

# Pekařství sbírá jedno ocenění za druhým

**VELKÉ PAVLOVICE (špo) - Pekař Jaroslav Pešák z Velkých Pavlovic je soutěživý. Na svém kontě už má slušnou sbírku domácích i mezinárodních ocenění. Zatím naposledy uspěl mezi 263 živnostníky v kraji, kde získal druhé místo.**

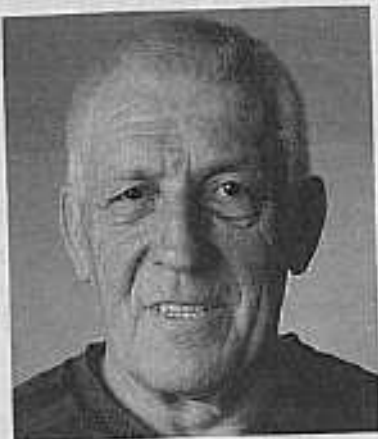
Zuzana Nešporová

**Pekařské řemeslo jste si vbral dobrovolně?**

Dobrovolně i z donucení. Z donucení proto, že naše rodina měla pole a v úvahu nepřípadalo nic jiného než jít do JZD, nebo na pár oborů. Toto řemeslo mělo v naší rodině tradici - pekařem byl můj strýc. Už jako kluk jsem musel vstávat ve tři ráno a dělat rohlíky. Než jsem šel do školy, tak jsem pečivo nafasoval a také díky tomu jsem měl hodně přátel (smích). Peču vlastně celý život.

**Bylo těžké se před 21 lety rozhodnout pro vlastní živnost?**

Moc těžké, hlavně proto, že jsem neměl žádné peníze a technologie na rozjetí pekárny tehdy stála asi dva a půl milionu korun. Tak jsem šel na zkušenou i za výdělkem do kamarádovy pekárny v Rakousku. Tam jsem mnohé odkoukal co do techno-



**Rozhovor řídne Jaroslav Pešák**  
pekař  
z Velkých Pavlovic

logií i sortimentu. Po návratu jsem si koupil repasované zařízení a upekl jsem svou první várku chleba a rohlíků.

**Jaké byly začátky?**

Radostné v tom, že poptávka byla veliká, nestíhali jsme péct a za dva roky jsem musel zvětšit kapacitu pece. A krušné v tom, že jsem neměl kvalifikovaný personál, musel jsem si lidi zaučit a tak jsem někdy v práci trávil i 20 hodin denně. Moc si vážím toho, že někteří zaměstnanci, s nimiž jsem začínal, se mnou dělají dodnes.

**Jak se změnil tehdejší a dnešní sortiment?**

Hlavně co do šíře nabídky. Za-

čínali jsme s rohlíky, houskami, pletýnkami a jedním kulatým druhem chleba. Dnes nabízíme osm druhů chleba včetně pěti s přidanou nutriční hodnotou, tedy vlákninou. Celkem je to 48 druhů výrobků s mnoha náplněmi a různou gramáží.

**Co se dlouhodobě nejlépe prodává?**

To je těžké, protože kolik zákazníků, tolik chutí. Někdo má rád klasiku, jiný rád zkusí novinky. Trvalkou, která se drží na pomyslném výsluní, je určitě slunečnicový chleba.

**Pokud pokazíte jednu várku chleba nebo rohlíků, jaké je to množství?**

Stává se to i několikrát do roka a přijdeme tak o 150 bochníků nebo 600 rohlíků. Nejde ani tak o spálení jako o to, že nám vypnou elektriku nebo vodu a pečivo popraská.

**Máte už slušnou sbírku nej-**

**různějších ocenění. Kdy jste začal soutěžit?**

Asi před patnácti lety jsem začal na soutěžích sbírat zkušenosti a první větší ocenění se dostavilo za chleba v roce 2005. Pak skoro každoročně přibyl další diplom za umístění našich výrobků na regionálních, celostátních i mezinárodních soutěžích, nebo jsem uspěl v seniorské kategorii pekařů. Moc si cením titulu Fachman roku, protože mi ho neudělila porota, ale sami zákazníci.

**Neustále přicházíte s novými výrobky, můžeme se zase na něco těšit?**

Snažíme se pracovat s vinem. V nabídce máme pečivo k vinnu a pracujeme na vinném chlebu. Doufám, že se nám podaří a v novém roce ho nabídneme zákazníkům.

**Nedá mi to, abych se nezeptala na oblíbený film.**

Nezklamám vás. Císařův pekař a Pekařův císař.

REOASYS  
COMPUTERSTUDIO

**ÚČETNICTVÍ**  
SOFTWARE - VEDENÍ

Brno, Sady 28. října 6, tel.: 519 325 178  
www.reoasys.cz, info@reoasys.cz

**!Udělejte něco pro své zdraví!**  
Objednejte se  
na preventivní prohlídku na

**MAMOGRAF**

Poliklinika Bředav, 2. patro  
Objednávky na tel.: 519 303 258