

Napadlo vás někdy, co všechno tomu předchází a kolik lidí je potřeba, abychom se doma zakousli do oblíbeného, voňavého, měkkoučkého a vždy čerstvoučkého rychvaldského chleba? Pro odpověď jsme si zašli přímo do pekárny a pokusili se popozvednout pomyslnou oponu Rychvaldské pekárny... V provoněných prostorách nás přivítaly osoby nejpovolanější - jednatelé firmy Karin Pelikánová a František Legerski. Nutno dodat, že třetím společníkem této úspěšné pekárny je i maminka Karin, Alena Pelikánová.

ZAČÁTKY

František LEGERSKI:

"Byla to náhoda, nebo možná osud. Dvacet let jsem se spoustou lidí vystupoval z autobusu na zastávce Dělnický dům - "u kina". Vzal jsem proto na počátku devadesátých let do nájmu protější potraviny a začal podnikat. Začala "éra" baget a všichni je chtěli prodávat s vidinou brzkého zbohatnutí. Po nějaké době ukončilo svou činnost rychvaldské kino a jeho prostory se uvolnily. Já jsem nabídl tehdejšímu starostovi panu Urbánkovi, že bych z kina udělal pekárnu. Odborníci říkali, že

pekaře. Přítel nám nakonec doporučil paní Kotasovou ze Zimného dolu, která nás naučila péct chleba. A je vidět, že dobře."

Kolik lidí v pekárně pracuje?

Karin PELIKÁNOVÁ:

"Jsme tady vlastně tři společníci a čtyřicet pět zaměstnanců. Protože nám záleží na zákazníkovi, musí nám záležet i na zaměstnancích. Musíme tady táhnout všichni za jeden

V čem vlastně vězí kvalita vašeho chleba?

František LEGERSKI:

"Mnoho lidí si myslí, že je to v receptuře, ale tak tomu není. Kouzlo dobré chuti a kvality našeho chleba tkví hlavně v práci, a to myslím doslova. Kdysi jsme zkoušeli ulehčit práci zaměstnancům a nakoupili technologie v podobě děliček těsta, nebo vykulovačky. Praxe ukázala, že tyto stroje sice pomáhaly, ale těsto bylo takové utlučené, prostě to nebylo

kolem 120 tun, což zhruba představuje kolem 160 tisíc kusů chleba. Toto číslo se odvíjí od gramáže chleba. Převážně pečeme chléb, který váží 900 gramů, ale na zakázku upečeme i chléb pětikilový."



"V současné době zásobujeme více než 280 prodejen ve zdejším regionu, ale i v Ostravě, Frýdlantu, Jablunkově a v Novém Jičíně, a máme také síť vlastních prodejen. Jezdíme devíti auty, po regionu se řidiči musí otočit i několikrát. Lidé náš chleba mají rádi, kupují

chlebu...

František LEGERSKI:

"Kromě Rychvaldského chleba nabízíme našim zákazníkům široký sortiment chleba. Velkou oblibu si získal například chléb s názvem Sluníčko. V nabídce máme kolem deseti druhů různých chlebů, včetně česnekové placky či chlebovek. Na Rychvaldský chléb máme ochrannou známku, stejně jako na Sluníčko, kde máme na patentovém úřadě chráněnou i recepturu."

Lutyňský chleba je od konkurence?

František LEGERSKI:

"Kdepak, Lutyňský chleba je vlastně ten Rychvaldský - má stejnou recepturu i výrobu. Našlo se pár lidí, kteří oponovali, že ten či onen je lepší,



V budově pekárny máme firemní prodejnu."

Raritou vaší pekárny je pětikilový chléb... Karin PELIKÁNOVÁ:
"Uvažovali jsme jak vyhovět, nebo spíše pomoci těm

objednat jen jeden - pětikilový. Je to vlastně Rychvaldský chléb, ale větší. Zákazníkům se to líbí, jen si ho musí objednat alespoň den předem."

Co dodat závěrem? Snad jen - popřát Rychvaldské pekárně hodně tun toho nejlepšího chleba a ještě více

CHLÉB NÁŠ VEZDEJŠÍ DEJ NÁM DNES...



český člověk nebude dlouho na bagetách, že potřebuje kvalitní chléb.

Začínali jsme pomaloučku. V roce 1992 jsme nejdříve rozjeli jednu pec, o něco později druhou a nakonec i třetí. Nejúsměvnější na našich začátcích bylo, že týden před spuštěním jsme ještě neměli

provaz. "Začátky byly opravdu těžké," dodává František Legerski, „chléb jsme si rozváželi sami, pak se šlo k peci a poté nás čekalo papírování v podobě dodacích listů a podobně. Jak šel čas, tak stoupal i odbyt a my jsme přijímali nové lidi."

Kolik kilogramů, nebo spíše tun činí vaše měsíční produkce?

Karin PELIKÁNOVÁ:

"Měsíčně zpracujeme zhruba 80 tun mouky a produkce našich chlebů se pohybuje

ono. Vrátili jsme se k ruční práci. Dnes těsto opět dělíme ručně a samozřejmě, že jej i ručně válíme. A výsledek? Podívejte se ven, máme problém, aby auta našich zákazníků měla kde zaparkovat. Samozřejmě, že hlavní podíl na kvalitě těsta má kvásek, který vyrábíme čistě na přírodní bázi. To znamená - žádná chemie."

Kolik prodejen zásobujete?

Karin PELIKÁNOVÁ:

jej a my je nesmíme zklamat. To je náš základní cíl."

Dnes to ale není jen o rychvaldském

ale tak tomu není... Tehdejší majitel lutyňské pekárny skončil a my jsme si pekárnu pronajali a pečeme tam dál.

zákazníkům, kteří u nás nakupovali tři, čtyři ale i pět chlebů na různé párty a grilovačky. Dnes si mohou

spokojených zákazníků.

Přípravil: Luděk Cibulka

