

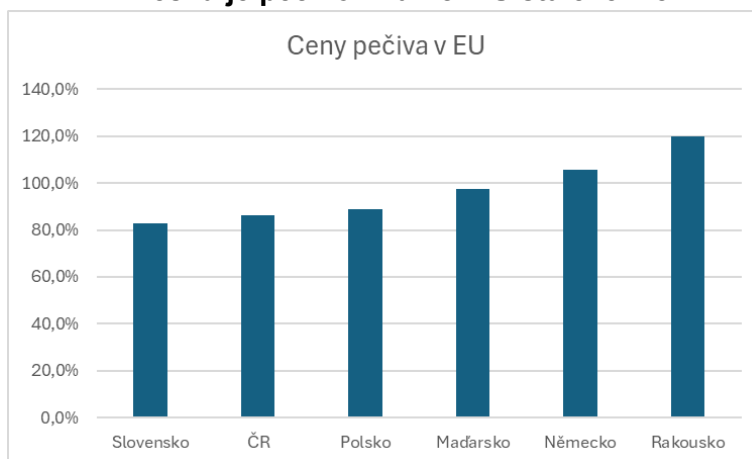


Aby pekaři přežili, musí investovat do lidí a moderních technologií

Svaz pekařů a cukrářů v České republice upozorňuje na aktuální situaci, které čelí čeští pekaři. V době vysokých nákladů na energie, suroviny a stále rostoucí mzdy je pro přežití tradičních i moderních pekáren klíčová kombinace investic do kvalifikovaných zaměstnanců a nejnovějších technologií.

České pekařství se nachází na křižovatce. Zatímco poptávka po kvalitním čerstvém pečivu a tradičních výrobcích zůstává vysoká, pekárny v posledních letech čelí bezprecedentnímu tlaku na náklady. Nedostatek kvalifikovaných pekařů, investice do nových strojů a technologií a rostoucí ceny energií a surovin nutí obor k zásadním změnám. I přes tyto výzvy zůstává v Česku pečivo oproti sousedním státům levné.

V Česku je pečivo v rámci EU stále levné



Pozn.: Cenová hladina v EU 100 %.

Investice do lidského kapitálu jako priorita

Klíčem k úspěchu je podle Svazu pekařů a cukrářů investice do vzdělávání a rozvoje zaměstnanců. Obor dlouhodobě trpí nedostatkem kvalifikovaných učňů a mladých odborníků a mezd. Pekárny, které investují do atraktivních pracovních podmínek, školení a motivace svých týmů, mají výrazně lepší šance na dlouhodobé přežití a růst. I když se v posledních letech mzdy pekařů zvyšují, stále jsou hluboko pod průměrnou mzdou i mzdou ve zpracovatelském průmyslu.

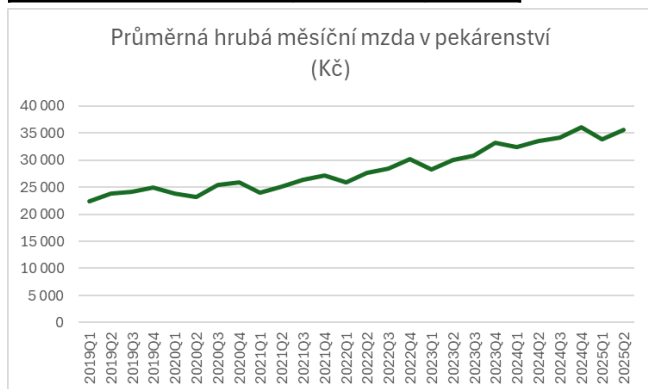
Průměrné mzdy Q2 2025

ČR celkem	49 402 Kč	100 %
Průmysl	48 246 Kč	97,7 %
Zpracovatelský průmysl	47 484 Kč	96,1 %
Potravinářství	40 753 Kč	82,5 %



Tisková zpráva Praha, 16. října 2025

Zemědělství	35 758 Kč	72,4 %
Pekárenský průmysl	35 631 Kč	72,1 %



Moderní technologie jako cesta vpřed

Současně je nezbytné modernizovat výrobní procesy. Energeticky úsporné pece, automatizované systémy pro zpracování těsta, digitalizace řízení výroby a moderní logistika pomáhají snižovat provozní náklady a zvyšovat efektivitu.

„Stojíme před výzvou, která bude rozhodující pro budoucnost českého pekařství. Bez kvalifikovaných lidí a moderních technologií mnoho tradičních pekáren jednoduše nepřežije. Musíme podporovat učňovské školství, zlepšovat image našeho oboru a zároveň pomáhat pekárnám s investicemi do úsporných technologií. Pouze kombinace lidského faktoru a moderních nástrojů může zajistit, že česká chuť chleba a koláčů zůstane zachována pro další generace,“ říká **Bohumil Hlavatý**, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Chléb spojuje – iniciativa pro sjednocení české společnosti

V letošním roce, kdy se česká společnost potýká s napětím a rozdělením, přichází Svaz pekařů a cukrářů v České republice u příležitosti Světového dne chleba a pečiva (16. října) s





Tisková zpráva Praha, 16. října 2025

projektem Chléb spojuje. Inspirací se stala červencová akce Chléb republiky, která symbolicky propojila regiony naší země.

„Do projektu jsme oslovili 57 pekárenských firem s 490 prodejními místy po celé ČR. Minulý týden jsme zahájili viditelnou fázi kampaně distribucí letáků a speciálních placek na trička, kterými bude personál v zapojených prodejnách označen,“ říká Petr Křivka, předseda představenstva Svazu pekařů a cukrářů v ČR.

Projekt stojí na třech základních pilířích:

Tradice

Chléb a pečivo jsou nedílnou součástí našich zvyků a kultury. Uchováваме regionální speciality a předáváme receptury i řemeslo z generace na generaci. Právě tyto tradice nás spojují a dávají nám pocit sounáležitosti.

Podpora řemeslnosti

Podporou pekařského řemesla chráníme kvalitu a rozmanitost výrobků, šíříme osvětu o hodnotě chleba a předáváme know-how dalším generacím. Řemeslné pekařství je umění vyžadující zkušenosti, péči a lásku k práci.

Propagace mezi mladými

Ukážeme mladým lidem, že pekařina je perspektivní, smysluplný a tvořivý obor. Chceme inspirovat novou generaci k objevování kouzla práce s tradičními surovinami a moderními technologiemi.

„Chléb je odedávna symbolem života, pohostinnosti a sdílení. Projekt Chléb spojuje připomíná, že i v době rozdělení můžeme najít společnou řeč – u stolu, při sdílení chleba, v úctě k tradici a v respektu k práci druhých,“ komentuje Petr Křivka, předseda představenstva 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 či služeb a potravinářských škol. Více informací na www.svazpekaru.cz.

Pro další informace kontaktujte:

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



Tisková zpráva
Praha, 16. října 2025
