



Tisková zpráva
Praha, 13. května 2024

Pekařina má budoucnost, říká chlebový someliér

V rámci veletrhu Czech Food Expo, který se konal od 9. do 12. května na prostorném výstavišti v srdci České republiky, se odehrávala řada událostí, které přitahovaly jak pozornost laické veřejnosti, tak odborníků z oboru. Jednou z nejvýraznějších atrakcí bylo stanoviště Svazu pekařů a cukrářů v ČR, které zažívalo nevídaný nával návštěvníků díky své unikátní koncepci – funkční miniatuře pekárny přímo na místě.

Stanislav Janíček, uznávaný chlebový someliér a jedna z klíčových postav tohoto projektu, se podílel na přípravě a realizaci tohoto ambiciózního podniku. „*Naše snaha ukázat veřejnosti, jak pečlivá a náročná může být práce pekařů, se setkala s velkým uznáním. Nejenže jsme přilákali davy zvědavců, ale dokázali jsme oslovit i mladou generaci, která si možná nikdy neuvědomila, že pekařství může být i její životní cestou,*“ sdělil **Janíček**.

V průběhu veletrhu byli návštěvníci svědky celého procesu výroby pečiva – od míchání těsta přes jeho kynutí až po konečné pečení ve speciálních pekárnách. Tato názorná ukázka umožnila lidem nejen vidět, ale i cítit a ochutnat čerstvé výrobky přímo z pece. Atmosféru umocňovala přítomnost známých osobností, jako byli ministr zemědělství **Marek Výborný**, oblíbená herečka

Alice Bendová, cukrářka **Mirka van Gils Slavíková** nebo inovativní kuchař **Ondřej Slanina**, kteří svou návštěvou stanoviště vyjádřili podporu českému pekařskému průmyslu.



„*Pekařina není pouze o tradici, ale i o inovacích a přizpůsobení se moderním trendům. Máme jedinečnou příležitost ukázat, že se jedná o dynamický obor se širokými možnostmi,*“ zdůraznil **Stanislav Janíček**, když mluvil o budoucnosti pekařiny. Podle jeho slov je zásadní nejen zachovat tradiční metody, ale také přijímat nové technologie a trendy, jako jsou zdravější a alternativní druhy mouky nebo nové přístupy k fermentaci těsta.

„*Odhodlání a vášeň, s kterými náš chlebový someliér Stanislav Janíček a jeho kolegové přistupují k pekařině, nenechává nikoho na pochybách, že náš obor skutečně má budoucnost. Jeho potenciál je neomezený, pokud půjdeme s dobou a budeme neustále inovovat a vzdělávat jak stávající, tak nové generace pekařů,*“ dodává **Bohumil Hlavatý**, ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Chlebový someliér

Cílem projektu Chlebový someliér, který probíhá pod záštitou Svazu pekařů a cukrářů v ČR, je šířit povědomí o chlebu, pečivu a pekařině a předávat široké veřejnosti zajímavé informace z oboru. Tváří projektu je zkušený odborník Stanislav Janíček, který se pekařině věnuje již od



Tisková zpráva
Praha, 13. května 2024

svého dětství. V oboru působí 25 let a prošel přitom různými profesemi. Klíčovým komunikačním kanálem Chlebového someliéra jsou edukativní videa, jež jsou pravidelně zavěšována na webových stránkách projektu www.chlebovysomelier.cz a na sociálních sítích Facebook (Chlebový someliér) a Instagram (chlebovy_somelier) či na YouTube kanále (@Chlebovysomelier).

O Svazu pekařů a cukrářů v ČR

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 i služeb a potravinářských škol. Více informací na www.svazpekaru.cz.

Pro další informace kontaktujte:

Tomáš Il'ko

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