

Pekárny Blansko mění trend i logo

Mají za sebou dlouholetou tradici i rušnou historii. Dnešní akciová společnost Pekárny Blansko nabírá nový směr, kterým se chce přiblížit zákazníkům. Nejen budováním sítí vlastních prodejen, ale především speciální ruční výrobou pekařských i cukrářských specialit, jejichž původ tkví ve starodávných recepturách. Sází ale také na zdravé produkty a suroviny z vlastní výroby.

Jejich prodejny teď také zdobí nové logo, za nímž stojí proslulý pekař Matěj. Matějovo pekařství otevřelo svoji první, takto označenou prodejnu, 12. května 2016 v Olomouci, v předpokladní zóně řetězce Kaufland. Další přibývají.

Ocenění chut' jižní Moravy pro 7 výrobků

Snažení pekařů Pekáren Blansko ocenila i odborná porota Agrární komory ČR, která celkem sedmi výrobkům udělila Čestné uznání a certifikát k užívání loga Chut' jižní Moravy pro rok 2016.

Značku dostal například kulatý dvoukilový Venkovský chléb se specifickou značkou venkovského stavení z mouky na krustě. Kyne na přírodním kvasu se syrovátkou a vyznačuje se křupavou pevnou krustou a máslově hladkou střídou uvnitř. Jeho předností je vysoká trvanlivost při zachování chutnosti i konzistence po několik dní.

Mezi další oceněné výrobky patří koláčové speciality, například Hanácký koláč s tvarohovou a povídkovou náplní, s půlenými švestkami, či se skutečným rybízem. Favoritem je svatební koláček s tvarohem. Porotě zachutnal i hebký višňový řez s tvarohem nebo slané trvanlivé tyčinky se sýrem a solí.

Kvalitní suroviny z vlastní produkce

Pekárny Blansko jsou součástí holdingu, který se mimo jiné specializuje na další komodity. Například z Agrodružstva Roštění u Kroměříže je zásobován vlastními výrobky ke zpracování v pekárnách.

„Na kvalitě produktů a přísad surovinách si velmi zakládáme. Jsme přesvědčeni, že právě na tom záleží nejvíc, to je základ pro kvalitní pečivo a cukrářské výrobky. Ale také sázíme na řemeslnou zručnost našich pekařů a ruční práci,“ vyjádřila se ředitelka obchodní sítě Renata Brychtová. Více než rok prosazuje ve firmě nový trend. Inspirací je prý nejen původní receptura předků, ale také potřeba nových trendů nabídky služeb zákazníkům. To se projevuje především ve vlastních prodejnách. Za vším lze tušit velké nasazení a schopnost nadchnout zaměstnance. „Ve staré rodinné kuchyňce jsem vypátrala úžasný recept na domácí bábovku. Už ji zkusíme ve výrobě a brzy půjde na trh. Jmenovat se bude Bábovka prababičky Milušky,“ směje se Renata Brychtová.

Vlastní prodejny s kavárnou

společnost disponuje sítí vlastních prodejen, během posledního roku jich v jihomoravském kraji otevřela už pět. Především v Blansku, Brně, Boskovicích ve Svitavách a Vyškově. Zhruba polovina z nich je umístěna také v předpokladních zónách v obchodní řetězci Kaufland. Nejnověji v Olomouci, Prostějově, koncem června otevřeli další v Černé Hoře. Samoobsluhu s kompletním sortimentem zboží zprovoznili také nedávno v Bořitově na Blanensku.

V tradičním venkovském duchu

„Naše prodejny zařizujeme v tradičním tak trochu venkovském duchu, kde ve vybavení převládá dřevo a přírodní materiály. Nechceme být ale jen obyčejný obchod, proto pamatujeme na prostor k posezení, kde si lidé mohou vypít kávu a třeba posnídat, nebo si udělat sladkou siestu,“ přiblížila Renata Brychtová. Všechny prodejny jsou vybaveny pecí, v níž ale zaměstnanci nerozpékají zmrazené polotovary, ale výhradně vlastní předehypané pečivo. Podle ředitelky prý zákazníci postupně poznávají rozdíl mezi velkospotřební klasikou a ručně pečenými exkluzivními výrobky. „Běžným výrobkům se ale samozřejmě nevyhýbáme. Velkospotřební chléb i klasické rohlíky nemohou v sortimentu pekařství chybět,“ dodává.

Sváteční kolekce

Chutné a zdobené tak, jako by si s nimi vyhrála nadšená cukrářka a pekařka. Tak se dají charakterizovat sváteční příležitostné kolekce. Vánoce, Velikonoce, Valentýn, MDŽ a další. Hospodyně, která ochutná dortíky, perníková srdce, velikonoční beránky nebo i mazance a vánočky, dokáže s radostí mávnout rukou nad domácím pečením.

Kdo chce zdravě, pochutná si

I když Pekárny Blansko čerpají inspiraci ze starých receptů, sledují současně moderní trendy zdravé životosprávy. A někdy je to v souladu i se starou recepturou. Vysoký obsah žitné mouky, celozrnné směsi, mrkvové, či bílkové pečivo. Na své si přijdou nejen chuťové buňky, ale především vyznavači zdravé výživy. Zákusky jsou odlehčené, přesto máslově hebké. V nabídce pekáren nechybí ani certifikované BIO výrobky a těstoviny, či například mléčné produkty z vlastní zemědělské výroby.

Více než 80 letá tradice pekařiny

Pekárny Blansko a. s. byly založeny v roce 1953 jako lokální pekárna s manuální výrobou a sázecími pecemi. Později přešly pod Jihomoravské pekárny s.p. jako jeden z výrobních závodů a spadaly pod něj přidružené výrobní závody v Olešnici, Sebranicích, Sloupu, Ráječku, Mladkově, Letovicích a jiné drobné provozy, včetně cukrárny v Blansku a Boskovicích. Po modernizaci v roce 1962 to byla první průmyslová pekárna s kontinuální automatickou výrobou těsta, chleba a pečiva v tehdejší ČSSR a stala se hlavním výrobním podnikem pro okres Blansko a blízké okolí. Do podniku byla centralizována výroba z přidružených provozů, z nichž některé postupně zanikaly. V 70 letech byl provoz rozšiřován, modernizován, byla k němu přesunuta cukrářská výroba a zřízena výroba jemného pečiva.

V roce 1993 byl podnik privatizován na Pekárny K&K spol.s r.o. (později Pekárny KaK, spol.s r.o.). V tomto období se zde započalo s výrobou bezlepkových, BIO a amarantových produktů a vznikla výroba těstovin. V únoru 2005 přešla firma prodejem na Pekárny Blansko a.s., které pokračují v tradici svých předchůdců.

Dagmar Sedláčková