

COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo

Bajkalská 25, 827 18 Bratislava

media@coop.sk | www.coop.sk | www.facebook.com/COOPJednota

Kontakt: Ing. Jana Kuklová | +421 918 597 477

Tlačová správa

Viete, aký chlieb kupujete? Čerstvý a dopekaný chlieb na oko nerozoznáte

Bratislava, 23. október 2024 – Na pultoch obchodov sa vedľa čerstvého chleba od lokálnych pekárov často nachádza aj dopekané pečivo z polotovarov. Hoci sa tieto produkty môžu výrazne líšiť zložením a pôvodom, na pohľad sú nerozoznateľné. Preto je dôležité sledovať etikety, aby zákazníci vedeli, čo si skutočne kupujú.



Aké druhy chleba ponúkajú obchody

Na pultoch predajní možno nájsť tri kategórie pekárenských výrobkov: balené čerstvé pečivo, nebalené čerstvé pečivo a dopekané pečivo z mrazeného polotovaru, tzv. dopek. Či ide o dopek zákazník na prvý pohľad nerozozná, preto sa musí v obchodoch povinne označovať. Aj keď sú rozdiely v ponuke pečiva rôzne, zákazníci sa často nechávajú zlákať vôňou a etikety s popisom a zložením produktov čítajú zriedka.

Benefity čerstvého chleba

Pekári sa zhodujú, že pri dopekaní pečiva z polotovaru je kľúčový rozdiel v obsahu vody. Mrazením voda kryštalizuje, čo narúša väzby medzi vodou a múkou a môže po rozmrazení zhoršiť kvalitu výrobku. Preto sa pri miesení polotovaru na zmrazenie pridávajú aditíva, ktoré bránia kryštalizácii a vyparovaniu vody. Čerstvým pekárenským výrobkom je výrobok, ktorý sa vyrába bez použitia konzervačných látok, bez predpečenia a ponúka sa spotrebiteľovi najneskôr do 24 hodín od upečenia, ak ide o chlieb. Ak ide o pečivo, najneskôr do 12 hodín od upečenia. „Čerstvý chlieb, oproti chlebu vyrobenému dopekcom, neobsahuje konzervačné látky. Zásadný rozdiel je aj v procese kvasenia, ktorý je pri mrazených polotovaroch pozastavený. Praxou je dokázané a vyskúmané, že kvasinky potrebujú aspoň 4 hodiny na to, aby narušili steny múky a vďaka tomu sa stal výrobok ľahšie stráviteľným. Pri dlhodobom konzumovaní má čerstvý chlieb nepochybne lepší vplyv na zdravie konzumenta,“ hovorí Martin Brojo z remeselnej pekárne Brojo s 86-ročnou tradíciou.



Tradíciu, ktorá sa dedí z generácie na generáciu treba podporiť

Martin Brojo patrí v rodinnej firme k tretej generácii pekárov. Jeho dedko založil v Považskej Bystrici pekáreň Brojo ešte v roku 1938, niektoré recepty využívajú dodnes. „Sme remeselná pekáreň, čiže používame tradičné výrobné postupy, ktoré sa snažíme neustále zlepšovať, pričom kladieme dôraz na zloženie a kvalitu surovín. Aj vďaka dlhoročnej spolupráci s regionálnym družstvom COOP Jednota Čadca dnes ročne vyrábame viac ako 3 000 000

chutných pekárske výrobky pre viac ako 100 prevádzok,“ dodáva M. Brojo. Tretia generácia pekárov sa nachádza aj neďaleko Prievidze, kde tradičný domáci chlieb a ďalšie pekárske výrobky pečie rodina Vabcovcov. Malá rodinná pekáreň funguje už 26 rokov v obci so sotva 1 300 obyvateľmi, no jej chlieb raňajkujú tisíce ľudí v regióne hornej Nitry. „85 percent tovaru nám dnes odoberá COOP Jednota Prievidza. Bez tejto spolupráce by sme zostali malou dedinskou pekárňou alebo skončili ako mnohé iné, ktoré museli zatvoriť svoje prevádzky, lebo nedokázali konkurovať,“ hovorí Jozef Vabec mladší.

Ponuka produktov od viac ako 300 lokálnych pekárov

Najväčšia domáca sieť potravín COOP Jednota stavia na kvalitných slovenských potravinách a vzťahoch s lokálnymi výrobcami už vyše 150 rokov. „Aktuálne v našej sieti spolupracujeme s viac ako 300 slovenskými pekárňami, vrátane malých rodinných firiem s dlhou tradíciou, ktoré zásobujú predajne v ich okolí. Veľmi oceňujeme nedávne podpísanie Memoranda o spolupráci v oblasti pekárenských výrobkov zamerané na podporu domácej produkcie s dôrazom na čerstvé pečivo. Šikovných ľudí, ktorí odovzdávajú svoje pekárske umenie ďalším generáciám a do rôznych regiónov Slovenska tak prinášajú nielen kvalitné produkty, ale aj prácu, treba jednoznačne podporovať,“ uviedol Ján Bilinský, predseda predstavenstva, COOP Jednota Slovensko, s.d. Memorandum o spolupráci zamerané na podporu výroby a predaja čerstvých domácich pekárenských výrobkov a rozvíjanie aktivít zameraných na informovanie verejnosti o kvalitnej domácej produkcii podpísali dňa 16. októbra 2024 pri príležitosti Svetového dňa chleba Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, Zväz obchodu SR a Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov.

Profil spoločnosti:

COOP Jednota je najväčšia domáca maloobchodná sieť na Slovensku, s najvyšším reálnym podielom predaja slovenských výrobkov vo výške viac ako 70 %. Systém COOP Jednota patrí k významným zamestnávateľom Slovenska. Poskytuje prácu viac než 14-tisíc zamestnancom v 9 logistických centrách a 30 regionálnych spotrebných družstvách. Z nich 25 vykonáva maloobchodnú činnosť prostredníctvom takmer 2 000 predajní na celom území Slovenska. Systém COOP Jednota presadzuje environmentálnu politiku a v zmysle princípov spoločenskej zodpovednosti prostredníctvom Nadácie COOP Jednota podporuje najmä zdravotníctvo a lokálne komunity a v rámci sociálnej pomoci deti a mladých ľudí s vrodenými chorobami. V tomto roku oslavuje 155 rokov od založenia prvého spotrebného družstva na Slovensku. Prvý Potravný spolok, predchodcu družstevného maloobchodu, založil v Revúcej Samuel Ormis v roku 1869. Jeho činnosť spočívala v zabezpečovaní potravín pre členov za prijateľné ceny. V roku 2024 zároveň oslávi 25 rokov od vzniku vlastnej značky, obľúbenej medzi zákazníkmi COOP Jednoty. Každý výrobok s logom COOP Jednota, uvedený pod vlastnou značkou, prechádza pravidelnou kontrolou v akreditovaných laboratóriách s dôrazom na bezpečnosť a garanciu kvality.
