

Tisková zpráva

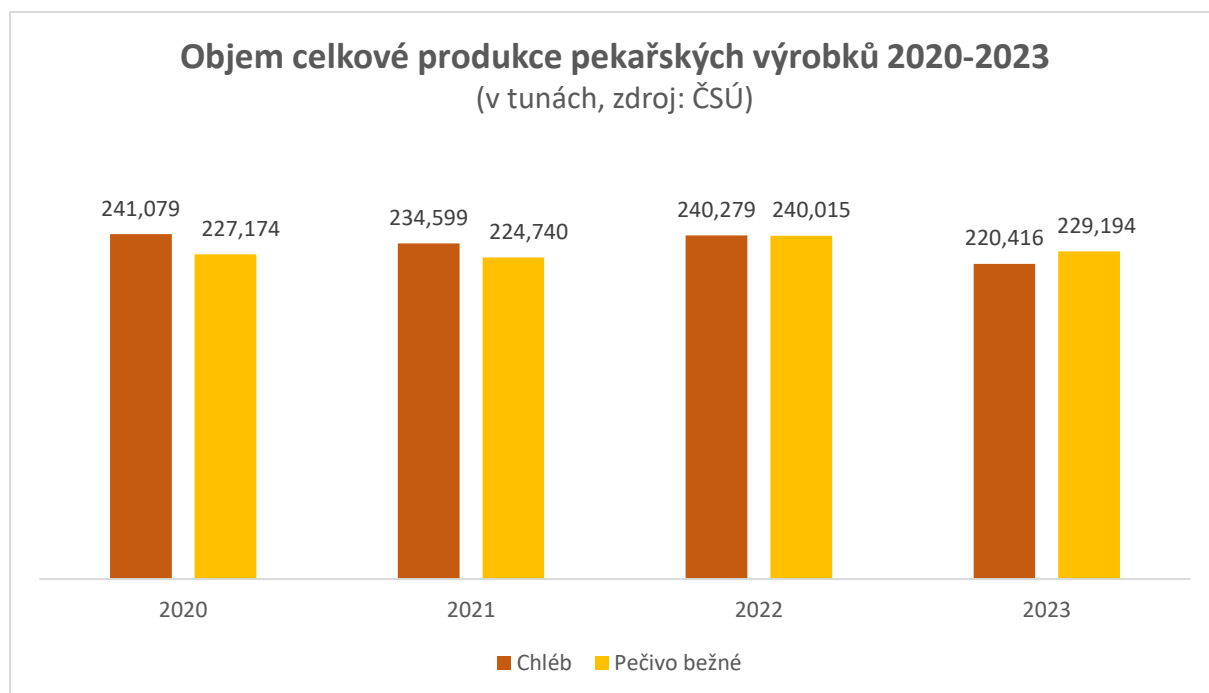
Praha, 10. ledna 2025

Pečivo je a bude základní potravinou pro většinu Čechů Mění se však jejich preference

Pečivo je pro Čechy stále jednou z nejdůležitějších a nejzákladnějších potravin, které tvoří neodmyslitelnou součást jejich stravovacích návyků. Tento fakt se nemění již po celé generace a odráží hlubokou tradici a náklonnost českého národa k chlebu a dalším druhům pečiva. Podle Svazu pekařů a cukrářů v ČR a Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR spotřebitelé čím dál více preferují kvalitní výrobky a zajímají se o jejich složení.

Ať už jde o klasický křupavý chléb, rohlíky, housky nebo různé druhy sladkého i slaného pečiva, tyto produkty jsou každodenně na stolech v domácnostech po celé zemi. Pečivo neztrácí svou důležitost ani v době, kdy se mění stravovací trendy a lidé věnují větší pozornost zdravé výživě a alternativním potravinám. Naopak, jeho význam zůstává pevně zakotven v české kultuře a každodenním životě.

Podle dostupných statistik se v České republice objem výroby chleba a pečiva v posledních letech zásadně nemění. Poptávka po těchto základních potravinách zůstává stabilní a výrobci nemusejí reagovat na dramatické výkyvy v objemu produkce. Lidé si i nadále dopřávají své oblíbené bochníky chleba, rohlíky či sladké pochoutky, aniž by docházelo k výrazným změnám v objemu spotřeby. Zásadně se ale mění požadavky na kvalitu a čerstvost prodávaného pečiva.



Tisková zpráva

Praha, 10. ledna 2025

Obchodníci sledují, že spotřebitelé kupují méně rohlíků a konzumního chleba, naopak roste poptávka po zdravějších variantách pečiva, jde především o žitné pečivo, včetně například žitného rohlíku, dále pak celozrnné či vícezrnné druhy pečiva s vyšším obsahem vlákniny. Obchody již běžně nabízí čerstvé bio pečivo stejně jako bezlepkové varianty, jejichž prodeje rostou. Roste zájem i o kvalitnější chléb, oblíbený je například kváskový chléb anebo další varianty obohacené o netradiční přísady. Obchody navíc rozšiřují spolupráci s lokálními pekaři a nabízí regionální sortiment, která je dostupná pouze v daném regionu. Atraktivní nabídka pečiva je typickým nástrojem, jak budovat zákaznickou lojalitu a odlišit se od konkurence.

„Zajímavým fenoménem posledních let je rostoucí obliba malých, často rodinných pekáren, které se zaměřují na specifický sortiment. Malé pekárny se často specializují na konkrétní druh pečiva, jako jsou například kváskové chleby nebo pečivo s vyšším obsahem celozrnných mouk. Tento trend reflektuje měnící se preference spotřebitelů, kteří stále více dbají na kvalitu a původ potravin, které konzumují,“ říká **Bohumil Hlavatý**, ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

„V posledním roce sledujeme výraznou změnu priorit českých spotřebitelů. Stále více z nich klade důraz na kvalitu nakupovaných výrobků, což se výrazně projevuje i u pečiva. Zatímco dříve hrála při výběru hlavní roli cena, dnes jsou zákazníci ochotni investovat více do produktů, které splňují jejich očekávání v oblasti chuti, čerstvosti a složení. Tento trend odráží nejen rostoucí zájem o zdravou výživu, ale také snahu podpořit lokální výrobce a udržitelnější způsoby produkce potravin, a zákazníci to u pečiva jednoznačně oceňují,“ komentuje situaci **Tomáš Prouza**, prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR. *„Velké prodejny potravin mění rozložení prodejen a pečivo je často spolu s ovocem a zeleninou to první, co zákazník najde u vstupu do prodejny. Velmi úspěšné jsou v posledních třech letech i specializované prodejny pečiva, často kombinované s malou kavárnou, nabízející konzumaci sladkého pečiva přímo na místě a těžící z obliby kaváren po celém Česku,“* dodává Tomáš Prouza.

„Stále více lidí se zajímá o složení potravin a hledá produkty s vyšším obsahem vlákniny, nižším obsahem cukru nebo soli. Tento důraz na zdravější varianty pečiva nutí výrobce inovovat a přicházet s novými produkty, které lépe odpovídají požadavkům moderního spotřebitele. K tomu se přidává i rostoucí zájem o ekologické a udržitelné způsoby produkce, což vede k většímu využívání bio surovin a eliminaci zbytečných chemických přísad,“ doplňuje **Bohumil Hlavatý**.

Svaz pekařů a cukrářů v České republice, z. s. (SPaC ČR), je potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy firem podnikajících v pekařském a cukrářském oboru a podporuje jejich činnost. V současné době sdružuje 130 členů – pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin, služeb a potravinářských škol. Více informací na www.svazpekaru.cz.

Tisková zpráva

Praha, 10. ledna 2025

Pro další informace kontaktujte:

Za Svaz pekařů a cukrářů v České republice:

Tomáš Ilko

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

E-mail: tomas.ilko@double-u.cz

Tel.: +420 733 529 496

www.double-u.cz

Za Svaz obchodu a cestovního ruchu ČR

Michaela Henčlová

ředitelka komunikace

E-mail: henclova@socr.cz

Tel.: +420 777 446 802

www.socr.cz