

# Pro Vás...

Zpravodaj společnosti backaldrin s.r.o.  
číslo 2 • červen • ročník 2016



**backaldrin**<sup>®</sup>

*The Kornspitz Company*

Kornspitz

## Pekařské libero

Pekař Vašek Schertler

**Pekařské dny 2016**

... bohaté na nápady!

**backaldrin**  
oficiálním partnerem  
pro chléb EOC

Rozhovor s P. Augendplerem



# Pekařské dny 2016 bohaté na nápady!

Více než 3.500 pekařů z Rakouska, Německa a dalších 27 zemí včetně Česka a Slovenska si z Pekařských dní, které se konaly 09. 04. – 10. 04. 2016, odneslo spoustu zajímavých inspirací k oživení svého každodenního koloběhu. Hostitel, backaldrin The Kornspitz Company, zde prezentoval nové produkty včetně kreativních receptur na chléb, pečivo a cukrářské výrobky. Zajímavými přednáškami předal hostům další impulsy pro zkvalitnění jejich fungování. Vyzvedl důležitost kvality a poskytli návštěvníkům rozbor chleba podle schématu DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft – Německá společnost pro segment zemědělství), jež si přivezli hosté ze svých vlastních provozů.



• Vysoká účast na Pekařských dnech by potěšila každého pořadatele.

„Pekařské dny se stávají stále oblíbenějšími a tak jsme tento rok mohli pozdravit o 15% více hostů než před dvěma roky.“ tvrdí majitel společnosti backaldrin Peter Augendopler, který po letech 2013 a 2014 už potřetí pozval široké pekařské publikum na odborný program v Domě chleba. Jen v sobotu tento významný den pro společnost backaldrin navštívilo 2.500 pekařů. „Spirála se stále točí a tlak na růst kvality v pekařském odvětví je stále silnější.“ vysvětloval pán domu na své přednášce „Rostoucí

konkurenční boj – co s tím?“. Kvalita se stala během těchto dvou dní jedním z klíčových témat, kdy pekařští odborníci firmy backaldrin analyzovali přinesené vzorky chleba návštěvníků – pekařů a pekařek z různých koutů světa, podle schématu DLG. Mezi prezentovanými novinkami letošních Pekařských dnů byl sortiment obsahující stále populárnější chia semínka, dále pak různé mezinárodní kreace ze zemí evropského trojúhelníku – Francie – Itálie – Švýcarsko, přes pikantní vafle a muffiny

až po novou surovinu na americké cookies. Špaldové chia krusti, hybridní pečivo Cupolini – kombinace croissantu a muffinu, veganské speciality Vegipan – chléb bez přídavku droždí nebo Actipan – celozrnný chléb pro sportovce a aktivně žijící populaci se staly zlatým hřebem této události. Výrobky byly vyvinuty pro obohacení trhu, k uspokojení stále náročnějšího zákazníka a posílení konkurenceschopnosti v této oblasti. Rozpětí představeného pečiva bylo skutečně velmi pestré a široké.

Hanni Rützler zaujala hosty svojí přednáškou „Globalizace, regionalizace a specializace – jaká je nová definice chleba“. Tato odbornice na výživu a trendy v oblasti gastronomie a potravin se zabývala aktuálním vývojem ve stravování a sou-

kousku. Zmínil se rovněž o velké konkurenci na trhu s pekařskými a cukrářskými výrobky, stále náročnějším zákazníkovi a tvrdých vyjednávacích podmínkách velkých obchodních společností. Značné možnosti spatřuje v použití kvalitních receptur a je-

jich přesnému dodržování, ve zlepšení v organizaci samotné výroby tak, aby byla zachována co největší čerstvost a v neposlední řadě i v prodeji, kde jak se zmínil, jsou velké nedostatky. I přes obrovský nárůst obchodních center upřednostňuje část zákazníků



• Novinka – Pikanto snack. Recept na výrobu najdete na straně 8.



• Veškeré novinky bylo možno na místě posoudit a ochutnat.

dobými pojmy jako je například „Spiritual Food“ (duchovní strava pocházející přímo z bible) nebo „Hybrid Food“. Zde se jedná zjednodušeně o „globální kulturu na talíři“, kdy dochází ke směšování různých stravovacích kultur. Příkladem je třeba výrobek Bougel ze sortimentu společnosti backaldrin, kde došlo ke sloučení donutu s croissantem. „Trendy jsou de facto odpovědí na výzvy. Souběžně existuje nespočetné množství trendů, které se stávají stále specifitějšími, a proto je důležité cíleně sledovat jen některé. Je to užitečnější, než skákat z jednoho na druhý.“ říká Hanni Rützler.

„Pekařské dny taktéž ukázaly, jak je tento obor vitální a jak je velká poptávka po informacích, výměnách zkušeností mezi odborníky a nových impulsích“, podotknul Peter Augendopler, který se již nyní zaměřuje na přípravu 4. Pekařských dnů v Ra-



• Ve fóru Domu chleba probíhaly přednášky.



• backaldrin se stal oficiálním partnerem pro chléb Evropských olympijských výborů.

návštěvu malých obchůdků se specializovaným zaměřením – pekařským a cukrářským. Zde leží prodej především na správně zaškoleném personálu prodavaček a prodavačů. Jejich osobní a přímý kontakt se zákazníkem podstatnou měrou ovlivňuje chování zákazníka, celkové tržby a poptávku i výrobu společnosti a propagaci jejího jména.

Během třetího ročníku navštívili Dům chleba pekaři z 27 zemí, přičemž účastníci z Rakouska, Německa, Polska, Česka a Slovenska měli největší zastoupení. Kromě toho mohl backaldrin pozdravit i pekaře z Brazílie, Mexika, Kostariky a Ázerbájdžánu. Jednatel společnosti backaldrin Harald Deller zrekapituloval: „I pro naše mezinárodní zákazníky se stávají Pekařské dny stále důležitějšími.“



představujeme Vám...



# Pekařským „liberem“ může být jen jeden!

Ačkoliv Vašek patří jen mezi fotbalové teoretiky, myslím, že ho můžeme právem pojmenovat jako pekařské „libero“! Na život a na smrt brání správné dodržování postupů pečení a díky tomu si může dovolit rozehrát pekařské utkání na jakémkoliv pekařském hřišti – a je tam ...!

od svých kolegů přezdívku „vzor-ka“ – Vašek univerzální, zkrátka pekařské „libero“. Ve chvíli, kdy začnete přemýšlet o jeho osobnosti, vybaví se vám jedině: Člověk, který nezkaží žádnou legraci a je pro každou „špatnost“ v dobrém slova smyslu. Jakéhokoliv nově přichozícího kolegu zaskočí svou fenomenální větou: „Pro cizí jsem jedině Václav!“ a s jiskrou v očích čeká na reakci nováčka.

Mezi jeho koníčky patří rybařina, jelikož tvrdí, že: „Po žižalách ryby nejvíce berou na rohlíky a ostatní pekařské výrobky.“ Je skutečný gurmán. Aby docílil dokonalosti svého vlastnoručně uvařeného guláše, dokáže u něj stát neskutečně dlouhé hodiny. Jeho motto zní: „Vařím dobře, vařím rád!“ a já už jen dodám, že i s láskou. Z motivace k tomuto hobby však Vašek podezřívá svůj neustálý hlad a chuť k jídlu.

#### **Jak dlouho pracuješ ve společnosti backaldrin?**

„Ve společnosti backaldrin pracuji od 10. 2. 2003. Což je 13 let a 4 měsíce. Myslel jsem si, že zde vydržím tak 2–3 roky jako v předešlých zaměstnáních. Tady mě však něco drží, otázkou je, co jen to může být :)?“

#### **Jak ses dostal ke společnosti backaldrin?**

„Obdržel jsem nabídku ze strany společnosti backaldrin. Pracoval jsem v jedné nejmenované průmyslové pekárně jako pekař. Ve styku s pekařským konzultantem firmy backaldrin

U společnosti backaldrin začínal jako pekařský konzultant pro obchodní řetězce. Následně mu připadl region v severních Čechách. Souběžně působil z části i na Slovensku. S příchodem dalších kolegů – pekařů došlo k postupnému zmenšování obhospodařovaných oblastí republiky, a tak se svými pekařskými zkušenostmi zavítal do východních a středních Čech. Střední Čechy mu byly asi souzené, protože ty obsluhuje dodnes. Zároveň je de facto pravou rukou všech obchodních zástupců a manažerů. Vzhledem k jeho dlouholetým zkušenostem podporuje jejich činnost tím, že jim každé pondělí ve školici pekárny peče vzorky na jejich požadavek. Čerstvé a voňavé pečivo je základem každého dobrého obchodního vztahu v této branži. Ne nadarmo získal

jsem byl velmi často, a tak mne oslovil obchodní manager. Vůbec jsem netušil, co mne tady bude čekat, co vlastně budu dělat, jestli se mi tady bude líbit a ani jak dlouho zde vydržím. No a jsem tu víc jak 13 let.“

#### **Proč zrovna pekař? Těší Tě tvoje práce?**

„Pekařina byla jasná volba. Už po vyučení jsem pracoval na různých pekárnách. Občas jsem si dal pauzu – na montování oken, pokládání podlah, ostrahu objektu aj... Po dvou až šesti měsících jsem se vždy k pekařině vrátil. A teď když nad tím tak přemýšlím, tak zjišťuji, že mě pekařina skutečně baví.“

#### **Patří povolání mezi tvé koníčky?**

„Vlastně ano – moje povolání patří mezi mé koníčky. Neustále se vměšuji tchýni, mamince a dalším lidem do jejich pekařského umění a kritizuju, kritizuju ... jako například placatý mazanec, málo krému v dortu atp. Pokud to ovšem jako koníček nevnímáte, pak to spíš bude nemoc z povolání. Teď chvilku vážně! Mohu vymýšlet nové výrobky či je inovovat, a proto je mi mé povolání skutečně i koníčkem.“

**Dita Szabo**

asistentka společnosti backaldrin s.r.o.



• Vašek s kaprem v civilu...



... a když neberou, tak si ho upeče!



V kolektivu nezkazí žádnou legraci.

## **Když se řekne backaldrin a...**

### **1. Moje oblíbené pečivo či chléb:**

„Nejoblíbenějším pečivem je samozřejmě Kornspitz. Jím ho již 13 let a ještě jsem se ho nepřejedl. Samozřejmě mi chutná, když je mnou upečený. Ale jinak mám nejraději konzumní chleba, rohlík a housku.“

### **2. Co by se mělo změnit do budoucna:**

„Měla by odeznít nervozita a napjatá atmosféra vycházející z hektičnosti a stereotypu doby, která občas zavládne. Moc změn nepotřebuji. Kdyby bylo něco výrazně špatně, tak nejspíš už u backaldrinu nepracuji.“

### **3. Co by mělo zůstat, tak jak je:**

„Každopádně by měla zůstat přátelská atmosféra, dobrý kolektiv – my všichni.“



## Cookies čokoláda – chilli

### Receptura

#### Hmota:

1,000 kg	<b>American Cookies</b> (č. výř. 3330)
0,200 kg	máslo, margarín (22 °C)
0,160 kg	voda
0,100 kg	med
0,100 kg	kakao (tmavé)
0,002 kg	chilli koření (množství je závislé na požadovaném stupni ostrosti)
0,300 kg	čokoládové vločky (bílé)
0,300 kg	čokoládové vločky (tmavé)
<u>2,162 kg</u>	hmota

#### Příprava:

Doba tření:	2 – 3 minuty
Navážka:	dle požadavku
Teplota pečení:	180 – 160 °C (etážová pec) 170 °C (rotační pec)
Tahy:	zavřené
Pára:	žádná
Doba pečení:	16 – 20 minut (podle typu pece)

Parametry je nutné optimalizovat na skutečné podmínky!



#### Výroba:

Z výše uvedených surovin utřeme volnější hmotu. Cookies tvarujeme naběračkou na zmrzlinu nebo strojem k tomu určeným. Pečeme při střední teplotě a zavřených tazích.

#### Tip:

Cookies můžeme péci i v mraženém stavu!



## Cupolini

### Receptura

#### Hmotá:

2,000 kg	pšeničná mouka T 700 / 550
0,070 kg	<b>P&amp;C</b> (č. výř. 2890)
0,600 kg	voda (cca)
0,220 kg	led
0,100 kg	droždí
0,100 kg	máslo
0,110 kg	celá vejce
0,030 kg	sůl
0,200 kg	cukr
0,020 kg	sušené mléko
<u>3,450 kg</u>	<u>těsto</u>

#### Náplň:

1,000 kg	voda
0,400 kg	<b>Cortina</b> (č. výř. 1422)
<u>1,400 kg</u>	<u>náplň</u>

# Cupolini

### Příprava:

Doba míchání:	4 – 6 minut pomalu 2 – 4 minuty rychle
Mísicí stroj:	spirálový
Teplota těsta:	18 – 21 °C
Doba zrání:	3 x 30 minut mezi pracovními kroky
Provalování:	max. 10 mm
Výška rozválení:	2,5 mm (podle charakteru pečiva)
Kynárna:	max. 24 °C, 70 – 75 % relativní vlhkosti vzduchu (k docílení optimálního výsledku pečení – pozor na teplotu tavení másla)
Teplota pečení:	150 – 180 °C
Doba pečení:	cca 20 minut (podle tvaru)

### Výroba:

Máslo před samotným zpracováním necháme odležet v temperované místnosti při teplotě 14 °C. Z výše uvedených surovin vymícháme tuhé těsto. Po vyzrání použijeme na 1,000 kg základního těsta 0,200 kg másla. Těsto provalujeme jednoduchým způsobem do 3 vrstev. Mezi jednotlivými provalováními dodržujeme pauzy (cca 30 minut) a udržujeme v chladu při teplotě 8 °C. Těsto rozválíme na plochu 48 cm na šířku s výškou 2,5 mm, rozdělíme na polovinu a povlažíme vodou. Zavíneme a nakrájíme šneky 3 cm široké. Ve ¾ kynutí potřeme vajíčkem a šokově zamrazíme. Po 45 minutách uložíme do PE obalu a skladujeme při teplotě –18 °C. Pro dohotovení výrobku si připravíme muffinové formy nebo papírové tulipy, do kterých vložíme zamražené výrobky a necháme povolit na 15 – 20 minut při pokojové teplotě. Sázíme do pece při 150 °C a s nepatrným přídatkem páry. Po 5 minutách zvýšíme teplotu 170 °C a pečeme dalších 15 – 20 minut. V teplém stavu potřeme máslem, necháme vychladnout a plníme náplní. Ozdobíme dle požadavku.



## Pikanto vafle

### Receptura

#### Hmotu na vafle:

1,000 kg	<b>Pikanto mix</b> (č. výř. 3310)
0,550 kg	vejce
0,800 kg	voda (cca)
0,400 kg	olej
<u>2,750 kg</u>	hmota na vafle

#### Příprava:

Doba tření:	2 – 3 minuty
Doba pečení:	cca 6 minut (podle navážky)

#### Výroba:

Všechny suroviny třeme cca 2 minuty dohladka. Hmotu nanášíme do formy plnícím sáčkem a pečeme. Hotový výrobek ozdobíme například lososem a dalšími lahůdkami tohoto typu.

Pikanto  
vafle



#### Tip:

Hmotu můžeme ochutit oblíbenými bylinkami a kořením.





# backaldrin v kostce

1964 - 2016

**Rok založení: 1964, vlastník: Peter Augendopler, jednatel: Harald Deller**

## Členové vedení společnosti:

**ppa. Dr. Andreas Vollmar**, ředitel vývoje, aplikační techniky, managementu kvality;  
**ppa. Mag. Martin Mayr**, finanční ředitel; **ppa. Ing. Mag. Wolfgang Mayer**, ředitel korporátní komunikace a marketingu



• Budapešť



• Ammán



• Asten u Lince

## Výrobky:

více než 600 výrobků: pšeničné a chlebové zlepšující přípravky, kvasy, speciální směsi na výrobu chleba, běžného a jemného pečiva, chlebové koření, bio výrobky, náplně, arómata

## Silné značky:

Kompitz®, Mamma Mia®, Vegipan®, Actipan®, Sahnissimo®, Dinkel Wachauer®, PurPur® – celozrný chléb, Bibelbrot®, DinkelIX® – celozrný špaldový chléb, Mein Kombrot®, Enerjoy®

## Zákazníci:

řemeslné a průmyslové pekárny i cukrárny ve více jak 100 zemích světa

## Sídlo firmy:

**Asten u Lince (Rakousko), Vídeň (Rakousko)**

## 5 (6) výrobních závodů:

**Asten u Lince (Rakousko), Ammán (Jordánsko), Winterthur (Švýcarsko), Toluca (Mexiko), Kapské Město (Jihoafrická republika), Novoe Stupino (Rusko) jaro 2017**

## Dceřiné společnosti:

Bělorusko, Bulharsko, Česko, Čína, Itálie, Jižní Afrika, Jordánsko, Maďarsko, Mexiko, Německo, Polsko, Rusko, Švýcarsko, Slovensko, Ukrajina

## 6 Domů chleba:

**Asten u Lince (Rakousko), Moskva (Rusko), Ammán (Jordánsko), Kladno (Česko), Budapešť (Maďarsko), Varšava (Polsko)**

## Nejdůležitější trhy:

Evropa; Rusko a Společenství nezávislých států; Blízký, Střední i Dálný východ; Severní a Jižní Afrika; Kanada

**Počet zaměstnanců:** cca 850 (celosvětově)

**Podíl vývozu:** přes 80 %



• Kladno



• Varšava



• Moskva



# backaldrin partnerem vrcholových sportovců!

Rodinná firma backaldrin The Kornspitz Company se několik posledních let věnuje podpoře sportovců a sportu. V roce 2016 se dokonce stala „oficiálním partnerem pro chléb Evropských olympijských výborů“ a upeče pečivo a chléb sportovcům na olympijských hrách!

Sport a výživa jsou pro majitele společnosti backaldrin Petera Augendoplera ideální kombinací: „Špičkových výkonů je možné totiž dosáhnout jen tehdy, pokud se správně stravujeme. Chléb a pečivo patří mezi základní potraviny aktivních konzumentů.“ Díky angažovanosti samotného vlastníka podporuje backaldrin sport a souběžně i image chleba a pečiva.

Špičkoví sportovci a dorostenci šesti národností tvoří „Kornspitz Sport Team“. Top – biatlonisté Darja Domračevová, Simon Eder z Rakouska nebo Laura Dahlmeierová z Německa. Backaldrin a Kornspitz mimo jiné vystupují jako příznivci sportovních asociací v různých zemích. Backaldrin je top partner Rakouského olympijského



ského výboru a „Partner pro chléb“ Německého olympijského svazu. Od roku 2013 je backaldrin partnerem i biatlonového klubu SKP Kornspitz Jablonec, kde je soustředěna kompletní reprezentace ČR. Od roku 2015 je backaldrin partnerem i slovenských biatlonových sester Paulíny a Ivony Fialkových. Do roku 2016 vstupuje backaldrin jako „oficiální partner pro chléb Evropských olympijských výborů“.

Na Olympijských hrách v Riu 2016 se budou pečáři společnosti backaldrin starat o vůni čerstvého chleba zrovna tak jako v Sotchi 2014. Poprvé však ve dvou vlastních pekárnách vedle „Rakouského domu“ Rakouského olympijského výboru a „Německého domu“ Německého olympijského svazu, zde rádi v duchu olympijské myšlenky uvítáme i sportovce ostatních zemí! Peter Augendopler: „Chceme přispět k tomu, aby se hosté dobře cítili. A především, aby chléb a pečivo, podpořilo sportovce na cestě k olympijským úspěchům.“

Pro zajímavost výňatek z rozhovoru pro sportovní časopis, který Peter Augendopler poskytl na začátku roku 2016 na téma backaldrin – sport – sponzorství.

**Kornspitz Sport Team se neustále rozrůstá. Proč tak masivně sážíte na sport jako na marketingový nástroj?**

„Úplně na začátku to byl tenisový spolek tady v Astenu (Rakousko), který potřeboval sponzorskou podporu. Poté za mnou dorazila Rakouská lyžařská federace (ÖSV) s jejich sportovci. Po dopingové aféře na olympijských hrách 2006 byli najednou bez sponzora. A protože přišli s otevřenými kartami – v jejich skutečně mizerné situaci, rozhodl jsem, že do toho půjdeme. Od té doby máme jen dobré zkušenosti. O sportovcích si myslím, že jsou důvěryhodnými vyslanci značek. Přináší výkon, jdou si za svým cílem, musí si mnohé odpustit a ukázat charakter. To vše je spojuje s publikem, i s nespportovními fanoušky, zkrátka jsou věrohodní.“

**Ve kterém druhu sportu „vidíte“ sám sebe?**

„Tady bych sám sebe viděl jako běžce na dlouhé tratě. Jako majitel rodinné firmy musím myslet hodně dopředu. Nic nepřinese, když budu plánovat v tíměsíčním cyklu. Musím přemýšlet o tom, co bude za 10, 20 nebo 30 let.“

**Necháte se pravidelně informovat o výsledcích „Kornspitz Sport Teamu“?**

„To mě nezajímá. Nezatěžuji se tím, jestli je někdo první nebo pátý. Samozřejmě, že mě těší, když



• EOC – prezident Patrick Hickey a jednatel společnosti backaldrin Harald Deller po podpisu charty o vzájemné spolupráci.

někdo vyhraje, anebo dosáhne překvapivě dobrého výsledku. Na sportovce, kteří nosí naše logo, mám pouze jeden požadavek: Musí být rozumní a korektní lidé. Vystupují za naši firmu na veřejnosti a já od nich očekávám tomu odpovídající vystupování. Co mám z toho, že se stal někdo třikrát olympijským vítězem, když musím doufat, že ho nikdo při interviewu neuslyší?“

**Měří backaldrin, jaký je efekt sportovních sponzorských aktivit?**

„Nulový.“

Ne, protože prodáváme „jen“ pekařské směsi a ne koncový výrobek, je pak těžké zvýšit úspěšnost. Co víme, ale díky jedné studii Univerzity v Linci je, jak sponzorství působí uvnitř ve firmě a z firmy ven. Jedna mladá profesorka provedla pro nás ve čtyřech zemích anketu. Z výsledku bylo pro mne nejdůležitější číslo, že 25 % zaměstnanců přitahuje sportovní sponzorství k loajalitě vůči firmě. Zaměstnanci se seznamují s našimi sportovci a dokáží se pak společně s nimi pro něco zapálit. A jen to samotné dodává mnoho skvělým lidem velmi často extra porci motivace, tak říkájíc „Osladí jim to život!“

Děkujeme za rozhovor.



• Družstvo žáků, dorostu a juniorů SKP Kornspitz Jablonec vyhrálo Český pohár v soutěži klubů.

Vyvinuto s partnerem pro chléb Evropských olympijských výborů.



Oficiální partner pro chléb  
Evropských olympijských výborů

**ACTIPAN®**



# ACTIPAN

## ti dává sílu stoupat vzhůru!

- ✓ celozrnný chléb pro aktivní životní styl
- ✓ zdroj sacharidů a nositel energie
- ✓ s vysokým obsahem vlákniny a bílkovin
- ✓ přirozený zdroj vitamínů a minerálních látek

Actipan podporuje  
aktivní životní styl  
a vyvážené stravování.

