



## Pekaři jsou v ČR stále nedoceněni

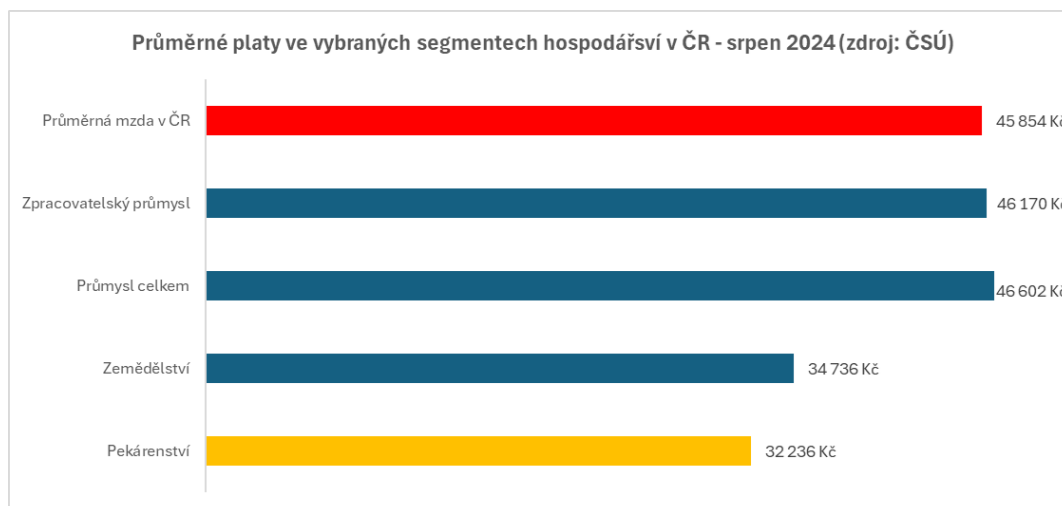
16. říjen je od roku 1945 známý jako Světový den chleba a pečiva. Pro Čechy, pro které je pečivo nepostradatelnou součástí jídelníčku, je tento den skvělou příležitostí připomenout si význam pekařského řemesla.

Tento den mimo jiné oslavuje schopnost soběstačnosti České republiky ve výrobě kvalitního pečiva za dostupné ceny. Udržitelnost tohoto stavu je však čím dál složitější. Cena pečiva v ČR je stále jednou z nejnižších v EU, což svědčí o efektivitě českých pekařů, kteří neustále pracují na udržení kvality za dostupné ceny. Udržení dobré kvality za nízké ceny je stále složitější, protože rostoucí provozní náklady, nízká ziskovost oboru a nedostatek kvalifikovaných zaměstnanců a pracovníků, kteří by zvládali pracovat v nočních hodinách a o víkendy, zhoršuje udržitelnost stavu pekárenského průmyslu.

Navzdory výzvám, jako byl nárůst cen energií a surovin v posledních letech, dokázali čeští pekaři pečivo zdražit méně, než by se očekávalo. „Až do roku 2022 byla cena pečiva po dobu 10 let stabilní, přičemž skokové zvýšení přišlo až v souvislosti s událostmi jako válka na Ukrajině, kdy se zvýšily ceny energií, obilí a další vstupy. Od té doby však došlo spíše k mírnému poklesu dodavatelských cen i přesto, že za poslední dva roky stoupla inflace o dalších 10 %,“ říká **Bohumil Hlavatý**, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

### Platy pekařů jsou dlouhodobě nízké

V roce 2024 činí průměrná měsíční hrubá mzda českého pekaře přes 32 000 Kč. Během uplynulých let sice rostla rychleji než u většiny odvětví, přesto zůstává ve srovnání s jinými profesemi či celorepublikovým průměrným platem, který je téměř 46 000 Kč, nízká. „Platy v našem oboru jsou dlouhodobě nejnižší a pekaři si zaslouží, i vzhledem k náročnosti jejich povolání, lepší platové ohodnocení. K drobnému nárůstu mezd v našem oboru v uplynulých letech sice došlo, ale stále není dostatečný a pro mnoho mladých lidí může být demotivační. V blízké budoucnosti můžeme čelit akutnímu nedostatku kvalitních pekařů,“ dodává **Bohumil Hlavatý**.





**Tisková zpráva**  
**Praha, 16. října 2024**

---

### **Pekařina se neustále vyvíjí**

„České pekárny prošly a nadále procházejí řadou modernizačních procesů, které s sebou nesou značné náklady, od nákupu kvalitních surovin, přes nové energeticky úspornější pece a stroje až po investice do solárních kolektorů a tepelných čerpadel,“ potvrzuje **chlebový someliér Stanislav Janíček** a dodává: „I pekařina se neustále vyvíjí



a rovněž se mění preference spotřebitelů. V posledních letech můžeme nejen ve velkých městech pozorovat otevírání nových tzv. bistro pekáren s návratem k řemeslné výrobě.“

### **Světový den chleba a pečiva**

Tento svátek všech pekařů vyhlásila Mezinárodní unie pekařů a cukrářů (UIBC). Svátkem základní lidské potravin se přihlásila k 16. říjnu, který v roce 1945 vyhlásila Organizace spojených národů pro výživu a zemědělství (FAO) jako den boje proti hladu. Světový den chleba se slaví v řadě zemí, včetně České republiky, zpravidla formou odborných konferencí a osvětových akcí, dnů otevřených dveří v pekárnách, ochutnávkami chlebového sortimentu, setkáváním pekařů a propagací chleba jako základní a nepostradatelné lidské potravin.

**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](http://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](mailto:tomas.ilko@double-u.cz)

Tel.: +420 733 529 496

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