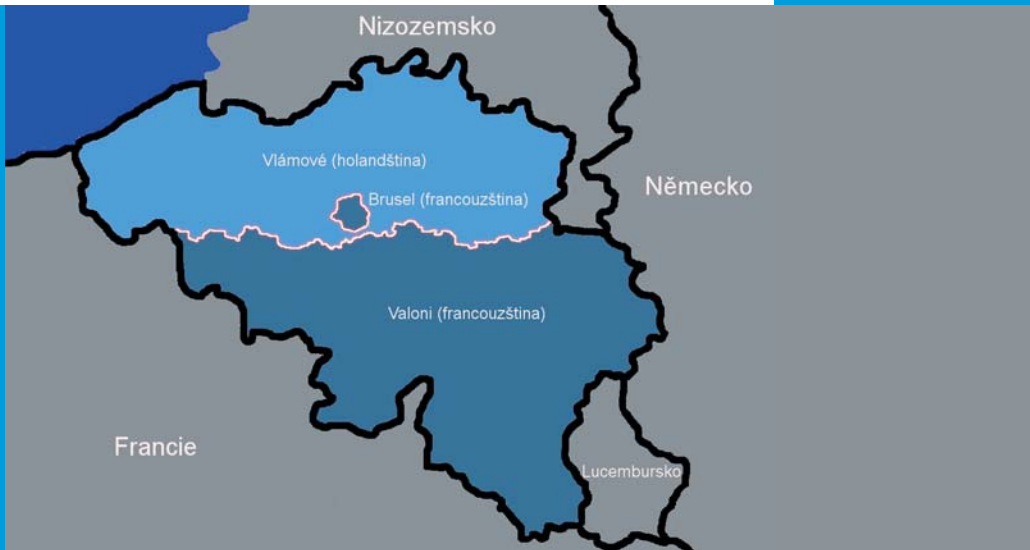
V súčasnosti spoločnosť zamestnáva približne 180 ľudí. Je výrobcom čerstvého, tekutého, sušeného droždia pre remeselné

- ciálne kmene droždia;
- » 2003 – rozširovanie výrobného závodu;
- » súčasnosť – neustály nárast obratu v predaji čerstvého droždia a špeciálnych kmeňov.

Belgicko má tri úradné jazyky:

	holandčina	francúzština	nemčina
Múka	Bloem	Farine	Mehl
Voda	Water	Eau	Wasser
Droždie	Gist	Levure	Hefe
Soľ	Zout	Sel	Salz
Olej	Olie	Huile	Öl
Cukor	Suiker	Sucre	Zucker
Vajce	Ei	Oeuf	Ei
Chlieb	Brood	Pain	Brot
Pekár	Bakker	Boulangier	Bäcker
Pekáreň	Bakkerij	Boulangerie	Bäckerei

www.algistbrug.be



Když tentokrát píšeme o naší belgické sesterské společnosti, nedá mi to, abych se nepodělil o pár postřehů z Belgie, kudy často projíždím cestou do Francie. Jak vidíte na mapce, Belgie není jednotný stát. Zjednodušeně řečeno se Belgičané dělí na dva národnostní tábory. Něco mi to jejich vlámsko-valonské soužití připomíná. Dále je vzpomínání na Belgii členky redakční rady, která v této zemi nějakou chvíli žila.

Můj pohled na Vlámky a Valony



Jak vidíte na mapce, Belgie není jednotný stát. Zjednodušeně řečeno se Belgičané dělí na dva národnostní tábory.

Vlámové tvoří 60 % populace a obývají severní část země. Ta je bohatší (měřeno výkonem ekonomiky) než jih Belgie, nachází se zde nejvíce firem z oblasti průmyslu, obchodu a služeb. Vlámové mluví holandsky a mnoho z nich ovládá slušně francouzštinu, protože se to může hodit nejen v hlavním městě Bruselu, ale i při cestách do zahraničí.

Na jihu Belgie žijí Valoni, kterých je asi 30 % populace, a ti mluví francouzsky. Jsou „chudší“ než

Vlámové, nachází se u nich méně průmyslových firem a hospodářství této části země se orientuje více na zemědělství. Mnozí z Valonů nerozumějí ani slovo holandsky – neměli ani chuť, ani důvod se holandsčinu naučit, i když příležitost ve škole měli.

Belgičané se mezi sebou hádají. Tak jako se Češi a Slováci počátkem devadesátých let nemohli dohodnout na tom či onom, tak se dost často nemohou domluvit Belgičané.

Jedna věc mě ale na jejich soužití zarazila. Vzpomínám si, že u nás jsme si vždycky rozuměli alespoň jazykově. Každý Slovák rozuměl česky a každý Čech rozuměl slovensky. Televize dávala hlavní zprávy vždy dvojjazyčně a filmy nikdy nebyly dabovány. Je ale pravda, že nizozemština a francouzština jsou dva naprosto rozdílné jazyky, takže bez aktivního učení se nedá očekávat, že se pouhým poslechem naučíte rozumět. U nás to v tomto ohledu bylo přece jen snazší.

Belgičané se jazyk „těch druhých“ učit nechtějí a nemusejí. Jak si ale chtějí věci vyříkat, když si nerozumí? Vždyť si ani nemohou vynadat! Ale překvapivě to v Bel-

gii nikdo moc neřeší.

Ostatně, loni už to vypadalo s Belgií dost špatně a nahlas se mluvilo o dělení země na dvě části, pak ale naštěstí obě skupiny zjistily, že se nedohodnou, komu dát Brusel... Ten leží ve Vlámku, ale mluví se v něm hlavně francouzsky... Zkrátka majetek spojuje.



Belgický babylon

Chvilku jsem žila v „tradiční“ belgické rodině, na frankofonní straně. Matka Valonka, otec Vlám. Ona po čtvrtém dítěti na mateřské dovolené, on velký šéf belgické pobočky nadnárodní společnosti. Doma se mluvilo vlámsky, v mé přítomnosti francouzsky, starší děti chodily do francouzské školy, ty mladší do vlámské školky. Obdivovala jsem, jak plynule přechází z jednoho jazyka do druhého. Jen otec se se mnou zásadně bavil anglicky, i když francouzštinu ovládal skoro dokonale – tzn. s vlámským přízvukem.

Angličtina je třetím nejpoužívanějším jazykem v Belgii. Je spojujícím kanálem mezi obyvateli Belgie a pomoc-

nou rukou pro cizince. Ostatně první rada, kterou dostanete, když chcete navštívit Belgii, a zvláště pak vlámskou část, je, že i když mluvíte skvěle francouzsky a ten druhý očividně také, mluvíte raději anglicky, i když budete všechno komolit. V opačném případě by hrozilo, že vás budou přehlížet a pivo byste si zdaleka tak nevychutnali (pokud byste vůbec nějaké dostali). A to by byla v zemi, kde se vyrábí přes 400 druhů pív, škoda.

Máte-li rádi francouzštinu, nezufojte a navštivte Valonsko. Oproti 42% Vlámům, kteří ovládají oba jazyky, toto číslo u Valonů klesne na 16%. Mnoho Belgičanů tak podstupuje riziko, že se ve vlastní zemi nedomluví.

A pro někoho to může být osudové. Jako například 28. března 2001, kdy došlo v Belgii k železničnímu neštěstí z toho důvodu, že si dva dispečeri nerozuměli. Po této nehodě mezi sebou novináři spekulovali, jestli k tragédii došlo opravdu kvůli neznalosti jazyků, nebo kvůli neochotě si rozumět.

A ještě k té angličtině – byla jsem na severu, v Gentu, a ztratila se. Oslovila jsem párek lidí, který vypadal tak nějak místně. Oslovila jsem je anglicky, aby mě hned neposílali ke všem čertům. Po chvilce jsem se dozvěděla, jak se dostat na nádraží i to, že se bavím s Čechy. Dostali podobnou radu a mě pokládali za Valonku.

inzerce
inzerca

LESAFFRE SLOVENSKO

Tvarohová plnka z produktového radu *Sladký program* je vhodná pre všetky druhy jemného pečiva a zvyšuje kvalitu finálnych výrobkov

Tvarohová plnka

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



Vaši zákazníci určite ocenia lahodné výrobky pripravené z našej tvarohovej plnky!



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

LESAFFRE
GROUP

„Dal jsem se na pekařinu, protože jsem potřeboval motivaci“, řekl pan František Fůsi, majitel pekárny ve Zlivi, severozápadně od Českých Budějovic. Pak dodal: „Krizi jsme ustáli i díky tomu, že jsme začali budovat síť vlastních prodejen, ve kterých nabízíme své vlastní kvalitní výrobky za rozumnou cenu“.



Pekařství Zliv

Jak vznikla vaše firma?

Pekárna tady funguje od počátku 90. let, já ji vlastním necelé dva roky, od 1. ledna 2008. Původně se tady měsíčně zpracovávalo čtrnáct tun mouky, nyní jsme na osmnácti tunách. Rozšířili jsme stávající sortiment ze čtyřiceti položek na šedesát čtyři. Dříve měla pekárna jen jeden obchod, nyní máme čtyři obchody a do jednoho dodáváme exkluzivně jen my. Ten jeden obchod dělal 20 % obratu, nyní nám našich pět obchodů dělá 47 % obratu. Během příštího roku chceme otevřít další tři nebo čtyři obchody tak, aby nám obchody dělaly okolo 80 % obratu. Máme 20 zaměstnanců. Skoro 40 % našeho portfolia tvoří jemné pečivo, zbytek tvoří chleba a běžné pečivo. Soustředíme se

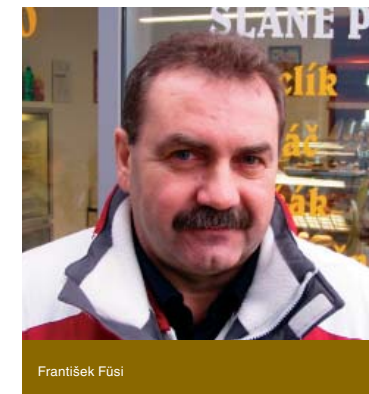
nyní zejména na jemné a sladké pečivo, například produkci koblihů jsme navýšili z 600 na 1100 denně a neděláme již jen jeden druh ale mnohem širší sortiment. Nechceme cenově konkurovat velkým pekárnám, chceme vyrábět kvalitní pečivo.

Jaký region zásobujete?

Celé Česko-budějovicko. Máme 58 zákazníků – zhruba pětinu tvoří restaurace a hotely. Z řetězců, které nám dělají zhruba 10 % obratu, zavázíme jen Jednotu a Flop. Jinak se většinou jedná o menší obchody. Vlastní prodejny máme ve Zlivi, v Hosíně, dvě prodejny máme v Českých Budějovicích a dále máme smluvní prodejnu v Borovaněch.

Máte zaveden jednotný vizuální styl prodejen?

I když mám pekárnu jako fyzická osoba, tak zboží prodáváme pod jménem Frafis gastro, což je má druhá firma, zabývající se mimo jiné zahraničním obchodem, gastro výrobou a pořádáním rautů. Pod tuto firmu v budoucnu přejde i pekárna ve Zlivi. Nicméně všechny naše prodejny jsou zařízeny v jednotném duchu, takže již z dálky vidíte, že se jedná o naši značku.



František Fůsi

Existuje u vás něco jako pekařský marketing?

Za ty dva roky se toho moc stihnout nedalo... Ale každý měsíc zavádíme nějaké novinky, necháváme je našim odběratelům ochutnat. Ti jsou bohužel k novým produktům skeptičtí a většinou je ze subjektivních pocitů odmítnou – pokud by ale o nových výrobcích rozhodovali koneční zákazníci, stejně jako v našich prodejnách, bylo by to určitě o něčem jiném a výrobky by se bez problémů uchytily. Sortiment musíme pochopitelně obměňovat, trh si to žádá. Snažím se co nejčastěji navštěvovat naše zákazníky, zjišťovat jejich potřeby, dávám jim k dispozici náš barevný katalog pečiva. Bohužel jsem prozatím na vše sám, takže dělám jen to, na co časově stačím. Výborně nám jde na odbyt sladký program. Děláme mimo jiné tzv. krájené koláče, které vypadají podobně jako valašské frgály – mají nízké těsto a hodně náplně. Koláče pečeme na plechu a pak je krájíme – odtud ten název.

Jaký máte názor na bio pečivo?

Sice jsme o jeho výrobě uvažovali, ale jsme malá pekárna, a tak tento segment trhu rádi necháme jiným. Přiznám se, že moc nevě-

řím tomu, že by naši dodavatelé byli schopni garantovat bio původ surovin.

A váš názor na balené pečivo?

Vím, že to není optimální, ale zákazníci jej bohužel vyžadují. Chtějí krájené pečivo a to neza-balené prodávat prostě nelze.



Jaký máte strojový park a technologické vybavení?

Máme dvě vlastní rozvozová auta, která nám rozváží zboží. Co se týká výrobní technologie, tak máme téměř vše, chybí nám tady jen etážová pec. Tu do budoucna plánujeme pořídit, protože si myslím, že když pekař chce péct opravdu výtečný chleba, tak jen a jediné v etážové peci.

Co říkáte tlaku trhu na neustálé snižování cen?

Ze strany řetězců je běžná praxe, že vám pošlou e-mail, kde například u rohlíků direktivně požadují slevu o tolik a tolik procent s tím, že pokud jim nevyhovíte, tak od vás přestanou odebírat zboží. Pokud nechcete o tyto zákazníky přijít, musíte jim vyhovět.

Právě proto chceme jít cestou vlastních prodejen, abychom nebyli odkázáni jen na naše odběratele.

I na nezávislém trhu je tvrdý konkurenční boj – my se ale opravdu nechceme podbízet cenami a nějakými výraznými slevami. Chceme dělat kvalitní výrobky a za slušnou cenu. Musíme co nejlépe zaplatit lidi, nemůžeme jim dávat jen minimální mzdu – to si mí zaměstnanci opravdu nezaslouží. Pokud lidé chtějí rohlík za devadesát haléřů, tak ať si jej v supermarketu koupí, ale nemo-hou za tyto peníze chtít kvalitu. My jsme třeba získali ocenění Potravinový výrobek Jihočeského kraje. V roce 2008 za párty chléb a letos za slunečnicový chléb. To potěší.

Jak jste spokojen se zaměstnanci?

Máme tady jednu pekařku, zbytek kolektivu tvoří zkušení pracovníci, kteří tady dělali již několik let. To víte, že když jsem pekárnu převzal, že měli zaměstnanci obavy, jestli třeba nepřijdou o místo. Ale viděli, že se věci posouvají dopředu, že děláme nové výrobky. Sami přicházejí s nápady co a jak zlepšit. Myslím, že je práce skutečně baví. Nedávno k nám nastoupila cukrářka od konkurence a upřímně se divila, kolik toho, jako malá pekárna, zvládneme vyrobit.

Setkáváte se s nějakými překážkami?

S překážkami ani tak ne. Spíše mne mrzí, že jsme tady ještě v pekárně nedokončili spoustu věcí – hodně jich máme před sebou. Jedná se třeba o to, abychom zde konečně měli nějaký informační systém – od přijímání surovin do skladu, přes normování, expedici a fakturaci. Prozatím zde počítač používáme jen na psaní faktur a dodacích listů, což je žalostně málo. Jinak vše děláme ručně, ale věřím, že se nám tento náš největší handicap podaří do konce roku překonat.

A jak vidíte budoucnost své pekárny?

Pekárnu jsem koupil – pochopitelně pomocí úvěrů. Takže teď zatím

splácíme a momentálně nemáme na nějaký masivnější rozvoj. Máme tady ještě vedle pronajatou jednu budovu – do budoucna bych tam chtěl přemístit naši firemní prodejnu, kterou máme v pekárně, případně tam ještě zřídit pizzerii a výrobu rozšířit. Je to ale o financích. Ostatní pekaři jsou tady patnáct i více let, já jsem tady dva roky a musím dohnat ten obrovský náskok, který přede mnou konkurence má. Na to ale určitě budu potřebovat pět, šest, možná i deset let. Věřím ale, že se nám podaří v pohodě splatit úvěry, a konkurenci dohnat a případně ji předejít. Obecně malé pekárny, pokud se přizpůsobí trhu a nebudou konkurovat velkým pekárnám, tak tady určitě budou. Musí dělat hlavně ruční výrobu a zejména velice kvalitní výrobky. Takové, které v sortimentu velké pekárny nemají.

Co vás na své práci těší?

Když je zákazník spokojený. A pak, když nabídnete nějakou novinku a vidíte, že to lidem chutná. To je pro naši pekárnu ta nejlepší odměna, která může být. Víte, proč jsem zakotvil u pekařiny? Protože jsem potřeboval motivaci. Deset let jsem dělal na straně dodavatele surovin – měl jsem na starosti Českou republiku, Slovensko a Maďarsko a cítil jsem, že je to již taková rutinní práce. Potřeboval jsem změnu. Pekařina není klasická práce. Je to řemeslo. Je to dřina, práce v noci. Když něco zkazíte, hned vám to dá zákazník najevo.

Kontakt:
Pekařství Zliv
373 44 Zliv
tel.: 607 891 144

Uveřejněné názory nemusí nutně vyjadřovat stanovisko vydavatele.

Můj táta říkával: „Víš proč ti chutná ta tlačěnka? Protože k tomu jíš náš chleba...“
S Ivetou Bundárovou, majitelkou Bartoňova pekařství v Novém Jičíně, jsme si povídali o tom, že pokud chcete, je možné zvládnout vše. Třeba se naučit řídit a vést pekárnu, i když máte v životě úplně jiné plány.



Bartoňova pekárna

Vy jste prý původně nechtěla mít s pekárnou nic společného...

Máte pravdu. Je to dítko mého tatínka. Ten již jednu pekárnu, kterou pak předal bratrovi, vybudoval v Lešné u Valašského Meziříčí. Protože však nedokázal



Iveta Bundárová

sedět s rukama v klíně, tak před osmi lety odkoupil od bývalých majitelů pekárnu, včetně obchodní značky, v Novém Jičíně s tím, že z ní vybuduje další prosperující podnik. Když jsem se tam poprvé přišla podívat, chytala jsem se za hlavu, protože pekárna byla v katastrofálním stavu. Po dvou letech, když jsem do pekárny za tátou přišla podruhé, tak jsem

zírala, jak ji změnil k lepšímu. Přestože to bylo v době, kdy byl trh již nasycený, a tím pádem se hůře dostával do obchodů, využil svých kontaktů a zkušeností a nakonec se mu pekárnu podařilo rozjet. Já jsem v té době měla obchůdek se spodním prádlem, studovala jsem fyzioterapii a byla jsem spokojená, nic mi nechybělo. Vždycky jsem otci říkala, že bych pekárnu nikdy nechtěla a já jsem spokojená tam, kde jsem. Ale nikdy neříkej nikdy... Tatínek bohužel před dvěma lety zemřel. Byl to pro nás všechny šok. Po dědickém řízení, kdy byla pekárna převedena na mne, jsem se dále věnovala svému původnímu zaměstnání, ve kterém jsem měla jistotu stálého příjmu. Postupem času jsem ale přehodnotila priority a začala jsem se více věnovat pekárně. Po těch dvou letech do toho vlastně teprve začínám pronikat. Přišla jsem k pekařině jak slepý k houslím. Otec tady měl zavedené nějaké postupy práce a já až nyní poznávám, co je dobré a co je potřeba změnit. Asi mne k tomu donutila i krize, která začala počátkem roku. Musela jsem začít více přemýšlet. Rok a půl pekárna jela setrvačností. Zůstal tady mistr a ředitel, který pekárnu řídil – s odstupem času jsem zjistila, že asi ne moc dobře.

Jsme v regionu, kde je veškerý průmysl založen na autech. Začal propouštět Autopal, Tatra Kopřivnice, začalo rušení objednávek. Někteří naši menší odběratelé zkrachovali. Přemýšlela jsem nad tím, zda vše, co děláme, děláme dobře, zda jsou všechny procesy správně nastaveny. Musela jsem udělat razantní zásahy jak ve výrobě, tak i v počtu zaměstnanců. Nyní naše celková výrobní kapacita činí zhruba 40 tun mouky za měsíc a zaměstnáváme okolo 60 lidí.

Jaký region zásobujete?

Jedná se hlavně o Novojičínsko. Máme svých sedm prodejen, zásobujeme především menší obchodníky. Lidé jsou tady zvyklí na naše rohlíky, které pečeme téměř jako jediní v sázecích pecích, což je zvláštní, náročná a nákladná technologie. Postupně začínáme propagovat i naše sladké pečivo, které se za dob mého otce prodávalo jen v našich obchodech – obchodní činnost tady chýběla. Takže nyní zavázíme i Frenštát pod Radhoštěm, Kopřivnici, Odersko. Zásobujeme i veřejné stravování, restaurace, bufety, školní jídelny. Do řetězců nedodáváme – nejsem člověk, který by někomu podlézal, nemám ráda jejich obchodní politiku. Chceme

jít cestou kvality. Máme dobré pečivo, nešidíme ho, je v něm přesně to, co v něm má být. Využíváme dvě sázecí pece a jednu rotační. Naše nabídka obsahuje kompletní pekařský sortiment, který se snažíme čas od času obměňovat. Sledujeme konkurenci, sledujeme trendy, řídíme se taky „citem“, co by asi tak zákazníci chtěli. Bohužel někteří zaměstnanci mají vžitý pracovní stereotypy a všemu novému se brání. Mnohokrát je až potřeba zvýšit hlas...

Podporujete nějak svou obchodní značku?

Máme reklamou polepený vozový park, prodejny se snažíme udržovat v solidním stavu. Tatínek dříve spolupracoval s jedním profesionálním dodavatelem, nyní si prodejny navrhují sama. Spolupracuji se stolářskými dílnami v okolí a vitríny si objednáme z Polska, kde jsou i o polovinu levnější. Vše je bohužel o financích. Táta pekárnu vybudoval a já ji musím zaplatit.

Jak se vyrovnáváte s konkurencí?

Konkurence je všude a ve všem. Jedna pekárna tady v okolí dodává pečivo hodně pod cenou a pochopitelně jsou obchodníci, kteří na cenu dobře slyší. Vadí mi obchodní politika řetězců, od kterých se to učí i nezávislý trh. Když jsem byla naposledy v Makru, tak tam nebylo mléko. Makro tak tlačilo na cenu, až se mlékaři dohodli a mléko tam nedodali. Pekaři se ale dohodnout nedokážou. To mi v našem oboru moc vadí. Vždycky se mezi námi najde někdo, kdo trh pokříví, kdo podleze s cenou. Kdysi jsem sama měla samoobsluhu s potravinami. Nikdy jsem nechtěla jít tou cestou, že bych brala od více pekařů po pár bochnících chleba. Myslím si, že by majitelé obchodů klidně mohli mít jednu velkopekárnu a pak jednu či dvě malé pekárny, které budou dodávat ty kvalitnější výrobky. Teď jsem objížděla prodejny v našem regionu a setkala jsem se s neskutečnou pohodlností tamějších vedoucích. Dozvěděla jsem se, že proč by brali zrovna od nás,



když nebereme zpět vratky. To si raději vezmeme zboží od té a té pekárny, která vratky bere zpět (v některých případech dokonce i za cenu, za jakou se pečivo prodává v prodejně!) a nad objednávkami nemusíme přemýšlet. Připadá mi to jako zcela nelogické myšlení. Nedělat nic pro lidi a co nejvíce si zjednodušit práci. Ti vedoucí snad ani nejsou nijak zainteresováni na zisku prodejny. Je jim prostě jedno, jestli objednájí 10 nebo 20 beden, mají to vše v tržbě a hotovo. Například Jednota nám řekla, že by od nás rádi brali, protože ví, že máme kvalitní pečivo, ale že prostě nemůžou, že mají dlouhodobě vázané smluvní partnery. Tohle je třeba specifikum novojičínských Jednot, například obchody vsetínské Jednoty mají absolutní volnost ve výběru dodavatelů.

Jak se vám tedy nakonec podařilo rozšířit řady odběratelů?

Nakonec asi tou kvalitou. Ale jde to moc pomalu. Dostat se do prodejen, které dělají větší obraty, je poměrně složité. Našemu obchodnímu zástupci kladu na srdce, aby komunikoval hlavně s našimi menšími odběrateli, kteří nás živí, a až pak aby se obrátil na potenciální větší odběratele. Naše síť prodejen nám tvoří zhruba 40 % obrátu. Chceme ji rozšířit, ale je stále těžší najít dobré místo za přiměřený nájem. Většinou se všichni soustředí na města. Ale tam jsou velké nájemné a velká konkurence. Zapomíná se na venkov, kde se ne každý dostane každý den na nákup do města (důchodci, ženy na mateřské). Lidé vám tam jsou vděční,

navíc nájemné jsou velice nízké. Pochopitelně k tomu musíte mít i doplňkový prodej, samotné pekařství by se neuživilo. Řeknu vám příklad z praxe. V Krhové, což je vesnice u Valašského Meziříčí, máme menší obchůdek. Dodáváme tam poměrně hodně pečiva. Neříkám, že tam máme horentní tržby, ale na sebe si to vydělá. V horní části vesnice je supermarket, lidé si tam jdou nakoupit většinou něco, co je naláká z letákových akcí, ale pro pečivo jdou přes celou vesnici k nám. V obchodě máme vitrínu s mléčnými výrobky, s uzeninou, máme ještě další doplňkový sortiment. Myslím si, že jak lidé v poslední době preferují místního řezníka, tak že se přikláníjí k tomu, mít i svého pekaře. Můj táta vždycky říkal: „Víš proč ti chutná ta tlačinka? Protože k tomu jíš náš chleba“. Musíte mít zkrátka pozitivní myšlení, jinak to nejde...

Kontakt:
Bartoňova pekárna
Jugoslávská 10
Nový Jičín
741 01
tel.: 556 709 750
fax: 556 720 880
e-mail: ivet.bundarova@seznam.cz

Uveřejněné názory nemusí nutně vyjadřovat stanovisko vydavatele.

Neďaleko známeho hradu Krásna Hôrka nájdete v Rožňave na Jovíckej ulici a v blízkej dedinke Jovice zmodernizovaný pekárň BFZ Trio. Domáci obyvatelia si už zvykli na príjemnú vôňu tamojšieho goralského chleba, cesnakového venčeka alebo piškótovej torty s višňami. O nie stále chrumkavom podnikaní na Gemerí sme sa porozprávali s konateľkou spoločnosti Annou Brúgosovou.



Pekárň BFZ Trio Jovice pri Rožňave

Vznik vašej pôvodnej firmy bol aj na slovenské pomery trochu unikát, keďže ju založili tri manželské páry. S akými reakciami okolia ste sa vtedy stretávali?

Naša firma vznikla ako združenie podnikateľov v roku 1990 so snahou „samozamestnať“ tri manželské páry aj napriek tomu, že sme v tom čase mali prácu. Vtedy vznikali firmy ako huby po daždi, predsa bola doba zmien. Nebola rarita, keď traja, štyria podnikatelia spoločne začali podnikáť. My sme boli šiesti, tri manželské páry a vydržalo nám to doteraz.

Nemali ste občas kvôli rozdielnym názorom na smerovanie spoločnosti aj tzv. taliansku domácnosť?

Tak ako v našom regióne vznikali spoločnosti a združenia s viacerými členmi, tak aj zanikali zvyčajne pre rozdielne názory. Všade sa potvrdzovalo, že najlepšie je podnikáť v nepárnom počte a traja sú už veľa (úsmev). V celom našom okolí sme sa stretávali s údivom, že sme ešte spolu, prípadne s očakávaním, kedy sa už rozpadneme. Toto snaženie okolia však možno aj posilnilo spolupatričnosť členov združenia.

Spomínate si na nejaký veselý zážitok, po ktorom ste si povedali, že to, čo robíte, má aj napriek mnohým problémom predsa len zmysel?

Za tie roky sa nám veru nazbierali rôzne zážitky. Medzi tie príjemné patrí ten, keď ešte niekedy v roku 1991 ľudia v dlhom rade pred našou pekárňou začali skandovať – „Chceme, aby ste ešte ďalej piekli“. Doslova hovorili, že nemôžeme odísť z pekárne dovtedy, kým sa každému neujde. Milé bolo aj to, keď sa okolo polnoci pri našej pekárni zjavil dav turistov, akoby zastavili minimálne dva autobusy, lebo vedeli, že bude hotové prvé pečenie.

Tak to ste nás teraz v dobrom šokovali. Ale zrejme tých menej príjemných zážitkov bolo predsa len viac...

To žiaľ áno, bolo ich podstatne viac. Neprajem nikomu, aby si musel stále vybavovať rôzne povolenia alebo absolvovať časté návštevy hygienikov, ktorí na nás nenechajú suchú nitku. Takisto máme u nás stále kontrolné orgány, kľučky si u nás podávajú požiarnici, veterinári, Inšpektorát bezpečnosti práce a iné organizácie. Popri tom musíme občas riešiť havárie našich rozvozných vozidiel, výbuch pece, naťahovať

sa s neplatičmi a s dlžobami od náhle zaniknutých firiem. Na tieto nepríjemné zážitky ale radšej nemyslíme, vždy sa otrasieme a ideme ďalej. Pri pohľade na neustále stúpajúce odvody do zdravotnej a sociálnej poisťovne a plateniu stále ďalších a ďalších poplatkov, ktorých logike už ani sami nerozumieme, sa sami seba pýtame, kedy konečne bude lepšie? Jediné, čo si môžeme na to odpovedať, je len to, že „dobré už bolo“...

Z vašich slov vyplýva, že chuť – ľudovo povedané – s tým praštiť, máte takmer stále...

No, nebudem vám to veľmi vracaať, ale keďže naozaj máme radi našu prácu, tak sme zatiaľ stále našli silu sa nad to celé





Anna Brúgosova

povzniesť... Stále viac sa však stretávame s rôznymi byrokratickými obmedzeniami a predpismi, pri ktorých cítime, akoby nám niekto či už chciac alebo nechciac chcel hádzať polená pod nohy. Je až neuveriteľné, koľko kontrolných mechanizmov majú štátne inštitúcie na nás živnostníkov. Napríklad sme museli odmerať prašnosť v našej prevádzke a pritom už na ulici pred pekárňou prístroje namerali prekročenie hraničnej hodnoty. Každý rok pribúdajú stále ďalšie kontroly, nedávno k nám zavítali ľudia z metrologického ústavu, skoro sme si ich pomýlili s tými, čo predpovedajú počasie (úsmev). Minule k nám prišla kontrola pomeru mužskej a ženskej práce. Takže ako sme vám už povedali, lepšie už naozaj bolo!

Na kontrolu k vám ale chodia aj spokojní zákazníci...

No to áno a ich povzbudivé slová nám dokážu zdvihnúť náladu. Nedávno k nám priamo do pekárne prišiel jeden policajt aj so svojím kamarátom v podstate tiež na kontrolu. Keď sa nám predstavil, zistili sme, že je to šéf košickej kriminálky, no našťastie neprišiel si k nám po žiadnych zločincov. Dlho mi stískal ruku a hovorí mi, že prišiel pozrieť a ochutnať náš chlieb, lebo je podľa neho najlepší na Slovensku. Dosť nás to potešilo.

Ozaj, aj vy osobne degustujete vaše produkty?

Samozrejme, a nielen ja, ale aj ďalší naši spoločníci. Každý deň skúsime kvalitu všetkých našich výrobkov. Asi pred polrokom sme začali vyrábať makovú štrúdlu s višňami a tento koláčik je od vtedy mojou pravidelnou desia-

tou. Dokonca v mojom rebríčku popularity predstihla aj našu tvarohovú šatôčku. Ešteže sa táto moja záľuba zatiaľ neprejavila na váhe (úsmev).

Pred piatimi rokmi bola členmi vášho združenia založená eseročka BFZ TRIO, ktorá prevzala výrobu chleba a pečiva od pôvodného združenia. Čo vás vtedy primälo k tomuto kroku?

Prinútila nás doba. Boj o eurofondy nie je možný, keď ste v združení podnikateľov. Nám bol projekt vrátený s odôvodnením, že list vlastníctva musí byť na jednom majiteľovi, nie na šiestich. Prevod majetku zo združenia na eseročku tiež nebol zadarmo. Nakoniec nám to ale nijako nepoškodilo, naša spoločnosť momentálne zamestnáva 88 zamestnancov a každý mesiac zamestnávame aj pár ľudí na dohodu o pracovnej činnosti. Momentálne prevádzkujeme okrem dvoch vlastných pekární ešte tri predajne chleba a pečiva v Rožňave a jednu predajňu potravín „doma“ v Joviciach. Našťastie už nie sme v robote 16 hodín denne ako kedysi, ale len tých osem. Každý tretí týždeň však máme aj s manželom 24hodinovú „službu“, pri ktorej sa tie zvyšné dva týždne striedame s ďalšími manželskými pármí.

Všimol som si, že v ponuke máte až 29 ozaj rôznorodých druhov chleba od klasických, až napr. po Cmarový párty chlieb. Už viete, ktorý bude jubilejný tridsiaty?

Naša spoločnosť vyrába 160 druhov pečiva a 29 druhov chleba. Dobré ste nás odhadli, momentálne pracujeme na tridsiatom druhu – pšenično-ražnom, ktorý by mal osloviť obyvateľov nášho regiónu najmä mimoriadnou kyslosťou, pretože je vyrobený podľa pôvodných gemerských receptúr. Napriek tomu, že pekárňou BFZ Trio bola preslávená najmä naším chýrnym domácim zemiakovým chlebom, momentálne výroba ukazuje, že sme skôr „pečivovní“. Dôvodom tohto prechodu je hlavne ľudská práca, ručne robené výrobky a používanie najkvalitnejších surovín, ktoré sa objavujú na trhu.

Už dlhé roky patrí medzi vašich významných dodávateľov spoločnosť Lesaffre. Ako by ste zhodnotili túto spoluprácu?

S Lesaffre sme spolupracovali od jej vzniku. Naposledy sme u nás skúšali dávkovač chladeného tekutého droždí – Kastalia. Je to výborná vec, ale trochu nás mrzí, že ju v našich podmienkach nemôžeme využiť. Máme totiž dve výroby v rôznych obciach, hnetáčky sú na šiestich miestach, takže priestorovo by sme to, žiaľ, nemohli zosúladiť.

Momentálne kváři viacerých výrobcov chleba a pečiva kríza. Ovplynvili aj vaše podnikateľské zámery do budúcnosti?

Povedalo by sa, že chlieb náš každodenný, takže všetci si myslia, že momentálna kríza nepostihne pekárov. Nie je to tak. Zreteľne cítiť pokles odberu v miestach, kde zanikli pracovné príležitosti, pribúda neplatičov a oneskorencov v platení. Takisto kvôli zvýšenej opatrnosti bánk máme problém vybaviť si úver na rozvoj podniku, napriek tomu, že naša firma nikdy nestratila na svojej kredibilitate a serióznosti. Uvidíme, čo bude ďalej, lebo všetci podnikatelia, vrátane nás, vedia, že kto nejde dopredu alebo zastane, ide vlastne dozadu. Naše výrobky momentálne dodávame do 160 predajní v okresoch Rožňava, Revúca, Košice – okolie a aj do samotných Košíc na Zbrojničnú ulicu neďaleko OD Tesco. Samozrejme, na týchto pozíciách chceme zotrvať a do budúcnosti sa ešte viac rozvíjať.

Kontakt:
BFZ TRIO, s.r.o.
Jovická 1
048 01 Rožňava
Slovenská republika
Tel.: +421 58 732 55 03
Tel.: +421 58 732 38 30
www.bfztrio.sk
e-mail: bfz@nextra.sk

Uverejnené názory nemusia vyjadrovať stanovisko vydavateľa.

Možná jste již o tekutém droždí slyšeli. Ve formě pro menší a střední pekárny jej prodáváme již několik let pod názvem Kastalia. Ale existuje také profesionální řešení pro větší pekárny, které dokáže nejen uspořit peníze, ale také zvýšit kvalitu a bezpečnost výroby.



Jak uspořit na droždí bez kompromisů v kvalitě?

Jak to funguje?

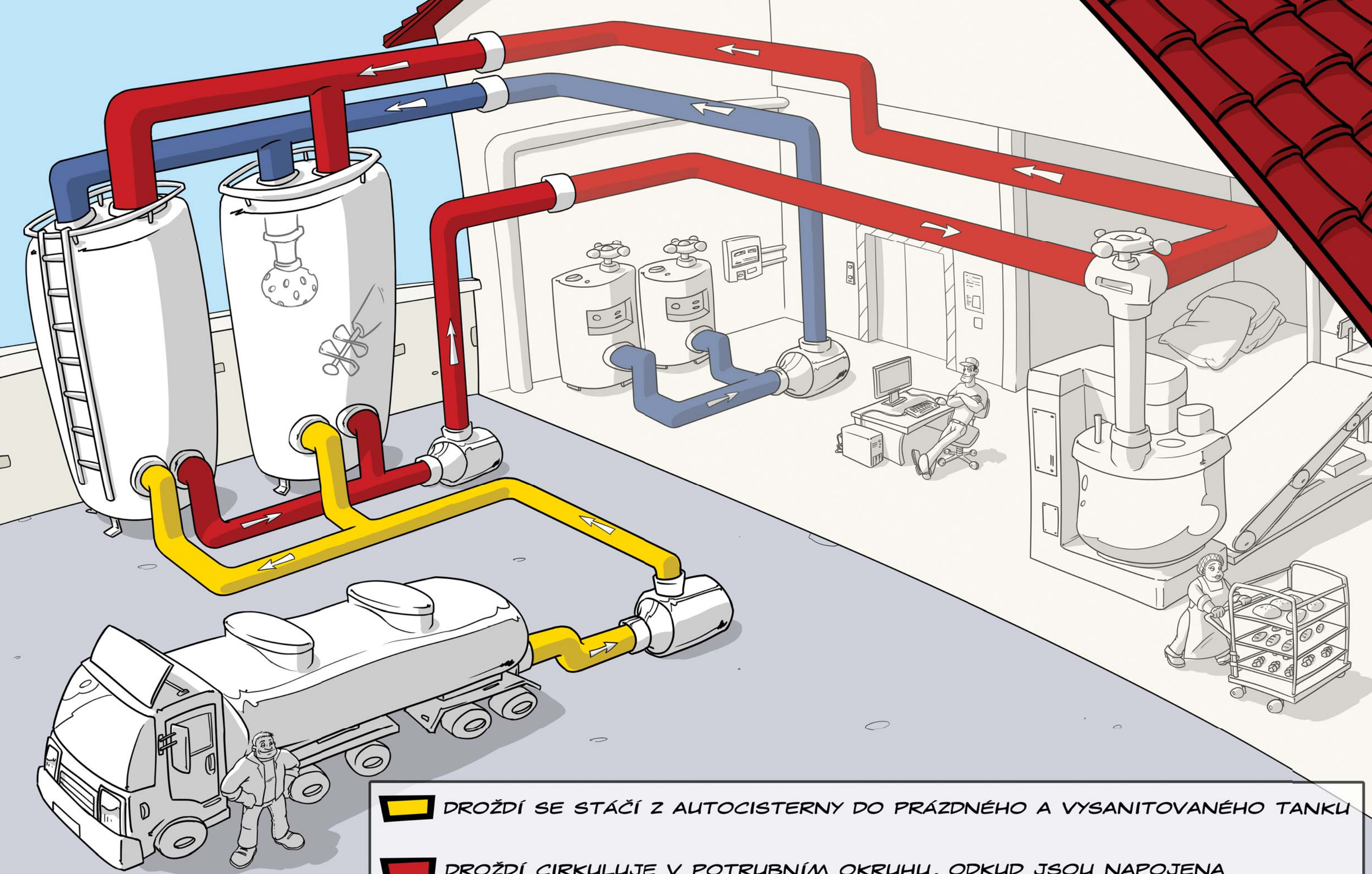
Dodávat zákazníkům tekuté droždí je vlastně strašně přirozené – vždyť droždí při své výrobě prochází „tekutou fází“. Při fermentaci, tedy množení kvasničných buněk ve fermentoru, vzniká vodný roztok droždí, které je pak zbaveno přebytečné vody a slisováno do bloků požadované hmotnosti. Stále více pekařů si pak takto slisované bloky droždí po obdržení znovu rozpustí ve vodě a dávákuje si do těsta opět vodný roztok droždí. Kohosi kdysi napadlo, že je to vlastně nelogické. Nejprve výroba droždí odvodní, lisuje, balí do papíru, celofánu a kartonu, pak je paletizuje a veze k zákazníkovi. Ten rozbálí několik vrstev obalů, které pak musí ekologicky a drazě zlikvidovat, a droždí opět rozpustí ve vodě. Tak proč to celé nevynechat? Prostě vezmeme droždí v tekuté fázi, ušetříme ve výrobě za jeho balení, a dopravíme jej k zákazníkovi autocisternou nebo ve velkých „sudech“. Zákazník pak u sebe v pekárně droždí přidá do těsta přímo ze zásobníku. Výhody jsou zřejmé: nižší výrobní náklady může dodavatel předat zákazníkovi ve formě nižší ceny. Pekař pak má zajištěnou konstantní kvalitu drožďového roztoku,

naprosto bezpečné a hygienické skladování, velmi přesné dávkování a dokonalý přehled o spotřebě. Ostatně, spotřeba tekutého droždí není o mnoho vyšší než spotřeba droždí lisovaného a je více než kompenzována značně nižší cenou. Není náhodou, že se tekuté droždí prosazuje i v evropských zemích. Španělsko a Belgie patří mezi „tekuté velmoci“, ale instalace již existují i v dalších zemích, jako je Francie, Rakousko nebo Itálie. A po jejich bok se brzy zařadí i Slovensko. Evropské statistiky ukazují, že pekárny, které zavedly tekuté droždí, následně zvýšily svůj obrat. Tento fakt se vysvětluje tím, že tekuté droždí zavádějí progresivní výrobní závody, které investují do své budoucnosti.

Technické řešení

Dodávat tekuté droždí vyžaduje nejen umět ho vyrábět, ale také dodat zákazníkovi zařízení, kterým může tekuté droždí dávkovat. Máme k dispozici oboje. Schopnost firmy Lesaffre vyrábět droždí v jakémkoliv podobě byla opakovaně prokázána. Schopnost postavit dávkovací zařízení máme zajištěnu nejen vlastními silami technického týmu umístěného v Olomouci (zlaté české ruce), ale také spoluprací se slovenskými

a českými strojírenskými firmami, které mají dlouholetou praxi při dodávkách zařízení do pekáren. Skladovací a dávkovací zařízení postavíme vždy na zakázku podle potřeb a požadavků zákazníka a napojíme je na již existující systémy dávkování surovin, pokud si to zákazník přeje. Varianty řešení umožňují různý stupeň automatizace dávkování – dávkovat můžete ručně nebo jej přenecháte automatu, který podle nastavené receptury přidá to správné množství do díže. Celé technické řešení nemá velké prostorové nároky, neboť skladovací nádrže se běžně staví mimo budovy, a zbývající část technologie není objemná. Udělejte si lepší představu podle obrázku na následující dvoustraně. V případě zájmu o více informací nás kdykoliv nezávazně kontaktujte.



-  DROŽDÍ SE STÁČÍ Z AUTOCISTERNY DO PRÁZDNÉHO A VYSANITOVANÉHO TANKU
-  DROŽDÍ CÍRKULUJE V POTRUBNÍM OKRUHU, ODKUD JSOU NAPOJENA DÁVKOVACÍ MÍSTA DO DÍŽÍ
-  SAMOSTATNÁ SANITAČNÍ JEDNOTKA SLOUŽÍ K SANITACÍM NÁDRŽÍ A POTRUBÍ



Množstvo odborníkov v poľnohospodárskych a potravinárskych odboroch sa podarilo za uplynulých 50 rokov vychovať pedagógom a majstrom odborného výcviku v bývalom Strednom poľnohospodársko-potravinárskom učilisti v Banskej Bystrici. To sa v roku 2008 zlúčilo so súkromnou školou a pod názvom SOŠ Pod Bánošom 80 pokračuje v tejto úspešnej tradícii. Viac nám už prezradil riaditeľ školy Ing. Pavel Filo.

Stredná odborná škola, Pod Bánošom 80, Banská Bystrica

V akých odboroch môžu momentálne študovať vaši žiaci?

Za posledné roky sme prešli veľkými zmenami, keď sme okrem tradičných odborov začali poskytovať vzdelanie aj v odboroch zameraných na turistiku, agroturistiku a poskytovanie služieb. V súčasnosti sa tak študenti môžu vzdelávať v učebných odboroch s rôznou dĺžkou štúdia, ako napr. mäsiar, cukrár, pekár a cukrár – pekár. Ponúkame aj možnosť získať maturitný diplom v odbore – podnikateľ pre rozvoj vidieka, pracovník marketingu, manažment regionálneho cestovného ruchu. Takisto

môžu absolvovať aj nadstavbové štúdium vidiecka turistika, či potravinárska výroba so zameraním na pekársku a cukrársku ako aj mliekarenskú výrobu.

Ako ste spomenuli, vaša škola poskytuje vzdelanie aj v odbore cukrár – pekár. Je výhodou, ak majú žiaci v ruke výučné listy z obidvoch odborov?

V tomto štvorročnom učebnom odbore teraz študuje 53 žiakov. Výhoda kombinovaného odboru spočíva v lepšom uplatnení sa absolventov na trhu práce. Po ukončení štúdia časť pokračuje v 2-ročnom nadstavbovom štúdiu, kde získajú maturitu a časť sa zaraď do pracovného pomeru. Keďže pekárov a cukrárov na trhu práce je nedostatok, nemajú problém so zamestnaním či už v súkromných pekárňach, cukrárňach alebo aj ako živnostníci.

Záujem mladých ľudí o odborné vzdelávanie aj v pekárstve v súčasnosti skôr klesá, čím si to vysvetľujete? Robíte niečo preto, aby ten záujem vzrástol? Klesajúci záujem o pekársku a cukrársku remeslo ani tak neprípisujeme jeho neatraktivnosti, veď chlieb jeme všetci a samozrejme si uvedomujeme, že „pekárina“ je ťažká práca, ktorá

sa musí robiť najmä v noci. Skôr je tu skutočnosť, že na gymnáziá a obchodné akadémie sú prijímaní i žiaci so slabšími výsledkami na základnej škole a tí potom všeobecne chýbajú v učňovských odboroch. Preto sa snažíme robiť nábor do týchto odborov, máme dni otvorených dverí pre žiakov ZŠ, zúčastňujeme sa množstva výstav, kde prezentujeme naše výrobky, využívame rôzne formy reklamy a snažíme sa zavádzať nové technológie do výroby.

Ako sa vám chuťovo pozdávajú produkty vašich žiakov a majstrov, dávate si ich niekedy v škole na desiatu, prípadne idú rožky alebo chlieb ako príloha k jedlám vo vašej jedálni na obed? Máte aj nejaké predajne, do ktorých dávate vaše výrobky?

V cukrárskej výrobe sa snažíme udržiavať tradičné chute výrobkov, hoci sa nebránime novým technológiám. O vynikajúcej chuti našich cukrárskych a pekárskych výrobkov svedčí fakt, že neustále po nich stúpa dopyt. Výrobky distribuujeme do dvoch našich školských predajní a máme aj 51 stálych zmluvných odberateľov po celom meste. K tomu musíme pripočítať mnoho objednávok na svadby, stužkové a rôzne



Ing. Pavel Filo

oslavy. Naše produkty predávame v školskom bufete pre našich žiakov, chlieb a rožky podávame aj v školskej jedálni. Sme vlastne škola, ktorá je priamym účastníkom na trhu so všetkým kladným aj záporným, čo k tomu patrí.

Kde môžu vaši študenti nadobudnúť praktické zručnosti? Je to len u vašich majstrov alebo aj v iných pekárňach? Kam chodia na prax?

Všetci naši žiaci vykonávajú odborný výcvik v školskej cukrárskej a pekárskej dielni, resp. príslušnej učebni. Nemusíme sa však obávať, žeby žiaci niektorú technológiu nezvládli, pretože sú pod neustálym vedením našich vynikajúcich majstrov odborného výcviku. Vybavenie dielni sa okrem toho neustále snažíme inovovať tak, aby žiaci boli v styku s novými technológiami.

Môžu si vaši žiaci pečením chleba takpovediac zarobiť na svoj chlebič?

Áno, žiaci sú odmeňovaní formou produktívnej práce, dostávajú vianočné odmeny a každý mesiac majster odborného výcviku odmeňuje najlepšieho žiaka zo skupiny. Mimo výučby sú žiaci odmeňovaní na komerčnej báze, čo v ich prípade znamená, že si môžu veľmi slušne privyrobiť. Niektorí z nich sú už schopní počas nadstavbového štúdia pracovať aj samostatne.

Často sa stretávame s názorom, že slovenské školy akoby zaspali a mnohé z nich vyučujú

ešte z učebníc, ktoré sme mali v časoch socializmu. Ako je to s výučbou u vás, aplikujete do praxe aj najnovšie poznatky?

Na teoretické vyučovanie máme k dispozícii nové učebnice, na odborné predmety škola objednáva aj viaceré naše, české a nemecké odborné časopisy. Učitelia odborných predmetov a majstri odbornej výchovy sa zúčastňujú rozličných odborných seminárov, školení, výstav a spolupracujú s viacerými pekárskymi cechmi, ale aj s vysokými školami, kde môžu naši absolventi pokračovať v štúdiu. Všetky spomenuté aktivity majú viesť k maximálnej aktualizácii učiva.

Už dlhé roky je vaším dodávateľom droždia a iných pekárskych prísad naša spoločnosť Lesaffre Slovensko. Ako by ste zhodnotili vzájomnú spoluprácu?

Myslím, že je ozaj na veľmi dobrej úrovni. Zástupcovia firmy sú veľmi ústretoví pri vybavovaní našich požiadaviek. Promptne vybavujú objednávky, poskytujú vzorky na nové výrobky, sú flexibilní pri tvorbe cien firemných produktov. Oboznamujú nás s novými trendmi vo výrobe.

V medzinárodnej súťaži O najlepších bratislavských rožkov a O najkrajší pletený výrobok na medzinárodnom veľtrhu gastronómie DANUBIUS GAS-TRO ste nedávno v bratislavskej Inchebe v oboch kategóriách majster a junior skončili na peknom treťom mieste. Čo pre vás znamenajú tieto úspechy?

Naši žiaci sa zúčastňujú rôznych výstav a odborných súťaží, kde sa väčšinou umiestňujú na popredných miestach. Vami spomínané úspechy si veľmi ceníme. Aj tieto úspechy poukazujú na to, že naši majstri odborného výcviku a aj žiaci dokážu uspieť nielen v domácej, ale aj medzinárodnej konkurencii. Sme veľmi radi, že snaženie nás, pedagogických pracovníkov, je odmeňované vedomosťami a zručnosťami našich žiakov.

V pekárstve sa občas využíva

aj med a vy ste od 1. septembra tohto roku otvorili nový odbor na pomaturitnom štúdiu – včelár/ka. Aké sú zatiaľ ohlasy na tento ojedinelý odbor?

Prihlásilo sa nám naň viac záujemcov ako sme boli schopní prijať. Tento učebný odbor je náročný na kvalitu výučby, ale aj na vybavenie školskej včelnice, no k spokojnosti všetkých sme to zvládli. Presadenie odboru v našom školskom systéme nám trvalo niekoľko dlhých rokov. Študent absolvuje na polovicu odborné predmety a odborný výcvik ako pri 3-ročnom učebnom odbore, no už bez všeobecno-vzdelávacích predmetov. Takýto model by mohol vyriešiť aj problém ľudí, čo majú záujem vstúpiť do pekárskeho remesla a majú iné vzdelanie. Nový školský zákon prijatý súčasnou vládou nám dáva možnosti, ako sa to dá pri dobrej vôli urobiť.

Kontakt:

Stredná odborná škola
Pod Bánošom 80
974 11
Banská Bystrica
Telefón: +421 48 414 76 23, 29-31
www.sosbanbb.edupage.org
e-mail: zss@zssbanbb.edu.sk

Uverejnené názory nemusia vyjadrovať stanovisko vydavateľa.



Školenie organizované v spolupráci s Lesaffre Slovensko

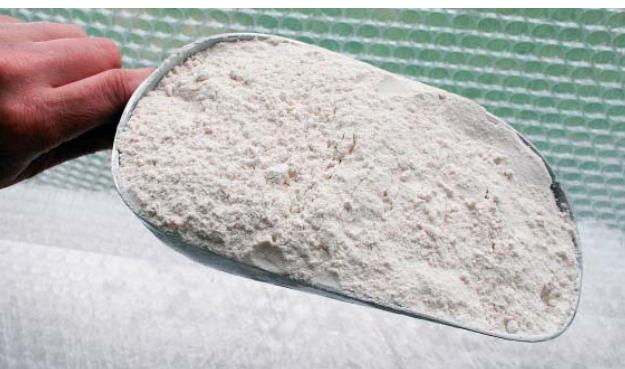
Mouka (díl II.) – seriál článků o pekařské kvalitě mouk

Milí čtenáři, jsme tu opět s naším seriálem o mouce a předem bych chtěl vyjádřit přesvědčení, že se vám minulý článek líbil, a že i tento díl o mouce bude pro vás přínosem.

V minulém díle jsme se zaměřili na posouzení hodnot, které větší na pekárnu dostává od mlynářů s dodávkami mouk (většinou se jedná o alveogram). V této části bych tedy chtěl doplnit I. díl seriálu o mouce o hodnoty, se kterými se můžete setkat např. v odborných článcích. Jedná se především o stanovení Falling number a Zelenyho sedimentačního testu. Také bych chtěl připomenout důležitost vlivu vyzrání mouk na její kvalitu.

Stanovení pádového čísla (Falling number)

– jedná se o hodnotu, kterou známe jako pádové číslo. Číslo poklesu je definováno v normě ČSN ISO 3093, jako měřítko aktivity alfa-amylasy. Princip metody se zakládá na měření doby poklesu standardního tělíska na dráze konstantní délky v suspenzi mouky během jejího mazovatění. Je uzanční charakteristikou pekařské kvality mouky. Ve studené vodě škrob bobtná, nasává vodu do trhlín a absorbuje vodní vrstvičku asi do 33 % vlastní



hmotnosti. Během zahřívání suspenze mouky – stejně jako během pečení – se uplatňuje schopnost škrobu za vyšší teploty mazovatět a poutat velké množství vody. Zmazovatělý škrob je amylasám přístupnější než škrob nativní. Optimální teplotní rozsah pro aktivitu



alfa-amylasy je přibližně 50–70°C. Příliš vysoká aktivita amylasy může způsobit přílišné ztekucení škrobu a snížit jeho schopnost vázat vodu ve střídě pečiva v dostatečném množství. Výrobky pak mají malý objem, střídka je vlhká a lepkavá, až sražená.

Hodnoty pádového čísla pro pšenici:

menší než 150

» poškozeno porostlostí, vysoká aktivita alfa – amylasy

200 – 250

» nepoškozeno porostlostí, optimální aktivita alfa – amylasy

300 a více

» nepoškozeno porostlostí, aktivita alfa – amylasy je příliš nízká

U žitné mouky lze říci, že zhoršené výsledky dosahujeme u mouk s pádovým číslem pod 120s. U hodnot pod 100s je již podezření na vážnější narušení – těsta jsou lepivá, výrobky nedosahují potřebného objemu a taková mouka je prakticky nezpracovatelná. Běžné hodnoty u žitné mouky jsou

okolo 180 ± 10s – u těchto hodnot nemusíme mít obavy z nekvalitní mouky.

Zelenyho sedimentační test – výsledná jakost pšeničné mouky nezávisí pouze na obsahu bílkovin nebo mokrého lepku, ale především na viskoelastických vlastnostech bílkovin, které umožňují kvalitní fermentační procesy v těstě během kynutí. Pomocí Zelenyho sedimentačního testu lze rozlišit mouky s vhodnými nebo nevhodnými viskoelastickými vlastnostmi lepku.

Pod 20 cm³ sedimentu

» slabý lepek

30 až 40 cm³ sedimentu

» dobrý lepek

40 až 50 cm³ sedimentu

» velmi dobrý lepek

Toto stanovení využívají také mlynáři pro rozřazení pšenice, která je vhodná pro pekárenské zpracování a která nikoliv.

Změny v průběhu zrání mouk a vliv zrání na jejich kvalitu

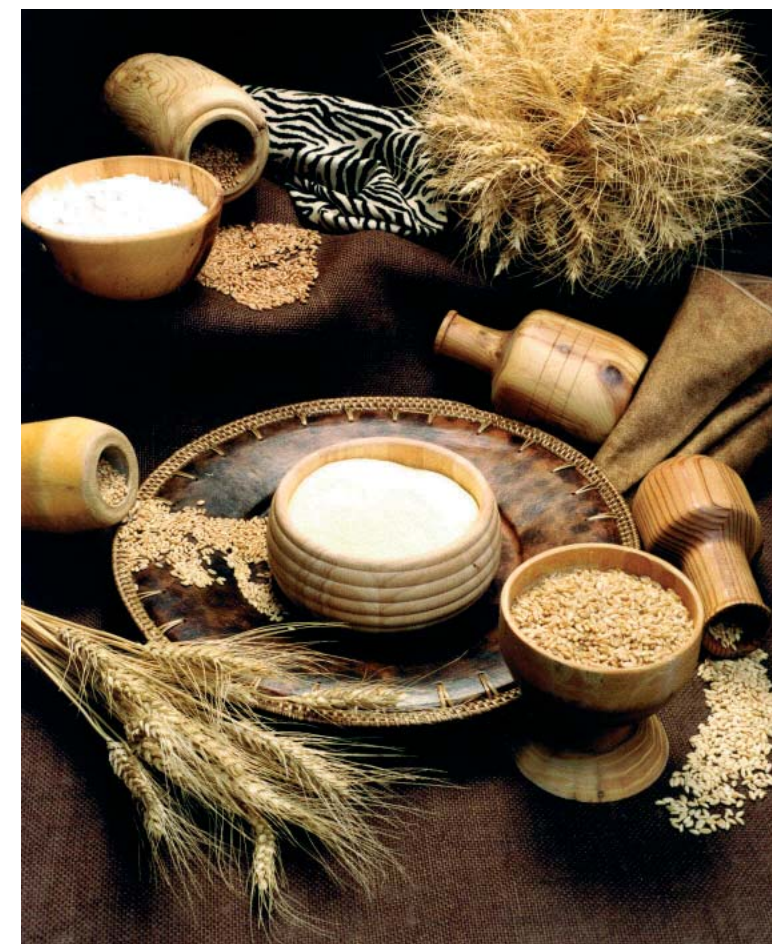
V první řadě bychom si měli uvědomit, že ať již se jedná o mouku vyzrálou či mouku čerstvě vymletou, tak vždy hovoříme o živém materiálu. Jistě všichni víte, jaké problémy způsobují na pekárnách mouky, které jsou čerstvě semleté a nevyzrálé (lepek je krátký, těsta jsou špatně vymísená, nízká stabilita těsta, menší vaznost...). V tomto odstavci se budu snažit popsat změny, které probíhají při zrání mouk, a proč bychom měli klást důraz na správně vyzrálé mouky před jejich vlastním použitím v pekárnách.

Na vyzrání mouk má samozřejmě vliv jejich vymletí. Čím více je mouka vymletá, tím zraje rychleji. Na dobu zrání má vliv také stupeň zralosti zrna – čím mladší tím je potřeba delší doba zrání. Obecně si můžeme říci, že mouky, které jsou považovány za slabší, vyžadují delší dobu zrání, aby lepek mohl dosáhnout požadovaných vlastností tzn. při delší době zrání se lepek stává více tažným a méně pružným, což má pozitivní dopad na zpracování těsta, jeho stabilitu aj.

Změny probíhající při zrání pšeničných mouk

Mouka je silně hygroscopický materiál, a tudíž se její vlhkost v průběhu skladování mění. Změna vlhkosti je velmi složitý proces, který závisí na různých faktorech (výchozí vlhkost, relativní vlhkost vzduchu, teplota, způsob uskladnění aj.). Během skladování se také mění kyselost. Čím vyšší je teplota vzduchu a vlhkost mouky, tím rychleji nám roste kyselost mouky.

Při skladování dochází také k enzymatickému rozkladu tuku, kdy působením lipolytických enzymů dochází k hydrolýze, a tím k uvolňování mastných kyselin. Tím dochází ke zvyšování kyselosti, ale ostatní konstanty zůstávají nezměněny. Při delším skladování může nastat ještě jiný proces způsobený lipoxygenasami. Uvolňování mastných kyselin probíhá rychleji než oxidační změny. Co se týče lepku, v průběhu skla-

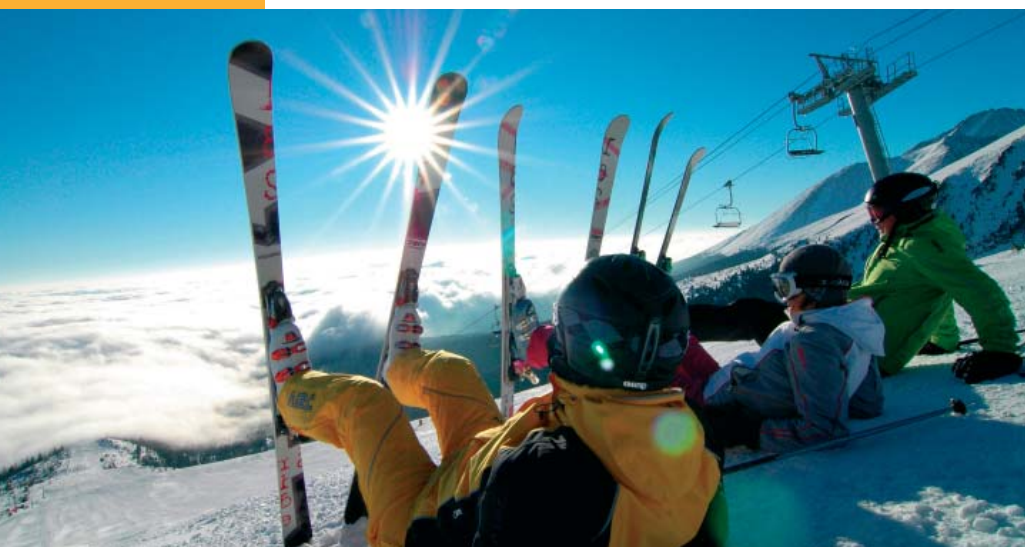


dování dochází k jeho změnám, a to co do pružnosti i tažnosti. V průběhu skladování však nedochází ke změnám jeho množství. Zráním mouky se také zvyšuje vaznost mouky, což je také důležité z ekonomického hlediska (výťažnosti).

Změny probíhající při zrání žitných mouk

Změny v průběhu skladování žitné mouky nejsou tak důkladně prozkoumány jako u pšeničné mouky. Nicméně i u žitné mouky se prokázalo, že potřebuje určitou dobu zrání pro získání optimálních vlastností. Akademiky byla také vyslovena teorie, že zráním dochází k tuhnutí obalové vrstvy škrobového zrna, které se pak stává odolnější vůči mazovatění a amylolyze. U čerstvých mouk probíhá mazovatění rychle, dosáhne se vysoké viskozity, závislé na aktivitě amylasy a maz je poté odbouráván amylolitickou činností. Během zrání se škrob stává odolnější vůči mazovatění, mazovatění postupuje pomaleji.

Doufám, že se mi podařilo objasnit, proč je důležité klást důraz na vyzrálé mouky – ekonomické hledisko, kvalitativní hledisko aj. Doufám, že vás tento díl našeho seriálu opět zaujal a budete se se mnou těšit na jeho pokračování.



Zima je už v plnom prúde a každý z vás sa určite teší na poriadnu zimnú lyžovačku. Naša malá slovenská krajina je bohatá na množstvo lyžiarskych stredísk, z ktorých si v nasledujúcich riadkoch predstavíme tie najväčšie.

Slovenská lyžovačka

Jasně, že Jasná!

Najväčším lyžiarskym strediskom na Slovensku je stredisko JASNÁ NÍZKE TATRY, ktoré disponuje najlepšimi prírodnými predpokladmi na lyžovanie a snoubording. Ide o dve lyžiarske strediská (Chopok sever a Chopok juh), ktoré sú od roku 2007 prepojené vlekmí a v súčasnosti fungujú ako jedno stredisko. Stredisko Chopok sever leží v Demänovskej doline, južne od Liptovského Mikuláša a je rozdelené na tri časti: Záhradky, Biela Púť a Otupné. Stredisko Chopok juh sa nachádza v regióne Horehronie a pozostáva z dvoch stredísk: Srdiečko a Kosodrevina. Ak si chcete zalyžovať na najdlhších zjazdovkách na Slovensku (25 km na severnej a 10 km na južnej strane Chopku), tak lyžiarske stredisko Jasná je to správne miesto. Na svoje si určite prídu aj milovníci extrémnych športov, pretože Jasná disponuje aj piatimi freeridovými zónami.

Ak lyžiarsky park „snow“, tak Donovaly!

Vynikajúce lyžiarske podmienky so skvelými traťami na slalom, zjazd, bežkovanie či snoubording sú pre vás pripravené v lyžiar-

skom stredisku PARK SNOW DONOVALY. Stredisko sa nachádza na rozhraní Národného parku Nízke Tatry a Veľkej Fatry. K dispozícii je viac ako 11 km pravidelne upravovaných lyžiarskych tratí, zo 17 zjazdoviek je viac ako 7 km zasnežovaných umelým snehom. Park Snow Donovaly je bohatý na množstvo atrakcií. Určite nevynechajte večerné lyžovačky pri umelom osvetlení, diskotéky na snehu, preteky psích záprahov, paragliding a množstvo ďalších prevkapaní...

Do Vrátnej sa vrátiť určite oplatí!

Lyžiarske stredisko VRÁTNÁ FREE TIME ZONE je situované v Národnom parku Malá Fatra. Disponuje 18 zjazdovkami s celkovou dĺžkou 14 km, viac ako 7,5 km je zasnežovaných umelým snehom. Stredisko je rozdelené na dve lokality: Starý dvor a Chleb. Vhodná kombinácia obťažnosti terénov umožňuje využitie strediska lyžiarmi začiatočníkmi, ako aj skúsenými lyžiarmi. Vrátna Free Time Zone podporuje špičkových slovenských športovcov, ktorých je možné v stredisku vidieť počas ich príprav a tréningov (zjazdárka Veronika Zuzulová a strieborný olympionik Radoslav Židek).

Lyžiarsky raj vo Veľkej Rači!

Lyžiarske stredisko SNOW PARADISE VEĽKÁ RAČA OŠČADNICA sa nachádza uprostred krásnej prírody v Kysuckých Beskydách a pozostáva z troch lokalít: Dedovka, Marguška a La-líky. Ponúka zjazdovky v celkovej dĺžke 14 km a je vynikajúcim miestom pre rodinnú lyžovačku. Rodičia s deťmi majú možnosť využiť detský vlek a lyžiarsku škôlku, ktorá sa nachádza v areáli strediska. Stredisko disponuje aj snoubordovým parkom a traťami pre bežecké lyžovanie.

Samozrejmosťou všetkých lyžiarskych stredísk je množstvo vysoko kvalitných ubytovacích a reštauračných zariadení s výborným jedlom, rýchlym občerstvením a skvelým výhľadom na panorámu okolitej krajiny. Viac informácií o spomínaných lyžiarskych strediskách ako aj o cenách skipassov nájdete na: www.jasna.sk www.parksnow.sk/donovaly www.vratna.sk www.velkaraca.com

Kynutý chléb pochází z Egypta z doby před šesti tisíci lety. Jeho příprava byla objevena zřejmě náhodou. Egypťané pěstovali v Nílské deltě pšenici a mezi kameny drtili pšeničná zrna na mouku, kterou pak smísili s vodou a solí – a to byl nekvašený chléb. Stalo se, že těsto zůstalo na slunci a to působením bakterií vykynulo. V teplé peci se pak upekli chléb vzdušný a lehký, pokrytý hnědou kůrkou.



Kvas – základ chutného a kvalitního chleba



Kvasový koncentrát sypký a ve formě pasty

Klasická výroba třístupňového vedení kvasů je dnes v ČR na ústupu, a to především kvůli časové, prostorové, hygienické náročnosti, nemluvě o náročnosti na zařízení pro výrobu kvasů. Tradiční výroba kvasů s sebou samozřejmě nese také vyšší nároky na kvalifikaci pracovníků. Vzhledem k neustálému poklesu odborných pracovníků v pekárenských výrobnách musí docházet k zjednodušování náročnosti výroby. Kvas má nejen přímý vliv na konečný objem výrobku, ale je i nositelem jedinečných sensorických vlastností typických pro základní druhy chleba.

V současné době se dostávají do popředí kvasové koncentráty (dodávané buď sypké, tekuté nebo ve formě pasty). Takovéto kvasové koncentráty dodávají výrobku velmi podobné chuťové vlastnosti, jako má produkt vyrobený přidáním tradičního kvasu.

Kvasové koncentráty se vyrábějí zahušťováním přirozeného žitného kvasu. Čerstvý kvas obsahuje významný podíl kyseliny octové a mléčné. Tyto kyseliny se však během zakonzentrování ztrácejí a je tedy žádoucí kyseliny do směsí přidávat. Většinou se koncentráty skládají z těchto dalších složek: » Kyseliny (octová, mléčná,

citronová)
» Barviva, která dodávají střídě typický vzhled
» Často se dodávají i hydrokoloidy, emulgátory (lecitin), ...

Kyseliny mléčná a octová patří mezi hlavní složky žitných kvasů – jsou produkovány bakteriemi rodu *Lactobacillus*. Zajišťují správné zakyselení a dodávají výrobku typické aroma. Tyto kyseliny zabezpečují i konzervační účinek a prodlužují tedy chlebu trvanlivost. V teplých letních měsících se setkáváme s hrozbou vzniku nitkovitosti. Tato obávaná choroba je způsobována bakteriemi *Bacillus mesentericus* a *Bacillus subtilis*, které se běžně vyskytující v menším množství v mouce. Tyto kyseliny napomáhají eliminovat vznik nitkovitosti. Vznik nitkovitosti hrozí při zjištění titrační kyselosti střídý chleba pod 60 mmol/l-1. Pokud tedy nechceme dopustit vznik nitkovitosti, musíme kromě dostatečného okyselení chleba dohlížet i na udržování technologie (především na dodržování teplot pečení).

Emulgátor jako lecitin je především důležitá pomocná látka při pečení. Ulehčuje hnětení těsta a umožňuje používat bezlepkové těsto. Díky lecitinu se dosáhne

většího objemu, jemnější pórovitost a křupavé kůrky, což zvyšuje kvalitu vyrobeného pečiva. Neméně důležitá je schopnost lecitinu oddalovat tvrdnutí pečiva.

Hydrokoloidy patří mezi vysokomolekulární látky, z nichž většinu můžeme zařadit mezi polysacharidy. Charakteristickou vlastností těchto látek je schopnost pevně a stabilně vázat velké množství vody, které v některých případech odpovídá až stonásobku jejich vlastní hmotnosti, což se projevuje ve větší a déletrvající vláčnosti výrobku.

Dalšími komponenty kvasových koncentrátů můžou být barviva, sladová pšeničná mouka, látky zlepšující mouku (především kyselina askorbová) a jiné. Běžně

se pohybuje dávkování těchto kvasových koncentrátů v rozmezí 2 – 5 % na hmotnost mouky. Za hlavní výhody těchto kvasových koncentrátů lze považovat: velmi podobné chuťové vlastnosti jako při výrobě z tradičního kvasu, úsporu místa v provozu, menší nároky na kvalifikaci pracovníků mísícího centra a vyrovnanou kvalitu. Můžeme si tedy být jisti, že dosáhneme stejnoměrného zakyselení i v jednotlivých ročních obdobích, při kterých nám kvalita klasických kvasů kolísá.

Používání kvasových koncentrátů, pokud chceme dosáhnout výše zmiňovaného, můžeme tedy pouze doporučit.



Kvasový koncentrát v tekuté formě

inzerce
inzerce

Vyzkoušejte novinku v nabídce Lesaffre Česko

CIAPANE

Přípravek vyznačující se vysokým obsahem pšeničného kvasu, který je typický pro výrobu ciabatt, baget a ostatního pšeničného chlebového pečiva.

- » rozmanité použití (bagety, ciabatta, chléb, louhované pečivo, toastový chléb,...)
- » dodává hotovému výrobku výjimečné chuťové vlastnosti a vynikající vláčnost

Slunná Itálie nám sice teď v sychravém období může připadat vzdálená, na druhou stranu by bylo už trochu pozdě zahlcovat tyto stránky vánočními recepty. Proto se pojďme nejprve vypravit za italským pečivem, které má v sobě zapečené paprsky slunce a Vánoční dobu shrme krátce do slova **panettone**.



Krátké zastavení v italské pekárně

Asi každý zná ciabattu, jejíž obliba roste i přes značně vyšší cenu, a už se pomalu zabydluje i na českém trhu. Je to pečivo vyrobené z bílé pšeničné mouky a droždí s pevnou, křupavou kůrkou. Své jméno dostala pro svůj podlouhlý, širší a zploštěný tvar. Pokud vám tato vlastnost nic nepřipomíná, vězte, že ciabatta znamená pantofle. Je těžké stanovit, kde a kdy poprvé spatřila ciabatta světlo světa, neboť se o tuto prioritu už dlouho předhánějí spousta italských míst. Střídka je charakteristická vysokou porézností a vláčností, výborně absorbují olej a ostatní tekutiny. Ciabatta se nejčastěji používá na sendviče, nebo se z ní dělá bruscetta (opečený chléb potřazený česnekem, zakápnutý olejem a obložený podle chuti). Správně upečená ciabatta musí po zaklepání zvonit. Pokud se těsto na ciabatty připravuje z mléka, vznikne tak ciabatta al latte. Známé panini se v Itálii kupují v paninotece. A i u nás se v rámci rychlého občerstvení objevují čím dál víc. Křupavé panini s charakteristickou mřížkou jsou zapečené sendviče z ciabatty, nejčastěji s šunkou a sýrem. Panino pak znamená malý chléb – chlebiček, panini je pak množné číslo.



Společnost Lesaffre Česko nově nabízí pekařskou směs Ciapane, která je pro své unikátní složení velmi vhodná pro výrobu ciabatty a běžného bílého pečiva. Itálii tak můžete mít i ve vaší pekárně.

Trošku míň známá je focaccia. Často se zaměňuje s pizzou, ale na rozdíl od ní je tlustší a přímo v těstě bývají zapracovány olivy a bylinky. Spíš připomíná americkou pizzu, avšak není potřena rajčatovou omáčkou a pokud byste se k ní přiblížili s kečupem, vykázali by vás nejen za hranice Ligurie, která je touto pochoutkou proslavena. V různých obměnách se dá nalézt v celé Itálii a pod jinými jmény i v celé středomořské oblasti. Jí se nejčastěji samotná,

jen zakápnutá olejem, nebo jako příloha k salátům a masům. Mimo Itálii se používá pro přípravu sendvičů. Do základního těsta se můžou přidávat i hrozinky, cukr nebo med a vznikne tak sladká varianta. Název focaccia pochází z latinského slova focus – střed, kterým byl myšlen rodinný krb.

Ve vánoční době, a vlastně nejen v ní, můžeme narazit na panettone. O vzniku této vánoční dobroty, která usiluje o získání ochranné známky, koluje spousta příběhů. V jednom z nich vystupuje bohatý sokolník, který se zamiloval do dcery chudého pekaře. Aby ji získal, vydával se za pekaře a vyrobil pro ni sladký bohatý chléb. V druhé verzi se panettone podávalo na jedné vánoční oslavě, kdy kuchař zapomněl na dezert a servíroval sladkou briošku, kterou upekl jeho pomocník Toni. Jak už si můžeme domyslet, dezert sklídl úspěch. Šéfkuchař Tonimu pogrataloval, povýšil ho a pojmenoval podle něj tuto specialitu. Výroba pravého panettone je zdoluhavá a náročná na čas, kterého je zapotřebí, aby se správně rozvinuly všechny potřebné chutě. Obsahuje kandovaný pomeranč, suché, v ničem nenaložené, hrozinky a případně citronovou kůru i samotný citron.

Receptura Ciabatta



RECEPTURA	TĚSTO		
	Surovina	Hmotnost v kg	Dávka v % na množství mouky
	Ciapane	10,00	10,00 %
	Pšeničná mouka T650	100,00	100,00 %
	Droždí	3,00	3,00 %
	Sůl	2,20	2,20 %
	Olivový olej	2,50	2,50 %
	Voda	80,00	80,00 %
	Celkem	197,70 kg	

POSTUP VÝROBY	Mísení	2 + 10 min
	Teplota těsta	24 – 25°C
	Zrání těsta	90 min
	Dělení	150 g
	Kynutí	40 min. / 35°C
	Pečení	20 min. / 220°C

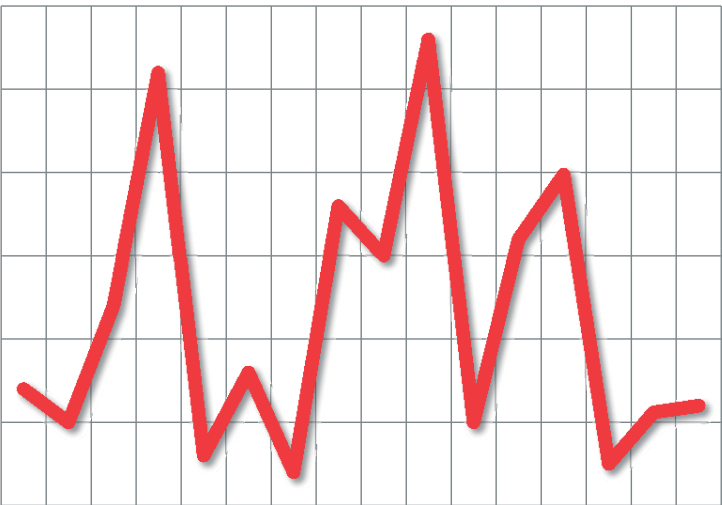
Receptura Panettone

RECEPTURA		KVAS	TĚSTO	CELKEM	%
	Surovina	Hmotnost v gramech	Hmotnost v gramech	Hmotnost v gramech	Dávka % na celkové množství mouky
	Mouka	1800	1800	3600	100,00 %
	Cukr	150	1050	1200	33,00 %
	Sůl	24	12	36	1,00 %
	Voda	900	300	1200	33,00 %
	Máslo	600	600	1200	33,00 %
	Startér LV1	9		9	0,30 %
	Vaječný žloutek		1584	1584	44,00 %
	Magimix Original		144	144	4,00 %
	Kandovaný pomeranč		500	500	13,90 %
	Rozinky		1600	1600	44,40 %

POSTUP VÝROBY	Příprava kvasu	
	Typ mísicího zařízení	Spiral
	Total	75°C
	Mísení pomalé	3 min. bez másla
	Mísení rychlé	4 min. s máslem
	Teplota těsta	28°C
	Zrání	12 h/27 – 28°C
	Příprava těsta	
	Typ mísicího zařízení	Spiral
	Mísení pomalé	2 min.
	Mísení rychlé	přidat cukr a máslo
	Teplota těsta	26°C
	Zrání	60 min.
	Dělení	500 g
	Odpočínutí	20 min.
	Kynutí	3h při 35°C
	Pečení	45 min./180°C



Mouka je základní pekařská surovina a její kvalita a cena výrazně určují výrobní náklady pekařů. V poslední době jsme zažili „cenovou houpačku“. Jak se bude cena vyvíjet dále? Kdo ví... V tomto článku vám bohužel nedáme jasnou odpověď, ale zkusíme alespoň napovědět. O kvalifikovaný pohled na věc jsme požádali dr. Pavla Filipa ze Svazu průmyslových mlýnů ČR.



Jaká bude cena mouky za měsíc a za rok?

produkce obilovin v ČR (v tisících tun)	2008	2009	meziroční změna	
celkem	8 373	7 650	-723	(-9 %)
z toho				
pšenice	4 632	4 368	-264	(-6 %)
žito	210	176	-34	(-16 %)
ječmen	2 244	2 062	-182	(-8 %)
oves	156	164	8	(5 %)
kukuřice	858	641	-217	(-25 %)

Tabulka č. 1 – Produkce obilovin v ČR

Nejprve k aktuální situaci v ČR
Jak ukazuje tabulka č. 1, **produkce obilovin v České republice poklesla v roce 2009 proti předcházejícímu roku celkem o 9 %**, kromě ovsa zasáhl pokles všechny plodiny. Pro domácí spotřebu, která dosahuje dlouhodobě zhruba 5,5 milionu tun, sklizené množství dostačuje. Nežijeme ale na ostrově. Česko je součástí evropského a světového trhu s obilím, a tak na nás bezprostředně působí pozitivně i negativně všechny jeho změny. Důkazem našeho napojení na evropský trh je export obilnin, který v uplynulém marketingovém roce představoval téměř 2 miliony tun. Pokud se soustředíme na chlebové obilí, které v našich podmínkách představují převážně pšenice a žito, můžeme být letos velmi spokojeni. Ve světovém měřítku se urodilo 659 mil. tun

to ceny pozvolna klesají. V ČR jsou navíc k dispozici extrémně vysoké zásoby z minulého marketingového roku, které vedou k výraznému pádu cen. Dobrá je i kvalita chlebového obilí. Jediný problém pro mlynáře představují regionální výkyvy objemové hmotnosti zrna, které se projeví v dosahování nižší výtěžnosti mouky. Obavy vzbuzují také mykotoxiny, k vidění jsou všechny barvy plísni od černé přes červenou až do bílé.

Jaký lze očekávat další cenový vývoj?
Mlýny dnes nakupují potravinářskou pšenici

a v Evropě 130 mil. tun pšenice. Zvýšily se i světové zásoby pšenice na 184 mil. tun, a pro-

to zemědělských podniků za 2 800 až 3 000 Kč/t. Údaje o cenách pšenice od prvovýrobců, které vykazuje ČSÚ (2 500 Kč/t), jsou ovlivněny obchodními vztahy mezi zemědělci a výkupními organizacemi, charakteristickými velkým množstvím zápočtů za hnojiva a služby. Cenu obilí ve mlýně začal ovlivňovat intervenční nákup za intervenční cenu 101,31 EUR/t. Pád cen se proto zastavil.

V důsledku tohoto vývoje došlo ke snížení cen mouky na trhu. Letos ale neplatí stejná cenová rozpětí mezi moukou a obilím, protože díky přebytkům obilí klesly ceny mlýnských krmiv, a tím i finanční výtěžnost z tuny obilí. **Mlynáři kromě toho s obavami sledují cenový vývoj obilí v zahraničí a očekávají, že ceny začnou stoupat.** Nelíbí se jim proto pokles cen chleba a pečiva ale i balené mouky. Ceny pečiva pod 1,50 Kč za kus a mouky pod

	38. týden	42. týden	44. týden	46. týden	48. týden	50. týden
	Průměr	Průměr	Průměr	Průměr	Průměr	Průměr
pšenice potravinářská	2 571	2 750	2 720	2 684	2 641	2 526
pšenice krmná	2 175	2 300	2 309	2 148	2 260	2 422
žito	2 564	2 050	2 159	2422	2 301	2 294
ječmen krmný	1 935	1 950	1 932	1 858	2 038	2 226
oves krmný	1 770	--	--	1 841	--	--

Tabulka č. 2 – Ceny obilovin v ČR dle SZIF

inzerce
inzercia

Louis Lesaffre Cup 2009 – 2011

Spoločnosť Lesaffre usporadúva v rokoch 2009 – 2011 už v poradí 3. ročník medzinárodnej pekárskej súťaže Louis Lesaffre Cup, ktorá bude mať svoje národné kolo aj na Slovensku v roku 2010.

Pokiaľ aj vy chcete ukázať svoje pekárske zručnosti a zapojiť sa do súťaže, viac informácií získate v nasledujúcich číslach Vlačšovičky!

COUPE
— Louis —
LESAFFRE

7,50 Kč za 1 kg balení neodrážejí reálnou hodnotu těchto výrobků. V prodejních akcích je již možné zaznamenané tzv. podnákladové ceny, vyvolané tlakem obchodních řetězců a konkurenčním bojem pekáren.

Jako na houpačce

Aktuální velmi nízká cenová hladina obilí nás vede k zamyšlení, jaký bude další vývoj. Je snad normální, že se v dubnu 2008 pohybovala cena pšenice přes 6 000 Kč/t, a nyní zemědělec může stejnou pšenici prodat pouze za 2 500 Kč/t? **Dlouhodobý cenový vývoj při tom ukazuje na pozvolný vzestup cen;** ty ale nyní již druhý rok klesají, navíc dochází k jejich extrémním výkyvům. V prvním červencovém týdnu se uskutečnilo v Petrohradu Světové obilnářské fórum. Zaznělo zde mnoho zajímavých analýz trendů v zemědělství, které měly společnou prognózu: „**kolísání cen se v budoucnu zvýší**“. Na vývoj cen budou mít vliv nové faktory. Přes současný pokles cen obilí bylo zdůrazněno, že důvody pro růst cen obilí stále trvají. Světová populace se zvyšuje a společně s ní i poptávka. V některých klíčových oblastech pěstování se také stále projevují i výkyvy počasí, které sklizeň ničí. Dlouhodobé trendy trhu obilí jsou zvyšování spotřeby i produkce. Ceny tedy nejspíš porostou. Není to tedy vůbec snadná situace pro zemědělce i zpracovatele.

Co nás tedy čeká nyní?

Z pohledu současné situace po nové sklizni mohou být spotřebitelé mouky na první pohled spokojeni. Chlebového obilí máme dostatek a v dobré kvalitě (viz tabulka č. 3), o ceny se dodavatelé poperou a **spotřebitel bude krátkodobě spokojen s jejich nízkou úrovní. Dlouhodobější prognóza však nabádá k opatrnosti – můžeme očekávat spíše růst cen obilí a mouky než jejich pokles, i když v horizontu měsíců nemusíme vidět žádnou výraznou změnu.**

Rok	Objemová hmotnost (kg/hl)	SEDI (ml)	Číslo poklesu (s)	N-látky (%)	Obsah příměsí (%)	Obsah nečistot (%)
2002	76,0	34	272	12,2	4,0	0,3
2003	77,9	36	305	13,1	5,3	0,7
2004	80,8	32	313	11,4	4,0	0,5
2005	76,2	42	223	11,8	6,0	0,5
2006	77,1	42	219	13,5	8,5	0,7
2007	78,5	42	320	13,1	5,5	0,6
2008	79,7	41	331	12,4	4,5	0,3
2009	78,1	46	325	12,9	4,0	0,7

Tabulka č. 3 – Průměrné hodnoty kvality pšenice 2009 ve srovnání s kvalitou předchozích sklizní

	30.8.	20.9.	11.10.	1.11.	8.11.	15.11.	22.11.	29.11.
Pšenice Matif termínované obchody								
Listopad 2009	3 265	3 060	3 233					
Leden 2010	3 316	3 111	3 253	3 377	3 429	3 367	3 405	3 414
Březen 2010	3 379	3 168	3 297	3 443	3 468	3 405	3 431	3 466
Květen 2010				3 508	3 527	3 456	3 482	3 505
Kukuřice Matif termínované obchody								
Listopad 2009	3 189	2 985	3 169					
Leden 2010	3 284	3 098	3 291	3 469	3 514	3 437	3 463	3 505
Březen 2010	3 347	3 161	3 349	3 554	3 579	3 514	3 533	3 564
Červen 2010				3 659	3 677	3 596	3 598	3 655

Tabulka č. 4 – Vývoj termínovaných cen na burze Matif a Hannover (Kč/t)

	30.8.	13.9.	27.9.	25.10.	15.11.	29.11.
Pšenice termínované obchody						
Prosinec 2009	3 220	2 998	2 873	3 469	3 400	3 538
Březen 2010	3 346	3 125	2 997	3 589	3 530	3 674
Květen 2010	3 431	3 205	3 091	3 668	3 612	3 755
Kukuřice termínované obchody						
Prosinec 2009	2 292	2 197	2 288	2 699	2 639	2 745
Březen 2010	2 383	2 290	2 373	2 777	2 742	2 857
Květen 2010	2 448	2 354	2 434	2 833	2 809	2 930
Pšenice – pohotovité zboží						
Prosinec 2009	3 220	2 998	2 873	3 638	3 794	3 862

Tabulka č. 5 – Vývoj světových cen obilovin v roce 2009 Chicago (Kč/t)

Pšenice setá – potravinářská				
Země a město	11. 6. 2009	27. 8. 2009	10. 9. 2009	15. 10. 2009
Francie Rouen	145,23	122,93	118,86	125,79
Belgie Antverpy	152,00	123,00	125,50	125,00
Německo Hamburg	153,00	130,00	126,00	128,00
Maďarsko Transdanubia	132,11	110,96	109,49	111,35
Polsko Slaski	118,52	123,58	121,10	109,81
Rakousko Vídeň	152,50	137,50	--	--
Česká republika Brno	121,30	111,77	108,96	107,84
Slovensko	124,80	110,90	111,14	110,50
Žito potravinářské				
Německo Hamburg	123,00	90,00	--	93,00
Polsko Slaski	78,35	59,93	--	61,79
Česká republika Brno	100,75	92,17	84,01	92,00

Tabulka č. 6 – Vývoj cen EUR/t na evropských burzách (srovnání cen před sklizní a ve sklizni)

Ve všech parametrech vyhovělo u pšenice 32 % vzorků, u žita 68 % vzorků	Výsledky pšenice					Výsledky žita				
	Norma pšenice	Průměr Čechy	Průměr Morava	Průměr ČR	Vyhovělo %	Norma žito	Průměr Čechy	Průměr Morava	Průměr ČR	Vyhovělo %
Vlhkost	14%	--	--	--	--	14,5 %	--	--	--	--
Objemová hmotnost	76 kg/l	77,4	77,3	77,4	74 %	70 kg/l	73,5	73,9	73,7	74 %
N-látky	11,5%	12,2	12,7	12,5	81 %	--	--	--	--	--
SEDI	30 ml	42	44	43	91 %	--	--	--	--	--
Číslo poklesu	220 s	334	325	329	98 %	120 s	233	241	237	100 %
Příměsí a nečistoty	6%	4,4	4,6	4,5	78 %	12 %	5,1	5,6	5,3	98 %

Tabulka č. 7 – Kvalita pšenice a žita ze sklizně roku 2009.

Správne označovanie výrobkov patrí spolu so zabezpečením ich neškodnosti k základným požiadavkám, ktoré musia spĺňať výrobcovia, distribútori či dovozcovia potravín. Na základe výsledkov úradných kontrol patria nedostatky v označovaní k najčastejšie sa vyskytujúcim nezhodám. Je preto na mieste pripomenúť si aj na našich stránkach základné požiadavky týkajúce sa označovania potravín.



Označovanie potravín

Označovanie potravín patrí na Slovensku pod Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR č. 1187/2004 – 100 v znení neskorších zmien a doplnkov, druhá hlava druhej časti Potravinového kódexu (PK) SR, ktorá je harmonizovaná s európskou legislatívou (Smernica Európskeho parlamentu a rady EÚ 2000/13/ES v znení neskorších zmien a doplnkov).

Všeobecne platné požiadavky na označovanie potravín

Slovné označenie potravín uvádzaných do obehu údajmi podľa PK musí byť v štátnom jazyku. Označovanie aj v iných jazykoch nie je zakázané, nesmie byť prekážkou čitateľnosti údajov uvádzaných v štátnom jazyku.

Potraviny sa musia označovať tak, aby spotrebiteľ nemohol byť uvedený do omylu, najmä

- ak ide o ich vlastnosti, a to najmä druh, pôvod, miesto pôvodu, zloženie, množstvo, trvanlivosť a spôsob výroby,
- pripisovaním takých účinkov alebo vlastností, ktoré potraviny nemajú,
- poukazovaním, že potraviny majú osobitné vlastnosti, hoci v skutočnosti obdobné potraviny majú tiež takéto vlastnosti.

V označení balených potravín musia byť uvedené údaje:

- názov, pod ktorým sa potravina uvádza do obehu,
- meno alebo obchodné meno a adresa výrobcu, baliarne, alebo predávajúceho (distribútora alebo dovozcu), ktorý má sídlo v členskom štáte Európskych spoločenstiev a EÚ
- množstvo potraviny bez obalu
- dátum minimálnej trvanlivosti alebo, ak ide o potraviny podliehajúce rýchlej skaze z mikrobiologického hľadiska, dátum spotreby,
- zoznam zložiek,
- identifikácia dávky,
- údaj o pôvode alebo mieste pôvodu, ak neuvedenie tejto informácie by mohlo viesť spotrebiteľa do omylu,
- o osobitnom spôsobe skladovania alebo o požiadavkách na použitie,
- návod na použitie, ak by jeho neuvedenie mohlo spôsobiť nesprávne použitie alebo prípravu potraviny, bez poskytnutia takéhoto návodu,
- o množstve určitých zložiek alebo skupiny zložiek podľa § 9 a 10,
- o skutočnom množstve alkoholu vyjadrenom v objemových percentách, ak ide o nápoje s množstvom alkoholu viac ako

1,2 objemového percenta.

Označenie názvom potraviny

Názov potraviny musí obsahovať názov vyjadrujúci jej podstatu podľa príslušnej hlavy PK. Obchodná značka, značkové meno alebo vymyslený názov potraviny nesmie nahrádzať názov potraviny.

Dátum minimálnej trvanlivosti a dátum spotreby potravín

Dátum minimálnej trvanlivosti potraviny je dátum, do ktorého si potravina pri správnom skladovaní uchováva svoje špecifické vlastnosti. Dátum minimálnej trvanlivosti sa uvádza slovami „minimálna trvanlivosť do...“, ak sa v označení dátumu uvádza deň, v ostatných prípadoch „minimálna trvanlivosť do konca...“; možno ho uvádzať za týmito slovami označením dátumu alebo s odkazom na miesto, kde sa dátum nachádza. Dátum minimálnej trvanlivosti sa musí označovať uvedením dňa, mesiaca a roka v uvedenom poradí a v nekódovanej forme; ak ide o potraviny s trvanlivosťou

- menej ako 3 mesiace, postačuje uvádzať len deň a mesiac,
- 3 mesiace a najviac 18 mesiacov, postačuje uvádzať len mesiac a rok,
- viac ako 18 mesiacov, postačuje uvádzať len rok.

Dátum minimálnej trvanlivosti sa nemusí uvádzať, ak ide o pekárske výrobky a cukrárske výrobky určené na spotrebu do 24 hodín po výrobe. Dátumom spotreby sa musia označovať potraviny, ktoré z mikrobiologického hľadiska podliehajú rýchlej skaze, a preto môžu v krátkom čase predstavovať bezprostredné nebezpečenstvo pre zdravie ľudí.

Dátum spotreby potraviny sa uvádza slovami „spotrebujte do“ s uvedením dátumu alebo odkazu na príslušné miesto obalu, na ktorom je dátum uvedený. Dátum musí pozostávať najmenej z označenia dňa, mesiaca v uvedenom poradí v nekódovanej forme. V označení sa musí uvádzať údaj o konkrétnych podmienkach skladovania, ak je potravina označená dátumom spotreby.

Označovanie zložiek potraviny
Zložka potraviny je akákoľvek látka vrátane prídavnej, ktorá sa používa pri výrobe alebo príprave potraviny a ktorá sa nachádza v konečnom výrobku; môže byť aj v pozmenenom stave. Ak ide o viaczložkovú potravinu, musí byť v označení uvedený zoznam všetkých jej zložiek v klesajúcom poradí podľa ich množstva v čase výroby potraviny. Tento zoznam sa označuje slovami „Zloženie:“, „Zložky“ alebo „Vyrobené z...“. Ak ide o zloženú zložku, ktorá sa skladá z dvoch zložiek alebo z viacerých zložiek, možno ju uvádzať v zozname zložiek tak, že za jej označením sa uvedie v zátvorke zoznam jej jednotlivých zložiek zoradených v klesajúcom poradí podľa ich množstva. Toto označenie sa nemusí uvádzať, ak množstvo zloženej zložky v potravine tvorí menej ako 2 hmotnostné percentá potraviny okrem alergénov.

V označení sa musí uvádzať množstvo zložky alebo kategórie zložiek v percentách, a to v hmotnostných alebo objemových, ak

a. názov zložky alebo názov kategórie zložiek sa použije v názve potraviny, pod ktorým sa potravina uvádza do obehu alebo ju spotrebiteľ obvykle s týmto názvom spája,

- b. zložka alebo kategória zložiek je v označení zdôraznená slovom, obrazom alebo graficky,
- c. zložka alebo kategória zložiek je základná pre charakteristiku potraviny a pre jej odlišenie od výrobku, s ktorými by mohla byť zameniteľná pre svoj názov alebo vzhľad,
- d. ide o potraviny určené v príslušných hlavách PK.

Príklad: Závín s makovou náplňou z kysnutého cesta
Zloženie: pšeničná múka, voda, maková náplň (25 % – mak, cukor, sušená srvátka...),...

Prídavné látky, ako zložky potravín patriace do jednej z kategórií podľa prílohy č. 2 PK SR, sa označujú na obale slovom označením kategórie a názvom alebo označením kategórie a medzinárodným kódom označenia (kód E), ak prídavné látky majú medzinárodný kód označenia priradený. Ak sa do potraviny použijú prídavné látky, tieto sa musia uvádzať v označení zloženia podľa klesajúceho množstva, v akom sú obsiahnuté v potravine.

Ak sa do potraviny pridáva náhradné sladidlo, musí sa v názve potraviny alebo v jeho blízkosti uvádzať označenie slovami „s náhradným sladidlom (sladidlami)“, ak sa pridáva cukor a náhradné sladidlo, musí sa v názve potraviny alebo v jeho blízkosti uviesť označenie slovami „s cukrom (cukrami) a náhradným sladidlom (sladidlami)“.

V prípade, ak sa chcete o problematike označovania potravín dozvedieť viac, resp. aj vy potrebujete minimalizovať nezhody v označovaní vašich výrobkov, dávame do pozornosti použité literatúry. V nasledovnom čísle si povieme viac o označovaní pekárskych výrobkov.

Literatúra:

- Pekársky kongres Lesaffre Slovensko; III. ročník; Tále; Ing. Ján Štulc – Označovanie pekárskych výrobkov.
- Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej

republiky č. 1187/2004 – 100 v znení neskorších zmien a doplnkov, druhá hlava druhej časti PK SR.
– Smernica Európskeho parlamentu a Rady 2003/89/ES z 10. novembra 2003, ktorou sa mení a dopĺňa smernica 2000/13/ES.

Manžel pilot sa nečakane vrátil zo služobnej cesty a žartovným hlasom z predsiene kričí:
„Tu Airbus 300. Dovoľte mi pristáť.“
Zo spálne sa ozve manželka:
„Tu letisko. Urobte ešte jeden okruh, aby IL-62 mohol odletieť.“



Muž se dostane do letadla a zjistí, že byl posazen vedle roztomilé blondýnky. Okamžitě se k ní otočí a udělá „první krok“.
„Víte“, říká, „slyšel jsem, že let lépe utíká, pokud se dáte do hovoru se společným pasažérem. Pojdme si tedy povídat.“
Blondýna, která si zrovna otevřela knihu, ji pomalu zavře a řekne muži: O čem byste se chtěl bavit?“

„Hmm, nevím,“ řekne muž.
„Což takhle nukleární energie?“
„OK,“ řekne blondýnka, „to by mohlo být zajímavé téma. Ale nejdříve mi dovozte se na něco zeptat jako první.“
Kůň, kráva i jelen jedí to samé – travu. Nicméně jelen vyloučí malé kuličky, kráva velkou mokrou placku a kůň skoro suchou koblíhu.

Proč si myslíte, že to tak je?“
Muž je ohromen. Až nakonec odpoví: „Nemám nejmenší tušení.“
„Tak mi tedy řekněte,“ odvětí blondýna, „jak je možné, že se cítíte na debatu o nukleární energii, když nerozumíte ani hovnu!“

20 policajtov ide na povinnú lekársku prehliadku. Vyjde sestrička: „Je vás tu veľa, ...budete vstupovať po štyroch!“
Vtom si jeden klakne na všetky štyri: „Tak ja idem prvý! Ja som veliteľ!“

Letadlo rolovalo na startovací dráhu, najednou se zastavilo a vrátilo se zpátky. Po hodinovém čekání znovu odstartovalo. Nespokojený cestující se zeptal letušky, co se stalo. Letuška na to odpoví: „Pilotovi se nějak nelíbil zvuk motoru a trvalo nám skoro hodinu, než jsme sehnali pilota, kterému by to nevadilo.“

Celníkova žena je v posteli s milencem, v tom zarachotí zámek, manžel se nečekaně vrací...
Mileneček v poslední chvíli zajede pod postel. Celník kouká na manželku, jak je svlečená a pojme podezření. Začne prohledávat byt, otevře skříň a vysypou se kartony cigaret.
„Tady je to v pořádku,“ brumlá si.

Nakoukne do peřináku, tam je pár lahví whisky.
„Peřinák je taky v pořádku, kde by tak mohl být?“
Zpod postele se vystrčí ruka se sto eurovkou. Manžel ji shrábne do kapsy a brumlá si:
„Pod postel už jsem se taky díval...“

Blondínku na aute zastaví policajt a chce vidieť vodičský preukaz. Blondínka hovorí:
– Čo to je?
– To je taký tvrdý hranatý štvorček.
Blondínka vytiahne zrkadielko a podá ho policajtovi. Ten pozerá na blondínku potom do zrkadla zase do zrkadla zase na blondínku zase do zrkadla a nakoniec hovorí.
– Prepáčte, nevedel som že ste tiež príslušník.



Bludiště Lesaffre

Správné odpovědi zašlete do
15. 2. 2010 prostřednictvím
e-mailu nebo pošty.

Výherkyni kvízu z minulého čísla, která jako cenu obdržela dárkový poukaz na nákup pohonných hmot v síti čerpacích stanic OMV v hodnotě 1 000 Kč se stala: Adriana Mesárošová
Gratulujeme!

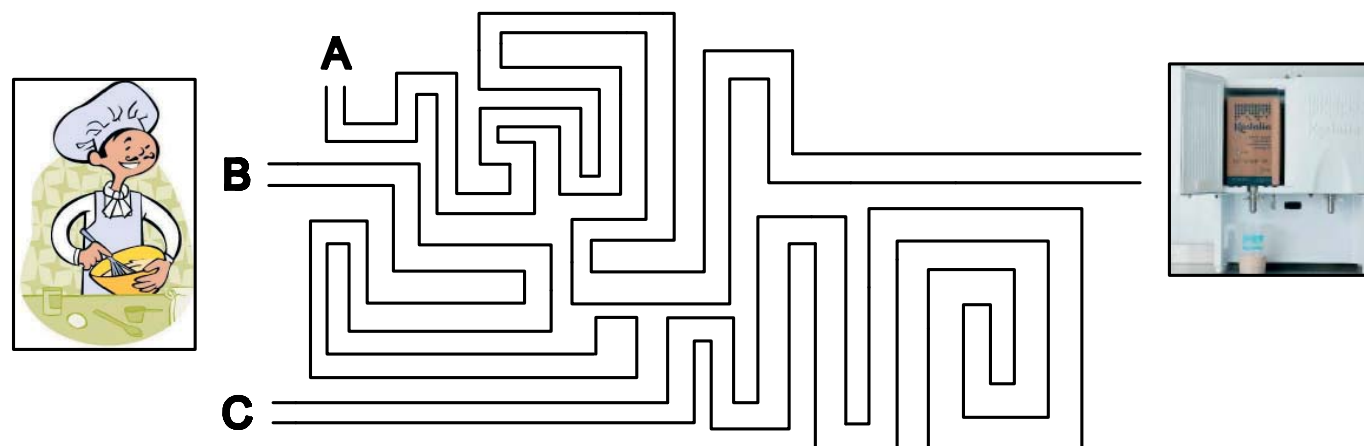
VE DRUHÉ POLOVINĚ ÚNORA (FEBRUÁRA) 2010 VYLOSUJEME HLAVNÍ CENU CELOROČNÍ SOUTĚŽE – ZÁJEZD PRO 2 OSOBY DO ALP.

Jméno výherce bude uveřejněno na internetových stránkách www.lesaffre.cz a www.lesaffre.sk a také v příštím čísle časopisu Vlastovička.

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

V tomto čísle máte možnost získat francouzskou sadu a balíček reklamních předmětů Lesaffre Slovensko.

Najděte správnou cestu!



Česká republika:

1. e-mail

Správné odpovědi zašlete s přesnými kontaktními údaji na adresu:
mullerova@lesaffre.cz,
předmět: vlastovička_bludiště

2. pošta

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

Lesaffre Česko, a.s.
Hodolanská 32
772 00 Olomouc

Slovenská republika:

1. e-mail

Správné odpovědi s přesnými kontaktními údaji posílejte na adresu: szaboova@lesaffre.sk
predmet: vlastovička_bludisko

2. pošta

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

Lesaffre Slovensko a.s.
Južná trieda 74
040 01 Košice



ZLEPŠUJÍCÍ PŘÍPRAVKY MAGIMIX PRO VÝROBU TRADIČNÍHO ČESKÉHO CHLEBA

*Zlepšující přípravky Magimix –
záruka chutného a kvalitního pečiva!*



Magimix Kvas světlý

Dávkování: 2,5 % na množství žitné mouky
Balení: pytel 30 kg

- zlepšující přípravek pro výrobu tradičního českého chleba zaručující jeho optimální kyselost
- zaručuje vyvážení proměnlivé kvality mouky
- správné navázání vody a optimální rozkládání škrobu

Magimix Ritesa

Dávkování: 3 % na množství žitné mouky
Balení: kbelík 30 kg

- přípravek ve formě pasty zaručující optimální kyselost chleba
- elastická střídka s rovnoměrnými póry, výborná chuť a příjemná vůně finálních výrobků

Magimix Star

Dávkování: 1 % na množství mouky
Balení: pytel 25 kg

- záruka optimálního objemu a dlouhotrvající čerstvosti vašeho chleba
- lepší konzistence a výtěžnost těsta
- vyšší stabilita kynutí

Magimix Strong

Dávkování: 0,5 % na množství mouky
Balení: pytel 25 kg

- přípravek na výrobu tradičního českého chleba zaručující optimální stabilizaci těsta
- zřetelně větší objem chleba
- prodlužuje trvanlivost hotových výrobků

Kvasový koncentrát HUN KP200

NOVINKA

Dávkování: 4 – 5 % na množství žitné mouky
Balení: kanystr 11 kg a tank 600 kg

- tekutý koncentrát zaručující optimální zakyselení chleba velmi podobné zakyselení klasickými 3-stupňovými kvasy
- dodává chlebu příjemné aroma a objem
- vyvážená a přirozená barva střídky

LESAFFRE ČESKO

Lesaffre Česko, a.s.
Hodolanská 32, 77200 Olomouc
Tel.: +420 587 419 321, Fax: +420 585 312 676
E-mail: info@lesaffre.cz
www.lesaffre.cz

LESAFFRE GROUP

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: bohml@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



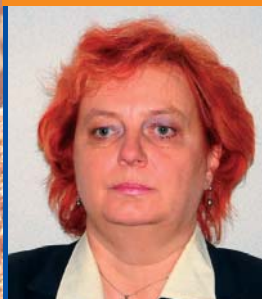
Tamara Szabóová

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