

Dny chleba 2011 – oslava pekařského řemesla

Ing. JAROMÍR DŘÍZAL, předseda,
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR



Tradice slavnosti dny chleba

Letošní národní soutěž „Chléb roku 2011“ se spolu s výstavou dodavatelů a odborným seminářem uskutečnila 2. června v Pardubicích v rámci tradiční pekařské akce DNY CHLEBA. Soutěže, výstavy a semináře se zúčastnilo na 400 pekařských odborníků, hostů a zástupců odborné veřejnosti a celkem 80 pekařských a dodavatelských firem z celé ČR. Do soutěže o nejlepší chléb roku bylo letos přihlášeno rekordních 52 soutěžních vzorků.

První ročník slavnosti Dny chleba se uskutečnil v roce 1995 a hlavním důvodem jeho vzniku bylo porovnat kvalitu vyráběných chlebů na tuzemském trhu a zaměřit se na podporu a zachování jedinečnosti českého žitno-pšeničného chleba, vycházejícího z tradičních receptur a dlouholetých zkušeností pekařských mistrů.

Od skromných pionýrských začátků se akce výrazně rozšířila. Dnes se jedná již o několik souběžných aktivit pod jedním zastřešujícím názvem – Dny chleba. V jeden den se koná národní soutěž Chléb roku, výstava dodavatelů strojního zařízení, surovin a služeb pro pekaře, odborný seminář a mladí, talentovaní cukráři letos soutěžili o titul v soutěži „O nejatraktivnější cukrářský výrobek“.

Již 17. ročník této tradiční pekařské akce uspořádal Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v ČR prostřednictvím své servisní organizace Pekař a cukrář s. r. o. a za podpory firem Pfahnl Backmittel, spol. s r. o., Litomyšl, J4 s. r. o., Předměříce nad Labem, Tesco Stores ČR a. s. a ve spolupráci se SPŠ potravinářskou Pardubice na výstavišti IDEON.

Akce se zúčastnili zástupci Ministerstva zemědělství ČR, Pardubického kraje, města Pardubice, představitelé slovenských pekařských svazů, zástupci mlynářského oboru, obchodních organizací a médií. DNY CHLEBA se postupně staly velkou prestižní akcí, místem pro setkávání odborníků, výměnu zkušeností a hledání cest a způsobů, jak vyrobit a nabídnout spotřebiteli co nejvyšší kvalitu chleba a pekařské výrobky.



„20.“ výročí svazu pekařů a cukrářů

Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v České republice je významné potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy a podporuje činnost firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru. V současné době sdružuje 100 členů – pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin a služeb pro tyto obory a potravinářských škol. Více informací na www.svazpekaru.cz.

V letošním roce slaví náš profesní svaz kulaté „20.“ výročí. V rámci akce Dny chleba proběhl slavnostní ceremoniál a krátké připomenutí 20 let jeho existence.

V hlavním příspěvku uvedl předseda představenstva Oldřich Týř velmi výstižnou charakteristiku činnosti cechovní organizace českých pekařů a cukrářů:

*„Před 20 lety byl založen náš profesní svaz. Byl založen na ideálech, které jsou vetkány v cechovním prapuru, který bude dnes vysvěcen: **TRADICE * KVALITA * STAVOVSKÁ ČEST.***

Náš první prezident T. G. Masaryk hlásal, že instituce se obnovují na základě idejí, na kterých vznikly. Abychom v dnešní velmi obtížné situaci uspěli, je nutné se k těmto základním principům vrátit. Posilovat soudržnost firem působících v oboru, jednotně postupovat při prosazování oprávněných zájmů, neustupovat od vysoké kvality výrobků, získávat nové informace a poznatky o vývoji v oboru a sdílet tyto zkušenosti uvnitř cechu, kultivovat prostředí pro podnikání a ovzdušit vzájemné spolupráce, povznášet naše řemeslo, a upevňovat tak naši stavovskou čest. Udělejme v dalších letech společně vše pro to, aby tyto základní principy činnosti členů našeho podnikatelského svazu byly uplatňovány v každodenním pracovním životě.“



Slavnostní ceremoniál k 20. výročí Svazu



Královéhradecký biskup J. Vokál posvětí cechovní prapor.

Historie výroby chleba, význam cechů

V Čechách se objevili pekaři podle Kosmovy kroniky jako dvorní řemeslníci již v 11. a 12. století. Pekaři se stávali postupně váženými a bohatými měšťany. V jejich majetku se nacházely domy, mlýny a další majetek. Byli voleni do městských rad a řada z nich se stávala konšely a purkmistry.

Růst středověkých měst a s ním spojená dělba práce vytlačily veškerou výrobu z domácností a ta přešla do rukou pekařů. Postupně se zaváděla řemeslná výroba, v pekárnách se za velmi těžkých podmínek pracovalo 15 až 18 hodin denně, a to především v noci.

Vzrůstající řemeslnou výrobu bylo třeba usměrňovat. Proto se vytvářely zájmové organizace sdružující řemeslníky – cechy. Posláním cechů bylo hospodářské, sociální a politické. První doložené zmínky o vzniku cechů jsou již z konce 13. století. Tato bratrstva příslušníků jednoho řemesla se spravovala zvyklostmi, z nichž se ustálily pořádky zvané artikule. Cechy měly svá vnitřní pravidla, ale i vnější znaky jako pečeti, korouhve, truhlice a další cechovní předměty. Pekařské cechy vymezovaly vztahy v rámci řemesla mezi mistry, tovaryši a učni, ale sloužily také k vzájemnému podporování se, zvelebování řemesla, výchově dorostu, vytváření vztahu k zákazníkům a dohlížely nad kvalitou výroby. Cechy zároveň zajišťovaly své členy i jejich rodinné příslušníky v nemoci, nouzi a stáří. Hájily společné zájmy proti konkurenci řemeslníků z okolních měst, proti úředním přehmatům a spoludohlížely na ceny a jakost výrobků. Smysl a zaměření tehdejších cechů, odmyslíme-li dobové realie, se příliš nelišila od současného poslání profesní pekařské organizace.

Ještě v 18. století podléhalo pekařství přísnému dohledu a předpisům. Úřady vykonávaly nad výrobou chleba a pečiva přísný dohled. Mouka se prodávala podle úředně stanovených ceníků a pekař z ní mohl vyrábět pečivo jen podle úřední sazby. Od roku 1860 za císaře Františka Josefa se uvolnil nový živnostenský řád pekařství úplně.

V současné době je v České republice na 60 průmyslových pekárna a okolo 700 řemeslných pekárna. V oboru pracuje téměř 20 tisíc zaměstnanců. Co se týče kvality, širší sortimentu, nabídky na pultech obchodů a spotřebitelského servisu, máme jeden z nejvyspělejších pekařských trhů v Evropě.

Pečení chleba v literatuře

Snad nejlépe vystihl pekařské řemeslo a výrobu chleba spisovatel Karel Čapek, kde v Povídkách z druhé kapsy uvádí: „To byste nevěřili, jaká pěkná práce je tohle pečení

housek a zvláště pečení chleba. Můj nebožtík dědeček měl pekařství, tak já to znám. Totiž abyste věděli, při děláni chleba máte dvě nebo tři větší a skoro posvátná tajemství. První tajemství je, když se zadělá kvásek; ono se to nechá stát v díži a teď se tam pod víkem děje taková skrytá přeměna; musíš čekat, až se z mouky a vody stane živý kvas. Pak se zadělá těsto a mísí se kopistem; to zas vypadá jako náboženský tanec nebo co. Potom se těsto velebně zvedá a kyne a ty nesmíš zvednout plachtu, abys zvědavě nakoukl – já vám řeknu, to je tak krásné a divné jako těhotenství. Já měl vždycky dojem, že ta díže je něco ženského. A třetí tajemství je samo pečení, to, co se z toho měkkého a bledého těsta stane v peci; ježíšmarjá, když pak vyndáte takový zlatý a brunátný pecen a on voní, že ani malé dítě nemůže skvostněji vonět, to je takový div – já myslím, že by se při těch proměnách mělo v pekárnách zvonit, tak jako se zvoní v kostele při pozdvihování.“

Výsledky soutěže Chléb roku 2011

Do soutěže Chléb roku 2011 přihlásili letos výrobci celkem 52 soutěžních vzorků, a to do kategorie Konzumní chléb 21 vzorků a do kategorie Řemeslný chléb 31 vzorků.

Nespornou devizou této největší národní oborové soutěže a zároveň zárukou vysokého počtu přihlášených firem je vysoce objektivní a propracovaný systém hodnocení soutěžních chlebů.

Objektivita hodnocení byla letos posílena povinnou certifikací všech komisařů nezávislou senzoricou laboratoří VŠCHT Praha a zvýšením počtu komisařů, což byla reakce na zvýšený zájem firem o tuto soutěž. Vedle vítězných chlebů byly vyhlášeny i chleby „Vynikající kvality“, což jsou ty, které překročí vysoko stanovenou bodovou hranici kvality chleba.

Hodnocení se provádí podle schématu stobodového systému v těchto základních znacích: **vzhled, tvar, objem, kůrka, barva, vůně, strídka a chuť**. Deset nezávislých komisařů, zkušených pekařských odborníků, posuzovalo přísně anonymně přihlášené vzorky a následně speciálně připravený počítačový modul vyhodnotil výsledky podle kategorií:

- „**Konzumní chléb**“ z průmyslových pekárna, vyráběný odpovídající technologií ve tvaru večky a pečený na průběžných pecích,
- „**Řemeslný chléb**“ libovolného tvaru bez přídavku celých zrn a jejich zlomků bez příchutí a posypu, který je vyráběný s vyšším podílem ruční práce.



Komisaři při senzoricím hodnocení

Výsledky soutěží



Vladimír Kopecký
ze společnosti
ADÉLKA a. s.
převzal ocenění.

1. Chléb roku 2011 – kategorie Konzumní chléb Vítěz – ADÉLKA a. s., Pelhřimov

Ocenění za „Chléb vynikající kvality“ (řazeno abecedně): AVOS, a. s., Kroměříž, BEAS, a. s., Hradec Králové, ENPEKA a. s., Žďár nad Sázavou, JIZERSKÉ PEKÁRNY spol. s r. o., Liberec, LAPEK, a. s., Jihlava, Mader a synové, s. r. o. – Pekárna Racek, Přerov, Michelské pekárny a. s., Praha, NOPEK, a. s., Vysoké Mýto – Pekárna Svitavy, Pekárny a cukrárny Náchod, a. s.

2. Chléb roku 2011 – kategorie Řemeslný chléb Vítěz – Mader a synové, s. r. o. – Pekárna Racek Přerov

Ocenění za „Chléb vynikající kvality“ (řazeno abecedně): BEAS, a. s., Hradec Králové, DOPES, s. r. o., Benešov u Boskovic, Jiří Červinka – Pekárna Habry, NOPEK, a. s., Vysoké Mýto – Pekárna Hrušová, PECUD v. o. d. – Pekárna Proboštov, Pekárny a cukrárny Náchod, a. s., Pekařství Vonka, s. r. o., Moravské Budějovice.

Spotřebitelé a kvalita chleba

Na otázku, jak to doopravdy je s českým chlebem a jeho kvalitou, nejlépe odpověděli konzumenti. Nejobektivnější metodou hodnocení je v této souvislosti spotřebitelské šetření. Podle výsledků tohoto šetření, které pro ÚZEI v říjnu a listopadu 2009 provedly firmy Incoma Research a GfK, vyplývá, že chléb je hodnocen mezi nejlepšími potravinami (spokojeno 56 % respondentů) a ve vývoji indexu kvality v letech 1988 až 2009 mu patří dokonce první místo s indexem zlepšení 148,0. Kvalita chleba a jeho nabídka se tedy dle spotřebitelů za posledních dvacet let prokazatelně zlepšila.

Pestrá nabídka na trhu

Ročně se u nás vyrobí na 350 tisíc tun chleba, spotřeba na 1 obyvatele se pohybuje okolo 45 kg. Před rokem 1989 měl zákazník v obchodě na výběr pouze 2–3 druhy chleba, a pokud měl to štěstí, občas mohl koupit i chléb čerstvý a kvalitní. V uplynulých 20 letech prošel celý pekařský obor dynamickým rozvojem. Je dnes plně privátní, velké výroby oživily malé řemeslné pekárny, došlo k modernizaci výrobního zařízení, prostřednictvím nových technologií, surovin a přísad

reagovali pekaři na rychle se měnící tržní prostředí a spotřebitelské preference. Podstatně se zkvalitnil i zákaznický servis, čerstvý chléb je k dostání 7 dnů v týdnu, ve firemních prodejnách řady pekáren mohou náročnější zákazníci zakoupit speciality. Dnes si zákazník může skutečně vybrat. Nabídka chlebového sortimentu je opravdu bohatá, co se týče množství druhů, surovinového složení, originálních tvarů a hmotností, regionálních specialit a v poslední době i biosortimentu. Spotřebitelská cena 1 kg (19,50 Kč/kg) je i po nedávném zvýšení cen v obchodech v důsledku růstu nákladů u mouky a energií daleko nižší než v jiných evropských státech. Průměrný občan České republiky utratí za chléb ročně necelých 900,- Kč.

Prodej vítězných chlebů v obchodech Tesco

Významným partnerem národní soutěže Chléb roku se vloni stala obchodní organizace TESCO STORES ČR. A jak ukázaly výsledky prodeje, nepochybně to byl krok správným směrem a důležitý mezník v historii soutěže. Poprvé se díky dohodě o vzájemné spolupráci s naším profesním sdružením otevřela výrobcům vítězných chlebů cesta na pulty obchodů Tesca. Soutěž přestala být pouze záležitostí prestiže mezi pekaři, nyní je postavena i na atraktivní komerční bázi. Výsledky promoční akce vítězného konzumního a řemeslného chleba z roku 2010 jasně ukázaly, jak velký efekt může mít tato spolupráce. V obchodech Tesca se prodalo přes neuvěřitelných 500 000 kusů vítězných chlebů. Druhé pozitivum partnerství je skutečnost, že je to přímo vzorový příklad spolupráce potravinářského výrobce s nadnárodní obchodní společností, kdy jednotlivým pojítkem je „KVALITA“. Letošní ročník jistě naváže na loňskou spolupráci a není pochyb o tom, že si na nejlepším chlebu bude moci pochutnat daleko více spotřebitelů.

Atraktivní cukrářský výrobek

V Pardubicích se nesoutěžilo jen o nejlepší chléb roku, příležitost dostali i mladí cukráři a cukrářky v soutěži „O nejatraktivnější cukrářský výrobek“. Cílem této soutěže mladých cukrářských talentů je zvyšování řemeslné zručnosti a dovednosti, růst kvalifikace prostřednictvím zdravého soutěžení a posilování vztahu ke svému řemeslu. Soutěžní exponát měl reprezentovat mistrovskou práci jednotlivce nebo kolektivu a profesní úroveň potravinářské školy či cukrářské výroby. A to, že máme velmi šikovné a zručné cukrářské talenty, mohlo obdivovat na 400 účastníků akce.

Zhodnocení akce

Letošní slavnost Dnů chleba se opět vydařila. Byla to důstojná oslava nejen 20. výročí cechovní organizace, ale i náročné, avšak krásné a voňavé práce českých pekařů a cukrářů. Ukázala důležitost profesní, cechovní organizace pro rozvoj oboru i to, že čeští pekaři a cukráři umí vyrábět kvalitní výrobky, které si však zaslouží lepší ocenění. Protože to, co je levné, toho si nikdo neváží. Chléb byl vždy náležitě oceňován a těšil se velké úctě a vážnosti nejen proto, že na jeho dostatku závisela lidská existence, ale i proto, že v procesu výroby chleba se počítají výsledky pilné práce mnoha lidí. Měl by se proto opět stát v naší současné společnosti, kde je řada hodnot deformována, tím pravým měřítkem hodnoty, tak jak tomu bylo v minulosti. Slavnost Dnů chleba 2011 v Pardubicích, největší potravinářská akce roku, k tomu přispěla a stala se skutečnou oslavou pekařského řemesla. ■