

Jako linka na svátečním ubrusu vypadá cesta vedoucí od čáslavské roviny ke Golčovu Jeníkovu. Hned za ním se vyhoupne do prvních kopců a protáhlých strání. Změna krajiny je provázena i znatelnou změnou podnebí a vegetace. Takové je Habersko, první stupínek Vysočiny, kraj brambor a obilí. Na kraji města vyrostla před 10 lety na velké zelené louce podlouhlá budova - nová Haberská pekárna. Ta původní již přestala vyhovovat a tak se rozhodl pekařský mistr Jiří Červinka pro odvážný čin: postavit si vlastní pekárnu podle svých představ. To bylo v roce 1999 po zkušenostech z vývoje pekařského trhu hodně neobvyklé. On to však zvládl: manažersky, finančně i lidsky. Mohl se opřít o nabyté profesní zkušenosti, kolektiv téměř 50 spolupracovníků, ale hlavně o svoji ženu, která mu byla vždy velkou oporou v rodině i v podnikání. Bylo příjemné jej potkat opět po 30 letech na dnech chleba v Pardubicích, zjistit, že se mu daří a že zůstal věrný pekařskému oboru. Bývalý „rebel“ s dlouhými vlasy, výborný fotbalista a rovný kluk se za ta léta hodně změnil. Živé oči, energie do podnikání a láska k řemeslu mu však zůstaly. A to je podstatné.

HABERSKÁ PEKÁRNA



Jiří Červinka se narodil v roce 1957 v Žatci. Po základní škole strávil 1 rok na pekařském učilišti v Ústí nad Labem Hrbovicích. Poté přešel na SPŠPT Pardubice, kde v roce 1979 úspěšně absolvoval obor Zpracování mouky. Po základní vojenské službě prošel bohatou profesní praxí v řadě pekáren. Krátce pracoval v pekárně Žatec, Dělnické pekárně v Praze, 2 roky v západních Čechách v pekárně Rokycany, půl roku působil v SRN v pekárně Cham. Delší dobu řídil ve vedoucích pozicích i pekárny v Havlíčkově Brodě (malé i průmyslové). Od r. 1993 pracoval ve staré a poté ve vlastní nové Pekárně Habry. Je ženatý, má tři dospělé děti.

Jiří, kdy byla postavena Pekárna Habry a co bylo důvodem jejího vzniku? Jaké byly začátky v podnikání?

Původní, stará pekárna v Habrech vyráběla již několik desetiletí i v předchozím režimu jako součást Východočeských pekáren a cukráren. Dříve se tu pekli hlavně chléb a pečivo. Později, po vybudování nových průmyslových pekáren se zde vyrábělo především jemné pečivo a jako doplněk běžné pečivo. Haberské housky byly vyhlášené po celém okrese. Po revoluci dostali pekárnu v restituci zpět původní majitelé, od kterých jsme si ji pronajali. Výroba se zpočátku neustále zvyšovala a prostory začaly být nevyhovující.

Proto jsme se s manželkou rozhodli pro výstavbu nové pekárny prakticky na „zelené louce“ na okraji města, a to podle mých představ. V červnu 1999 se poprvé „hráblo“ do země a již 18. prosince téhož roku jsme upekli zkušebně první chléb. Vzhledem k tomu, že jsme začínali úplně z ničeho a byli zatíženi úvěry, s vydělanými penězi jsme nakládali vždy velmi šetrně a doslova je několikrát obrátili v kapse, než jsme se rozhodli pro další nutnou obnovu strojního zařízení nebo autoparku. Byla to velmi těžká doba.

Mohl bys nám sdělit něco o své profesní kariéře, proč sis vybral právě pekařské řemeslo?

Byla to vlastně náhoda. Jako patnáctiletého kluka mě nic jiného nezajímalo než sport. Sice povinné domácí práce byly pravidlem, vyrůstal jsem skoro na

vesnici, ale pak už to byl především fotbal a ostatní sporty. Pocházím ze Žatce z chmelařského kraje, kde mi zemědělská škola, zabývající se tímto oborem, měla zajistit vzdělání. Dnes je ze mě pouze pasivní znalec pivního moku a především pekař, protože paní, která měla tenkrát na starost náboru po základních školách pro nepopulární řemesla, byla velmi zdatný agitátor. Po roce v učňovském středisku v Ústí nad Labem jsem



Haberská pekárna – budova

přešel do Pardubic na potravinářskou průmyslovku a po jejím ukončení v roce 1979 jsem pracoval a získával zkušenosti v malých i velkých pekárnách na mnoha postech. Žatec, Praha, Rokycany. Poslední štace byla Havlíčkův Brod. Zde jsem založil rodinu, žiji a podnikám dodnes.

Jsi absolvent pardubické potravinářské průmyslovky. Pomáhají ti zkušenosti nabyté na této škole v praxi? Jak se staráš o kvalitu výrobků?

Několikrát se mi stalo při různých opravách a jiných činnostech, ať už to bylo v zaměstnání nebo doma, že jsem si vybral předmět i látku, kterou jsme kdysi probírali a já ji zcela pochopil až po letech v souvislosti s konkrétním problémem. Ale nejvíce mi dala přeci jen paní profesorka Müllerová z pekařské technologie. Dodnes při nějakém problému ve výrobě rád sáhnu po odborné literatuře. Kvalitu výrobků sleduji denně. Již při vstupu do pekárny přes expedici vidím několik druhů výrobků ještě na vozících a mohu hned posoudit jejich kvalitu. Jinak než neustálou kontrolou by to ani nešlo, kvalifikovaní pekaři nejsou. Když přijde děkovaný dopis od zákazníků, máme radost všichni. Nacházíme se na drsné Vysočině, kam jezdí lidé na chalupy a rekreace z velkých měst. Ti většinou berou chléb po několika kusech pro sebe i své známé. To je naše motivace do další práce. Jednou jsme se zúčastnili soutěže o Chléb roku 2003. Bohužel jsme tenkrát neuspěli, ale příští rok to při pohledu na některé letošní soutěžní vzorky asi zase zkusíme.

Jaký je výrobní program a kapacita pekárny Habry? Na jakém strojním zařízení vyrábíte, popř. o jakých dalších investicích uvažujete?

Výrobu zahajujeme ve všedních dnech odpoledne ve třináct hodin, v neděli a ve čtvrtek už v devět hodin ráno. Začínáme chlebem světlým a tmavým v různých gramážích a tvarech. Odpolední směna končí speciálními chleby a potom přichází směna noční, která pokračuje ve výrobě chlebičkových vek, sladkého pečiva, koblih, běžného tmavého a světlého pečiva. Na závěr předpékáme velké sladké balené kusy a něco na prodej přímo v pekárně, kam se lidé naučili chodit nakupovat. Ukončení výroby směřuje do brzkých ranních hodin mezi třetí až pátou. Kapacita pekárny je dána pečnou plochou pecí. Pečeme na dvou sázcích pecích KORNFEIL a WINK-



LER o celkové ploše 36 m². Těsta míáme na sloupovém šlehači T-750. Rovněž překlápěč díží je z TOPOSU Šluknov. Děličky a předkynárna na pečivo jsou od firmy WERNER. Pečivová linka končí houskovači nebo rohlíkovači. Odsazujeme na plechy ručně. Chléb nyní válíme také ručně. Zkrátka manuální výroba a velmi nízká produktivita práce. V nynější době o velkých investicích uvažovat nelze, ale rádi bychom do budoucna ještě postavili u pekárny malou prodejnu.

Co patří k tvým největším problémům při podnikání?

Hlavně nekvalifikovaní zaměstnanci, nezájem místních lidí i přes velkou nezaměstnanost o práci v pekárně, protože vědí, že se jedná hlavně o práci v noci, o svátcích a víkendech. Z nových zaměstnanců se povede tak jeden z dvaceti. Samozřejmě pokles poptávky o výrobky, který souvisí s hospodářskou krizí.



Marný boj s řetězcí, které si s námi dělají co chtějí a prodávají zboží pod cenou i několik měsíců, poslední dobou stále! Některé Jednoty se chovají už stejně jako řetězce. Bohužel stále platí, že cena je na prvním místě před kvalitou. A pak nekalá konkurence některých pekařů z okolí, která se už dokonce „ponížila“ tak, že objíždí naše rozvozní linky a uplácí odběratele, aby přešli k nim.

Jaká je obchodní a cenová strategie pekárny? Dodáváte i do obchodních řetězců?

Konkurence je obrovská, stačí jet s řidičem na linku a vidíte, že do jednoho malého města zajíždí osm a možná i více pekařů. Z toho jsou čtyři regionální a ostatní pomalu z druhé strany republiky. Ceny pracně prosazené při posledním zdražení už dávno neplatí. Podle mého mínění je velmi špatná dnešní cenová politika prodeje výrobků pod cenou. Snažím se k takovým praktikám neuchylovat, je to ale možná jeden z důvodů, proč pocítujeme pokles výroby. V současnosti dodáváme pouze do Jednot a Penny, dodávali jsme do řetězce Discont Plus, který však ukončil svou činnost. Na trhu se snažíme prosadit kvalitními výrobky, širokou nabídkou sortimentu.

Zvládáš současně řízení výroby a obchodu?

Je pravda, že je to hodně náročné a jsem v poslední době již často unavený. Výrobě se však musím věnovat přednostně aby neutrpěla kvalita, ale pak mi již nezbyvá tolik času na obchod a vývoj nových výrobků. Hodně mi však pomáhá manželka, která se stará o veškeré



Firemní prodejna v Čáslavi

administrativní práce a je takovou „dobrou duší“ pekárny.

Provozujete firemní prodejny – s jakým efektem, jaké výhody to přináší firmě?

Máme dvě vlastní prodejny, což je hlavně reklama pekárny a našich výrobků. Je to ve skutečnosti práce navíc s minimálním ziskem, ale na druhé straně zajištěný odbyt a večer hotové peníze v kase.



Paní majitelka se psem Edou

Máte ve své nabídce některé speciality, které si získaly zvláštní oblibu u zákazníků?

Velmi dlouhou dobu pekárna vyráběla panettony pro dvě firmy. U jedné firmy skončila výroba kvůli ceně a druhé jsme vypověděli smlouvu s ohledem na můj tehdejší zdravotní stav. Výrobu převzala jiná pekárna, ale vše již skončilo kvůli nedodržení kvality. Máme tedy v nynější době alespoň něco v záloze.

Jak se staráte o zvyšování kvalifikace svých zaměstnanců, poskytujete jim nějaké výhody?

Se zvyšováním kvalifikace mám špatnou zkušenost, stalo se mi, že zaměstnanec, kterého jsem posílal na rekvalifikační kurz do Pardubic na průmyslovku a poskytoval mu výhody studijního volna, po jeho absolvování ukončil u nás pracovní poměr. Dnes si vyčítám, že jsem si jeho další setrvání ve firmě neošetřil smlouvou. Jinak se snažím se zaměstnanci diskutovat o technologických problémech a dávám jim k dispozici odbornou literaturu.

Čeho chceš při podnikání v pekařském oboru ještě dosáhnout, co je tvým cílem?

Pekárnu se snažíme řídit společně s manželkou již třináctý rok. Máme tři děti a doufáme, že po nás zůstane něco inspirovajícího, v čem by se dalo pokračovat.

Přispívá pekárna také na charitativní účely ve svém okolí?

Pomáháme ve svém regionu mnoha subjektům, ať už to jsou hasiči, sportovní kluby, zdravotnické ústavy, charitativní sdružení a další neziskové organizace. Také máme velmi dobré vztahy s místním starostou a vzájemně si pomáháme. Dodáváme naše výrobky na dětské tábory, plesy a hasičská cvičení.

Co tě v poslední době při provozování pekařského řemesla potěšilo, co naopak rozčílilo?

Člověka vždy potěší spokojený zákazník, který pochválí náš výrobek. Nejvíce mě naopak rozzlobí, když vidím, jak veze

traktor nebo auto plný valník ztvrdlého pečiva a chleba na zkrmení někam do zemědělského družstva, které se vrátí pekárnám ve formě vratek ze řetězců a o likvidaci se ještě musí pekárny samy postarat. Je mi z toho opravdu velmi smutno. Je to zneuctění naší práce a všem, kdo toto dopustili, bych přál, aby museli okusit tvrdou pekařskou práci v nočních hodinách.

A na závěr, jak trávíš volný čas, jaké máš koníčky?

Vzhledem ke zdravotnímu stavu se už jen snažím hrát stolní tenis v „pralesní lize“ a po tréninku si někdy s chutí zajdu na již zmíněnou degustaci piva a „normálně“ poklábosit se spoluhráči o úplně jiných problémech. Občas mě manželka vytáhne na kolo nebo na turistický výšlap nebo s kamarády podnikneme nějakou legraci, jako je víkend sjíždění Vltavy. Také rád lyžuji a cestuji.

Zavítejte někdy při cestě na Vysočinu do Habrů, navštivte pekárnu nad městem a ochutnejte výrobky pekařského mistra Červinky. Když vám zachutnají, nezapomeňte je pochválit. Je to jedna z mála radostí, kterou přináší provozování pekařského řemesla. A zároveň je to ten nejlepší „palivový článek“ energie k překonávání každodenních starostí, ... a nic to nestojí. Já jsem při návštěvě pekárny chválil hodně a upřímně, protože bylo co.

Jiří, děkuji za rozhovor a přeji hodně síly a vytrvalosti do dalšího podnikání.

Text: Jaromír Dřízal
Foto: rodinný archiv



Mistr Červinka slavil „50“