



Tisková zpráva
Praha, 6. dubna 2025

Chlebový someliér na Czech Food Expo 2025

Od 15. do 18. května 2025 se českobudějovické výstaviště opět stane centrem české a zahraniční gastronomie. Třetí ročník veletrhu Czech Food Expo 2025 nabídne návštěvníkům pestrý doprovodný program, nové trendy v oblasti potravinářství a nezapomenutelné kulinářské zážitky. Veletrh také navštíví chlebový someliér Stanislav Janíček, který svými znalostmi a vášní pro pekařské řemeslo inspiruje širokou veřejnost.

Program veletrhu je letos ještě bohatší než v předchozích letech. Návštěvníci se budou moci zúčastnit živých ukázek pekařských technik na stánku Svazu pekařů a cukrářů v ČR, který je již druhým rokem tradičním účastníkem veletrhu. *„Naším cílem je přiblížit lidem pekařské řemeslo, bořit zažité mýty a představit moderní trendy v oblasti chleba a pečiva,“* říká **Bohumil Hlavatý**, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v ČR. *„Chceme oslovit nejen odborníky z oboru, ale také širší veřejnost včetně školáků a jejich rodičů, které bychom rádi inspirovali k volbě pekařského povolání.“*



Stanislav Janíček, uznávaný odborník na pekařinu a oblíbený chlebový someliér, připraví pro návštěvníky veletrhu nezapomenutelné chvíle spojené s jeho mistrovským uměním a vášní pro pekařinu.

Janíček si již léta získává obdiv díky svému umění a znalostem, které spojuje tradiční pekařské umění s moderními přístupy. *„Czech Food Expo je výjimečnou příležitostí ukázat veřejnosti kouzlo pekařského řemesla a sdílet vášeň pro kvalitní pečivo. Moc se těším na setkání s návštěvníky a doufám, že je inspiroji k vlastní pekařské tvorbě,“* říká Janíček, jehož vystoupení budou součástí pestrého programového dění veletrhu.

Přehled vystoupení chlebového someliéra

Čtvrtek 15. 5. 2025

- Vystoupení chlebového someliéra (Škola)
- 14:30–15:00 Výroba Globus – zdobení koláčů, vánočky

Pátek 16. 5. 2025

- Vystoupení chlebového someliéra (Škola)
- 14:00–14:30 Výroba chlebů a vánoček. Divácká soutěž v pletení vánoček – zdobení koláčů

Sobota 17. 5. 2025

- Vystoupení pekařů z Baker Street (Škola)
- 10:45–11:15 Výroba chlebů a vánoček. Divácká soutěž v pletení vánoček
- 14:15–14:45 Výroba chlebů a vánoček. Divácká soutěž v pletení vánoček

Neděle 18. 5. 2024

- Vystoupení pekařů z Baker Street (Škola)



Tisková zpráva
Praha, 6. dubna 2025

- 10:45–11:15 Výroba chlebů a vánoček. Divácká soutěž v pletení vánoček
- 14:15–14:45 Výroba chlebů a vánoček. Divácká soutěž v pletení vánoček

Svaz pekařů a cukrářů v ČR si zároveň připravil speciální ochutnávky a prezentace inovativních technologií z oblasti pekařství.

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 [CZECH FOOD EXPO 2025 - Výstaviště České Budějovice \(vcb.cz\)](https://www.vcb.cz).

Nenechte si ujít třetí ročník Czech Food Expo 2025 a připojte se k oslavám české gastronomie!

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 a na sociálních sítích (Facebook, Instagram a YouTube) naleznete zajímavá videa a další obsah, který přibližuje krásy pekařského řemesla.

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