



Dny francouzského
pečiva v Olomouci
/ **8**

Ing. David Huzlík -
rozhovor s výkon-
ným ředitelem
Penam, a.s. / **13**

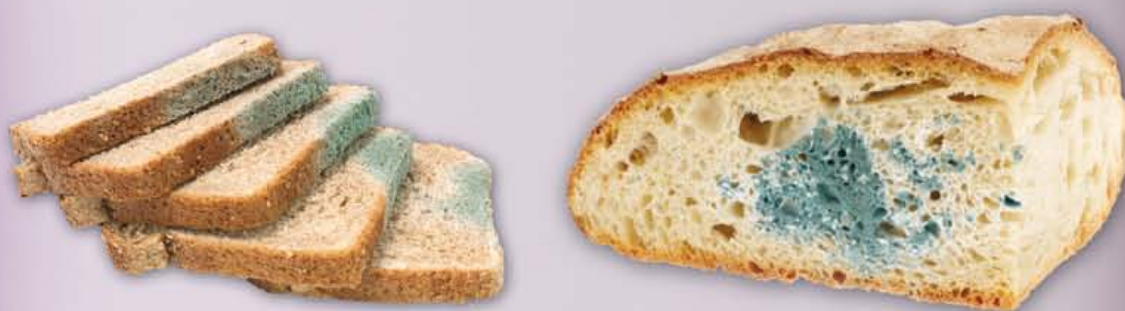
Aktuální situace
v potravinářské
legislativě / **24**

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

*Záruka
dlhšej trvanlivosti
baleného pečiva!*

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



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

www.lesaffre.sk

úvodem

Díky, že nás čtete!

Pomocný učitel Václav Poustka, člen Cimrmanem zdokumentované výpravy na severní pól vedené Čechem Karlem Němcem, se snažil trdomyslnost léčit veselou písní a komickým převlekem. Kdo znáte Cimrmana, víte, jak to dopadlo. Neměl úspěch.

Když ovšem přepadne trdomyslnost tým lidí, kteří vytvářejí tenhle časopis, určitě si nezpíváme a převleky jsme zatím také nezkoušeli, i když... Místo toho nás napadlo si ověřit, zda ta již sedm let trvající práce při tvorbě obsahu má smysl. A výsledky nás mile překvapily: zhruba 80 % těch, komu se náš časopis dostane do rukou, jej opravdu čte, a většina navíc pravidelně. Myslím, že v tomto ohledu není na trdomyslnost místo.

Chci vám, našim čtenářům, poděkovat za přízeň. Díky ale zaslouží také všichni, kteří těch již 19 čísel časopisu připravili, často po večerech a o víkendech. Slibuji vám, že se budeme snažit být stále lepší a lepší. Ostatně, nedávný průzkum čtenosti provedený na reprezentativním vzorku českých pekařů nám přinesl kromě mnoha čísel a grafů také náměty na zajímavá témata.

Tak hezké čtení

Tomáš Podivinský

Tomáš Podivinský

generální ředitel

Lesaffre Slovensko, a.s.

Lesaffre Česko, a.s.



obsah

04 O NÁS

Olomouc volá Istanbul aneb když nemůže Mohamed k hoře / Supply chain Olomouc představuje nové kolegy / Dny francouzského pečiva / Slavíme čtyřicítku... a jsme na to hrdí!

10 ROZHOVOR

Rozhovor s Darkem Truschingerem - Lef spol. s r.o. / Ing. David Huzlík - rozhovor s výkonným ředitelem a místopředsedou představenstva Penam, a.s.

17 PEKAŘINA/PEKÁŘINA

Chutný chlebič / Dýňový suk / Tvarohová plnka - „Jak se to dělá?“ / Desatero prodavačky aneb co by měla umět prodavačka pečiva / Vůně dalek aneb variace na téma chléb - pečivo z exotických zemí / Legislativa - Aktuální situace v potravinářské legislativě / Navštívili jsme Europain 2014

28 ŽIVOTNÍ STYL/ŽIVOTNÝ ŠTÝL

Jak jsem poznal Olmik / Mobilní kancelář V / Nejlepší dny v roce jsou přece svátky!

Vydává: Lesaffre Česko, a.s., Lesaffre Slovensko, a.s.

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

Členové redakce

Lesaffre Česko: Josef Felgr, Michala Hamplová, Jan Kozák, Michala Kubalová, Jan Pavlů, Tomáš Podivinský
Lesaffre Slovensko: Ivana Drozdová, Lukáš Janáč

Fotografie na titulní straně: archiv Lesaffre / Grafické zpracování, DTP a tisk: studio WECREATE, www.wecreate.cz
Název tisku: Vlašťovička / Periodicita vydávání: nepravidelně
Místo vydávání: Lesaffre Česko, a.s., Hodolanská 32, 779 00 Olomouc
Číslo a den vydání: 19. číslo, vydáno 7. 6. 2014 / Evidenční číslo: MK ČR E 17878

Uzávěrka tohoto čísla byla 1. 5. 2014

OLOMOUC VOLÁ ISTANBUL ANEB KDYŽ NEMŮŽE MOHAMED K HOŘE

text: Michala Hamplová, foto: Eduard Tóth, archiv Lesaffre



Zajímalo mě, jak se má náš kolega Edo Tóth v Turecku, kam v srpnu 2012 přesídlil (v rámci Lesaffre) i se svou rodinkou, aby tam pracoval, žil, užíval si. Služební cesta do Malé Asie mi sice schválena nebyla, ale jelikož žijeme v 21. století - v době moderních technologií - mohla se hora spojit s Mohamedem díky Skypu.

A první otázka, která mě napadla, byla: co jsi věděl o Istanbulu, než ses do něj přestěhoval?

Pravdupovediac, vedel som o tomto meste iba z rozprávania ostatných ľudí, ktorí mali tú príležitosť ho navštíviť. Krásne kozmopolitné mesto v Turecku, ktoré sa rozprestiera na dvoch kontinentoch v Európe a v Ázii, a že je viac európske ako moslimské.

A čo bys doplnil dnes - po roce a tri čtvrté, ktorý jsi tam zatím strávil?

Istanbul je naozaj úžasný. To, čo uvidíte v tomto meste, nezažijete

nikde na svete. Žije tu 18 miliónov ľudí, takmer všade ho obklopuje more - Čierne more zo severnej strany, Marmarské z južnej strany. To, čo je na meste najkrajšie, je práve Bosporický prieliv, ktorý rozdeľuje Európu a Malú Áziu. Kto má tú možnosť dať si kávu a mať pri tom výhľad na Bospor a zároveň Marmarské more plné ostrovov?

Jaké jsou asi nejmarkantnější rozdíly mezi tureckou společností a našimi česko-slovenskými poměry, zvyklostmi?

V prvom rade je to moslimská krajina, z čoho vyplýva aj iná kultúra a zvyklosti. Ak mám porovnať to pravé turecké s európskym, ide o naozaj silný moslimský štát. Ale Istanbul je iný; je moderný, čo znamená, že aj ľudia, ktorí tu žijú, sú poeurópsčení. A práve v tomto meste žije väčšina ľudí, ktorí by sa chceli začleniť k Európe.

Ľudia sú v tejto krajine veľmi milí, pohostinní a ústretoví. A naozaj tu platí, ak sa povie „zákazník je pán“. Servis, ktorý dostanete, hoci si dáte len ich tradičný čaj, je úžasný.

„Človek sa tu musí mať v strehu, za každým rohom na neho čaká nejaké prekvapenie.“

To naozaj moslimské, hlavne v iných menších mestách v Turecku, je postavenie žien, čo je obrovský rozdiel oproti Európe. Spoločenské postavenie žien je tu nižšie a súčasná vláda, ktorá je práve nábožensky orientovaná, v tomto robí skôr kroky naspäť než dopredu.

Na čo je potrebné si tu zvyknúť, je vyzývanie k modleniu z mešít. Keďže je tu nespočetne veľa mešít, tak spev

je počuť od všadiaľ dosť nahlas, a to 5x denne.

Kameňom úrazu v Istanbulu je doprava. Kto zažije dopravu v Istanbulu, vtedy pochopí, čo je to jazdiť bez pravidiel, s rukou na trúbe, drzo a niekedy chaoticky. Chodci tu nemajú žiadnu prednosť. No napriek všetkému je tu doprava plynulá, iba si treba zvyknúť na iný štýl jazdy. Značenie ciest je tu (v Istanbulu) veľmi dobré, čo sa týka orientácie. A keďže je to obrovské mesto, problémom bývajú aj časté zápchy.

Ak ide o alkohol, tu je tiež veľký rozdiel. Nedá sa povedať, že by sa tu alkohol nepil vôbec, ale pije sa tu v naozaj malej miere. Dovozový alkohol, ale aj tu vyprodukovaný, je tu veľmi drahý. Za ten rok a trištvrte som tu nevidel opitého človeka, ktorý by sa len tak trmácal po ulici.

A nakoniec je niečo, čo my doma nemáme, a to je more. Je tu nespočetne veľa krásnych prímorských miest, kam sa môžete vybrať a tráviť trebárs len víkend. Letecká doprava tu funguje ako u nás vla-

ková doprava - často a lacno. Aj v Istanbulu máme možnosti tráviť čas pri mori. V lete je neuveriteľne krásne sa v sobotu ráno vybrať k moru, zaplávať si a večer sa vrátiť späť.

Když si malinko zavzpomínáme: jaký byl přesun z Košic do Istanbulu - o jedno časové pásmo a nějakých 1 050 km vzdušnou čarou směrem na jih?

Všetko sa udialo nejak veľmi rýchlo

od momentu, kedy som vedel, že som prijatý na toto miesto. Mali sme málo času na zariadenie bytu. Prišiel som len 2 týždne skôr pred príchodom manželky s deťmi. Tak ako každý z expatov, aj my sme sa museli chvíľu adaptovať. Problémom bola aj jazyková bariéra, pretože veľmi málo ľudí tu hovorí po anglicky. Najviac sme sa obávali, ako to zvládnu deti. Filip mal len 1 rok a Lianka 3,5 roka. A práve deti zvládli adaptáciu nového prostredia skvelo. Lianka po mesiaci v škôlke začala rozumieť turecky a po dvoch začala rozprávať. Manželka bola so synom doma, takže ten až tak zmenu nevnímal. Iste, kým sme si našli priateľov, nejaký čas to trvalo. Pre mňa v práci bolo všetko nové – prostredie, kolegovia a úplne iná mentalita ľudí. Prvý rok bol rokom veľkých zmien. Musel som spoznať trh a ľudí, ktorí pracujú na mojom oddelení, následne robiť zmeny, ktoré boli odo mňa očakávané. Približne po pol roku sme sa adaptovali a všetko sa ustálilo a začalo diať v podobnom stereotyp ako doma.

Předpokládám, že změna klimatu je změnou k lepšímu...? Jak vypadá jaro v Istanbulu?

Klíma je tu úžasné. Krátke mierne zimy, prevažne s dažďom. Leto tu trvá takmer 6 mesiacov. Jar a jeseň je kratšia, ale o to krajšia.

Změnila se ti hodně náplň práce oproti tomu, co jsi dělal v Lesaffre Česko a Lesaffre Slovensko?

V podstate ani nie, a to vďaka tomu, že pracujem na podobnej pozícii. Čo sa mi zmenilo, sú kolegovia a úplne odlišný systém obchodovania v porovnaní s ČR a SR, na čo som si musel zvyknúť. Človek sa tu musí mať v strehu, za každým rohom na neho čaká nejaké prekvapenie. Turci vždy boli a sú obchodný národ a využijú akékoľvek prostriedky, aby od vás dostali peniaze.

Co tvůj nový obchodní tým?

Môj obchodný tím je po všetkých zmenách konečne stabilizovaný. Napriamo riadim štyroch ľudí. So zvyšným obchodným tímom, ktorý má trinásť ľudí, sa vidám skôr sporadicky; sú riadení inými ľuďmi, navyše nehovoria po anglicky.

Jak bys charakterizoval svého nového šéfa?

Môj šéf je nesmierne inteligentný človek, od ktorého sa stále mám čo naučiť a už som sa i naučil.

V rámci své současné pozice se opět dost nacestuješ...

To je pravda, cestujem dosť, ale iným spôsobom, a to letecky, keďže je to frekventovaná a lacná forma prepravy (asi ako vlakom na Slovensku). Navštívil som už v podstate každý kút

Turecka a musím priznať, že každá jeho časť je iná, odlišná. Smerom na východ je to viac moslimské, podobné Iraku a Iránu, na západ potom viac európske. Rovnako tak je to aj s bohatstvom krajiny.



Co ty a turečtina?

Chodievame s manželkou dvakrát týždenne na hodiny turečtiny, ale keďže nie som nútený hovoriť po turecky a v práci ju nepoužívam, tak to ide trochu ťažšie. Ovládam základné frázy, s ktorými sa nestratím (smiech). Turečtina je ťažký jazyk, gramatikou sa podobá maďarčine, všetko sa tvorí príponami. Dcéra, tá už hovorí plynule turecky, a syn už taktiež ovláda nejaké vetičky. Manželke sa dokonca turečtina zapáčila a snaží sa rozprávať a zdokonaľovať.

Co se dá v Istanbulu dělat po práci?

Je tu veľa možností, kam ísť s deťmi von do prírody. Popri mori sú vybudované krásne chodníky pre chodcov aj cyklistov a parky pre deti. Reštaurácie a kaviarne s celoročnými terasami s výhľadom na more vás priam lákajú. Alebo si urobiť len tak výlet loďou z ázijskej časti do európskej, to je tiež to, čo nás aj deti fascinuje. Po práci využívam v našej rezidencii športové aktivity ako fitness, tenis či bazén.

Co bys doporučil každému, kdo se chystá do Istanbulu, aby rozhodně navštívil?

Istanbul je určite mesto, ktoré odporúčam vidieť aspoň raz za život. Zlieva sa tu starobylá architektúra →





↑ Nahoře: Pravý turecký Somun
Dole: Somun-simit

s modernou, a to vo vás zanechá určite nezabudnuteľný dojem. Odporučil by som výlet loďou po Bospore a počas plavby zhladnutie všetkých významných pamiatok. Musíte vidieť najstarší chrám Hagia Sofia, známu Modrú mešitu, ďalej Topkapi palác, sídlo osmanských vládcov, alebo aj Veľký bazár. Ďalej

Zlatý roh, to je morský prieliv, ktorý sa vlieva z Bosporu do centra európskej časti Istanbulu, Galata vežu, odkiaľ je úžasný výhľad na mesto, múzeum sídla sultánov, Dolmabahce palác či Miniaturk, čo je obrovská záhrada, v ktorej nájdete v zmenšenine všetky najznámejšie pamiatky Turecka. Kto je milovníkom umenia, tak si príde na svoje pri nespočetnom množstve historických múzeí alebo moderného umenia. Samozrejme, na svoje si príde aj tí, ktorí radi nakupujú. Najdete tu úplne všetko a ešte aj zjednáte cenu. Blízko Istanbulu sa nachádzajú Princeznine ostrovy; dá sa tam ísť trajektom, cesta trvá približne 20 minút, a zaujímavé je na nich to, že je tam zakázané jazdiť autami, povolené sú iba koče s koňmi.

Co bys nám pověděl o turecké gastronomii?

Jedlo je tu výborné a veľmi rôznorodé. Ten, kto ešte nebol v Turecku, neochutnal kebab. Inak každý z 81 tureckých regiónov má svoju typickú špecialitu. Čo je asi dobre známe, je fakt, že Turci nejedia bravčové mäso. Zato jedia viac jahňacieho a ryby. Všetka zelenina a ovocie sú tu veľmi chutné a čerstvé, keďže si dokážu všetko vyprodukovať sami. Doma som nebol veľkým milovníkom šalátov, ale tu mi veľmi chutia.

Určitě nemůžeme opomenout otázku pečiva...

Čo sa chleba týka, turecká spoločnosť je dosť konzervatívna, viac ako 90 % ľudí je somun, čo je biely pšeničný chlieb, ktorý sa veľmi podobá slovenskému sendviču. Z roka na rok ale pribúda veľa iných typov chleba a ľudia skúšajú.

Chybí ti něco ze Slovenska?

Rodina a priatelia. A v lete naše výborné čapované pivo (smiech).

S odstupem času – rozhodl by ses dnes stejně a šel bys pracovat do Turecka?

Jednoznačne áno.

A co vy, naši milí čtenáři, přestěhovali byste se do takto odlišné krajiny a změnili od základů svůj (pracovní i rodinný) život? Pořád si všichni stěžujeme, jak se máme špatně... Určitě byste našli spoustu proti - proč by to nešlo - ale ruku na srdce, nejsou to jen výmluvy a naše pohodlnost? Jistě je, že člověk musí chtít, něco tomu musí obětovat, na druhou stranu, jak se říká: kdo nic neriskuje, nic nezíská...

Edovi mockrát děkuji za zajímavé povídání plné veselých historek, všechny česko-slovenské kolegy, které jsem od něj měla pozdravit, zdravím ještě touto cestou, a končím spojení Olomouc-Istanbul.

SUPPLY CHAIN OLOMOUC PŘEDSTAVUJE NOVÉ KOLEGY

text: Michala Hamplová, foto: Michal Kršek / Šárka Zdařilová

V březnu to byl rok, kdy olomoucký sklad opustil Petr Dujka a za volanem „ještěrky“ ho nahradil Michal Kršek. V květnu to pak byl rok, kdy můžete na zákaznické lince (místo s Janou Tomkovou) komunikovat se vždy usměvavou Šárkou Zdařilovou.

Jak jsem již prozradila - rok 2014 pro vás bude prvním rokem v Lesaffre

Česko. Jaký byl?

MK: Seznamovací.

ŠZ: Pracovní.

Klasická otázka „na zahřátí“: jak vypadá váš standardní pracovní den?

ŠZ: Dopoledne - příjem a zpracování objednávek (jak po telefonu, tak po mailu), některý den řešíme pohledávky, jiný předpoklady prodeje

na další týden (kvůli nákupu zásob v našich výrobních závodech), kolem poledne pak kompletace objednávek, jejich předání Petru Hynštovi, který plánuje rozvozové trasy, pak tisk dokladů – dodacích listů a faktur. Odpoledne už zase řešíme objednávky na další den. Plus různé věci jako zápočty, kompletace dodacích listů s fakturami atp.

MK: Já budu stručnější. Ráno: vykládka kamionů, evidence zboží v systému, chystání zboží pro Čechy, nakládka zboží na kamiony a odpoledne to samé pro Moravu.

Před nástupem do Lesaffre Česko jste oba pracovali v Plzeňském prazdroji. „Naráželi“ jste na sebe už i tam?

MK: Spíše jsme se jen potkávali...

ŠZ: ...ale věděli jsme o sobě.

Dělali jste někdy to, co jste vystudovali na střední škole?

ŠZ: Já ano. Hned po škole jsem nastoupila do obchodu a pak jsem 12 let vedla kantýnu na Úřadu práce.

(pozn.: vystudovaný obor: ekonom obchodního provozu se zaměřením na obchod)

MK: Já ne. Když jsem si v patnácti vybíral obor, byl jsem mladý a blbý (smích). (pozn.: vystudovaný obor: modelář)

Horkým tématem je teď zimní olympiáda v Soči. Sledujete naše reprezentanty?

ŠZ: Určitě. A nejenom naše. Já sleduju všechny a všechno. Teda když zrovna nejsem v práci.

MK: Taky tak. Nejvíc mě baví lyžování, sjezd i slalom, a běžky.

Kolik tipujete, že získají naši reprezentanti v Soči celkem medailů?

↓ Nahoře: Šárka Zdařilová
Dole: Michal Kršek



MK: Osm.

ŠZ: Tak já dám devět.

Co lední hokej? Patříte mezi ty fanoušky, kteří mají české vlaječky na autě?

MK: Mezi fanoušky rozhodně patřím, ale vlaječky nemám.

ŠZ: Fandit fandím, ale vlaječky taky nemám.

A jak tipujete, že dopadnou naši hokejisti?

ŠZ: Myslím, že zlatí nebudou. Když bude bronz, bude to super. Přála bych jim to.

MK: Já tipuji stříbro.

Kdybyste měli reprezentovat Českou republiku na olympiádě, v jaké disciplíně by to bylo?

MK: Asi lyže - slalom a sjezd.

ŠZ: Buď lyže, nebo ještě možná curling. Jednou jsem to zkoušela a moc se mi to líbilo. Na letních hrách pak volejbal, hrávala jsem ho závodně.

Když opustíte olympiádu a zimní sporty, co ještě děláte ve volném čase?

ŠZ: Já chodívala na Pilates. Teď to trochu flákám, ale musím zase začít. S manželem pak jezdíme na kolech.

MK: Tak u mě je to taky cykloturistika, hlavně s dětmi, a pak fotbal - hraju i fandím - FC Barceloně.

Co vy a Velikonoce?

MK: Já Velikonoce nikdy moc neřešil, to až teď, kvůli dětem. Chodíme ve Šternberku koledovat. Tatar ale kupuju.

ŠZ: My s manželem spíše prcháme z města a snažíme se využít volno k nějakému relaxu, např. v termálech na Slovensku. Synovi upeču beránka, ať tady neumře hladý, a jedem (smích).

Oběma novým kolegům děkuji za příjemný rozhovor plný sportu a přeji, ať vám i nadále tak dobře vycházejí vaše (nejenom medailové) predikce!

DNY FRANCOUZSKÉHO PEČIVA

text: Michala Kubalová, foto: archiv Lesaffre

Mezi semináři, které pravidelně pořádáme v našem pekařském centru v Olomouci, je tento něčím výjimečný. „Dny francouzského pečiva“ mají výsostně postavení - jsme přeci francouzská rodinná společnost - a tak šíření francouzského umění v rámci pekařského řemesla chápeme jako poslání. Opuštěte mi prosím ten patos - mám pocit, že k Francii tak nějak patří... A když mluvím o řemeslu, myslím opravdu řemeslo.

Na začátku dubna se v našem Baking Center™ v Olomouci konal již tradičně seminář „Dny francouzského pečiva“, tentokrát pod taktovkou „mistra pekaře“ Charlese

↓ Charles Billiet s poctivým francouzským croissantem



Billieta. Podíl řemeslných pekáren na francouzském trhu činí více než 60 %, a tak není překvapením, že i tento seminář byl zaměřen právě na tradiční francouzské výrobky.

Jiný kraj, jiný mrav - pravda je, že u nás jaksí nejsme zvyklí chodit ráno pro čerstvé pečivo ke svému pekaři a taky nejsme zvyklí zaplatit za poctivý croissant v přepočtu nějakých 30 Kč. I když si to nechceme přiznat, jakožto spotřebitelé a koncoví zákazníci si často vybíráme pečivo podle ceny a pak se nejednou rozčilujeme, že ten croissant, který jsme koupili, má k opravdovému croissantu daleko, že bageta není bageta... a vůbec! Je to jako začarovaný kruh - každý ale musí začít sám u sebe.

Věřte, že pokud jste nebyli ve Francii a neochutnali bagetu či croissant vyrobené místním řemeslným pekařem, nevíte, jak chutnají. Tak či tak - věřím, že francouzské receptury a technologie výroby tradičního pečiva - ať už bagety či croissantu, které zná přece každý, nebo méně známých brioší či pívního chleba, byly inspirací pro všechny.

Kouzlo výroby pravé francouzské bagety spočívá především v dlouhé době zrání - zkrátka nic se nedá

BAKING CENTER

LESAFFRE

uspěchat. A croissanty? Tady jsou kromě znalosti technologie k úspěchu potřeba kvalitní suroviny ve správném poměru. Chuť a vůni másla lze jen těžko nahradit tažným margarínem. Ale určité tajemství spočívá také ve způsobu překládání, resp. vyvalování těsta.

Že nás bude Francouz učit, jak se peče pívni chléb, to jistě mnohé překvapilo. Už jen představa „tradičního francouzského pívního chleba“ nás přiměla k úsměvu. Ale když se do těsta přidá právě plzeňské, tak to přece nemůže chutnat špatně! No, pravda je, že zrovna tento chléb nepatřil k nejvydařenějším..., lehce překynul a jak říkal Charles, byl „trošku moc upečený“. Našinec by řekl, že se připálil - ale je to jen jiný úhel pohledu :-). Co se týče reakcí, všichni jsme se shodli, že je tam málo piva - jiný kraj, jiný mrav!

Nemůžu mluvit za všechny, ale mám dojem, že nejzajímavější byly různé způsoby tvarování pečiva, zejména brioší. Schválně - věděli byste, jak docílit těchto tvarů?



Pokud jste se semináře nezúčastnili letos, vězte, že v započaté tradici pořádání Dnů francouzského pečiva budeme pokračovat i v příštím roce. A kromě poctivých řemeslných výrobků se můžete těšit také na naše nové Baking Center™, které v letošním roce - při příležitosti 40. výročí od založení prvního pekařského centra skupinou Lesaffre - otevřeme.



Přihlášky na **slavnostní otevření pekařského centra** můžete zasílat již nyní na adresu **bc@lesaffre.cz**. Termín bude upřesněn.

SLAVÍME ČTYŘICÍTKU... A JSME NA TO HRDÍ!

text: Michala Kubalová, foto: archiv Lesaffre

Tak schválně - co se vám vybaví, když se řekne „40 let“? Pro někoho je to možná obávaný věk, pro jiného představuje „čtyřicítka“ sladkou vzpomínku na téměř zapomenuté mládí... Anebo patříte mezi ty, kterým je to fuk, prostě věk neřešíte a užíváte si přítomný okamžik? Pokud ano, upřímně gratuluji! Tak či tak, my letos slavíme čtyřicítku a jsme na to patřičně hrdí. A o svoji radost a nadšení se chceme podělit i s vámi.

V letošním roce oslaví síť pekařských center skupiny Lesaffre 40 let od vzniku prvního **Baking Center™** ve francouzském Marquette-lez-Lille.



years of passion

Síť **Baking Center™** ztělesňuje výzvu započatou v roce 1974 hrstkou vizionářů a vypovídá o lidské chuti a touze objevovat, zdokonalovat a zkoušet stále něco nového. Díky společnému nadšení a usilovné práci vznikl koncept zaměřený na několik klíčových posláních, které přetrvávají dodnes:

- technologická podpora a poradenství,
- sdílení zkušeností v rámci odborných seminářů,
- vývoj a testování nových produktů a technologií.

Naše **Baking Center™** v Olomouci, kde jsme se v minulých letech pravidelně setkávali na řadě zajímavých seminářů a oblíbených „Dnů francouzského pečiva“, vzniklo v říjnu roku 2000. V letošním roce - při příležitosti 40. výročí - pro vás připravujeme otevření zcela nového, moderního pekařského centra, ve kterém vás opět rádi přivítáme.

Baking Center™ je centrum technologické expertízy, které provozuje skupina Lesaffre jako službu všem odborníkům z oboru pekařství. Dnes se naše síť může pochlubit celkem 30 pekařskými centry, zastoupenými na pěti kontinentech.

Právě díky pekařským centrům jsme schopni poskytovat našim zákazníkům **technologickou asistenci na míru**.

Naše síť pekařských center je především místem setkávání pekařů z celého světa - skutečnou mezinárodní a multikulturní křižovatkou, kde dochází k tolik potřebné výměně pekařských zkušeností a názorů.



Rozhovor s Darkem Truschingerem

Lef spol. s r.o.

Do Milotic u Kyjova jsem se vypravila jednoho pátečního březnového rána. Cesta na jižní Moravu byla příjemná, slunce svítilo na cestu a dávalo tušit, že jaro na sebe nenechá dlouho čekat. Po hodině a půl jízdy z Olomouce jsem konečně dorazila do firmy Lef spol. s r.o., kde jsem měla domluvený rozhovor s panem **Darkem Truschingerem**, obchodním ředitelem společnosti.

text: Michala Kubalová
foto: archiv Lef spol. s r.o.

Můžete na úvod představit čtenářům firmu Lef spol. s r.o.?

Naše firma je na trhu zhruba 14 let, jsme taková napůl rodinná firma, máme 39 zaměstnanců. Jsme výrobci knedlíků - jak přílohových, bramborových, tak ovocných. Pouštíme se také do výroby těst, především listových, před Vánocemi a Velikonoce vyrábíme také linecká těsta. V poslední době jsme naše portfolio rozšířili o výrobu halušek a špecí.

Jaká je historie vzniku firmy? A proč zrovna knedlíky?

Já jsem tady začal pracovat někdy v roce 1999, tehdy ještě v jiné firmě (JEŠ s.r.o. - pozn. redakce), která se

zabývala obdobnou výrobou. Historie výroby knedlíků tady byla, i když ne v takovém rozsahu jako dnes. No a ta firma se dostala do problémů - byla zadlužená a vypadalo to s ní špatně... Tak jsem tehdy zlanal bratra, který do toho zainvestoval nějaké peníze, společně jsme si řekli, jakou strategii půjdeme a v roce 2001 vznikla firma Lef spol. s r.o.

Od té doby se nám podařilo opravit budovy, sestavit zajímavé portfolio výrobků a především sehnat dobrý tým lidí a dát do chodu celou firmu. Já totiž razím tuto zásadu: když máte orchestr, jako kapelník nesmíte hrát všechna sóla, musíte se

spoléhat i na ty druhé. Takže jsme si tady za ty roky vybudovali takovou strukturu lidí, kteří jsou spolehliví, pracují a věřím, že i dýchají pro firmu. Dneska v konkurenci ostatních to ani jinak nejde.

Největší část našeho portfolia tvoří knedlíky; tvoří zhruba 60 %, ale před pěti šesti lety to bylo až 80 %. Vymýšlíme stále nové náplně, různé druhy knedlíků - ať jsou to bramborové nebo kynuté. Nedávno jsme rozjeli výrobu vícevrstvého listového těsta, teď pro změnu experimentujeme s máslovým listovým těstem. Člověk musí dělat neustále nějaké inovace. Trh si to žádá.

Jaká je vaše náplň práce?

Jsem obchodní ředitel této společnosti, ale dělám v podstatě všechno. Zapojuju se do vymýšlení nových produktů, řeším obchodní věci, starám se o řetězce, o obchody, o řidiče. Byla i doba, když jsme měli problémy s rozvozem, tak jsem vzal auto a jel jsem na rozvoz. A když je třeba, tak si obleču montérky a jdu dělat manuálně, nebo si obleču sako a jedu zase vyřizovat, co je nutné.

Jak často jíte knedlíky vy osobně? Pokud to není příliš osobní otázka...

Knedlíky jím... Zhruba jednou za měsíc.

To jsem čekala, že častěji...

No vidíte. (smích) Ale mám rád špecle, což je takový náš nový výrobek. Jsou to v podstatě halušky z vaječného těsta, bez přídavku chemických konzervantů, balené v ochranné atmosféře. Je to výrobek, který jsme přivezli ze Švábska z Německa a snažíme se ho implementovat v našem prostředí. Jako malá firma na nějaký větší marketing nemáme prostředky, ale snažíme se v rámci našich možností zalistovávat do různých sítí, např. v Makru jsme pod značkou Horeca Select.

Můžete v krátkosti popsat technologii výroby knedlíků?

My vaříme knedlíky v páře, ve várnách. Zhruba před pěti šesti lety jsme vybudovali kotelnu, kde si centrálně vytváříme páru, tu rozvádíme do našich váren, kam potřebujeme.

Existuje takový mýtus, že knedlík vařený ve vodě je lepší. Pravda je, že knedlík vznikl vařením ve vodě, ale technologie výroby prošla nějakým vývojem a dnes vaříme v páře, protože je to z hlediska vlastností výhodnější. Přínosem je taky prodloužení trvanlivosti (z 2 - 3 dnů pro knedlík vařený ve vodě na až 7 dnů pro knedlík vařený v páře). Naši zákazníci žádají delší a delší

trvanlivost. My se jim snažíme vyjít vstříc a současně do našich výrobků nechceme přidávat žádná aditiva, žádné konzervanty na prodloužení trvanlivosti.

Jaký je vlastně rozdíl mezi vařením ve vodě a v páře?

Knedlík vařený ve vodě obsahuje zhruba 20 - 25 % vody, kdežto knedlík vařený v páře obsahuje jen 5 % vody. Zákazníci - ať už jde o vývařovny nebo restaurace - chtějí knedlík, který vydrží na pařáku řádově hodinu dvě. Což je u knedlíků vařených ve vodě problém. Ty musíte propařit a hned podávat, jinak se rozmočí. Kdežto knedlík vařený v páře, který obsahuje méně vody, tzn. o 15 % víc základních surovin, v tom napařováku vydrží řádově 20 minut až hodinu - podle toho, jak s ním kuchař umí zacházet.

Jaká jsou úskalí podnikání v knedlíkařině. Je něco, co vás opravdu štve?

Řekl bych, že náš největší problém je - a to znají i pekaři - že bohužel státní orgány nemají stejný metr pro všechny. Abych to vysvětlil: my jsme výrobci knedlíků, my musíme vozit knedlíky v chlazených autech, my musíme mít etikety podle nějaké legislativy atd. Ale já se neustále setkávám s tím, že někteří knedlíky nevozí v chlazených autech, etikety neřeší, vaří je možná i v katastrofálních podmínkách - my těmto výrobcům říkáme "garážoví vaříči". To jsou ti, kteří to naše řemeslo strašně degradují. A samozřejmě, garážový vaříč nemá zdaleka takové náklady na výrobu jako my!

Co je vaším největším know-how?

Řekl bych, že je to taková mozaika: servis, který poskytujeme zákazníkům, zásobování, zpracování objednávek. Spoustu výrobků vyrábíme na míru - ať už jsou to různé gramáže knedlíků, krájené/nekrájené, hromadně balené atd. Také se samozřejmě snažíme dodržovat kvalitu, vyrábíme z kvalitních surovin, žádných náhražek.



Zkrátka je to poctivá práce.

Kdo jsou vaši zákazníci?

My se nespécializujeme na nějakého typického zákazníka. Pro nás je každý odběratel váženým zákazníkem. A paleta našich odběratelů je docela široká - od vývařoven přes maloobchody až po řetězce.

Kde můžeme vaše výrobky najít?

Máme vlastní auta, kterými rozvážíme, →

dá se říci, po celé jižní Moravě - ať už je to Jednota Hodonín, Mikulov nebo Uherský Ostroh. Jsme v síti Enapa, v Brněnkách, což jsou sítě tady na jižní Moravě. Jinak vozíme regionálně do Billy, celorepublikově do Makra, a nově bychom měli přidat Ahold.

Když se vrátím k sortimentu - je nějaký výrobek, který byste rád vyzdvihnul? Co třeba vám osobně nejvíc chutná, nebo co je taková vaše vlajková loď?

Těžko říct..., teď jsme uvedli na trh listové těsto s máslem. To je výrobek, na který jsme hrdí. Ale ukáže trh, jakým způsobem se to naše dělátko uchytí. Musíme se chovat jako byznysmeni - pořád nás nejvíc živí knedlíky. To ostatní, dá se říct, je takový doplňkový sortiment. I když listového těsta rok od roku prodáváme víc a víc. Ale vlajkovou lodí bych asi nenazval žádný výrobek. Každý člověk ať si najde ten, který mu chutná.

Když mluvíme o listovém těstě, zajímalo by mě, jaké jsou vaše zkušenosti s přípravkem Baker's Bonus (deaktivované droždí s redukcí

schopností - pozn. redakce)?

Baker's bonus používáme zhruba dva měsíce a naše zkušenost je taková, že přípravek funguje. Těsto je křehčí, po upečení je nadýchanější a dá se říct, že v tom objemu výroby, který máme, to náš výrobek v konečném důsledku ani neprodražilo, což je z hlediska finančního pozitivum.

Zmínil jste kvalitní výrobky bez přídavku konzervantů. Co suroviny? Jaký je váš postoj k tzv. „clean label“ produktům?

„Když máte orchestr, jako kapelník nesmíte hrát všechna sóla, musíte se spoléhat i na ty druhé.“

V každém případě je to náš směr a jsem rád, že si lidé začínají skutečně všimnout toho, co je na etiketě napsané, z čeho to je, jaký je toho či onoho podíl. Takže už z tohoto principu je naše strategie zaměřena na to, aby byly naše výrobky co „nejzdravější“, nebo řekneme co nejméně chemicky upravované, nejpřirozenější.

Na co jste opravdu hrdý?

Jak už jsem říkal - firma Lef vznik-

kala v roce 2001 na torzu krachující firmy a za pár let se nám podařilo rozjet výrobu, která se stala součástí trhu, což považuji za úspěch. Nebavíme se o tom, jestli má člověk velké nebo malé zisky, důležité je, že vydrží fungovat. Známe spoustu podobných firem, které mají okolo 40 zaměstnanců jako my, mají problémy, nebo už dneska na trhu ani nejsou.

Co se týče sortimentu, začínali jsme se třemi druhy knedlíků, dneska

máme zhruba 25 až 30 různých druhů výrobků. Obrátově jdeme každý rok nahoru, řádově o 10 %. Přežili jsme roky 2008 i 2009.

Musím to zaklepat - bratr mě asi 3 roky proklínal, že začátku tomu nevěřil, ale daří se nám dobře, fungujeme, jsme schopni dát práci a uživit 40 lidí, což opravdu není sranda.

Děkuji za příjemné povídání a přeji vám mnoho osobních i pracovních úspěchů.



Firma **Lef spol. s r.o.** vznikla v roce 2001 se sídlem a provozovnou v **Miloticích u Kyjova**. Od samého začátku se zabývá výrobou, prodejem a distribucí nejrůznějších druhů **knedlíků, těst a příloh**.

Společnost Lef patří již řadu let k významným výrobcům kvalitních a chutných výrobků, ke kterým se zákazníci rádi vracejí.

Lef spol. s r.o., Zámecká 125, 696 05 Milotice

www.lef.cz

Ing. David Huzlík

rozhovor s výkonným ředitelem a místopředsedou představenstva Penam, a.s.

text: Michala Kubalová
foto: archiv Penam, a.s.



Společnost Penam, myslím, není třeba dlouze představovat. V rámci Penamu ale působí lidé, kteří jsou, řekněme, mediálně známější. Můžete se našim čtenářům představit a prozradit něco o sobě?

Jmenuji se David Huzlík, je mi 43 let a v Penamu působím osm a půl roku. Přišel jsem v roce 2005, tedy rok po tom, co Agrofert koupil Penam od bývalých majitelů a strategie byla zrealizovat významný rozvoj společnosti. Já jsem byl jedním z těch, kteří v té době, samozřejmě společně s generálním ředitelem panem Kurčíkem, byli zodpovědní za akvizice společnosti. Jako finanční ředitel jsem byl v té době zodpovědný za financování společnosti a zmíněné akvizice. Od 1. dubna 2010 působím na pozici výkonného ředitele, zodpovídám za byznys v Česku, na Slovensku a v Maďarsku. Mým zaměřením jsou interní procesy a fungování společnosti, což úzce souvisí s řízením nákladů a podobně.

Mám tři děti a jednu manželku (smích). Rád sportuju, hrával jsem poloprofesionálně fotbal, lyžuju, jezdím na kole. Sport je pro mě takový koníček a ventil, který potřebuji ke svému životu. I když po třech dětech moje postava už tomu neodpovídá, ale pořád mě to baví (smích).

Jak jste se vlastně dostal do Penamu?

Než jsem začal pracovat pro Penam, prošel jsem různými pozicemi u globálních společností jako finanční manažer nebo i CFO (Chief Financial Officer). A někdy v roce 2005 mě oslovil pan Babiš. Jednou v pátek v jedenáct hodin večer mi přišla esemeska: „Dobrý den, zítra v sedm hodin ráno bych se s vámi rád potkal na benzince ÖMV tady u Ikey. Můžete?“ Podepsán Andrej Babiš.

Jak jsem to četl, moc jsem tomu nevěřil. Říkal jsem si, to si ze mě někdo dělá srandu. A tak jsem napsal, že ano. A další den ráno jsem se potkal s panem Babišem. Bylo to zajímavé, protože jsem si myslel, že se budeme bavit úplně o jiné pozici v úplně jiné společnosti. On mi koupil kafe a vodu a říká: „Tak mně řekněte něco o sobě.“ Tak jsem mu řekl svoje CV a co jsem kde dělal, a požádal jsem ho, aby mi řekl něco o té pozici. A on mně říká: „No, to já už nemyslím, na to člověka máme, ale mám pro vás úplně něco jiného, zajímavého.“ A pak mi vyprávěl, co chce udělat s Penamem, že chce z té lokální moravské společnosti udělat největší pekařsko-mlýnskou federální firmu a pak možná někdy v budoucnu se podívat i do zahraničí. Měl tyto ambice a říkal „potřebujeme člověka, který se podívá na financování, controlling a bude komunikovat s bankami“. To bylo pro mě velice lákavé. Konečně jsem si mohl vyzkoušet to,



co jsem se učil u globálních firem a jestli to zvládnu v reálném čase a bez podpory centrály. Od toho prvního setkání za nějaké dva nebo tři měsíce už jsem byl v Penamu a jsem tady doted’.

To je pěkná historka... Když se vrátím k Penamu - působíte v České republice, na Slovensku, v Maďarsku, můžete srovnávat. Jak vy vnímáte odlišnosti těchto trhů?

Když srovnáváte Česko a Slovensko, asi největší výhoda je to, že jsme dlouhou dobu žili dohromady v jedné federaci, mluvíme skoro společným →

jazykem, a myslím, že i naše mentalita je podobná. Ty trhy jsou hodně společné, i když na Slovensku jsou větší rozdíly než u nás. V České republice je plus mínus jedna cenová úroveň. Na Slovensku jsou větší rozdíly mezi regiony; např. východní Slovensko má nižší ceny než zbytek Slovenska. Ale co se týká toho základního pečiva a našich

začátku to pro nás bylo náročné, spousta kolegů se musela začít učit anglicky a museli jsme najít lidi, kteří se i v Maďarsku domluví anglicky. Vyřešili jsme to částečně tím, že jsme najmuli v Maďarsku slovensko-maďarské překladatelky, které nám pomáhaly a dosud pomáhají, hlavně lidem ve výrobě v rámci běžné činnosti. V Maďarsku je jiná i men-

A já si myslím, že nám ukazuje směr, kam se to bude v budoucnosti ubírat i u nás. Nebude to nic rychlého, že za pět let budeme na jejich místě. Ne, je to o kupní síle a i my k tomu budeme muset dospět. Ale ukazuje to ten směr.

Oni vůbec nevyrábí čerstvé nebalené pečivo v našem podání. Všechno je to buďto balené pečivo, "bake off" nebo prostě mražené pečivo, které distribuují maximálně jednou denně. Dneska skoro polovina jejich závozu je pouze na centrální sklady, ani ne k finálnímu zákazníkovi, takže i struktura výroby je jiná. Pro nás je to trh, z něhož se hodně učíme, hlavně po technologické stránce.

„Německo je pro nás nesmírně zajímavý trh, který ale funguje úplně jinak než v Čechách. Já si myslím, že nám ukazuje směr, kam se to bude v budoucnosti ubírat i u nás.“

výrobků, tak přibližně 90 % z toho, co vyrábíme a nabízíme v Čechách, je stejné i na Slovensku.

Když jsme v roce 2010 přidali Maďarsko, teprve v té době jsme si uvědomili, že jsme mezinárodní firma. A první největší problém byl samozřejmě jazyk. Najednou zjistíte, že se tou svou běžnou češtinou nebo slovenštinou prostě nedomluvíte. Na

talita a co se týká pečiva, i to je výrazně odlišné od českého. Základem je bílý pšeničný chléb v různých alternativách. Maďaři ve srovnání s námi a Slováci mají daleko víc rádi jídlo a dokážou si to užít. Celkově bych řekl, že jí kvalitněji než jíme my a Slováci dohromady, ale to vyplývá asi z té jejich mentality. I kvalita pečiva je podle mě v Maďarsku o poznání lepší než u nás.

Od roku 2004 je Penam, a.s. součástí skupiny AGROFERT Holding, a.s., která v loňském roce koupila německý řetězec pekáren Lieken. Jak vnímáte tuto akvizici?

Podle mě je pro Agrofert obrovský úspěch, že byl schopen koupit největší německou pekařskou společnost se čtyřmi nebo čtyřmi a půl tisíci zaměstnanci, což si myslím, že je pro Čechy úplně neuvěřitelné. A pro Němce taky. To, že koupíte největší německou pekařskou firmu, vypovídá o tom, že i tady lidi umí dělat ten byznys dobře. Takže to je nějaká zpětná vazba i pro nás.

Jaká je situace v pekařině v Německu?

Německo je pro nás nesmírně zajímavý trh, který ale funguje úplně jinak než v Čechách. Je modernější, pekárny jsou daleko průmyslovější.

Jaké byly reakce na tuto akvizici tady, to si myslím všichni pamatujeme. Bylo to velké překvapení, hodně se o tom mluvilo... Jak reagovali Němci?

První jejich reakce byla taková spíš udivená, když zjistili, že existuje taky někdo mimo Německo a že může být vůbec větší než oni. Jinak si myslím, že Agrofert a pan Babiš je v Německu významný zaměstnavatel a dnes patří k největším českým investorům v Německu vůbec. Takže z tohoto pohledu to Němci myslím vzali. A nyní se spolu snažíme jako dvě sestry spolupracovat. A v neposlední řadě, zejména co se týče technologie, se od nich můžeme učit. Jen pro srovnání: naše největší pekárna - Zelená louka u Prahy, pěkná, moderní pekárna, která je v provozu od roku 2008, vyprodukuje za rok zhruba 18 tisíc tun pečiva. Němci mají jednu fabriku, která toto množství vyprodukuje za měsíc. Takže pak člověk změní i svoje vnímání, co je velká fabrika...

Když říkáte, že technologicky se máte co učit, je to o tom, že nemáte zařízení, které mají Němci, nebo o tom, že vy neumíte řešit problémy tak, jak je umí řešit oni?

Pekárny v Německu mají větší ka-



pacitu, jsou naddimenzované. Když byl u nás na návštěvě pan Hoering, bývalý CEO Liekenu, který je dnes poradce pro Agrofert Německo, o Zelené louce řekl „pěkná, moderní fabrika, akorát strašně malá” (smích). Tak to je první porovnání.

A k těm technologiím? Já si myslím, že od dávkování surovin až po upečení výrobku jsou na tom dnes čeští pekaři srovnatelně. Zařízení je taky podobné s tím rozdílem, že v Německu mají plně automatizovanou výrobu, takže umí dobře nadávkovat suroviny a mají výborné stroje. Ale hlavní rozdíl vidím v tom, že oni věnují daleko větší pozornost finalizaci výrobku po upečení.

Trend je maximálně prodloužit trvanlivost výrobků bez použití éček, to znamená, že je extrémně důležité hotové výrobky opravdu kvalitně a kontrolovaně zchladit, nakrájet

ba vidíme každoroční nárůst zhruba o 10 až 15 procent, což souvisí podle mě s mladou generací a vůbec s tím, že lidé mají méně času na přípravu snídaní a podobně.

Pak bych řekl, že začíná posilovat i skupina lidí, která preferuje a dokáže ocenit kvalitu, ale pro průmyslového výrobce je to složité, protože tato skupina není zatím dostatečně silná. Ty průzkumy, se kterými se setkáváme, vyjadřují podle mě spíš přání lidí než skutečnou realitu.

V loňském roce Penam vstoupil do Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů ČR a vaše aktivity ve Svazu jsou nepřehlédnutelné. Na řadě akcí jste hlavním sponzorem. Co bylo motivací a jak vnímáte členství a spolupráci se Svazem?

Zatím jsme členem poměrně krátkou dobu, na vyhodnocení spolupráce bychom potřebovali víc času. Jako

munikovat. To jsou všechno oblasti, na kterých bychom se chtěli podílet.

Krásně jste mi nahrál na další otázku: Jak vidíte budoucnost v pekařině řekněme za 3 nebo 5 let?

My máme tříletý strategický plán. Když jsme ho s kolegy dávali dohromady, snažili jsme se v první řadě definovat, jaké oblasti jsou pro nás důležité a na co se chceme v budoucnosti zaměřit. A to je podle mě základ. Od toho se pak odvíjí, jaké chcete mít technologie a co k tomu budete potřebovat. Já si myslím, že my jsme průmyslový výrobce pečiva, a proto pro nás bude důležité umět vyrobit průmyslové položky pečiva, ať už je to rohlík, chleba nebo raženka, v dobré kvalitě s co nejnižšími náklady.

V budoucnosti bychom chtěli mít tři až pět balených krájených chlebů, které budou dostupné celoplošně

„Chceme přispět k tomu, aby pekařina byla atraktivním oborem pro mladé lidi.”

a zabalit. A k tomu používají technologie, jako jsou “clean rooms”, kde je zajištěno sterilní prostředí na úrovni operačních sálů. To dokáže prodloužit trvanlivost o několik dnů a samozřejmě to významně zvýší kvalitu finálního produktu. A to jsou ty věci, které my se můžeme učit.

Vnímáte za tu dobu, co působíte v Penamu nějaký vývoj i u nás? Mám na mysli vývoj poptávky ze strany koncových spotřebitelů, zákazníků?

Určitě ano. Za těch osm let jsme zaznamenali výrazný nárůst v kategorii mraženého pečiva, tzv. “bake off” výrobků - s tím se dneska potkáváme na každém rohu. Každý řetězec má dnes svou vlastní mini pekárnu a snaží se tímto způsobem zatraktivnit průmyslové pečivo.

Určitě taky roste kategorie baleného pečiva. V kategorii toustového chle-

nový člen Svazu jsme se chtěli samozřejmě ukázat, a proto jsme na řadě akcí vystupovali jako generální partner. Jsme největším členem, takže jsme v tomto viděli svoji úlohu.

Co se týká prodeje, tak jsme dnes jednička na pekařském trhu. A hodně dlouho jsme na úrovni top managementu diskutovali, jestli být, nebo nebýt členem Svazu. A nakonec jsme si řekli, že jako lídr se chceme aktivním způsobem podílet na směřování tohoto odvětví. A také vidíme spoustu problémů, jako je výchova dorostu, komunikace směrem k zákazníkům, komunikace s řetězci. A v neposlední řadě jsme potřebovali zpětnou vazbu. Podle mě je důležité slyšet názory kolegů a to, co se na Svazu projednává. Chceme přispět k tomu, aby pekařina byla atraktivním oborem pro mladé lidi. A myslím si, že i Svaz může lépe ko-

po celé republice, budou bez éček a budou zajímavé chutí i svým vzhledem. Jsme přesvědčeni, že se bude rozvíjet kategorie toustového chleba. Dnes máme v této kategorii silné postavení na českém trhu a vidíme příležitosti i v zahraničí. Myslíme si, že se tato kategorie bude vyvíjet i kvalitativně, že se bude zvyšovat tlak na bezéčkové výrobky.

Důležitá je pro nás i kategorie jemného pečiva, ať už jsou to závény nebo buchtičky. Máme specializovaný závod v Prostějově, který vyrábí pouze jemné pečivo. Ten závod byl postaven v roce 2006, a když o tom pan Kurčík rozhodoval, tak si všichni pekaři fukali na hlavu a říkali si, jak to mohlo toho člověka napadnout? Protože se všude vyrábělo všechno na všech pekárnách. Dneska tam vyrábíme 450 až 500 tun jemného pečiva měsíčně. →

rozhovor

A v neposlední řadě si myslím, že bude velký rozvoj v kategorii "bake off" pečiva, že český pekař nebude v horizontu dalších 10 let vozit čerstvé pečivo 10x nebo 4x za den, protože náklady na logistiku jsou nejrychleji rostoucí náklady v rámci Penamu i pekařiny obecně. Myslím si, že prostě dojdeme k tomu, že podíl předpečeného pečiva bude daleko větší, protože v rámci dalších pěti, deseti let se třeba bude jezdit tak, jak je to dnes v Německu - jednou týdně nebo jednou denně.

Mám připravenou jednu otázku, kterou si neodpustím. Zajímalo by mě, jaké jsou vaše zkušenosti s tekutým droždím, které jste od nás relativně nedávno začali odebírat. Vnímáte nějaké změny? Pomohlo vám tekuté droždí např. v optimalizaci výrobního procesu, nebo to byla především finanční

záležitost?

Je to kombinace všeho. Samozřejmě je to pro nás nákladově zajímavé. Zároveň ale můžeme lépe kontrolovat procesy, protože dávkování je lépe řízené. A je to svým způsobem posun vpřed. Když se vrátím zpátky k Německu, tak tam je většina surovin dávkovaná plně automaticky. A taková ta představa, že někdo chodí s kyblíkem a dosypává do díží nebo ručně cokoli přidává, to je vždycky spojené s nějakou lidskou chybou. A pokud chceme být průmyslový výrobce a chceme mít celý výrobní proces pod kontrolou, tak si myslím, že právě dávkování je jedna z nejdůležitějších součástí výroby, na kterou se musíme zaměřit. Lidský faktor je důležitý, ale je taky zdrojem největších potenciálních chyb. Pokud to shrnu, je to kombinace nákladové části, je to posun v našich interních procesech a mys-

lím, že i kvalitativně jsme spokojeni a plánujeme další rozvoj.

Otázka na závěr: Jaké pečivo vám nejvíce chutná? Na jaký výrobek z vašeho sortimentu jste opravdu hrdý?

Musím říct, že já jsem chlebový typ. Mám rád naše balené krájené chleby. Kdybych měl jmenovat, tak určitě Zábrdovický, šestizrnný nebo Gurmán - to jsou chleby, které mně osobně chutnají nejvíce. A pokud jde o Zábrdovický chleba, ten vyvinul před lety pan Hebký, tady kousek od naší centrály. Je na trhu už šest let a přesto loni získal ocenění Chléb roku, navíc v kategorii řemeslných chlebů, i když jsme průmyslový výrobce. Takže to asi o něčem vypovídá...

Děkuji za zajímavý a velmi inspirativní rozhovor.

INZERCE

Promyk

NOVINKA



Slunečnicová směs „PROMYK“
obsahující 35 % slunečnicových semínek
je jedinečná pekařská směs
pro přípravu tmavého pečiva
s výjimečnými chuťovými vlastnostmi.

PŘEDNOSTI:

- Originální receptura
- Jednoduchá výroba
- Vysoký obsah slunečnicových semínek
- Vyrovnaná kvalita a atraktivní vzhled hotového výrobku
- Jedinečná vůně a chuť

www.lesaffre.cz

Lesaffre Česko, a.s.

Hodolanská 32, 779 00 Olomouc, Česká republika
tel.: +420 844 440 440, e-mail: objednavky@lesaffre.cz


LESAFFRE

Chutný chlebík

Odporúča technolog spoločnosti Lesaffre Slovensko Jozef Pešta



Suroviny	Hmotnosť v kilogramoch
Múka T 650	40 kg
Múka T 1050	30 kg
Múka T 930	30 kg
Soľ	2,3 kg
Droždie Vivo	2 kg
Magimix tekutá Ritesa	2 kg
Magimix Komplet	0,6 kg
Rasca	0,3 kg
Voda	cca 70 kg
Cesto celkom	177,2 kg
Miesenie	4 minúty pomaly + 7 minút rýchlo
Teplota cesta	28°C
Zrenie cesta	30 minút
Delenie cesta a tvarovanie	
Kysnutie	45 minút / 32°C / 75 % r.v.
Pečenie	250°C s poklesom na 200°C / 45 minút
Parametre sú uvedené pre chlieb o hmotnosti 1 kg po vypečení	

Neváhajte a kontaktujte našich odborníkov, ktorí vo vašich podmienkach predvedú účinnosť zlepšujúceho prípravku **Magimix Komplet**.

V predchádzajúcich vydaniach (č. 16 a 17) nášho časopisu sme vás informovali o koncepte **Soft'n Fresh**, ktorý je zameraný na vlácnosť pekárenských výrobkov. Jeho úspešným uvedením na slovenský trh sme si potvrdili očakávania konečných spotrebiteľov a rozhodli sa preto pokračovať v tomto trende. Do konceptu **Soft'n Fresh** sme pridali zlepšujúci prípravok **Magimix Komplet**, ktorý okrem vlácnosti zabezpečuje aj stabilizačnú funkciu bežných zlepšujúcich prípravkov. Riešením typu dva v jednom prinášame okrem jednoduchšej manipulácie aj ekonomickú úsporu. Nezabúdajte, že cestou k úspechu je odlišenie sa od ostatných a poskytnutie pridanej hodnoty konečnému spotrebiteľovi, navyše, ak tá splnía jeho očakávania.

Pozn.: **Magimix Komplet** má široké použitie a uvedená receptúra je len demonstračná.



Dýňový suk

Doporučuje technolog spoločnosti Lesaffre Česko Jiří Vavřač

Suroviny	Množství v kilogramech
Mouka T 512	100 kg 100 %
Zrnopan S	30 kg 30 %
Droždí Vivo	3 kg 3 %
Sůl	2 kg 2 %
Baker's Bonus	0,1 kg 0,1 %
Voda	60 kg 60 %
Tuk na provalování *	48,8 kg
Těsto celkem	243,9 kg
Mísení	5 minut pomalu a 6 minut rychle
Teplota těsta	25°C
Zrání těsta	15 minut
Kynutí	60 - 75 minut / 28°C / 75 %
Pečení	3 minuty / 210°C - 14 min / 190°C

* Tuk na provalování 25 na těsto. Provalování 2x4

Tvarování: Těsto rozválíme na 6 mm a nařežeme na pásky 25 x 3,5 mm. Poté z nich vytváříme suky. Po nakynutí použijeme posyp nebo sýr. Pro zajímavou chuť i vůni můžeme potřít olivovým olejem.



Tvarohová plnka

„Jak se to dělá?“

Stalo sa už pravidlom, že súčasťou vydania nášho časopisu je seriál, v ktorom predstavujeme niektorú z používaných surovín v pekárenskej výrobe. V aktuálnom čísle sa vám pokúsime priblížiť výrobu jednej z najobľúbenejších náplní v našom stredoeurópskom priestore, a to tvarohu.

OD KRAVIČKY K MLIEKU

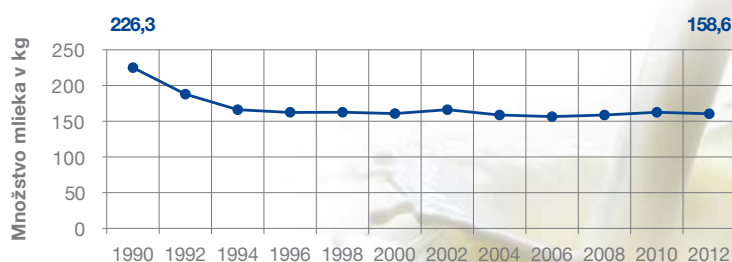
Skôr, než sa dostaneme k jeho samotnej výrobe, nemôžeme obísť mlieko ako východiskovú surovinu. Kravy (ktorých mlieko predstavuje okolo 90 % celosvetovej produkcie) boli k produkcii mlieka domestikované pred viac ako 6000 rokmi. V posledných rokoch sa však objavujú názory, ktoré pripisujú mlieku celý rad škodlivých vlastností, a podaktorí ho prirovnávajú dokonca k jedu. Je otázne či je to dôsledkom túžby po senzácii, či dostupnosťou internetu, ktorý nám ponúka nespočetné množstvo informácií, ktorých pravdivosť sa dá len veľmi ťažko overiť. Azda je to len z nevedomosti a vyvodzovania všeobecných tvrdení, založených na čiastkových faktoch. Je pravda, že časť populácie trpí tzv. intoleranciou na mlieko, resp. na jeho sacharidovú zložku, laktózu. Súvisí to s faktom, že hladina enzýmu laktáza (ktorý v tele rozkladá laktózu) vplyvom veku klesá, čím vznikajú známe tráviace ťažkosti. Avšak tento či iný poznatok nás neopravňuje vysloviť

nad mliekom ortieľ „vinný“. Napr. kyslomliečne výrobky už neobsahujú mliečny cukor (laktózu) a sú veľmi prospešné pre ľudský organizmus. Ale nie o tom je tento príspevok. Mlieko a mliečne výrobky je potrebné konzumovať individuálne podľa veku a zdravotného stavu. Nie nadarmo je mlieko po stáročia aj v našom regióne prirodzenou zložkou stravy.

Vplyvom meniaceho sa životného štýlu (najmä spoločensko-ekonomického, ktorý nastal v 90-tych rokoch minulého storočia) a čiastočne negatívnej kampane je spotreba mlieka a mliečnych výrobkov na Slovensku dlhodobo pod odporúčanými 220 kg na 1 osobu za rok.

Ako sme už uviedli, kravské mlieko tvorí približne 90 % z celosvetovej produkcie mlieka. Jeho kvalita, samozrejme, závisí od celého radu faktorov: samotného plemena dojníc, celkovej poskytnutej výživy, starostlivosti o zviera, prostredia, v ktorom sa pohybuje (čerstvá zelená strava v jarom období vs. sušená strava v zime). Kravské mlieko v priemere obsahuje: 87,4 % vody; 4,8 % mliečneho cukru; 3,8 % mliečneho tuku; 3,2 % mliečnych bielkovín; 0,7 % minerálnych látok. V mlieku sa nachádza aj celý rad vitamínov rozpustných v tuku (A, D, E) aj vo vode (B1, B2, B2, B12, C). Je zdrojom minerálnych látok: vápnika, horčíka, sodíka, draslíka,

↓ Spotreba mlieka a mliečnych výrobkov na Slovensku (osoba / rok)
Zdroj: ŠUSR



ale aj chloridov či fosforečnanov. Ako je vidieť z jeho zloženia, mlieko predstavuje významnú súčasť pestrej a vyváženej stravy.

OD MLIEKA K TVAROHU

Samotný tvaroh radíme medzi tzv. nezrejúce čerstvé syry vyrobené z kravského mlieka. Tvaroh je charakterizovaný množstvom sušiny a tuku v sušine. Čo sa týka procesu výroby, ten závisí od regionálnych zvyklostí, požiadaviek konečných spotrebiteľov, od použitej technológie, avšak prechádza v zásade rovnakými fázami.

„Jak se to dělá?“ Túto otázku ste si možno neraz kládli pri otvorení balenia našej Tvarohovej náplne, ktorú českí a slovenskí pekári používajú už niekoľko rokov. Samozrejme, na začiatku je poctivá práca vyše 2000 našich spolupracovníkov, farmárov, ktorí denne produkujú mlieko najvyššej kvality. Ak chceme dosiahnuť kvalitný finálny výrobok, nesmieme nič zanedbať už na samotnom začiatku. Preto kravičky, ktorých mlieko sa nachádza v našom produkte, sa v maximálne možnej miere pasú na zelených pastvinách s dostatkom pohybu. V samotnej mliekarni sa nadojené mlieko prijíma do zberných tankov, ktoré slúžia na krátkodobé uskladnenie



mlieka do momentu uskutočnenia vstupnej fyzikálno-chemicko-mikrobiologickej analýzy. Čas takéhoto uskladnenia musí byť čo najkratší, aby nedochádzalo k zbytočnému znehodnoteniu surového mlieka vplyvom mikroorganizmov, ktoré sú v ňom prítomné. Vstupná analýza okrem zmyslového hodnotenia zahŕňa aj stanovenie obsahu tuku, hodnoty pH/kyslosti, stanovenie nežiaducej mikrobiologickej kontaminácie či obsahu antibiotík. Po vstupnej analýze prechádza mlieko známym procesom pasterizácie, ktorý ho tepelne ošetrí pred nežiaducim mikrobiologickým znehodnotením. Takto ošetrované mlieko sa homogenizuje a štandardizuje (nas-

tavuje sa obsah tuku), čím sa vytvoria predpoklady pre vyrovnanú kvalitu našej Tvarohovej náplne. Pri metóde „Schulenburg“ sa mlieko čerpá do nerezových vaní (viď. obrázok) s kapacitou 3 - 5 ton, kde sa zohreje a zaočkuje bakteriálnou kultúrou. Po predpísanej inkubačnej dobe sa do pripravenej masy pridá syridlo. Vzniknutá rôsolová hmota (zrazenina) sa krája a uvoľnená srvátka sa odvádza preč. Následným lisovaním sa získava tvaroh o požadovanej sušine. Ten sa prepraví do kužeľového miesiaceho zariadenia, v ktorom sa pridáva stabilizátor náplne (obsahuje chutové látky a zároveň stabilizačné komponenty, ktoré dávajú tvarohu požadované pekárenské vlastnosti). Masa sa vďaka unikátnemu systému regulovaných pohybov dôkladne premiesi a následne plní do expedičných balení. Dôležitým krokom po výrobe je čo najrýchlejšie schladenie produktu, počas ktorého sa odoberajú z každej výrobné dávky vzorky pre výstupnú analýzu. Výsledkom približne 48 hodinového procesu (začínajúceho príjmom surového mlieka a končiacего chladením finálneho výrobku) je Tvarohová náplň spĺňajúca očakávania pekárov, medzi ktoré patria najmä: konštantná kvalita, stabilita počas skladovania a samotného pečenia, jednoduchá manipulácia, dlhá trvanlivosť a vynikajúca chuť.

↓ Zariadenie Schulenburg



Desatero prodavačky aneb co by měla umět prodavačka pečiva

V minulém čísle našeho časopisu jste od nás dostali malý návod, jak zařídit pekařskou prodejnu. Autor článku zde jako jeden ze základních stavebních kamenů prostředí v prodejně uvedl personál. Tímto článkem bych ráda navázala a společně se zamyslela nad otázkou personálu. Proč je tak důležitý?

Odpověď je docela jednoduchá - veškeré úsilí, a to nejenom finanční, vynaložené na přilákání zákazníků do prodejny, dokáže někdy (i nenávratně) zmařit docela jednoduchá věc - pasivní nebo dokonce nepříjemný člověk za pultem. Ale co s tím? Co by měla profesionální prodavačka ovládat?

Rozhodně se zde nechci stavět do pozice vševědoucí a velezkušené osoby. Z titulu své pozice personalistky jsem si k danému tématu malinko „přičichla“, ale co je podstatnější, stejně jako všichni ostatní, jsem zákazník a vím, co se mi ve službách líbí a co mě naopak vytáčí. Proto bych tento článek ráda pojala jako takovou malou inspiraci.

Jak by tedy mohlo vypadat Desatero profesionální prodavačky?

1

Mějte stále na mysli, co si přeje zákazník

- kvalitní produkt za dobrou cenu,
- kvalitní, přesnou a rychlou obsluhu s přátelským a osobním přístupem.

2

Znejte dokonale prodáváný produkt

Nemusíte ho nutně rozložit „na součástky“, ale minimálně základní informace byste vědět měly. Co by na vámi prodáváných produktech zajímalo vás samotné? Dokázala byste doporučit něco pikantního či dietního?

3

Budte milá, veselá a usměvavá

Tzn. přívětivý tón. A to, i když člověku není zrovna dvakrát do smíchu, zákazník za to přece nemůže. Určitě nebude od věci mít na paměti zásadu: chovej se k jiným tak, jak chceš, aby se oni chovali k tobě. Zkrátka a dobře, s úsměvem jde všechno líp. Tohle je asi jedna z nejtěžších věcí, na druhou stranu tímto pozná profesionál od neprofesionála.

4

Se zákazníkem udržujte stálý oční kontakt

Pokud se zákazníkem mluvíte, neobracejte se k němu zády. Pokud ho musíte nechat čekat, informujte ho. Nezapomínejte, že jste tady pro něj a kvůli němu!

5

Mějte k zákazníkovi úctu

Ale ne hranou, upřímnou. Ideálním pomocníkem je kouzelné slovíčko „prosím“. Bude-li se zákazník cítit nepříjemně, už se nevrátí. Takovýto zákazník je ztracený zákazník - těžko získaný, lehce ztracený.

6

Dodržujte zásady slušného chování

Každého zákazníka zdravíme při příchodu i při odchodu. Je vhodné pozdravy obměňovat - buďte kreativní. Pokud zákazníka znáte jménem, oslovte ho jménem, dodá mu to na důležitosti. Jestliže zákazníkovi trvá výběr déle, nespěchejte na něj a snažte se mu být nápomocná. Nikdy zákazníkovi neskákejte do řeči. Jste přece profesionál! Na závěr zákazníka slušnou a nevtíravou formou pozvěte k další návštěvě - potěší ho, že je „žádaný“.

7

Udržujte stejnou úroveň obsluhy po celou směnu

První (ranní) zákazník má nárok na stejně kvalitní servis jako ten poslední (večerní). Pokud máte zrovna v nabídce nějaký sezónní či akční produkt, nabízejte ho všem. Zde pozor - platí zásada - nabízí se jen jednou. Pokud tedy zákazník odmítne, podruhé mu stejnou věc už nevnučujte.

8

Žvýkačku nechejte v šatně

K tomuto bodu asi jediná poznámka - pekárna není louka ani pastvina.

9

Zachovejte klid i v těžkých situacích

Zejména jde o případy, kdy si zákazník na něco stěžuje. Je třeba mít stále na paměti, že zákazník má vždy pravdu. Jako první je tedy na místě se omluvit, i když daná stížnost není přímo na vaše bedra - vy momentálně

jednáte za svého zaměstnavatele a za jeho pekárnu. Pokud je to možné, vezměte zákazníka do ústraní, vyslechněte jej a zkuste najít řešení. Rozhodně na zákazníka nekřičte, měl by odejít spokojený.

10

Nezapomeňte na vlastní čistotu a upravený vzhled

Jste důležitou součástí celého prodejního procesu, musíte proto dbát nejen o prodejnu, prodávaný sortiment a úroveň servisu, ale také o sebe. Pokud máte nějakou pracovní uniformu, udržujte ji stále čistou a voňavou. Mnohdy jste to první, co zákazník vidí a podle čeho si dělá první dojem.



Pro nikoho z čtenářů nebyl žádný z bodů jistě ničím novým, překvapujícím a sami byste určitě zvládli tyto body sepsat. Jen do toho! Sepište si vlastní body dle vašich představ o tom, jak by měl zákaznický servis ve vaší pekárně vypadat. Určitě nebude na škodu mít takovéto desatero neustále někde na očích (zaměstnanců). Co by tomu ale mělo předcházet? Posezení s vašimi lidmi, ústní prezentace jednotlivých bodů a jejich detailní vysvětlení. Vy jste zaměstnavatel a vy určujete, jak mají vaši zaměstnanci vykonávat práci vašim jménem.

Profesionální personál je ve vaší prodejně to nejdůležitější - bez něj vysokých prodejů a hlavně spokojených a vracejících se zákazníků nedosáhnete, a veškeré vaše úsilí vyjde vniveč. Věnujte jim tedy svůj čas, vysvětlujte, trénujte, kontrolujte a hlavně - nezapomínejte na dvě stěžejní zásady: chválit a umět ocenit. To první nejlépe veřejně (chválí se veřejně, kritizuje se mezi čtyřma očima), a to druhé - umět nejen slovně, ale také finančně.



Vůně dalek

text: Michala Kubalová
foto: archiv Lesaffre

aneb variace na téma chléb - pečivo z exotických zemí

Ve Vlastovičce 17 v článku „Zastoupení skupiny Lesaffre v Číně aneb život v Číně z pohledu Evropana“, jsme se letmo dotkli nejoblíbenějšího čínského pečiva - **mantou** (kynuté bulky z pšeničné mouky připravované na páře) a její obdoby - **baozi**, která se oproti mantou navíc plní masem nebo zeleninou a často tvoří základ typické čínské snídaně.

Pojďme se nyní společně na mantou podívat blíže. Jaká je historie tohoto typického čínského pečiva? Jaké jsou vstupní suroviny, postup výroby a jeho spotřeba v dnešní Číně? A jak se mění se stále intenzivnější globalizací a otevíráním hranic? Třeba pro nás bude odlišná a na kilometry vzdálená technologie inspirací. A když ne, alespoň si rozšíříme obzory a možná získáme trochu nadhled nad našimi každodenními starostmi při výrobě a prodeji běžného kynutého pečiva.

HISTORIE A STATISTIKY

Začátek tradice výroby mantou v Číně se datuje do doby 475 až 221 př. n. l. Mezi produkty vyráběnými na bázi fermentovaného těsta mu co do objemu výroby i po více než 2 200 letech patří jednoznačné prvenství.

S populací čítající 1,3 miliardy obyvatel a průměrnou spotřebou 84 g na obyvatele a den (v provincii Šan-tung dokonce 600 g na obyvatele



a den) činí celková spotřeba mantou v Číně 40 milionů tun ročně. Úctyhodné číslo! Zvláště vezmeme-li v potaz, že celková spotřeba veškerého pečiva (včetně mantou) je o pouhých 10 milionů tun za rok vyšší. Pro srovnání: Průměrná spotřeba chleba v České republice se odhaduje na 43 kg na obyvatele za rok a ostatního pšeničného pečiva

na cca 57 kg na obyvatele za rok, celkem tedy na zhruba 1 milion tun pečiva ročně. To přibližně odpovídá spotřebě Španělska a jedné třetiny roční spotřeby pečiva ve Francii.

Když už jsme u těch čísel, roční produkce pšenice v Číně dosahuje 110 milionů tun, z čehož pšenice obecná představuje 40 milionů tun.

Pro srovnání: roční produkce rýže se pohybuje okolo 200 milionů tun. Na výrobu mantou se ročně spotřebuje 28 milionů tun mouky.

A co je typické pro čínskou mouku? Vlastnosti pšeničné mouky se napříč Čínou samozřejmě liší, ale obecně lze říci, že mouka je charakteristická vysokou bělostí (díky přidavku bělicích činidel, jako je benzoyl peroxid - dávka omezena na 60 ppm) a nízkým stupněm vymletí (tzv. „Pekar Test“).

VÝROBA MANTOU

Mantou se vyrábí z pšeničné mouky, droždí, kvasu nebo startéru, vody a bez přidavku soli. Po míchání a fermentační fázi následuje tepelná úprava v páře.

Existují 2 typy mantou: mantou z jihu a ze severu Číny. Mantou ze severu mají vždy kulatý tvar a jemnou strukturu, jsou hutné, těžko žvýkatelné a receptura neobsahuje sůl ani cukr. Představují zhruba 70 % tržního podílu. Naproti tomu mantou z jihu jsou čtverhranné, předkrájené a mají jemnou strukturu. Jsou sladké a podávají se jako dezert. Představují zhruba 30 % tržního podílu.

Nejlépe chutná mantou za tepla. Při správné teplotě může být v parní lázni udržováno po dobu několika hodin.

A nyní pojďme k samotné výrobě. Fermentace těsta je zajištěna:

A) Startérem na bázi starého těsta nebo tzv. „metodou Laomian“

Fermentace pomocí starého těsta je primitivní technologický postup, který pracuje s 10 až 15 % starého těsta na hmotnost mouky. CO_2 vzniká produkcí kvasinek a bakterií přirozeně se vyskytujících ve vzduchu a mouce. Tato metoda je známá tisíce let. S vědeckým rozvojem se však dobře známými staly i nevýhody této metody. Jedná se zejména



↑ Nahoře: Mantou ze severu (kulaté)
Dole: Mantou z jihu (čtverhranné)

o značnou proměnlivost výsledného těsta, vznik nežádoucích metabolitů a nutnost přidavku Na_2HCO_3 (jedlé sody) pro neutralizaci kyselosti těsta.

B) Kváskem

Tato metoda je poměrně zdoluhavá. Proces fermentace však může být urychlen přidáním pekařského droždí. Kyselost těsta se sníží přidáním hydrogenuhličitanu sodného (Na_2CO_3), který má rovněž pozitivní vliv na chuťové vlastnosti a oblibu u koncových spotřebitelů.

C) Droždím (tuto možnost nemůžeme vynechat)

Pekařské droždí se používá především pro standardizaci výroby, zvýšení produktivity a snížení nákladů. Důležitý je rovněž jeho vliv na zdůraznění aroma hotového výrobku. Pekařské kvasinky mohou být použity buď pro přímou fermentaci, nebo je lze začlenit do starých těst či kvasů.

A JAKÉ JSOU PERSPEKTIVY ROZVOJE V ČÍNĚ?

S rostoucí životní úrovní se mění i stravovací návyky. Přesto je čínské mantou stále základem výživy obyvatel pšeničných produkčních oblastí severní Číny a populární zůstává rovněž na jihu země. I dnes jedí Číňané mantou v rámci všech tří jídel denně, a to zejména v severních oblastech.

Čína v současné době otevírá svůj trh a spotřebitelské návyky se mění pod vlivem západních zemí. Tradiční výrobní procesy postupně ustupují a jsou modernizovány a mechanizovány. Pro Čínu tolik typické mantou přesto zůstává velmi rozšířené a populární; poptávka po něm dokonce roste. Mantou a od něj odvozené výrobky se také rozšířily do ostatních zemí s početnými čínskými komunitami, jako je Thajsko nebo Indonésie. Kdo ví, možná se v rámci globalizace dostane za pár let i k nám.

Příklad receptury a technologického postupu	
Základní receptura	
Čínská pšeničná mouka	100 %
Sušené droždí	0,6 %
Voda (dle vaznosti mouky)	48 %
Základní receptura	
Typ mísicího zařízení	spirální hnětač
Mísení	5 minut pomalu, 30 vteřin rychle
Teplota těsta	27 °C
Zrání	10 minut
Překládání	8 až 12 x
Dělení	60 g
Tvarování	na klonky
Kynutí	45 minut @ 35 °C @ 85 °HR
Vaření v páře	14 minut

LEGISLATIVA

Velice rychle se blíží termín, od kterého budou muset být aplikovány požadavky nařízení EU č. 1169/2011 **o poskytování informací spotřebiteli při prodeji potravin**. Připomeňme, že s výjimkou čl. 9 odst. 1 písm. 1), jenž se použije od 13. prosince 2016, nabude nařízení EU č. 1169/2011 účinnost již 13. prosince 2014.

Čím větší je snaha provozovatelů potravinářských podniků splnit zákonné povinnosti, tím více otazníků se objevuje a státní orgány jsou zahlceny dotazy a žádostmi o vysvětlení některých ustanovení.

Každý z vás se již určitě seznámil alespoň s hlavními zásadami nového nařízení, ale je na čase proniknout i do detailů, a tak se co nejvíce vyvarovat zvýšené pozornosti kontrolních orgánů, která s sebou obvykle nese i finanční „odměnu“ v tom negativním slova smyslu.

Nařízení EU č. 1169/2011 EU o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

Evropská komise, ministerstva členských států i profesní svazy v jednotlivých zemích se snaží výrobcům, dovozcům a prodejům potravin pomoci formou doporučení a dalších vysvětlujících dokumentů.

Jedním z nich jsou „Otázky a odpovědi k nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům“, kterou vydala Potravinářská komora ČR (PK ČR) ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství ČR. Tato velice užitečná příručka je pod názvem „3. revidované vydání otázek a odpovědí k **nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**“ dostupná ke stažení na informačním portálu foodnet.cz v sekci aktuality / osvěta spotřebitele.

V příručce naleznete konkrétní odpovědi k nejčastěji diskutovaným situacím, jako je dostupnost údajů, velikost písma ve vztahu k ploše obalu, označení složek ve složení,

vyznačování alergenů a další.

Pojďme se nyní na tyto situace podívat detailněji.

Dostupnost údajů

Základní údaje, tj. název, množství a příp. obsah alkoholu musí být uvedeny ve stejném zorném poli (nařízení ale neurčuje, zda se musí jednat o přední stranu obalu - tzv. „hlavní zorné pole“).

Velikost písma ve vztahu k ploše obalu

U pravoúhlých nebo krabicových obalů je posuzovaná plocha největší plocha ohraničená hranami obalu. U nepravidelných tvarů (jako jsou např. kelímky, lahve apod.) se posuzuje celá plocha bez dna, víčka a zakřivených částí, které nelze potisknout. Povinná velikost písma je pak podle vyhodnocené plochy 1,2 mm nebo 0,9 mm (je-li největší plocha < 80 cm²), přičemž se měří velikost malého „x“).

V povinné velikosti písma je nutné vyznačovat povinné údaje podle čl. 9. Ostatní text na obale už požadavek na velikost písma splňovat nemusí.

Označení složek ve složení

Mezi upřesněná pravidla, která nebyla dosud úplně zažitá, patří uvádění složek, které se ve složení vyskytují vícekrát. Takové složky je nutné také tolikrát vyznačit. Pokud bude pšeničná mouka ve složení na třech různých místech (součástí podsložek, které jsou odděleně rozepsané), musí být na každém místě vyznačena znovu. Směsné složky musí být rozepsány vždy - i když je jejich obsah nižší než 2 %.

AKTUÁLNÍ SITUACE V POTRAVINÁŘSKÉ LEGISLATIVĚ

Toto pravidlo bylo jen v české legislativě (vyhláška č. 113/2005 Sb.), ale výrobci mimo ČR jej dodržet nemuseli. Směrnice EU 2000/13 to takto striktně nepřikazovala. V nařízení 1169/2011 je ale přísnější formulace a i směsné složky pod 2 % je nutné rozepsat, pokud předpis EU nenařizuje jinak (např. koření, ovoce, zelenina, byliny rozepsány být nemusí).

Ilustrační foto a jiné obdobné formulace u obrázků

Zásadní legislativní požadavek je, že spotřebitel nesmí být klamán. Pokud jsou na obale zobrazeny jiné složky, než balení obsahuje, SZPI při kontrole posuzuje vždy konkrétní případ. Je třeba si uvědomit, že sice mohou použít obrázky, který úplně věrně neodpovídá obsahu, protože chci zvýšit atraktivnost potraviny a její prodejnost, ale hranice jsou omezené. Žádná formulace typu „návrh na servírování“, „ilustrační foto“ apod. mě neopravňuje k tomu, abych na obrázek vyznačila cokoli. Navíc každá složka ve vyzobrazení musí být ve složení doplněna příslušným údajem o jejím množství.

Podle posledního stanoviska Ministerstva zemědělství lze obrázky složek charakterizujících příchutí (nejčastěji ovoce, jehož chuť je tvořena pouze aromatem) zobrazit pouze v případě použití přírodního aroma. Pokud výrobek neobsahuje ovocný podíl nebo přírodní aroma, nelze obrázek ovoce na obale použít.

Vyznačování alergenů

je velmi diskutované téma od zveřejnění textu nařízení v evropském věstníku (seznam sledovaných alergenů je v Příloze II nařízení). Formulaci „Může obsahovat stopy...“ sice lze použít a obvykle ji doporučují auditoři kontrolních systémů z důvodu možné křížové kontaminace, ale pouze za předpokladu, že výrobek obsahuje opravdu jen stopy alergenů. Oficiálně ještě limity stanoveny nebyly, ale SZPI zatím posuzuje stopové množství do max. 10ti násobku meze detekce analytické metody příslušné laboratoře. Kontrolní orgány mají přístroje velice citlivé a je nutné s tím počítat. Na rozdíl od přístupu Slovenska je nutné do for-

mulace zahrnout „stopy“ (Slováci na slově stopy netrvají), protože spotřebiteli by měla být sdělena jasná informace, zda alergen ve výrobku je nebo není a přibližně v jakém množství.

Prodej nebalených potravin

Článek 44 nařízení 1169/2011 EU umožňuje jednotlivým státům přijmout národní pravidla pro prodej nebalených potravin. Požadavky pro označení stanoví § 8 návrhu novely zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách v následujícím rozsahu a tyto údaje musí být v místě prodeje (údaje „na vyžádání“ tuto podmínku nesplňují. Prodávající musí spotřebiteli informace poskytnout přímo, spotřebitel o ně nežádá):

- název výrobku,
- alergenní látky,
- datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti,
- země nebo místo původu,
- další povinné údaje dle čl. 10 nařízení resp. Přílohy III - pokud je výrobek „se sladidly“ včetně souvisejících upozornění, pokud obsahuje lékořici, kofein, fytoosteroly, fytoosteroly a jejich estery,
- datum zmrazení - jedná-li se o maso, masné polotovary, nezpracované produkty z ryb.

Na vyžádání poskytne prodávající tyto informace:

- složení výrobku,
- informace o množství složek charakteristických pro danou potravinu.

Potraviny určené pro zvláštní výživu nebo doplňky stravy

Lze uvádět na trh pouze balené. Sankce za porušení tohoto požadavku zahrnuje § 17 novely zákona odst. 2 písm. l) do maximální výše 3 mil. Kč.

Sankce za správně specifikované delikty byly obecně v návrhu zákona zvýšeny - podle druhu až na 50 mil. Kč.

Přidatné látky

Seznam povolených přídatných látek včetně maximálních →

pekařina/pekárina

limitů a podmínek jejich použití je zpracován do přílohy k nařízení EU č. 1333/2008 - publikována byla jako nařízení 1129/2011 a je použitelné od 1. 6. 2013. Tímto aktem byla zrušena česká vyhláška 4/2008 Sb.

Stále ještě nebyla zpracována oprava chemických názvů, jejich sladění s ostatními předpisy a zvyklostmi v ČR. Kategorizace skupin potravin zmiňovaných v nařízení 1129/2011 je zatím k dispozici jen v angličtině a lze jí použít jako pomocné vodítko.

Kompetentní orgány dostávají stále hodně dotazů na to, kdy lze použít formulace „bez přídavných látek“ případně, kdy je nutné přídavnou látku do složení uvést.

Přídavné látky není nutné vyznačovat v seznamu složek

- pokud se jedná o látky pomocné (tj. zjednodušeně řečeno na začátku výroby ve výrobku jsou a během technologického procesu se spotřebují),
- pokud jsou do výrobku vneseny jinou složkou a v konečném výrobku neplní technologickou funkci.

Formulaci „bez přídavných látek“ lze použít v případě:

- kdy se ve výrobku přídavná látka může vyskytovat, ale výrobce ji **záměrně** nepřidává,
- musí být vyznačen konkrétní druh nebo skupina aditiv (např. „konzervanty“),
- obsah přídavné látky je pod mezí detekce použité laboratorní metody a toto pravidlo se týká i výše zmíněných případů, kdy není nutné tuto látku ve složení vyznačovat. Pokud je tedy do výrobku jinou směsnou složkou vnesen např. konzervant a neplní tuto funkci ve finálním produktu, musí být jeho obsah ve „stopovém množství“, jinak je tvrzení bez konzervantů považováno za klamavé.

Přídavné látky vzniklé v průběhu technologie (fermentace) se na obal nevyznačují.

INZERCE

NOVINKA

BonVital

...zdroj energie na každý den

CHLIEB S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY





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



LESAFFRE
www.lesaffre.sk



Navštívili jsme **EUROPAIN 2014**

text: Josef Felgr
foto: archiv Lesaffre

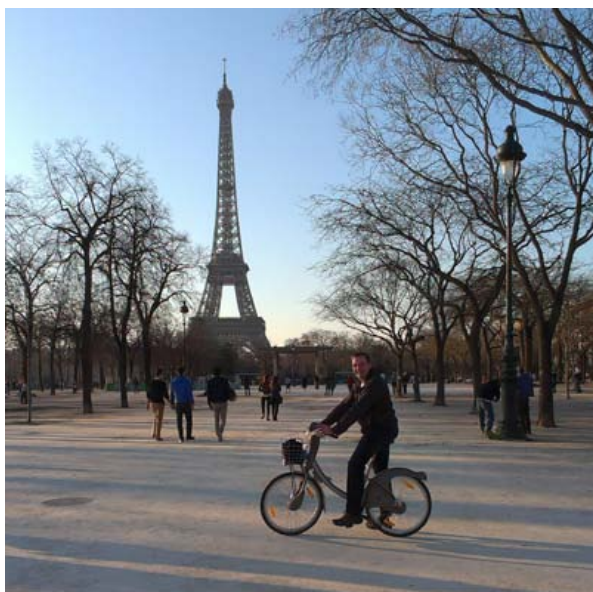
V letošním roce jsme měli opět možnost navštívit mezinárodní veletrh **Europain**, který se koná tradičně jedenkrát za dva roky v Paříži na začátku března, tentokrát konkrétně 8. - 12. 3.

Europain je veletrh se zaměřením na obor pekařství a cukrářství. V pekařském oboru nejen na západ od našich hranic skutečný pojem - mnoho odborníků z našeho oboru jej dokonce považuje za jeden ze tří nejdůležitějších stejně zaměřených veletrhů na světě (společně se Šanghají a Los Angeles). Ti z vás, kteří mohou srovnávat s veletrhem v rakouském Welsu či tuzemskou Salimou, nám jistě dají za pravdu, že Europain je ve srovnání s nimi velkorysý. Letošní výstavní plocha měla rozlohu 68 tisíc m² a účastnilo se ho více než 800 vystavovatelů z 29 zemí světa.

Kromě toho, že zde můžete vidět většinu světových výrobců a dodavatelů pekařských surovin, strojů a zařízení a mnoha dalších souvisejících s oborem pekárství, je součástí veletrhu mezinárodní mistrovství světa pekařů a cukrářů, známý Lesaffre cup, který je tradičně sponzorován naší mateřskou společností. Jedná se o utkání družstev jednotlivých zemí, které soutěží v tradičních pekařských disciplínách, a návštěvníci mohou sledovat jejich umění přímo na výstavišti.

Naše společnost uvítala zákazníky z mnoha zemí na stánku v hale 5. Mezi hlavní novinky, jímž jsme věnovali

↓ Luboš Halaška na kole



významné místo, byly prezentace zlepšujících přípravků a směsí, kde zákazníci zaujaly hlavně koncentrované směsi pod značkou **Inventis**, a naše kompletní nabídka tekutého droždí: **Kastalia** pro řemeslné pekárny a 300l kontejnery pro průmyslové odběratele. Návštěvníci našeho stánku měli také možnost ochutnat i finální vzorky čerstvě napečené na výstavišti. V oblasti marketingových aktivit bylo stěžejním bodem blížící se čtyřicáté výročí otevření prvního pekařského centra **Baking Center™**, jež je nyní populárním místem setkávání pekařů po celém světě. Jedno z nich provozujeme i v sídle naší pobočky v Olomouci.

A co s večerem po návratu z výstaviště? Výhodou konání veletrhu v Paříži, jedné z nejoblíbenějších evropských metropolí, je možnost večerní procházky po městě s návštěvou památek či alespoň posezení v typické kavárně. Cestování po městě je snadné díky systému příměstských vlaků a metra. V letošním roce nás potěšilo velmi příjemné jarní počasí, jež přímo vybízelo k cestování pomocí sítě půjčených bicyklů, jež za mírný poplatek můžete libovolně používat a vrátit v jakékoliv automatické výpůjční stanici, kterých jsou po celém městě desítky. Můžete tak cestovat rychle, ekologicky a vidět více než při cestování metrem. Doufáme, že vás tato reportáž zaujala a těšíme se s vámi na setkání při příštím Europainu v roce 2016.

Jak jsem poznal Olmík

Poprvé jsem se do Olmiku, jak něžně přezdívací **Olomouci** všichni, kdo mají toto město rádi, dostal v rámci ozdravného pobytu na základní škole. Bylo to v listopadu 1989, kdy nejen v Praze probíhaly demonstrace proti tehdejšímu režimu. My, děti ze smogem sužované Prahy, jsme dostaly šanci se nadýchat trochu čerstvého vzduchu a v lůně ješenické přírody jsme se připravovali na přijímací řízení na střední školy.

Během ozdravného pobytu jsme mimo jiné podnikly i výlet do Olomouce. Z té doby mi ovšem na město moc vzpomínek nezůstalo. Pouze půldenní cestu rozhrkaným autobusem mám stále v hlavě. Pod tíhou těchto vzpomínek, když jsem byl pozván na přijímací pohovor do firmy Lesaffre v Olomouci, jsem začal na cestu podnikat velké přípravy. Do batůžku jsem si připravil nasmažené řízky a přibalil vodu na dva dny. Pro jistotu. K mému velkému překvapení mě Pendolino z Prahy do Olomouce velice pohodlně dopravilo přesně za dvě hodiny. Žádný jiný běžně dostupný dopravní prostředek není rychlejší. V době, kdy vlak brzdil do zastávky Olomouc hlavní nádraží, jsem ani nestačil dojít zbytek prvního smaženého řízku. A přestože jsem hodně spěchal, ohryzanou kost



jsem opravdu nezastrčil do sítky na sedačce :o) Čestně.

KRÁTCE NĚKOLIK NUDNÝCH, ALE NEZBYTNÝCH ÚDAJŮ

Město Olomouc (Olomouc je ženského rodu, nikoliv mužského, jak všichni, včetně olomouckých rodáků, běžně používají) se nachází na středním toku řeky Moravy, na soutoku s říčkou Bystřicí v centru Hané. Žije zde zhruba 100 tisíc obyvatel, město je často nazýváno metropolí Hané. A je to rozhodně

pravda. V Olomouci, která je zároveň sídlem Olomouckého kraje, sídlí všechny správní orgány celého kraje, Univerzita Palackého, Olomoucké arcibiskupství a mnoho dalších.

Z velice zajímavé a pestré historie Olomouce bych rád připomněl jen pár událostí, které zásadně ovlivnily město a jeho architekturu. Především se jedná o 16. století, kdy byla založena olomoucká univerzita, která je v našich zemích po Praze druhá nejstarší. Dále druhou polovinu 17. století, ve které bylo vystavěno staré město tvořící dnes centrum města, včetně Sloupu Nejsvětější Trojice (zapsaný v UNESCO od roku 2000). Nelze ale zapomenout na 18. století, které proměnilo Olomouc v hraniční vojenskou pevnost. Právě z této doby se v okolí Olomouce za-

choval nespočet malých vojenských pevnůstek, porůznu roztroušených v nové zástavbě. Současná komerční doba se s tímto pozůstatkem dávných časů vyrovnala po svém. V jedné z budov je muzeum, ve druhé se pěstují žampiony, v další pevnosti je umístěna herna na paintball. V pozůstatku hradeb v centru města je dnes poschovávaných snad 10 různých barů, kaváren, restaurací a dokonce noční klub.

Za prohlídku jistě stojí Horní náměstí se svými dvěma dominantami: radnicí s orlojem a dále s již zmíněným Sloupem Nejsvětější Trojice. Z Horního náměstí se nahoru dostanete na Dolní náměstí. Ne, to opravdu není chyba pisatele. Skutečně se z Horního náměstí jde nahoru na Dolní náměstí, což je jedna z takových zdejších roztomilostí. Dále hradby, spousty různých zákoutí, kostelíčků, kašen a také městský park, který se nachází pod hradbami u řeky Moravy, v podstatě v centru města. Dále je třeba připomenout vyhlášenou olomouckou zoo, která našla své místo na Svatém Kopečku, kde městu dominuje nádherná bazilika Navštívení Panny Marie a odkud je úchvatný výhled nejen na celou Olomouc, ale za dobré viditelnosti i skoro na celou Hanou.

Každopádně současná Olomouc je opravdu nádherné město plné milých a ochotných lidí. Město je plné života, koná se zde mnoho nejrozličnějších sportovních i kulturních akcí. Je to moderní evropská metropole, která na vás dýchne svým historickým koloritem i současným aktivním a mnohobarevným životem. Dle mého názoru je Olmík ideální a velmi příjemné místo k žití. V žádném případě zde neplatí první verš Mládkovy nejznámější písně: „Jel jsem jednou tábořit Škodou 100 na Oravu. Spěchám, proto riskuji, projíždím přes Moravu....“

Projíždět a zastavit se přitom v Olomouci, to opravdu není risk, ale rozhodně správná a jedinečná volba.

DOPORUČUJI NAVŠTÍVIT

- www.zoo-olomouc.eu
- www.flora-ol.cz
- www.moravskedivadlo.cz
- www.olmuart.cz
- www.olomouckyttrh.cz
- www.forty.cz
- www.golf-olomouc.cz



- Pohled na radnici a kostel svatého Mořice
- ↓ Ariónova kašna (v pozadí sloup Nejsvětější Trojice), Horní náměstí



MOBILNÍ KANCELÁŘ V

text: Igor Nosek
foto: archiv Lesaffre

Níže naleznete několik aplikací, které se dají stáhnout zdarma přes aplikaci Obchod Play, která je automatickou součástí operačního systému Android. Aplikace jsou všechny z kategorie životní styl, pomůžou hlavně při organizování marketingových akcí pro vaše zákazníky.

PRŮVODCE VÍNEM (CZ)



Aplikace vás seznámí s různými druhy vín, jejich rozdělením, výrobními postupy i odrůdami. Poznáte zajímavé vinařské kraje, dozvíte se něco o historii vinařství v České republice.

V mobilním průvodci naleznete:

- mapu vinařských regionů,
- detailní popis vinařských regionů na Moravě a v Čechách,
- historii vinařství v České republice,
- kategorizaci vína (stolování, zemi původu, kvalitu a další),
- seznam a detailní popis každého vína s obrázky hroznů a základní charakteristiky.

WINERYAPP OKOSTUJ.SK VINO (SK)



Aplikace WineryApp je pro lidi, kteří mají rádi víno a chtějí se k němu dostat ještě blíže.

V aplikaci najdete mnoho vinařů, u kterých si přímo z aplikace můžete objednat košтовku vína, a když vám bude chutnat, určitě neodejdete naprázdno!!

Aplikace vás k vinařům naviguje pomocí Google navigation až před jejich sklep. Kdybyste stále nemohli trefit, můžete zavolat přímo z app vinaři, ke kterému máte namířeno.

Věříme, že prostřednictvím aplikace se vám otevře nový svět vín a už nebudete muset řešit nákup vína v nějakém nákupním řetězci - hledejte domácí kvalitu, sami uvidíte, kolik vína a vinařů se nachází i ve vašem okolí!

PIVOVARY (CZ/SK)



Zajímá vás, kolik minipivovarů existuje a kde jsou v České a Slovenské republice? Nebo vás už nebaví během dovolené navštěvovat jen hrady a zámky a máte chuť si zajít na dobré lokální čerstvé pivo? Využijte speciální aplikaci.

Vlastnosti:

- přehledné zobrazení všech pivovarů v České republice a na Slovensku,
- detailní informace o pivovaru s možností kontaktování přímo z telefonu,
- možnost spuštění navigace ke konkrétnímu pivovaru přímo z aplikace,
- možnost označit si oblíbené pivovary,

→ hodnocení pivovaru a kvality piva.

ALKOHOL KALKULAČKA



Alkohol kalkulačka je interaktivní aplikace pro zjištění množství zbytkového alkoholu v krvi a tím rámcově určení času, kdy budete „na nule“.

Alkohol kalkulačka má předdefinovaných více než 30 nejoblíbenějších nápojů, jako např.:

- pivo - 10°, 11°, 12°, stout,
- víno - bílé, červené, portské,
- destiláty - rum, fernet, becherovka, vodka, tequilla, whisky, koňak atd.,
- míchané drinky - Pina Colada, Sex on the Beach, Tequilla Sunrise, Bloody Mary, Cosmopolitan, Margareta atd.

Českou verzi aplikace podpořil BESIP. Výpočet je pouze orientační, množství zbytkového alkoholu v krvi se u různých osob liší. Nezapomínejte také na zhoršené vnímání, pozornost a orientaci při stavu tzv. kocoviny.

V příštím dílu našeho miniseriálu se podíváme na oblíbené aplikace v kategorii „Cestování a místní informace“.



životní styl/životný štýl



Nejlepší dny v roce jsou přece **svátky!**

Státní svátek je skvělá věc. Dospělí (většinou) nemusí do práce, děti do školy, můžeme dlouho spát a - důležité - neběží nám víkend. Svátek je zkrátka den volna jaksi navíc, taková prémie.

text: Tomáš Podivinský,
Ivana Drozdová

Svátky byly, jsou a vždy budou tak trochu politické, náboženské a kulturní téma. Svátek se nevyhlašuje jen tak, ale vždy za účelem připomenutí něčeho významného, zpravidla nějaké historické události, kterou většina považuje za hodně důležitou.

Ve svátcích nemůže být zmatek; proto máme zvláštní zákony, kterými se svátky určují. Zákony schvalují poslanci, takže chcete-li zavést nový svátek, musíte jich přesvědčit dost, že se tehdy a tehdy stalo něco tak významného, aby to stálo za každoroční slavení. Proto se také svátky tak moc nemění, protože dohodnout se nebývá lehké.

Ostatně, každoroční slavení není - alespoň u nás - zcela přesný výraz. Platí totiž, že pokud svátek připadne na víkend, máme smůlu. Ten rok prostě o svátek přijdeme. To je ryze formální přístup, takový úřední. Připomenout si něco významného lze i o víkendu. V některých zemích ovšem platí, že svátek připadající na víkend se nahradí jiným dnem volna, třeba v pátek před oním víkendem či v pondělí po něm. To je přístup - řekl bych - trochu jižanský, z něhož je zřejmé, že nejde o to připomenout událost, ale hlavně jde o to slavit, vcelku cokoliv a kdykoliv. A to přece nemůže zhatit ten nesmyslný kalendář, co nám sází svátky na soboty a neděle.

SVÁTKY V ČESKÉ REPUBLICE

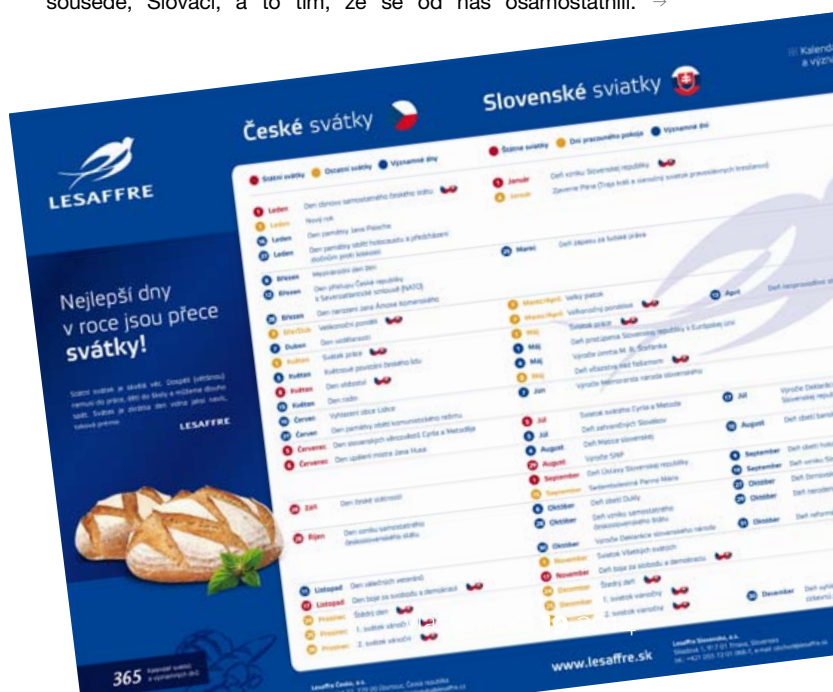
V Česku máme na svátky zákon č. 245/2000 Sb. Ten rozlišuje 3 druhy zvláštních dnů: **státní svátky**, **ostatní svátky** a **významné dny**.

Státní svátky

Státní svátky jsou dny, kdy se nepracuje. Zákon se neobtěžuje zdůvodňovat, proč právě tyto dny jsou státními svátky. Podle názvu to musíte poznat. Dalo by se čekat, že to budou dny, kdy se stalo něco významného, zejména pozitivního, protože slavit něco zlého přece není normální. Není to tak ale vždy. Tak třeba upálení mistra Jana Husa by se nechtělo slavit ani Zikmundovi; takže v tento den je třeba nikoliv slavit, ale truchlit!

1. leden - Den obnovy samostatného českého státu

Ona „obnova“ samostatného českého státu (1. 1. 1993) je poněkud komická; obnovili nám ho naši dnešní nejmilejší sousedé, Slovinci, a to tím, že se od nás osamostatnili. →



životní styl/životný štýl

Jak se dají věci hezky pojmenovat. Neznalý čtenář z jiného kontinentu by si mohl myslet, že Češi po těžkých bojích v tento den získali nezávislost...

8. květen - Den vítězství

Kdysi jsme konec války (1945) slavili 9. května. Druhá světová válka ale samozřejmě nemohla skončit úplně všude ve stejný den; počátkem května se konečně přestalo bojovat v celé Evropě, někde dříve, někde později. Každopádně konec války je důvod slavit.

5. červenec - Den slovanských věrozvěstů Cyrila a Metoděje

Jak víme, že tito dva pánové přišli zrovna 5. 7., to fakt nechápu. Že by se našly jejich cestovní doklady s razítkem hraničního přechodu v Mikulově? Ve skutečnosti to byl papež Pius IX. před asi 150 lety, kdo určil tohle zcela smyšlené datum. (Více na toto téma v některém z dalších čísel.)

6. červenec - Den upálení mistra Jana Husa

V roce 1415 ukázal pětáctýletý Hus odvahu a trval na svém. A byl potrestán a justičně zavražděn.

28. září - Den české státnosti

Další vražda v našich dějinách. V pondělí 28. 9. nechal Boleslav zavraždit svého bratra Václava I., později svatého Václava a patrona Českých zemí. Zajímavé je, že známe přesný den, ale nevíme, který rok to byl. Oficiálně uvádí historikové „asi 935 nebo 929“. To je trochu jako s příchodem Cimrmana do Liptákova: bylo to na podzim roku 1906, plus minus 200 let.

28. říjen - Den vzniku samostatného československého státu

Tak tomuhle dnu rozumím. V roce 1918 se Češi a Slováci konečně trhlí od Rakušáků a Maďarů. To se dá slavit. (Později se Slováci trhlí od Čechů a slaví to stejně vydatně, což jim přeju.)

17. listopad - Den boje za svobodu a demokracii

Tenhle svátek prožívám emocionálně, protože jeho druhý důvod z roku 1989 jsem zažil a vím, o co šlo.

Ostatní svátky

V tyto dny se také nepracuje. Nechápu, v čem je rozdíl mezi státním a ostatním svátkem; ale nemůžu rozumět všemu. Možná poslancům zákon připadal příliš krátký, tak ho chtěli natáhnout.

1. leden - Nový rok

Je třeba se vyspat po bujarých oslavách. Všimněte si, že tento den je také státním svátkem. Asi pro jistotu, aby bylo každému jasné, že 1. 1. se fakt nepracuje. Vždyť v tento den mají zavřeno i české obchodáky!

Velikonoční pondělí

Trošku divný svátek, když nemá pevné datum. Ale tenhle svátek zase má jednu skvělou výhodu: nikdy není o víkendu. Víc takových!

1. květen - Svátek práce

Skvělá věc, bývá už hezky, a od té doby, co se nemusí chodit mávat do průvodu, si to pokaždé užiju.

24. prosinec - Štědrý den

25. prosinec - 1. svátek vánoční

26. prosinec - 2. svátek vánoční

Vánoce jsou pro mě ten největší svátek. Každý zná, každý chápe, není třeba komentovat. (Hned 3 dny v kuse!)

SVIATKY NA SLOVENSKU

Na Slovensku rozlišujeme **štátne sviatky, dni pracovného pokoja a pamätné dni**. Ich zoznam upravuje zákon č. 241/1993 Z. z. Počet obľúbených, načerveno vyfarbených dní v kalendári je u nás až 15, čím sme spolu s Cyprom obsadili prvé miesto spomedzi členských krajín EÚ.

Štátne sviatky

Na Slovensku máme celkom 5 štátnych sviatkov.

1. január - Deň vzniku Slovenskej republiky

Samostatná Slovenská republika vznikla 1. 1. 1993. Tento deň si hmlisto pamätám ešte z čias, keď som chodila do školy s aktovkou väčšou a ťažšou než som bola ja. Hoci sa dodnes názory na rozdelenie ČSFR rôznia, už sme si všetci zvykli a tento deň oslavujeme spoločne.

5. júl - Sviatok svätého Cyrila a Metoda

Sviatok poukazuje na previazanosť slovenského a českého národa trvajúcu vyše 1000 rokov. V obidvoch krajinách si pripomíname príchod solúnskych bratov, nesúcich, okrem iných darov, aj prvé slovanské písmo na Veľkú Moravu, ktorá sa nachádzala na území dnešného Slovenska a Moravy.

29. august – Výročie SNP

Slovenské národné povstanie (1944) a odvaha povstaleckej armády sa oslavuje naozaj oprávnene. Aj napriek porážke nemeckými okupačnými jednotkami povstanie pokračovalo partizánskym spôsobom boja.

1. september - Deň Ústavy Slovenskej republiky

V roku 1992 bola schválená ústava, hierarchicky najvyššie postavený právny predpis platný v Slovenskej republike, a bolo rozhodnuté. Slovensko sa stalo samostatnou, suverénnou a demokratickou republikou.

17. november - Deň boja za slobodu a demokraciu

1939 a 1989, dva dobré dôvody si tento deň pripomenúť,

životní styl/životný štýl

dva dobré dôvody oslavovať študentov a slobodu.

Dni pracovného pokoja

Slováci si evidentne zaslúžia veľa oddychovať, keďže máme týchto dní pomerne dosť. A nakoľko väčšina z nich je náboženského charakteru, dalo by sa povedať, že sme si ich v podstate vymodlili.

6. január - Zjavenie Pána (Traja králi a vianočný sviatok pravoslávnych kresťanov)

Veľký piatok

Na Slovensku sa odpočívajú o deň dlhšie a skôr ako v susedných Čechách.

Veľkonočný pondelok

Ženami veľmi obľúbená tradícia oblievačiek a šibačiek je už hlavne v mestách na pomalom ústupe a oslavuje sa skôr komornejšie, s rodinou, prípadne dovolenkovo.

1. máj - Sviatok práce

Ako krajšie osláviť prácu než sladkým ničnerobením a leňošením?

8. máj - Deň víťazstva nad fašizmom

Ukončenie druhej svetovej vojny si treba uctiť.

15. september - Sedembolestná Panna Mária

Svätá stolica dáva SR povinnosť rešpektovať uvedený deň ako deň pracovného pokoja a všetci Slováci sú za to vďační.

1. november - Sviatok všetkých svätých

Svätí zosnulí majú na Slovensku svoj vlastný deň na pripomenutie.

24. december - Štedrý deň

25. december - Prvý sviatok vianočný

26. december - Druhý sviatok vianočný

Myslím, že tu netreba nič písať – iba sa tešiť na tie ďalšie Vianoce...

Souhrnný přehled českých a slovenských svátků a významných dnů přinášíme na samostatném plakátu, který je součástí tohoto časopisu.

INZERCE

Hľadáte kvalitnú orechovú plnku za rozumnú cenu?

Máme pre vás riešenie!




LESAFFRE

Kontaktujte nás !

Tel.: 055/7201066-7, fax: 055/7201068, e-mail: odbyt@lesaffre.sk
www.lesaffre.sk



Jak zlepšit výrobní proces, aby byl ještě efektivnější? Kde hledat další zisky? Lze zlepšit plynulost výroby v pekárnách? Šetření na kvalitě, surovinách, koupě levnějších polotovarů nebo rezignace na odborné vzdělávání zaměstnanců a investice do obnovy strojů bohužel nepomáhá k dosažení lepších výsledků, ale často přináší opačný efekt. Takže, kde můžeme najít další zisky?

RECEPTOR

– TECHNOLOGIE ÚSPOR



Receptory nedávno uvedené na trh jsou „kontrolory“ výroby a pečují o výrobní procesy do nejmenších podrobností. Tato zařízení byla vytvořena speciálně pro pekařský a cukrářský obor a jsou řízená programem Receptor. Jde o inteligentní systém spravování receptur, který je vybaven kontrolním a měřicím zařízením.

Přínosem systému je možnost řízení výroby z úrovně centrály v konkrétní provozovně anebo ze vzdálených výrobních podniků. Tak se optimalizují výrobní a prodejní procesy a značně se zlepšuje hospodaření ve skladech – snižují se zbytečné výdaje.

Eliminace ztrát probíhá v několika etapách a uzlových bodech výroby, ale základem je správné hospodaření se surovinami a recepturami. Zachování proporcí, přesné vážení surovin a dodržování výrobních technologií umožní dosáhnout vysoké kvality hotových výrobků a hlavně – opakovatelný výsledek, který si získá důvěru našich klientů.

Dodáváme tři druhy zařízení:
Receptor Série B (BIG), Receptor

Série S (Small) a Receptor Série WM (Wall Mount). Dodatečně k Sérii B a WM je možnost připojení platformové váhy W-500.

Zařízení Receptor je nositelem certifikátu CE a je vyráběno ručně z vysoce kvalitní nerez. Receptor je vybaven prachotěsným a vodotěsným dotykovým monitorem. Zaručujeme dlouhou životnost zařízení. Použitý software je velice dobře sladěn s váhou, co zaručuje velmi rychlou reakci váhy a výsledek vážení se ihned ukazuje na dotykovém monitoru.

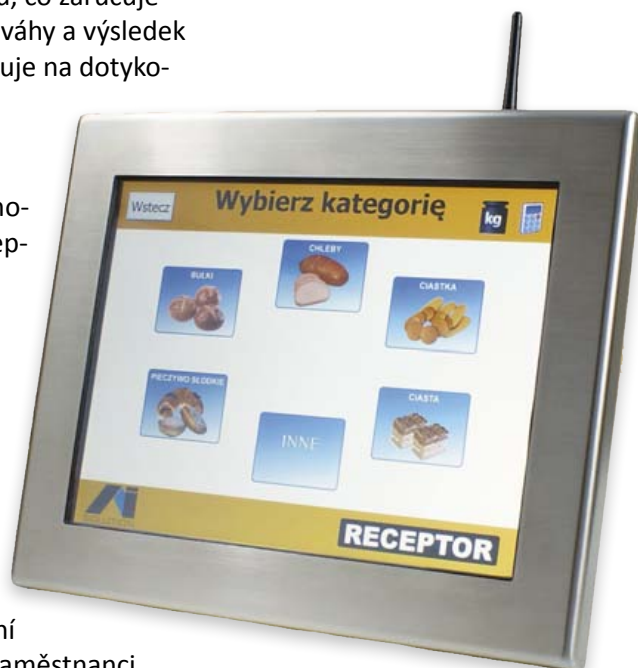
Software Receptor umožňuje řídit technologický proces a receptury, které zapisuje přímo v zařízení v průběhu výroby.

Díky možnostem zapisování různých údajů (receptura, další parametry výroby – teplota vody, těsta, doba pečení) včetně zadání úkolu konkrétnímu zaměstnanci

lze sledovat technologický proces a vyvarovat se chyb v každé jeho etapě. Kontrola výroby zaručuje udržení trvale vysoké kvality a opakovatelnosti hotových výrobků.

Je také výbornou možností kontroly a eliminace chyb zaměstnanců.

Rádi Vám naše výrobky bezplatně předvedeme ve Vašich pekárnách a dalších provozech!



RECEPTOR

TECHNOLOGIE ÚSPOR

ÚPLNÁ KONTROLA RECEPTUR PŘESNÉ PLÁNOVÁNÍ VÝROBY A EKONOMIE SUROVIN

Software, který je nainstalovaný na vysoce kvalitních zařízeních, umožňuje najít úspory v každé fázi výroby. Ovládání receptur je intuitivní a probíhá pomocí dotykového displeje.

Receptor je jednoduché a velmi přesné spravování receptur, které umožňuje systematickou kontrolu výroby a přináší mnoho výhod.

Receptor je:

- záruka udržení trvale vysoké kvality výrobků
- záruka získání opakovatelné kvality výrobků
- minimalizace vlivu lidského faktoru (odbourání chyb, zapomnětlivosti a nedodržování technických parametrů)
- snížení ztrát na surovinách a na hotových výrobcích
- kontrola stavu surovin
- možnost rozšíření v oblasti hardware a software
- editor receptur – online práce po síti přes Wi-Fi
- analýzy a zprávy o výrobě
- úspora času a peněz

KONTAKTY

Ai-Solution, Švabinského 1700/4, 702 00 Ostrava
Marek Rzemień – tel. 733 209 114
Glac Marcin – tel. 775 664 667
E-mail: mglac@ai-solution.eu; cz@ai-solution.eu
www.ai-solution.pl

RECEPTOR Série B

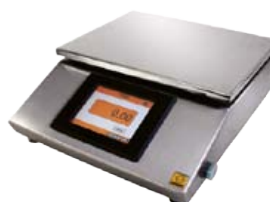


Technická specifikace

Monitor	15" dotykový Prachotěsný Vodotěsný Oděruvzdorný
Naprogramování	Receptor
Rozměry	1650x420x100
Rozsah vážení	0-100 kg
Přesnost	do 5 g
Provedení	Nerez
Záruka	24 měsíců

V ceně je technická podpora a aktualizace zdarma na jeden rok.

RECEPTOR Série S



Technická specifikace

Monitor	5,7" dotykový Prachotěsný Vodotěsný Oděruvzdorný
Naprogramování	Receptor
Rozměry	480x400x140
Rozsah vážení	0-50 kg
Přesnost	do 1 g
Provedení	Nerez
Záruka	24 měsíců

V ceně je technická podpora a aktualizace zdarma na jeden rok.

RECEPTOR Série WM

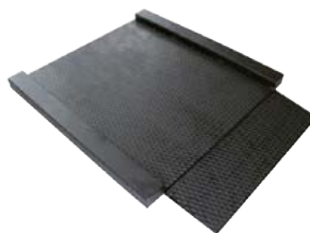


Technická specifikace

Monitor	15,1" dotykový Prachotěsný Vodotěsný Oděruvzdorný
Naprogramování	Receptor
Rozměry	390x324x85
Rozsah vážení	0-100 kg
Přesnost	do 5 g
Provedení	kyselinovzdorná ocel 316L
Rozsah činnosti	od -20 do +60 °C
Záruka	24 měsíců

V ceně je technická podpora a aktualizace zdarma na jeden rok.

RECEPTOR W-500



Technická specifikace

Rozměry	1200x1200
Provedení	kyselinovzdorná ocel 316L
Rozsah vážení	0-500 kg
Přesnost	100 g
Rozsah činnosti	od -20 do +60 °C
Záruka	24 měsíců
Kompatibilita	Receptor Série B Receptor Série WM

V ceně je technická podpora a aktualizace zdarma na jeden rok.

POTREBUJETE PORADIŤ?

Kontaktujte našich profesionálov.



Katarína Zemančíková

obchodný zástupca / technológ
+421 903 618 003
zemancikova@lesaffre.sk



Jozef Pešta

obchodný zástupca / technológ
+421 903 618 036
pesta@lesaffre.sk



Štefan Tóth

obchodný zástupca / technológ
+421 903 618 810
sto@lesaffre.sk

Mapa regionálneho rozdelenia Slovenska

