



Tisková zpráva  
Praha, 15. června 2023

---

## Česko zná vítěze soutěže Chléb roku 2023

***Ve středu 14. června se v Pardubicích uskutečnil 29. ročník největší tuzemské pekařské akce Dny chleba, kde se sešli pekařští odborníci, aby společně vybrali vítěze prestižní soutěže Chléb roku. Soutěžilo se v pěti kategoriích a oceněny byly pekárny z celé České republiky.***

Akce se konala ve zrekonstruovaných prostorách výstaviště Ideon Pardubice, kde se během dne prezentovaly jednotlivé pekárny a dodavatelé. Slavnostní ceremoniál zaštil římskokatolický kněz Zbigniew Czendlik.

„Pekaři si v uplynulém roce prošli nejtěžším obdobím od sametové revoluce. Jeho příčinou byla válka na Ukrajině a extrémní nárůst cen vstupních surovin a energií. Jsme rádi, že i přes nelehkou situaci se do letošního ročníku soutěže Chléb roku přihlásilo 124 soutěžních vzorků, ze kterých naše odborná porota po dlouhém rozhodování vybrala vítěze jednotlivých kategorií,“ říká Bohumil Hlavatý, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v České republice.

Soutěžní chleby byly hodnoceny dvaceti certifikovanými komisaři. V propracovaném 100bodovém schématu hodnocení posuzovali senzorké parametry jednotlivých chlebů: vzhled, tvar a objem chleba, kůrku, střídku, vůni a zejména chuť, jež je při hodnocení v soutěži Chléb roku nejdůležitější. Vítěze v kategorii Chléb mladých vybrali studenti Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice. Vítězové jednotlivých kategorií soutěže získali oprávnění využívat ochrannou známku Chléb roku 2023; chleby, které obsadily 2. až 5. místo, pak nesou známku Chléb vynikající kvality.

### **Vítězové jednotlivých kategorií národní soutěže Chléb roku 2023**

- Chléb roku 900–1200 g: ENPEKA a.s.
- Chléb roku 500–800 g: BEAS a.s., Choustníkovo Hradiště
- Chléb bez hranic: Adélka a.s.
- Novinka roku: BEAS a.s., Choustníkovo Hradiště
- Chléb mladých: PENAM a.s., Pekárna Rosice

Strategickým partnerem akce je již čtrnáctým rokem společnost Tesco Stores ČR, a. s. Chleby oceněné v soutěži Chléb roku 2023 budou prodávány v síti prodejen tohoto obchodního řetězce.



**Tisková zpráva**  
**Praha, 15. června 2023**

---

### **Jak uchovávat pečivo?**

Ještě teplé čerstvé pečivo rozhodně nebalíme do mikrotenových sáčků, nejlépe je ho uchovávat v sáčcích papírových. Pro opravdu správné skladování je ideální mít pečivo uložené v plátěné utěrce nebo plátýnku.

### **Jak poznáme kvalitní pečivo?**

V dnešní době poznáme kvalitu pečiva především podle jeho složení, které by měl mít každý pekař k nahlédnutí. Na dálku rozhodně nepoznáte, že je výrobek například celozrnný, špaldový apod. Kvalitní pečivo vydrží déle čerstvé a chutné.

### **Jak se mění chuťové preference českých konzumentů pečiva?**

I přestože jsme v sortimentu pečiva a chleba světovou velmocí, naše společnost stále touží po novinkách. Úspěch tak mají chléb a pečivo s chia semínky, špaldové výrobky, amarantové výrobky, luštěninové výrobky, ale i například chléb a pečivo se sušenými rajčaty nebo olivami, sušenou restovanou cibulkou apod. V neposlední řadě jsou hitem spíše pšeničné chleby, které pečou nejrůznější bistra.

### **Pro další informace kontaktujte:**

#### **Tomáš Il'ko**

Senior PR Consultant, Double-U PR, s. r. o.

E-mail: [tomas.ilko@double-u.cz](mailto:tomas.ilko@double-u.cz)

Tel.: +420 733 529 496

[www.double-u.cz](http://www.double-u.cz)