



Smékalovo pekařství najdete v původních prostorech pekárny z roku 1890 v historickém centru města Vysoké Mýto. Firmu založili a v letech 1924 až 1948 provozovali pan Josef Smékal s manželkou Marií. Po komunistickém puči následovala léta postupného chátrání a devastace ve jménu budování socialismu. V roce 1991 byl v restituci celý objekt vrácen v dezolátním stavu, ale se stále funkčním provozem, paní Jiřině Duchoslavové-Smékalové. V následujících letech byly postupně rekonstruovány budovy, modernizováno strojní zařízení a nově zavedena cukrářská výroba. Po mnoha letech byla znovu otevřena prodejna přímo v objektu pekařství. Nepřetržitě se tedy peče od roku 1890, to je již dlouhých 120 let.

„V současnosti pečeme 360 druhů výrobků podle moderních a částečně i původních receptur. K výrobě používáme pouze kvalitní a certifikované suroviny našich i zahraničních firem. Výroba je převážně ruční a probíhá v souladu s hygienickými normami Evropské unie, což stvrzuje certifikovaný systém kritických bodů HACCP,“ říká ekonomka pekárny Eva Spoustová. Ze Smékalova pekařství se rozváží voňavé výrobky k zákazníkům vlastní firemní dopravou. Pokryto je Vysokomýtsko, Litomyšlsko, Svitavsko, Choceňsko, Chrudimsko, Orlickoústecko, dokonce i Hradec Králové a Pardubice.

Kdo nakupuje?

Cílovou skupinou jsou především ženy, protože ty nejčastěji nakupují pečivo pro své rodiny. Denně jde na odbyt klasické běžné bílé pečivo, cereální-vícezrné výrobky a chléb, ale také jemné sladké pečivo, výrobky z plundrových a koblihových těst a další speciality. V současnosti fungují ve Vysokém Mýtu dvě firemní prodejny, ve kterých je k dispozici čerstvé pečivo, často ještě teplé z pece. Jedna je přímo u výrobního provozu v ulici Šafaříkova a druhá na autobusovém nádraží. „Nejoblíbenějším výrobkem našich zákazníků je klasický rohlík, který je ručně tvarován a sypan mákem. Dalšími oblíbenými výrobky jsou

Smékalovo pekařství ve Vysokém Mýtu



pletýnky, housky ražené, vícezrné rohlíky, kornspitze, combi rohlíky, žitný chléb, ze sladkého rozhodně naše domácí buchty, pouřové koláče, moravské koláče, řezy s čerstvým ovocem, koblihy, koblihové kapsy, bavorské vdolečky a v neposlední řadě i náš chléb,“ vypočítává nabídku E. Spoustová.

A co?

Výrobkem s nejdelší tradicí jsou svatební koláče, které Smékalovo pekařství vyrábí podle původní receptury a plní čtyřmi druhy náplně - mákem, tvarohem, povídky a ořechy. Tyto koláče jsou vhodné nejen na svatební tabuli, ale také pro veškeré slavnostní příležitosti. V nabídce je také kompletní



zajištění pečiva, zákusků a dortů pro svatby, slavnostní dny, promoce atd. „Podle přání zákazníků vyrábíme veškeré druhy dortů od klasických krémových až po moderní trendy. Zakládáme si na vysoké kvalitě, chuti a vzhledu výrobků, vyrábíme pouze z nejlepších surovin, a proto naše výrobky nelze srovnávat s produkty, které je možné zakoupit v některých velkých řetězcích. Jsme tady pro zákazníky, kterým záleží na chuti a kvalitě výrobků, prostě pro ty, kteří si rádi pochutnají,“ říká E. Spoustová. Právě jim se také přizpůsobila otevírací doba. Od pondělí do pátku je otevřeno od 5 až do 18 hodin a v sobotu od 6 do 11 hodin.

Ocenění

Smékalovo pekařství patří spíše mezi malé či střední pekárny (v současnosti zde pracuje 50 zaměstnanců). To však zdá se není na překážku některým oceněním, která v nedávné minulosti získalo. „Certifikáty značky KLASA jsme získali a obhájili pro vybrané výrobky – záviny, preclíky a tyčky MINI a tyčinky slané. Velmi si vážíme ocenění MLS Pardubického kraje, v roce 2008 pro výrobek Svatební koláč rohový a v roce 2009 pro naši vánočku s přísadou másla s ořechy, mandlemi a rozinkami, chléb slunečnicový a sváteční koláč,“ doplňuje E. Spoustová. Významným umístěním bylo také druhé místo v soutěži o Kornspitz roku 2007. Zaměstnanci Smékalova pekařství se zúčastňují regionálních prodejních akcí a výstav (Svatební veletrh Pardubice, MLS Pardubického kraje, kontraktační dny v Litomyšli nebo vánoční trhy).

