



Tisková zpráva  
Praha, 7. května 2026

---

## Čeští pekaři na Czech Food Expo 2026

Od 14. do 17. května 2026 se českobudějovické výstaviště opět stane centrem české a zahraniční gastronomie. Čtvrtý ročník veletrhu Czech Food Expo 2026, jehož tématem je cestování za jídlem, nabídne návštěvníkům pestrý doprovodný program, nové trendy v oblasti potravinářství a nezapomenutelné kulinářské zážitky. Veletrh představí také to nejlepší z českého pekařského řemesla, včetně vystoupení chlebového someliéra.

Svaz pekařů a cukrářů v ČR svůj letošní program na Czech Food Expo 2026 opět rozšířil oproti loňské nabídce. Přímo na stánku se návštěvníci mohou těšit na živé ukázky pekařských technik a nahlédnou pod pokličku řemesla, které má v Česku dlouhou tradici. *„Chceme lidem otevřít dveře do světa pekařiny a ukázat jim, jak vzniká kvalitní chléb a pečivo, vyvrátit nejčastější mýty a představit současné trendy,“* vysvětluje **Bohumil Hlavatý**, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR. *„Naše pozvání směřuje nejen k profesionálům, ale hlavně k široké veřejnosti. Obzvláště nám záleží na tom, abychom oslovili mladou generaci a její rodiče a třeba v nich probudili zájem o pekařské povolání.“*

Novou atrakcí letošního ročníku je dětský koutek přímo v prostorách pekařského stánku. Děti se mohou těšit na paní Patku a pana Kůrku, pekařské maskoty, kteří vznikli v rámci podzimní kampaně Svazu pekařů a cukrářů Chléb spojuje. Rovněž nebudou chybět různé soutěže a dárky pro nejmenší návštěvníky. *„Chceme, aby návštěva veletrhu byla příjemným výletem pro celou rodinu – pekařské řemeslo přece začíná právě u dětí a jejich zvědavosti. Přijďte si užít společný rodinný zážitek plný vůně čerstvého chleba a pečiva,“* doplňuje Bohumil Hlavatý.

Na stánku se postupně vystřídají pekaři z předních českých pekáren – Pekárny Odkolek, Baker Street, Pekárny Cais z Vlachova Březí i Pekáren Globus. Po celou dobu veletrhu budou předvádět své umění při výrobě chleba, vánoček a koláčů a zvat návštěvníky do diváckých soutěží v pletení vánoček. Součástí programu budou také vystoupení chlebového someliéra Stanislava Janíčka, který návštěvníkům přiblíží, jak poznat a jak správně uchovat kvalitní chléb.

### Program stánku Svazu pekařů a cukrářů v ČR

#### Čtvrtek 14. 5.

11:30–12:00 Zdobení a tvarování koláčů

15:30–16:00 Chlebový someliér: Jak poznat a uchovat dobrý chléb

#### Pátek 15. 5.

10:00–10:30 Chlebový someliér: Jak poznat a uchovat dobrý chléb

13:00–13:30 Zdobení a tvarování koláčů



**Tisková zpráva**  
**Praha, 7. května 2026**

---

### **Sobota 16. 5.**

10:45–11:15 Chlebový someliér: Jak poznat a uchovat dobrý chléb

16:00–16:30 Zdobení a tvarování koláčů

### **Neděle 17. 5.**

11:45–12:15 Zdobení a tvarování koláčů

13:30–14:00 Chlebový someliér: Jak poznat a uchovat dobrý chléb

Czech Food Expo je svátkem nejen pro odborníky z oblasti potravinářství, ale i pro všechny milovníky dobrého jídla. Akce je příležitostí k setkání s pekařskými a cukrářskými mistry, kteří s vášní představují svou práci a sdílejí své zkušenosti. Návštěvníci letošního ročníku mohou očekávat bohatý doprovodný program, nadstandardní chuťové zážitky a inspiraci pro vlastní kulinářské pokusy. Více informací na <https://www.vcb.cz/kalendar-akci/czech-food-expo-2026>.

### **Chlebový someliér**

Projekt Chlebový someliér, který funguje pod záštitou Svazu pekařů a cukrářů v ČR, má za cíl šířit povědomí o významu chleba a pečiva a inspirovat širokou veřejnost k objevování světa pekařství. Na webu [www.chlebovysomelier.cz](http://www.chlebovysomelier.cz) a na sociálních sítích (Facebook, Instagram a YouTube) naleznete zajímavá videa a další obsah, jenž přibližuje krásy pekařského řemesla.

### **Svaz 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](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)