

Dobrý pekař se pozná podle toho, že svou práci dělá s láskou, rozumí řemeslu a je hrdý na své výrobky. Upéct kvalitní voňavý chléb je totiž věda i umění zároveň," říká předseda Svazu pekařů a cukrářů Jaromír Dřízal.



Představujeme řemesla
Pekaři a cukráři

Voňavá profese

Pekařské řemeslo není o mnoho mladší než lidstvo samo – první poznatky o chlebu se datují do období až 10 000 let př. n. l., nejstarší pec na pečení chleba na našem území, která byla nalezena v Bylanech u Olomouce, pochází z doby 4 800 až 4 600 př. n. l. V současnosti je v České republice okolo 750 pekárna a v oboru pracuje asi 22 500 lidí.

SUMAVA A ROHLÍK NEJOBLÍBENĚJŠÍ

Po roce 1989 došlo nejen k privatizaci výrobních kapacit a renesancí řemeslných pekárna, ale také k výrazným změnám ve struktuře spotřeby pekařských výrobků. Češi jedí podstatně méně chleba a mnohem více pšeničného pečiva. Důvodem poklesu konzumace chleba je daleko větší nabídka substitučních výrobků (těstoviny, snídanové cereálie, hamburgery, plněné bagety...) a také velmi pestrý a široký sortiment běžného pečiva. „V posledních letech se však pokles spotřeby chleba zastavil, protože si lidé začínají uvědomovat výživovou jedinečnost této základní lidské potraviny," uvádí Jaromír Dřízal. „Naopak spotřeba pečiva, možná i vlivem šíření mýtů o škodlivosti lepku, začala stagnovat.

A ačkoli konzumace pekařských výrobků podléhá trendům, chléb šumava a rohlík jsou pořád jasné stálice."

TVOŘIVOST A STABILITA

Pekařům komplikují život v první řadě nízké ceny základních výrobků (chléb, rohlík, houska...) v obchodních řetězcích, které odebírají zhruba dvě třetiny pekařské produkce. Většina pekárna má dnes existenční problémy a málo zdrojů na investice, nové technologie a odpovídající odměňování zaměstnanců. K tomu se připojuje nedostatek kvalifikovaných zaměstnanců a v poslední době i generační problém, protože děti často nejsou ochotné převzít náročné podnikání po svých rodičích. „V pekařině se totiž vždy střádala korunka ke korunce a nikdy to nebyl obor k rychlému zbohatnutí," konstatuje Jaromír Dřízal. Dnes se sice pečivo vyrábí na moderních linkách a výrazně ubylo manuální práce, ale výhodně

„Největším kladem pekařské profese je její tvořivý charakter a stabilita. Dobrý pekař má každý den za sebou tisíce důkazů své činnosti, které dělají lidem radost. A pokud k práci přistupuje zodpovědně a poctivě, má jistotu stálého zaměstnání," vysvětluje Jaromír Dřízal. „Určitou nevýhodou jsou noční směny, protože chléb a pečivo se většinou vyrábí v noci, aby je měli lidé ráno čerstvé na stole. Dalším zápor je úroveň odměňování – pekárny si nemohou dovolit zaplatit své zaměstnance tak, jak by si zasloužili, a průměrná mzda pekaře pokulhává za celostátním průměrem. Zřejmě i proto není bohužel tato profese pro mladé příliš atraktivní – v současné době se učí pekařem okolo 700 učňů."

VYSPĚLÝ TRH

Stát spíše hází pekařům klacky pod nohy, než aby jim pomáhal – zejména řemeslné pekárny se potýkají s přílišnou administrativní zátěží, spoustou kontrol a byrokratických předpisů. „Majitel pekárny potřebuje být v dílně a dohlížet na výrobu, nikoliv trávit čas vyplňováním lester v kanceláři," podotýká Jaromír Dřízal. „Přes všechny obtíže však za uplynulých 25 let udělal český pekárenský obor obrovský skok. Co se týče šíře sortimentní nabídky, kvality výrobků a zákaznického servisu, máme jeden z nejvýspělejších pekařských trhů v Evropě, ceny jsou navíc osmé nejnižší v EU. To dokázali pracovití a šikovní čeští pekaři navzdory nezájmu státu." ●

Garantuje
AMSP ČR

SVAZ PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ

Podporuje podnikatelské, ekonomické a společenské zájmy svých členů a plní funkci informačního, poradenského a školicího centra. Organizuje odborné semináře a zajišťuje podmínky pro setkávání odborníků, výměnu zkušeností a navazování kontaktů. Pořádá národní soutěže kvality a odborných dovedností a výstavy s cílem zvýšení prestiže oboru a udržení řemeslné zručnosti. Podporuje výchovu mladých odborníků a propaguje učební obory pekař a cukrář s cílem zvýšení atraktivity těchto profesí ve společnosti. Šíří osvětu mezi spotřebiteli, propaguje výrobce kvalitních výrobků a posiluje české gastronomické tradice. Více informací na www.svazpekaru.cz.

prodat zboží je stejně obtížné jako v minulosti. Aby podnikatel v pekařském oboru uspěl, musí být velmi pracovitý, houževnatý, obchodně zdatný a musí také umět počítat.

ROK
řemesel
2016

Generálním mediálním
partnerem projektu
Rok řemesel 2016 je
společnost MAFRA, a. s.