



PEKAŘ CUKRÁŘ

Ministr navštívil Dny chleba

Strana 10

**Rozhovor
s Bohumilem
Štanglicou**

Strana 6

Chléb roku 2024

Strana 13



PECUD výrobní a obchodní družstvo **DVOJNÁSOBNÝ VÍTĚZ SOUTĚŽE CHLĚB ROKU 2024**

Kategorie „Chléb bez hranic“
celozrnný Chléb PROBOŠT pro aktivní životní styl

Kategorie „Novinka roku“
vícezrnný Ovesný chléb s vlákninou



**Děkujeme našim šikovným pekařům a pekařkám, díky jejich kvalitní práci
může naše družstvo oslavit „DOUBLE“**



www.pecud.cz

CHLÉB ROKU 2024 – SPOLEČNĚ ZA KVALITOU



Vážené kolegyně, vážení kolegové,

s radostí bych zde chtěl reflektovat a zároveň se podělit o úspěch našeho nedávného setkání – národní soutěže Chléb roku 2024, kterou Svaz pekařů a cukrářů uspořádal 12. června. Tato událost, která letos slavila jubilejní 30. ročník, představovala opět jedinečnou přehlídku pestrosti a kvality českého pečiva. Letos se nám sešlo 113 soutěžních vzorků z celkem 39 pekáren, přičemž 32 z nich tvořili členové Svazu. Zároveň jsme na jednom místě vystavili 272 různých druhů chleba a překonali tak rekord z roku 2019. To vše je jasný signál, že kvalita a rozmanitost chlebů a pečiva jsou pro nás skutečně prioritou.

Letošní ročník byl výjimečný nejen výše zmíněnými rekordy, ale také přítomností významných hostů, včetně ministra zemědělství Marka Výborného. Jejich účast a ocenění naší snahy o udržení vysokých standardů v pekařském řemesle vnímám jako pozitivní signál podpory ze strany státu.

Chtěl bych poděkovat všem účastníkům soutěže za jejich úsilí a samozřejmě také pográtulovat vítězům. Vaše práce je důkazem, že kvalita nám není lhostejná a že se nám skutečně daří neustále zlepšovat naše produkty a našim zákazníkům zajistit pestrou nabídku.

Jsem hrdý na to, že náš Svaz pekařů a cukrářů sdružuje tolik talentovaných a zapálených členů. A právě aktivity jako Chléb roku nám dávají prostor předvést to nejlepší, ať už pro potenciální zájemce o členství a partnery, tak i pro nás samotné – abychom i přes každodenní rutinu dokázali znovu ocenit smysl a krásu našeho řemesla. Společně pak můžeme lépe prosazovat naše zájmy, jednat s ministerstvy a státními orgány a vytvářet silnou základnu pro další rozvoj pekařiny. Mě osobně zároveň velmi těší i účast soutěžících mimo Svaz, kteří s námi i díky takovýmto aktivitám mohou navazovat pozitivní vztahy a třeba i spolupráci do budoucna.

Jak se říká, dobrý chléb dělá dobrou náladu – a my jsme na dobré cestě, aby naše řemeslo přinášelo radost a dobrou náladu všem.

Děkuji vám všem za vaši práci a podporu a těším se na další příjemná setkání, ať už na soutěžích nebo při jiných příležitostech.



S úctou,

Pavel Meduna
člen představenstva SPaC



Chléb roku: společně za kvalitou (3)

Svazinfo květen (5)



Rozhovor s osobností: Bohumil Štanglica (6)

Reportáž ze Dnů chleba (10)

Pozvánka na veletrh Südback (17)



TESCO jako zaměstnavatel pekařů (18)

Jarní jednání sekce škol (22)

Olympijský pekař K. Rendl (24)



Právní poradna – náhradní volno (26)

Cereální výrobky z minoritní pšenice (28)

Česká chuťovka (30)



Potravinářský infoservis (32)

Pekass: Miwe SmartFresh (34)

Řídí redakční rada:

Petr Křivka
Bohumil Štanglica
Ing. Bohumil Hlavatý
Ing. Stanislav Mihulka, CSc.

Vedoucí odborného nakladatelství a vydavatelství

Ing. Stanislav Mihulka, CSc. ☎ 266 199 203
Administrace - Jana Čížková ☎ 266 199 200
Grafika a DTP - Petr Mevald - MEVCO
Tisk - KARMÁŠEK, reklamní agentura & tiskárna

Vydává Pekař a cukrář s.r.o.,

obchodní firma Svazu pekařů a cukrářů v ČR, z. s.
Adresa: Drahobejlova 2215/6, 190 00 Praha 9
Tel.: 266 199 200 - 204, fax: 266 199 209,
e-mail: info@svazpekaru.cz
www.svazpekaru.cz

Firma zapsána v OR u Městského soudu v Praze v oddílu C, vložce 66822

ISSN 1213 - 2403

Podávání novinových zásilek povoleno Oblastní správou pošt v Českých Budějovicích, z zn: P-2-774/94 ze dne 23. června 1994

POSLEDNÍ RŮŽE PRO FRANTIŠKA JANÍČKA



Koncem května dorazila na Svaz velmi smutná zpráva. Do „pekařského nebe“ ve věku 93 let odešel čestný člen našeho cechu, pekař tělem i duší, představitel technického rozvoje oboru a vzácný člověk, pan František Janíček. Poslední rozloučení s touto pekařskou legendou se konalo v pátek 7. června ve Strašnickém krematoriu.

František Janíček se vyučil v rodinné pekárně svého otce v Prostějově a učení zakončil tovaryšskou zkouškou. Své dětství strávil v pekárně, kde byla zapotřebí každá pomocná ruka a kde také poznal těžkou práci pekařů.

Významným mezníkem v jeho životě bylo studium mistrovské pekařské školy v Pardubicích. Léta strávená na pardubické průmyslovce jej nasměrovala k budování moderních průmyslových pekáren v naší zemi. Po resortních studiích se postupně stal vedoucím technického oddělení SPaC v Ostravě a v letech 1965-1999 dlouholetým vedoucím oddělení technického rozvoje GŘ Mlýnskopekárenského průmyslu Praha.

Měl velkou zásluhu na tom, že v druhé polovině minulého století skočil pekařenský obor v naší zemi díky technickému pokroku ze středověku rovnou do 20. století. Byl při tom, když se přepisovaly technické dějiny české pekařiny a pomáhal modernizovat provozy a odstraňovat dřinu, kterou poznal v pekárně svých rodičů.

Neméně významná byla i jeho činnosti publikační – jako autor či spoluautor je podepsán pod několika tituly, které jsou dodnes díky své účelnosti a srozumitelnosti využívány v pekařské praxi. František Janíček byl také jedním z „otců zakladatelů“ obnoveného pekařského cechu v naší zemi a též jeho prvním tajemníkem. Po odchodu do důchodu působil jako odborný poradce firmy Fritsch a podílel se na zavádění mechanizovaných tvarovacích linek na jemné pečivo do průmyslových pekáren v Čechách i na Slovensku.

V novém miléniu užíval Fr. Janíček spokojeného odpočinku, věnoval se své rodině, poslechu hudby a také pěstování ušlechtilých růží na chalupě v blízkosti Sázavy.

V rozhovorech s kolegy kdysi sdělil své krédo, které si zaslouží při jeho odchodu na věčnost připomenout: „*Na pekařinu, která naplnila můj profesní život, nelze zapomenout, budu pekařem až do konce svých dnů*“.

Ani pekařský a cukrářský cech nezapomíná na významné celoživotní dílo tohoto nesmírně erudovaného, pracovitého a skromného kolegy a věnuje mu tichou vzpomínku a pomyslnou poslední růži...

Čest jeho památce.

SVAZINFO ČERVEN

Udržitelnost v pekárenství

Pekařská konference v Čejkovicích se 12. 9. ponese v duchu Udržitelnost v pekárenském průmyslu, což je téma, které již nyní bude výrazně ovlivňovat fungování velkých pekáren a v poměrně blízké budoucnosti i střední a malé pekárny. Na konferenci úzce spolupracujeme s Potravinářskou komorou ČR, a rádi bychom našim pekárnám nabídli široké spektrum přednášek plně popisujících tuto problematiku. Od trochu teoretického úvodu, na kterém vystoupí buď zástupci ministerstva zemědělství ČR nebo někteří europoslanci, přes vliv na nové technologie v pekárenství, až na dopady na pekárny přes naše odběratele, tedy obchodní řetězce nebo změny přístupu bank ke klientům na základě udržitelnosti.

Změny v redakci

K 30. 6. 2024 skončil dohodou pracovní poměr Ing. Stanislava Mihulky, CSc., který 20 let zastával pozici vedoucího vydavatelství Svazu (odchod do důchodu). Od 1. 7. se Stanislav stává externím spolupracovníkem (redaktorem) agentury Double-U PR, která přebírá výrobu svazového časopisu a Ročenky. Obchodní část agendy vydavatelství (nábor inzerce, PR články, organizace výstav dodavatelů aj.) přebírá marketingová manažerka Gabriela Lokšan. Nové kontakty na Stanislava Mihulku (agenda redakčních článků): tel. 602 648 148, e-mail: stanislav.mihulka@seznam.cz.

Sociální sítě aktuálně

Červen byl na sítích svazu úspěšný. Děkujeme, že do toho šlapete s námi. Díky akci Dny chleba se zvýšila nejen návštěvnost webu, ale i sociálních sítí. Po setkání škol si nemůžeme vynachválit akčnost některých z nich. Děkujeme také našim členům i nečlenům, se kterými jsme se v Pardubicích mohli setkat a navázat tak novou spolupráci. Velkou mediální podporu nám přinesla také Snídaně s Novou či reportáž na Prima Zoom. Tak nám držte palce, ani přes léto nezastavujeme.

(-bh-)

ROZHOVOR S OSOBNOSTÍ Bohumil Štanglica

Pekař, manažer, pamětník

Další osobností, se kterou vedu červnový rozhovor, je Bohumil Štanglica. Jde o výraznou postavu pekařského oboru, mistra řemesla, odborníka, který stál u zrodu pekařského cechu, obnoveného pod názvem Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR. Také působil jako dlouholetý člen představenstva Svazu. Vybudoval a poté svým následníkům předal moderní potravinářskou firmu NOPEK, která působí především ve východočeském regionu.

Jako řada podnikatelských self-mademanů se vypracoval od píky, základ si odnesl od rodičů z malé řemeslné pekárny z Janovic u Rýmařova. Odborné vzdělání získal v pardubické průmyslovce a poté využil příležitosti, kterou odvážným přinesla revoluční 90. léta minulého století. Po úspěšné podnikatelské a manažerské kariéře by mohl odpočívat v penzi, ale to mu jeho pracovitost nedovolí. Zpovzdálí sleduje chod firmy a má radost, jak to synům jde.

Naše profesní dráhy včetně působení na Svazu se sice minuly, ale přesto jsem měl možnost Bohumila Štanglicu poznat: jednak jako předsedu přípravné komise Dnů chleba, a poté jako čestného člena Svazu v rámci cechovních akcí. Dnům chleba, které letos oslavily 30. jubileum, patří náš dialog především.

Jak se rodil svaz a které osobnosti stály u jeho vzniku?

Tady bych začal trochu ze široka. Proběhla „sametová“ revoluce, měnil se společenský řád. Zažili jsme něco, co jiné generace již nezažijí. Rozbila se krajská struktura pekařských



podniků. Přicházejí restituce a návrat majetku a také privatizace, kdy pekárny získávají noví majitelé. Pekařský svaz vznikl 10. ledna 1991 na GŘ Mlýnsko-pekářského oboru v Praze. První řádná valná hromada svazu se konala 14. 12. 1991 na SPŠPT Pardubice, kde se schválily stanovy cechu a všechny další potřebné dokumenty. Cílem bylo, aby Svaz pekařů a cukrářů byl vidět a vešel ve známost co nejširšímu okruhu zájemců o pekařskou a cukrářskou problematiku. Již v prvním roce sdružil na 190 podnikatelských subjektů. Při 30. výročí Dnů Chleba a 33. roku trvání svazu by bylo možná si připomenout otce zakladatele svazu a Dnů Chleba, kteří věnovali hodně úsilí a času, leckdy na úkor vlastních firem nebo rodiny. Byli to pánové: František Janíček, doc. Jiří Holas, Václav Pavel, Ladislav Teisler, František Venhuda, Ing. František Smrž, Ing. Miroslav Jiroušek, Ing. Jiří



Rozhovor s knězem Z. Czendlíkem

Mařák a studnice nápadů Ing. Jan Kašpar. Bohužel většina již není mezi námi. Vzpomínky a dílo na kterém se podíleli, zde zůstávají. V květnu 1993 proběhl na společnosti PePa Pardubice odborný seminář Nové technologie při výrobě chleba, kde se

prezentovaly společnosti: Enzyma, Kontinua a Lactoprot Bohemia. Zúčastnilo se na 300 pekařů, kteří měli zajištěno občerstvení a posezení na rampě nebo expedici. Tento seminář považujeme za „nultý“ ročník Dnů Chleba.



Zahájení mariášového turnaje (2023)

Kdy a jakým způsobem proběhl první ročník Dnů chleba, které se časem vyprofilovaly v nejvýznamnější akci našeho Svazu? Určitě v této souvislosti chcete připomenout 1. ročník soutěže Chléb roku ...

Ano, už při přípravách premiéry Dnů chleba (1995) bylo velké odhodlání poměřit své síly v základní pekařské dovednosti = upéct dobrý chléb. Své vzorky poslalo 42 velkých průmyslových pekáren, což byl vzhledem malému počtu až posléze a postupně vznikajících řemeslných pekáren rozhodně dobrý počín. Prvními vavříny vítězství se ověřila Michelská pekárna, šlo (pochopitelně) o konzumní Šumavu. Jiný chléb se tehdy prakticky nepeklo, dnešní úžasná pestrost chlebového sortimentu se rodila také zvolna a postupně. Nová soutěž měla ovšem i další rozměr, soutěžilo se také o Nejatraktivnější výrobek z pekařského těsta. Postupem času a ve spolupráci s mlynářským cechem přibyla také soutěž Mouka roku a v dalších letech nové kategorie: Řemeslný chléb, Chléb bez hranic, Novinka roku a Chléb mladých. Nutno říci, že akce Dny Chleba, která



Setkání pamětníků (Dny chleba 2023)

měla zviditelnit pekařský obor a chléb jako základní potravinu, se stala prestižní záležitostí. První ročníky jsme chtěli vést ve stylu Rakouských a Bavorských pekařů. Průvod městem s kapelou na Pernštýnské náměstí s alegorickými vozy, kde za účasti tehdejšího ministra zemědělství Ing. Luxe, vedení města Pardubice a Královohradeckého biskupa Karla Otčenáška proběhlo slavnostní zahájení tehdy dvoudenní akce. Prezentace společností, které nejen předváděly své výrobky, ale také nabízely produkty zdarma, což přilákalo velké množství návštěvníků. Přišlo však nejvíce problémových občanů, až jsme byli nuceni takovou prezentaci zrušit a Dny Chleba zpřístupnit pouze odborné veřejnosti.

Jak hodnotíte současný koncept soutěže Chléb roku?

Určitě pozitivně: prestiži soutěže prospělo „patnáctileté“ partnerství s obchodní řetězcem TESCO. Tato společnost nabízí vítězným i dalším oceněným pekárnam odbyt v celostátním i regionálním měřítku, už tedy nejde jen o prosté měření sil mezi jednotlivými pekárny. Účastní se také mnohem více řemeslných pekáren, včetně těch, které nejsou členy Svazu. Také pět soutěžních kategorií více než dříve reflektuje pestrost sortimentu vyráběného chleba, který je ve světě unikátní. Došlo také k omlazení týmu hodnotitelské komise, máme vlastního chlebového someliéra, profesionálně zvládnutou propagaci

soutěže i pekařiny jako takové. Když se ohlédnou zpět, určitě jsme položili dobré základy, ale uvědomuji si, že vývoj nelze zastavit ... Letošních 113 soutěžních vzorků bylo rekordních a potvrzuje, že se naši pekaři nebojí jít s kůží na trh. Během 30 let jsme měli upřímnou snahu Dny Chleba neustále zlepšovat. Ti, co vyhráli, byli vždy spokojeni a zbylí zklamání tím, že měli většinou výhrady k hodnotitelské komisi. Její složení se často měnilo, měnila se i pravidla hodnocení. Dnes máme profesionální komisi (22 členů), každý komisař úspěšně prošel zkouškou sensorického hodnocení na VŠCHT Praha. Nasazování komisařů je tajné, provádí se losováním a dbá se na vysokou odbornost a praxi.

Co říkáte dnešnímu pojetí odborného semináře a následující diskuse na aktuální téma?

Základ semináře zůstal, už v počátcích strojní i přípavkářské firmy představovaly inovační surovinové a technologické trendy na příkladech výrobků, které pekařům nabízely. To se, myslím, nezměnilo, i když i firemní témata letošního ročníku byla vzhledem oslavám 30. jubilea akce spíše bilanční než ryze obchodní. Samostatná diskusní část programu, kterou jsme dříve řešili většinou pouze formou odpovědí přednášejících na dotazy z pléna, je významným posunem vpřed. Osobně si vážím mého pozvání do letošní diskuse, kterou vedla velmi charismatická moderátorka Pavlína

Horáková a možnosti sdílet pódium s dalšími velmi zajímavými hosty.

Co byste pořadatelům Dnů chleba doporučil do dalších let?

Rozhodně tuto skvělou organizačně dobře zvládnutou akci udržet a rozvíjet, mj. podle poptávky z členské základny Svazu. Rozhodně jde o výkladní skříň minulé i soudobé činnosti cechu, jejíž základy oložila naše garnitura pekařských srdcařů. Poslední ročníky Dnů chleba dostaly opravdu „grády“, o čemž svědčí také zájem a účast celebrit a VIP osobností. Kde jinde bych letos mohl pohromadě potkat ministra zemědělství M. Výborného, oblíbeného římsko-katolického kněze Z. Czendlíka či prezidentku Potravinářské komory Danu Večeřovou? Samozřejmě nezapomínám a oceňuji možnost setkání s přáteli a kolegy z pekařské branže z nejrůznějších generací. Dny chleba nelze pořádat ani bez partnerů: poděkování za 30 let spolupráce a podpory patří firmám J4, Pfahnl a pardubické průmyslovce, která vychovala stovky mlynářských, pekařských a cukrářských odborníků a kteří také zajišťují tolik potřebný servis.

Pekařům, cukrářům a všem okolo tohoto krásného voňavého řemesla bych rád popřál hodně zdraví, a to i jejich rodinným příslušníkům, aby se v klidu mohli věnovat své práci, a také zdravý selský rozum. Také odvalu nebát se říci o odpovídající ceny svých výrobků, aby se nebáli nových technologií, aby měli dostatek kvalifikovaných zaměstnanců, aby se jim podařilo zvedat prestiž a společenské uznání oboru. Všem přeji kvalitní výrobky, spokojené zákazníky. Ať nám to kyne, ať nám to peče.

Děkuji za rozhovor, přeji hlavně pevné zdraví, hodně elánu a věřím, že se budeme setkávat i na dalších svazových akcích.

Bohumil Hlavatý
Foto: archiv Svazu

topos®

STROJE A LINKY PRO PEKAŘE A CUKRÁŘE

TRADICE OD ROKU 1950

HNĚTAČE | MÍCHACÍ A DÁVKOVACÍ LINKY | LINKY NA DONUTY



VÍCE
INFO



TOPOS.EU



PROJEKTOVÁNÍ ZAŘÍZENÍ



AUTOMATIZACE PEKÁREN



ROZVRŽENÍ PEKÁRNY



MODERNIZACE ÚČINNOSTI



PORADENSTVÍ PRO PEKAŘSKOU VÝROBU



PROCESNÍ A KAPACITNÍ ANALÝZA



ŠKOLENÍ PEKAŘSKÝCH MECHANIKŮ



REPASOVÁNÍ POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ



TOPOS A.S. KRÁLOVSKÁ 777 ŠLUKNOV 407 77 CZ
TOPOS@TOPOS.EU +420 412 354 444

Sídlo společnosti
TOPOS a.s.

Sídlo společnosti
TOPOS MONDIAL CORP.

Země, kde naše stroje v současné
době používají

Budoucí zákazníci

DNY CHLEBA 2024 a SLAVNOSTNÍ GALAVEČER



Letošní Dny chleba přivítaly 12. června na pardubickém výstavišti IDEON téměř 400 účastníků z pekářenského oboru. Hlavními body scénáře byly zahajovací ceremoniál, který poctil svou osobní účastí ministr zemědělství M. Výborný, výstava technologií, strojů a surovin pro pekárny, odborný seminář s diskusním pořadem, překonání rekordu v počtu vytavených chlebů a galavečer s vyhlášením výsledků národní soutěže Chléb roku 2024. V rámci galavečera opět proběhlo losování cen od dodavatelských firem pro soutěžící pekárny.

Pořadatelé: Svaz pekařů a cukrářů v ČR, z.s., (Pekař a cukrář s.r.o.).

Strategický partner: Tesco Stores ČR a.s.

Partneři: Pfahnl Backmittel, spol. s r.o., J 4 s.r.o. a SPŠ potravinářství a služeb Pardubice.

Mediální partner: PRIMA ZOOM



Výstava dodavatelů

Dny chleba zahájila výstava dodavatelů a soutěžních chlebů. Celkem 26 dodavatelů strojů, technologií, surovin a přípravků představilo novinky a trendy pro pekaře a cukráře v rámci letos největší kontraktační výstavy pekářenského oboru. Kromě celé řady inovačních výrobků chlebového sortimentu byly představeny strojírenské technologie, které mohou pekárnám nahradit chybějící zaměstnance.



Seminář

Oficiálnímu zahájení Dnů chleba předcházel polední seminář, který začal krátkými firemními prezentacemi. M. Beneš (AAV Hodings) upozornil na možné dopady směrnice EU o kybernetické bezpečnosti. R. Šimková (navletrh.cz) pozvala na podzimní veletrh Südback do Stuttgartu. Novinku firmy IREKS ENZYMA (Stabilní kvas) představil M. Ryba. Tropické klima z nabídky JAROSPOL Technology odprezentoval M. Jaroš a s komplexním řešením spotřeby energií v pekárně přítomné seznámil J. Špinar (TEDOM energie). Poté přišla řada na blok prezentací partnerů akce: Bilanci tři desítek let dodávek pecí přednesl A. Dostál (J4). 30 let partnerství a spolupráce s českými pekaři zhodnotili M. Lipavský a I. Hlinecký (Pfähnl Backmittel). Trendy ve vlastních pekárnách TESCO představila M. Kohoutová. Závěr semináře patřil pozvánce od svazového týmu na Pekařskou konferenci v Čejkovicích.



Zahajovací ceremoniál

Dny chleba slavnostně zahájil Bohumil Hlavatý, výkonný ředitel Svazu. Zdravici poté přednesli ministr zemědělství Marek Výborný a Pavol Halasz, produktový ředitel Tesco Stores ČR, strategického partnera akce. Tradiční svěcení chleba celebroul mediálně známý klerik, římskokatolický kněz Zbygniew Czendlik. Zahajovací formuli přednesl primátor statutárního města Pardubic Jan Nadrchal.





Na slovíčko s Pavlínou Horákovou

Pak již přišel prostor diskusní kulatý stůl, který řídila moderátorka dne Pavlína Horáková. U mikrofonu se postupně střídali Jindřich Fialka, vrchní ředitel sekce potravinářství MZe. ČR, Zbigniew Czendlik, Dana Večeřová, prezidentka potravinářské komory ČR a Bohumil Štanglica st., zakladatel a čestný předseda přípravné komise Dnů chleba.



Chlebový rekord

Všichni návštěvníci akce, kteří přivezli vzorky chleba, pomohli překonat rekord ustanovený v roce 2019 v počtu druhů chleba vystavených na jednom místě. V IDEONU se sešlo 272 originálních chlebů, což potvrdil certifikát od pelhřimovské agentury Dobrý den a zápis do České knihy rekordů.



Národní soutěž Chléb roku 2024

Tradiční součástí programu Dnů chleba je soutěž Chléb roku (letos 29.ročník), zde uvádíme základní fakta a čísla:

- ✓ 5 kategorií: Chléb roku 900-1200 g • 500-800 g • Chléb bez hranic • Novinka roku • Chléb mladých
- ✓ 113 soutěžních vzorků chleba z 39 firem (z toho 32 členských)
- ✓ Hodnotilo 22 certifikovaných komisařů



Chléb roku 900-1 200 g



Chléb roku 500-800 g



Chléb bez hranic



Chléb mladých



Novinka roku

Galerie oceněných

Výsledky soutěže vyhlásili výkonný ředitel Svazu Bohumil Hlavatý spolu s VIP hosty, kteří se podíleli na předávání cen za jednotlivé soutěžní kategorie (M. Kiss, M. Skřivánek). Předávající cen poblahopřáli zástupcům oceněných firem. Nejprve se vyhlášovalo v abecedním pořadí 5 finalistů, nichž byl po chvíli znám i vítěz v příslušné kategorii.

Chléb roku 900-1 200 g

Vítěz: BEAS, a.s., Choustníkovo Hradiště

Chléb vynikající kvality (abecedně řazeno): ADÉLKA, a.s. • ENPEKA, a.s. • PEK GROUP, a.s., Rumburk • UNITED BAKERIES a.s., JZM

Chléb roku 500-800 g

Vítěz: Pekařna Racek, s.r.o.

Chléb vynikající kvality (abecedně řazeno): BEAS, a.s., Choustníkovo Hradiště • Pekařna Zelená louka a.s. • PENAM a.s., Rosice • TESCO STORES ČR a.s., Skalka

Chléb bez hranic

Vítěz: PECUD, výrobní a obchodní družstvo

Chléb vynikající kvality (abecedně řazeno): BEAS, a.s., Choustníkovo Hradiště NOPEK a.s., Hrušová • Pekařství Křivka s.r.o. • Pekařna Srnín s.r.o.

Novinka roku

Vítěz: PECUD, výrobní a obchodní družstvo


Novinka vynikající kvality (abecedně řazeno): Adélka a.s. • Jizerské pekárny spol. s r.o. • PENAM, a.s., Ostrava – Martinov • Pfaehl Backmittel, spol. s r.o.

Chléb mladých

Vítěz: Pekařství Křivka, Velké Pavlovice



Slavnostní galavečer

Po vyhlášení výsledků soutěže připravili organizátoři slavnostní Galavečer s rautem, pekařskou kapelou KOLOREZ a tanečními vystoupeními. Velký zájem vzbudila novinka –  flashspin 360. Svá krátká videa mohli hosté ihned prezentovat na sociálních sítích, což mělo úspěch. Představitelé dodavatelských firem (AVV Holdings, backaldrin, IREKS ENZYMA, Lesaffre Česko, Puratos CZ a SEMIX PLUSO) předali své ceny vylosovaným soutěžícím pekárnám. 1. cenu v hodnotě 100 000,- Kč získala společnost PEK GROUP. Zástupci pekáren i dodavatelských firem, které přispěli ke zvýšení kvality a propagace českého chleba, i ostatní hosté večera využili příležitosti neformálně podiskutovat s kolegy z branže, dobře se pobavit a nabrat nových sil.

Poděkování za úspěšný průběh letošních Dnů chleba patří všem účastníkům, sponzorům i organizátorům, kteří již nyní zvou na 31. ročník této stěžejní svazové akce v roce 2025!

Bohumil Hlavatý, Stanislav Mihulka
Foto: Petr Mevald



TECHNOLOGIE A INOVACE V PEKAŘSKÉM PRŮMYSLU

- | Společnost je významným výrobcem
pekařského zařízení s dlouholetou tradicí
- | Kompletní realizace individuálních projektů
pro malé i velké pekárny
- | Linky na všechny druhy pečiva
- | Tvarovací linky s osazováním na plechy
- | Tvarovací stroje
- | Chladírny - závěsové, spirálové, atd.
- | Chladicí dopravníky



Švermova 14, 460 10 Liberec 10

Tel: 485 151 260 Fax: 486 141 478 Email: info@lscr.cz

www.lscr.cz

Agentura Dobrý den Pelhřimov



uděluje

CERTIFIKÁT

O VYTVOŘENÍ ČESKÉHO REKORDU

Nejvíc druhů chleba na jednom místě

Svaz pekařů a cukrářů v České republice z.s.

uspořádal na 30. ročníku Dnů chleba v Pardubicích unikátní chlebovou výstavu, v rámci které se podařilo shromáždit celkem 272 druhů chleba, nejrůznějších hmotností, tvarů a surovinového složení od pekařských společností působících po celé České republice. Cílem rekordu bylo poukázat na širší nabídky a pestrost chlebového sortimentu na tuzemském trhu.

Všechny druhy chlebů, jež se staly součástí zápisu do České knihy rekordů, měly hmotnost od 450 g do 2200 g a zúčastnění zájemci z řad laické i odborné veřejnosti je měli možnost na místě ochutnat. 60 bochníků z výše uvedeného počtu představovalo soutěžní chleby konzumní upečené v různých pekárnách a odlišných hmotnostech.



Rekordní počín byl do České databanky rekordů Agentury Dobrý den, spravující Muzeum rekordů a kuriozit Pelhřimov, zaregistrován dne 12. června 2024 ve Výstavním a společenském centru IDEON v Pardubicích.

Luboš Rafaj

Ing. Josef Vaněk

Miroslav Marek

Směsi *Sandra* pro vaši
Garden party

Inspirace
na letní
dny



Veletrh südback přináší trendy v pekařství

Veletrh südback, jehož další ročník se bude konat na stuttgartském výstavišti ve dnech 26. - 29. října 2024, je významným místem pro profesionály z oblasti pekařství, cukrářství a návazných odvětví. Od své první výstavy nabízí südback platformu, na níž se setkávají odborníci z oblasti pekařství a cukrářství a klíčoví hráči z relevantních průmyslů prezentují nejnovější technologie, služby a produkty.

Na veletrhu südback se pravidelně setkává přes 600 vystavujících firem s více než 35 000 odbornými návštěvníky z domova i ze zahraničí. Vystavovatelé přicházejí z 20 zemí a návštěvníci dokonce z více než 80 zemí světa. Úspěšný mix klasického veletrhu a doprovodného programu nabízí odbornému publiku mnoho příležitostí, jak se dozvědět o trendech a nových produktech a vyměňovat si nápady s kolegy a odborníky. Mezi návštěvníky jsou nejen majitelé a zaměstnanci kaváren a pekáren, ale i maloobchodů s potravinami, hotelů, restaurací, rychlých občerstvení a čerpacích stanic.

Mezi hlavní vystavovatelské oblasti patří pekařské stroje a pece, chladicí, mrazicí a klimatizační technika, čisticí prostředky, měřicí a vážicí technika, stroje na výrobu zmrzliny, kuchyňská technika, cukrářské stroje a vybavení, dále také suroviny pro pekaře, polotovary, mražené potraviny a přísady. Návštěvníci si mohou také prohlédnout vybavení provozů, prodejny a kaváren, osvětlení, či porcelán. Dále se zde prezentují výrobci pracovních oděvů, dekorativních a balících materiálů a dárkových a reklamních předmětů. V oblasti služeb jsou prezentovány IT systémy, pokladní systémy, průmyslový software, marketing, reklamní a provozní poradenství, asociace a organizace a odborná literatura.



Bohatý doprovodný program nabízí kromě odborných přednášek a zajímavých workshopů například také Pekařské a cukrářské fórum které přináší vzrušující a pestrý program výroby a prodeje v pekárenském průmyslu. Prestižní ocenění südback Trend Award vyznamenává progresivní řešení pro společnosti v kategoriích Marketing, Prodej a organizace, Ingredience a komfort a Technologie. Vítěze určí odborná porota složená ze zástupců pořadatelů, odborných médií a pekařského a cukrářského průmyslu.

Pro přihlášky, vstupenky a další informace kontaktujte oficiální zastoupení veletrhu v ČR společnost Naveletrh s.r.o. na info@naveletrh.cz

Key to Markets

Messe Stuttgart



Lepší s veletrhem südback.

26. — 29.

října 2024

Od 26. do 29. října 2024 se pekařský průmysl opět setká ve Stuttgartu na veletrhu südback. Odborný veletrh pro pekárny a cukrárny zůstává jedním z nejvýznamnějších odborných akcí trendů v Evropě. Centrem tradičně řemeslně zaměřené oblasti je místo setkání a výměnná platforma pro každého, kdo se zabývá pekařstvím a cukrářstvím.

suedback.de

Veletrh pro
pekárny a cukrárny
Messe Stuttgart (DE)





ATRAKTIVNÍM ZAMĚSTNAVATELEM NEJEN PRO MLADÉ I ZKUŠENÉ PEKAŘE JE TESCO

Letos v červnu se uskutečnil již 30. ročník největší pekařské akce v naší zemi Dny chleba v Pardubicích. Strategickým partnerem byla již patnáctým rokem společnost Tesco, která na akci přislíbila pokračovat v podpoře této slavnosti a tradičního českého řemesla, jakým je pekařina. Firma zájemcům o toto krásné řemeslo nabízí velmi popravovaný učňovským program. Nezapomíná však ani na pekaře, kteří již praxi mají a chtějí se dále rozvíjet.

Zaměstnanci jsou pro Tesco prioritou, společnost jim proto poskytuje ty nejlepší podmínky, aby se mohli rozvíjet. Velký důraz proto klade na rozvoj mladých talentů prostřednictvím svého velmi propracovaného učňovského programu. Celkem spolupracuje s 42 odbornými školami, učilisti a studenty v oborech jako je prodavač/ka, pekař/ka nebo skladník/ce. Do budoucna plánuje rozšiřovat o další obory, kterým může praxe v maloobchodní síti pomoci právě při odborném výcviku a získání praktických zkušeností. V rámci programu do jeho provozu dochází na praxi více než 600 učňů a učenek ročně.

Přestože je technologie ve vlastních pekárnách postavená především na řemeslné výrobě, jsou vybaveny moderním zařízením. Učni vyrábí dle Tesco receptur základní pekařské výrobky z běžného, jemného, vícezrnného, záparového, chlebového i koblihového těsta. Z 8 různých těst vyrábí asi 40 výrobků. Učni přijdou do styku i s moderními trendy, jako je například použití vařených zápar. Seznámí se také s velkým množstvím vý-

TESCO

robků, které na obchodech firma jenom rozpéká, jde o výrobky především z listového a plundrového těsta. A také s výrobky, které se pouze rozmrazují, jako jsou například koblihy nebo u zákazníků velice oblíbené donuty.



Důkazem vysoké kvality učňovského programu a nadání studentů je nedávne skvělé umístění v soutěži Pekař roku 2024 Junior „Máme obrovskou radost, že talentovaná pekařka Tereza, která vyhrála stříbro v soutěži Pekař roku 2024 junior, chodí k nám na praxi do prodejny Ostrava Třebovice. Je úžasné mít tak šikovné učně, kteří reprezentují nejen krásné řemeslo, ale i naše vlastní pekárny, na které jsme rovněž náramně velmi pyšní. Mistři pekaři v nich každý den s láskou připravují řemeslně slané i sladké výrobky. Právě kvalitu čerstvého pečiva si u nás zákazníci velmi cení,“ říká Pavol Halász, produktový ředitel společnosti Tesco pro Českou republiku. A právě kvality pečiva v Tesco si všímají i pekařští odborníci, kteří na Dnech chleba společně vybrali vítěze prestižní soutěže Chléb roku. Vybírali ze 113 vzorků na základě slepých testů, aby soutěž byla naprosto férová. Chléb z pekárny Tesco Skalka získal ocenění za vynikající kvalitu v kategorii 500–800 gramů. Podle stejné receptury, ze stejných surovin a technologie vyrábíme tento chléb na všech našich pekárnách po celé ČR.

Tesco vždy potěší, pokud studenti po dokončení studia, zůstávají v jeho řadách a stanou se součástí kolektivu. Firma proto na podporu mladých talentů pravidelně připravuje a rozvíjí velkou řadu atraktivních programů. Pokud se tedy mladí lidé rozhodnou zahájit svou profesní dráhu v této společnosti, mají jedinečnou šanci seznámit se s fungováním moderní organizace. Mladým kolegům a kolegyním nabízí firma celou řadu různých příležitostí rozvoje, např. s ohledem na měkké (soft) dovednosti nebo odborná školení, umožňujeme jim čerpat zkušenosti od mentorů, případně si rozvíjet jazykové dovednosti anglického jazyka v rámci každodenní práce, ale i díky online platformě. Program Young Leaders se zaměřuje na absolventy škol, kteří se chtějí připravovat na manažerské role v provozních jednotkách a distribučním centru. Tento program poskytuje cílenou odbornou přípravu, stínování v práci a možnost učit se od mentorů. Program Graduates je pak určený absolventům vysokých škol a primárně je zasazen do prostředí centrální kanceláře společnosti.

„Jsme hrdí na to, že mladým lidem umíme nabídnout příležitosti na začátku jejich kariéry napříč celou naší firmou. My jako společnost můžeme získávat od mladé generace spoustu nových nápadů a různých perspektiv a využít jejich silné motivace učit se novým věcem a touhy růst. Vedle toho podporujeme i další skupiny kolegů, neboť si uvědomujeme, že různorodost je velmi důležitá a všechny nás obohacuje. Například organizujeme pravidelná setkání mladších a starších kolegů, aby si mezi sebou vyměňovali názory a zkušenosti,“ popisuje Petr Pokorný, personální ředitel společnosti Tesco pro Českou republiku. Po chvíli ještě dodává: *„Jsme hrdí na to, jakou firemní kulturu se nám daří vytvářet, kde každý má pocit sounáležitosti. A je nám ctí, že se nám za tyto naše aktivity dostává*



uznání.“ Na slavnostním setkání Evropský den diverzity 2024 firma převzala certifikát „Diversity & Inclusion Champion“ za své úsilí prosazovat a rozvíjet diverzitu na českém pracovním trhu. V květnu navíc Tesco získalo 3. místo v soutěži Firma roku: Rovné příležitosti 2024 a na podzim obhájilo ocenění Leader v kategorii TOP Odpovědná velká firma 2023.

Tesco patří k nejvýznamnějším soukromým zaměstnavatelům v ČR a pravidelně investuje do mezd a benefitů pro své zaměstnance. Od července navyšuje základní mzdy zaměstnancům na provozních pozicích s tarifní mzdou v průměru o 8% a v distribučním centru o 7%. Zároveň zvyšuje příspěvky na penzijní připojištění, navazuje tak na letošní navýšení příspěvku na kartu MultiSport. Unikátním benefitem pro zaměstnance zůstává 15% sleva na celý nákup v Tesco v průběhu celého roku. Sleva platí na veškeré zboží včetně již zlevněného a zaměstnanci si jí mohou užívat naplno od data nástupu do Tesco. Jako naprostou samozřejmost pak chápe příspěvky na stravné, 5 týdnů dovolené nebo širokou škálu benefitů zaměřených

na podporu rodin. Vedle toho organizuje několikrát do roka různé společenské akce, jako grilování, letní hry, Mikulášské besídky nebo vánoční večírky.

Tesco se tak ukazuje nejen jako stabilní a žádaný zaměstnavatel, ale také jako firma, která si váží svých zaměstnanců a investuje do jejich budoucnosti.

O Programu pro učně a učnice

- Praxe je plně hrazena a učni dostávají odměnu, která se řídí mzdovým předpisem.
- Provozovny Tesco komunikují s odpovědným vyučujícím a snaží se co nejvíce zapojit učně do běžného provozu.
- Docházka učňů je v souladu se školním vyučováním a je rozdělena dle ročníku studia.
- Pokud je učňům nabídnuta praxe v Tesco, jsou o této možnosti informováni prostřednictvím své školy.
- Učni mohou rovněž Tesco oslovit sami a následně jim je zajištěna smlouva ve spolupráci se školou, přičemž dochází na praxe v dohodnutých termínech a čase a provozovna s nimi komunikuje kvůli evidenci docházky a dalších záležitostech napřímo.
- Učňovská smlouva se uzavírá před létem na celý příští školní rok.
- Pokud se učni rozhodnou pro praxi v obchodech Tesco sami, mohou Tesco kontaktovat a učňovskou smlouvu si zařídit napřímo.
- Učni mimo školní docházku, například během letních prázdnin, mohou uzavřít pracovní poměr formou dohody o provedení práce nebo dohody o pracovní činnosti.

(-red-)



omega

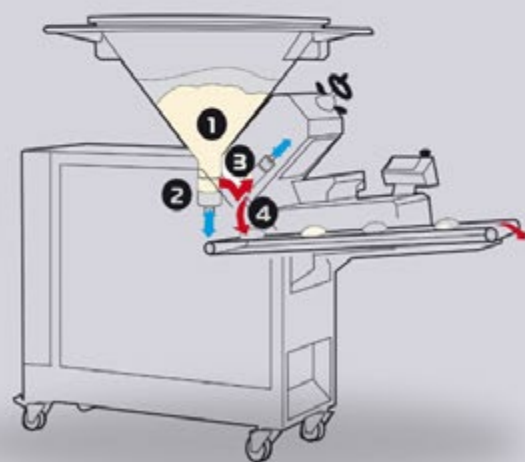
Dělička Artezen Calybra

Nové provedení pro rok 2024

- Nyní kratší, pro snazší umístění do pekárny, širší a stabilnější tělo
- Nové intuitivní dotykové ovládání s větším displejem
- Šetrné dělení všech druhů těst - od pšeničných přes žitná až po bezlepková těsta - přináší větší objem výrobků
- Dělení bez oleje - velká úspora provozních nákladů
- Rozsah dělení: od 50 až do 2800g dle provedení a těsta
- Kapacita až 3000 ks/h



#chcipekarnu
omega



Princip dělení:

1. těsto v násypce
2. těsto je nasáto podtlakem
3. píst jemně natlačí těsto do dělicí komory v požadovaném objemu
4. přesně nadělené klonky jsou předány na vynášecí pás



TARTALETKY

WOW EFEKT ZARUČENÝ

- ✓ Jemné, sladké tartaletky připravené k okamžitému plnění
- ✓ Možnost zapékat všechny druhy až do 180°C
- ✓ 10 druhů, různých tvarů, v tmavé a světlé variantě, nově i s máslem
- ✓ Bezkonkurenční jednoduchost při přípravě
- ✓ Skvělý poměr italské kvality a ceny

CITRÓNOVÉ TARTALETKY se sněhem

Tartaletka kulatá ø60mm
Náplň citrónový krém
100 g Směs Sněhovka Credin
100 g horká voda
100 g cukr

Návod na přípravu:

Citrónovým krémem naplníme tartaletky. Na tartaletky nastříkáme sníh, který připravíme následovně:
Do šlehacího kotle nalijeme horkou vodu a přidáme cukr. Stroj zapneme na pomalý chod a cukr necháme úplně rozpustit. Přidáme Sněhovku, zamícháme a zapneme šlehací stroj na nejrychlejší otáčky. Šleháme 5 -15 minut dle výkonu stroje.
Nastříkaný sníh opálíme pistolí.

”

Naše hotové máslové tartaletky – jednoduše naplníte a během okamžiku máte krásný a chutný dezert.

Jaroslav Horák

Jaroslav Horák
cukrářský technolog
+420 777 024 047





Úvodní slovo předsedy představenstva Svazu

Jarní jednání sekce škol

Svaz pekařů a cukrářů a OU a PrŠ Mohelnice uspořádali 28. května 16. setkání vedení členských potravinářských škol a učilišť. Za vedení Svazu je jednání zúčastnili P. Křivka, J. Kollert a T. Podivinský, hostitelskou školu zastupovala a bohatý program připravila ředitelka L. Vojteková.



Cílem setkání bylo projednání aktivit zaměřených na přípravu mladých potravinářů oboru Pekař/Cukrář do praxe. Zástupci škol informovali o situaci v oborech Pekař a Cukrář. Byl projednaný definitivní termín pořádání soutěže Pekař roku – Junior příštím roce.

Po tradiční diskusi o novinkách v jednotlivých školách zhodnotil předseda představenstva P. Křivka letošní ročník soutěže PEKAŘ JUNIOR a informoval o změnách v pořádání soutěže pro rok 2025. Bilancoval rovněž svazovou účast na 2. ročníku Národního potravinářského veletrhu Czech Food Expo na Výstavišti v Českých Budějovicích 9. – 12. května. V této souvislosti bylo vysloveno poděkování pedagogickému a studentskému týmu SŠ obchodní z Českých Budějovic za vzornou prezentaci pekařských dovedností na svazovém stánku.



Účastníci sekce škol



Marketingová prezentace (G. Lokšan)

G. Lokšan, marketingová manažerka Svazu, poté představila nově rozvíjené komunikační aktivity na sociálních sítích (FB, Instagram, LinkedIn) a vyzvala zástupce škol ke spolupráci (zasílání příspěvků, sdílení obsahu apod.). Účastníkům jednání byl dále prezentován komunikační projekt Svazu „Chlebový someliér“ a zmapován



Rady od paní mistrové

zájem o Absolventské listy pro vyučené pekaře i cukráře a nově také pro absolventy oborů kategorie „E“ (Pekařské a Cukrářské práce).

Jednalo se také o zapojení škol do vydávání časopisu PEKAŘ CUKRÁŘ (příspěvky, popularizace elektronické verze) a využívání publikací Pekařská technologie I-V. při výuce mladých pekařů a cukrářů.

Setkání bylo zakončeno exkurzí v pekařské i cukrářské dílně a v dalších prostorách mohelnické školy. Zájemci mohli také shlédnout expozici Muzea tvarůžků v Lošticích. Příští jednání Sekce škol se uskuteční 2. října 2024 ve SŠ obchodní v Českých Budějovicích. Fotografie z akce jsou umístěny na svazovém webu <https://www.svazpekaru.cz/category/galerie/>.

Stanislav Mihulka



Odborný výcvik v Mohelnici



Držím palce (P. Křivka)



Nové podněty pro vzdělávání



Představení Pekárny Sázava



Sdílení zkušeností (Pardubická průmyslovka)



Průvodní slovo ředitelky (L. Vojteková)



Exkurze v pekařské dílně



PEKAŘ RENDL MÍŘÍ NA OLYMPIÁDU DO PAŘÍŽE

V roce 2018 na ZOH v jihokorejském Pchjongčchangu měli i čeští pekaři svého reprezentanta. Byl jím Karel Rendl ze sušické pekárny Bandur, který s kolegou z práce pekl našim olympionikům chléb a pečivo, na které jsou zvyklí z domova. K dosažení sportovního úspěchu je totiž velmi důležitý kvalitní gastroservis, který sportovcům co nejvíce přiblíží domácí podmínky, přispěje k pohodě a dobrým výkonům. Tato pekařská aktivita vyvolala nadšení u sportovců a řadu ohlasů v médiích. Karel Rendl se stal hvězdou a pro veřejnost nejznámějším pekařem v zemi. A protože jej úspěch a zpětná vazba od sportovců motivuje, intenzivně se připravuje na svoji druhou olympiádu do Paříže.



Pekař Karel Rendl



Srdce pro olympioniky

Pekař samorost

Karel Rendl je pekařský samorost a „tvrďák“ po dědovi. Byť vystudovaný strojař, vrátil se i přes otcovo varování po revoluci k rodové pekařské tradici. Převzal zdevastovanou pekárnu v restituci, zmodernizoval ji a úspěšně ji přes tři desítky let se svým společníkem a rodinou provozuje. Jeho pekařství Bandur v Sušici prosperuje a je vyhlášené zejména u fajnšmekrů, kteří dovedou ocenit kvalitu, čerstvost a chuť výrobků. Karel používá při práci selský rozum, osvědčené postupy a receptury předků, a také umí ocenit poctivou práci svých zaměstnanců. Jde proti obecnému proudu v oboru a ukazuje správnou cestu. Žádné náhražky, žádné kompromisy, vše čerstvé a v prvotřídní kvalitě. Hodí se na něj reklama Velkopopovického kozla: „Ten pekař je nějaký divnej, ale výrobky, ty má fakt skvělý“.

Úspěšná premiéra za oceánem

S nápadem pořídit olympionikům kvalitní čerstvé, domácí pečivo přišel kajakář Vavřinec Hradílek, který jezdil do Sušice na závody a kupoval si v místní pekárně chléb a koláče. Myšlenku na zřízení pekárny v Českém domě pro olympioniky podpořil i předseda ČOV Jiří Kejval. A tak



Kontejnerová pekárna

v roce 2018, kdy se konaly ZOH v korejském Pchojongčchangu zahájil Karel Rendl se svým parťákem strastiplnou přípravu. Etážovou pec, boxovou pekárnu, hnětač, drobné nářadí a suroviny zabalili, uložili do kontejnerů a poslali lodí do Koreje. Pekli jak pro české, tak i slovenské sportovce chléb, housky, koláče, záviny, štrůdl. Třeba hokejisté si tak oblíbili makovce, že bez nich nechtěli nastoupit k utkání. Mediální zájem o české pekaře byl obrovský. Dostali se na kanál MOV „Olympic channel“, reportáže natáčela korejská a kanadská televize, vyšla řada článků v médiích, pochvalu zaslal i slovenský prezident Kiska. Nadšení byli ale hlavně sportovci, kteří svého pekaře požadují i pro LOH v Paříži.

Do Paříže s kontejnerem

V Českém olympijském domě bohužel nezbyl pro pekárnu prostor, ale tvrdohlavý Karel se nenechal odradit. Nechal si na míru udělat pekařský kontejner o rozměrech 6x2,5 m, vybavil jej potřebnou technologií a zařízením a začal zkoušet výrobu a pečení. Ke kontejneru je připojen druhý - pro kynárnu a etážovou pec. Takto může na požadavek kuchařů v Českém domě péct klasický chléb, bagety, hamburgery či jemné pečivo až pro 1500 návštěvníků denně. Příprava trvala rok a půl, musel ke kontejnerům pořídit i stany na zásoby a proviant.

Letošní novinkou bude výroba zmrzliny, což může být v horkém létě pořádný tahák. Zakoupil zmrzlinový stroj a už dva roky ladí tu nejlepší chuť. Na místě bude přidávat do základu čerstvé ovoce – jahody, borůvky či broskve. V Paříži budou Karlovi pomáhat ze Sušice ještě dva pekaři, jeden s ním bude péct a druhý dělat zmrzlinu. Zásoby surovin si vezou z domova, co bude chybět dokoupí na místě či si nechají dovézt z firmy – vždyť je to jen 1000 km.

Češi a LOH v Paříži

XXIII letní olympijské hry v Paříži se budou konat v termínu od 26. července do 11. srpna. Sportovci z celého světa budou usilovat o medaile v 32 sportech a 329 disciplínách. Český olympijský výbor dosud nominaci neoznámil, ale předpokládá se, že nás bude v Paříži reprezentovat přes 100 sportovců a sportovkyň. Zatím nejúspěšnější bilanci jsme měli z minulých LOH v Tokiu, kde „cinklo“ 11 medailí (4,4,3). Ubytování pro 14 tis. sportovců je zajištěno v olympijské vesnici 7 km



Vybavení pekárny

od centra, sportovci dorazí na místa konání soutěží do 30 min. Pro sportovce, zástupce médií a fanoušky bude opět sloužit Český dům, který je umístěn v krásném prostředí parku La Villete. Cílem národního domu je prezentace naší země z pohledu sportu, kultury, ale i gastronomie.

Vzorná reprezentace oboru

Na Dnech chleba v Pardubicích byl informován o „pečení na olympiádě“ ministr zemědělství Marek Výborný, který popřál Karlu Rendlovi úspěšnou misi v Paříži. Jak znám Karla a jeho parťáky ze sušické pekárny, určitě i svoji druhou olympiádu „dají“ a odvedou skvělou práci v propagaci pekařského řemesla. Budeme jim držet palce, stejně tak jako našim sportovcům. O tom, jak pekařští reprezentanti uspěli na olympiádě si budou moci čtenáři přečíst v letním čísle oborového časopisu PEKAŘ CUKRÁŘ.

Připravil: Ing. Jaromír Dřízal
Foto: Archiv pekařství Bandur

MOŽNOSTI A POVINNOSTI SPOJENÉ S ČERPÁNÍM NÁHRADNÍHO VOLNA



V návaznosti na výkon práce přesčas nebo práce ve svátek nabízí právní úprava jako jednu z variant kompenzace poskytnutí náhradního volna. Pravidla jeho čerpání jsou poměrně přizpůsobivá a nabízejí řadu možností, které mohou zaměstnavatelům pomoci lépe organizovat práci třeba v případě, kdy čelí výkyvům v zakázkách nebo obtížné předvídatelnosti práce. Nedávné soudní rozhodnutí potvrdilo, že v případě práce přesčas lze různým způsobem přistoupit i k tomu, zda náhradní volno poskytovat zaměstnancům jako placené či neplacené.



Náhradní volno za práci přesčas

Možnost čerpání náhradního volna spojuje zákoník práce jednak s výkonem přesčasové práce, a jednak s prací ve svátek. V obou případech má ale náhradní volno trochu jinou povahu. Rozdíl spočívá především v pořadí jednotlivých možností kompenzace práce přesčas nebo práce ve svátek.

Jestliže zaměstnanec odpracoval práci přesčas, přísluší mu podle § 114 odst. 1 zákoníku práce dosažená mzda a příplatek nejméně ve výši 25 % průměrného výdělku, pokud se zaměstnavatel se zaměstnancem nedohodli na poskytnutí náhradního volna v rozsahu práce konané přesčas místo příplatku. Náhradní volno je tedy až druhé v pořadí a zákon jeho čerpání podmiňuje dohodou mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem.

Upozornění:

Není přípustné, aby zaměstnavatel jednostranně rozhodl, že bude zaměstnanec za odpracovanou práci přesčas čerpat náhradní volno. Může zaměstnanci navrhnout, že dostane namísto příplatku, který představuje primární kompenzaci, náhradní volno. Bude pak na zaměstnanci, zda takovou nabídku přijme či nikoli. Stejně tak zaměstnanec, má-li zájem na tom, aby za přesčasovou práci čerpal náhradní volno, může zaměstnavateli tento postup navrhnout, ale nemůže o něm sám rozhodnout.

Pro uzavření dohody o tom, že bude zaměstnanec čerpat náhradní volno, nevyžaduje zákon zachování písemné formy. Záleží na samotných stranách, jakou formu zvolí, a není vyloučeno, aby se dohodly jen ústně.

Náhradní volno má pro zaměstnavatele ještě tu výhodu, že hodiny práce přesčas, za které bylo poskytnuto, se podle § 93 odst. 5 zákoníku práce nezapočítávají do nejvyššího přípustného rozsahu práce přesčas, který smí zaměstnanec odpracovat.

Náhradní volno za práci ve svátek

Zaměstnanec, jenž odpracoval práci ve svátek, má zaměstnavatel podle § 115 zákoníku práce poskytnout dosaženou mzdu a náhradní volno. Strany se ovšem mohou dohodnout na tom, že namísto náhradního volna dostane zaměstnanec příplatek, a to ve výši 100 % průměrného výdělku.

Na rozdíl od práce přesčas má tedy poskytnutí náhradního volna v případě odpracování práce ve svátek přednost před příplatkem. Právní úprava se zaměstnanci primárně snaží vynahradiť skutečnost, že musel ve sváteční den pracovat, poskytnutím jiného dne pracovního klidu. Upřednostňuje-li zaměstnanec namísto volna vyšší výdělek a zaměstnavatel s tím souhlasí, pak mu bude namísto volna poskytnut příplatek.

Oproti práci přesčas je u práce ve svátek zcela jasné, že musí být zaměstnanci za dobu čerpání náhradního volna poskytnuta náhrada mzdy ve výši průměrného výdělku. Náhradní volno má být zaměstnanci poskytnuto nejpozději do konce třetího kalendářního měsíce následujícího po výkonu práce ve svátek nebo v jinak dohodnuté době.

Do kdy musí být náhradní volno čerpáno

Jde-li o práci přesčas, musí být náhradní volno zaměstnanci poskytnuto nejpozději do 3 kalendářních měsíců ode dne, kdy byla práce vykonána. Zákon ovšem výslovně nabízí možnost dohodnout se na jiné době. Znamená to, že časový rámec pro čerpání náhradního volna může být prodloužen i zkrácen. Není vyloučeno, aby mezi odpracováním přesčasové práce a vyčerpaním náhradního volna uplynula i delší prodleva.

Praktický příklad:

V jarních měsících roku měl zaměstnavatel nadstandardní množství zakázek a zaměstnanci tak za březen, duben a květen odpracovali dohromady více než 100 hodin práce přesčas. Zaměstnavatel očekává, že v letních měsících může přijít

výpadek v zakázkách a mohlo by proto být z jeho pohledu užitečné, pokud by v této době zaměstnanci čerpali náhradní volno. Ke snížení zakázek ale dojít nemusí a v takovém případě by zaměstnavatel chtěl využít náhradního volna v druhé polovině prosince, kdy bude jeho provoz významně utlumen.

Zaměstnancům proto navrhl, že jim zaplatí příplatek pouze za část odpracovaných hodin práce přesčas a 80 hodin ponechá pro možnost čerpání dvou týdnů náhradního volna v létě, případně pak na konci roku. Někdy jsou takováto řešení označována jako „banka přesčasů“, nebo poněkud nepřesně jako „konto“ pracovní doby.

Budou-li zaměstnanci s navrženým řešením souhlasit, nedojde k žádnému porušení zákona, a to ani v případě, kdy se stav zakázek vyvine tak, že v létě potřeba náhradního volna nenastane, a zaměstnanci si tak vyčerpají náhradní volno za přesčasy odpracované v jarních měsících až ke konci roku. I když se pro dohodu o čerpání náhradního volna nevyžaduje písemná forma, v případě jako je ten výše popsaný doporučujeme, aby zaměstnavatelé věnovali pozornost hledisku prokazatelnosti. Pokud má mezi odpracováním práce přesčas, případně práce ve svátek, a čerpáním náhradního volna uplynout doba delší než 3 měsíce, měl by být zaměstnavatel připraven na to, aby v případě kontroly ze strany inspekce práce uměl vysvětlit, proč dosud nebyla vykonaná práce kompenzována.

Případná delší dohodnutá doba pro vyčerpání náhradního volna by neměla překročit 12 měsíců. Při sjednání delší doby už se totiž vytrácí návaznost mezi odpracovanou přesčasnou prací a její kompenzací. Navíc hrozí také nepřiměřené nahromadění nevykompenzované přesčasové práce.

Pokud by do zákonem stanovené tříměsíční, nebo jinak dohodnuté doby zaměstnanec náhradní volno nevyčerpал, obnovilo by se navzdory původní dohodě o náhradním volnu právo na poskytnutí příplatku, případně i dosažené mzdy (podle toho, která varianta čerpání náhradního volna se uplatní – viz dále).

Má-li být zaměstnanci za odpracovanou práci ve svátek nebo přesčasnou práci poskytnuto náhradní volno, pak o přesném termínu jeho čerpání rozhoduje zaměstnavatel. Náhradní volno se z tohoto hlediska chová podobně jako dovolená. Jestliže má zaměstnanec zájem na tom, aby čerpal náhradní volno v určitý den, může o to zaměstnavatele požádat. Nemůže si ale jednostranně „vzít“ náhradní volno v kterýkoli den.

Náhradní volno placené, nebo neplacené?

Zákoník práce v § 114 odst. 1 předpokládá, že náhradní volno za odpracovanou práci přesčas bude poskytnuto tak, že bude zaměstnanci poskytnuto (pouze) namísto příplatku. Za odpracovanou přesčasnou práci tak má být zaměstnanci zaplacen poměrná část jeho základní mzdy. Náhradní volno pak má být poskytnuto jako neplacené.

Tento způsob čerpání náhradního volna ale není obvyklý. Lze předpokládat, že by s ním měli problém především zaměstnanci, a to zvláště v případech kdy by v kuse čerpali delší dobu neplaceného náhradního volna. Zaměstnavatelé v případě dohody o náhradním volnu častěji postupují tak, že zaměstnanci za vykonanou přesčasnou práci bezprostředně (v následujícím výplatním termínu) nezaplatí ani příplatek, ani dosaženou mzdu, a náhradní volno pak zaměstnancům poskytují jako placené. Buď je zaměstnancům zaplacená mzda ve výši odpovídající tomu, kdyby byla vykonávána práce, nebo náhrada mzdy ve výši průměrného výdělku. Podle našich poznatků je právě tato varianta čerpání náhradního volna pro zaměstnance atraktivní.

Postup, kdy zaměstnavatel za odpracovanou přesčasnou práci nezaplatí mzdu v následujícím kalendářním měsíci, nýbrž až později, konkrétně v měsíci následujícím po měsíci, ve kterém zaměstnanec čerpal náhradní volno, představuje určité odchýlení od úpravy splatnosti mzdy vyjádřené v § 141 odst. 1 zákoníku práce. Nejvyšší soud ovšem ve svém rozsudku ze dne 24. 2. 2021, sp. zn. 21 Cdo 2217/2020, uvedl, že se strany od úpravy splatnosti mzdy mohou odchýlit.

I s odvoláním na uvedené rozhodnutí pak Nejvyšší správní soud v rozsudku ze dne 25. 8. 2022, sp. zn. 6 Ads 138/2022–37, potvrdil, že zaměstnavatel neporušuje zákon, pokud zaměstnancům za odpracovanou práci přesčas nezaplatí mzdu ani příplatek a náhradní volno následně poskytne jako placené. Uvedené rozhodnutí bylo vydáno ve sporu, ve kterém zaměstnavatel napadl rozhodnutí inspektorátu práce, kterým mu byla v souvislosti s uvedeným postupem při čerpání náhradního volna uložena pokuta. Jde proto o významný rozsudek, který postavil na jisto, že se zaměstnavatelé v uvedených případech pokuty obávat nemusejí.

Upozornění:

Nejvyšší správní soud potvrdil, že neposkytnutí mzdy za odpracovanou práci přesčas a následné čerpání placeného náhradního volna představuje odchylku od zákona. Aby se strany odchýlily od zákona, musí dojít k určitému právnímu jednání. V posuzovaném případě měl zaměstnavatel s jednotlivými zaměstnanci uzavřené dohody, v nichž bylo sjednáno, že při čerpání náhradního volna se bude postupovat uvedeným způsobem. Právě těmito dohodami pak došlo k přípustnému odchýlení se od zákona.

Podle našeho názoru ovšem vzhledem k § 4a odst. 2 zákoníku práce může k odchýlení od zákona dojít i prostřednictvím kolektivní smlouvy nebo vnitřního předpisu. Jestliže u zaměstnavatele nepůsobí odborová organizace a pokud nechce zvláštní pravidla sjednávat v dohodách s jednotlivými zaměstnanci, měl by vydat vnitřní předpis a v něm popsat, že v případě dohody o čerpání náhradního volna nebude za vykonanou práci přesčas poskytnut příplatek ani dosažená mzda a náhradní volno bude pak poskytnuto jako placené.

JUDr. Jaroslav Stránský, Ph.D.

Cereální výrobky z minoritní pšenice

Jakost pšenice pro potravinářské užití ovlivňuje řada faktorů zejména odrůda, ročník, režim a lokalita pěstování. Mezi kvalitou pšenice a mlýnsko-pekárenskými výrobky platí podmíněné souvislosti. Jakost mlýnských výrobků určují znaky potravinářské pšenice. Charakteristiky pekařských výrobků do značné míry závisí na složení produktů ze mlýna. Mouky pro každou skupinu cereálních výrobků mají podle receptury a výrobního postupu požadované vlastnosti, které tvoří analytické znaky (obsah mokrého lepku a bílkovin, hodnota Zeleného testu a číslo poklesu) a reologické vlastnosti simulující technologické chování.



Změna životního stylu se promítá do požadavků spotřebitele na složení spotřebního koše a logicky se dotýká také sortimentu cereálních výrobků. Obecné tendence směřující ke snížení obsahu sacharidů v denní spotřebě jsou kompenzovány nároky vegetariánů a veganů, kde naopak rostou požadavky na rostlinné polysacharidy. Výzkum nových výrobků a jejich užití je zaměřen zejména na pseudocereálie. V ekologickém zemědělství se uplatňují také minoritní druhy pšenice a výrobky v bio kvalitě.

Mezi minoritní druhy pšenice se řadí jednozrnka, dvouzrnka a kamut, které se někdy popisují jako autochtonní. Tento název označuje biologický druh, který se vyskytuje na daném místě přirozeně, tedy vznikl nebo se dostal na danou lokalitu bez člověka.



Jednozrnka planá (*Triticum boeoticum*) byla jako první druh pšenice domestikovaná na kulturní jednozrnku (*Triticum monococcum*) za účelem lidské výživy. Botanickým vývojem vznikla pšenice dvouzrnka (*Triticum dicoccum*), která se stejně jako jednozrnka podobá spíše ječmeni než dnešní pšenici seté (*Triticum aestivum*). Jednozrnka je doporučena pro pěstování v režimu ekologického zemědělství.



Průměrné látkové složení jednozrnky je srovnatelné s odrůdami pšenice seté. Obecně se uvádí obsah bílkovin 17,6 %, sacharidů 62,0 %, vlákniny 8,7 % a tuků

3,6 %. Proti pšenici potravinářské má kromě vyššího obsahu bílkovin další přednosti. Vyšší obsah karotenoidů barví chléb mírně do žluta. Z výživového hlediska je přínosem obsah stopových prvků (zinek, fosfor, hořčík a draslík). Mouka z jednozrnky je pro odlišné chování mokrého lepku (tažnost, lepivost) vhodná pro výrobu nekynutých cereálních výrobků (sušenek, oplatek, pizzy). Na trhu jsou nabízeny oplatky s různými náplněmi převážně v bio kvalitě.

Pšenice dvouzrnka (*Triticum dicoccum*) patří k minoritním druhům pšenice, původem z území Blízkého Východu. Podobně jako kulturní jednozrnka byla pěstovaná pro lidskou výživu již před sedmi tisíci roky. Ve starém Egyptě z mouky pekli chléb a vařili pivo. Průměrné látkové složení dvouzrnky je srovnatelné s jednozrnkou a staršími odrůdami pšenice seté. Předností je obsah bílkovin (17,4 %) s vyšším obsahem lysinu, vitamínů skupiny B a zinku.

Pšenice dvouzrnka je zařazovaná do sortimentu zdravé výživy jako zrno a mouka. Pekařské produkty patří ze spotřebitelského hlediska spolu s pohankovou moukou mezi nutričně přínosné. Drcené zrno se doporučuje do polévek a pro přípravu nárypů. Omezení pro tradiční užití





mouky na přípravu kynutých těst tvoří bílkoviny, které nemají požadovanou pekařskou kvalitu. Doporučuje se kombinace s pšeničnou moukou v poměru 1:2. Podobně jako mlýnské výrobky z jednozrnky je vhodná pro přípravu sušenek, pizzy a domácích těstovin.



Kamut je druhem autochtonní pšenice (*Triticum turgidum turanicum*), nazývané podle původního pěstování pšenice Khorasan. Název kamut je obchodní označení s registrovanou značkou. Zrno se vyznačuje příjemnou sladkou chutí a vyšší tvrdostí, příbuzné tvrdé pšenici. Název kamut garantuje bio původ a jako registrovaná značka je chráněna před dalším křížením, hybridizací a genetickými úpravami.

Složení zrna kamutu je srovnatelné s tvrdou pšenicí a jako přednost se uvádí vyšší obsah bílkovin, odpovídající certifikačním doporučením (12–18 %) a stopového prvku selénu. Kamut má



více vitamínů B₁ a B₂, hořčíku a zinku než pšenice setá. Vysoký obsah selenu byl podle literatury zjištěn zejména v zrně z některých lokalit pěstování v USA, kde je kamut pěstovaný.

Pro přímou konzumaci se doporučuje drcené zralé i zelené zrno. Mlýnské výrobky jako krupice a mouky se zpracovávají na různé druhy chleba, pečivo, sušenky a těstoviny. Pro vegetariánskou výživu se připravuje kuskus a bulgur. Mezi netradiční patří výroba seitanu a rostlinného mléka.

Další užití minoritní pšenice

Cereální výrobky z jednozrnky, dvouzrnky a kamutu jsou oblíbené mezi kulturisty, kteří potřebují více esenciálních aminokyselin. Ve výživě pro vegetariány a vegany jsou alternativní zdrojem hodnotných rostlinných bílkovin místo masa a mléčných výrobků. V alternativním stravování je přínosný obsah stopových prvků s antioxidačními účinky. Uvádí se, že konzumace několika krajíců chleba denně pokryje doporučenou dávku antioxidantů.

Zrno a mlýnskopekárenské výrobky z jednozrnky, dvouzrnky a kamutu obsahují lepkové bílkoviny a nelze je doporučit pro nemocné celiakii.



Shrnutí

Pšenice, rýže a kukuřice patří k významným zemědělským plodinám a jsou zdrojem obživy pro třetinu lidstva, kterému poskytují ve výživě téměř 20 % sacharidů a také 20 % bílkovin.

Změny životního stylu a nové formy stravování rozšiřují sortiment požadovaných výrobků včetně cereálních. Mladá generace preferuje výrobky ekologického zemědělství. Minoritní pšenice jako jednozrnka, dvouzrnka a kamut jsou doporučeny pěstovat v ekologickém režimu a nabízí další využití nejen pro kynuté pekařské výrobky. Na trhu jsou nabízeny těstoviny, sušenky a oplatky zpravidla v biokvalitě.

Marie Hrušková





VYHLAŠUJÍ 16. ROČNÍK SOUTĚŽE

Dobry tuzemsky potravinarsky vyrobek
ČESKÁ CHUŤOVKA 2024



a DĚTSKÁ CHUŤOVKA 2024



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



SENÁT
PARLAMENTU ČESKÉ REPUBLIKY



SOUTĚŽ PROBÍHÁ POD ZÁŠTITOU STÁLÉ KOMISE SENÁTU PRO ROZVOJ VENKOVA

ZÁŠTITA OSOBNOSTÍ:

Marek Výborný, ministr zemědělství

Jan Doležal, prezident AK ČR

Tomáš Prouza, prezident SOCR

ODBORNÝ PATRON:

Milan Pospíšil, rektor VŠCHT

Aleš Rajchl, děkan Fakulty potravinářské a biochemické technologie VŠCHT

PARTNEŘI SOUTĚŽE:



MEDIÁLNÍ PARTNEŘI:



ODBORNÝ ČASOPIS PRO VÝŽIVU, VÝROBU POTRAVIN A OBCHOD



regionálnítelevize.cz



regionálnítelevize.cz

PROSPERITA®

www.ceskachutovka.cz



Podmínky soutěže



I. PŘIHLÁŠENÍ VÝROBKŮ

Do soutěže o „Dobry tuzemsky potravinarsky vyrobek Česká chuťovka 2024“ mohou být přihlášeny výrobky tuzemských výrobních potravinářských podniků, které jsou dodávány do oběhu na současný trh České republiky.

Soutěžní kategorie:

1. mléčné výrobky
2. masné výrobky
3. pekařské výrobky
4. cukrářské výrobky
5. hotová jídla
6. ovocné a zeleninové výrobky
7. nealkoholické nápoje
8. piva
9. vína
10. lihoviny
11. ostatní potravinářské výrobky

Součástí soutěže je „DĚTSKÁ CHUŤOVKA“, jejímiž hodnoteli jsou děti ve věku 6–16 let, a „Cena novinářů“.

Přihlášený výrobek musí splňovat vysoké senzorycké parametry, zejména výrazné chuťové vlastnosti. Cílem je podněcovat výrobce k nabídce vyššího podílu vysoce kvalitních potravinářských výrobků, a tím reagovat na stále rostoucí poptávku po chutných potravinách požadovaných náročnými spotřebiteli.

Hlavním hodnoceným kritériem je chuť, ale hodnotí se i vzhled, vůně a konzistence výrobku. Přihlášený výrobek musí být od českého výrobce a vyrobený v ČR.

II. HODNOCENÍ VÝROBKŮ ČESKÁ CHUŤOVKA a DĚTSKÁ CHUŤOVKA



Výrobky budou hodnoceny ve dnech 19.–20. září 2024 hodnotitelskou komisí nezávislých odborníků, která má vysoký odborný kredit. Odbornými guaranty soutěže, jež zabezpečují vysokou míru regulérnosti soutěže „Dobry tuzemsky potravinarsky vyrobek Česká chuťovka 2024“, jsou Vysoká škola chemicko-technologická v Praze a SOŠ potravinářských technologií, Praha 2, Podskalská 10, která je také místem hodnocení.

III. VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ SOUTĚŽE

Slavnostní předávání cen vítězům soutěže „Dobry tuzemsky potravinarsky vyrobek Česká chuťovka 2024“ a „DĚTSKÁ CHUŤOVKA 2024“ se uskuteční dne 24. října 2024 v Národním zemědělském muzeu v Praze za účasti významných osobností a novinářů. V každé kategorii budou vyhlášeny oceněné výrobky a vítězným firmám budou předány ocenění a diplomy. Součástí slavnostního vyhlášení soutěže bude prezentace soutěžních výrobků formou výstavy a ochutnávky.

Vítězné výrobky budou také hodnoceny přítomnými novináři a jimi nejlépe hodnocené výrobky získají ještě diplom Cena novinářů – Česká chuťovka 2024.

IV. RYTÍŘ ČESKÉ CHUTI



Titul Rytíř české chuti přísluší významné potravinářské osobnosti z řad manažerů firem, technologů a tvořivých potravinářských odborníků. Bude vybrána hodnotitelskou komisí – letos již po třinácté.

Přihlášku a další informace najdete na www.ceskachutovka.cz a také na facebooku: www.facebook.com/ceskachutovka

V. TERMÍN PRO ODEVZDÁNÍ PŘIHLÁŠEK 12. září 2024

VI. ČLENOVÉ HODNOTITELSKÉ KOMISE

Ing. Milan Chmelař

SOŠ potravinářských technologií, Praha
předseda komise

prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.
VŠCHT Praha

Ing. Bohumil Hlavatý
výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR

Ing. Karel Hříděl
SOŠ potravinářských technologií, Praha
doc. Ing. Ladislav Chládek, CSc.
Česká zemědělská univerzita, Praha

Ing. Jiří Kopáček, CSc.
předseda Českomoravského svazu mlékárenského

doc. MVDr. Antonín Kozák, Ph.D.
veterinární odborník

Ing. František Kruntorád, CSc.
jednatel a ředitel AGRAL s. r. o.

Martin Lev
šéfkuchař

Ing. Zdeněk Novák
generální ředitel Národního zemědělského muzea
doc. MUDr. Jolana Rambousková, CSc.
3. LF Univerzity Karlovy

MVDr. Radek Slanec
ředitel Českého svazu zpracovatelů masa

Ing. Josef Sléha, CSc.
jednatel SYMPEX GROUP s. r. o.

doc. Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D.
FPBT VŠCHT Praha

Ing. Petr Šilar
zemědělský odborník

Ing. Slavomíra Vavreinová, CSc.
nezávislý potravinářský odborník

INFORMACE Z LEGISLATIVY A VÝŽIVOVÉ POLITIKY PROJEDNÁVANÉ VE VÝBORECH PK ČR

Na konci května proběhlo společné jednání Legislativního výboru a Výboru pro výživovou politiku Potravinářské komory ČR. Přinášíme výběr témat, která jsou aktuální pro pekařský a cukrářský obor nebo i pro firemní prodejní jednotky – pekařství a cukrárny.

TUZEMSKÉ LEGISLATIVNÍ A VÝŽIVOVÉ ZPRAVODAJSTVÍ

Pracovní skupina k institucionálnímu stravování MPS STRAVA

Co se skrývá pod zkratkou MPS STRAVA, o které potravináři poměrně hojně diskutovali? Je to ministrem zdravotnictví loni zřízená mezirezortní skupina pro problematiku institucionálního stravování. Ministerstvo zdravotnictví, Státní zdravotní ústav, Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy a Ministerstvo zemědělství ve spolupráci s odborníky na výživu společně aktivně pracují na reformě nejen školního stravování. Hlavním úkolem MPS STRAVA je zlepšit institucionální stravování v oblasti školství, nemocnic a u poskytovatelů sociálních služeb na základě nejnovějších poznatků vědy a jejich aplikace do praxe.

Cílem je ochrana a podpora zdraví obyvatel ČR a dlouhodobá environmentální udržitelnost. Plánuje se úprava spotřebního koše, do poloviny roku 2024 se očekává vypracování expertní části, která bude upravovat doporučené výživové dávky pro věkové kategorie.

Našeho oboru se týká zavedení nově sledované skupiny „**Celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny**“, což by mělo znamenat i šanci pekařů uspět v nově koncipovaném spotřebním koši se svými celozrnnými výrobky nebo s produkty obsahujícími pseudoobiloviny (pohanku, quinou, amarant).

Označování rostlinných alternativ

Pekařské a cukrářské výrobky patří mezi vyhledávané potraviny spotřebiteli stravujícími se podle principů vegetariánství nebo i veganství. Proto v pekařstvích a cukrárnách nalezneme také jiné než cereální výrobky v doplňkovém sortimentu na bázi čistě rostlinné stravy. Pro provozovatele těchto prodejních jednotek se sortimentem rostlinných alternativ by mohla být zajímavá informace týkající se změn v jejich označování.

Podrobnosti zájemci naleznou ve **Stanovisku MZE (SZPI a SVS) ve věci označování rostlinných potravin názvy živočišných produktů, aktualizovaného 1. 6. 2024**, který byl publikován na webových stránkách SZPI zde: <https://www.szpi.gov.cz/clanek/stanovisko-mze-szpi-a-svs-ve-veci-oznacovani-rostlinnych-potravin-nazvy-zivocisnych-produktu-ke-dni-1-2-2023-191950.aspx>

Pracovní skupina PK ČR Alergeny v kroskontaminaci

I pro pekaře a cukráře je důležitá dokonalá znalost legislativních předpisů v oblasti alergenů. S nimi jsou spojeny povinnosti informovat o alergenech spotřebitele na obalech výrobků. Proto přinášíme aktuální informaci o **finální verzi úpravy národního doporučení přístupu k nezáměrné kontaminaci potravin alergenů** do doby, než dojde v EU k harmonizaci. Z textu doporučení byl

odstraněn odstavce: Pokud bude v potravině označené „*Může obsahovat stopy...*“ nebo „*Může obsahovat...*“ zjištěno množství alergenu přesahující stopové množství, nelze již hovořit o nezáměrné kontaminaci a spotřebiteli je tak poskytnuta zavádějící informace – tedy v rozporu s čl. 7 odst. 1 písm. a) nařízení EU č. 1169/2011. V textu došlo ještě k dalším úpravám. **Finální text bude zveřejněn na stránkách SZPI.**

Návrh zákona, kterým se mění zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů, a některé další zákony

Zaměstnavatele budou zřejmě zajímat navržené změny v zákoníku práce. Cílem návrhu je zvýšit flexibilitu pracovních vztahů a uvolnit v řadě případů rigidní nastavení právní úpravy se záměrem reagovat na aktuální potřeby moderního trhu práce. Návrhem zákona se podstatně zpružňují a zpřesňují pravidla pro dání výpovědi z pracovního poměru.

Dále se navrhuje výslovně uvést, že zaměstnanec má při neplatném rozvázání pracovního poměru rovněž právo na dovolenou a také se upravují podmínky zkušební doby. Předmětný návrh též zpružňuje pravidla, pokud jde o zaměstnávání osob pečujících o malé děti. Návrhem se nově připouští písemná dohoda zaměstnance se zaměstnavatelem o tom, že si zaměstnanec bude sám rozvrhovat pracovní dobu, a to i při výkonu práce na pracovišti zaměstnavatele.

Dále se zpružňují pravidla pro doručování platového a mzdového výměru a navrhuje se doplnit úpravu přechodu nároku na mzdu nebo plat tak, aby přecházel na pozůstalého partnera za podmínek stejných, jako je tomu u pozůstalého manžela. Taktéž se zpřesňuje právní úprava zjišťování průměrného výdělku zaměstnance.

Dále návrh upravuje, že součástí oznámení odborové organizace o působení u zaměstnavatele nemusí být prokázání splnění minimálního počtu členů v pracovním poměru a nově se upravuje povinnost prokázání minimálního počtu členů odborové organizace v pracovním poměru u zaměstnavatele pouze na žádost zaměstnavatele. Toto prokázání může odborová organizace učinit i prostřednictvím notářského osvědčení.

A konečně se navrhuje, což není nezajímavé pro nábor brigádníků jako výpomoci v období letních dovolených, **aby mladistvým od 14 let byl umožněn v období hlavních prázdnin výkon lehkých prací.**

Platforma pro reformulace

Do databáze reformulovaných potravin a nápojů byly doplněny oceněné výrobky z 10. ročníku soutěže „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“. Další,

11. ročník soutěže Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek, byl odstartován. Výrobci měli možnost podávat přihlášky do 15. června, vyhodnocení pak proběhne 17. 7. Novinkou bude možnost porotě připravit i teplé výrobky, neboť vyhodnocení se přesouvá na Českou zemědělskou univerzitu v Praze, jejíž nová senzorická laboratoř je vybavená i jako gastro provoz. To umožní prezentovat i výrobky které vyžadují další kulinární úpravu.

Na „reformulačním webu“ v kategorii **Pečivo, pekařské výrobky a směsi** je nyní zveřejněno již 18 pekařských výrobků: <http://www.reformulace.cz/index.php/databaze-reformulovanych-potravin-a-napoju>

ZPRÁVY O VÝŽIVĚ A POTRAVINÁCH ZE ZAHRANIČÍ

Přehled hlavních zásad Komise pro ekonomiku potravinového systému "Posun ve stravování"

Komise pro ekonomiku potravinového systému (Food System Economics Commission) sdružuje skupinu předních světových odborníků na ekonomiku, změny klimatu, zdraví, výživu, zemědělství a přírodní zdroje. Je to nezávislá akademická komise zřízená za účelem poskytnout nástroje a důkazy politickým a ekonomickým osobám s rozhodovací pravomocí.

Letos v březnu vydala přehled hlavních zásad s názvem „**Posun ve stravování**“. Zpráva upozorňuje na zásadní potřebu globálních změn ve stravování v boji proti nepříznivým dopadům současných vzorců spotřeby na zdraví, dlouhověkost a životní prostředí. V dokumentu se poukazuje na celosvětový trend rychlého a levného stravování závislého na nadnárodních průmyslových potravinových systémech. Rychlé a levné stravování vede podle komise k závažným problémům v oblasti zdraví, odolnosti a udržitelnosti zemědělství. „**Posun ve stravování**“ zdůrazňuje potřebu změnit stravovací návyky tak, aby zvrátila jejich dopady na zdraví, dlouhověkost a životní prostředí, a to v globálním měřítku. Dokument zdůrazňuje zásadní úlohu zdravé stravy při snižování počtu dlouhodobých onemocnění a předčasných úmrtí, neboť nemoci související se stravou si ročně vyžádají 8 milionů životů. Nezděravá strava významně přispívá k nepřenositelným nemocem a zhoršování životního prostředí, včetně emisí skleníkových plynů, rozšiřování zástavby a ztráty biologické rozmanitosti.

Ultra-zpracované potraviny jako velké téma potravinářů

Ačkoli to tak u nás úplně dramaticky nevypadá, téma vysoce zpracovaných potravin již dnes patří mezi diskuzní témata evropské veřejnosti. Tzv. ultra-zpracované potraviny se dostaly do hledáčku evropských politiků i médií, počet vědeckých studií a článků věnovaných této problematice prudce vzrostl.

Nikde v EU sice zatím nebyla schválena žádná národní legislativa, která by cílila na vysoce zpracované potraviny, ale některé, zejména severské země, o problematice zpracování potravin stále častěji diskutují, a dokonce zvažují přijetí legislativních kroků. Vysoce zpracované potraviny jsou totiž obviňovány z řady zdravotních potíží i z řady environmentálních a klimatických problémů. Nezapomeňme, že mezi ultra-zpracované potraviny budou zřejmě zařazeny i průmyslově vyráběné pekařské, pečivářské a cukrářské výrobky.



Ilustrační foto k článku „Spotřeba ultra-zpracovaných potravin a riziko metabolických onemocnění: Zastřešující přehled systematických přehledů s metaanalýzami observačních studií.“ Publikováno v News Medical, který se definuje takto: „Od roku 2004 jedno z předních světových center medicíny a vědy o živé přírodě s otevřeným přístupem. Projekt navržen tak, aby informace z medicíny a biologických věd byly dostupné lidem, kteří mohou něco změnit. Zdravotníci, výzkumníci a angažovaní spotřebitelé mají přístup k bohatému obsahu s otevřeným přístupem od myšlenkových lídrů z celého světa.“

Pozn.: Ilustrační foto k článku je z velké části zaměřeno na pekařské a pečivářské výrobky a potraviny typu fast food.

<https://www.news-medical.net/news/20240205/Study-links-ultra-processed-foods-to-higher-metabolic-disease-risk.aspx>

Jako příklad diskuze lze uvést např. Francesco Branca, ředitele odboru výživy a bezpečnosti potravin Světové zdravotnické organizace (WHO), který poukázal na nutnost regulačních politik pro řízení spotřeby ultra-zpracovaných potravin. Podle něj by potravinářský průmysl měl přejít od dobrovolných opatření a dobré vůle k přísnějším opatřením, jež by mohla zahrnovat zdanění, omezení marketingu a jasné označování pro informování spotřebitelů. Rozšíření ultra-zpracovaných potravin a jejich dopad na zdraví jsou považovány za společenský problém, který vyžaduje reakci nejen ze strany zdravotnických systémů.

Food Drink Europe, konfederace potravinářského průmyslu v EU říká, že je nezbytné vypracovat definici vysoce zpracovaných potravin. EFSA, Evropský úřad pro bezpečnost potravin, by pak měla zaujmout pozici k vysoce zpracovaným potravinám. V neposlední řadě je třeba posílit pozornost ke komunikaci v médiích s cílem zabránění sdělování chybných interpretací, posílit spolupráci s akademickou obcí a zabránit sdělení negativních emocí proti vysoce zpracovaným potravinám.

Celkovým cílem současných a budoucích aktivit všech potravinářů je a bude muset být pomoci tvůrcům politik rozpoznat nedostatky v terminologii ultra-zpracovaných potravin. Je třeba oddělit myšlenku, že čím více je potravina zpracovaná, tím je horší pro naše zdraví. A také uznat, že zpracování může přispět k udržitelným potravinovým systémům.

Ing. Eva Řehák Nováková
externí spolupracovnice SPaC



MIWE SmartFresh: Nové možnosti organizace práce v pekárně

MIWE SmartFresh přináší do pekařského průmyslu novou úroveň flexibility, kvality a efektivity. Pro pekaře, kteří chtějí vyniknout a nabídnout svým zákazníkům to nejlepší, je to ideální nástroj. S tímto systémem mohou pekaři nejen udržet kvalitu svých výrobků, ale také získat konkurenční výhodu díky čerstvějšímu pečivu a flexibilitě ve výrobě.

Co je technologie MIWE SmartFresh?

Připravené produkty jsou předpečeny (90 %) a poté jsou umístěny do speciální komory s pečlivě upraveným stabilním klimatem, kde pečivo nejen „odpočívá“, ale získává výjimečné vlastnosti. Toto klima je kombinací nízkých teplot (4 °C) a vlhkosti na úrovni 95-98 %. To způsobuje, že výrobky zůstávají čerstvé déle než běžné pečivo. Jakmile jsou výrobky uloženy, začíná proces, který zvyšuje vlhkost v pečivu, což vede k lepší chuti a struktuře. Produkty zůstávají čerstvé a vláčné déle než u tradičního pečiva. Tento systém není zaměřen na zmrazování, ale na udržování vlastností pečiva na co nejvyšší úrovni.

SmartFresh je také odpovědí společnosti MIWE na aktuální potřeby trhu. Jde o vytvoření technologie, která umožňuje eliminovat noční směny. Problémy s nedostatkem personálu zatěžují majitele pekáren. Kvůli zanedbání v oblasti odborného vzdělání a obtížnosti práce není mnoho zájemců o práci v pekařském oboru. Ti, kteří vyjadřují ochotu pracovat v pekárně, pečlivě zkoumají organizaci provozu. Nejde jim pouze o sociální zázemí nebo benefity. Mladí lidé chtějí pracovat v modernizovaných podnicích, kde jsou těžké fyzické úkoly spojené s manipulací přebírány automatizovanými systémy. Raději přijímají pracovní nabídky tam, kde nejsou noční směny, a preferují zachování pětidenního pracovního týdne.



Technologie systému SmartFresh umožňuje skladování předpečených produktů a tvoří bezpečnou zásobu výrobků. Pečivo je připraveno k dokončení např. ráno, v průběhu dne, večer nebo v případě nepředvídané potřeby v obchodě. Doba dokončení pečení je přibližně 10 minut.

Mezi jedinečné vlastnosti MIWE SmartFresh patří nejen eliminace noční práce, elasticke dodávky zboží do prodejen, nebo zlepšení kvality výrobků. MIWE SmartFresh splňuje samozřejmě i vysoké standardy na hygienu díky specifickému modrému světlu. Spolehlivě potlačuje růst plísní, zatímco vnitřní vybavení z nerezové oceli je snadno čistitelné. V neposlední řadě MIWE SmartFresh šetří značné množství energie ve srovnání s tradičními metodami zmrazování, což je důležité z hlediska udržitelnosti a ekonomické efektivity.

Odborníci společnosti PEKASS a MIWE jsou připraveni poskytnout Vám dokonalou zákaznickou podporu. Poradíme Vám nejen při výběru vhodného modelu zařízení SmartFresh, ale zajistíme i jeho předvedení a pomůžeme při instalaci a uvedení do provozu. Nezbytnou součástí podpory jsou i servisní kontroly a zajištění technologické pomoci. Další informace získáte přímo u Vašeho obchodního zástupce nebo sledováním našich profilů na sociálních sítích.

Mgr. Jan Řezáč
PEKASS s.r.o.

Chytrý chladicí box smartfresh

MIWE



Sadařův, CHLĚB



VÍCEZRNNÝ PŠENIČNÝ CHLĚB

- ŠPALDOVÁ MOUKA
- JABLEČNÁ VLÁKNINA
- ŽITNÉ, PŠENIČNÉ KVASY

VÝRAZNÉ TRHNUTÍ, PÓROVÁNÍ

- PROPEČENÁ ZLATOHNĚDÁ KŮRKA
- ŠTAVNATOST
- SLUNEČNICOVÁ SEMÍNKA

VYROBENO POMOCÍ DLOUHÉHO ZRÁNÍ

- VLÁČNOST STRÍDY
- INTENZITA CHUTĚ A VŮNĚ
- BARVA A KŘUPAVOST KŮRKY
- NEPRAVIDELNÉ PÓRY