

PODZIM 2021

MAGAZÍN

ZAMĚSTNANCŮ PEK GROUP a.s.

**NAŠE
PEKÁRNA**

SVAZ PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ



V ČESKÉ REPUBLICE

uděluje

DIPLOM

Chléb vynikající kvality
kategorie 900 - 1200 g

PEK GROUP a.s.
Pekárna Rumburk

Jiří Balabán
předseda představenstva
Svaz pekařů a cukrářů
v České republice, z.s.



Pardubice 11. října 2021

Mgr. Petr Sedivý
předseda hodnotící komise

POTLESK PRO RUMBURK



VITAMÍN,
KTERÝ
CHUTNÁ

Pekárenská společnost PEK Group svými inovacemi pod značkou Naše pekárna reaguje na spotřebitelské trendy. Tím dlouhodobým je snaha stravovat se smyslně, s důrazem na přidanou hodnotu výrobku a podporu vlastního zdraví, protože spousta lidí už pochopila, že tělesná i duševní pohoda a kondice je nad všechny hmotné statky. Novinkou v portfoliu PEK Group, která byla nominována i do soutěže o inovativní výrobek roku, je toustový chléb Sandwich Vitamin. Ten toustový chléb je zdrojem vitamínů thiaminu a riboflavinu i minerálních látek železa a zinku. Pro neznalé: thiamin (B1) přispívá k normální činnosti srdce, zinek a železo přispívají k normální funkci imunitního systému a riboflavin (B2) pomáhá k ochraně buněk před oxidativním stresem. Železo navíc přispívá k snížení míry únavy a vyčerpání. Sandwich Vitamin by neměl chybět v nákupním košíku žádného spotřebitele, který preferuje zdravý životní styl a chce uspokojit nejen své chuťové buňky, ale i svoji tělesnou schránku. Prodává se v praktické gramáži 375 g a garantovaná trvanlivost výrobku je 10 dnů. Vitamíny jsou obecně zdravě prospěšné. Sandwich Vitamin navíc i skvěle chutná. ●



KROKY VYNUCENÉ pod tlakem událostí

V provozech i správních budovách PEK Group, ale i v celém pekárenském oboru v Česku rezonují zvěsti o uvažovaném prodeji společnosti. Oznámení uzavření pekárny v Šumperku. Velká nejistota ve Znojmě, kde město hodlalo uzavřít přístupovou cestu do pekárny. To jsou závažná témata, která zajímají všechny v PEK Group, ale neméně jistě i celý pekařský cech. Předseda správní rady a současně majitel PEK Group Ing. Tomáš Vaněk svolil k rozhovoru, aby situaci vysvětlil a předešel nejrušnějším fámám.



Vy už jste vydal před časem informaci pro zaměstnance o probíhajících jednáních o možném vstupu nového partnera nebo i prodeji společnosti. Proč o prodeji uvažujete?

Jak už jsem uvedl v oficiální informaci pro zaměstnance, jako majitel této společnosti hledám cesty pro její další rozvoj a růst. Jsem přesvědčen, že právě umožnění vstupu zajímavého strategického partnera do struktur naší firmy je krokem tím správným směrem. Z okruhu několika zájemců vybírám partnera, od kterého očekávám, že přinese do naší společnosti další impulsy k zajímavým inovacím a rozvojovým projektům, přispěje ke stabilizaci celé firmy a podpoří její růst. Rád bych zdůraznil, že vstup nového partnera do společnosti je standardní obchodní operací, jejímž cílem je posílení firmy.

Velice nečekané bylo ale oznámení o uzavření provozu v Šumperku. To zřejmě plánované nebylo...

K tomuto velice nepopulárnímu kroku jsme museli přistoupit pod tlakem nejrušnějších okolností včetně silných útoků konkurence. Pekárnu Šumperk jsme už kupovali se špatnými výsledky ve víře, že je dokážeme vylepšit. Zkusili jsme tam všechny možné kroky k ozdravení, včetně zásadních investic do nových technologií, rozšíření sortimentu, zavedení výroby jemného pečiva, opatření k úsporám energií, upravili jsme a znovu otevřeli firemní prodejnu... Přesto tam výsledky zůstávají za očekáváním a takový stav si nemůžeme v dnešní vypjaté době dovolit. Ukončení provozu pekárny a její prodej je tak velmi nepřijemným, ale nevyhnutelným krokem, k němuž jsme byli dotlačeni nepříznivými okolnostmi.

Budou v Šumperku propuštěni všichni zaměstnanci, kterých je sedmdesát?

Ano, je to nesmírně nepřijemná záležitost, zaměstnanci již dostali výpovědi se zákonnou dvouměsíční výpovědní lhůtou. Bohužel, vzhledem ke značné vzdálenosti mezi našimi pekárnami, je možnost pokračovat v práci

v jiné z našich pekáren velmi omezená. Všem kolegyním a kolegům v Šumperku bych proto i touto cestou chtěl znova upřímně poděkovat za jejich práci, za to, jak se rychle dokázali adaptovat a sžít se s novou firmou. Stali se důležitou součástí rodiny pekáren PEK Group. Všem šumperským tedy přeji v jejich dalším působení hodně úspěchů, a vzhledem k jejich zkušenostem nepochybuji, že rychle najdou uplatnění v jiných firmách. Oni bezesporu své řemeslo umí, a o to víc mě mrzí, že se musíme rozloučit. Opakuji, uzavření pekárny v Šumperku jsme dlouho odkládali, snažili se její výsledky zlepšit, ale z více různých důvodů jsme byli k němu nakonec byli donuceni.

Co oznámení uzavření pekárny v Šumperku znamená pro ostatních pět pekáren ve skupině?

Musíme změnit rozdělení výroby mezi pekárnami, upravit logistiku, jednat se zákazníky. Prostě pokračujeme dál v naší práci, bojujeme dál v ostrém konkurenčním prostředí, budeme pokračovat v plánovaných aktivitách, investicích a inovacích, ale i v úsporách a restrikcích. PEK Group si vydobyl za krátkou dobu existence své místo na trhu, má své loajální odběratele i spotřebitele. To je cenná devíza, kterou chceme a jsme povinni dál posilovat.

Dramatická situace vyvstala ve Znojmě, kde vedení města hodlalo uzavřít přístupovou cestu do pekárny a rozšířit park, což by znamenalo ve své podstatě konec provozu. Tuto hrozbu se vám podařilo diplomatickým jednáním vyřešit.

Mám pro všechny pozitivní zprávu, budou rohlíky i zeleň. Našli jsme kompromis v řešení. Cesta zůstane zachována, jen se zúží manipulační prostor na minimum, i tak ale zůstanou zásobování pekárny a distribuce v přijatelném režimu a město bude moci dokončit úpravy parku. To vnímám jako náš velký diplomatický úspěch.

Na Dnech chleba v Pardubicích, kde výborně uspěl v hodnocení i chléb z Rumburka, bylo nejčastěji diskutovaným tématem očekávané zdražení pečiva, kdy se ale pekaři neshodli; jedni hovoří o růstu cen o 5 až 10 procent, druzí o 15–30procentním růstu. K čemu se přikláníte vy?

Optimální by pro všechny pekaře v Česku byl nárůst o 30 procent, ale chápu, že ten je zatím nereálný. Osobně věřím, že naši obchodní partneři porozumí situaci pekařů, kdy náklady skutečně rostou až o desítky procent, a najdeme rozumný kompromis. Byl bych rád, kdybychom ho našli na úrovni zvýšení cen minimálně kolem 15 procent. ●

Reklamním nosičem SILO

Není třeba drazé platit prostor na billboardech, když máte vhodné vlastní objekty k umístění reklamy. Příkladem budíž síla v pekárně Brandýs nad Labem, která neseu velkoplošnou reklamu na značku Naše pekárna. Opravdu nepřehlédnutelná reklama! ●

Nákladní automobil v žlutých barvách značky Naše pekárna zamířil z Brandýsa nad Labem do moravských Hrušek, fatálně poškozených řáděním tornáda. Smluvní dopravce společnosti PEK Group, Autodoprava Slad, vypravil do Hrušek vůz s humanitární pomocí, v níž po domluvě s místním krizovým štábem bylo mimo jiné i 1000 rohlíků a 100 chlebů z pekárny Brandýs nad Labem. I z malých dobrých skutků se skládá jako puzzle velká solidární pomoc. ●

POMOC DO ZNIČENÝCH HRUŠEK





Jemné pečivo se značkou Naše pekárna z Brandýsa nad Labem je na českém pekárenském trhu novinkou. Vyrábí se na nové italské lince Easy mac, která byla v pekárně instalována zásluhou týmu italských techniků a jejich kolegů z českého zastoupení firmy až neuvěřitelně rychle. Výhodou této linky je velká variabilita, lze na ní vyrábět několik desítek druhů výrobků z listového, plundrového i kynutého těsta.

INVESTICE

v řádu desítek milionů korun

„Zatím tuto linku využíváme na produkci zhruba dvanácti druhů výrobků, ale připravujeme už další vlnu novinek. Kapacita linky závisí na gramáži a druhu výrobku, v případě závinů je to 800 až 1000 kusů za hodinu,“ říká provozní manažer Mgr. Petr Richtř.

Nová investice do linky na jemné pečivo stála téměř 10 milionů korun. Do Brandýsa ale směřovaly i další velké investice, například do mrazáčího, chladicího a nákladového centra nebo nové děličky, opět v řádech milionů korun.

Rok 2021 lze nazvat v PEK Group rokem investičním a modernizačním. V Šumperku a Strakonících byly instalovány nové etážové pece na chleba, které nahradily zastaralé průběžné pece. „Ve Strakonících jsme navíc nahradili zastaralou kotelnu za novou, která splňuje ekologické požadavky a je velice efektivní, v tomto případě jsme se výrazně posunuli do 21. století,“ říká Petr Richtř.

Pekárnu v Uherském Brodu letos obohatila nová dělička na večky, v Rumburku byla instalována moderní technologie na výrobu kvasů.

Pekárny v PEK Group tedy letos zaznamenaly zásadní modernizace technologií v hodnotě desítek milionů korun, které výrazně přispívají k zvýšení a stabilizaci kvality výrobků, ale představují i ulehčení práce lidí v pekárnách. Není to ale vše. „Další investiční akce se připravují i na další měsíce,“ říká provozní manažer. ●



Na největší pekařské akci v České republice „Dny chleba Pardubice“ se už po sedmadvacáté sešli pekařští odborníci, aby společně vybrali vítěze prestižní celonárodní soutěže Chléb roku 2021. V pěti kategoriích spolu soutěžily desítky pekařských výrobců z celé republiky. Mezi posuzované parametry patřily vzhled, tvar a objem, kůrka, střídka, vůně a samozřejmě chuť chleba. Oprávnění užívat ochrannou známku „Chléb vynikající kvality“ získal konzumní chléb z Rumburka.

Dvoukolové hodnocení proběhlo za přísných hygienických opatření 15. září v prostorách Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice, která pekařské mistry vychovává již přes 100 let.

O tom, že titul Chléb roku je prestižní záležitostí, svědčí fakt, že pekaři do letošního ročníku přihlásili 80 soutěžních vzorků. „Pro pekaře je záležitostí cti kontinuálně usilovat o vysokou kvalitu chleba, a to navzdory překážkám, které přináší koronavirová epidemie,“ říká Ing. Jaromír Dřízal, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v České republice, a doplňuje: „Je potřeba si uvědomit, že díky českým pekařům si spotřebitel vybírá z velmi bohaté nabídky sortimentu co do tvarů, hmotnosti i surovinového složení. Mají v prodejnách vysoký podíl nebaleného čerstvého chleba, kvalitní zákaznický servis a 5. nejlevnější chléb v EU.“

Soutěžní chleby hodnotilo 20 certifikovaných komisářů – zkušených pekařských odborníků. V propracovaném 100bodovém schématu hodnocení komisáři posuzovali senzorické parametry chleba: vzhled, tvar a objem chleba, kůrku, střídka, vůni a zejména chuť, jež je při hodnocení nejdůležitější. ●

- Výsledky**
Chléb roku 900–1 200 g
1. BEAS, a.s., pekárna Choustníkovo Hradiště
 2. BENEŠ s.r.o.
 3. PEK GROUP a.s., pekárna Rumburk
 4. ADÉLKA a.s.
 5. INPEKO, spol. s r.o.



Ukázka z prezentace chlebů.

Rumburská pekárna je nejsevernějším výrobcem pečiva v České republice, to je jasný primát. Je to malá pekárna na okraji Šluknovského výběžku, která ale dlouhé roky plní zodpovědně svoji funkci – zásobuje pečivem tento odlehlý kout republiky. A řemeslo tam opravdu umí, to dokazuje i cenné třetí místo v hlavní kategorii chlebů v gramáži 900–1200 g soutěže o Chléb roku 2021 na nedávných Dnech chleba v Pardubicích. Diplom Chléb vynikající kvality Rumburku opravdu sluší, podařilo se nám tímto navázat na loňský titul Chléb roku v kategorii Chléb mladých 2020, který putoval do sesterské pekárny v Brandýse nad Labem.

RUMBURK:

Malá pekárna na severu umí

**SUPER SANDWICH
ZE STRAKONIC
JE FAKT
SUPER**



Výraznou letní novinkou, která se vyrábí na toustové lince ve Strakoncích, je Super Sandwich. Chutný chlebič, vyráběný za použití žitného kvásku, má gramáž 750 g a desetidenní trvanlivost. Své příznivce si rychle našel nejen kvůli své chuti, ale také díky výraznému obalu, který zaujme na první pohled. ●

„Ten úspěch nás opravdu těší,“ říká šéf pekárny Petr Hoke. V Rumburku vyrábějí jen základní sortiment, rohlíky, housky a chleba, zásobování regionu ostatním pečivem zajišťuje re-expedice výrobky z dalších pekáren PEK Group. Nejbližší konkurenční pekárna je v České Lípě, vzdálené 37 km směrem na jih, proto je pečivo z Rumburka pro celý Šluknovský výběžek zásadní. „Místní obchodníci nás znají, jsme v regionu etablovaní, naše pečivo je žádané,“ konstatuje Petr Hoke.

Provoz pekárny vylepšila instalace nové moderní děličky na chlebové lince v únoru letošního roku. V Rumburku působí jen čtrnáct výrobních dělníků, vše jsou to kmenoví zaměstnanci, kádr je stabilizovaný a drží pospolu. „I v průběhu lockdownu jsme nezaznamenali personální problémy, měli jsme připravený krizový plán, ale výroba ani distribuce nebyly ohroženy,“ říká šéf pekárny.

Rumburk si asi každý zapsal do mysli v žákovských lavicích v hodinách dějepisu v souvislosti s Rumburskou vzpourou vojáků v roce 1918, kdy hlavní aktéři v čele se Stanko Vodičkou byli popraveni. Mimochodem, Stanko Vodička má monu-

mentální památník až v daleké Plzni, kde se narodil, nechali ho postavit už v roce 1919 jeho přátelé a rodáci ve čtvrti Lobzy.

V současné době je Rumburk, který má 11 tisíc obyvatel, slavný především díky mezinárodnímu etapovému závodu cyklistek Tour de Feminin, který si získal už světovou prestiž a členky pelotonu, rozhodčí, šéfové týmů i organizační stáb si pochutnávali na chlebu a pečivu z místní pekárny.

Méně známý je fakt, že Rumburk získal začátkem 20. století pro svoji výstavnost a množství restaurací, kaváren a vináren přízvisko Malá Paříž severu. Honosné budovy mohou obdivovat turisté i dnes. Mezi obdivované perly patří Loretánská kaple, kapucínský klášter u sv. Vavřince, kostel sv. Bartoloměje nebo barokní kamenný most přes řeku Mandavu v Pražské ulici, oblíbeným turistickým místem je rozhledna Dýmnick.

Ideálním cílem především pro cykloturisty je nejen Rumburk, ale celý Šluknovský výběžek. Ten region je kouzelný, a v hospodách vám k čemukoliv naservírují výborný chléb, rohlíky nebo housky od pekařů z Rumburka. Stojí za to tam zajet. ●



Náš
**PODZIMNÍ
RECEPT**

RYCHLÁ ŠVESTKOVO-FÍKOVÁ OMÁČKA S CHILLI A GRILOVANÉ MASO

Léto odlétlo vzhůru do oblak, ze stromů se začal pomalu snášet k zemi podzim. My jsme se tu spolu zase sešli, abychom si přečetli, jak se nám daří. Já pevně věřím, že krásně.

Přidávám jeden opravdu rychlý recept, který zabere jen málo času na přípravu. Doufám, že vás potěší.

K tomuto receptu by se jako dezert hodil švestkový koláč s máslovou drobenkou. Mám na něj opravdu velikou chuť. Co kdybychom si udělali soutěž o nejlepší švestkový koláč? Hlásím se dobrovolně jako hlavní porotce:)

Mějte kouzelný podzim plný švestek, spadaneho listí, dobré nálady a lahodného vaření.

Zdraví Gábina

Doba přípravy pokrmu: 30 min.

Počet porcí: 2

Ingredience:

2 plátky hovězího steaku nebo hovězího mletého masa, které se prodává obvykle již hotové k přípravě burgeru. Maso na burger si můžeme připravit také sami. Bude k tomu stačit kvalitní hovězí maso od vašeho řezníka, ideální je hovězí přední. Maso si můžete u řezníka vybrat sami, rád vám ho umele. Mleté maso stačí doma promíchat se solí a s pepřem. Z masa vytvarovat 2 placky a poté je grilovat úplně stejně jako steakové maso.

Na omáčku:

2 velké lžíce švestkových povidel
1/2 hrnku vody
1 lžičce rumu
2 lžíce klasické sójové omáčky
2 švestky, vypeckované a pokrájené na malé kostičky
2 fíky
špetka soli, skořice a pepře
2 kuličky jalovce
2 chilli papričky pokrájené nadrobno

Postup:

1. Dáme si grilovat na grilovací pánev nebo na gril maso.
2. V malém kastrůlku si smícháme dohromady všechny ingredience na přípravu švestkovo-fíkové omáčky, jen fíky si necháme zatím stranou.
3. Omáčku vaříme asi deset minut. Redukujeme.
4. Fíky si pokrájíme na šestiny, na měsíčky.
5. Ke konci vaření přidáme do omáčky ještě polovinu fíků a lehce provaříme, stačí minutku. Vyndáme jalovec.
6. Servírujeme dle fotografií, nebo podle svého gusta. Zbylé čerstvé měsíčky fíků přidáme na talíř pro ještě lepší vizualizaci. Podáváme s pečivem, vařeným bramborem, s hranolkami a nebo samotně. ●



MAGAZÍN
ZAMĚSTNANCŮ 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