

DALŠÍ ÚSPĚŠNÝ „TAH“ KRÁLOVÉHRADECKÉ BAZALKY

Paní Janu Lukešovou není třeba ve spojení s královéhradeckou Bazalkou představovat příliš podrobně. Historii královéhradecké Bazalky v podobě obchůdku, pak samoobsluhy, jídelny i bistra už dlouholetí čtenáři měsíčníku Bio znají. Novou aktivitou úspěšného „projektu“ Bazalka se vloni stalo otevření nové pekárny v Třebechovicích pod Orebem. Ve městě betlémů se tedy připravují polotovary pro restaurace a peče pečivo a cukrářské speciality s netradičními recepturami. Prohlídka nového provozu a předání zkušeností byly také v programu exkurze z letní mezinárodní Bioakademie PRO-BIO Svazu EZ.



❖ Z našich setkání víme, že jste uvažovala o rozšíření výrobní kapacity Bazalky. To se uskutečnilo vloni v prosinci, kdy se Vám povedlo otevřít novou provozovnu v Třebechovicích pod Orebem.

„Ano, díky rozšířené výrobní kapacitě můžeme našim zákazníkům nabídnout širší sortiment jak čerstvého celozrnného jemného pečiva, tak nových trvanlivých výrobků. Konečně máme prostor pro výrobu sezónních výrobků, jako jsou například mikulášští čertíci ze špaldové mouky, žitné a bezlepkové zdobené pemíčky, špaldové vánočky a také špaldové, bezlepkové, dia i veganské cukroví.“

❖ Nabízíte nějaké výrobky i v biokvalitě? „Koncem léta u nás proběhla certifikace nových balených pekařských výrobků. S našimi sušenkami s názvem Mátošenky Bio jsme se stihli zúčastnit letošní soutěže o biopotravinu roku.“

❖ Do jaké míry se tedy chystáte péct a vařit z biosurovin?

„Špaldovou mouku používáme v biokvalitě od začátku. Další suroviny jako jsou luštěniny, semínka a další používáme v biokvalitě ve výrobě i v jídelně. Brambory si nyní můžeme dovést díky nové provozovně nakupovat také v biokvalitě a zpracovávat si je sami. Máme obrovskou odezvu zákazníků na změnu kvality jídel z brambor. Pro naši restauraci v současné době připravujeme až 300 kg biobrambor měsíčně.“

❖ Co dalšího přinesla výroba v Třebechovicích Bazalce?

„Pomohla nejen mateřské Bazalce – vzhledem k velkému podílu ruční práce v nové výrobě našlo zaměstnání devět nových pracovníků z blízkého okolí. Díky výpomoci třebechovické výroby pro restauraci v Hradci Králové můžeme našim zákazníkům nabídnout služby navíc. Dlouho jsme nebyli schopni vyslyšet prosby našich zákazníků o rozvoz našich jídel. Od září je již rozvoz jídel realitou. Zákazníci si mohou nechat dovést



domů nebo do zaměstnání nejen čerstvé jídlo z každodenní nabídky restaurace. Díky vzniklému místu v restauraci jsme mohli také prohloubit spolupráci s Annou Hýžovou, autorkou knihy Škola živé stravy. Zá-

kazníci si mohou vybrat i RAW (syrové) pokrmy, jejichž nabídku stále rozšiřujeme.“

❖ Znají všichni zákazníci principy živé stravy?

„Zřejmě ještě všichni ne, proto se naši zákazníci, kteří mají o RAW stravování zájem, mohou zúčastnit běžícího kurzu na téma RAW strava. Večerní přednášky spojené s praktickými ukázkami a ochutnávkami vede Anna Hýžová.

Kromě cyklu o RAW stravování probíhá v Bazalce každý měsíc přednáška o vaření z biopotravin. V letošním podzimu se nám daří realizovat projekt podporovaný Královéhradeckým krajem s názvem Propagace ekologického regionálního zemědělství přes zdravý talíř. Každý večer se věnujeme dvěma ekologickým farmám. Účastníkům přednášky je promítnut krátký film, který jsme v rámci projektu během léta natočili. Z produktů, kterými se ekofarma živí, pak připravujeme nejrůznější dobroty. Produkty z ekofarmy jsou druhý den k dostání v našich prodejnách. Přítomnost samotných ekozemědělců na přednášce vytváří možnost vzniku přímých kontaktů mezi ekozemědělci a zákazníkem.“



Jana Lukešová v nové třebechovické provozovně předává zkušenosti účastníkům exkurze.

❖ Co chcete nadělit Vaším zákazníkům k Vánocům kromě vánočního cukroví?

„Začátkem prosince jsme spustili e-shop na našich stránkách www.bazalkahk.cz se sortimentem přes 2500 tisíce výrobků na skladě podporovaným vlastní jedinečnou produkcí. Tato služba je určena všem konzumentům z celé České republiky. Doufáme tedy, že se Bazalka dostane i k mimohradeckým zájemcům.“

Děkují za rozhovor.

Připravila
Mgr. Johana Mašková

FOTO – archiv Bazalky, s. r. o.