



JARO 2021

MAGAZÍN

ZAMĚSTNANCŮ PEK GROUP a.s.

JARO
JE TADY!



Obchodní manažer PEK Group Martin Bednářík se ve světě pečiva orientuje jako málokdo, do tehdejších Delta Pekáren nastoupil už v roce 1998 a přes pozice obchodního zástupce a vedoucího obchodu pro pekárnu Brno se propracoval až na vedoucího obchodu pro oblast Morava. Po spojení Delta Pekáren s Odkolkem pracoval více než dva roky na pozici vedoucího obchodu pro jižní Moravu. Pak si na dva roky odskočil k mléku jako vedoucí obchodu ve firmě Alimpex. Poté tři roky působil jako vedoucí obchodu mlýnů ve společnosti Penam a v roce 2013 se vrátil k pečivu do United Bakeries.



MARTIN BEDNÁŘÍK

Obchod v náročných covidových časech

Dobrý obchod je takový, kde jsou spokojeni všichni zúčastnění. Souhlasíš se zněním tohoto citátu Tomáše Bati?

Sto procentně. V obchodu by všichni měli být dlouhodobě spokojeni.

Dá se toho docílit v dnešní době, kdy existuje v pekařině obrovská konkurence?

Myslím, že pořád ano. Samozřejmě velké, silné řetězce jsou ve výhodě a problémem je i všeobecné komoditní vnímání pekárenských produktů. Například rohlík všichni pekaři vyrábějí téměř stejný, a tam se s cenou hodně těžko pracuje. Ta prodejní cena je obvykle 1,90 Kč, ale podle mě by měla být alespoň 2,50 Kč. Někde se prodává rohlík za 1,50 Kč.

Jak zákazníci přijali vznik PEK Group, o co se nejvíce při jednáních zajímali? Předpokládám, že o ceny.

Ne, ceny to nebyly. Zákazníky zajímalo hlavně naše odloučení od Penamu a United Bakeries, zpočátku jsme cítili nějakou obavu, že jsme jakási „pobočka“ Penamu, protože jsme nabízeli totožný sortiment a neměli jsme vlastní značku, vyráběli jsme jen klasický sortiment rohlík, houska, chleba. Tyto obavy jsme rozptýlili s nástupem vlastní značky Naše pekárna a rozšířením

vlastního vyráběného sortimentu. Dnes nás zákazníci vnímají jako silnou samostatnou a spolehlivou společnost, jako dobrého partnera.

V čem vidíš největší sílu PEK Group?

Jednoznačně v množství velice kvalitních zaměstnanců společnosti, kteří umějí dělat dobře svoji práci.

Jaké je rozložení působnosti v řetězcích a volném trhu?

Je to zhruba 55 procent ve volném trhu a 45 procent v řetězcích. Je to dáno i rozložením pekáren v regionech, v některých, například na Znojemsku, Strakonicku, nemají mezinárodní řetězce takové silné zastoupení jako jinde.

Do letošního roku jste vstoupili s novou vlastní značkou Naše pekárna. Jak ji přijímá trh?

Značka Naše pekárna je na trhu teprve tři měsíce, ale jak v řetězcích, tak ve volném trhu ji zákazníci i spotřebitelé vnímají velice pozitivně, líbí se jim, působí na ně příjemně, přátelsky.

O jaké výrobky z produkce PEK Group je největší zájem?

Samozřejmě zatím pořád o klasický rohlík, housku a chleba, ale už přicházíme na trh s novinkami, novým sortimentem jem-

ného pečiva a toustovými chleby. Zájem je o Brandýský chléb, Chléb Brodský, Podhorský chléb, do popředí se propracovává Náš pecen. Některé z výrobků jsou na trhu teprve pár měsíců nebo i týdnů, do povědomí spotřebitelů se teprve dostávají.

Existuje nějaký výrobek, který trh požaduje a ještě není ve výrobě?

Trh požadoval od nás jemné pečivo, jeho výroba již odstartovala v Šumperku a v březnu jsme ho začali prodávat. Uvažujeme také o bio produkci, ale zde je velice limitujícím faktorem cena, kterou je spotřebitel ochotný akceptovat, to musíme dobře promyslet.

Registruješ se svým týmem místní rozdíly ve spotřebitelském chování v regionech, kde máte pekárny?

Sto procentně. Například na Moravě je neprodejný rohlík s mákem, někde mají raději gumové rohlíky a jinde hodně propečené. Samozřejmě tyto regionální chutě respektujeme a vycházíme spotřebitelům vstříc. Hodně je to markantní u chleba, kdy Morava preferuje světlejší chleby, zatímco směrem na západ k Německu spotřebitelé požadují vyšší podíl žitné mouky. U jemného pečiva podobné regionální rozdíly nejsou.

Kolik máš v obchodním týmu lidí?

V centrále je nás pět a máme deset obchodních zástupců.

Je to dostatečné množství, nebo je v plánu další posílení?

Potřebovali bychom posílit, máme 3500 zákazníků, s nimiž chceme spolupracovat na nejvyšší úrovni.

Jaký cíl jsi postavil před svůj tým, jaká je tvoje vize?

Moje vize a cíle, s nimiž jsem do PEK Group vstupoval, jsem musel dost korigovat kvůli coronavirové pandemii. Změnila se zásadně situace, zavřené jsou hotely, restaurace, školy, školky, rekreační areály, mrtvá byla navzdory spoustě sněhu lyžařská sezona, lidé si nekupují svačiny, jejichž základem je pečivo, ale zůstávají doma na home office, kde si vaří. Pokles prodeje pečiva je realitou, podobně to má i konkurence. Ale jsem optimista, teď rozjždíme reexpedici, máme nový sortiment jemného pečiva, toustové chleby...

Je obchodní sféra dnes jiná než v roce 1998, kdy jsi nastoupil do pekařiny?

Je úplně jiná. Tehdy nebylo na trhu dnes běžné rozpékané zamražené pečivo, byly jiné stravovací návyky a spotřeba klasických pekařských výrobků, chleba, rohlíků a housek byla mnohem větší. Dlouhodobě klesá podíl klasické Šumavy ve prospěch chlebů s vyšší přidanou hodnotou.

Změnil se v posledním roce s covidem styl práce i v obchodu? Asi jste také museli omezit přímý styk se zákazníky a přejít na videokonference...

Ano, je to mnohem složitější, například některé obchodní řetězce nebo i obchody volného trhu přímo zakazují přímý vstup obchodním zástupcům. Veškerá jednání probíhají prostřednictvím videokonferencí nebo telefonu, v obchodu ale nejvíc funguje osobní jednání.

Čemu nebo komu se věnuješ, když nepracuješ?

Těžká otázka. Mám pocit, že v posledních měsících jen pracuji, spím a jím. Byl jsem zvyklý dělat rekreačně všechny sporty, ale na posilovnu, badminton mohu jen vzpomínat, a i oblíbená cyklistika má dnes své okresní limity. V posledních měsících od rána do večera pracuji a doufám, že na podzim už to bude lepší, že současné hektické časy pominou. ●

OD BŘEZNA S REEXPEDICÍ A KATALOGY

Dalším krokem k vylepšení systému logistiky a dopravy zboží k zákazníkům je od března zavedená interní reexpedice PEK Group. Ta umožňuje rozšíření nabídky sortimentu v regionech o zhruba 70 nových položek, zejména pak o jemné pečivo ze Šumperka a tousty ze Strakonice. Reexpedičním centrem se stala pekárna v Brandýse nad Labem.

Významnou novinkou je také historicky první katalog výrobků se značkou Nová pekárna, který již obdrželi první zákazníci. Celkem PEK Group z šesti pekáren zásobuje 3500 zákazníků. V katalogové nabídce jsou vedle běžného i cereální pečivo, jemné pečivo, toustové chleby a strouhanka.



Naše pekárna: STRAKONICE

Ta pekárna v malebném městě je tady už od roku 1985 a od té doby vystřídala několik názvů: Jihočeské pekárny, Prácheňské pekárny, Delta Pekárny, Harry's Delta, United Bakeries, dnes je součástí skupiny PEK Group. Zatímco majitelé se v průběhu činnosti pekárny měnili, zůstávají regionální receptury, respektující místní chutě, zůstávají tradiční výrobky a především zůstávají pekaři ze Strakonice a okolí.

Do Strakonice jsem se jako vždy těšil, je to krásné město, kde se každý musí cítit dobře, s pohodovými lidmi, v nedalekých Katovicích a Mnichově jsem odehrál několik fotbalových zápasů s pečeným prasetem a pivkem jako tečkou, ale vládní uzavření obcí plány na klasickou reportáž rozsekalo na padrt. Ani jsem raději nezkoumal, kolik hranic bych musel cestou překonat. Jasně, z povinné školní četby pamětníci znají dokonce i Reportáž psanou na oprátce, ale Reportáž psaná distančně online? No, budiž, zkusme to.

Pekárna ve Strakonici rozhodně nepatří mezi giganty, pracuje v ní 38 kmenových zaměstnanců, agenturní pracovníci jsou nájímáni pouze nárazově. Jaký je aktuální výrobní sortiment? „Jsme pekárna se základním sortimentem – rohlík, houska a klasická Šumava. Od března bychom měli najet naplno výrobu sandwichů a toustového chleba,“ říká vedoucí jakosti pekárny Jiřina Šteflíčková a hned naznačuje další rozšiřování sortimentu: „Už v únoru jsme začali vyrábět Náš pecen, Naši housku a Náš rohlík. Na toustové lince bychom měli začít vyrábět špaldový toust a vitamínový toust.“

Právě linka na toustové chleby je novým technologickým celkem ve strakonické pekárně. Do plného provozu se začala rozjíždět v březnu, kapacita linky je 1600 ks/hod. toustů a 1000 ks/hod. sandwichů. „Letos máme naplánovanou novou kotelnu a etážové pece na chleba. Obě akce už jsou ve fázi schváleného projektu,“ říká Jiřina Šteflíčková a na otázku, zda vnímá nějakou změnu po přestupu z UB do PEK Group, odpovídá: „Poslední léta v United Bakeries se ve Strakonici pouze opravovalo, dnes se již investuje do nových technologií.“

Samozřejmě i na Strakonice dolehla opatření proti šíření nemoci Covid-19, některá z nich se logicky lidem nelíbí, ale většina zaměstnanců chápe danou situaci a zodpovědně respektuje vládní nařízení a nová pravidla v zaměstnání. V pekárně mají chirurgické

roušky a dezinfekci, testování je domluveno v testovacím centru ve Strakonické nemocnici, ale vedení společnosti zajistilo i jiné možnosti testování.

Jak v regionu přijali novou značku Naše pekárna? „Chleby s označením Naše pekárna se na trhu objevují od začátku ledna. Od půlky března nabízíme zákazníkům i sladké. Výrobky si pomalu nacházejí místo u zákazníků,“ uvádí vedoucí jakosti pekárny.

Strakonická pekárna je Naše pekárna. To platí stoprocentně. I když tahle dálková „reportáž“ ani náhodou nenaplnuje znaky reportážního žánru. ●



Strakonice, to není jen pekárna. To není jen pivovar poblíž řeky Otavy s hlavní značkou Dudák, jehož historie započala už v roce 1649, socha Švandy dudáka, replika Stonehenge, hrad Strakonice s věží zvanou Rumpál, kostel sv. Markéty, busta F. L. Čelakovského, krásné okolí. Je to místo k plnohodnotnému žití.

MĚSTO, které stojí za návštěvu!

První písemná zmínka o Strakonici pochází z roku 1243, kdy Bolemla, manželka Bavora I., darovala řádu johanitů vsi v okolí Strakonice a zmiňuje zde kostel sv. Václava, v němž právě toto darování prohlásila na veřejnosti. Z prvních listin se toho příliš o Strakonici nedovídáme. Víme jen, že zde již stál kostel a v nejstarší části hradu bydleli členové johanitského řádu. Teprve z listiny z roku 1318 je možné si udělat podrobnější představu o vzhledu tehdejších Strakonice. Vilém Bavor totiž podává přehledný popis, co všechno patří johanitskému řádu, a tak se také dovídáme, že zde byla škola, v níž učili johanité, několik mostů přes řeku, a objevují se i první jména měšťanů, což ukazuje na fakt, že Strakonice byly v této době již městem v plném slova smyslu.

Postupný rozvoj města na čas pozastavila třicetiletá válka. Roku 1619 Mansfeldovo vojsko zpusťovalo město i hrad. Z 222 měšťanů zbylo jen 46 „osedlých“ a 36 nově přistěhovaných. Velkopřevor Rudolf Colloredo z Wallsee na základě značného hospodářského úpadku města vlivem drancování švédských vojsk ve městě vydává v roce 1645 list, v němž osvobozuje město od válečných daní (fůr) a povoluje výstav piva měšťanům po okolních vsích.

Po třicetileté válce hrad upadá, velkopřevorové ztrácejí o Strakonice zájem, jsou zde stále méně a úřadují z Prahy. Také se již kolem roku 1654 objevují na nedaleké Střeže jezuité, kteří na zámku pobývají až do r. 1773, kdy jejich řád upadl v nemilost. Rozpory mezi městem a jeho vrchností se začínají prohlubovat. Dochází k emancipaci měšťanů. Rozvoj města se postupně vracel, ale obě světové války město opět vrátili nemilosrdně na dno. Slavná továrna FEZKO Strakonice v průběhu druhé světové války přešla z výroby pokrývek hlavy na produkci uniforem pro německá vojska, firma ČZ, původně Česká zbrojovka, z níž se stal slavný výrobce motocyklů, se vrátila ke zbraním, vyráběným pro Německo.

Město leží v Jihočeském kraji na soutoku řek Otavy a Volyňky a žije v něm cca 23 tisíc obyvatel. Je vzdáleno zhruba 60 km od Českých Budějovic, 80 km od Plzně a 110 km od Prahy. Strakonice jsou sympatickým klidným místem pro život a oblíbeným turistickým cílem, který stojí za to navštívit. ●

ZLEPŠOVÁK: Důkaz sounáležitosti

Pocit sounáležitosti s firmou a smysluplnost práce jsou pro zaměstnance nejdůležitějším faktorem, dokonce podstatnějším než výše mzdy, to potvrzuje poslední výsledek sledování zaměstnaneckých trendů v České republice. Nejvýše stojí i v globálním měřítku, byť ne tak zásadně.

Pro pocit sounáležitosti je hodně důležitá i možnost ovlivňovat firemní procesy vlastními nápady, otevřenost vedení společnosti a schopnost naslouchat lidem na jakékoliv pozici. Jako výraz sounáležitosti lze vnímat i výzvu, kterou jsme nazvali ZLEPŠOVÁK a odstartovali v minulém čísle magazínu.

Ta výzva ZLEPŠOVÁK není limitovaná časem, má trvalou platnost, se svým zlepšovákem může přijít kdokoli, koho napadne řešení na zlepšení čehokoliv. Úspory surovin, materiálů, energií, lidské práce, vylepšení kvality a rychlosti procesů, kvality výrobků, v iniciativě neexistují bariéry, i malý detail hraje svoji důležitou roli. PEK Group je společnost rozprostřená po celé České republice, ale je to jeden celek, jehož úspěch je závislý na činnosti každého zaměstnance, je jedno, zda pracuje na západě v Rumburku či na východě země v Šumperku. ZLEPŠOVÁK může přispět k sounáležitosti a k úspěchu; pokud váš nápad v jedné pekárně ušetří měsíčně například 10 000 Kč, v případě zavedení ve všech pekárnách je to hned šestinásobné číslo. A za rok je to už 720 000 Kč. Staré pořekadlo „Halíře dělají talíře“ je stále platné.

Připomínáme, že pro zasílání zlepšováků, může to být i úplně malé vylepšení stávajícího detailu, byla zřízena e-mailová adresa zlepšovak@pekgroup.cz a autoři nejprůnosnějších realizovaných nápadů budou odměněni hodnotnými cenami. Využijte možnosti ovlivnit svým nápadem dění v celé společnosti. Posílíte i svůj osobní pocit sounáležitosti se svojí firmou PEK Group. ●

POTRAVINÁŘI nepatří mezi preferované

Ministerstvo zdravotnictví vydalo Strategii očkování proti COVID-19 v ČR. Rámcově je zde řešeno pořadí očkování prioritních skupin obyvatel a profesí, které by měly být očkovány přednostně.

Svaz pekařů a cukrářů neúspěšně lobbval prostřednictvím Potravinářské komory, aby pekařské firmy, jakožto subjekty zabezpečující zásobování obyvatel základními potravinami, byly zařazeny mezi preferované profesní skupiny (zdravotníci, policie, učitelé aj.). Podle současného scénáře patří potravináři do skupiny „široká veřejnost“. Znamená to, pokud se nejedná o osoby preferované z hlediska věku či zdravotních rizik, že začátek očkování lze očekávat nejdříve v letních měsících 2021. ●



V pekárně Uherský Brod působí Markéta Pijáčková již od roku 1995, patří k věrným kmenovým zaměstnancům. Její práce byla zaslouženě oceněna titulem Zaměstnanec roku 2020. Zajímavé je, že působí v pekárně v trojroli, má na starosti kvalitu, fakturaci a MTZ (materiálně technické zabezpečení).

Trojrole

MARKÉTY PIJÁČKOVÉ

Potěšil vás titul Zaměstnanec roku? A kde certifikát získal své místo?

Ano, potěšil, jako všechny mé předchůdce. Certifikát mám umístěný ve své kanceláři.

Máte tušení, čím jste si ho především zasloužila?

Na tuto otázku by měl spíš odpovědět ten, kdo mě nominoval. Ale asi to bude díky mé práci, kterou se snažím vykonávat poctivě, s ochotou pomoci druhým a snahou najít vždy nějaké řešení.

Kdy jste nastoupila do pekárny v Uherském Brodě a jaká byla motivace jít právě tam?

Do naší pekárny jsem nastoupila 19. 1. 1995 jako expedientka. Hledala jsem si tehdy práci a na tuto pozici bylo volné místo. Expedice tehdy fungovala jinak než dnes. Po nějaké době jsem přešla do cukrárny-expedice a odtud pak zase zpátky na expedici – tentokrát řízenou. A po letech na moji oblíbenou fakturaci. Po mateřské mi po čase k fakturaci přibýlo MTZ a kvalita.

Působíte v trojroli, máte na starosti kvalitu, fakturaci a MTZ, což jsou hodně rozdílné disciplíny. Co jste původně vystudovala?

Vystudovala jsem maturitní obor ve Zlíně – ekonom obchodního provozu. Po ukončení studia jsem mohla vykonávat práci v obchodě s potravinami jako prodavačka, vedoucí,

skladnice, aranžérka... Praxe i teorie ve škole směřovaly právě k potravinám.

Je hlídání kvality náročnější než fakturace a MTZ?

To určitě ano. Všechno je ale se vším propojeno. I ta moje trojrole. Objednám suroviny, upeče se, a pak to vše vyfakturuji.

Co vás víc baví, práce kvalitářky mezi lidmi v pekárně, nebo klidná samota fakturantky u počítače?

Každá práce má občas svoje klady i zápory. Vzhledem k tomu, že moje práce není zaměřena pouze na jeden obor, je různorodá. A to je, myslím si, plus. Prostě, když něco nejde, nebaví mě to, přejdu na něco jiného, posléze se k tomu vrátím a na jednu jde práce od ruky. A když máte kolem sebe fajn lidi, o to víc vás práce baví.

Kvalita je v pekárnách ostře sledovaná, co je nezbytné nejvíce hlídat?

Vše kolem výroby, aby všechno fungovalo tak, jak má a zákazník byl spokojený.

V čem se změnila vaše práce během koronavirové krize?

V dodržování zvýšených hygienických předpisů týkajících se Covid-19, různých kontrolách, měření teplot, nošení roušek. Myslím, že je to pro všechny náročnější období.

Jak se vám líbí nová značka pečiva Naše pekárna?

Myslím, že naše nová značka Naše pekárna dokáže lidi zaujmout. Je nápaditá, ojedinělá. Jen si lidi musí na ni zvyknout a vědět, že jsme to my – Brodská pekárna. Většina lidí z našeho okolí ji zná pod tímto pojmem a je jedno, jaký má zrovna oficiální název.

Co vám z výrobků pekárny Uherský Brod nejvíce chutná?

Jako správnému Broďanovi Brodský chléb a brodský rohlík. Brodský chléb je přímo výrobek naší pekárny, je měkoučký, vydrží dlouho vláčný. Lidé si na něj zvykli, prodává se i krájený a objednávky se neustále navyšují. Troufám si říct, že je stále oblíbenějším. A brodský rohlík – tím mám na mysli rohlík tukový, ten obyčejný, kterému zákazníci jinak neřeknou než brodský rohlík, ten je nejlepší...

Vaše práce je hodně časově náročná, co na to rodina?

Je to jako s prací jinde, někdy je času víc, někdy méně. Dá se to zvládnout.

Máte prostor na nějaké koníčky? Co ráda děláte ve volném čase?

Hodně času strávím v kuchyni, a ráda, takže to je asi můj největší koníček. Vařím trošku ve větším měřítku a těší mě, když chutná. Jinak mám ráda vycházky do přírody a navštěvování různých míst naší republiky, hlavně v létě. ●

POZNÁTE SVÉHO KOLEGU?

Pro odlehčení vyhledáváme soutěž – poznáte na snímku svého kolegu či kolegyni z PEK Group?



Svůj tip pošlete na adresu j.pomp@seznam.cz. Ze správně tipujících vylosujeme vítěze, který obdrží malou odměnu.

Na SLOVÍČKO ...

s Richardem Grulichem

provozním manažerem v Šumperku



Byl velkým problémem přechod šumperského závodu na nový informační systém MFG Pro, používaný v ostatních pěti pekárnách skupiny PEK Group?

Přechod z původního informačního systému Dimenze ++ na nový systém MFG proběhl bez větších problémů a vše se stihlo v požadovaném čase. Důležitá byla připravenost, znalost problematiky a profesionalita všech zaměstnanců, kteří vše zvládli na jedničku. Pro všechny dotčené pracovníky se jednalo o úplně nový informační systém (jiný způsob ovládání, nové názvy položek, atd.), kdy bylo nutné přizpůsobit nastavení odlišností na jednotlivých úsecích tak, aby bylo vše plně funkční a nebyl ochromen provoz. Určitě se i po roce provozu na MFG stále zdokonalujeme. Případné problémy a nesnáze nám vždy pomohou operativně vyřešit kolegové z našich pekáren, kteří s MFG mají letité zkušenosti.

Jak hodnotíte první rok činnosti v nové společnosti, zaznamenal jste nějakou zásadní změnu?

První rok v PEK Group hodnotím velmi pozitivně. Po několika letech nejistoty, kdy byl osud pekárny nejasný, získali zaměstnanci po prodeji jistotu, že se bude vyrábět dál. V současné době se pracuje na rozšíření sortimentu výroby o další nové druhy pečiva. Díky dobré spolupráci s panem Ing. Tomášem Vaňkem se realizovalo za uplynulý rok mnoho významných projektů, jako například opravy střech budov, částečná obměna výrobního zařízení, instalace elektronické vratnice, obnova podnikové prodejny přímo v pekárně, přechod dopravy na externí – zde jsme byli doposud jediná pekárna v PEK Group, která provozovala vlastní dopravu.

Co říkáte dosavadní spolupráci s bývalými soupeři na pekárenském trhu?

Myslím si, že spolupráce je bezproblémová. ●

VELIKONOCE ZA DVEŘMI

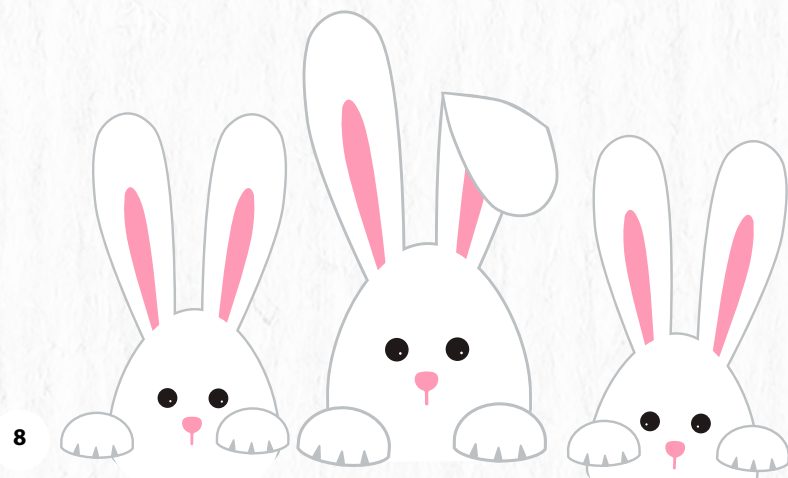
Velikonoce. Pro pekaře s Vánoceci jeden ze dvou vrcholů maximálního vypětí sil, protože Velikonoce jsou i svátkem hojnosti a hodování v rodinném kruhu. Letos, stejně jako loni, budou tyto svátky limitované kvůli koronavirové pandemii a budou mít trochu hořkou příchuť, i když na druhou stranu – symbolizují oslavu jara, které s sebou vždy nese naději.

Z původně náboženského svátku, který oslavuje zmrtných-vstání Ježíše Krista, se stala v Česku lidová tradice, kterou ctí i nevěřící, a oslavují příchod jarní rovnodennosti. Mezi zásadní symboly Velikonoc patří velikonoční beránek, mazance, vajíčka, která jsou symbolem zrození nového života, pomlázka, ale i kříž. Tyto symboly zůstávají i v době pandemie, zatímco na tradiční vyvrcholení slavnostního týdne, velikonoční pondělí, kdy muži a chlapci chodí hromadně šlehat ženy a dívky s pomlázkami, asi i letos můžeme zapomenout. Ženy mají díky pomlázce zůstat podle pověry dlouho mladé, zdravé a mají si zachovat plodnost.

„Tento způsob léta zdá se mi poněkud nešťastným,“ to je slavný výrok plavčíka Antonína Důry ve Vančurově Rozmarném létě. Lze i parafrázovat: Tento způsob Velikonoc s covidem zdá se mi poněkud nešťastným. Velikonoční týden však lze prožít téměř plnohodnotně i v úzkém rodinném kruhu a bez pouličních hromadných výprav, pondělí a úterý jsou dny vymetání

pavučin, stejně jako úklidová středa, Zelený čtvrtek je o vaření jídel ze špenátu či kopřiv a pečení jidášů, Velký pátek symbolizují půst a roztačené kostelní zvony, Bílá sobota je o rodinné sešlosti, na Boží hod je nejdůležitější sníst kousek beránka, aby se člověk neztratil na cestách nebo v lesích. No a Velikonoční pondělí je o vyšlehání žen pomlázkou, letos pouze těch doma.

Říkat pekařům, přesněji úplně všem pracovníkům v pekárnách od výroby přes expedici, obchod a distribuci, aby si užili Velikonoce, může znít potměšile, ale přesto si to dovoluji s veškerým respektem k jejich pracovnímu vypětí: Užijte si Velikonoce, v plném zdraví, bez pracovních problémů a s vědomím, že přispíváte zásadně k velikonoční pohodě spoluobčanů. Protože k Velikonocům patří i trochu toho občerstvení, při němž se bez beránků, vek, mazanců, jidášů a dalších pekařských výrobků neobejdeme. ●



Pekařský rok S COVIDEM



Manažerka kvality Kateřina Stojanová již přes rok nehlídá pouze jakost vyráběných potravin, ale i dodržování „anti-covid“ opatření v pekárnách PEK Group. Vzhledem k naprosto chaotické komunikaci vlády, která mění svá prohlášení mnohdy i po hodinách, to nemá vůbec jednoduché.

Stiháte se ještě orientovat v chaoticky se měnících vládních nařízeních, týkajících se firem?

Je to složité, ale pomáhá nám v tom hodně Svaz pekařů a cukrářů, jehož výstupy jsou mnohem srozumitelnější než ty vládní. Oni to píší lidsky, věcně, člověk se v tom lépe orientuje. Není to ale pouze o mně, vše řešíme kolektivně na poradách vedení.

Co se změnilo v prevenci ochrany zaměstnanců oproti první vlně koronavirové pandemie?

Měříme navíc teplotu při každém vstupu do pekáren. Nošení roušek či respirátorů, užívání desinfekce, opatření v jídelnách, kdy u jednoho stolu smí sedět pouze jeden člověk, stále platí, kontrolujeme všechna opatření i pod hrozbou sankcí. Zatím nemám žádnou zprávu, že by někdo musel být sankcionován.

Nově nařízené povinné testování se týká firem nad 50 zaměstnanců, jsou jednotlivé pekárny vnímány v tomto případě jako samostatné, nebo je společnost PEK Group brána jako celek?

Lidé v pobočkách firem se podle daných pravidel sčítají, takže v našem případě se testování týká všech pekáren, i když nedosahují počtu 50 zaměstnanců.

Máte dostatek testovacích sad v pekárnách?

Nemáme, protože nejsou v Česku v potřebném množství, nedají se sehnat. Testování zaměstnanců jsme chtěli především řešit využitím praktických lékařů, ale ti po stanovení povinnosti pracovat v covidových centrech nestíhají. Chtěli jsme využít testovacích center, ale tam už také někde nejsou volná místa. Třetí variantou je samotest. V pekárnách nabízíme ten klasický „štourací“ do hloubi nosu, ale zaměstnanci mají možnost si koupit sami komfortnější „plivací“ test nebo ten, kdy stačí stěr z okraje nosu. Máme problém, že si lidé v pekárnách myslí, že jsme si to vymysleli na ně my a ne vláda. Vlastní samotesty jsou

vstřícností z naší strany. Nikdo ale do dnešního dne neví, kdo to bude kontrolovat. Nový test musí mít zaměstnanec vždy po sedmi dnech, výjimku mají ti na home office, dovolené, nemocenské a testovat se nemusí ani ti, kdo covid prodělali v posledních 90 dnech.

Vloni jste zaregistrovali ve skupině jediného pozitivně testovaného kolegu v Šumperku. Předpokládám, že letos je situace asi horší a kopíruje negativní vývoj v České republice...

Je to tak, počty se navýšily, v současné době nemáme nikoho pozitivního v Uherském Brodě a ve Znojmě, ale už tam také byli. Pozitivní kolegy jsme zaznamenali ve vedení i u obchodních zástupců. Není to ale nic dramatického, většinou se zaměstnanci nakazili doma od pozitivního člena domácnosti nebo od přátel. Není to o šíření koronaviru v práci.

Nejsou již zaměstnanci v pekárnách unaveni z dlouhodobého nošení roušek? Musíte na ně apelovat, aby nepolevovali v zodpovědnosti?

Pořád musíme apelovat, neustále připomínáme, že ochranné pomůcky musí být na nose i ústech. Někdy se při práci stane, že rouška sjede z nosu dolů a člověk si toho ani nemusí všimnout.

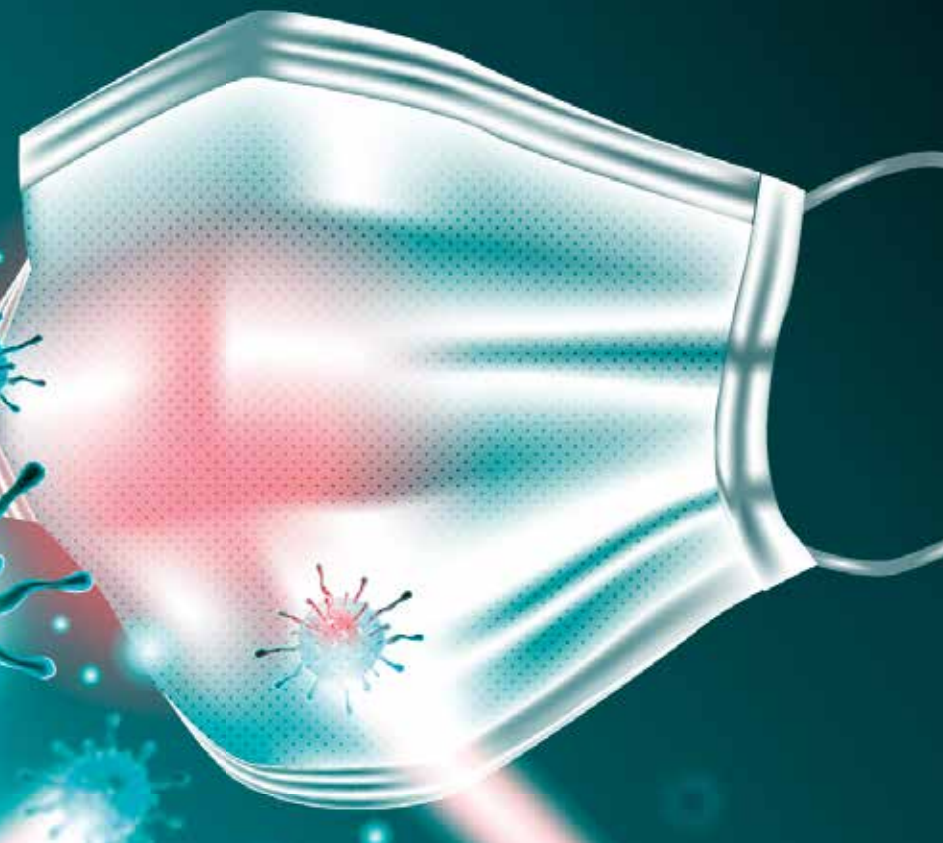
Které z protipandemických opatření představuje pro funkčnost pekáren největší problém?

V současné době testování, kvůli třem možnostem a limitovanému množství samotestů. Problémem samotestů jsou i jejich cena a dodací lhůty. Hygiena také nestíhá.

Některé společnosti již oznamují, že se jejich zaměstnanci budou muset nechat povinně očkovat. Už jste ve vedení na toto téma narazili?

Ne, zatím jsme to neřešili. ●

Covid-19: FÁMY VERSUS REALITA



Slavná filozofka Hannah Arendtová v kultovní knize Původ totalitarismu napsala, že legendy jsou určeny pro elity, ideologie pro lid a konspirační teorie pro lůzu. Z tohoto pohledu je zřejmé, že v současné dezinformační coronavirové době většina těch, kteří šíří smyšlené, neověřené či zcela iracionální názory jsou přesvědčeni, že většina z nás, příjemců těchto zpráv, patří mezi lůzu. Že je národ lůzou si bohužel myslí i novodobí papaláši, kteří mají pocit, že oni mohou vše, zatímco lid nikoliv. Kážou vodu, pijí víno. Bohužel, mezi šířiteli bludů a konspiračních teorií nejsou jen někteří zpěváci, herci či youtubeři, ale i exprezident Václav Klaus, kardinál Dominik Duka a další známé osobnosti, které mohou budít zdání důvěryhodnosti.

Čert aby se v tom vyznal, media nás zahlcují informacemi, které se mění den ze dne, naučila veřejnost znát nové hrozné slovo smrtelnost, k tomu navíc členové vlády jsou schopni veřejnost během několika hodin nakrmit zcela protichůdnými informacemi, což je hodně smutné divadlo, vyvolávající chaos a nedůvěru k opatřením. No a k tomu milion dezinformací, na sociálních sítích jsou rozesílány někdy až neuvěřitelné pitomosti.

Z coronavirové krize se stalo politikum, faktem je, že Česko už dávno není „best in covid“, jak tvrdil premiér Andrej Babiš, ale v době psaní tohoto textu jsme byli druzí nejhorší na světě. Politici netáhnou za jeden provaz, opozice se snaží vytráskat z kritiky vládních opatření politické body, pro některé jedince a firmy je pandemie skvělým byznysem, zatímco pro jiné je likvidační, to je realita. Má vůbec normální člověk, například pekař, šanci se v tom informačním balastu vyznat? No, tady je každá rada drahá, ale jednu bychom měli: spoléhejme na zdravý selský rozum. Zkusme si odpovědět na některé fámy o koronaviru.

Covid-19 je forma chřipčičky. No, tak tomu asi už nikdo dnes věřit nemůže, i když to tvrdí i odpírač roušek a očkování exprezident Václav Klaus a hovoří o ideologii kovidismu. Počet mrtvých s covidem v Česku překročil hranici 20 tisíc (např. v USA zemřelo už přes půl milionu lidí) a drtivá většina z nás se osobně s covidem potkala ať již osobně, nebo zprostředkovaně ze zkušeností svých příbuzných či známých. Může mít slabý, středně těžký, ale i fatální průběh, a to nejen u kategorie seniorů.

Nošení roušek a respirátorů může způsobit otravu prostřednictvím oxidu uhličitého (CO₂). Aha, a znáte někoho, kdo se už otrávil? Co třeba pekaři, prodavačky nebo zdravotníci, kteří mají dýchací cesty každý den překryté ochranou dýchacích cest dlouhé hodiny? Je to nepříjemné a není to ideální způsob dýchání, ale nikoliv zdravotně nebezpečné. Nebezpečné ovšem může být dlouhodobé nošení jedné roušky či respirátoru, ty se pak stávají semeništěm bakterií a virů. Pokud jsme sami v lese, parku nebo na liduprázdné ulici, je nesmysl roušky používat.

Ministr Havlíček přinesl na vládu kompromisní návrh. Obchody mohou od zítřka otevřít, ale nesmí do nich lidi.

Před Covid-19 nás ochrání pití alkoholu či požívání česneku.

Ten mýtus asi vznikl z toho, že vnější desinfekční prostředky obsahují alkohol – když alkohol vypijeme, v ničem nepomůže, naopak, může oslabit imunitní systém. Česnek je sám o sobě zdravý, posiluje imunitu, ale není to protilék. Totéž platí i o užívání vitamínu C, E, D či zinku.

Lidi, nevěřte kecům, že po vakcíně nebudete mít děti. Ted' jsem se vrátila z očkování a normálně byly všechny tři doma...

Děti nemohou chytit koronaviry.

Ale mohou, většinou ale nemají s nemocí závažnější problémy, mnohdy mohou mít bezpříznakový průběh, ale už jsou zaznamenány i fatální důsledky. Je nezbytné nutné, aby se také chránily.

Neměl bych chodit k lékaři v případě jiných obtíží, abych se nenakazil. V případě akutních potíží bychom neměli návštěvu praktického či odborného lékaře v žádném případě odkládat. Riziko nákazy koronavirem je limitováno, většinou se objednáme telefonicky na konkrétní čas, v čekárně se nepotkáváme s dalšími lidmi. Strach může být větším zabijákem než Covid-19.

Virus je umělý a byl vyroben v čínské laboratoři jako biologická zbraň. To je politická spekulace, která nikdy nebyla podpořena relevantními důkazy. Přesto tuto konspirační teorii šíří i kardinál Dominik Duka, který se tak zařadil do prapodivné sestavy dezinformátorů.

Nejprve mi hospodu zakazovala MAMINKA. Později mi ji začala zakazovat i MANŽELKA. A teď mi ji zakazuje už i ten PES.

Koronavirus rozšiřují mobilní sítě G5. Absolutní blbost, koronavirus se šíří kapénkovou infekcí z dýchacích cest a prostřednictvím kontaminovaných povrchů. Covid-19 mají i v zemích, kde vůbec sít G5 není.

Vakcíny jsou neúčinné a škodlivé.

Výrobci garantují, krátkému vývoji vakcín navzdory, zdravotní bezpečnost a účinnost. Virus SARS-CoV-2, způsobující nemoc Covid-19, je podobný virům SARS a MERS, a týmy, které se věnovaly výzkumu vakcín na tyto viry, mohly využít předchozí znalosti a praktické zkušenosti.

Očkování je dobrovolné. Ano, ale... zde musíme vyvracet dezinformaci z oficiálních míst. Dobrovolné očkování je deklarováno vládou, ale dnes se již hovoří o nutnosti mít v blízké budoucnosti cosi jako covidové očkovací pasy pro vstup na palubu letadel, při vstupu do jiných zemí, dokonce i při vstupu na festivaly, sportovní akce, do restaurací, divadel či na úřady, některé firmy dopředu avizují, že zaměstnanci, kteří odmítnou očkování, propustí. Takže to je vynucená dobrovolnost a logicky tudíž očkování dobrovolné není. Kdo by se nenechal očkovat, vyřídil by se zcela ze společnosti.

Přijďte navštívit Českou republiku. Je to krásná země, plná pozitivních lidí.

Očkování způsobuje neplodnost. Očkovací látka neobsahuje žádnou část koronaviru, ani protein syncytin, zásadní pro vývoj placenty. V opačném případě by to znamenalo, že každá žena, která nákazu prodělala a má v těle protilátky, by byla neplodná.

Očkování je cesta k tomu, jak lidem implantovat mikročipy, které budou sledovat jejich pohyb. Opět pouhá konspirační teorie. Technicky není možné připravit očkovací látku tak, aby obsahovala čipy pro sledování. Vakcína je roztok.

Seznamování 2021: Slečno, máte krásný respirátor. Nešla byste se mnou do karantény?

Resumé je zřejmé: mediální prostor a zejména sociální sítě jsou semeništěm dezinformací i evidentních blbostí. Čerpejme informace pouze z ověřených zdrojů, kterých ovšem je, bohužel, stále méně, vše kolem covidu umí vysvětlit seriózně, srozumitelně a s noblesou snad jen moderátor Daniel Stach v ČT, kéž bychom měli více takovýchto Stachů. Nejen v mediích, ale i ve vládě, která chaos spíše přizívuje.

Spoléhejme na zdravý selský rozum. Nemějme z nemoci Covid-19 strach, ten má paralyzující účinky, ochromuje psychiku a tím oslabuje imunitu. Mějme respekt! Mějme zodpovědnost k sobě samému i ke svému okolí, nosme roušky či respirátory mezi lidmi, omezme kontakty, choďme co nejčastěji do přírody. Budme optimisté a hlavně: my nejsme lůza, rozesílatele hloupých fám a poplašných zpráv posílejme... kam je libo. A udržujme si i ve složité době smysl pro humor, který má blahodárné účinky na naši psychiku – i pro to zde nabízíme několik koronavirově nekorektních vtípů. ●

JARNÍ
RECEPT

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA



Letošní Velikonoce budou trošku jiné. Já vím. Zkusme myslet na jejich pravý původ a tradici. Zaměříme se na klid v duši, rozjímejme. Vzpomeňme si na všechno dobré, co nás potkalo, ať nám dá sílu čelit případným nesnázím. Já si určitě pustím hezké filmy. Ty oblíbené. Sice jsem je viděla už mnohokrát, ale stejně je miluji. Nikdy neomrzí. Pak se půjdeme s dětmi projít do přírody. Modrá obloha a první sluneční paprsky rozvinou květy přírody. Zelená barva zalije mé myšlenky lahodnou hudbou vesmíru. Rozlehne se široko daleko. Vše dobré, nejen dobrou chuť, vám přeje Gabča.

Ingredience:

1 toustový chléb 500 g	máslo a strouhanka
1 kg uzeného masa	na vymazání a vysypání formy
10 vajec	400 g nati hladkolisté petržele
2 hrnky plnotučného mléka	zelená nať z 2–3 jarních
125 g másla – 1/2 kostky	cibulek
	1 lžička soli

Postup:

1. Uvaříme si uzené maso do měkka, cca 90 minut.
2. Maso necháme zchladnout a nakrájíme ho na kostičky.
3. Troubu si zapneme na 150 stupňů a dáme do ní vysušit cca na 15' na kostičky nakrájený toustový chléb. Vymažeme si formu máslem, vysypeme strouhankou.
4. Utřeme máslo a lžičku soli, po chvílce přimícháme postupně i žloutky a ušleháme do pěny. K tomu si dáme do rychlovarné konve uvařit vodu. Troubu předehřejeme na 180 stupňů.
5. Z bílků vyšleháme tuhý sníh.
6. Vysušený chléb zalijeme mlékem.
7. Petržel a cibulku nakrájíme na drobno a ve dřezu je přelijeme vařící vodou z konve. Vzápětí je přelijeme hned vodou studenou. Necháme okapat.
8. Všechny ingredience smícháme dohromady. Nakonec jemně přimícháme sníh.
9. Pečeme na výše zmíněných 180 stupňů zhruba 50 minut přikryté víkem a 10 minut odkryté pro křupavou zlatou kůrčičku. ●

Náš pecen je chleba, který zaujme všechny naše smysly. Naše oči zaujme krásně vypečená rozpraskaná kůrka, kterou registrujeme i hmatem, uši vnímají krájení pevné kůrky vroubkovaným nožem na chleba, které zní jako moderní sonáta, hmat potěší příjemně pevná kůrka v kontrastu s vláčnou střídou, cítíme vůni obilí, žitného kvasu i našich polí, a v neposlední řadě je zde chuť - měkká střída v symbióze s pevnou kůrkou uvede naše chuťové buňky do stavu nirvány.



NÁŠ
PECEN:
NOVINKA,
která chutná



MAGAZÍN
ZAMĚSTNANČŮ PEK GROUP a.s.

Redakční rada: Tomáš Vaněk, Petr Mlíka,
Kateřina Stojanová, Petr Richtr
Redaktor: Jaroslav Pomp (j.pomp@seznam.cz)
Vydává: PEK GROUP A.S., ZÁPSKÁ 1636, 250 01
BRANDÝS N. L.
Prepress: EUROVERLAG, spol. s r. o.,
Bolzanova 5, 301 00 Plzeň,
www.euroverlag.cz

Ten chleba je tak skvělý, protože je to normální poctivý chléb. „Je to kvasový chléb z žitného kvasu, bez náhražek, obsahuje 65 procent pšeničné mouky (na žitnou zbývá logicky 35 procent), vodu a sůl, je ručně nařezávaný,“ říká technolog František Navrátil. Vyrábí se ve všech pekárnách PEK Group a udává se jednodenní doba trvanlivosti. „Díky tomu, že je to kvasový chléb a má hodně vypečenou kůrku, vydrží při dobrém skladování klidně i týden,“ dodává technolog. ●