

LÉTO 2021

NAŠE
PEKÁRNA

MAGAZÍN

ZAMĚSTNANCŮ PEK GROUP a.s.

FLOTILA AUT
S NOVÝMI
POLEPY



V červnu odstartovala v pekárnách v Uherském Brodě a Strakonici výroba pečiva s přívlastkem bio. Oba závody již prošly certifikací a splnily náročná kritéria pro biovýrobu. Se značkou bio se vyrábějí chleby, toustové chleby a běžné pečivo. ●



ÚVOD SPOLEČNOST PEKÁRNY KATALOG VÝROBKŮ E-SHOP MAGAZÍN KARIÉRA AKTUALITY

Produktová značka Naše pekárna má své vlastní webové stránky, které nahrazují stávající provizorní firemní web. Cílem je akcentovat produktovou značku Naše pekárna a její logo. „Značka PEK Group je čistě korporátní značkou, jejím posláním je reprezentovat společnost směrem k obchodním partnerům. Značka Naše pekárna cílí více na koncového spotřebitele, s ním chceme získat dobrou a přátelskou vazbu,“ říká projektový manažer Ing. Petr Mlíka. Nový web má moderní jednoduchou strukturu, v níž každý snadno a rychle najde informaci, kterou potřebuje. Požadavkem byl také minimalistický a graficky čistý jednoduchý layout, který nové stránky splňují. ●

NOVÉ
WEBOVÉ
STRÁNKY

Novým výrobkem, který obohatil portfolio PEK Group, jsou muffiny, s jejich výrobou začala pekárna v Šumperku. Jde o reakci na rostoucí oblibu muffinů v segmentu jemného pečiva na českém trhu. V Šumperku vyrábějí světlé muffiny s čokošupinami, tmavé s vaječným likérem a višňové muffiny. Novinkou jsou také Hlučinské koláče se třemi druhy náplní v balené i nebalené variantě. ●

NOVINKA:
MUFFINY
ZE ŠUMPERKA



Spolupracovníci a BAŤŮV ODKAZ

Stále více šéfů firem, i těch největších, používá pro své lidi označení spolupracovník, nikoliv zaměstnanec – i když na tomto slově není nic špatného. To je potvrzení, že odkaz jednoho z největších podnikatelů 20. století Tomáše Baťu stále žije.

Byl to právě Baťa, kdo zásadně hovořil o lidech ve svých fabrikách jako o spolupracovnících. Protože věděl, že bez nich nic nedokáže, že jsou všichni společně na jedné lodi. Bez spolupracovníků by nevybudoval světové obuvnické impérium.

Tomáš Baťa začínal od nuly, takže měl sociální citění. Po první světové válce nebyla firma v dobré kondici a na počátku 20. let přišla krize. Tomáš Baťa se však rozhodl nepropouštět své zaměstnance, ale po domluvě s nimi přistoupil na snižování platů. Mít nedobře placenou práci považoval za lepší než nemít práci žádnou. Baťovy cihlové domy, které nechal postavit pro spolupracovníky, dodnes patří k architektonické pyše Zlína.

Tomáš Baťa ale byl i přísným šéfem. „*Den má 86 400 sekund*,” říkal a měl na mysli stoprocentní využití času. V pracovní době nebylo dovoleno opustit pracoviště bez souhlasu vedoucího, spolupracovníci museli dodržovat přísná pravidla, jako například zákaz kouření a pití alkoholu na pracovišti, zákaz povídání u kávy nebo čaje. Ale na druhou stranu – pokud se podařilo splnit termín s časovou rezervou, zaměstnanci dostali finanční odměnu.

Baťa dal svým spolupracovníkům v té době nevídanou možnost výdělků a jistoty. Zavedl přesnou pracovní dobu od 6 hodin ráno do 6 hodin večer, s hodinovou přestávkou v poledne, a zaměstnancům vyplácel pravidelnou týdenní mzdu. To v té době nemělo obdoby. Dnešní levičáci ovšem Baťu kritizují za to, že jeho firma připomínala uzavřenou společnost s přesně daným řádem, že zasahovala do života zaměstnanců.

Přes kritiku Tomáš Baťa zůstává inspirativním podnikatelem, jeho přístupy k podnikání, inovacím, zavádění nové techniky mají stálou platnost, stejně jako jeho výroky.

„*Náš zákazník – náš pán.*“

„*Dílna pracující levně a dokonale, má být podobna rodině a mistr jí má být středem.*“

„*Neříkej mi, že to nejde – řekni mi, že to neumíš.*“

„*Lidem myšlení, strojům dřinu.*“

A ještě jeden Baťův výrok, který lze i dnes tesat do kamene: „*Přímé jednání patří mezi prvotní podmínky úspěchu! Avšak jenom dobrý člověk může jednat přímo, a pouze dobrou, všem užitečnou práci možno konati před celou veřejností. Přímé, prosté jednání budí v lidech všechny dobré instinkty. Jednáš-li otevřeně s úmyslem posloužit lidem, tvůj úspěch je neodvratný.*“ ●

Na
SLOVÍČKO
...

s Petrem Hokem

Vedoucím výroby v Rumburku



Zaznamenal trh na Rumbursku přechod pekárny pod křídla PEK Group a jak zareagoval na novou značku Naše pekárna?

Přechod byl plynulý, bez jakýchkoliv negativních ohlasů. Téměř do 11. 3. 2021 se dá říci, že se kromě jiné hlavičky na dodacím listě a faktuře nic nezměnilo. S novou společností a její produktovou značkou Naše pekárna jsme se dostali do povědomí zákazníků zejména díky rozjezdu vlastní reexpedice a zařazení řady nových výrobků. Tomu nasvědčují i čísla reexpedovaných výrobků, která postupně rostou. Průměrné množství přepravek na reexpedici pro PG Rumburk v 16. týdnu bylo 112 přepravek, ve 23. týdnu je to už 160 přepravek. Zdá se to málo, ale je to pouze zlomek z portfolia výrobků, které máme potenciál nabízet – v červnu, až se zprovozní nová linka jemného pečiva, se můžeme dostat až na 350–400 přepravek, a to je na Rumburk pěkné číslo.

Poznamenala coronavirová krize v Rumburku nějak množství vyrobeného pečiva?

Ano, pokles byl znát, protože byly zavřeny školní jídelny, restaurace a v neposlední řadě byl zcela omezený pohyb turistů. Penziony a jiná rekreační zařízení byla zavřena. Vyjádřeno v číslech, pokles byl cca o 18%, porovnávám duben 2021 a duben 2019. Na našem poklesu prodeje se určitou měrou podílely také uzavřené hranice se sousedním Saskem, stejně jako Češi jezdí na nákupy za hranice, tak také Němci jezdí do našich marketů na české straně.

Čeká pekárnu v dohledné době nějaká mimořádná aktivita, například modernizace zařízení?

Modernizace nás nečeká, pekárna je, co se týče technologií, relativně nová. Poslední rekonstrukce proběhla v roce 2012, kdy byla instalována nová linka běžného pečiva, od míchání až po rohlíkovou pec. V prosinci loňského roku jsme dostali novou děličku italské výroby na výrobu chleba. ●

Flotila aut S NOVÝMI POLEPY



Dálnice a silnice v České republice již křižují první rozvozová auta společnosti PEK Group s novými polepy, odkazujícími na značku Naše pekárna a výrobky společnosti. Do nových barev se oblékne v blízké budoucnosti všech 160 aut flotily, která se stará o rychlé a přesné dodávky pečiva do obchodů. Výrazná žlutá podkladová barva s logem Naše pekárna a výraznou fotkou výrobků přitahuje pozornost a auta se tak stávají skvělým reklamním nosičem. ●

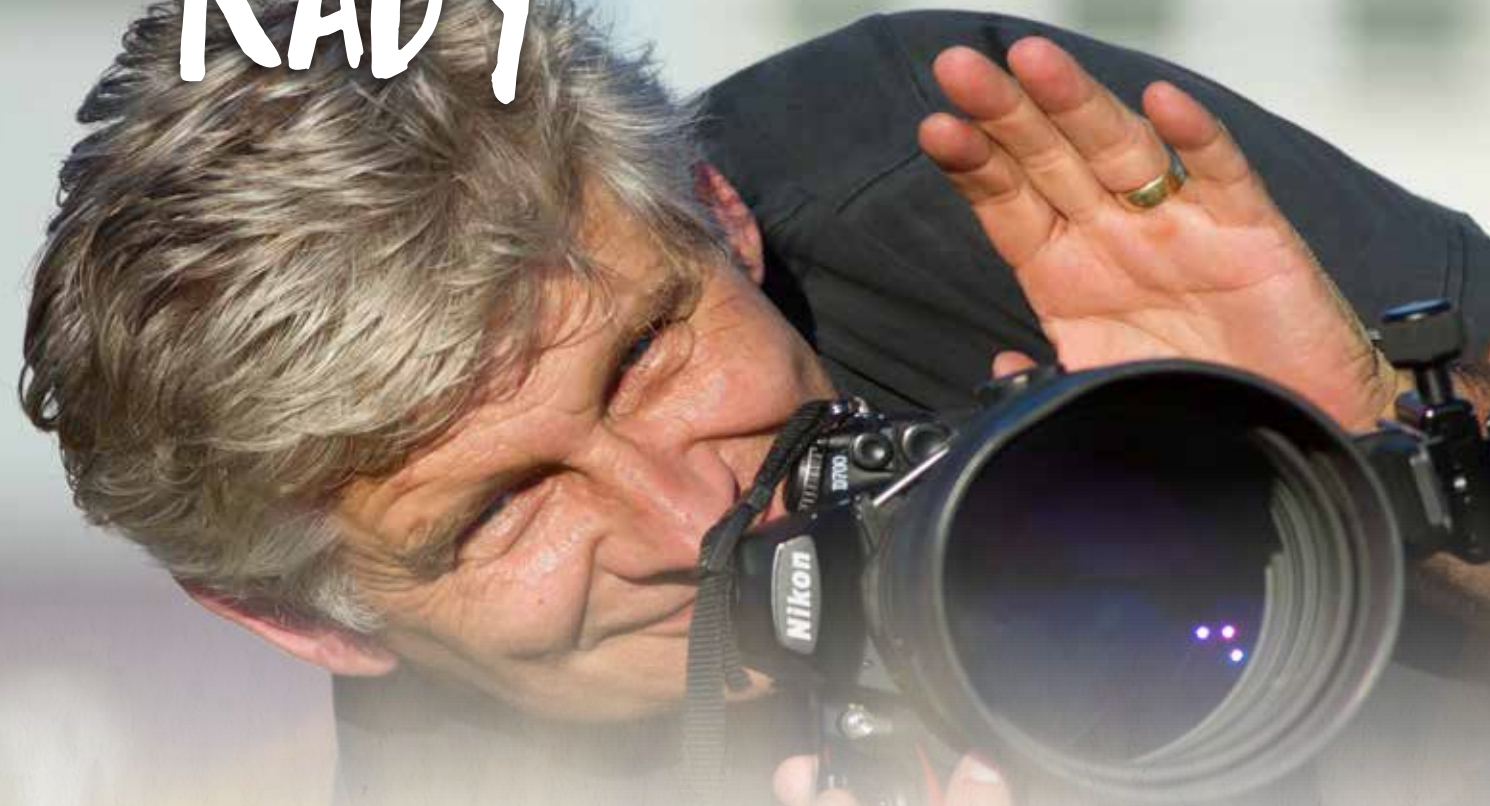
NOVÁ
SOUTĚŽ

ČERT BYL IDENTIFIKOVÁN, TEĎ FOTÍME

Soutěž Poznáte svého kolegu? z minulého čísla zná vítěze. Kolegyni Kateřinu Stojanovou, manažerku kvality PEK Group, v roli čertice identifikovalo více lidí, vylosována jako vítěz byla **Markéta Pijáčková z Uherského Brodu**.

Zároveň vyhlášíme novou soutěž: Moje fotka z prázdnin! Své fotografie pošlete do **20. srpna** na adresu j.pomp@seznam.cz, autor vyhodnocené nejhezčí fotky, kterou publikujeme v magazínu, dostane opět malou odměnu. A protože o prázdninách fotíme jak o život, přinášíme pár rad profesionálního fotografa, jak na to. ●

RADY začínajícím fotografům



Dobrý voják Švejk říkal, že nejlépe se fotí nádraží, protože se nehýbá. Je dobré pro fotografického debutanta začít s nádražím? „Ano, ale pozor, je třeba to nádraží vidět, spousta lidí ho nevidí správně, neví, jak ten pohled udělat, to nádraží by se mělo fotit trochu z boku, aby byla vidět i hloubka. Já ale každému, kdo to myslí s focením vážně, radím, aby nejprve absolvoval nějaký kurz nebo školu, ale pod vedením opravdového odborníka, protože dnes je spousta lidí, kteří si koupí drahý Nikon a myslí si, že se z nich automaticky stal fotograf a znalec,“ říká zkušený profesionální fotograf Jaroslav Vogeltanz, který s focením začal ve 12 letech, čtvrt století působil jako zpravodajský fotograf v novinách, aby se poté stal fotografem na volné noze, autorem či spoluautorem mnoha knih, publikací a spolupracovníkem českých i zahraničních časopisů s přírodní tematikou.

Dnes se hodně fotí lidi, jak na to? „Nejdůležitější je, aby ve fotce byla nějaká akce, aby bylo vidět, že se něco děje. Dnes už se běžně nefotí na kinofilm, kdy se pečlivě promýšlel dopředu každý snímek, a je tady obrovská inflace fotek, protože digitál a facebook nebo instagram to unesou. Důležité jsou ale pouze snímky, které mají nějaký význam, a vybrali bychom si je do alba.“

Pro vytvoření dobré fotky je asi potřeba více než drahý foťák nebo mobil dobré oko, schopnost vnímat realitu. „Stoprocentně! Ale je třeba i vědět, jak na to. Například sportovní fotka. Když vyfotím fotbalistu z tribuny, je to o ničem. Když stojím u lajny, ve fotce jsem schopný zachytit akci, dramatický výraz ve tváři a očích, střikající pot, je v ní napětí, vzrušení. Být blízko fotografovaného objektu je nezbytné, protože detail je zajímavý, ale existují různé techniky focení, záleží na tom, zda jde o portrét, reportážní fotografii, focení krajiny. Důležité je také vybrat tu správnou fotku. Já jsem dnes na-

fotil asi 200 snímků skotu, ale vím, že z nich použiji tak šest, maximálně osm, ostatní vymažu.“

Dnes je módní se vracet od barevné k černobílé fotografii, doporučil bys tuto cestu amatérským začátečnickům? „Nedoporučil, protože udělat zajímavou černobílou fotku je mnohem složitější. Dobrou barevnou fotku může nafotit i začátečník, dnešní fotoaparáty, i ty v mobilech, jsou velice kvalitní, existují počítačové programy, v nichž fotky lze upravovat. Dobrá fotka je o hře světla a stínu, které v černobílém provedení hrají silnější roli než u barevného snímku, pracovat dobře se světlem a stínem vyžaduje zkušenosti.“

Dnes je běžné si z dovolené vozit i tisíc snímků, co s tím? „Mazat a jak jsem řekl, nechat pouze fotky, které bychom si dali do alba. Hodně důležité je mít ve fotkách pořádek, to znamená vždy si označit název místa a datum pořízení, protože pokud to neuděláme, pak se v záplavě fotek totálně ztratíme. Důležité je také fotky v digitální podobě pečlivě zálohovat na externích discích.“

Dnes spousta lidí dává na facebook i fotky intimního charakteru, co bys v tomto případě doporučil? „Zejména bych doporučil nedávat na sociální síť fotky dětí, hlavně ty ve vaně, v bazénu. To jsou fotky, které mají zůstat jen doma a v rodině. Nechápu matky, které své děti takto veřejně prezentují, protože podobné fotky se mohou stát objektem zájmu všelijakých úchyláků.“

Focení přináší radost, vzrušení, díky foťákům v mobilech je dostupné pro každého. Jaroslav Vogeltanz jako profesionál fotal všude možně, na jihu Afriky v Namibii, za severním polárním kruhem na Dálném východě v Rusku nebo třeba v Malajsii, ale tvrdí: „Není třeba jezdit za dobrou fotkou do Tramtárie, stačí se pozorně dívat kolem sebe kdekoliv, mít otevřené oči i mysl!“ ●



Provozní manažer
PEK Group Mgr. Petr Richtř
působil v pekárnách v řadě rolí a prošel spoustou závodů, od roku 1997 pracuje výhradně v potravinářském průmyslu. V posledních měsících ho nejvíce potěšilo, jak pekárny prošly bez extrémních problémů díky zodpovědnosti spolupracovníků koronavirovou krizí. Jako zásadní inovaci celého pekárenského světa vidí odbourávání přídatných látek na nepřirodní bázi, návrat k původním recepturám bez chemie. Jeho oblíbeným výrobkem je dobře vypečený chleba, konkrétně Náš pecen.

PETR

RICHTŘ:

Máme štěstí na dobré lidi

V pekárnách působil už hodně dlouho, jaká byla vaše cesta k současné pozici provozního manažera celé skupiny?

Nastoupil jsem do plzeňské pekárny v roce 1997 po ukončení maturitního studia potravinářské technologie, původně jsem cukrář. Působil jsem jako mísič, obsluha pece, směnový vedoucí, vedoucí pekárny a po pár letech jsem dostal manažerskou pozici, to vše ještě v Delta Pekárnách. Po vzniku United Bakeries jsem pracoval podle potřeby v Plzni, Pardubicích, Žatci a Strakonících. Pak jsem si na dva roky odskočil ke konkurenci do Michelských pekáren, kde jsem poznal, jak řízení pekáren funguje jinde, viděl jsem jiný svět, jiné přístupy. Vrátil jsem se do UB a poté si ještě dva roky vyzkoušel i jiný potravinářský obor v ČokoLandu. Pak jsem hovořil s panem Vaňkem, který potřeboval manažera do Brandýsa, tak jsme se domluvili a dostal jsem se zpět k pekařině. A poté vyvstala potřeba obsadit post provozního manažera celé skupiny PEK Group.

Pekárny jsou roztroušeny po celém území Česka, dělí je stovky kilometrů. Jak často se dostanete do jednotlivých závodů?

Snažím se pekárny objíždět ve čtrnáctidenním režimu, teď se situace trochu zkomplikovala na Moravě, když skončil Alois Suchánek, který zajišťoval operativně moravský region. Teď už mám v cestovním plánu samozřejmě i Moravu. Trochu větší péči mají samozřejmě pekárny, které vykrývají díky reexpedici svými výrobky celou republiku. Aktuálně mi hodně v roli su-

pervizora pomáhá Gregoire Pařík, který velmi intenzivně jezdí po pekárnách, ten je podřízený přímo panu Vaňkovi.

Co vše má vlastně na starosti provozní manažer skupiny šesti pekáren?

Mým úkolem je zajistit provozní část tak, abychom se dostali do pozitivních ekonomických ukazatelů, aby vše na sebe plynule navazovalo, aby projekty a výroba klapaly co nejlépe, bez zádrhelů a výkyvů. Zákazník logicky požaduje stabilní kvalitu a včasné dodávky.

Jak hodnotíte jednotlivé pekárny z hlediska technologií? Které by potřebovaly nejvíce investiční injekci a kam přesně je třeba ji zacílit?

V Brandýse se teď připravuje linka na výrobu jemného pečiva, což je velký projekt. To je naše aktuální alfa i omega. V Šumperku a ve Strakonících měníme technologie na pečení chleba, přecházíme tam z průběžných na etážové pece od firmy Kornfeil. Tím opět cílíme hlavně na stabilitu vysoké kvality chlebů, rozšíření sortimentu v těchto pekárnách a zároveň sjednotíme technologicky výrobu chleba v celé skupině.

Většina pekáren by potřebovala i nový venkovní kabát, na který je třeba ale nejprve vydělat peníze. Už se nové fasády dostaly do nějakých plánů?

Ano, pracujeme s tím, plány jsou zatím v Brandýse, kde vnímáme potřebu nových fasád budov velice intenzivně, ty stávající mají své nejlepší časy už odžité. Samozřejmě chceme,

Nové etážové pece na výrobu chleba se budou instalovat v pekárnách v Šumperku a Strakonících.

aby všechny pekárny vypadaly pěkně i zvenku, ale prioritou v současné době zůstává technologická část pekáren.

Nejdůležitějším článkem úspěchu jsou lidé, registrujete někde rezervy v obsazení některých pozic?

Tím, že jsme mladá společnost, která vznikla odštěpením od velké firmy, kde bylo na vše hodně lidí, tak jsme byli nuceni pozice kumulovat. Je to evoluční záležitost, pracujeme na tom, abychom kumulace postupně eliminovali. Nechceme lidi přetěžovat, aby práce byla na krev, takže postupně nabíráme lidi a snažíme se situaci zlepšovat.

Pekařina je tisícileté řemeslo a stojí na základech starobylých postupů. Pomineme-li nahrazení lidských rukou technologiemi, ulehčujícími těžkou lidskou práci, v čem ještě může být inovativní?

Já mám rád inovace a myslím si, že pekařina na českém trhu na tom vůbec není špatně, šíře nabídky je ohromná. Objevují se nové výzvy, jako třeba reakce na potřeby celiaků v případě intolerance na lepek, jsou zde požadavky na biopečivo, které nyní budeme naplňovat i v naší skupině. Jako zásadní inovaci ale vidím odbourávání přídatných látek na nepřirodní bázi, návrat k původním recepturám bez chemie.

Hovořil jsem se stovkami veřejně známých lidí, kteří preferují starou dobrou klasiku a módní trendy je neberou. Jaký je váš názor na ohromné množství inovací na pekárenském trhu, které mnohdy mají jepičí život a spotřebitel je nepřijme, i když jsou podpořeny reklamou?

Jsem přesvědčený, že pekaři mají trochu dluh v osvětě lidí, například u chleba zákazníci v obchodech stále mačkají kůrku a v případě chleba s pevnou kůrkou jsou schopní tvrdit, že ten chleba je tvrdý. U chleba je ale důležitá samozřejmě střída, a pokud je pěkně vypečená kůrka, tak ten chleba vydrží dlouho vláčný. To bychom měli umět lidem vysvětlit, tak jako už kuchaři v Česku dokázali vysvětlit, že pořádná kuchyně je něco jiného než to, co se tady vařilo předtím. Cukráři už také vysvětlili spotřebitelům, že kvalitní dortík může stát 80 korun. U chleba a pečiva lidé očekávají stále nízkou cenu. Je třeba spotřebitelům říci, že Šumava je ve své podstatě levný produkt, ovšem mouku tam dáváme stejnou, jakou používá malý soukromý pekař v chlebu, prodávaném za mnohem vyšší cenu.

Český pekárenský trh je nesmírně bohatý, nabízí ohromnou šíři výrobků v nejrůznějších cenových relacích. Může se ještě nějak pekárenská skupina či jednotlivá pekárna odlišit od těch ostatních?

Může. Lidé jsou konzervativní, a když jim nějaký výrobek zachutná, tak u něj rádi zůstávají. Je třeba nabídnout to, co lidé chtějí, a držet stabilní kvalitu, pak už spotřebitel nemá potřebu hledat konkurenční produkty.

Může běžný spotřebitel identifikovat nějaký rozdíl mezi toustem Naše pekárna ze Strakoníc a toustem jiného výrobce? Nebo mezi klasickými rohlíky různých výrobců?

Například u toustu se snažíme jít cestou co nejmenšího počtu přídatných látek, nemáme sice trvanlivost 30 dnů jako jiní výrobci, ale chceme oslovit lidi minimalizací konzervantů nepřirodního charakteru. U rohlíků jsou rozdíly především ve vypečenosti, ale je to kraj od kraje, lidé jsou zvyklí na to své a rohlík z Brandýsa by v Uherském Brodě nebo jinde těžko přijímali. Chutě se regionálně hodně liší a spotřebitelé to své pečivo poznají.

Osobně mě velice oslovila novinka Náš pecen, právě proto, že je to poctivý klasický chléb. Který výrobek PEK Group považujete za nejpovedenější?

Souhlasím s Naším pecnem, ten mi opravdu hodně chutná. Ale opět musím zopakovat, musíme umět lidem vysvětlit, že ten chleba má přesně takto vypadat. V regionu Uherského Hradiště, kde jsou zvyklí na světlé chleby, si obchodníci mysleli, že Náš pecen je spálený. Je to o osvětě, vysvětlit lidem, že dobře vypečený chleba lépe udrží vlhkost uvnitř, tak to dělaly naše babičky, které pekly chleba s více než centimetrovou kůrkou.

Jak se vám líbí nová značka Naše pekárna?

Trh ji dobře přijal a design se mi osobně hodně líbí. Samozřejmě to není ještě úplně etablovaná značka, čeká nás ještě hodně práce.

Co vás v práci během poslední doby nejvíce potěšilo?

To, jak jsme prošli, musím to zaklepat, koronavirovou krizí, kdy jsme nemuseli řešit žádné extrémní problémy v pekárnách. K tomu hodně přispěli naši lidé, kteří přistupovali ke všem opatřením zodpovědně, nosili roušky, byli opravdu uvědomělí. Díky nim se zásadní problémy pekárnám vyhnuly. Máme štěstí na dobré lidi.

Do kterého z výrobků PEK Group se nejraději zakousnete?

Já jsem chlebovej, takže v současnosti je mým favoritem Náš pecen. Nejraději mám dobře vypečený chleba.

Rozjezd každé nové společnosti stojí hodně sil, kolik hodin denně věnujete práci?

Umíte po uzavření počítače absolutně vytěsnit práci z hlavy?

Snažím se ji vytěšňovat, ale jde to hodně těžko. V době dnešních technologií, kdy má člověk e-mailovou poštu v telefonu, je 24 hodin denně dostupný. Snažím se v době volna věnovat zejména rodině, máme malou zahrádku s chatou, tam trávím čas se svými dětmi a maximálně se jim věnuji. ●



Hopsa hejsa,
hopsa hejsa,
pojedeme do Brandejsa.
Hopsasá, hopsasá,
Jeníček se natrásá.
Přes potoky, přes hory,
přes kameny, přes doly.

HOPSA HEJSA DO BRANDEJSA

Přes potoky, hory, kameny a doly se do pekárny Brandýs nad Labem jezdit dnes nemusí, jede se tam z Prahy po dálnici a pak jen sjedeme do průmyslové zóny a v ulici Zápská jsme na místě. Ta pekárna tam stojí od 80. let minulého století, přesné datum startu provozu ani žádné kroniky se v archívech závodu nepodařilo dohledat.

Je to klasický komplex staveb z dob socialismu, tak se zkrátka tehdy stavělo. Je něčím Brandýs ve skupině PEK výjimečný, kromě toho, že je i sídlem centrály? „Má skvělou polohu u výpadovky z Prahy a hodně mě baví lidé, kteří tu pracují. Jsou to opravdu srdcaři, kteří pro svoji pekárnu dělají maximum. Máme tady štěstí na lidi,“ říká manažer pekárny Mgr. Petr Richtr. Přímou ve výrobě pracuje 45 zaměstnanců, ale v Brandýse je etablována i část z 33 pracovníků centrály.

Pekárna v Brandýse vyrábí klasický sortiment: chleba, rohlík, houska, Náš pecen, cereální produkty, sýrový rohlík, historicky se tu vyráběla strouhanka, ale ta se bude přesouvat do Šumperka. A připravuje se strojní výroba sladkého pečiva. ●

Technologicky je pekárna v Brandýse na tom poměrně dobře, poslední velkou investicí byla v roce 2012 instalace nové etážové linky na chleba s výrobní kapacitou 1200 chlebů za hodinu. Teď se připravuje další velká investice, bude se instalovat kompletně nová linka na jemné pečivo. Uvažuje se i o výrobě mraženého sladkého pečiva a s tím souvisí samozřejmě i nezbytné investice do potřebných technologií.

Kapacitně může pekárna ještě růst, a je to v plánu, nová linka na výrobu kompletního sortimentu sladkého pečiva možnosti výrazně rozšíří.

Vedle brány do objektu pekárny je prodejna pečiva, která se osvědčila a pečivo v ní kupuje stále více obyvatel města. „V Brandýse připravujeme modernizaci a rebranding prodejny, ta prodejna si to zaslouží. Pomalu se rozbíhá i nová firemní prodejna v Šumperku, ta je na kraji města a chvíli to trvalo, než se informace dostala mezi obyvatele města, prodeje rostou a tržby už jsou zajímavé. U ostatních pekáren se situace vyhodnocuje,“ říká Petr Richtr, který je v Brandýse nad Labem pracovníkem v dvojroli manažera pekárny a provozního manažera skupiny PEK Group. ●



BRANDÝS: Město u vody

V adrese pekárny PEK Group se píše jen Brandýs nad Labem, ale asi by bylo správnější napsat Brandýs nad Labem – Stará Boleslav. Brandýs je totiž od roku 1960 polovinou souměstí, které dělí řeka Labe. Mimochodem, z pekárny je to přes řeku jen pár set metrů do sportovního areálu Houštka, kde se rád připravoval na své hvězdné medailové starty nejslavnější český běžec vytrvalec Emil Zátopek.

První písemná zmínka o městě pochází z roku 1304, kdy se zmiňuje trhová ves Brandýs s mostem a kostelem. U ní zřídili v místech dnešního zámku majitelé panství tvrz, pokud tato již nestála. Boleslav je přibližně o 400 let starší než Brandýs a neslavně ji proslavila smrt sv. Václava, kterého tu v roce 935 zavraždil jeho bratr Boleslav. K činu došlo u kostela sv. Kosmy a Damiána, na jehož místě dnes stojí bazilika sv. Václava.

Během husitských válek Brandýs dobyli a dočasně ovládali celou oblast Pražaně. Období velkého rozkvětu a slávy zažíval Brandýs za císaře Rudolfa II., který zde často pobýval. Ten také 5. října 1581 povýšil Brandýs na královské komorní město. Císař si dal přestavět zdejší zámek a upravit terasovitou zahradu v italském stylu,

Městu se nevyhnuły ani válečné útrapy a požáry. Nejtěžší zkouškou byla třicetiletá válka, kdy byl zámek obsazen Sasy i Švédy a město bylo pustošeno.

Jak vznikl název města Brandýs? Brandýs se v češtině objevuje jako místní i osobní jméno, a to i ve tvaru Brandejs, v minulosti také Brandeis, Brandais. Jako brandýs se dříve označovalo místo u vody a některé zdroje tvrdí, že to je prapůvod názvu města u vodního toku Labe. Je zde ale i druhá možnost: název odráží i latinské pojmenování jihoitalského města Brundisium (dnes Brindisi), odkud ve středověku vyplouvaly lodě s účastníky křížových výprav.

Do nejslavnějšího českého souměstí, v němž žije dvacet tisíc lidí, stojí za to zajet. V okolí obou měst najdete několik cyklistických tras, sportovní letiště, umělý kanál pro vodní slalom a dva sportovní areály; ten v městské části Houštka byl pojmenován právě po v úvodu zmíněném Emilu Zátopkovi. Milovníky koupání a windsurfingu přitahují Proboštská jezera, kde se pravidelně konají i různé kulturní akce a hudební festivaly. K procházkám a výletům zvou také oba labské břehy; můžete se vypravit třeba do blízkých Lázní Toušeň, kde na okraji městečka stojí vodní tvrz. ●

PEKAŘSKÝ SRDCAŘ A PATRIOT

Iáká do Rumburku

Josef Knápek patří k srdcařům a největším odborníkům rumburské pekárny, kde působí jako směnový vedoucí, když předtím prošel prakticky všemi možnými rolemi. Toho chlapa nikdo rohlíkem neopije. Je evidentně velkým patriotem a ve svém regionu žije rád. Stačí si přečíst jeho pozvání do Šluknovského výběžku a je zřejmé, kde je opravdu doma.

Jak dlouho jste pekařem?

Pekařem jsem už 42 let a stále ve stejné pekárně.

Kdo vás k pekařině přivedl?

Mamka pracovala v pekárně a zřejmě mě chtěla mít na očích, tak jsem šel k pekařině.

Které role v pekárně jste vystřídal, než jste se stal směnovým vedoucím?

Vystřídal jsem všechny pozice v provozu na pečivu a chlebu a pár let na jemné pekárně, v roce 1983 jsem nastoupil jako mistr.

Jako vedoucí musíte pracovat s lidmi, volíte raději metodu cukru, nebo biče?

Řekl bych, že obojí je správné, jen je třeba rozlišit, v jakém pořadí a v jaké situaci je použít.

Co vás na pekařině nejvíce baví?

Různorodost, pekařina je živá, denně vyrobíš, denně odvezeš, není stereotypní. Stále jsi mezi lidmi.

Takže vnímáte, že je každý den v pekárně jiný?

V pekárně není stereotyp. V posledních přibližně pěti letech musíme dost improvizovat, někdy při ranní směně

musíme použít k výrobě třeba i údržbáře. Nenudíme se ani při samotné výrobě; teplota v pekárně, vlhkost, kvalita surovin, to jsou faktory, které nedělají výrobu stereotypní.

Jaké pekařské výrobky máte nejraději jako konzument?

Nejraději mám dobře propečený a popraskaný chleba, na tom si pochutnám.

Kdybyste nebyl pekařem, co by vás bavilo dělat?

Politika, ha ha ha. Jako mladého mě bavila auta, myslím jejich opravy, takže asi automechanika.

Kde visí certifikát Zaměstnanec roku, který jste získal?

Je ve stole.

Působíte a žijete v přírodně atraktivním Šluknovském výběžku, na co byste nalákal návštěvníky?

Určitě na Rumburskou loretu, která je nejsevernější v Evropě, Rumburské gymnázium, pro změnu nejsevernější v Čechách, Národní park Českosaské Švýcarsko, návštěvu rozhleden Tanečnice, Dymník s hřištěm na fotbalgolf, Jedlovou, Luž, hrad Tolstýn. Na jízdu na kole po krásných cyklostezkách, které vedou taky po německém a dokonce i polském území a jsou na zpevněných nebo lesních cestách, hodně v terénu. Je tady kopcovitý kraj, takže když napadne sníh, je zde velké vyžití v zimních sportech. Je tady krásně – přijedte a uvidíte.

Co děláte nejraději ve volném čase?

Práce na zahradě, jízda na kole – po okolí jsou tady nádherné cyklostezky a k těm samozřejmě patří i zastávka na pivo. Rád cestuji, s manželkou jsme navštívili Thajsko, Ameriku a v roce 2020 Keňu těsně před vypuknutím pandemie. V posledních letech trávíme hodně času s vnuky, kteří zaberou dost volného času, když se jim věnujete naplno. ●



Tip
NA
VÝLET

Hrady a zámky jsou oblíbeným cílem prázdninových putování a většina z nich je notoricky známých; asi každý již navštívil Karlštejn, Křivoklát, Kokořín, Červenou Lhotu, Landštejn, Locket, Bezděz, Hlubokou, Pernštejn... Trochu stranou zájmu stojí hrad Sovinec, který leží jen 34 km od pekárny Šumperk.

Na ten hrad jsem natrefil víceméně náhodou, cestou na jih z Jeseníků a po výšlapu na kopec Praděd (1421 m). A Sovinec opravdu stojí za návštěvu, obzvláště když máte kliku jako já, a narazíte na program uvnitř hradních zdí – často tam vystupují šermíři, divadelníci, hudebníci, představují se tam historická řemesla.

Historie hradu se začala psát v letech 1329–1332 a jak už to tak bývá, je neuvěřitelně pestrá, plná změn majitelů i architektonických stylů při přestavbách. Zajímavé je, že za husitských válek pánové ze Sovince stáli střídavě na straně Zikmunda i husitů, za třicetileté války obsadili hrad Dánové, poté Švédové. Od roku 1650 byl majitelem Řád německých rytířů, který zřídil na hradě řádový seminář, dalším majitelem se stal od roku 1940 Wehrmacht, který sídlo proměnil na zajatecký tábor pro francouzské důstojníky, do konce války střežila

na hradě ukořistěný materiál jednotka SS. V květnu 1945 Sovinec vyhořel a byl zestátněn, ale už od roku 1951 se hrad permanentně zvelebuje.

Hrad Sovinec stojí za návštěvu, pohled z jeho věže do úchvatné krajiny na všechny strany je dechberoucí. A pokud byste neměli historie dost, pouhých 44 km vás dělí od známého hradu Bouzov, dějiště mnoha pohádek. ●



LETNÍ
RECEPT

ZAPEČENÉ PAPRIKY S MLETÝM MASEM A BULGUREM

Zdravím všechny pekařky a pekaře na dálku.

Jak se vám všem daří? Zajisté dobře :-)

Přišly k nám krásné slunné dny. Hurá! To nám všem dozajista vyčaruje úsměvy na líčku. Těšíte se také na bazén? Já chci vyrazit s dětmi, bude to po hodně dlouhé době, snad jsme ještě všichni nezapomněli plavat :-)

To sluníčko mě opravdu vždy omámí optimismem. Svět je takový růžový. Vzpomínám si na mé oblíbené rčení: „Nakonec vždycky všechno dobře dopadne. A pokud to dobře nedopadlo, tak to znamená, že to ještě není konec.“ Je to super myšlenka, ale nevím, kdo to vlastně vymyslel. Každopádně tomu někomu dávám za pravdu. Dnešní pokrm, plněné papriky, jsou laděné do červena. Můžou vás inspirovat třeba ke krásné romantické večeři ve dvou. Tento recept uvítáte i v případě, že nemáte čas vařit. Samotná příprava zabere 20 minut, a pak už se to samo peče.

Hezké dny všem přeje Gábina.

Doba přípravy pokrmu: 20 min. příprava + 1 hod. pečení

Počet porcí: 6

Ingredience:

6 velikých červených paprik
4 hrsti nakrájeného lilku
na kostky
4 hrsti nakrájené cukety
na kostky
2 plechovky krájených
loupaných rajčat
olivový olej extra panenský

Náplň z bulguru:

180 g bulguru
(váha před vařením)
100 g sušených nakládaných
rajčat v oleji
1 lžička soli při vaření bulguru
1 lžička červené papriky
1 lžička nakládané chilli pasty
– jen pokud máte rádi ostré

Masová náplň:

600 g hovězího masa
1,5 lžice strouhanky
2 lžičky sušeného česneku
1 lžička soli

Postup:

1. Bulgur propereme ve studené vodě a dáme ho vařit do vody se lžičkou soli. Bude uvařen za 10 minut.
2. Seřízíme paprikám vršky i se stonky a dáme si je stranou. Později s nimi po naplnění papriky přiklopíme, jako pokličkou.
3. Tři papriky naplníme masovou směsí a tři papriky ochuceným bulgurem.
4. Smícháme mleté maso, strouhanku, sušený česnek a sůl. Promícháme a směs natlačíme do paprik.
5. Bulgur scedíme přes sítko. V misce ho smícháme s pokrájenými sušenými rajčaty najemno. Přidáme i červenou papriku (koření) a ten, kdo má rád ostré, si přidá i chilli pastu. Směsí naplníme zbylé tři papriky.
6. Papriky zaklopíme seříznutými vršky, které jsme měli stranou.
7. Papriky nyní obložíme cuketou a lilkem, které zalijeme rajčaty z plechu. Celý pekáček nyní přelijeme docela hodně olivovým olejem.
8. Pečeme pod pokličkou 1 hodinu na 170 stupňů. Někdy pečeme ještě o deset minutek déle. Ke konci pečení je potřeba papriky hlídat. Dopečení poznáme podle krásné barvy - viz foto.
9. Servírujeme samotné nebo s malými mini brambůrky vařenými ve slupce. Popřípadě můžeme uvařit větší množství bulguru a pokrm servírovat s extra porcí bulguru. Dobrou chuť! :-)



MAGAZÍN
ZAMĚSTNANCŮ PEK GROUP a.s.

Redakční rada: Tomáš Vaněk, Petr Mlíka,
Kateřina Stojanová, Petr Richtř
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