



Můj pekař

Dar chuti a přátelství



č. 18
červen 2017

Editorial

Časy se mění...

Adélka mění logo. Proč? A je to opravdu změna?

Všechno má svůj přirozený vývoj, v každé firmě, rodině, v celém světě. Tak jsme i my v Adélce dospěli k přesvědčení, že nejen výrobní postupy či strojní zařízení by mělo jít s dobou. I firemní logo by mělo být důkazem vývoje směrem k modernosti, mělo by odpovídat současným grafickým trendům.

Základ našeho původního loga jsme v největší možné míře ponechali. Zmodernizovali jsme však použité písmo, pohráli si s motivem klasu, tvarem a barevností. Naši touhou bylo zanechat co nejvíc z původních dobrých myšlenek, ale učešat a „naleštit“ grafiku tak, jak je pro moderní firmu nezbytné a samozřejmé.

A co znamenají ony grafické symboly, ony piktogramy pod logem? Jde o jakési grafické pečeti, důkazy o existenci pěti výrobních divizí, které v současnosti Adélka provozuje: pekařskou, cukrářskou, mlynářskou, gastronomickou a nově také pivovarskou. Pořád jsme to my, pořád nám můžete říkat „pekařna“, ale časy se mění a Adélka nestojí na místě. Jde Vám vsříct. Snad to vidíte stejně jako my...?

Kromě modernizace loga také spouštíte novou reklamní kampaň. Co její pomocí chcete říci?

Neměníme jen logo, ale také styl komunikace s veřejností. Dosud jsme se snažili ukázat, jak vyrábíme a pracujeme a jaká jsme dohromady rodina a parta. Nyní se chceme zaměřit na představení naší adélkovské životní filosofie. Není to nic nového, jde o hodnoty, které jsme uznávali vždycky, jen jsme se rozhodli připomenout je i našim zákazníkům.

Naše nová reklamní kampaň chce nám všem připomenout, že chléb a pečivo jsou – a doufám, že vždycky budou – nedílnou součástí každého našeho dne. Že to, co je v životě důležité, je zdraví, láska a krása – nikoli lidské tváře, ale krása myšlení a konání, krása přirozenosti. No a že je úplně přirozené a správné nemyslet jen sami na sebe, ale občas si také vzpomenout na ostatní. Jen to z nás totiž dělá opravdové a dobré lidi.

Adélka uvádí na trh novou značku s názvem Prostě... zodpovědná. Je to letošní novinka, která, zdá se, navazuje na značku Prostě... přirozená...?

Zdá se, že nám pod rukama vzniká jistý značkový seriál – aniž by to byl na počátku našeho přemýšlení záměr, prostě to nějak vyplynulo ze situace. Zdá se, že tenhle seriál neskončí ani tímhle druhým dílem.

Naše nová značka Prostě... zodpovědná vychází z filosofie, že základem zdravého života je vyváženost – mezi zodpovědností a lehkostí, mezi výživou a atraktivní chutí, mezi stavem „chci mlsat“ a „můžu mlsat“. Proto nová značka zastřešuje výrobky chutné až jaksi chuťově prostopápné, zároveň však splňuje přísné požadavky na zdravou a vyváženou stravu. Prostě jsme se rozhodli vyslyšet ty zákazníky, kteří si chtějí užívat plnou chuť, jíst dobroty, nechťejí se trápit dietami... ale zároveň chtějí jíst co nejzdravěji. Zdravě, tedy zodpovědně.

Adélka rozšiřuje prodejní síť. Kde nás lidé nově najdou?

Upřímně nás těší, že náš pekařský koncept zvítězil ve výběrovém řízení na provozování franšizové prodejny v Jihlavě. Takže máme o prodejnu víc. Naši zákazníci nás proto najdou na více než dvou desítkách míst po celém regionu.

Máte teď z něčeho radost, těšíte se na něco?

To by mohla být hodně dlouhá odpověď. Zkusím odpovědět, co mi první padne na mysl. Snažím se na život dívat optimisticky, tudíž se rád raduji i z maličkostí. Mám radost, když jsou lidé kolem mě v dobré náladě, mají radost ze života, umějí si i v práci vytvořit příjemnou a veselou atmosféru. Mám velkou radost z úspěchu mladých pekařů na celorepublikové soutěži Chléb roku, kde uspěli jako jedni z mála ve všech soutěžních kategoriích a získali ocenění „Chléb vynikající kvality“. V prestižní kategorii konzumního chleba jsme navíc získali stříbrnou za druhé místo. Navíc naši mladí vyráběli soutěžní chléb za obtížných podmínek, proto si opravdu zaslouží uznání. Je potěšující, že naši lidé přestali utíkat za falešnou vidinou lepšího někam mimo obor. Řada z nich pochopila, že tohle naše řemeslo je krásné a voňavé, má v Adélce budoucnost a že je to jistota, která nepodléhá okamžitým módním či ekonomickým trendům. Do firmy přišli v posledních měsících lidé s novým elánem, optimismem a dobrým přístupem k práci i k ostatním zaměstnancům. A těšíme se ještě na pár šikovných a spolehlivých, co přijdou – k plné spokojenosti nás všech.

A také jsem moc rád, že pomalu, ale jistě nastupuje do hry naše nová, v pořadí třetí generace. Například nové firemní logo je dílem vnučky zakladatele, která se zapojuje také do tvorby nové grafické podoby našich novin. Spolu s ní rovněž připravujeme speciální číslo s názvem Můj pivař, které bude jen a jen o pivu a lidech kolem našeho nového pivovaru a restaurace. Ale to se nechte překvapit, tohle číslo vydáme již brzy... a nebude to jen pánská záležitost ☺.

Těším se na léto a odpočinek a rovněž i Vám všem přeji prohrát a hlavně veselé léto!



S úctou
Roman Teisler

Navštivte pro více informací naše webové stránky www.adelka.cz nebo se k nám přidejte na www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz

ADÉLKA a.s. / U Pekařny 849, 393 01 Pelhřimov / +420 565 323 546

Produkt měsíce



Prostě... zodpovědná? Seriál pokračuje

Když Adélka přivedla na svět svou první produktovou značku, všechno bylo nové, jiné, všechno bylo poprvé. Naše první produktová značka Prostě... přirozená tehdy přinesla našim zákazníkům unikátní „luxus zážitků“ z pečiva vyráběného tradičním, přirozeným způsobem, z pectivých surovin. V podstatě šlo o „přirozené dobroty“.

Nyní vstupuje na trh druhý díl našeho značkového „seriálu“ s názvem Prostě... zodpovědná. Tato skupina produktů vychází z hodnot, které současný zákazník vyznává a požaduje. Je však tentokrát odpovědí na jiné, nové trendy v zákaznických preferencích. Lidé mají chuť žít zdravěji, ale nechťejí se vzdát chuti, vůně a zážitku z pokušení.

Moderní pekárna má dvojí tvář. Chromované, lesklé, robotické a digitálně řízené výrobní linky jasně dokazují, že pekařina je moderní řemeslo, které nezaspalo dobu. Jiná část výrobního procesu je však tradiční a ukazuje, že čas je relativní, jako by náhle přetočila listy kalendáře o nějakých sto let zpátky. To když ruka mistra pekaře válí a hněte, dává

tvar a jedinečný charakter... Zkušená lidská ruka, bez technických vymožeností, jen v souladu s tradičními postupy starých mistrů.

A přesně takhle vznikají výrobky z řady Prostě... zodpovědná. Počítačem řízené výrobní linky se starají o dokonalou vyváženost surovin, jejich správný poměr a množství. Ruka mistra jim pak dodá ojedinělý tvar a punc originálu. Všechny mají ale jedno společné – dávají naději nám všem, kteří chceme mlsat a dbát přitom zásad zdravé výživy. Nám, kteří nechceme dělat kompromisy mezi bezstarostným a zodpovědným životním stylem.

Základem pro výběr produktů do sortimentu značky Prostě... přirozená byly výzkumy aktuálních zákaznických preferencí. Inspirací nám tedy nebyly naše vlastní chutě, ale to, po čem touží naši zákazníci. A věřte, dostala se nám na stůl obrovská hromada požadavků a názorů. A co bylo základním zjištěním? Totiž že přes všechny individuální odlišnosti, většina lidí pořád ráda mlsá, jen se chce tomuhle „hříšku“ věnovat s rozumem, tak nějak... zodpovědně.

Mysli na ZDRAVÍ. Alespoň při snídani. Mysli na krásu. Alespoň při obědě.
Mysli na ostatní. Alespoň při svačině. Mysli na lásku. Alespoň při večeři.



Adélka a podnikání v licenci

Když se půjdete projít po Jihlavě, najdete v Žižkově ulici obchod a nad ním nápis: Chléb, pečivo a jiné dobroty U Adélky. Takže hurá, další firemní prodejna ve významném městě? Ne tak docela – nová prodejna pečiva a dalších dobrot tentokrát funguje jako franšizový projekt. Cože?

Akademický slovník cizích slov říká, že „franšizing je způsob financování průmyslového a obchodního podnikání úplatným přenesením práva na používání ochranné známky a jména zavedeného podniku na jiný podnik.“ Uf, právníčina. Ale pokud to chcete lidštěji, tady máte vysvětlení: Jde o „prodej, ale také podnikání v licenci.“ V Jihlavě tedy vstupujete do krásné nové prodejny, kde to voní a chutná po Adélce, ale majitelem je někdo jiný, pan Jiří Růžička, jednatel společnosti R+C pečivo, s. r. o.

Co Vás přivedlo na myšlenku stát se franšizantem?

Asi to, co všechny podnikatele, kteří provozují pobočku či provozovnu zavedené značky. Nemusíte vymýšlet vlastní podnikatelský záměr, někdo jej už definoval a také odzkoušel před Vámi, tedy vlastně za Vás, nemusíte budovat vlastní značku, přebíráte totiž už zavedený a známý brand. No a třetí důvod je asi ten největší. Nemusíte vstupovat na trh pomalu a postupně, můžete se do něj vrhnout vysokou rychlostí, směr znáte a palivo Vám už někdo natankoval.

Na jakých principech funguje Vaše spolupráce se společností Adélka?

Tím, že jsem se stal franšizantem značky Adélka, mám možnost prodávat velmi širokou nabídku pekařských, cukrářských i lahůdkářských výrobků, dohromady přes 400 druhů. Naše prodejna je tímto zařazena do sítě firemních prodejen Adélka, a to se všemi výhodami pro mě zákazník. Mohou tu nakoupit exkluzivní výrobky dostupné pouze ve firemních prodejnách, dostávají možnost využít novinky v sortimentu s předstihem a také u nás funguje věrnostní a bonusový program s každodenní slevou některého výrobku.

Pojem franšiza se poprvé objevuje už ve středověku, velmi rychle tento způsob „podnikání v licenci“ zdomácněl v průmyslových zemích v 19. století. U nás se z pochopitelných důvodů objevuje moderní franchisa až na začátku let devadesátých století minulého, konkrétně v roce 1991. Česká asociace franchisingu uvádí zajímavá data, např. že podnikatelská úspěšnost franšizantů je 6x vyšší než u nezávislých podnikatelů.

Ale zpátky do Jihlavy. V domě společnosti Falcon, na Žižkově ulici č. p. 56, najdete franšizingovou prodejnu s nápisem Chléb, pečivo a jiné dobroty U Adélky. Čekají Vás tu milí lidé, moderní prostory, široký sortiment výrobků značky Adélka a 3x denně čerstvé pečivo. Koupíte zde různé druhy chlebů, výzevné pečivo vyráběné unikátními technologiemi bez použití směsí a přídavných látek, výrobky nových exkluzivních řad „Prostě přirozená“ a „Prostě zodpovědná“, zapečené paniny, hamburgery, obložené bagety... Kde jsme to přestali? Aha, u franšizingu. Vída, tak nudné téma a tak dobře chutná. Na shledanou v Jihlavě!



Fransízová prodejna – Jihlava

Zajímají Vás další informace o možnostech franšizingové spolupráce? Přemýšlíte o otevření vlastní prodejny pekařských a cukrářských výrobků a nevíte, jak na to? Zavolejte nám na +420 725 387 803 nebo napište na richard.nydrle@adelka.cz, moc rádi to s Vámi probereme.

Věděli jste, že...

- na základě franšizingu Adélka provozuje také svou první mobilní prodejnu? Už druhým rokem tak zprostředkovaně zásobujeme čerstvým pečivem Vlašim a přilehlé okolí
- v českém prostředí zdomácněly hned dvě verze psaní převzatého pojmu: franchising (franchisa) a franšizing (franšiza). Způsob psaní je na Vás, oba jsou možné
- k nejslavnějším světovým franšizingovým konceptům patří: KFC, McDonald's, „bagetárna“ Subway, realitní makléřská síť REMAX, hotelové sítě Ramada či Day Inn a další

Prostě zodpovědná... to znamená mlsat zdravě

Značka Prostě... zodpovědná vznikla jako odpověď na volání jisté části trhu. Protože dokud budou mít naši zákazníci chuť mlsat zdravě, Adélka nezůstane bez odpovědi.

Celožitný ošatkový chléb

Představujeme vám zbrusu nový chléb. Chléb, jaký tu dosud nebyl. Doposud bylo totiž možné vyrobit tzv. samožitný chléb pouze v pevné kovové formě. Proč? Přece proto, že žitná mouka obsahuje menší množství lepku než mouka pšeničná. Lepek je základem stability těsta a pružnosti střídky, je tedy nezbytný pro pevný tvar výrobku. Pomocí nejnovějších technologií se nám ale podařilo upéct tento samožitný chléb jako ošatkový, tedy nikoliv formový!

Základem tohoto výrobku je žitná mouka. Díky ní je tento mimořádný chléb bohatým zdrojem minerálních látek, především draslíku, fosforu, vápníku, fluoru a hořčíku. Je plný vitamínů skupiny B. Je zdrojem vlákniny a ta, jak víme, příznivě upravuje trávicí pochody. Je samozřejmě vhodný pro diabetiky a také je výborným partnerem při redukční dietě.



Celožitný ošatkový chléb

Žitné pranostiky:

Děšť na Víta – špatná budou žita (15. červen)

Svatá Markyta hodila srp do žita (13. červenec)

Tři dny před Jakubem jasně, urodí se žito krásné (25. červenec)

Svatá Anna žito žala (26. červenec)

Celozrnný chléb Chia

Díky celozrnné mouce je tento chléb nad jiné zdravý. Má spoustu vitamínů B, D a E, minerálů, stopových prvků, enzymů a esenciálních mastných kyselin. Vysoký podíl vlákniny pomáhá při zdravém hubnutí, příznivě působí proti civilizačním chorobám. Pomáhá při zažívání a při pročišťování střevní mikroflóry, snižuje také hladinu cholesterolu v krvi.

Tento chléb nese jméno chia – ty se v posledních letech dostávají do čela seznamů zdravých potravin. Jde o drobná semínka šalvěje hispánské pocházející původně z Jižní a Střední Ameriky. V minulosti patřila semínka chia k hlavním potravinám bájných Aztéků. Tito obyvatelé Ameriky vynikli výbornou fyzickou kondicí a zdravím. Na tom se podstatným způsobem podílela i semínka chia, pomáhala jim překonat drsné podmínky a obstát během válečných výprav. Indiáni konzumovali semínka samotná, v nápojích, mletá na prášek či jako směs s obilninami. Někteří je užívali jako medicínu. Vážili si semínek natolik, že je používali k uctívání bohů.



Celozrnný chléb Chia

Celozrnná vánočka

Tak abyste věděli, Vánoce si od nynějška můžeme dopřát kdykoli v roce. Tato speciální – celoroční – vánočka obsahuje minimálně 80% celozrnné mouky, která se vyrábí ze všech částí zrna a obsahuje tedy všechny důležité zdroje živin, vitamínů a minerálů. Je zřejmé, že celozrnné pečivo, tedy pečivo vyrobené z celozrnné mouky, je pro lidský organismus výživnější a hodnotnější. Navíc má nižší glykemický index, díky čemuž se cítíme déle sytí. Déle a zdravěji,



Celozrnná vánočka

chtělo by se dodat. Na rozdíl od klasické vánoční vánočky je tato „celoročka“ ozdobena a dochucena plody kanadské brusinky nebo-li klikvy. Originální náhrada, co říkáte?

Brusinky mají vysoký podíl vitamínu A, E a C, železa, vápníku, draslíku a antioxidantů. To poslední zmíněné může vysvětlovat jejich schopnosti boje s rakovinným bujením a srdečními chorobami. Brusinky zvyšují podíl „dobrých“ HD tuků a v laboratorních podmínkách zpomalují růst rakovinných buněk jater a prsu. Ale jinak platí, že brusinky nejíme po kilech, nýbrž jen v rozumném množství. Jsou totiž mnohem víc lékem než jen prostým lesním ovocem.

Müslínek

Takové jméno jsme dali jedinečné pochoutce plné rozinek, chia semínek, slunečnice, ovesných vloček a dalších zdravých dobrot. A pozor – všechno je v něm přírodní a přirozené, žádnou umělou směs nenajdete. Jen na povrchu této dobroty jsme se trochu zapomněli. To když nám zachutnal krupicový cukr se skořicí. Nikdo nejsme nevínička, zdá se.



Müslínek

Rozinky byly dlouho na černé listině zubařů. Ti je nedoporučovali jíst, protože se domnívali, že způsobují zubní kazy a nemoci dásní. Nedávno se však zjistilo, že na destruktivní procesy v ústech nemají žádný vliv a navíc právě v rozinkách jsou látky, které se podílejí na ničení škodlivých bakterií. Jsou pro děti lepší alternativou než bonbony.

Ovesné vločky pomáhají při střevních a žaludečních obtížích, poruchách trávení, posilují imunitní systém, tlumí zvýšenou činnost štítné žlázy. Pro svůj poměrně nízký obsah kalorií se perfektně hodí k dietám všeho druhu, a navíc by měly napomáhat při odbourávání cholesterolu z těla. Proto ovesnými vločkami nepohrdnou ani diabetici a osoby se srdečními chorobami.

Žitánek

Žitánek je kamarád pro každý sport, pro jakoukoli tělesnou aktivitu. Díky svému složení je totiž skvělým zdrojem pomalu se rozpouštějících cukrů, které nezpůsobují náhlé zvýšení hladiny glukózy v krvi, proto ho dobře snáší také sportovci-diabetici. Dodá tělu železo a hořčík, přičemž ale neobsahuje téměř žádný sodík. Žitánek je zkrátka velmi vhodnou svačinkou pro ty, co chtějí zpevnit tělo, ztratit tuky a posílit svaly.



Žitánek

Žito je blíže příbuzné s pšenicí, ovšem je tmavší a má tenčí zrno. Ze všech obilnin obsahuje žito nejvyšší podíl aminokyseliny lysinu, která je z těch, jež si naše tělo nedokáže samo vyrobit. Je také zdrojem komplexu vitamínu B, vitamínu E, železa a několika druhů minerálů. Žitná mouka má pro trávicí trakt výhodnější složení, zejména má vyšší obsah vlákniny a také její skladba je pro člověka příznivější.

Muffin Müsli

Muffin ze světlého piškotového těsta, plný „záračných“ semínek chia, s rozinkami a ovesnými vločkami, ten ať je takovou sladkou tečkou za naší cestou po zdravém mlsání. Nebo ať je neukončenou větou se třemi tečkami, záleží na Vaší chuti a touze odolat. Protože jak chuť na něco dobrého, tak i touha žít zdravě je nám, lidem, prostě... přirozená.



Muffin Müsli

Na slovíčko s ministrem zemědělství

Preferuji evoluci před revolucí, říká Marian Jurečka

Na následujících řádcích přinášíme rozhovor s člověkem na svém místě. Každý politik udělá dobrou službu své zemi, jen pokud lidem naslouchá a řeší jejich problémy. A právě takovou zkušenost máme s ministrem zemědělství Marianem Jurečkou, který v nedávné době navštívil Pelhřimov a Adélku. Hlavním účelem jeho cesty byla diskuze s potravináři a zemědělci, teď se ovšem o své názory podělí i s našimi čtenáři.



Ministr zemědělství dává přednost čerstvému českému pečivu.

Pane ministře, co dobrého či špatného podle Vašeho názoru přinesla takzvaná pamlsková vyhláška a lze do budoucna očekávat její úpravu?

Pamlsková vyhláška nastavila limity pro potraviny nabízené ve školách, což ale přineslo poměrně výrazné omezení sortimentu, který je možné nabízet. Na mnoha školách se bufety musely dokonce zavřít. Já obecně samozřejmě preferuji, abychom nabízeli dětem ve školách zdravé potraviny, ale upřednostňuji vždy evoluci před revolucí a tady si myslím, že ministerstvo školství neudělalo ideální krok, příliš nekomunikovalo s ministerstvem zemědělství a ministerstvem zdravotnictví. Jsem rád, že se nyní stav napravuje a že vzniká pracovní skupina, která by měla nastavit parametry pamlskové vyhlášky tak, aby nebyly příliš restriktivní, jako jsou dnes.

Jaké svačiny pro děti Vy sám jako otec preferujete?

U nás doma dělá svačiny manželka. Děláme běžné svačiny, které jsem ve škole míval i já jako dítě. Rohlík nebo chleba namazaný máslem, sýr, šunka nebo salám. Občas nějaká sladkost nebo jablko. Taková běžná svačinka.



Svým královstvím vzácnou návštěvu provedl sládek Restaurace Na Čtyrce Milan Štěpánek.

Jaký máte názor na různé druhy pečiva ze zmrazeného polotovaru, které jsou k dostání ve velkých obchodních řetězcích? Dáváte raději přednost čerstvému?

Já osobně se snažím nekupovat pečivo, které bylo vyrobeno ze zmrazeného polotovaru, snažím se dávat přednost čerstvému pečivu. Pokud je to možné, tak preferuji nákup v malých prodejnách, kde vím, že pečivo pochází z pekárny z mého regionu. Pečivo, které bylo dovezeno ze zahraničí a prodává se v síti supermarketů, se snažím nekupovat.

A když jste u supermarketů, máte například jako věřící co říci k povinnému zavření obchodů o svátcích?

Pokud jde o omezení otevírací doby o některých státních svátcích, souhlasím. Preferoval bych, aby obchody byly zavřené během všech státních svátků. Již teď tento zákaz ukazuje několik pozitivních věcí. Lidé si zvládnou bez problému nakoupit dřív a jeden den se bez obchodu obejdou. Mluvil jsem s několika malými živnostníky a farmáři, kteří právě během státního svátku, kdy musí mít velké obchody zavřeno, registrovali daleko větší zájem o své produkty.



Nejen pivo, ale i celý minipivovar ministra příjemně překvapily.

Jaké postavení má podle Vás v naší zemi český výrobce potravin? Změnilo se něco k lepšímu nebo k horšímu?

Myslím si, že postavení českých výrobců potravin je dnes poměrně komplikované. Rozhodně není férové, rovnoprávné vůči velkým obchodním řetězcům. My se snažíme, aby se tento stav postupně narovnával, usilujeme o to i v rámci evropské legislativy. Především chceme, aby velké obchodní řetězce nemohly svého postavení zneužívat, například nepřiměřeně vyvíjet tlak na cenu a kvalitu.

Je pro nás čest, že znáte naši pekárnu a naše produkty. Chutná Vám pečivo z Adélky?

Já jsem měl možnost ochutnat některé produkty z pekárny Adélka. Vlastně úplně poprvé jsem měl možnost se s nimi seznámit na akcích, které pořádá Svaz pekařů a cukrářů. Jsou to výborné produkty! Především si vážím toho, že jsou to produkty, které se vyrábějí v České republice, v regionu. Chtěl bych za takovou prezentaci, nejenom kvalitních potravin, ale samozřejmě i dobrého řemesla a péči o tradice v rámci různých akcí, poděkovat.



Marian Jurečka je další z řady významných osobností, které se „Na Čtyrce“ zveřejnily.

Při své návštěvě Pelhřimova jste zavítal do Restaurace Na Čtyrce a okusil pivo z tamního minipivovaru. Co na něj říkáte?

Ano, když jsem byl v Pelhřimově, tak jsem okusil i výborné pivo z vašeho minipivovaru. Líbilo se mi zázemí, ve kterém se pivo vaří a skladuje. Překvapilo mě, že v tak stísněných prostorách se dá tak dobře logisticky umístit celá technologie minipivovaru a ležáckých tanků. Před takovým výsledkem osobně smekám.

Děkujeme za poklonu a budeme se těšit na Vaši další milou návštěvu!

Aktuality

Chleba roku 2017 – Adélka 3x vynikající

Prestížní národní přehlídka Chléb roku, která se uskutečnila 8. června v Pardubicích v rámci tradičních Dnů chleba 2017, vyhlásila své výsledky. Adélka jako jedna z mála získala ve všech třech tradičních kategoriích – Chléb bez hranic, Chléb řemeslný a Chléb konzumní – titul „Chléb vynikající kvality“. V prestižní kategorii konzumního chleba jsme navíc obsadili druhé místo. Letošního ročníku soutěže se zúčastnilo víc než 70 pekáren z celé České republiky. Naším mistrům pekařům blahopřejeme!

Nový pekařský obor má první uchazeče

Adélka si odchová své první pekaře a pekařky. Ve spolupráci s námi otevřela hotelová škola v Pelhřimově nový tříletý studijní obor, do něhož se každý školní rok může přihlásit jen několik jedinců. Se začátkem příštího školního roku se poctivému řemeslu začnou učit tři mladí lidé.

Čtyrka zve hosty na zahrádku i do dvora

Slunečné počasí vybízí k posezení na zahrádce pelhřimovské Restaurace Na Čtyrce. Pro ty, kdo výhled na náměstí oželí, bude po dobu letních prázdnin od 11 do 22 hodin otevřen také Pivovarský dvůr. Venku budou lépe chutnat káva se zákuskem, míchané nápoje i jedinečné pivo. Minipivovar, který je součástí restaurace, dává vybrat hned ze čtyř druhů: Pelhřimovská desítka, Novorychnovská jedenáctka, Svatojakubský ležák a Bavorský ležák tmavý.



Z ošatky vašich dotazů ?

Když žitný chléb musí dle legislativy obsahovat minimálně 90 % žitné mouky, proč se u baleného žitného chleba Moskva ve složení na etiketě zákazník dočte, že obsahuje 52 % žitné mouky?

Dle legislativy je minimálně 90% obsah žitné mouky vyžadován v poměru k mouce pšeničné. Dle tohoto poměru se totiž určuje, k jakému druhu se pečivo řadí, zda se jedná o chléb žitný, žitno-pšeničný, pšenično-žitný či pšeničný. Ve složení výrobku na etiketě má výrobce povinnost u složky uvedené v názvu výrobku uvést, v jakém poměru je ke všem surovinám, tedy jaké procento celkového obsahu tvoří.

Proč nevyrobíte bezpečkové výrobky?

Pro bezpečkové výrobky platí přísná legislativa, a to ve smyslu, že výrobky musí být prokazatelně vyráběny odděleně od výroby pšeničných a žitných výrobků, které lepek obsahují, aby nedošlo ke kontaminaci. V praxi to znamená v oddělené výrobní hale a na strojích, na kterých se nezpracovávají pšeničná a žitná těsta, jelikož i malé (stopové) množství by mohlo být pro celiaky ne-

bezpečné. Rozšíření výrobního provozu a strojového vybavení jsme již zvažovali, ale je to velmi nákladná investice, takže bychom potřebovali mít zajištěn rozvoz téměř po celé České republice, což je nereálné.

Jaký je rozdíl mezi vícezrnným a celozrnným pečivem?

Celozrnným chlebem nebo celozrnným pečivem je pekařský výrobek, jehož těsto musí z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků obsahovat nejméně 80% celozrnných mouk nebo odpovídající množství upravených obalových částic z obilky. V současné době jsme na základě poptávky zákazníků zavedli dva celozrnné výrobky – chléb celozrnný s chia semínky a vánočku celozrnnou s kanadskými brusinkami. Oba výrobky jsou vyráběny výhradně z celozrnné mouky. Vícezrnným chlebem nebo vícezrnným pečivem je takový pekařský výrobek, do jehož těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žito, dále luštěniny nebo olejiny v množství nejméně 5% z celkové hmotnosti použitých mlýnských obilných výrobků.