

# TESTOVALI JSME PRO VÁS

## Chléb

Připravil Ing. Jaromír Dřízal, předseda  
Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů  
v České republice, foto archiv svazu

**Jaký chléb u nás je ten nej? S nejkrupavější kůrčičkou, nejlákavějším vzhledem a nejlépe propečený? Národní soutěž „Chléb roku“ v rámci tradičních slavností Dny chleba zodpověděla všechny tyto otázky. A který chléb byste tedy neměli pominout?**



Letošní soutěž „Chléb roku“ 2011 se uskutečnila 2. června v Pardubicích v rámci tradiční pekařské akce DNY CHLEBA. Soutěže se zúčastnilo na 400 pekařských odborníků, hostů a zástupců odborné veřejnosti a 80 pekařských firem z celé ČR.



### SOUTĚŽ CHLÉB ROKU 2011

Do soutěže Chléb roku 2011 přihlásili letos výrobci celkem 52 soutěžních vzorků, a to do kategorie Konzumní chléb (průmyslová výroba) 21 vzorků a do kategorie Řemeslný chléb (ruční výroba) 31 vzorků. Nespornou devizou soutěže je objektivní a propracovaný systém hodnocení. Vedle vítězných chlebů jsou vyhlášeny i chleby „Vynikající kvality“, což jsou ty, které překročí vysoko stanovenou bodovou hranici kvality chleba. Anonymně přihlášené vzorky posuzovalo deset nezávislých komisařů, zkušených pekařských odborníků. Hodnocení se provádí v základních znacích: **vzhled, tvar, objem, kůrka, barva, vůně, střídka a chuť.**

### SPOTŘEBITELÉ A KVALITA CHLEBA

Ročně se v ČR vyrobí na 350 000 tun chleba, spotřeba na 1 obyvatele se pohybuje okolo 45 kg. Podle výsledků šetření, které provedly firmy Incoma Reasearch a GfK, vyplývá, že chléb je hodnocen mezi nejlepšími potravinami (spokojeno 56 % respondentů). Kvalita chleba a jeho nabídka se tedy dle spotřebitelů za posledních dvacet let prokazatelně zlepšila. Podstatně se zkvalitnil i zákaznický servis, čerstvý chléb je k dostání sedm dní v týdnu. Nabídka chlebového sortimentu je bohatá, co se týče množství druhů, složení, originálních tvarů a hmotností, regionálních specialit a v poslední době i bio sortimentu.

### Chléb měřítkem hodnot

Spotřebitelská cena 1 kg (22,70 Kč/kg) je i po nedávném zvýšení cen v obchodech v důsledku růstu nákladů mouky a energií daleko nižší než v jiných evropských státech. Průměrný občan České republiky utratí za chléb

ročně necelých 1000 Kč. 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 sčítají výsledky pilné práce mnoha lidí. Měl by se proto opět stát v naší současné společnosti, kde je řada hodnot deformována, tím pravým měřítkem hodnoty, jak tomu bylo v minulosti.

### VÝSLEDKY

**Konzumní chléb** je chléb z průmyslových pekáren, vyráběný odpovídající technologií ve tvaru veku a pečený na průběžných pecích.

Vítězem kategorie „Konzumní chléb roku“ se stal chléb z pekárny **ADÉLKA, a.s., Pelhřimov.**

Ocenění za **Chléb vynikající kvality:** 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.



ADÉLKA, a.s., Pelhřimov



**Řemeslný chléb** je chléb libovolného tvaru bez přídavku celých celých zrn a jejich zlomků bez příchutí a posypu, který je vyráběn s vyšším podílem ruční práce.

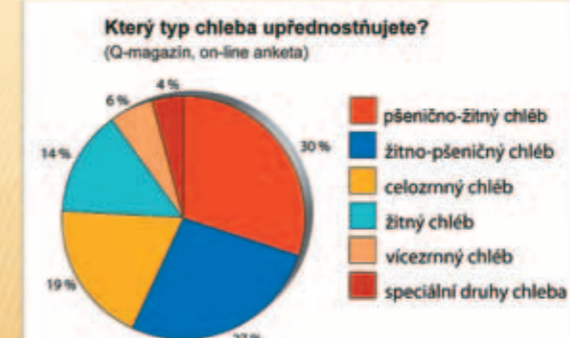
V kategorii „Řemeslný chléb roku“ zvítězil chléb z firmy Mader a synové s.r.o., **Pekárna RACEK Přerov.**

Ocenění za **Chléb vynikající kvality:** BEAS, a. s., Hradec Králové, DOPES, s. r. o., Benešov u Boskovic, Jiří Červinka – Pekárna Habry, NOPEK, a. s., Vysoké Mýto – Pekárna Hřišová, PECUD, v. o. d. – Pekárna Proboštov, Pekárny a Cukrárny Náchod, a. s., Pekařství Vonka, s. r. o., Moravské Budějovice.



Pekárna RACEK, Přerov

### SPOTŘEBITELSKÉ PREFERENCE



### SPOTŘEBITELSKÉ PREFERENCE

