

vlastovicka

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

**Vývoj cien
surovín / strana 26**

**Nový dizajn webovej stránky
Lesaffre Slovensko / strana 6**

**Znáte kvasové kultury
od společnosti Lesaffre? / strana 20**

Vyzkoušejte NOVINKY v nabídce pekařských směsí Inventis



Mexická směs

Směs na výrobu chuťově atraktivních druhů chleba a pečiva.

Přednosti:

- vhodná na výrobu bulek, baget i tyčinek
- jemně pikantní chuť finálních výrobků
- dlouhotrvající čerstvost a vláčnost hotových výrobků

Dávkování: 30 % Mexické směsi na množství mouky

Balení: pytel 25 kg

Sicilská směs

Směs s obsahem sušených rajčat a směsi koření na výrobu chutných a vzhledově atraktivních druhů chleba a pečiva.

Přednosti:

- vhodná na výrobu bulek, baget a dalšího běžného pečiva
- atraktivní vzhled finálních výrobků díky sušeným rajčatům a směsi koření
- snadné použití směsi a výborná zpracovatelnost těsta

Dávkování: 30 % Sicilské směsi na množství mouky

Balení: pytel 25 kg

Východniar

Tmavá cereální směs na výrobu chutného chleba a pečiva.

Přednosti:

- směs s obsahem slunečnicových a lněných semínek, sezamu a vloček
- použité koření (česnek, fenykl, koriandr) dotváří jedinečnou chuť a vůni finálních výrobků
- výborná zpracovatelnost těsta

Dávkování: 30 % směsi Východniar na množství mouky

Balení: pytel 25 kg

LESAFFRE ČESKO

INVENTIS

úvodní slovo
úvodné slovo

Vážené čtenářky, vážení čtenáři našeho časopisu,
než se pustíte do tohoto již dvanáctého čísla, musím
se vám něčím pochlubit: Byli jsme v televizi! A hned
dvakrát!

Nejprve nás Česká televize požádala o pomoc při
natáčení jednoho z dílů pořadu „Pod pokličkou“,
a my jsme jí samozřejmě rádi vyhověli. Naše dámy
a páni se činili a Ivan Hlinecký s Honzou Pavlů se
pak rázem stali mediálními hvězdami naší firmy.

Ale to jsem si přece nemohl nechat líbit. A tak jsem
se rozhodl stát se také mediální hvězdou. Rafino-
vaně jsem k tomu využil druhý ročník olomoucké-
ho půlmaratonu. Pravda, na vítězství nemám ani
postavu ani formu, ale i tady jsem si poradil: doběhl
jsem do cíle prvního okruhu ve stejnou dobu, jako
vítěz – jenže on měl za sebou okruhy dva. Ale ve
zprávách jsem byl taky!

Jinak vám přeji hezké čtení, klidné léto a pokud
možno normální ceny surovin.

Tomas Podivinsky



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

Členové redakční rady:
Lesaffre Česko: Michala Hamplová, Dita Müllerová, Jana Zaoralová,
Ivan Hlinecký, Tomáš Podivinský, Zdeněk Složil
Lesaffre Slovensko: Tamara Szabóová, Lukáš Janáč, Eduard Tóth

Nový web Droždí.cz / Test časopisu Sedmička /
Droždí Pod pokličkou / Mezinárodní integrační
meeting / Louis Lesaffre Cup 2011 / Nový dizajn
webovej stránky Lesaffre Slovensko / Vianočná
súťaž s droždím VIVO

obsah

4 tiskové zprávy
tlačové správy

8 o firmě
o firme

10 představujeme
predstavujeme

12 rozhovor

20 pekařina
pekárina

21 životní styl
životný štýl

22 přípravky
pripravky

24 receptury
receptúry

26 ekonomika

28 radíme

30 zábava

Fotografie na titulní straně: archiv Lesaffre Česko
Design a grafická úprava: FOUR EYES Production, www.foureyes.cz
Název tisku: Vlaštovička
Periodicitu vydávání: nepravidelně
Místo vydávání: Lesaffre Česko, a.s., Hodolanská 32, 772 00 Olomouc
Číslo a den vydání: 12. číslo, vydáno 25. 7. 2011
Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 20. 7. 2011

text / Dita Mullerová

foto / archiv Lesaffre Česko

Nový web Droždí.cz

V loňském roce jsme spustili nové webové stránky www.drozdi.cz určené pro všechny příznivce a milovníky domácího pečení.

Na tomto webu najdete spoustu osvědčených a chutově lákavých receptů, zajímavé informace týkající se droždí a pečení obecně, ale i soutěže o zajímavé ceny. Nechybějí ani recepty pro majitele domácích pekáren a pro osoby trpící celiakii nebolesnášenlivostí lepku.

Databázi receptů neustále zkvalitňujeme a obohacujeme o nové recepty

například z kuchyně italské nebo francouzské. Připravujeme také její rozšíření o další recepty pro domácí pekárny.

Součástí webových stránek je rovněž uživatelská sekce, kde registrovaní uživatelé mohou hlasovat, komentovat a hodnotit recepty ostatních uživatelů, zveřejňovat své nápady a samozřejmě se účastnit i probíhajících soutěží.

Staňte se i Vy jedním z nás a nechte promluvit své kulínářské schopnosti.

text / Dita Mullerová



Test časopisu Sedmička – Nejlevnější a nejchutnější rohlíky v Přerově

Na začátku února 2011 zveřejnil bezplatný týdeník Sedmička – region Přerov, Hranice – vlastní test, ve kterém zjišťoval, kteří pekaři prodávají v Přerově nejlevnější a kteří nejchutnější rohlíky.

Zaměstnanci redakce Sedmičky našli v Přerově rohlíky od různých

pekařů, porovnali jejich cenu, váhu a délku a předali je k odbornému posouzení školené degustátorce.

Vítězem nejlevnějšího rohlíku se stal rohlík zlínské Pekárny Veka s cenou 1,20 Kč/ks (gramáž 1 rohlíku od Veky byla 48 g).

Nejchutnějším rohlíkem byl podle degustátorky rohlík holešovské pekárny Espresso, která jeho chut označila za „skvělou, vyváženou a tradiční“.

text / Dita Mullerová

Obě vítězné pekárny používají k výrobě rohlíků zlepšující přípravky společnosti Lesaffre Česko, a proto nás jejich vítězství o to víc těší. Oběma pekárnám gratulujeme!

Celý článek naleznete na: <http://www.sedmicka.cz/prerov-hranice/clanek?id=249369>

Název článku: Test rohlíků: nejlevnější z Veky, nejchutnější v Espresso.

foto / archiv Lesaffre Česko

Droždí Pod pokličkou



Známý a oblíbený pořad České televize Pod pokličkou si posvítil i na droždí a ostatní kypříci prostředky.

Pořad s tématem Prášek kontra kvasnice byl odvysílán ve středu 15.6.2011 na programu ČT 1. V pořadu zazněly také odpovědi na otázky: Co je na droždí a kvásku tak úžasného pro naše zažívání? Proč používat kypříci prášky jen ve stavu největší nouze? Na co se dá droždí kromě pečení použít?

Natáčení pořadu proběhlo i v prostorách Baking centra společnosti Lesaffre Česko, kde paní režisérka zpovídala našeho produktového

manažera Ivana Hlineckého.

Informace o tomto pořadu si můžete přečíst i na adrese: <http://www.ceskatelevize.cz/porady/1092592063-pod-poklickou/>

text / Michala Hamplová

foto / archiv Lesaffre Česko

Mezinárodní integrační meeting – Francie – duben 2011



Institut Léona Lesaffre pořádal letos v dubnu již třetí ročník tradičního mezinárodního integračního meetingu určeného pro nově příchozí manažery (v rámci skupiny Lesaffre). V severofrancouzském Marquette lez Lille se sešlo 36 mužů a žen působících v rozličných oborech jako je výroba, obchod, vývoj, či finance, ze 14 různých zemí světa – od Francie přes Irán, Čínu a Argentinu až po USA. Také Lesaffre Česko letos integrovalo do skupiny dvě relativně nové zaměstnankyně.

Integrační meetingy sledují hned několik cílů: jednak mají usnadnit integraci nových manažerů, pomoci

jim lépe poznat skupinu Lesaffre, její kulturu, hodnoty a směr, kterým se hodlá ubírat, ale také jim mají umožnit navázání nových kontaktů a výměnu poznatků s kolegy ze stejného oboru z jiných filiál, v neposlední řadě pak jde o to se pobavit a vytvořit nové vztahy – jak pracovní, tak přátelské. Během dubnového semináře, jehož program byl rozložen do pěti dnů, měli účastníci možnost navštívit výrobní závod SIL (Société Industrielle Lesaffre) v Marcq-en-Baroeul, vyzkoušet si své pekařské schopnosti, podívat se do vývojových laboratoří, osobně se setkat se členem rodiny Lesaffre, otestovat své smyslové vnímání v senzorické laboratoři, nebo změřit své síly s ostatními nejen ve sportovních kláních. Také téma přednášek byla velmi pestrá: výrobky skupiny Lesaffre, interní a externí komunikace, stanovování SMART cílů, sestavování rozvahy nebo cash-flow... zkrátka – každý si mohl přijít na své.



Pauza k načerpání energie

LESAFFRE ČESKO

LESAFFRE SLOVENSKO

PRIPRAVTE VYNIKAJÚCI CHLIEB SO ZLEPŠUJÚCIMI PRÍPRAVKAMI RADU MAGIMIX:



MAGIMIX RITESA
kvas vo forme pasty

- kvas na výrobu tradičného slovenského a českého chleba zaručujúci jeho optimálnu kyslosť
- zabezpečenie elastickej stredky s rovnomernými pórmami
- výborná chuť a príjemná vôňa finálnych výrobkov
- vhodný na každý druh chleba

magimix®

MAGIMIX TEKUTÁ RITESA
tekutý kvas



* Ako zlepšujúci prípravok na chleba len v ponuke Lesaffre Slovensko.



MAGIMIX TOLERANT *
zlepšujúci prípravok na výrobu chleba

- vyváženie premenlivej kvality múky
- lepšia konzistencia a výtažnosť cesta
- vyššia stabilita kysnutia
- najobľúbenejší prípravok našich pekárov

MAGIMIX TOLERANT EXTRA
zlepšujúci prípravok 2v1

- zlepšujúci prípravok a kvas v jednom (2v1)
- určený pre priame vedenie cesta
- jednoduché použitie
- zreteľne väčší objem chleba

WWW.LESAFFRE.SK WWW.LESAFFRE.CZ

LESAFFRE GROUP

text / Tamara Szabová

foto / archív Lesaffre Slovensko

Louis Lesaffre Cup 2011

V dňoch od 22. do 24. januára 2011 sa počas výstavy SIRHA vo francúzskom meste Lyon uskutočnilo európske výberové kolo prestížnej pekárskej súťaže Louis Lesaffre Cup. Medzinárodné výberové kolá tejto súťaže v rámci štyroch geografických oblastí (AMERIKA, EURÓPA, AFRIKA, ÁZIA) sú zároveň kvalifikačnými kolami pre Svetový pohár pekárov, ktorý sa uskutoční počas výstavy Europain v Paríži v roku 2012.

V Lyone sa spolu stretlo 10 tímov: Belgicko, Chorvátsky, Španielsko, Izrael, Holandsko, Poľsko, Veľká Británia, Rusko, Slovensko a Švédsko, ktoré súťažili v troch kategóriách: chlieb, jemné pečivo a umelecké dielo. Slovensko bolo reprezentované národným družstvom v nasledovnom zložení: Andrea Horváthová, pekáreň Enta, s. r. o. – kategória umeleckého diela, Štefan Hudec, pekáreň Enta, s. r. o. – kategória chlieb, Peter Bartek, pekáreň Ing. Vojtech Gottschall – BAGETA – kategória jemné pečivo.

Vítazmi európskeho kola sa stali krajinu: Holandsko, Švédsko a Poľsko. Slovensko sa spolu s Veľkou Britániou umiestnilo na pozícii takzvaného „challenger-a“. „Challenger“ tím je

štvrty, respoktive piaty tím v poradí za jednotlivými víťazmi.

Po skončení všetkých medzinárodných výberových kôl súťaže Louis Lesaffre Cup sa dňa 21. júna 2011 o 12:00 náš časus uskutočnilo slávnostné vyhlásenie víťazného challenger tímu, ktorý sa ako posledný tím pripojil k víťazným družstvám medzinárodných súťaží Louis Lesaffre Cup a bude reprezentovať svoju krajinu na Svetovom pohári pekárov v roku 2012 v Paríži.

Vyhľásenie challenger tímu prebiehalo cez živé vysielanie na internetovej stránke súťaže <http://www.coupelesaffre.com> za účasti Christiana Vabreta (prezidenta poroty) a Nadine Deail (hlavnej organizátorky zo spoločnosti Lesaffre).

Vyberalo sa z nasledovných challenger tímov, ktoré boli zvolené počas medzinárodných kôl súťaže pre jednotlivé geografické oblasti: Severná a Južná Amerika: tím Kostariky a Brazílie

Európa: tím Slovenska a Anglicka

Afrika/Blízky východ: tím Maroka

Ázia/Pacifik: tím Austrálie

Vybraným tímom sa stal tím Kostariky, ktorý tak postúpil na Svetové majstrovstvá pekárov ako posledný tím.

text / Tamara Szabová

foto / archív Lesaffre Slovensko

Nový dizajn webovej stránky Lesaffre Slovensko



Ako si už možno mnohí z vás všimli, koncom októbra 2010 bola spustená webová stránka spoločnosti Lesaffre Slovensko v novom šate. Dizajn novej stránky bol prispôsobený štandardom našej nadnárodnej francúzskej spoločnosti Lesaffre Group. Nová stránka pozostáva z piatich tematických sekcií. V prvej z nich, „O firme“ nájdete predstavenie spoločnosti Lesaffre Slovensko a tiež množstvo informácií o histórii a súčasnosti nadnárodnej skupiny Lesaffre Group. Druhá časť „Výrobky“ je venovaná prezentácii aktuálneho sortimentu našej spoločnosti. Časť „Pekári&Cukrári“ obsahuje informácie práve pre vás pekárov, či už o pripravovaných alebo uskutoč-

nených akciách, novinkách v oblasti technológií a tiež o medzinárodnej pekárskej súťaži Louis Lesaffre Cup. V časti „Domácnosť“ sa nachádzajú oblúbené stránky gázdiniek, kde okrem množstva receptov nájdete aj informácie o aktuálnych malospotrebitelských súťažiach. Aby ste nás vedeli vždy rýchlo a pohotovo kontaktovať, na to slúži „Info&Tlač“, v ktorej okrem spomínanych kontaktov nájdete na stiahnutie aj jednotlivé vydania nášho časopisu Vlaštovička a fotografie z rôznych akcií.

Dúfame, že si nový dizajn našej webovej stránky obľúpite a stanete sa jej pravidelnými návštěvníkmi.



Peter Bartek, Andrea Horváthová, Štefan Hudec



Vianočná súťaž s droždím VIVO 2010/2011

Ani tentoraz nemohla na prelome rokov chýbať naša najobľúbenejšia súťaž medzi gázdinami, ktorou je nepochybne Vianočná súťaž s droždím VIVO. Súťaž trvala tri mesiace, v termíne od 1. 11. 2010 do 31. 1. 2011 a bola určená všetkým tým, ktorí si v danom období zakúpili droždie VIVO 42 g v špeciálnom vianočnom súťažnom obale. Podmienkou zaradenia do súťaže bolo zaslanie troch súťažných obalov v obálke na určenú adresu. Čím viac obalov s vianočnými obalmi z droždia VIVO 42 g súťažiaci zasiali, tým mal väčšiu šancu na výhru. Súťažilo sa o pekné ceny značky TESCOMA:

1. cena	5 ×	Súprava nerezového riadu PRESTO, 11-dielna
2. cena	10 ×	Stojan s kuchynským náradím FUNNY MUMMY
3. cena	15 ×	Jedálenský príbor UNO
4. cena	20 ×	Sada na víno UNO VINO
5. cena	30 ×	Mašľovačka UNO

Naďše, každý deň počas trvania súťaže bol z doručených obalov vyžrebovaný denný víherca, ktorý získal panvicu na palacinky PRESTO. Do súťaže prišlo množstvo obalov, z ktorých boli dňa 15. 2. 2011 vylosovaní víhercovia hlavných cien. Výhercom súťaže srdečne blahoželáme!

Súťaž bola podporená inzeriou v časopisoch Nový čas pre ženy – Vianoce, Dobré jedlo, Báječná žena, Život a v časopise predajní Jednota. Počas trvania súťaže boli v maloobchodných predajniach umiestnené plagáty a wobillery, ktoré nakupujúci informovali o súťaži. Podrobnejšie informácie o súťaži mohli gázdinky nájsť aj na našej webovej stránke www.lesaffre.sk a tiež sa k nim mohli „preklikáta“ cez bannery umiestnené na najnavštevovanejších webových portaloch o receptoch, a to na: www.najrecepty.sk a www.recepty.sk.

Zoznam víhercov a množstvo receptov s droždím VIVO môžete nájsť na našej webovej stránke www.lesaffre.sk v sekcií Domácnosť.

**Vianočná súťaž
s droždím VIVO
1. 11. 2010 – 31. 1. 2011**

Súťaže s droždím

VIVO

a vyhrajte skvelé darčeky značky **tescoma**.

Pravidlá súťaže:

V termíne od 1. 11. 2010 do 31. 1. 2011 získať 3 súťažné obaly z droždia VIVO na adresu:

Súťaž VIVO
V statek prejavte rezerváciu výrobku Vlaštovička
a v obale súťažného obalu VIVO
alebo v obale súťažného obalu VLAŠTOVIČKY

Výhry:

- 1. cena 5x Súprava nerezového riadu PRESTO, 11-dielna
- 2. cena 10x Stojan s kuchynským náradím FUNNY MUMMY
- 3. cena 15x Jedálenský príbor UNO
- 4. cena 20x Sada na víno UNO VINO
- 5. cena 30x Mašľovačka UNO

DENNÁ VÝHRA!!!
Kedyž deň potom celý deň bude súťažiť
za výhru v deň súťaže je výhra v deň súťaže.

1. cena 10x Súprava nerezového riadu PRESTO, 11-dielna

2. cena 15x Stojan s kuchynským náradím FUNNY MUMMY

3. cena 20x Jedálenský príbor UNO

4. cena 25x Sada na víno UNO VINO

5. cena 30x Mašľovačka UNO

tescoma

pozvánka



10. MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ NA HORSKÝCH KOLECH 27. 8. 2011 / Leština u Zábřeha

Občerstvení, zábava, dárky a masáže zdarma v Pekařském depu
Bližší informace a přihláška na www.cyklomorava.cz

text / Michala Hamplová

foto / Markéta Poislová

Nové tváre Lesaffre Česko

Na oddelení odbytu a logistiky společnosti Lesaffre Česko přibyla v polovině září 2010 nová tvář – slečna Markéta Poislová. Narodila se v Zábřehu na Moravě ve známení Iva a není to tak dávno, co se stala absolventkou oboru Ekonomika podniku VŠB-TU v Ostravě.

Jaké bylo studium v Ostravě?

Studium ekonomiky mě bavilo, klidně bych si to zopakovala. Co se Ostravy týče, bývala jsem tam vždycky jen přes týden, a to bylo fajn, obchody a tak, ale bydlet bych tam nechtěla, rodinu mám tady, na Šumpersku.

Na konci října jste se přistěhovala z Rohle k příteli do Olomouce. Byla to pro Vás moc velká změna?

Ani ne, na větší město jsem si zvykla už v Ostravě. Teď to mám všude blízko, taky už jsem si našla nové známé, se kterými jsme trávili i letošního Silvestra.

Jak vypadal Váš Silvester 2010?

Byli jsme s přáteli na 3 dny na Slovensku, v městečku Modra nedaleko Bratislavы. Lyžovali jsme a slavili.

Co děláte, když zrovna nepracujete?

Sportuju, chodím na aerobik, plavat, ráda jezdím na kole a na bruslích – nyní čekám na teplejší počasí. Kromě toho se ráda podílí na organizaci různých kulturních a sportovních akcí, naposledy to byl fotbalový ples.

Co televize, filmy, kultura?

V televizi sleduju hlavně zprávy, ale mám ráda i soutěžní pořady a pořady o vaření. Občas nějaké to kino. Dívadlu moc neholduju (smích).

To byla na slovo skoupá Markéta Poislová. Děkujeme za rozhovor!



text / Michala Hamplová

foto / Jana Filipová

Otzáka na zahráti: jaký byl návrat do pracovního procesu po 6 letech na mateřské dovolené?

Hrozně jsem se těšila, ale měla jsem strach, že mě nikde nevezmou. Nakonec to ale bylo snazší, než jsem si myslela. Jelikož pracuji na poloviční úvazeck, děti si pořádně ani nevšimly, že chodím do práce. Jen mi ráno přejí šťastnou cestu a Julinka mi dává medvídku do kabelky. Asi na hrani.

Zústaneme ještě na chvíli u dovolené – v únoru jste strávila pární v Paříži – co Vás tam nejvíce nadchlo?

Hospůdky, kavárenky, lidi – strašně ráda pozorují lidi – jsou různorodí, zvláštní, střelení, ale nikdo to neřeší, nikdo se ničemu nediví, prostě pohoda. Taky mám ráda francouzská vína. U nás doma si dám raději víno z jižní Moravy, ale ve Francii jsem si neodpustila skleničku francouzského červeného vína.

Od konce října loňského roku můžete na telefonní klapce 321 zaslechnout hlas, který patří nové asistentce vedení společnosti Lesaffre Česko – paní Janě Filipové. Pochází z Olomouce, vystudovala VŠB-TU v Ostravě – obor finance, ovládá anglický a francouzský jazyk a je hrđou maminkou 6 letého Vendelínka a 3 leté Julinky.



Otzáka na závěr – jak se Vám s nástupem do práce změnil denní režim?

Ráno se mi vstává lépe než dříve, protože se těším do práce (smích). Ale jinak toho moc nestihám, dřív jsem chodila na jogu, času je teď méně. V létě jezdíme celá rodina na kola, které mi mimochodem při návštěvě jógy ukradli...

Snad se Jana bude stále tak těšit do práce a časem dostane vytoužené nové kolo.

Děkujeme za příjemný rozhovor!



text / Michala Hamplová

foto / Jana Filipová

Kvalitný výrobok už dávno nastačí

lastovička
Kaviareň & Pekáreň

Kvalitný výrobok je bezpochybnej pýchou každého poctivého výrobcu či už potravín alebo iného sortimentu. Taktiež sme hrdí na produkty, ktoré vychádzajú z našich pecí, skladov, ktoré denne nakladáme do našich rozvozových vozidiel. Konečný spotrebiteľ si však vyžaduje viac!!!

Nároky spotrebiteľov neustále rastú, a to nielen na kvalitu či bezpečnosť potravín, ale čoraz viac sa ich pozornosť upriamuje aj na tzv. kultúru predaja. Pod týmto pojmom si každý z nás určite predstaví množstvo faktorov, definícií, ktoré sledujú spoločný cieľ – spokojného zákazníka, ktorý sa k nám bude opakovane vracať.

Určite ste sa neraz stretli s prípadom, že váš kvalitný produkt skončil natlačený v „akváriu“ bez povšimnutia zákazníka, pretože si ho už v tomto stave nikto nechcel zakúpiť. Alebo bol váš chutný chlebík zahádzaný množstvom ďalších produktov akoby na pulte ani len neboli. Nechovacie o predávajúcich, ktorí sa vám snažili vyhovoriť kúpu produktu, pretože im osobne nechutí. Za vašej bohatej praxe by ste vedeli pridať

Neváhajte, navštívte predajňu Lastovička a pochutnajte si na výrobkoch česko-slovenských pekárov. V prípade otázok kontaktujte našich pracovníkov.

text / Eduard Tóth

Zmeny v štruktúre obchodného oddelenia Lesaffre Česko

Vážení kolegovia, pekári, dovolte nám využiť tento priestor a v krátkosti vás informovať o zmenách v štruktúre obchodného oddelenia spoločnosti Lesaffre Česko, ktoré boli zrealizované začiatkom roka 2011. Jan Pavlù, ktorý doteraz zastrešoval pekárne severnej Moravy, sa od začiatku roka venuje čiastočne nášmu pekárskemu centru v Olo-

mouci a čiastočne preberá sektor priemyselných pekární. Jeho novým poslaniom je zlepšiť fungovanie pekárenského centra a taktiež zefektívniť prácu v ňom. Pre vás, našich zákazníkov, by to malo znamenať hlavne viac odborných seminárov a predvádzacích pečení na nové produkty, ktorých vývoj realizujeme už aj v našom vývojovom centre v Olomouci. Región severnej Moravy sme zverili do opatery Zdenkovi Řehákovovi, ktorý tento región pozná, keďže sa predtým o neho staral. Jan Krieger, ktorý mal ešte nedáv-

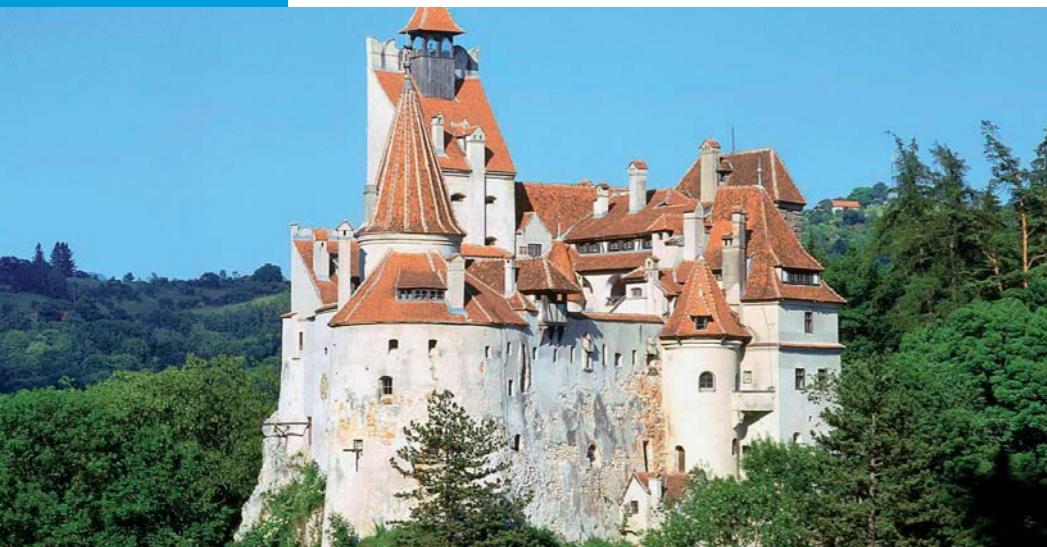
Kontakt:
Lastovička – Kaviareň & Pekáreň
Ul. A. Bernoláka 44 (tzv. Bulvár)
Žilina

foto / archív Lesaffre



text / Dita Müllerová

foto / archív Lesaffre Romania



Černé moře, tajemné Karpaty, Transylvánie, hrabě Drákula, malované kostely a kláštery, divoká príroda – Rumunsko – nádherná, rozmanitá a mystická země ležící v jihovýchodní Európe. A od roku 1999 také domov naší sesterské společnosti Lesaffre Romania.

Lesaffre Romania – blízko k pekařům

LESAFFRE ROMANIA

Skupina Lesaffre vstoupila na rumunský trh záhy po pádu diktátora Ceausescu v roce 1989. Nejprve pouze v podobě dovozu čerstvého droždí z francouzského Štrasburku, ale postupně se jí podařilo získať podíl v řecké dovozní společnosti, která sídlila v Bukuřešti. V roce 1999 pak vznikla obchodní dceřiná společnost Lesaffre Romania.



S populací čítající 21 milionů obyvatel a pečivem, které zůstává klíčovou složkou každodenní stravy, představuje Rumunsko pro Lesaffre vysoce strategický trh, druhý největší ve střední Evropě. Výroba běžného i jemného pečiva a cukrářských produktů je rovnoměrně rozdělena mezi průmyslové výrobce, kteří jsou současně i výrobci mouky a distributory svých produktů,

a řemeslné pekárny, jejichž počet přesahuje 2 000.

Rumunský pekárenský průmysl je v současné době poznamenán ekonomickou krizí stejně jako v ostatních evropských státech. Vládní opatření, jakými jsou snížení platů státních zaměstnanců o více než 25% a zvýšení DPH z 19% na 24%, mají za následek pokračující pokles spotřeby. Inflace zůstává vysoká (8,2% v roce 2010). Nicméně národní měna je prozatím stabilní. Ze vstupu do EU v roce 2007 má Rumunsko překvapivě jen nepatrný prospěch. Dostupné fondy jsou hlavně kvůli složité byrokracie a nízké úplatnosti velmi málo využívány. Důsledkem toho je chybějící infrastruktura pro ekonomický rozvoj.

V těchto nelehkých časech Lesaffre Romania využívá svých silných stránek ke svému dalšímu rozvoji. Její zavedená distribuční síť umožňuje pokrýt výrobce pečiva a cukrářských výrobků i v těch nejvzdálenějších koutech oblasti. Nabídka Lesaffre Romania se soustředí na droždí s vysokou a stabilní kvalitou a širokou škálou pekařských přípravků. V roce 2010 byl tím rozšířen o nové posily v oblasti obcho-

du, technické podpory a vývoje nových produktů. Současně dochází k budování užších vztahů s konečnými spotřebiteli, což napomáhá k lepšímu porozumění jejich potřebám a navíc urychluje rozšíření nabídky sortimentu.

V roce 2011 uvedla firma na trh několik nových produktů: termostabilní ovocné náplně od sesterské společnosti MobyDick z Chorvatska, směs na výrobu tradičního rumunského sladkého pečiva Cozonac (viz obrázek) ve spolupráci s vývojovým centrem Lesaffre International. Lesaffre Romania rovněž obohatila svou nabídku pekařských přípravků.

Hlavním cílem společnosti je, aby byla zákazníky vnímána jako expert v pekařském a cukrářském průmyslu. V současné době zaměstnává 19 vysoce kvalifikovaných odborníků v oblasti obchodu, logistiky, technické assistance, účetnictví a řízení.



Turecko, krajina rozprestierajúca sa v Malej Ázii a na časti Balkánskeho poloostrova, lákajúca čoraz viac našincov svojou bohatou historiou, antickými pamiatkami, nádhernými prírodnými scenériami či turistickými centrami, je domovom našej sesterskej spoločnosti Özmaya Sanayi, ktorú vám priblížime v rámci pravidelnej rubriky „Predstavujeme“.

text / Lukáš Janáč

foto / archív Lesaffre



Özmaya Sanayi

realizované v súlade s európskymi a aj domácimi štandardmi.

Rok 1995 priniesol dve hlavné udalosti. V závode Safmaya San sa spustila výroba zlepšujúcich prípravkov a v Özmayi výroba malospotrebiteľského droždia.

Özmaya
SANAYİ A.Ş.

Rok 1996 bol v znamení ďalších investícií v závode Safmaya San, kde boli inštalované technológie k výrobe sušeného droždia. Droždiareň bola uprednostnená pre túto investíciu aj vďaka svojej polohe, ktorá proti Ceyhanu poskytovala kvalitnejšie ovzdušie (nižšia prirodzená vlhkosť), ktoré je mimoriadne dôležité pre túto náročnú technológiu.

V roku 2000 došlo k vzájomnému spojeniu oboch závodov a k vytvoreniu novej spoločnosti, ktorá dodnes vystupuje pod názvom Özmaya Sanayi a jej sídlom je mesto Ceyhan.

Niekoľko údajov v skratke:
» Droždiareň v meste Amasya patrí k najväčším v spoločnos-

ti Lesaffre, zamestnáva 145 ľudí a uskutočnené investície dosiahli 60 mil. USD. Závod sa specializuje na výrobu čerstvého a sušeného droždia, zlepšujúcich prípravkov a derivátov droždia. Svojou vybavenosťou patrí k najmodernejším závodom na výrobu droždia vo svete.

» Droždiareň v meste Ceyhan dáva prácu 93 zamestnancom, ktorí sa podieľajú na výrobe čerstvého pekárskeho droždia a droždia pre domácnosti. Uskutočnené investície boli vo výške 50 mil. USD. Popri výrobnom závode tu má sídlo aj pekárske centrum s laboratóriami.

» Özmaya Sanayi je producentom niekoľkých značiek:
» droždie lisované a vrecované pre pekárov rôznej gramáže: Özmaya, Safmaya,
» tekuté droždie: Kastalia,
» sušené droždie rôznej gramáže: Yuva,
» malospotrebiteľské čerstvé droždie rôznej gramáže: Yuva Maya, Safmaya,
» malospotrebiteľské sušené droždie: Yuva, Hoba.

Ozmaya Sanayi A.S.
Eski Adana Yolu Üzeri P.K. 50
01960 Ceyhan, Adana
TURKEY



pekárná

Pražská magistrála je známá nekonečnými proudy aut, které míří dovnitř i vně našeho hlavního města, stověžaté matičky Prahy. Právě sem vedla cesta za naším dalším velmi zajímavým rozhovorem, protože zrovna nedaleko magistrály se nachází malé, ale neméně frekventované, rodinné pekařství ZOULEK A SYN.

Pekařství ZOULEK A SYN

Již před vstupem do samotného pekařství na Karlově náměstí na člověka dýchne kouzlo staré Prahy. Okolo se tyčí vysoké a honosné činžovní domy, avšak z klidu vás okamžitě vytrhne ruch v obchůdku, kde již na první pohled vše šlape jak má a fronta spokojených návštěvníků za pultem téměř nemizí. A to už s úsměvem vybíhá pan ZOULEK s náručí plnou beden pečiva. „Jen něco naložím a jdeme na to!“, usmívá se a my se přesouváme do klidné a útulné kanceláře, kde může náš rozhovor začít.

Pane Zoulku, úvod našeho rozhovoru bude již tradiční. Věnujme ho prosím představení Vašeho pekařství a jeho historii.

Naše malé pekařství ve Václavské pasáži na Karlově náměstí v Praze vzniklo v prosinci 1992, v té době pod hlavičkou firmy UNIMARKET. Náš záměr však tehdy rozhodně nebyl zůstat u pouhého prodeje pečiva, takže o 3 měsíce později jsme odkoupili současně zařízení i suroviny a od té doby fungujeme jako pekárna s názvem Zoulek a syn. Jsme v podstatě malý rodinný podnik.

Už při pohledu do samotné prodejny je jasné, že o spokojené zákazníky nemáte nouzi. V obchodě bylo plno a všichni zaměstnanci i přesto hýřili úsměvy a dobrou náladou. Je toto Váš tajný recept na úspěch, nebo je v tom skryto i něco jiného?

Dobrá a příjemná atmosféra je u nás samozřejmostí i přesto, že pekařina je dřína. Troufnu si však tvrdit, že nemalý podíl na naší oblíbenosti má i ten fakt, že jsme se od samotného počátku snažili místním obyvatelům, pracujícím i studentům doprát naprostě čerstvé, křupavé a voňavé pečivo, což byla dva roky po revoluci absolutní rarita široko daleko. To se stalo naším specifikem, tradiční a skutečností, kterou jsme vyhlášení. Okruh spokojených klientů se tak rozrůstal a nám se dařilo v lidech opět budit důvěru v poctivé pekařské řemeslo.

Stačíte vůbec při takové frekvenci zákazníků zásobovat prodejnu, nebo snad rozvážíte pečivo i jinam?

Samozřejmě, že stačíme, protože musíme! Navíc, krom neustálé čerstvého pečiva v regálech naší vlastní prodejny, jsou našimi pravidelnými odběrateli i okolní hotely, restaurace a rez-

nictví, zkrátka všichni, kteří si potrpí na kvalitu a čerstvost.

Musím se přiznat, že Vaše prodejna na mě již v prvním okamžiku dýchla kouzlem starých časů a dnes tak populárním puncem „retro“. Je i toto záměr, kterým si snažíte udržet svou tvář?

Víte, ono nejde ani tak o záměr, jako spíše o nutnost. Nacházíme se v památkové zóně historických staveb a jsme nuteni dochovat vzhled a styl exteriérů budovy, a tím pádem i prodejny. Možná to působí atraktivně, ale ve skutečnosti se jedná spíše o zátěž, protože bez zvláštních svolení, povolení a úředních vyjádření nemůžeme rekonstruovat ani rámy u výloh. (s úsměvem okamžitě dodává)



Nacházíte se v blízkosti samotného centra Prahy, které je vyhlášené množstvím turistů ze všech koutů světa. Pocítujete to například na počtu zákazníků? A pokud ano, přizpůsobujete tomu třeba sortiment?

Je sice pravda, že naše poloha je centru blízká, ale nacházíme se v zóně, kde turistů potkáte minimálně. V množství našich klientů se jedná o zlomek. Proto není ani důvod specializovat se například na nabídku pečiva. Naopak mohu říci, že se zaměřujeme především na tradiční české druhy, které jsou i podle mého názoru pro návštěvníka našeho města atraktivnější.

Ve velkých evropských městech se stále častěji setkáváme s pojmem „pekařský second hand“. Jde o obchody, v nichž se pečivo, které zůstává v regálech s blížící se zavírací dobou, prodává za zlomkovou cenu. Uvažovali jste o něčem podobném? Nebo jak řešíte tento případný problém?

Musím se pochlubit, že po letech praxe pečeme takříkajíc na míru a zbytkového pečiva máme minimum. Dá se tedy říci, že logistiku máme propracovanou i v meřítku malé prodejny a pekařství, a navíc si asi dokážete představit, jak by to u nás se zavedením takové „happy hour“ dopadlo. (dodává opět s úsměvem pan Zoulek) Myslím, že hodně lidí by asi bylo ochotno čekat jen na ni.

Během řady rozhovorů, které jsme doposud pro časopis Vlaštovička s kolegy z vašeho oboru připravili, jsme navštívili různé kouty naší vlasti, typické například specializovaným druhem pečiva. Co je speciálou vyhlášeného pražského pekařství?

Ted' vám budu dělat trošku chutě – jsou to nadýchané kobližky s výtečnou meruňkovou marmeládou dle pravé staročeské receptury. Jsou z poctivého kynutého těsta, které je obohaněno o čerstvé mléko, domácí vejce a rum. A ted' pozor – smažené v tradiční olejové lázni!

Tak to máte pravdu, sbíhají se mi sliny. Přejděme tedy raději k další otázce – uličky Prahy byly vždy vyhlášené krámkou, obchůdky a samozřejmě je zdobil i pekařství. Jak funguje dnešní pražská pekařská komunita? Konkurujete si, nebo se opět začíná vytvářet ono krásné prostředí starých dob?

Malé pekárny v okolí si většinou nekonkurují, spíše naopak – někdy si i navzájem pomáhají, takže se dá hovořit o příjemné atmosféře, ve které všichni společně pracujeme na kvalitním jménu našeho řemesla. Skutečným problémem jsou velké obchodní řetězce, které bohužel už zdaleka nejsou doménou pouze okrajových částí Prahy. Obchodní řetězce pečivo nesmyslně dotují, což je pro nás nereálné. Rohlíky a housky prodávají pod cenou, ceny drží nízko, a tím se snaží zlikvidovat malé živnostníky.

U Vás zákazník naštěstí nerazí na gumové pečivo či špatně nakynuté bagety. Čím jiným krom čerstvosti úspěšně udržujete okruh svých zákazníků?

V malém pekařství jsme schopni zákazníkům naslouchat, a to je také to, co mají lidé rádi. Neustále dbáme o jejich spokojenosť a snažíme se jim na pultech nabídnout to nejlepší. Nemalou měrou přispívá k úspěchu i nás skvěle seřaný tým zaměstnanců, který doslova táhne za jeden provaz.

Nyní se Vás opět zeptám na velmi oblíbenou otázkou, a sice, zda byste se i dnes po všech těch letech zkušeností opět pustil do pekařiny a pokud ano, tak proč?

Na první část Vašeho dotazu odpovím stručně – ano, ale současně přiznávám, že je to velmi složité, zvlášť v dnešní době. Tím hlavním motivem je pro nás především spokojený zákazník, ale mezi stěžejní argumenty, proč se pro pekařinu opět rozhodnout, by byla pravděpodobně síla rodinného podniku a současně s tím i velká chuť podnikat.

Co vlastně patří mezi zásadní problémy pekařského řemesla

vašeho měřítka v našem hlavním městě?

O řetězcích a supermarketech jsem se již zmínil, takže toto téma raději dále rozvádět nebudeme. Dotovaným cenám pečiva skutečně konkurovat nelze. Dalším nepříjemným trnem v patě je již tradiční česká byrokracie, se kterou se zde setkáváme téměř na každém kroku. To se týká například i možností rekonstrukce prodejny, se kterou neustále zápasíme. V neposlední řadě je poměrně znatelným handicapem i velmi slabou podporou střední vrstvy podnikatelů ze strany státu, ale to už se samozřejmě netýká pouze nás, pekařů.

Byla by škoda zakončit tak příjemný rozhovor špatnými zprávami či úvahami, a proto se zeptám na něco, co jsme v rozhovoru už dlouho neměli – co takhle nějaká zajímavá „historka z natáčení“?

Tak těch máme dokonce i víc, ale nejpoužitelnější bude zřejmě tato: Jak jsme pekli pro ZASEDÁNÍ MĚNOVÉHO FONDU

To jsme takhle jednou upekli 1800 houstiček, které byly tak malé, že se dvě vešly do krabičky od cigaret. Když byly upečené, vezl jsem je na Slovanský ostrov (Žofín), který byl právě z důvodu bezpečnosti účastníků zasedání Mezinárodního měnového fondu ostře střežen policí. Ta důkladně prohledala dodávku a zespoďa ji dokonce prošmejdila i policejní vlčák. Když vylezl ven, byl chudák celý od špině a oleje. 1800 křupavých houstiček bylo za půl hodiny snědeno a skladník jel koupit „gumáky“ do jednoho nejmenovaného obchodního řetězce.

Kontakt:
Zoulek a syn
Karlovo náměstí 6
120 00 Praha 2
E-mail: zoulek@volny.cz

Uveřejněné názory nemusí být vydavatele.



Před návštěvou Golčova Jeníkova jsme zavítali na webové stránky pekárny Kejval CZ, s.r.o. a byli jsme nadšeni. Tak zajímavá, aktuální a současně přehledná prezentace v oboru se na internetu příliš často nevidí a nám bylo hned jasné, že tito lidé mají ke špičkovému marketingu velmi blízko. I o tom se samozřejmě v našem rozhovoru zmíníme.

Kejval CZ, s.r.o

**Pane Kejvale, prozradte
prosím našim čtenářům něco
o tom, jak Vaše pekárna
vznikla a co vše stálo u jejího
zrodu?**

Počátky našeho podniku sahají do poloviny devadesátých let, kdy jsem, konkrétně v roce 1994, založil živnost a od místního zemědělského družstva jsme zakoupili objekt s pekárnochou a vybavením firmy Bongard. Mysleli jsme samozřejmě i na odbyt našich výrobků, a proto jsme téměř současně zakoupili i prodejnu na náměstí v Golčově Jeníkově. Po dvou letech jsme se dvěma společníky založili sdružení podnikatelů Kejval a spol., které se záhy přeměnilo na veřejnou obchodní společnost Kejval a spol. v.o.s. V roce 2006 došlo k vyplacení společ-



Vozový pá

Na jaké druhy pečiva se při výrobě zaměřujete a co patří mezi vaše vyhlášené speciality?

níků a jejich nástupci se prakticky stali mí dva synové, a tak začala cesta našeho rodinného podniku. Příliv mladé energie do firmy se okamžitě projevil na jejím výrazném růstu a rozvoji. V roce 2008 jsme večerku na náměstí zrekonstruovali a získala tak punc hezkého a moderního obchodu. Současně jsme zmodernizovali i výrobní zařízení a technologie a došlo k prudké expanzi našich výrobků do celého kraje.

Zní to jako velmi úspěšný start a vývoj, gratuloji. V souvislosti s tím mne hned napadá další otázka, a sice v jak velkém regionu nyní působíte a kolik máte svých prodejen?

Kromě již zmíněné prodejny zde v Golčově Jeníkově a výrobny knedlíků v Třemošnici se staráme o jedenáct firemních prodejen a jejich zásobování kvalitním pečivem. Oblast naší působnosti je skutečně velká – zásobujeme prakticky celou Vysočinu a naše distribuce pokrývá i Královéhradecko, Pardubicko, Chvaletice a Středočeský kraj.

Na jaké druhy pečiva se při výrobě zaměřujete a co patří mezi vaše vyhlášené speciality?

Záběr naší produkce je skutečně široký. V portfoliu našich výrobků narazíte prakticky na všechny druhy běžného pečiva od chleba přes pečivo tradiční až po lahůdky. Souběžně s tím jsme také úspěšně rozjeli výrobu moučných jídel. Do té patří například knedlíky, koláče, buchty, záviny a vaječné těstoviny. Této kategorii výrobků jsme dokonce věnovali speciální webové stránky www.moucnejidle.cz.

Pokud se ptáte na naši skutečnou a vyhlášenou specialitu, pak je to bezesporu naše „Jeníkovská houska“, u které dbáme na výjimečnou chutě, lákavý vzhled a dobrou trvanlivost. Jde navíc o pečivo oblíbeného francouzského stylu.

Pří tak rozsáhlém působení se nevyhnou další otázce, která bude směřovat spíše na obchodní strategii. Vítězí v místním regionu kvalita či cena?

Samozřejmě je to stejné jako ve většině ostatních regionů – rozhoduje především cena, i když je nutno dodat, že punc kvality je ze strany zákazníků vyžadován stále více, což je jistě dobré znamení. V souvislosti s cenami je také u nás velmi podstatný vliv křečovitě sražených cen velkých obchodních řetězců.

To je, bohužel, nejen starý známý a smutný fakt, ale i podnět pro můj další dotaz. Spolupracujete vúbec s některým z těchto řetězců?

Na tento dotaz Vám odpovím prakticky bez váhání, nespolu-pracujeme. Nezájem nepochází z naší strany, ale příčinou je spíše nezájem o spolupráci ze strany řetězců provázený výraznou arogancí. Z tohoto důvodu jsme se zaměřili na zásobování vlastních prodejen a obchodů na vesnicích, které svého času v podstatě vymizely. Konkuren-cí jsou pro nás v dnešní době pouze větší pekárny. V minulosti k ní patřil i řetězec Jednota, se kterým dnes naopak vycházíme velmi dobře, a naše vztahy lze nazvat dobrou spoluprací.

Pří tak rozsáhlé činnosti, jakou provozujete, je asi hodně těžké sehnat tu správnou partu lidí, která funguje, jak má. Nebo jsou Vaše zkušenosti opačné?

To máte pravdu, ale já mohu za celý náš tým zcela jednotně říci, že jsme za léta spolupráce výborně sehraní. Většinu našich zaměstnanců jsme si také sami zaškolili, takže i po odborné stránce se nesetkáváme s problémy. Máme u nás také zavedený dobře fungující dvousměnný provoz a zaměstnanci mají po každé dvanáctihodinové směně volno.

Má poslední otázka bude opět takřka tradiční. Jaké jsou Vaše zkušenosti s výrobky společnosti Lesaffre a jak byste ohodnotil vzájemnou spolupráci?

Na tuto otázku Vám odpovím prakticky bez váhání, vše funguje skvěle. Stejně jako výrobky Lesaffre tak i vzájemnou spolupráci hodnotíme na výbornou.

Kontakt:
KEJVAL CZ, s.r.o.
Pod Vyšehradem 272
582 82 Golčův Jeníkov
E-mail: pekarnajenikov@seznam.cz
Web: www.pekarnajenikov.cz

To je velmi solidní číslo. Jsou pro Vás ohlasy návštěvníků webu impulzem či inspirací při zavádění nových výrobků na trh?

Jistě. Poptávka ze strany klientů, a to nejen těch, kteří navštíví web, je pro nás velmi podstatná a dá se říci, že reakcí na ni jsou právě naše nové výrobky v nabídce. Dalším zdrojem inspirace jsou i produkty, které se s úspěchem uchytí u našich zahraničních kolegů.



text / Tamara Szabóová

foto / Enta, s. r. o.



Blízko maďarských hraníc, v juhozápadnej časti Slovenska sa v obci Horná Potôň nachádza pekáreň Enta, s. r. o., kde sme sa o pekárskom remesle rozprávali s majiteľkou pekárne, pani Andreou Horváthovou.

Pekáreň Enta, s. r. o.

Môžete nám prezradíť niečo o vzniku a histórii vašej pekárne?

Pekáreň v Hornej Potôni funguje už veľmi dôvodno a dalo by sa povedať, že raritou dnešnej doby. Je z čias, keď si ešte naše prababičky zarobili cesto doma a zaniesli ho v ošatkách do pekárne, kde im ho pekár upiekol. Pekáreň patrila obci až do roku 1991, kedy bola sprivatizovaná mojím svokrom, ktorý je už na dôchodku. Spoločnosť Enta bola založená v roku 2001. Odvtedy pekáreň prešla rekonštrukciou budovy, výmenou a doplnením technickej vybavenosti, no jediná vec zostala do dnešného dňa nedotknutá, a to už pec. Pec súčasť prešla z vykurovania drevom na vykurovanie plynom, no v prípade, ak nám hrozia uzavretí plynových kohútikov, máme na dvore poukladané drevo, ktoré môžeme v peci použiť a pečieme ďalej. Na začiatku fungovania firmy som zápasila s mnohými problémami začiatokna a s malým odbytom výrobkov. Vyrábali sme len jeden druh výrobku, a to pšeničný chlieb v dvoch gramážach. Začala som s oslovovaním nových zákazníkov, čo nebolo jednoduché. Tešila som sa z každej malej objednávky, no pod päť kusov som nešla. Odvtedy sice

stále máme jedného odberateľa s piatimi chlebami, ale máme aj s 250-timi. Naša výroba vzrástla o 100 %, čo si samozrejme vyžiadalo aj zvýšenie počtu zamestnancov. V pekární nadálej vyrábame iba pšeničný chlieb, ktorý je oblúbený hlavne v malých predajniach.

Ako ste sa dostali k pekárskemu remeslu? Chceli ste sa pekárstvu venovať odmalička alebo vám toto povolanie prinesol sám život?

Do tohto remesla som sa tak-povediac vydala. Som vyučená spojárka a spoločne na týchto povolaniach je akurát to, že ich „inštitúcie“ majú rovnaké začiatocné písmená (P) Pošta a Pekáreň (úsmev). Po hodení do hľbokej vody pekárskeho remesla som sa rozhodla, že sa ho naučím a po rekvalifikácii ma to začalo baviť. Majstrovský kurz som už ako vedúca pekárne považovala za samozrejmý. Vedela by som si sice sama seba predstaviť aj v iných remeslách, no myslím si, že človek sa vždy vie prispôsobiť podmienkam, ktoré mu život udelil, ponúkol či zveril.

Čo vás na vašej práci najviac teší?

Moja práca ma určite veľmi baví. A z čoho sa vo svojej práci teším najviac? Zo všetkého, čo je v nej a okolo nej.

O aké druhy chleba a pečiva je vo vašom regióne najväčší záujem?

Všeobecne sa na juhu Slovenska predáva viac pšeničných chlebov ako ražných. V poslednom čase je záujem aj o viaczrnné chleby, no základné zvyky ľudí sa len veľmi ľahko menia. Každý, kto bol už v zahraničí, sa po návrate domov určite najviac teší na chutný domáci chlieb. Čo sa týka jemného pečiva, v zahraničí je možno krajšie a keď sme na dovolenke, tak si ho tiež doprajeme. Naše plnené koláče, záviny a bábovky sú však bezpochyby konkurencie – schopné, preto ma veľmi hnevá, keď vidím tieto výrobky v našich reťazcoch od výrobcov zo zahraničia, dokonca drahšie a kvalitou horšie. O bežné pečivo je záujem stále. Základom je rožok a potom len variácie viacerých druhov cesta rôzneho vzhľadu a posypy.

Máte svoje vlastné predajne alebo sa venujete len výrobe? Akú veľkú oblasť či región zásobujete svojimi výrobkami? Kto sú vaši odberatelia?

Máme jednu vlastnú predajňu

priamo v prednej časti budovy našej pekárne. Jej predajná plocha je 60 m². Keďže vyrábame len jeden druh chleba, ostatné pekárske výrobky si kupujeme z inej pekárne, a tak máme v predajni celý sortiment bežnej pekárskej predajne. Zásobujeme menšiu oblasť od Hornej Potône po Dunajskú Stredu, čo je vzdialenosť 15-tich kilometrov, ale 3-krát do dňa. Našimi odberatelia sú hlavne menšie súkromné predajne. Skúšala som sa dostať aj do jedného nemenovaného reťazca, ale ich arrogančný prístup a požiadavky boli pre nás neúnosné. Som veľmi rada, že ešte stále máme svojich zákazníkov, ktorí sa vedia udržať, aj keď im to reťazce čoraz viac sťažujú.

V dnešnej dobe nie je ľahké nájsť dobrú a kvalifikovanú pracovnú silu. Ako je to vo vašej pekárni? Ste spokojná so svojimi zamestnancami?

Ide o večnú problematiku... Minulý rok sa uskutočnil nábor žiakov pod záštitou Cechu pekárov a cukrárov regionu západného Slovenska, kedy autobusmi navštívili žiaci viacerých základných škôl pekárnej regiónu. Cech podporil aj otvorenie učebného odboru na strednej škole v Pezinku. Prihláska tam však neprisla ani jedna. Základným problémom je, že ľudia nemajú záujem o namáhavú a nočnú prácu v pekárni. Práca v pekární sa dá naučiť len vtedy, ak to niekoľ naozaj chce. Je to pekná práca, vedľa náma „chlieb náš každodenný“. So svojimi zamestnancami som spokojná, bez nich by tu naša malá pekárka už asi nebola. Firma sa môže budovať len ak má dobrý základ v podobe svojich zamestnancov.



Andrea Horváthová

Posledné roky trápi našu krajinu ekonomická kríza, pociťuje ju aj vaša pekáreň?

Samozrejme, ale určite nepatríme medzi tie najohrozenejšie odvetvia. Ješť sa predsa musí. Ak sa mäška toľko neujdje, bez chleba sa žiť nedá (úsmiev). Na objednávkach sa kríza určite odzrkadluje a myslím si, že ešte horšie to bude v tomto roku. Najviac nás však ovplyvňuje kríza okolo múky. Náklady na suroviny sa z mesiaca na mesiac zvyšujú. Keď si od nás viac pýtajú, aj my si musíme pýtať. Mnohí kolegovia majú uzavreté zmluvy o cenách s reťazcami na celý rok, a ako si teraz pomôžu?

V januári ste sa zúčastnili medzinárodnej pekárskej súťaže Louis Lesaffre Cup, kde ste boli kapitánka slovenského družstva a súťažili ste v kategórii umelecké dielo. Ako ste sa k tejto najkrajšej kategórii dostali?

Keď už ma manžel priviedol do pekárskej rodiny, chcela som to-muto remeslu čo najviac rozumieť. Po spomínanom rekvalifičnom kurze ma to ľahko aj na kurz majstrovský, ktorý som si v tom čase urobila v Spišskej Novej Vsi. Súčasťou kurzu a záverečnej skúšky bola aj príprava umeleckého diela, kde som sa s touto kategóriou prvýkrát zoznámila. V roku 2006 som reprezentovala Slovensko v národnom tíme na semifinálovom kole súťaže Louis Lesaffre Cup v Poznani, kde sme sa umiestnili na druhom mieste. Pre mňa to bol obrovský úspech. Tak sa začala moja cesta za poznáním širokého sveta pekárstva. V roku 2009 som dostala pozvánku na svetovú súťaž Majstri pekári, ktorá sa uskutočnila v Paríži v roku 2010, kde som ako jediná reprezentovala Slovenskú republiku. Na začiatku som mala určité pochybnosti, no nakoniec som toto pozvanie prijala. Dala som dokopy všetky svoje poznatky a pustila som sa do tréningu aj za podpory spoločnosti Lesaffre Slovensko. Výsledkom bolo krásne šieste miesto. Bola to pre mňa veľká česť zúčastiť sa takejto súťaže a samozrejme obrovský osobný úspech. Počas súťaže

som získala množstvo skúseností a spoznala veľa ľudí, ktorí sú oddaní pekárskemu remeslu celým svojím srdcom. Chvíľu som si oddychla a už tu bola ďalšia pozvánka do slovenského tímu na európske kolo súťaže Louis Lesaffre Cup, ktoré sa uskutočnilo v januári 2011. Súťaže sa zúčastnilo 10 tímov z celej Európy. Vítazmi sa stali tímy Holandska, Švédska a Poľska. Slovenský tím bol veľmi úspešný a spolu s Veľkou Britániou sa umiestnil na pozícii tzv. „challengera“. „Challenger“ tímu je štvrtý, respektíve piaty tím v poradí za jednotlivými víťazmi súťaže. Súťaž nám určite priniesla ďalšie skúsenosti a nových priateľov. Taktiež sme svetu dali na vedomie, že slovenské pekárstvo má miesto medzi tými najlepšími na svete.

Aké sú vaše skúsenosti so spoločnosťou Lesaffre Slovensko a ako hodnotíte vzájomnú spoluprácu?

Naša spolupráca je veľmi dobrá. Od spoločnosti sice odoberáme len jeden druh tovaru, ale tento tovar je základom výroby a je ním droždie. So spoločnosťou Lesaffre Slovensko nás spája aj vzájomná spolupráca a podpora počas prípravy a účasti na rôznych súťažiach, naposledy na spomínanej súťaži Louis Lesaffre Cup. Touto cestou by som sa im v mene celého slovenského družstva chcela veľmi pekne podakovať za podporu, ktorú nám poskytli.

Ďakujeme za rozhovor a prajeme veľa úspechov do budúcnosti.

Kontakt:
Pekáreň Enta, s. r. o.
Hlavná 1220
930 36 Horná Potôň
Tel.: 031/554 33 44
E-mail: enta@zmail.sk

Uverejnené názory nemusia vyjadrovať stanovisko vydavateľa.

text / Lukáš Janáč

foto / archív PBP, a.s.



PRVÁ BRATISLAVSKÁ PEKÁRENSKÁ, a. s., na-chádzajúca sa na pravom brehu Dunaja, v mestskej časti Petržalka, patrí k popredným výrobcom pekárenských produktov na Slovensku už niekoľko rokov. O jej história, plánoch a aktuálnom pohľade na pekárstvo sme sa rozprávali s jej generálnym riaditeľom Ing. Vladislavom Baričákom.

Prvá Bratislavská Pekárenská, a. s.

Pán riaditeľ, v názve spoločnosti máte Prvá, no nezostali ste len pri slovách. Ste prvá pekáreň v strednej Európe, ktorá využíva plne automatizované dávkovanie tekutého droždia, ste prvá slovenská pekáreň certifikovaná systémom IFS a ISO 22000, ste prvá slovenská pekáreň, ktorá investovala do detektorov kovov... V čom pramenia vaše prvenstvá?

Naše prvenstvá pramenia v tom, že chceme optimálne skíbiť tradičné pekárske remeslo s modernými technológiami a kontrolnými mechanizmami. Sme spoločnosť, ktorá sa snaží zavádzaním do tradičnej pekárskej výroby inovatívne prvky, ktoré zvyšujú produktivitu práce, no hlavne kvalitu a bezpečnosť výrobkov. Našou snahou je používať tie najkvalitnejšie suroviny, zachovať tradičnú chuť a vzhľad produktov.

Na slovenskom trhu pôsobíte už niekoľko rokov, prešli ste mnohými zmenami. Ako by ste zhodnotili váš vývoj od samotného začiatku?

Vývoj našej spoločnosti vždy úzko súvisel s vývojom na slovenskom pekárenskom trhu. Aby ste vedeli zabezpečiť optimálne výrobné a obchodné

procesy musíte mať dokonalé vedomosti o požiadavkách trhu. Na základe týchto vedomostí sa musí určiť stratégia a cieľ. Našou stratégiou bola koncentrácia výroby, čo sme dosiahli fúziou pekárne Dúbravanka, a. s., a pekárne PaC Petržalka, a. s. Touto fúziou sme naplnili výrobné kapacity, optimalizovali výrobné procesy, zvýšili efektivitu výroby ako aj produktivitu práce. Ďalšou súčasťou stratégie bola technicko-technologická modernizácia výrobných zariadení, automatizácia výrobných procesov a zefektívnenie logistických nákladov. Cieľom tejto stratégie bolo zníženie výrobných nákladov a zabezpečenie štandardnej vyrábanej kvality našich produktov. Týmto sme dosiahli zvýšenie konkurenčnej schopnosti a stabilné miesto na slovenskom trhu.

A ako sa zmenilo za toto obdobie pekárenské prostredie, resp. aký nasledovný vývoj možno očakávať?

Za obdobie posledných desiatich rokov sa pekárenské prostredie neustále vyvíja a mení, čo je prirodzená reakcia na zmeny trhu. Trh je neustále a čoraz viac ovplyvňovaný nadnárodnými reťazcami, z čoho vyplývajú požiadavky najnižšej ceny, celo-

slovenských závozov, spätných bonusov a pod. Na tieto tlaky zo



strany reťazcov musia reagovať aj výrobcovia – pekári. Podľa mňa bude vývoj v pekárenskom prostredí v najbližších rokoch kopírovať aktuálny stav. To znamená, že bude musieť zákonite dôjsť k ďalšej modernizácii, automatizácii a koncentrácií výrobných kapacít, aby producenti dokázali vyrábať čo najlacnejšie a tým si udržali konkurenčnej schopnosti. Toto môžeme očakávať u silných a veľkých producentov, ktorí s tým majú skúsenosti a majú aj dostatočnú ekonomickú silu na to, aby to mohli zrealizovať. Menší výrobcovia sa budú orientovať na výrobu špeciálnych výrobkov s vyššou pridanou hodnotou a budú mať snahu umiestniť čo najviac vlastnej produkcie vo vlastných predajniach, ktorých počet budú postupne rozširovať. Vývoj pekárenského prostredia môže významne negatívne ovplyvniť aktuálna cena mýky. Tento negatívny vývoj ceny mýky a neschopnosť presadenia vyššej

ceny na výstupe, môže mať u niektorých ekonomickej slabších pekárov aj fatalný dopad.

O Slovácoch je známe, že sú skôr konzervatívni a inklinujú k tradičným chutiam. Ako vnímate trendy v spotrebě pekárenských výrobkov?

Ešte stále víťazi klasika (rožok a pšenično-ražný chlieb), no slovenský spotrebiteľ už zdaleka nie je taký konzervatívny. Rád skúša nové chutie, nové trendové výrobky, čo súvisí aj so životným štýlom. Spotrebiteľ očakáva široký výber, vyravnávaný vysokú kvalitu a čerstvosť výrobkov za čo najnižšiu cenu. Postupne rastie aj predaj baleného sortimentu s predĺženou dobou trvanlivosti, predaj cereálnych a celozrnných produktov ako aj rôznych sladkých a slaných špecialít.

Samozrejme, nezabúdam ani na rozmanosť predaja mrazeného

rozpekaného pečiva.

Dlhodobým problémom v pekárskom odvetví je fluktuácia zamestnancov. Nočné zmeny, pomerne ťažká manuálna práca pri vysokých teplotách odrádzajú mnoho uchádzacov o pracovné miesto. Ako sa vyrovnávate s týmto problémom?

Práca v pekární je stále ťažká, čo súvisí najmä so zmenou prevádzkou. No na druhej strane musí skonštatovať, že práca v modernej pekárni, ktorou PRVÁ BRATISLAVSKÁ PEKÁRENSKÁ, a. s., je, už nie je len o ťažkej manuálnej práci, ale aj o práci s modernými výrobnými linkami,

ktoré sa ovládajú prostredníctvom počítačov a výrobný proces je automatizovaný od dávkovania surovín cez miesenie, delenie, tvarovanie až po kysnutie a výpek. V takomto prípade pekár špecialista kontroluje nastavený výrobný postup a v prípade výskytu odchýlok koriguje výrobný proces tak, aby bol výsledný produkt vo požadovanéj kvalite. Takáto práca je veľká motivujúca aj pre mladých ľudí, ktorí majú pozitívny vzťah k riadeniu automatických liniek, no dôležité je, aby takíto pracovníci boli zavádzaní aj do pekárskeho umenia a dodali finálnemu výrobku aj kus

svojho srdca a znalostí. Samozrejme, že aj napriek vysokej automatizácii sa v našej pekárni vyrába množstvo výrobkov ručne s tradičnými receptúrami a pekárskymi postupmi. Nemôžeme zabúdať na to, že cesto je stále živý materiál a na jeho velakrát nevypočítateľné zmeny nedokáže zareagovali okrem skúseného odborníka žiadny moderný stroj ani počítač.

Som rád, keď môžem povedať, že v našej spoločnosti je stabilizovaný kolektív a fluktuácia klúčových ľudí je minimálna. Touto cestou im chcem podakovať za ich prácu, ktorú pre našu spoločnosť vykonávajú.

...v súčasnosti zamestnávate...

V súčasnosti zamestnávame 260 pracovníkov. Taktiež využívame externých pracovníkov v oblasti výroby, hlavne na menej náročné a náročové práce, ako aj externých dopravcov. Celkovo sa na chode spoločnosti vrátane služieb a manažmentu podieľa približne 350 ľudí. Používanie externých brigádnických zamestnancov nám dáva výhodu rýchlej reakcie pri zvyšovaní výroby, kedy dokážeme operatívne zareagovali a uspokojuji požiadavky zákazníka. Naopak, ak zaznamenáme pokles výroby, vieme okamžite zareagovali a so znižením personálnych nákladov tým, že znížime počty externých zamestnancov.

Byť na čele veľkej spoločnosti nie je ľahké, prináša to veľa zodpovednosti, odvahy, nových výziev a dôležitých rozhodnutí...

Nehodnotím svoju prácu, či je ľahká alebo ťažká. Dôležité je, že ma napĺňa a baví. Samozrejme, zodpovednosť je veľmi veľká, či už zodpovednosť voči majiteľom, nadriadeným, ale aj k zamestnancom a odberateľom, no na druhej strane som rád, keď aj vďaka mojim vedomostiam, skúsenostiam a zodpovednosťmi spoločnosť napreduje. Čo sa týka dôležitých rozhodnutí, snažím sa ich nerobiť od zeleného stola. Pre každé dôležité rozhodnutie je pre mňa podstatné, aby som si vypočul názory našich odborníkov, či už v PRVEJ BRATISLAVSKEJ



PEKÁRENSKEJ, a. s., alebo UNITED BAKERIES, tiež som rád, keď si môžem vypočuť názor kolegu alebo nadriadeného. Až na základe týchto informácií sa snažím rozhodnúť čo najlepšie. Pre každého manažéra, ako aj pre mňa, sú nové výzvy veľmi motivačné faktory, ktoré ma posúvajú dopredu a motívujú k napĺňaniu náročných cieľov.

PRVÁ BRATISLAVSKÁ PEKÁRENSKÁ, a. s., má vo svojom výrobnom programe desiatky produktov. Ktorý z nich si nášiel nenahraditeľné miesto vo vašom jedálňičku, resp. vašich rodinných príslušníkov?

Osobne som verný čerstvému pšenično-ražnému chlebu a mojom topfavoritkom je vianočka, bez ktorej si nevieme doma predstaviť sobotňajšie ráno.

Ďakujeme za rozhovor.

Kontakt:
Prvá Bratislavská Pekárenská,
a. s.
Budatínska 36
051 05 Bratislava
Tel.: 02 60 10 10 11
Fax: 02 68 20 83 49
e-mail:
sekretariat@united-bakeries.sk

Uverejnené názory nemusia vyjadrovať stanovisko vydavateľa.

Znáte kvasové kultury od společnosti Lesaffre?

Možná jste již v předcházejících číslech zaznamenali články o kvasech, kde jsme popisovali využívání kvasů z kvasových kultur. Některé z mnoha důvodů, proč průmyslové pekárny přecházejí z klasického třístupňového systému na jednodušší, jsou: snižující se kvalifikace pracovníků, časová náročnost výroby a měnící se chuťové zvyklosti jednotlivých konzumentů.

Jíž na mnoha průmyslových pekárnách je možné si všimnout, že systém využívání kvasů z kvasových kultur je poměrně značně rozšířen. Pomocí této kvasových kultur lze vyvinout velmi kvalitní kvasy, které jsou schopné plně nahradit chuťové vlastnosti přinášející klasicky využáděné kvasy.

Na úvod bych se v krátkosti zmínil o důvodech, proč používat kvasové kultury. Jedním z mnoha je dosažitelná kyselost ve střídě a možnost dosažení kvalitnějšího chuťového výjemu ve srovnání s kvasovými koncentráty, nemluvě o cenové úspoře. S kvasy využáděnými pomocí kvasových kultur lze dosáhnout kyselosti ve střídě běžně nad 60 mmol/l-1. S využitím kvasových koncentrátů se běžně dosahuje kyselosti ve střídě okolo 50 mmol/l-1. V teplých letních měsících se setkáváme s hrozou vzniku nitkovitosti. Tato obávaná choroba je způsobována bakteriemi *Bacillus mesentericus* a *Bacillus subtilis*, které se běžně vyskytují v menším množství v mouce. Vznik nitkovitosti hrozí



vat za jeden z dalších důvodů, proč používat kvasové kultury.

Mezi hlavní složky žitných kvasů patří kyseliny mléčná a octová, které jsou produkovány bakteriemi rodu *Lactobacillus*. Na stejném principu pracují i kvasové kultury, které jsou dodávány do pekáren v práškové či lisované tuhé formě.

V nabídce společnosti Lesaffre můžete najít zmiňované kvasové kultury, které jsou označovány LV1, LV2. Tyto kvasové kultury se liší podle druhu bakterií, které obsahují.

Saf Levain®

při zjištění titrační kyselosti střídy chleba pod 60 mmol/l-1. Pokud tedy nechceme dopustit vznik nitkovitosti, musíme kromě dostatečného okyselení chleba dohlížet i na dodržování technologie (především na dodržování teploty pečení), což je možné považo-

Kultura označovaná jako LV1 je určena pro výrobu pšeničných kvasů a kultura LV2 je určena pro výrobu žitných kvasů. Jedná se o velmi kvalitní kvasové kultury, jejichž hlavní výhodou je využívání pouze jednoho stupně. To je velmi výhodné pro pekárny, které chtějí

minimalizovat časovou náročnost přípravy kvasů. S našimi kulturami není potřeba využít základ, poté 1. stupeň a následně 2. stupeň, tak jak je to běžné u našich konkurentů. S našimi kvasovými kulturami jste schopni dosahovat lepších senzorických vlastností, aroma atd. Další z výhod je, že po založení kvasu je možné jej použít už po 24 hod. zrání. Tento kvas můžete uchovávat po dobu 48 hodin při 4°C.

Věřím, že vás naše kvasové kultury v tomto článku zaujaly a pokud se budete rozhodovat o přechodu kvasového systému na kvasové kultury, budete nás kontaktovat. Od nás, jako vždy, můžete očekávat ochotu vyjít vám 100% vstříc, včetně zabezpečení profesionálního servisu.

Bryndzové halušky sú slovenským národným jedlom a súvisia s tradičným spôsobom života slovenského obyvateľstva spojeného s chovom oviec a výrobou mliečnych výrobkov z ovčieho mlieka, najmä bryndze a žinčice. Okrem Slovenska nie je toto jedlo rozšírené nikde inde vo svete a len veľmi ľahko sa jeho názov prekladá do cudzích jazykov.



Bryndzové halušky

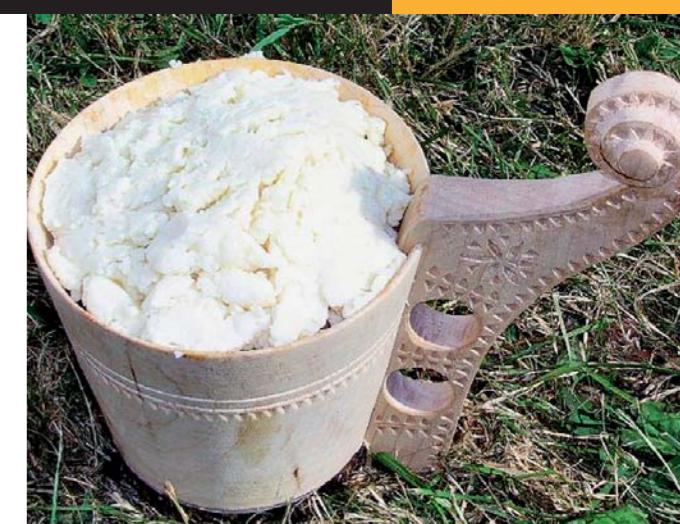
Na začiatku bola bryndza...

Bryndza je mäkký, solený ovčí syr charakteristickéj chute a vône. Je považovaná za typický slovenský výrobok s dlhoročnou tradíciou. Súčasťou slovenského jedálňička je už od 17. storočia, hoci nebola bežným pokrmom ako zemiaky či múčne jedlá. Hovorí sa o nej ako o prvom slovenskom „vynáleze“, ktorého autorom je Ján Vaga, ktorý v Detve roku 1787 založil prvú slovenskú bryndziareň. Tradičná slovenská bryndza z nepasterizovaného mlieka je vitamínovou a probiotickou „bombou“. Lekári ju nazývajú aj bielym zlatom. Bryndza znižuje cholesterol, pozitívne vplýva na črevné prostredie a stimuluje zažívacie trakt. Je posilňovačom imunity a zdrojom vápnika.

Slovensko má v bruselskom registri originálneho pôvodu potravín zapísané štyri tuzemské originály. Okrem Slovenskej parenice, Slovenského oštiepka a Slovenského trdelníka je v nom zaregistrovaná aj Slovenská bryndza.

Bryndza je základom slovenského národného jedla – bryndzových halušiek

Bryndzové halušky sa pripravujú zo zemiakov, múky, soli, bryndze



Ešte jedna informácia na záver. Fanúšikovia bryndzových halušiek sa môžu každoročne koncom jari prihlásiť na Majstrovstvá sveta vo varení a jedení bryndzových halušiek, ktoré sa usporadúvajú v obci Turecká.

text / Ivan Hlinecký

foto / archív Lesaffre Česko



Již název tohoto článku vypovídá o problému, který tříž řadu pekáren v ČR po dlouhá léta. Mnoho našich zákazníků si každým rokem stěžuje na rychlejší stárnutí chleba. Společnost Lesaffre na základě těchto podnětů vyvinula speciální enzymatický premix, který tento problém zásadním způsobem řeší.

Jak prodloužit čerstvost baleného chleba?

Již před několika lety byl nastartován trend ve snižování podílu žita v konzumním chlebu. Samozřejmě bych nechtěl tento trend vztahovat na všechny pekárny, ale v zásadě u mnoha pekáren došlo ke snížení podílu žita především z ekonomického hlediska. I z tohoto důvodu většina pekáren řeší problém rychlejšího stárnutí chleba (jak baleného tak nebaleného).

Nabízí se tak otázka, proč tedy pekař nezvedne podíl žita v receptuře a problém je vyřešen? I proto, že pro mnohé pekárny se jedná pouze o dočasné řešení. Zvýšení podílu žita samozřejmě částečně pomůže, ale s tím souvisí i další následný efekt, a to částečné snížení objemu konečného výrobku. V některých částech ČR se můžeme setkat i s podílem žita v receptuře pod 20 %. Je to ale i z důvodu krajových zvyklostí a bohužel se musíme smířit i se

skutečností, že chuťové zvyklosti národa se mění a někteří konzumenti mají raději chléb s vyšším podílem pšenice.

Společnost Lesaffre se rozhodla zareagovat na tento vývoj a pomocí svým zákazníkům vyřešit problémy s rychlejším stárnutím chleba.

Jako jedinečný koncept může

tyto zákazníci je vyvinut výrobek Magimix Fresh, obsahující pouze tento unikátní enzymatický koktejl. Zákazník tedy nemusí měnit svůj současný přípravek a zvýší si kvalitu vyráběného chleba.

Obě tyto varianty mají doporučené dávkování 0,5 %. Toto dávkování zabezpečuje přesnost jak při ručním, tak pneumatickém dávkování přípravku.

Většina zákazníků zaznamená významný rozdíl ve vláčnosti chleba již po 2 dnech jeho trvanlivosti. Z rozdílu budete opravdu přijemně překvapeni!

Pokud tedy chcete být o krok před konkurencí, neváhejte nás kontaktovat. Věříme, že vás tento koncept zaujal a bude do budoucna nedílnou součástí vaší receptury pro výrobu konzumního chleba.

Někteří naši zákazníci, i přes potíže se stárnutím chleba, nechtějí měnit současný zlepšující přípravek. Pro

bazar

KLOBUCKÁ PEKÁRNA s.r.o., Nádražní 555, Valašské Klobouky nabízí v důsledku ukončení výrobní činnosti použité pekařské stroje a DKP.

Podrobnosti sdělí pan František Švach, tel.: 603 238 975 nebo paní Libuše Vodičková, tel.: 603 171 050

text / Lukáš Janáč

foto / archív Lesaffre Slovensko

Hranice možností sa opäť posúvajú ďalej! Vedeli ste, že 3 krajce chleba denne vám pomôžu znížiť hladinu cholesterolu v krvi až o 10 %? Spoločnosť Lesaffre prináša takúto novinku v konzumácii chleba – je ňou Primavera – spojenie zdravia a chuti.



Cítte sa Prima a znížte svoj cholesterol!



Až 70 % našej populácie nad 35 rokov má zvýšenú hladinu tzv. zlého cholesterolu v krvi, čo znamená, že patria do rizikovej skupiny ohrozenej srdcovo-cievnymi ochoreniami (SCO). Tieto ochorenia zodpovedajú za polovicu všetkých úmrtí v našej krajine, teda na následky SCO zomiera u nás viac ľudí ako na všetky druhy rakovinových ochorení. Celosvetovo podľahne SCO viac ako 17 miliónov ľudí ročne. Bolo preukázané, že vysoká koncentrácia cholesterolu v krvi je jednou z príčin zúženia ciev vyžívajúcich srdcový sval.

Cholesterol (patrí do skupiny látok – sterolov, ktoré sú súčasťou tukov a olejov) je látka dôležitá pre zdravé fungovanie organizmu, potrebná pre tvorbu niektorých hormónov, žľazových kyselin či stavbu našich buniek. Cholesterol sa tvorí prirodzene

v našom tele a približne 1/3 jeho obsahu prijíname potravou. K najznámejším formám sterolov nachádzajúcich sa v našom tele patrí HDL („dobrý“) a LDL („zlý“) cholesterol. LDL forma sa usadzuje na stenách ciev a napomáha k vzniku SCO.

Je dôležité poznať nielen hladinu celkového cholesterolu v našej krvi (maximálne 5 mmol/l), ale aj HDL (odporúčaná nad 1,3 mmol/l) a LDL (maximálne 3 mmol/l) cholesterolu.

V prípade vysokého obsahu LDL cholesterolu je potrebné upraviť nielen životosprávu (existuje niekoľko potravín znižujúcich cholesterol), ale aj náš životný štýl (mať dostatok pohybu, vyhýbať sa fajčeniu, stresu...).

Primavera – je chlieb z našej dielenej, obohatený o rastlinné steroly – fytosteroly (FS). Výskumy preukázali vplyv fytosterolov na zníženie celkového cholesterolu v krvi. Fytosteroly sú v malých množstvach prirodzene prítomné v niektorých potravinách (ovocie, zelenina, strukoviny, orechy...). Ich konzumáciou prijíname denne približne 0,2 – 0,4 g FS, čo nepostačuje na

redukciu cholesterolu (potrebný príjem 1 – 3 g FS denne).

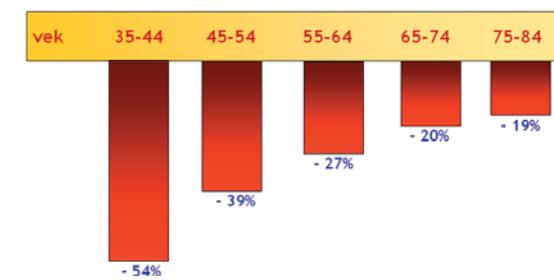
» Výrobok je plne v súlade s platnou legislatívou Európskej únie.

» Výrobok je primárne určený pre konzumentov, ktorí trpia zvýšeným cholesterolom v krvi.

» Odporúčanú dennú dávku FS na redukciu cholesterolu pokryjú 3 krajce chleba (3 × 50 g krajec = 3 × 0,7 g FS).

» Už po niekoľkých týždňoch (5 – 6 v závislosti od jedinca) dennej konzumácie chlebíka Primavera dochádza k zníženiu obsahu cholesterolu v krvi o 10 % = zníženie rizika vzniku srdcovo-cievnych ochorení.

» Konzument musí mať na zreteli maximálnu dennú dávku FS (3 g/deň) a spolu s konzumáciou produktu Primavera upraviť svoje stravovanie.



Zniženie rizika SCO u jednotlivých vekových kategórií pri 10 % znižení cholesterolu

Receptúry produktov slovenského tímu súťaže Louis Lesaffre Cup



Štefan Hudec
(kategória Chlieb)

Slivkovo – orechový chlieb

Postup výroby:

Pečenie:

Pred pečením cesto narežeme, povrch pretrieme vodou. Pečieme pri teplote 230°C, 10 – 15 minút. Po 15 minútach teplotu znížime na 200 – 210°C a pečieme 20 – 25 minút. Po upečení chleba opäť pretrieme vodou a posypeme múkou.

Odpočívanie:

Cesto necháme odpočívať po dobu 30 minút. Potom ho pretúžime a necháme opäť odpočívať 15 minút.

Spracovanie cesta:

Cesto rozvážime na 560g a 1150g kusy, vyváľame a necháme 10 – 15 minút odstáť. Potom ho vyformujeme do tvaru veky a vložíme do ošiatiek.

Kysnutie:

Cesto necháme kysnúť v kysiarni po dobu 50 minút pri teplote 30°C.



Surovina	Množstvo	Dávka v % na množstvo múky
Pšeničná farina hrubá	5000g	71,42%
Pšeničná farina chlebová biela	1000g	14,29%
Ražná farina svetlá	1000g	14,29%
Droždie	150g	2,14%
Sol	140g	2,00%
Maslo	400g	5,71%
Mlieko	4,1l	58,57%
Sušené slivky	1300g	18,57%
Vlašské orechy	1000g	14,28%
Kypriaci prášok do pečiva	15g	0,21%
Kvas	70g	1,00%



Peter Bartek
(kategória Jemné pečivo)

Pletené prekvapenie

Postup výroby:



Miesenie:

Pripravené cesto miesime 4 minúty pomaly a 4 minúty rýchlo.

Odpočívanie:

Cesto necháme odpočívať 30 minút.

Spracovanie cesta:

Pri veľkých kusoch pletenky cesto rozdelíme na 9 kusov po 60g, pri malej pletenke na 45 kusov po 13g. Rozdelené cesto rozval'káme do prútotvoru. Každý prút plníme jednou z plniek: orechovou plnkou, makovou plnkou a hrozienkami. Naplnené prúty prepletáme do tvaru pletenky.

Kysnutie:

Cesto necháme volne kysnúť po dobu 30 – 45 minút.

Pečenie:

Pred pečením pletenky zdobíme makom a hobľovanými mandľami. Pečíme pri teplote 190°C, veľké pletenky 13 minút a malé pletenky 10 minút.

Surovina	Množstvo	Dávka v % na množstvo múky
Múka	1500g	100,00%
Droždie	80g	5,33%
Mlieko	0,4 – 0,6l	26,67% – 40,00%
Cukor	150g	10,00%
Maslo	210g	14,00%
Vajcia	2 + 2 žltka	2 + 2 žltka
Sol	23g	1,53%
Vanilkový cukor	15g	1,00%

Veľké kusy	
Orechová plnk (hotová)	55g
Maková plnk (hotová)	55g
Hrozienka	30g
Malé kusy	
Orechová plnk (hotová)	13g
Maková plnk (hotová)	13g
Hrozienka	8g



Od svojho založenia v roku 1977 patrí firma Rademaker BV medzi popredných producentov potravinárskych strojov, pričom ponúka komplexné riešenie od vývoja cez výrobu až po inštaláciu zariadenia u zákazníka. Rademaker BV ponúka technické a technologické riešenia od jednoúčelových strojov až po komplexné linky pekárenských produktov, ako Dánske pečivo, chlieb, bagety, croissenty, koláče, pizze a veľa rôznych ďalších pekárenských výrobkov.

V našom plne vybavenom testovacom centre (Culemborg, Holandsko) si môžete otestovať prípravu Vášho produktu z Vašich surovín na našich strojoch a zariadeniach. Naši špecialisti Vám poskytnú plnú podporu pri príprave Vášho produktu podľa Vašich požiadaviek.

Pre viac informácií navštívte našu webovú stránku: www.rademaker.com

Alebo kontaktujte naše obchodné zastúpenie – dcérsku spoločnosť Rademaker B.V. – v Považskej Bystrici, ktorá zároveň poskytuje servis pre Slovenskú a Českú republiku:

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

Alebo môžete kontaktovať priamo centrálu v Holandsku:

Rademaker B.V., Plantijnweg 23, Postbus 416, 4100 AK, Culemborg, Holandsko
Tel.: +31 (0) 345 543 543, Fax: +31 (0) 345 543 590, Email: office@rademaker.nl





Jednou z charakteristik súčasnej spoločnosti je aj dávno známy pojem „globalizácia“. Existuje niekoľko definícií vystihujúcich jeho podstatu. Pod globalizáciou sa myslia politické, ekonomické a kultúrne procesy, ktoré vedú k prepájaniu a vzájomnému ovplyvňovaniu národov, štátov, kontinentov či civilizácií a k tvorbe jednotných pravidiel spolužitia.

Vývoj cien surovín

Jednoducho je to jav, keď všetko so všetkým súvisí, miernu hranice, vytvárajú sa globálne trhy, ekonomiky. Globalizácia neovplyvňuje len ekonomickú sféru, ale aj kultúru, módu či náboženstvo. Mnohí z nás si prepojenosť svetovej ekonomiky začali hlbšie uvedomovať až v posledných rokoch, najmä po páde americkej banky Lehman Brothers v roku 2008 vyvolanom hypotékarnou krízou, keď obyvateľstvo nebolo schopné splácať svoje záväzky a následne bankári špekulačné investície. Pád banky spôsobil výpadok niekoľko stovák mld. dolárov vo svetovej ekonomike, čo si vyžiadalo spustenie záchranných mechanizmov vlád, ktoré sa snažili odvrátiť bankrot finančných inštitúcií zasiahanutých dominovým efektom. Celosvetová ekonomika sa ocitla v neistote, klesali investície, pracovné príležitosti, kúpschopnosť obyvateľstva a tým výkonnosť ekonomik.

Rovnako prepojený je aj trh surovín. Po nedávnej ére „blahobytu“, keď sme výmenou za tatrovky dostávali vagóny pšenice či zemný plyn, sme sa stali súčasťou globálneho systému, ktorý je ovplyvnený a riadený celým radom faktorov. V uplynulých

mesiacoch sme boli svedkami dramatických cenových turbulencií pekárenských surovín, ktorých ďalší vývoj je len ľahko predpovedateľný. Podľa sa spoločne pozrieť na príčiny rastu cien niektorých pekárenských komodít a ich ďalší teoretičky predpokladaný vývoj.



Pšenica

je bezpochyby základom hlavnej pekárenskej suroviny – múky. Trh so pšenicou ako aj inými surovinami sa riadi zjednodušené pravidlom: cena = ponuka + dopyt + špekulácie. Výslednú cenu určuje úroda svetových veľmocí v pestovaní pšenice (Rusko, Ukrajina, USA, Argentína...) a nie hojnosc polí od Chomutova po Michalovce ako si to podaktori myslia dnes. To, koľko pšenice sa urodí, závisí samozrejme od rozlohy zasiatych plôch, hektárových

výnosov a najmä od priaznivých poveternostných podmienok. Na druhej strane stojí aktuálne svetové zásoby tejto komodity, dopyt po nej a sociálno-politickej situácii vo svete. Je potrebné si zároveň uvedomiť, že pšenica je nielen pekárenská komodita, ale najmä zdroj potravy hospodárskych zvierat, ktorých chov vplýva na zvýšený dopyt po obilníach. V uplynulom období sa spojilo niekoľko faktorov: nižšia úroda spôsobená dlhotrvajúcim suchom v najväčších producentov; nepokoje v Egypte (s tým spojené skupovanie svetových zásob z obavy pred hladom); zvyšujúci sa import agrokomođit do Číny (ktoľaj populácia stále rastie); zvýšená celková medziročná spotreba či zniženie svetových zásob. K týmto objektívnym faktorom sa pridali ešte špekulácie na burze, ktoré mali za následok medziročný rast cien pšenice o viac než 85%.

Začiatkom tohtoročnej žatvy zaznamenala pšenica na svetových trhoch pokles (čiastočne spôsobený zrušením vývozného embarga na strane Ruska). Reakcia na svetový vývoj a výpredaj aktuálnych zásob pred žatvou spôsobili mierny pokles cien aj na našich lokálnych trhoch.

Odborníci predpokladajú, že ceny pšenice by nemali ďalej rásť (čoho sme boli svedkami v uplynulom období) a mali by zaznamenať stagnáciu či mierny pokles. Jazyčkom na váhach však bude počasie, ktoré sa budú prikloní k predpokladanej celosvetovo väčšej úrode (hoci v niektorých regiónoch produkcia z dôvodu sucha zaznamenala pokles) alebo ku klesajúcim svetovým zásobám.

Tuky

rovnakému trhovému vývoju podliehali aj tuky, resp. suroviny na ich výrobu. Posledné roky sa trh s olejnatými surovinami dostał pod vplyv biopalív, ktoré sa postarali o zvýšenie dopytu po týchto plodinách. Súčasne aj vplyvom burzových špekulantov od roku 2006 do konca roku 2008 rastli ceny týchto surovín, keď museli pod tlakom razantne klesnúť, pretože boli prehnané. Po krátkom upokojení, v roku 2010 došlo opäť k náрастu cien, čoho hlavnou príčinou bola slabá úroda olejnín v Južnej Amerike.

Cena palmového oleja začala v priebehu roka stúpať, pretože sa vo veľkom začal spotrebovať na výrobu biopalív v Číne, ale aj v iných krajinách, čo zapríčinilo jeho nedostatok na trhu. To bol už druhý rok po sebe, keď dopyt po surovinách na výrobu tukov / margarínov bol väčší ako ponuka.

V lete 2010 sa k týmto problémom pridal aj sucho v Rusku, čo viedlo k už spomenutému zvyšovaniu cien pšenice a koncom roka 2010 aj sucho v Argentíne, ktoré zapríčinilo nízku úrodu kukurice. Výsledkom boli nepostačujúce zásoby kukurice, palmového oleja, repky olejnej,



slnečnice, veľmi nízke zásoby kokosového a palmojadrového oleja, čomu zodpovedal rast cien týchto surovín. V súčasnosti paju skôr názory predpovedajúce ďalší rast tukov z dôvodu nižzej produkcie repky a taktiež kukurice, ktorej zásoby sú na niekoľko ročnom minime a po ktorej dopyt rastie najmä v priemysle biopalív. Tento výpadok bude musieť byť nahradený alternatívnymi surovinami, ktoré sú využívané aj pri výrobe tukov / margarínov. Posledné slovo však bude mať niekoľko faktorov: vývoj počasia do žatvy; vývoj cien ropy a produkcia sôje v Južnej Amerike.

Cukor

čo sa týka vývoja cien tejto komodity tak po nedávnej cenovej explózii a následnom poklese je predpoklad stabilizácie situácie v nasledovných mesiacoch, resp. mierny pokles, čo je zapríčinené predpokladaným prebytkom cukru u najväčších producentov ako Brazília, Thajska, Austrália či India.

Droždie

náš pohľad na vývoj cien pekárenských surovín uzavrieme droždím, ktorého výroba je už niekoľko rokov rovnako späť s globálnym vývojom cien vstupných surovín. Melasa ako zdroj výživy pre rast kvasiniek sa stala nedostatkovým tovarom, čo spôsobil rastúci dopyt po nej. Produkcia je závislá od množstva dospelovanej cukrovej repy, resp. cukrovej trstiny a následným dopytom, ktorý neustále rastie pod tlakom biopriemyslu. Melasa sa v posledných rokoch stala efektívou surovinou na produkciu biopalív (pridávaných do polohrnných hmôt), čo vplýva na jej cenu. Jej rast je o to intenzívnejší v období vysokých cien ropy, keď vznikajú tlaky na zvýšenie produkcie biopalív, teda na spotrebú melasy. Situácia z prvej polovice roka 2011, keď došlo v Japonsku k ničivému zemetraseniu, následným prívalovým vlnám a jadrovej katastrofe nepridala na optimizme, pretože živelnej pochomu bola dotknutá produkcia doplnkových látok potrebných na výrobu droždia, ktoré dlhodobý



výpadok využili alternatívni dodávatelia na rast cien týchto surovín, čím stúpajú výrobné náklady produkcie droždia. V prípade ďalšieho negatívneho vývoja je možné očakávať, že ceny droždia v priebehu niekoľkých mesiacov budú ťať narastať. Všetko však závisí od nasledovných mesiacov ako sa stabilizujú svetové trhy a tiež akým smerom sa budú pohybovať prepravné náklady, ktoré od začiatku tohto roka zaznamenali nemalý nárast.



Krátkodobý vývoj cien, ktorý je veľmi ľahko zraniteľný špekuláciemi a emočnými tlakmi je veľmi ľahko často predpovedať a názory analytikov sa mnohokrát rozchádzajú. Jednotnejší však je dlhodobejší pohľad podľa ktorého ceny agrokomođit a potravín v najbližšom desaťročí nadáľ porastú a celosvetovo sa zvýši počet ľudí tripiacich hľadom (zdroj: FAO). Aj z toho dôvodu prichádzajú na medzinárodnej scéne výzvy na zvýšenie transparentnosti a regulácie trhu potravín s cieľom stabilizovať ceny a dostať špekulantov s komoditami, ktorí manipulujú s údajmi o svetových zásobách pod kontrolu.



International Food Standards cesta ku kvalitným výrobkom



V priebehu niekoľkých tisíc rokov sa menil spôsob, akým človek získaval potravu, ako ju spracoval, v akej podobe ju konzumoval. Neraz sa potrava stávala predmetom sporov, ba dokonca vojen. S vývojom civilizácie sa potraviny začali používať ako platiadlo a zo spoločnosti sa vyčlenili skupinky ľudí, ktoré sa špecializovali na určité druhy potravín, na ich pestovanie a následný predaj.

V novodobej histórii čoraz viac zasahujú do nášho stravovania a získavania potravy nové technológie, veda, obchod či meniaci sa životný štýl. Pod ich tlakom sa zrýchľuje produkcia, spracovanie, transport potravín, neustále sú objavované, šfachtené a iným spôsobom upravované nové suroviny s cieľom zabezpečiť

základnú ľudskú potrebu – príjem potravy. Toto prostredie však dáva priestor aj rôznym nekalým praktikám v snahе maximalizovať zisk z predaja potravín. Zakázané výrobné postupy, používanie zakázaných látok, falošanie pôvodu potravín, úmyselné uvádzanie škodlivých výrobkov do obehu, hazard s ľudskými životmi, to je len zlomok toho, čo sa niektorí ľudia nebránia podstúpiť pri dosahovaní želaných výnosov.

Vplyvom globalizácie obchodu s potravinami sa pozornosť odborníkov a verejnosti upriamuje čoraz viac na zaistenie bezpečnosti potravín v celom potravínovom reťazci, t. j. od prvovýroby až po konečného spotrebiteľa („From Stable To Table“, „Zo stajne na stôl“). Na zaistenie tohto cieľa medzinárodné spoločenstvo odborníkov neustále pripravuje normy, ktorých dodržiavanie má zaručiť príjem bezpečných potravín. Spoločnosti dodržiavajúce prínes normy majú právo získať certifikát, potvrzujúci kvalitu vyrábaných produktov. BRC, IFS, ISO, HACCP, SQF sú len niektoré z certifikátov bezpečnosti potravín. Ich ciele sú rovnaké, líšia sa cestou akou je cieľ dosahovaný. O ich udelení rozhoduje príslušný certifikačný orgán.

Príjem potravy bezpochyby patrí k základným potrebám človeka na zabezpečenie jeho existencie. Potrava nepredstavuje len príjem dôležitých látok pre nás vývoj, stavbu nášho tela, ale je aj zdrojom energie pre každodennú činnosť či pôžitok z jeho konzumácie. Je preto dôležité jej venovať zvýšenú pozornosť v celom potravinovom reťazci s cieľom zaručenia jej bezpečnosti.

konzumovaných výrobkov a silu svojho zdravia.

Mohli by ste našim čitateľom v krátkosti vysvetliť rozdiel IFS systému kvality v porovnaní s bežnými postupmi, s ktorými sa dnes máme možnosť stretnúť v našich pekárňach a donedávna aj u vás?

Každá pekáreň na Slovensku by mala mať systém HACCP zavedený a aj udržiavaný. U nás zavedené HACCP tvorilo akúsi kostru nových procesov, ktoré museli plniť prísné požiadavky medzinárodnej normy, tá kladie dôraz na plnenie požiadaviek zákazníka a všetko sa to vlastne začalo odvíjať od neho. Podmienky kladené odberateľmi sú v tomto prípade akousi „bibliu“ pre nás výrobcov.

Zavádzanie nových štandardov zväčša súvisí aj so zmenou zaužívaných postupov na všetkých úrovniah fungovania spoločnosti...

Áno, musíme sa priznať, že pri aplikácii nových štandardov nezostal kameň na kameni. Prísné zavádzanie postupov neobišlo ani jeden úsek, či už obchod, výrobu, nákup, technický úsek, expedíciu, logistiku, objednávky a fakturáciu, ale aj



ekonomiku, personalistiku, úsek kvality a hygieny a neobišli sme ani informačné technológie. Pri vypracovaní a zavádzaní systému bolo cítiť silu všetkých zúčastnených, ktorí sa na tvorbe podieľali, všetky procesy musia do seba zapadať a nadvázovať.

Certifikácia systému kvality a bezpečnosti potravín je pomere zložitý proces. Čo všetko bolo potrebné pripraviť od momentu rozhodnutia vydať sa touto cestou?

V prvom rade nemalé množstvo finančných prostriedkov a ľudskej práce, nové investície, školenia všetkých pracovníkov.

Vytvorilo sa 39 organizačných smerníc a viac ako stovky formulárov na evidenciu všetkých procesov. Tu sa ukázala timová práca, keď sme všetci ľahali za jeden koniec. Nedá mi nespomenúť vedúceho technického úseku Ing. Murányho, ktorý spolu so svojimi ľuďmi a dodávateľmi robili divy na objekte a technológiách, neúnavná práca manažérky pre kvalitu a hygienu Ing. Janky Šulekovej a vedúceho výrobného úseku Ing. Romana Funtála bola príkladná. Opäť však musím pripomenúť, že nikto v nasadení nezaostával.

Ako prijali zamestnanci Prvej Bratislavskej Pekárenskej, a. s., nový systém ich práce a možno aj prísnejšie nároky na podávaný výkon?

Už pri príprave bolo jasné, že nebolo človečka, ktorý by svojím spôsobom nepriložil ruku k dielu. Každý pracoval v rámci svojich kompetencií a možností. Zamestnanci nemuseli nový systém prijímať, boli súčasťou jeho tvorby, vyvýhali sa zároveň s ním. Všetci spolu s naším systémom dozrievame s každou novou skúsenosťou.

Systém IFS nekladie dôraz len na zvýšenie štandardu produktov, ale aj na celkové pracovné prostredie. Ako to bolo vo vašom prípade?

Kvalita produktov by mala byť štandardom každého výrobcu, nielen v potravinárstve. Pracovné prostredie sa zlepšilo

určite, automatické dávkovania surovín, systém tekutého droždia od januára 2010, nová linka na výrobu pečiva a veky, nové podlahy vo výrobných a expedičných priestoroch, nové sociálne zariadenia, prenájom pracovných odevov, aby bol zabezpečený veryšký štandard ošatenia všetkých zamestnancov, či výrobných, expedičných alebo dopravy. Vypracovaný systém vzdelávania, interných auditov, internej a externej komunikácie, to všetko zahŕňa zlepšenie pracovného prostredia.

Ako sa hovorí, každá minca má dve strany. Na jednej sú prísné požiadavky kladené na finálny výrobok, ktoré musíte dodržiavať, na druhej strane výhody, ktoré vám IFS prináša. Sú vysoké štandardy bezpečnosti potravín oceňované aj vašimi odberateľmi?

Nie je jednoduché byť na celej pešotóne. Ale každý odberateľ alebo konečný spotrebiteľ sa o tom, že garantujeme bezpečné potraviny dočítia na každej našej etikete (okrem privátnych značiek), ale i na internetovej stránke www.united-bakeries.sk. Obchodník predáva len to, čo od neho konečný spotrebiteľ požaduje a cítiť, že ten si už začal vyberať. Tak ako som už spomenula, my dozrievame a naši konzumenti tiež, všetko však chce čas.

Záverečná otázka: čo odpovede českým a slovenským pekárom v prípade ich záujmu nasledovať vašu cestu? Ako začať?

Príprava na certifikáciu je dlhodobý proces, ktorý si vyžaduje čas, zanietených ľudí a financie. Získať certifikát IFS je strategické rozhodnutie, ktoré si treba dopodrobna rozpracovať, naplánovať a zrealizovať. A hlavne, treba chcieť byť lepším ako konkurenciu.

Dakujeme za rozhovor, želáme veľa úspechov vo vašej práci a mnoho nasledovateľov.

Soutěžní osmisměrky

Milí čitatelia,

v tomto vydani časopisu Vlaštovička sme si pre Vás pripravili súťažné osemsmerovky. Úlohou čitateľov z Česka aj Slovenska je hľadať slová (vodorovne, uhlopriečne, zvisle) uvedené pod osemsmerovkou. Písmena, ktoré v osemsmerovke zostali neprečiarknuté (v slovách nepoužité) tvoria tajničku osemsmerovky.

Dvaja šťastní výhercovia tento krát získajú sadu na víno.



OSMISMĚRKA PRO ČECHY

K	A	I	L	A	T	S	A	K	M
Y	R	E	P	O	V	I	D	L	A
N	K	M	R	M	E	K	X	I	R
Á	U	C	O	F	P	A	O	A	G
R	C	U	J	E	F	K	V	K	A
N	K	E	Č	A	T	A	E	T	R
A	L	I	L	Ě	K	O	S	S	Í
O	V	L	S	Á	C	S	M	E	N
O	I	T	Ě	E	O	V	I	V	L
M	O	S	P	A	K	T	A	Š	O

V osmisměrce hledejte tato slova:
MARGARÍN, LESAFFRE, ŠVESTKA, KASTALIA, POVIDLA, KYNÁRNA, KAKAO, OVES, OŠATKA, VIVO, MOUKA, CUKR, PEČIVO, OLEJ, MILLA, TĚSTO, PEC.

Tajenku tvoří 11 hlásek.

Češi, zasílejte prosím správné odpovědi s vašimi přesnými kontaktními údaji na adresu:

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

nebo na email: mullerova@lesaffre.cz.
Vždy uvádějte heslo/předmět:
„Vlaštovička – osmisměrka“.

OSEMSMEROVKA PRE SLOVÁKOV

P	M	P	M	Ž	A	R	S	O	Ľ
S	E	Ť	I	A	A	G	A	A	I
I	M	K	I	E	K	A	K	Ú	M
T	E	A	Á	S	C	N	N	Ň	A
N	I	O	C	R	E	Ľ	L	Ú	G
E	D	I	T	I	E	I	P	N	I
V	Ž	V	Z	S	N	Ň	M	S	M
N	O	O	X	R	E	E	I	Y	I
I	R	D	T	E	S	C	Š	K	X
H	D	A	A	K	Š	I	Š	P	A

V osmismerevke hľadajte tieto slová:
MÚKA, MAGIMIX, DROŽDIE, HROZIENKA, VODA,
SOĽ, PLNKA, INVENTIS, MAK, PŠENICA, MIESIČ,
RAŽ, KYSNÚŤ, ŠÍŠKA, CESTO, PIECŤ, PEKÁREŇ.

Tajničku tvorí 13 hlások.

Slováci, zasielajte prosím správne odpovede s vašimi presnými kontaktnými údajmi na adresu:

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

alebo na e-mail: szaboova@lesaffre.sk.
Vždy uvádzajte heslo/predmet:
„Vlaštovička – osemsmerovka“.

Vylosovanými výhercami z minulého čísla, ktorí získavajú keramickú zapekaciu misu s kovovým stojanom sú za Česko: Véra Břízová, Havlíčkův Brod a za Slovensko: Ján Šimor, Prievidza. Výhercom srdečne blahoželáme!

Máte aj vy problém s trvanlivosťou výrobkov počas letných mesiacov?

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

Nedovoľujú vám legislatívne limity zvýšiť obsah používaných chemických konzervačných látok?

Chceli by ste predísť vzniku plesní na vašich výrobkoch?



Máme pre vás riešenie!!!

XtendLife®G

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



Záruka
dlhej trvanlivosti
baleného pečiva!

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

www.lesaffre.sk

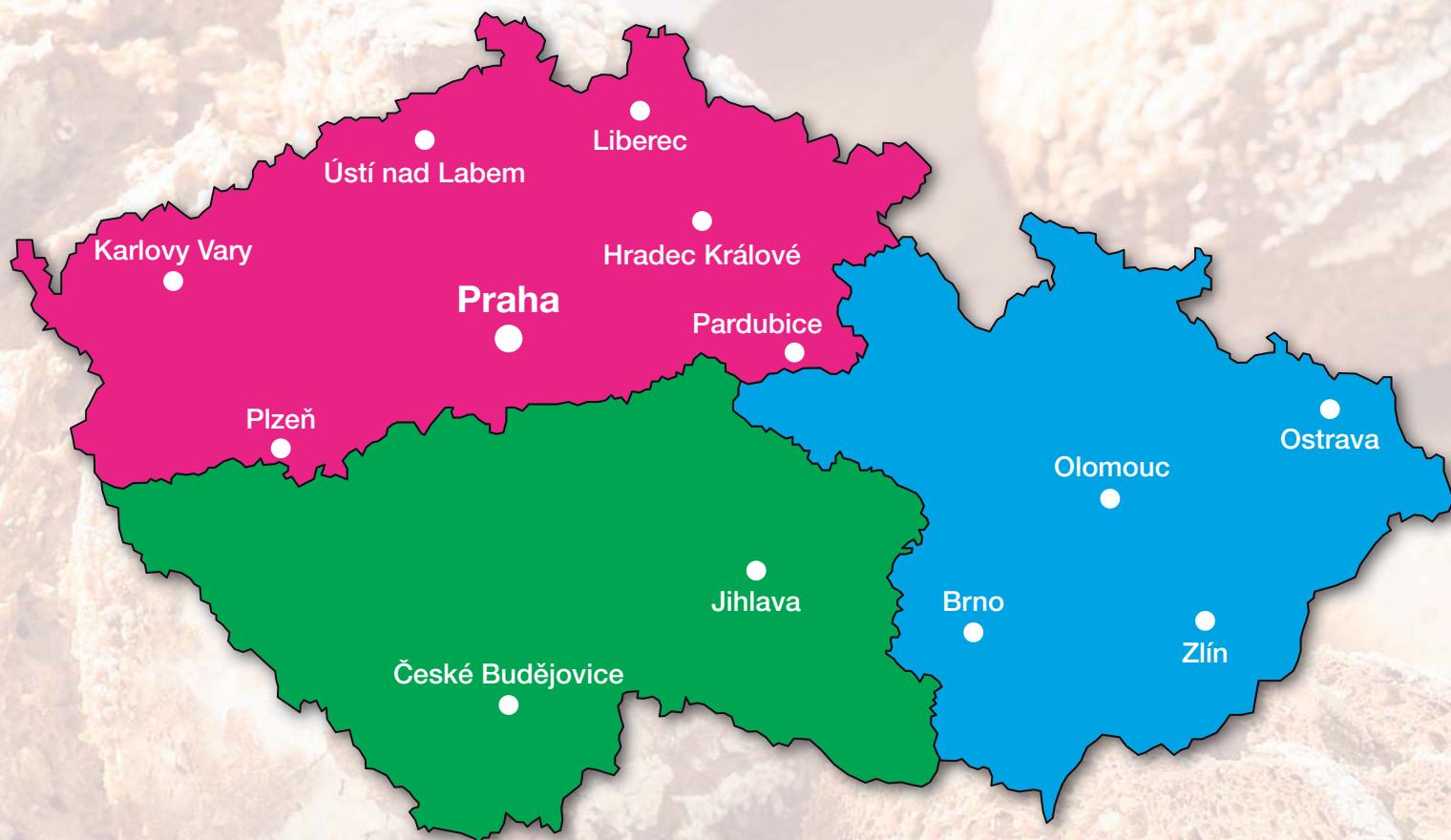
www.lesaffre.cz

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

Olomouc: Hodolanská 32, 772 00; Tel.: +420 587 419 300; Fax: + 420 585 313 632 ; E-mail: objednavky@lesaffre.cz

Mapa regionálního rozdělení České republiky



Václav Bureš
pekař – technolog

mobil: 602 749 553
e-mail: bures@lesaffre.cz



Lubomír Halaška
pekař – technolog

mobil: 606 727 602
e-mail: halaska@lesaffre.cz



Zdenek Řehák
pekař – technolog

mobil: 606 780 172
e-mail: rehak@lesaffre.cz