



Tisková zpráva  
Praha, 10. července 2025

---

## Také čeští pekaři čelili blackoutu. Většinu výzev ustáli

***V souvislosti s výpadkem elektrické energie, který 4. července zasáhl velkou část České republiky, Svaz pekařů a cukrářů v ČR informuje, že většina velkých a středních pekáren přešla během blackoutu na záložní zdroje energie. Přestože pekárnám vznikly škody, výroba nebyla dramaticky přerušena a dodávky čerstvého pečiva zůstaly z velké části zachovány.***

*„Jako pekaři si uvědomujeme svoji klíčovou roli v zajištění základních potravin, a proto jsou hlavně střední a velké pekárenské provozy na podobné situace dlouhodobě připraveny. Většina středních a velkých pekáren v ČR má k dispozici záložní zdroje energie a je schopna zajistit kontinuitu výroby i při krátkodobých výpadcích,“ říká **Bohumil Hlavatý, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR**, a dodává: „Delší výpadky elektrického proudu mohou ale už představovat závažné riziko, zejména pro menší provozy, které si záložní systémy nemohou vždy dovolit.“*

*„Svaz pekařů a cukrářů apeluje na stát, aby podporoval investice do záložních energetických systémů pro pekárny a další důležité potravinářské firmy. Zajištění výroby pečiva musí být prioritou i v krizových chvílích, jako jsou energetické výpadky během nenadálých situací. Stabilní přístup k energii je základním předpokladem pro potravinovou bezpečnost,“ doplňuje **Bohumil Hlavatý**.*

Svaz pekařů a cukrářů v ČR bude i nadále situaci monitorovat a je připraven spolupracovat s příslušnými státními orgány na systémových opatřeních, která posílí odolnost pekáren vůči podobným krizím, aby byla produkce a distribuce pečiva zachována i v případě delších výpadků elektrické energie nebo plynu, který je rovněž pro část pekáren klíčový.

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](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)