

CENA FRANTIŠKA S. ODKOLKA PRO UHERSKÝ BROD

(čtěte na str. 6–7)

Přítomní pohár
FRANTIŠKA S. ODKOLKA
United Bakeries

Žijeme v dobré době

V Česku si rádi stěžujeme.

Ano, máme prezidenta, kdysi chytrého chlapíka, který dnes mluví vulgárně, lže a není dobrým vzorem pro děti. Máme parlament, v němž je diskuze mnohdy na horší úrovni než v zaplivané putyce. Nechodíme k volbám, protože nás nebaví volit mezi zbožím, které je jedno plesnivé, druhé červivé, třetí prohnílé a čtvrté páchne nepoctivými éčky.

Žijeme uprostřed Evropy, v níž ohromná tlupa zbytečných byrokratů v Bruselu řeší zakřivení okurek a banánů, ruší žárovky a snižuje výkony vysavačů, zatímco Evropu zaplavují statisíce převážně muslimských přistěhovalců a radikální islamisté beztréstně v zemích s křesťanskou tradicí vyhánějí (zatím jen slovně) domorodce z jejich rodných zemí.

Žijeme ve světě, v němž zdravý selský rozum mnohdy prohrává s pragmatickou vypočítavostí i nebezpečnou a hloupou politickou korektností, v němž hrubá brutalita až příliš často vítězí nad decentní slušností.

Ošklivostí je spousta, přesto lze konstatovat, že žijeme v dobré době, na dobrém kontinentu a v dobré zemi, kde sice sametovou revolucí vytunelovali bývalí papaláš a veksláci, ale v níž žijeme ve svobodě a demokracii. Především ale už 69 let žijeme v míru, to je hodnota nade vše. Vážme si toho.

Žijeme v dobré době a v podmínkách, o kterých se našim předkům ani nesnilo. Ano, mohli bychom se mít ještě lépe, ale buďme pokorní, nejen o Vánocích.

Mějme respekt ke své práci, která je unikátní v tom, že přinášíme lidem produkty, bez nichž by se neobešli. Mějme respekt ke kolegům, protože výsledky United Bakeries jsou týmovým dílem. Věřme ve slušnost, poctivost, úctu k obchodním partnerům i spotřebitelům, ke všem lidem. Posilujme dobrou práci naše žití v dobré době. Buďme optimisté.

Hezké Vánoce a vše nejlepší v roce 2015.



Jaroslav Pomp
šéfredaktor

Bronzový kornspitz roku 2014



Společnost United Bakeries zabodovala v tradiční soutěži Kornspitz roku, když obsadila se svými výrobky bronzovou příčku.

V konkurenci 25 pekáren zvítězila pekárna PANE Dolní Bousov, druhé místo obsadilo Tesco Zličín. Bronzové výrobky byly vyrobeny v Liberecké pekárně ze skupiny United Bakeries.

Pečivo kornspitz má tvar klasického rohlíku o hmotnosti 60–70 g, jehož délka se pohybuje mezi 18–22 cm. Vzhled pečiva kornspitz je charakteristický zejména dvojitým šikmým nařiznutím. Funkční pečivo kornspitz s ochrannou známkou bylo vynalezeno v roce 1984 společností backaldrin® v Rakousku. Po celém světě pečou denně tisíce pekařů kornspitz podle přesně definované receptury. Oblíbené pečivo s pšeničnými otrubami má vysoký podíl obilného šrotu a tedy vysoký podíl vlákniny (přes 6 %). Díky vyvážené kombinaci vysoce kvalitních přísad je kornspitz oblíbenou pochoutkou gurmánů i konzumentů, kteří kladou vysoké nároky na kvalitu výživy.



UB partnerem kongresu Horeka

Společnost United Bakeries byla bronzovým partnerem 10. kongresu HOREKA 112, který v Clarion Congress Hotelu v Olomouci uspořádala tradičně společnost ATOZ. V rámci partnerství byl instalován v kongresovém foyer ochutnávkový stánek Fr. Odkolek, kde představitelé hotelů, restaurací a kaváren mohli otestovat kompletní B2B sortiment, určený právě pro dopékání v gastronomických podnicích. Výrobky s logem Fr. Odkolek prezentovali Hana Štěrbová a Gregoire Parik.

V nominaci Superbrands Delta i Fr. Odkolek

V České republice vstupuje do svého 3. ročníku program Superbrands, kdy na základě sjednocených kritérií a metod nominace a hodnocení dosáhnou některé značky získáním titulu Superbrands speciálního postavení, které je uznáním jejich vynikajícího postavení na trhu.

V roce 2014 obdržela titul Superbrand značka Delta, a pořadatelé nyní oznámili, že pro rok 2015 byly nominovány do programu Consumer Superbrands dvě značky United Bakeries – Delta a Fr. Odkolek. Obě značky budou poměřovány v rámci spotřebitelského marketingového průzkumu a spotřebiteli nejpreferovanější brandy budou pak následně hodnoceny Brand Council(em), odbornou porotou programu.

Strážný z pekárny, který zachraňuje životy



Foto: Linda Veselková

V Uničovské pekárně máte jednu jistotu: pokud byste se ztratili, budete rychle nalezeni. Strážným je tam totiž Lubomír Satora, který má chytrého psa s aristokratickým jménem Cassino of Püttelkower Courtyard. Oba jsou záchranáři a nastupují do akce, když selže klasické pátrání po hledaných osobách pomocí vrtulníku s termovizí, rojnic, záchranných a policejních psů.

Naposledy slavili úspěchy, když přispěli k záchraně dvou malých ztracených holčiček na Slovensku a vypátrali psychicky nemocného otce, který unesl svoji dceru – našli je ukryté ve vinici. Mají za sebou dvacítku zásahů, ale lidské životy zachraňují ve své režii. Cassino je totiž trénován metodou mantrailingu, která zatím není v oficiálním systému Policie ČR a Integrovaného záchranného systému zařazena; už skoro tři roky pracují pro policii v takzvaném „testovacím režimu“. Z toho jednoduše vyplývá, že v současnosti neexistuje „kolonka“, ze které by mohla být tato činnost hrazena. „Proto zatím všechny zásahy jezdíme zadarmo, ve vlastní režii, a můžu říct, že je to činnost jak časově, tak i finančně velmi náročná. Proto se snažíme oslovovat i sponzory a lidi, kteří by nás mohli

podpořit,“ říká Lubomír Satora, který by se rád záchranářské práci, kterou vnímá jako poslání, věnoval profesionálně.

Pro Uničovskou pekárnu začal pracovat v loňském roce na podzim. Sháněl práci, která mu umožní věnovat se vedle ní i kynologii, speciálně výcviku mantrailingu, což je metoda výcviku pachových prací psů, vyhledávajících pohřešované nebo hledané osoby na základě individuálního pachu.

„Mě práce v pekárně baví, a po letech, kdy jsem obětoval podnikání v zemědělství veškerý svůj čas, jsem rád za to, že mám práci, kde si splním povinnosti a můžu se s čistou hlavou plně věnovat mantrailingu. Důvod, proč sedím ve vrátnici, je jednoduchý. V mém životě nikdy nehrály peníze tu nejdů-

ležitější určující roli,“ konstatuje strážný, o němž téměř nikdo v pekárně neví, že má inženýrský titul.

Psy měl od svého mládí, ale nevěnoval se klasickému výcviku. Začínal s tehdy populárními kokršpaněly. Na nich se učil, jak se zvířaty zacházet a co všechno je možné je naučit. Krátkou přestávkou bez psů měl v období, kdy studoval. Když se oženil, pořídil si Münsterlandského ohaře – a pak už přišli na řadu bloodhoundi.

Kolik hodin denně se musí věnovat psovi, aby byl skvěle vycvičený? „To je velmi individuální záležitost. V každém případě je nutné si uvědomit, že pes není nikdy v práci sám a se svým psovodem musí vytvořit dokonalý tým. Metoda mantrailingu, která vychází

Pokračování na straně 8

Zaměření na inovace a kvalitu se vyplácí



Na slavnostní večeři na pražském Žofíně převzal výkonný ředitel Ivan Flek certifikát Český výrobek z rukou ministra zemědělství Mariana Jurečky (vpravo) a prezidenta Potravinářské komory ČR Miroslava Tomana (vlevo).

Foto: PK ČR

Důraznější inovace, zaměření na kvalitu, finanční stabilizace a posílení vztahů s obchodními partnery charakterizují dění v roce 2014 ve společnosti United Bakeries. „Posunuli jsme se opět kupředu, ale stále ještě nejsme tam, kde chceme být,“ říká výkonný ředitel společnosti Ivan Flek.

Finanční stabilizace byla jedním z hlavních cílů roku 2014. Podařilo se ho naplnit?

Finanční situaci se nám podařilo stabilizovat, cash flow je pozitivní. Ale vzhledem k náročnému konkurenčnímu prostředí v pekárenském oboru musíme být trpěliví, čeká nás pořád hodně práce. Důležité je, že jsme opět pro naše obchodní partnery důvěryhodnou a spolehlivou firmou s jasnou vizí.

Nejviditelnější byla sázka na inovace a kvalitu výrobků. Trh preferoval v minulých letech cenu před kvalitou, změnil se tento trend?

Na trhu je patrná diverzifikace spotřebitelských preferencí. Levné výrobky stále upřednostňuje velká část spotřebitelů, ale sílí skupina, vyhledávající kvalitu, výrobky s vyšší přidanou hodnotou. Prodej kvalitnějších výrobků roste a řetězce na to pozitivně reagují.

Proto skupina United Bakeries vsadila na inovace?

Ano. Zaměřili jsme se na výrobky s vyšší přidanou hodnotou, velký úspěch slavíme například s Kváskovým chlebem, který spotřebitelé chtějí. Zaměření na kvalitu potvrzuje i získání certifikace Český výrobek – Garantováno Potravinářskou komorou ČR pro další výrobky v kategorii chlebů i jemného pečiva. Máme i výrobky s logem Klasa.

Ale nemáte logo Regionální potravina...

To vnímáme jako křivdu a diskriminaci, protože každá z našich třinácti pekáren má regionální charakter, peče regionální výrobky podle místních receptur pro lokální trh. Ale protože tyto pekárny nemají vlastní identifikační číslo, ucházet se o certifikát Regionální potravina nemohou. Pekárna v Rumburku má pouhých 32 zaměstnanců a je vnímána podle kritérií pro Regionální potravinu jako nadnárodní gigant.

V roce 2014 došlo v United Bakeries k restrukturalizaci výroby a posílení role pekáren v Praze, Brně a Liberci. Mají zaměstnanci ostatních deseti pekáren ve skupině důvod k obavám?

Určitě ne. O redukci počtu pekáren vůbec neuvažujeme, protože chceme být co nejbližší k zákazníkům ve všech

regionech. Sázíme vedle kvality i na čerstvost výrobků a rychlost dodávek, v tomto směru máme jedinečně rozložené pekárny po celé republice a zásobujeme místní trh i regionálními produkty, každá pekárna se profiluje vlastním sortimentem. Této konkurenční výhody se rozhodně nemíníme zbavit. Všechny třinácti pekárny ve skupině mají svoji nezastupitelnou a důležitou roli.

Společnost se také koncentruje v posledním roce na výrobu předpečeného a zamraženého chleba a pečiva. S tím souvisí i růst exportu...

Reagujeme na trend, kterým je požadavek na delší trvanlivost. Investice do této oblasti vidíme jako smysluplné, málokdo to v České republice umí. Zamražené a předpečené výrobky už exportujeme do Polska, Slovenské republiky, Velké Británie, začínáme s exportem do Francie.

S datem 13. prosince 2014 souvisí zásadní změna legislativy, která přinesla změnu v označování výrobků. Jak tuto změnu vnímáte?

Spotřebitel má právo znát složení výrobků, ale aplikovanou variantu legislativy vnímám jako nesmyslnou, zejména u tradičního pečiva je o rozšíření těchto informací minimální zájem. Na obaly u menších produktů se všechny povinné údaje těžko vejdu, a pokud ano, etiketa zcela zakryje



Výstavka oceněných výrobků na Žofíně.

výrobek. A všichni víme, že například jemné pečivo se nakupuje především očima. Výrobce balených produktů to stálo spoustu peněz a času, v United Bakeries šlo o zhruba pět set nových obalů, v případě nebalených výrobků je to ohromný problém pro prodejce, kam informace umístit.

Co očekáváte od roku 2015?

Další rozvoj United Bakeries a posílení pozic na domácím trhu, ale i růst exportu. Chceme také více investovat do modernizace technologií a do marketingu, posilovat budeme zejména

tradiční značku Fr. Odkolek, která v roce 2015 oslaví již 165. narozeniny. Ohledně trhu očekávám další možnou koncentraci řetězců, jsem moc rád, že jsme po letošní integraci sítě Interspar do řetězce Albert zůstali na svých pozicích v regálech. Chceme posilovat fair play vztahy se všemi obchodními partnery, být dobrým zaměstnavatelem. Přeji všem spolupracovníkům, akcionářům, obchodním partnerům i spotřebitelům vše nejlepší v novém roce 2015. Ať je to dobrý rok pro všechny.

NOVINKA

Kváskový chléb Fr. Odkolek

Kváskový chléb Fr. Odkolek je vyráběný tradičním způsobem,



používaným už před více než 100 lety. Je žitno-pšeničný, bez konzervantů a zlepšujících přípravků a používán je výhradně unikátní chlebový žitný kvásek Odkolek.

Společnost United Bakeries uvedla na trh další novinku, Kváskový chléb Fr. Odkolek. Oválný bochník o hmotnosti 800 g s jedlou etiketou s logem tradiční české značky, která vznikla už v roce 1850, je reakcí na požadavky spotřebitelů, kteří ctí tradici.

Nejvyšší kvalita vedla i k zařazení kváskového chleba z produkce United Bakeries do reprezentativní privátní řady Tesco Finest, v obchodní síti Tesco se prodává v podobě kulatého bochníku. Podobný výrobek se prodává i jako privátní značka v síti Billa.

Chléb roku upekli v Uherském Brodu



Cena Františka Sefarína Odkolka za nejlepší chléb roku ve skupině United Bakeries historicky poprvé míří do Brodské pekárny. Už popáté však pohár pro vítěze přebíral aktuální šéf pekárny Lubomír Maňásek, který v minulosti získal čtyři triumfy pro Delta Pekárnu Brno. Pohár převzal z rukou generálního ředitele Marka Paříka, který ocenil i nejlepší zaměstnance všech třinácti pekáren ve skupině a předal jim Výuční listy Františka S. Odkolka.

Slavnostní Den Františka Serafína Odkolka měl důstojný rámec. Prestižní hodnocení chleba roku přináší každoročně náročnější úlohu pro hodnotitele, protože kvalita roste a je hodně vyrovnaná. Letos zvítězil Uherský Brod, za nímž na pomyslné stupně vítězů vystoupili i pekaři ze Znojma a z Brna. Čtvrté místo patří Liberci a pátý skončil obhájce prvenství Brandýs nad Labem. V senzorickém hodnocení chlebů Šumava porota, složená z šéfů pekáren, technologů a manažerů z různých úseků, hodnotila vůni, chuť, střídu a kůrku. V hodnocení „volné disciplíny“, tedy inovačních výrobků, zvítězila Praha s výrobkem Večerní chléb 250 g KRB, druhé místo patří Liberci s jeho Chlebovým dalačánkem a bronz získala Plzeň za Česnekový dalačánek. Čtvrtým nejvýše hodnoceným výrobkem se stala Houska ručně pletená se slaninou z Žatce, a páté místo obsadil výrobek Croissant se slaninou, který vyrobili pekaři v Brně.





Nejlepší pracovníci roku 2014

Uherský Brod:	Martin Surý – skladník
Znojmo:	Eva Kyselová – pracovnice objednávkové služby
Liberec:	Jeanne Ročková – pekařka specialista – mísička
Rumburk:	Ilona Zabelová – pekařská výrobní dělnice – mytí přepravek
Praha:	Jaroslava Benáková – obsluha pece
Karviná:	Jaroslav Rakoczy – pekař specialista
Uničov:	Hynek Lakomý – mistr
Pardubice:	Miroslav Tomek – elektrikář
Brandýs nad Labem:	Bohumil Lid – obsluha síla
Brno:	Ladislava Hanáková – laborantka
Plzeň:	Aneta Cinková – expedientka
Strakonice:	Halya Vasko – kumul. pozice expedient, mísič
Žatec:	Bohuslav Schovanec – mísič

„Vyrobit umíme skvělé chleby a další výrobky. Důležité je ale umění dobře je prodat,“ zdůraznil generální ředitel Marko Pařík.

Velký potlesk si vysloužili zaměstnanci roku, kteří obdrželi Výuční listy Františka S. Odkolka. Ti po slavnostním aktu absolvovali společný oběd a poté i vycházku po Královské cestě s cílem na Staroměstském náměstí, kde si vychutnali vánoční atmosféru v období, které má v pekárnách především hektickou pracovní podobu.

Den Františka S. Odkolka 2014 se vydařil. V příštím roce bude mít speciální, ještě slavnostnější atmosféru, uskupteční se v roce 165. narozenin značky Fr. Odkolek.

Seznam dosavadních vítězů Ceny Františka S. Odkolka: 2008 Znojmo, 2009–2012 Brno, 2013 Brandýs nad Labem, 2014 Uherský Brod.

Na titulní straně Marko Pařík s šéfem vítězné pekárny Lubomírem Maňáskem.

Snímky z akce: Petr Mlíka



Marko Pařík a Halya Vasko, nejlepší pracovníce pekárny Strakonice.

United Bakeries: Přebaleno!

Od 13. prosince 2014 vstoupily v platnost legislativní změny, nařízení EU č. 1169/2011 a zákon č. 110/1997 Sb., které se dotkly většiny etiket a obalů. V United Bakeries bylo zapotřebí upravit více než 500 obalů! A stálo to opravdu hodně času a také spoustu peněz.

Název a gramáž v jednom zorném úhlu, složení jinak než doposud, větší použité písmo, to byly základní požadavky z Bruselu, které museli akceptovat i výrobci v České republice. Často se musela přizpůsobovat

celá grafika obalu, v některých případech byla nutná kompletní změna designu obalu. Vše začínalo u Markéty Chvojkové, která měla za úkol připravit veškeré náležitosti obalu v souladu s požadavky nové legislativy. Barbora Pánková pak v úzké spolupráci s grafickým studiem a tiskárnami upravovala umístění textů a grafiky do velmi omezeného prostoru etiket a fólií. Nakonec Petr Martinec musel koordinovat výrobu nových obalů se zásobami starých tak, aby nedošlo k výpadkům ve výrobě a zůstaly pouze minimální zásoby nepoužitelných obalů. Tato trojice se věnovala změně obalů prakticky denně již od dubna až do 13. prosince. A v roce 2016 má přijít na řadu druhá fáze změn...

„Na některých obalech už jsme souběžně zvládli i druhou fázi změn, například

na obalech řady Cerea, které prošly redesignem, na privátních obalech, hotová už je i řada Toasttip a některé obaly výrobků se značkou Delta,” říká Barbora Pánková, brand manager United Bakeries.

Co přináší nové nařízení? Balené potraviny mají nově nařízeno ve stanovené velikosti písma uvádět název, složení, alergeny, čisté množství potraviny – tedy gramáž, datum použitelnosti, zvláštní podmínky (pokud jsou), jméno a adresu provozovatele potravinářského podniku, zemi původu nebo místo proveniencce (ta se ale na balené pečivo nevztahuje) a také návod k použití, což je v případě chleba absurdní a tudíž nepovinné.

Strážný z pekárny, který zachraňuje životy

Pokračování ze strany 3

z přirozených pudů každé šelmy, je staronová a v současném pojetí naučí psa vypracovávat i stopy velmi staré. Nebudu počítat čas, který trávíme spolu, ale intenzivně trénujeme 3–4krát týdně. Mimo to je u takto cvičeného psa nutné věnovat i mnoho času tomu, aby se uměl pohybovat v různém prostředí, třeba ve městech, na nádraží, v rušném prostředí,” vysvětluje Lubomír Satora.

Se svým psem Cassinem zasahují prakticky po celé České republice i na Slovensku. Jsou k dispozici neustále, a proto má Lubomír Satora s Uničovskou pekárnou dohodu, že v případě potřeby bude uvolněn i ze služby. „To byl třeba i případ pohřešovaných

holčiček ze Slovenska, kam jsem musel odjet hned po nástupu do směny,” říká strážný a záchranář v jedné osobě. „Zatím je naším hlavním problémem to, že se o nás málo ví a že se na místo činu dostáváme velmi pozdě, jsme využíváni až poté, kdy všechny zatímní postupy pátrání nevedou k nalezení osob.”

Proč je právě bloodhound tak šikovný na výcvik a vyhledávání lidí? „Bloodhound je velmi starodávné plemeno, o kterém jsou záznamy už od 7. století. Mniši z kláštera v Ardenách u městečka Saint Hubert měli skoro tisíc let povinnost každoročně, místo daní, dodávat na francouzský královský dvůr několik párů těchto psů. Důvodem byly jejich vynikající čichové schopnosti, kterých si šlechta velmi vážila. Když je Vilém Dobyvatel roku 1066 dovezl do Anglie, tak dokonce byly jejich schopnosti využívány i v soudnictví, a královským zákonem bylo stanoveno, že pokud bloodhound označil například zloděje dobytka, bylo to bráno jako přímý

důkaz. Toto si přenesli i kolonizátoři do Ameriky, kde dodnes jsou v platnosti zákony, kdy svědectví bloodhounda je bráno jako přímý důkaz. Tuto výsadu ze psích plemen mají pouze bloodhoundi. Dlouholetým šlechtěním se tyto vlastnosti zdokonalovaly až k tomu, že podle mě už bloodhound neumí nic jiného, než stopovat. Prostě je to takový psí autista.”

Poslední otázka na Lubomíra Satora nemohla být jiná – je pro vás pes nejlepším přítelem? „Ve svém životě jsem si prošel i dost těžkým obdobím. Pes, na rozdíl od člověka, vás nikdy nepodrazí, nezklame a neopustí. Jedná s vámi vždycky na rovinu a bez podrazů. V jeho chování je vždycky nějaký jasný cíl a ví, proč to dělá. Láska psů je čistá a přímá. Se psy se mi pracuje lépe než s lidmi. Bloodhound navíc když něco chce, tak toho většinou dosáhne. Je velmi tvrdohlavý a tato vlastnost se mi na nich líbí. Jsou popsány případy, kdy bloodhound na stopě zemřel vysílením, než by svou práci nedokončil. Takže: Ano.”

Legenda se loučí



Lubomír Maňásek patří k ikonickým postavám Delta Pekáren resp. United Bakeries, je historicky prvním zaměstnancem bratří Paříkových z Česka. V jejich firmách pracuje dlouhých 24 let. Vždy elegantně oblečený milovník dobrého moravského vína a bodrý Moravák uměl být ve funkci šéfa kamarádský i ostrý jako meč, a jím řízené pekárny tikaly s přesností švýcarských hodinek – pro Brno převzal čtyřikrát Cenu Františka S. Odkolka, další primát získal letos pro Uherský Brod. Ve svých 64 letech 31. prosince odchází do důchodu, i když jako důchodce nevypadá ani náhodou.

Čím je pro tebe pekařina?

Pekařina byla a je pro mě obrovská výzva a koníček, baví mě řídit lidi a pekárny.

V kterém roce jsi začal pracovat pro firmu bratří Paříkových?

K Paříkům jsem nastoupil 1. února 1991 do jejich belgické firmy AVIETA, kde jsme vyráběli různé druhy wafelů, 100% mražené ovocné šťávy z malin, černého rybízu, jahod apod.

Jak jsi se dostal k první práci pro Paříky? Přes inzerát, na doporučení?

S kamarádem jsme se seznámili v Uherském Hradišti s Markem Paříkem a tím začala moje kariéra v pekařině

u bratrů Paříkových v Belgii. Po domluvě s pány Paříky jsme absolvovali roční stáž a trénink na řízení pekáren, které začali Paříkovi v tehdejší ČSFR privatizovat. Na stáži nás bylo sedm Čechů a po roce práce jsem zůstal sám, zbytek nezvládl nároky, které na nás byly kladeny.

V jakých funkcích jsi v pekárnách působil?

Začínal jsem na pozici mísiče, poté jsem pracoval na postu vedoucího pekárny a výkonného ředitele Slovákých pekáren v Uherském Brodě. Od roku 1999 následovalo Brno, kde jsem strávil 15 let na pozicích ředitele pekárny, dále jsem měl funkce ředitele

logistiky Delta Pekáren, provozního ředitele Delta Pekáren, oblastního ředitele pro Moravu, ředitele Plzně. Zpátky do Brna jsem přišel na pozici ředitele pekárny, pak jsem měl k Brnu přidávány pekárny Havlíčkův Brod, Pardubice, Uničov, Karvinou, Znojmo a nakonec působím tam, kde jsem začínal - v Uherském Brodě.

Prošel jsi prakticky všemi pekárny ve skupině. Která ti přirostla nejvíce k srdci?

Brno je moje srdcová záležitost, velmi dobře se mi pracovalo také v Plzni a samozřejmě se rád vracím do domovské pekárny v Uherském Brodě.

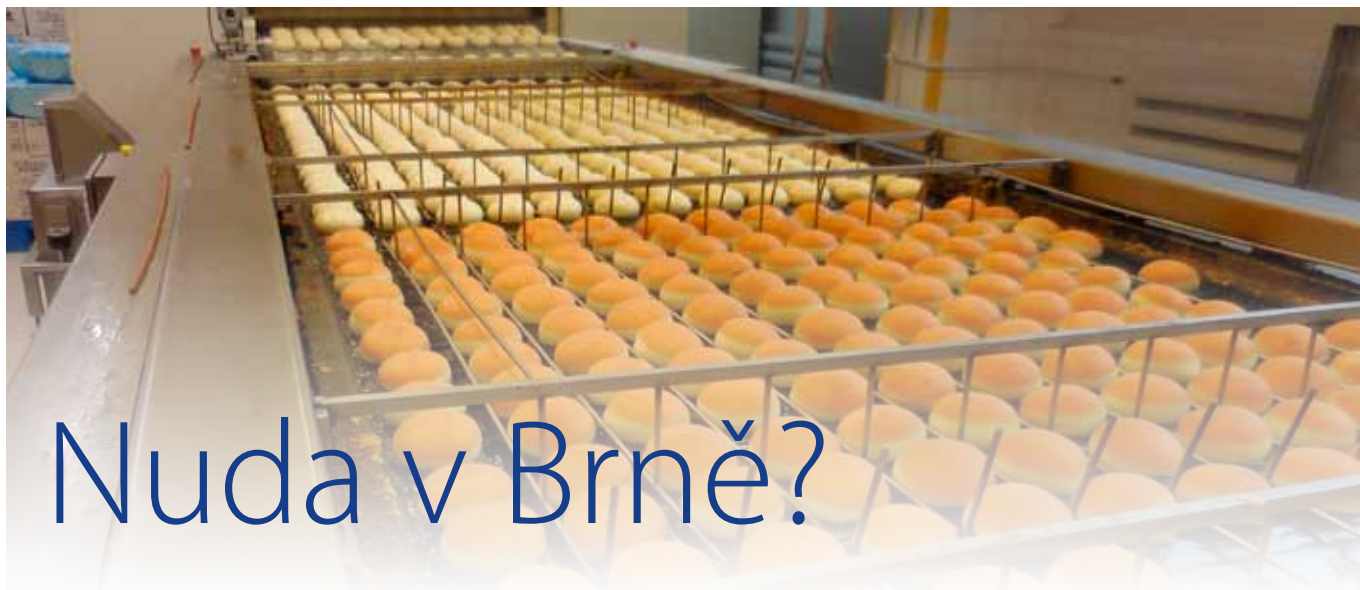
Na co se nejvíce těšíš v důchodu?

Po deseti letech strávených profesně v Brně, kde jsem bydlel ve služebním bytě, se těším na moji rodinu, dále na cestování, cykloturistiku, turistiku, plavání a zahrádku.

Budeš dál sledovat pekářenský obor a zejména dění v United Bakeries, nebo se plánuješ úplně odštíhnout a jen si užívat klidu?

Slovo klid se musím naučit používat, za 24 let strávených u naší společnosti jsem ho neznal a mé povaze není vlastní. Určitě budu pozorně sledovat dění ve společnosti United Bakeries, kam kráčí a kam směřuje po posledních náročných letech. Opět se potvrdilo, že jsme silná a kompatibilní firma, která se začíná rychle a hluboce nadechovat.

Závěrem bych chtěl poděkovat Marku Paříkovi, že mně bylo umožněno pro něj, jeho bratra Michaela a pro jejich společnost pracovat. Náhlý a nečekaný odchod Michaela Paříka mě velice zasáhl. Dále děkuji všem, se kterými jsem za ta dlouhá léta spolupracoval ve všech odděleních a všech stupních řízení. Nechci nikoho jmenovat, ten výčet by byl hodně dlouhý a nerad bych na někoho zapomněl.



Nuda v Brně? Ani náhodou!

Film Nuda v Brně z roku 2003 získal pět Českých lvů. Delta Pekárna Brno získala zatím čtyři Ceny Františka S. Odkolka. Slovo nuda pekaři v Brně neznají. Poslední měsíce jsou naopak více než hektické: rozšiřuje se výroba všech druhů chleba a pečiva. I proto byl tým posílen o dvacet nových stálých zaměstnanců.

Brno se stalo klíčovým výrobcem koblih, dnes jich denně průměrně vyrobí 60 000 a prodeje dál stoupají. Od června se zhruba čtvrtina koblih zamrazuje, dodávají se do sítě Kaufland v Česku, Polsku a na Slovensku, putují i do Tesca, Normy a La Lorraine. „Výroba je zcela totožná s čerstvými koblihami, jediným více krokem je šokové zamrazení“, říká ředitel pekárny Jan Spálovský. Ten se do Brna přesunul z šéfovského postu v Praze před třemi měsíci a přestěhoval do jihomoravské metropole celou rodinu. Do neznáma ale neodjel;

manželka je z Brna a Jan Spálovský v Brně vystudoval vysokou školu. A syn Tomáš, který má 1,5 roku, si rychle zvykl. Permanentní růst výroby koblih přináší nové plány na přesunutí výroby do prostor vybudovaných dříve pro výrobu bioproduktů, které však díky nezbytně vysoké ceně trh odmítl. Prostory jsou z logistického hlediska pro výrobu koblih výborné.

Prosinec je vždy pro všechny pekárny ve skupině United Bakeries hodně náročný, a v Brně, kde je vysoký, téměř 20procentní podíl ručně vyráběného pečiva, to platí dvojnásobně. Jen v nové hale vyrábějí stovku druhů výrobků. Cereální program – bagety, kornspitzky, kaiserky, croissanty, sýrové rohlíky, kterých se vyrábí 15 tisíc denně. Jemné pečivo – vánočky, tlačené koláče, krtečkovy bochánky, svatební vdolečky, croissanty s různými náplněmi... Zvýšený prosincový zájem o vánočky našťastí pomáhají řešit i další pekárny ve skupině.



V Brně začali i s výrobou spotřebiteli žádaného kváskového chleba, který je žitno-pšeničný. „Jediným problémem bylo naučit lidi pracovat s živým kvasem, zvládli to velice rychle“, chválí tým Jan Spálovský. Vyrábí se s jedlou etiketou s logem Fr. Odkolek, ale nese také etiketu Tesco Finest a z pekárny odchází i jako privátní výrobek pro řetězec Billa.





Ředitel pekárny Jan Spálovský.

Samozřejmě hlavním výrobním programem v Brně jsou běžné chleby, jejichž výroba představuje 40 procent produkce, 30 procenty se podílí běžné pečivo. Nelze opomenout ani další nový výrobní program, kterým je produkce předpečených výrobků pro segmenty B2B a B2C. Jen chleby se vyrábějí v Liberci.

Jan Spálovský tráví v pekárně denně

12–16 hodin. „Žijeme zde v čase změn, tým se stabilizuje. Já sám se pořád musím učit, v Brně je velká pekárna s 217 stálými zaměstnanci. Ale pozitivní je, že změny přinášejí další práci a zákazník je spokojený,“ říká ředitel, který mimo Prahu dříve působil i v pekárnách v Brandýse nad Labem, Strakonících a Žatci.

Nuda v Brně rozhodně nehrozí.



Certifikát pro další výroby



Celkem třináct dalších výrobků z produkce United Bakeries ponese na obalech prestižní logo Český výrobek – Garantováno Potravinářskou komorou ČR. Certifikát převzal na slavnostním večeru v Praze na Žofíně výkonný ředitel United Bakeries Ivan Flek.

Nově byly mezi produkty s logem Český výrobek zařazeny chleby z řady Cerea, Grahamová veka, České buchtičky se třemi druhy náplní a Vánočka Linia.

Ochutnávky v Tesco

V listopadu se uskutečnily ochutnávky v marketech Tesco v Brně, Liberci, Pardubicích, Hradci Králové a v Plzni. Spotřebitelé měli možnost ochutnat chléb Žítan, Cereální chléb a Delta Duetky. Na snímku je sympatická hosteska u stánku v Plzni, kde díky ochutnávce chléb Žítan rychle zmizel z prodejního regálu.



Petr Forman má rád pekařskou klasiku



Foto: archiv

Herec, divadelník a loutkař Petr Forman toho má v životě hodně na svědomí. Už jako dítě se proslavil ve filmové trilogii o rodině Homolkových, kde hrál jedno z dvojčat – logicky se svým dvojčetem Matějem. Role měl ve spoustě dalších filmů, jen namátkou U mě dobrý, Kousek nebe, Vaterland – Lovecký deník, Horem pádem, Nachové plachty, Akumulátor 1. S bratrem založili Divadlo bratří Formanů, v němž zaujali s barokní operou Sedlák, čert a Bárbát nebo Prodanou nevěstou, pod divadelním šapitó ohromují Evropu úžasným představením Obludárium, do kulturních dějin se zapsali projekty Bouda a Loď tajemství, pro Národní divadlo v Praze připravili oba bratři společně s otcem, režisérem Milošem Formanem, výpravné představení muzikálu Dobře placená procházka. A aby toho neměl Petr Forman málo, kývl na nabídku stát se uměleckým šéfem programu Evropského města kultury 2015, kterým je Plzeň.

Co ti říká zdravá výživa, souhlasíš s tvrzením, že nejlepší zeleninou je bůček?

Dobrá zelenina může přinést chuťovým buňkám stejnou slast jako dobrý bůček. A naopak sním raději kilo rajčat než kousek ošizeného bůčku. Důležitá je prostě kvalita, opravdová chuť. Já bych rád jedl jen zdravě, ale některá dobrá jídla jsou prostě trochu nezdravá... tedy se mi to úplně nedaří.

Jakou roli hrají v tvém jídelníčku chléb a pečivo?

Chléb mám moc rád. Ale jím ho teď méně. A když už, tak se zase snažím, aby to byl ten pravý, opravdový. Aby chutnal jako domácí chléb, kterej nám mazala babička máslem do 1. třídy na svačinu.

Hodně s bratrem Matějem a vašim divadlem hrajete v zahraničí. Postrádáte při delších pobytech v zahraničí český chléb?

Ano, postrádáme. Náš kolega a jmenovec Milan Forman si ho vozí vždy s sebou zabalený do ubrousku a pak ho jí třeba týden, někdy i déle. Ale to už pak zavírá oči, když ho vybaluje, aby na něj neviděl.

Často působíte především ve Francii a Španělsku. Co ti nejvíce chutná z místní pekárenské produkce?

Ve Francii pain aux chocolats a croissants aux amandes - tedy čokoládový a mandlový kruason. Ve Španělsku torrijas. To je krájená bageta máčená v mléce a vajíčku a smažená v olejové lázni.

Existuje země, kde se místní chléb nedá jíst?

Asi už ne. Téměř v každé zemi dnes seženete nějakou dobrou pekárnou.

Možná v ní peče někdo, kdo se přistěhoval odjinud, ale to je právě ta krása a síla trhu a konkurence.

Jaký je tvůj nejoblíbenější pekárenský výrobek, na co se nejvíce těšíš po návratu domů ze zahraničí?

Asi na ten chleba. Jo, na dobrej chleba nebo rohlík k polívce.

Jsi konzervativním příznivcem tradičního chleba a pečiva, nebo tě oslovují více moderní trendy, jako jsou cereální či bio výrobky?

No, někdy si dám třeba hodně tmavé pečivo nebo něco se semínky, ale já jsem spíš „oldschool“ a „homeboy“. Takže mám rád tradiční klasické pekárenské výrobky.

Šéfredaktor: Jaroslav Pomp (autor nepodepsaných textů a fotografií)

Redakční rada: Marko Pařík, Jan Dobrzenský, Ivan Flek, Zdeňka Pochylá, Tomáš Vaněk, Petr Mlíka

Vydává: UNITED BAKERIES, a. s., Pekařská 1, 155 00 Praha 5, e-mail: jaroslav.pomp@ubcz.cz

Prepress: EUROVERLAG, spol. s r. o., Bolzanova 5, 301 00 Plzeň, tel.: +420 377 421 040, fax: +420 377 422 277