

Pekařství

Knappe

Cukrářství

Pekařství-Cukrářství

Knappe

Rozhovor s Martinem Knappem

Pan **Martin Knappe**, majitel Pekařství a Cukrářství Knappe, je člověk, který stojí pevněma nohama na zemi. Má spoustu plánů, které se nebojí realizovat, o čemž svědčí například jeho moderní pekárna vybudovaná na zelené louce nebo provozovna na výrobu bezlepkového pečiva. Při rozhovoru s ním člověku dojde, že je možné dokázat ledacos, pokud se opravdu chce.

text: Marcela Janková
foto: archiv Lesaffre

Nemohu si samozřejmě hned na úvod odpustit otázku, jak jste se dostal k pekařskému řemeslu?

Na základní škole jsme měli vynikající třídní učitelku, která na nás měla dobrý odhad. Dokázala nám rozšířit obzor a navést nás na to, co by nás asi v budoucnu mohlo bavit. To ona mi tenkrát řekla, že je v Pardubicích zajímavá škola (Střední průmyslová škola potravinářství a služeb – pozn. redakce) a že to mám zkusit, když mě baví chemie a podobné předměty. Tak jsem se tehdy jako klouček z Kravař u Opavy, který nic nezná, vydal do velkého světa. (smích) Udělal jsem přijímací zkoušky, nastoupil jsem a opravdu jsem zjistil, že je ta škola pro mě zajímavá. Hlavně mě bavila tvorba něčeho od A do Z. Fascinovalo mě, jak se z několika surovin dalo najed-

nou vytvořit něco finálního. Škola mě bavila, i když i tamější studium mělo svá drobná úskalí. Ale celkově mě to nadchlo, takže jsem pak šel do Michelských pekáren.



Po převratu jsem tam získal hodně hlasů do dozorčí rady, což jsem si dle některých, kteří tam fungovali už několik desítek let, nezasloužil. (smích) Takže jsem tam byl najednou už jaksi navíc, sešlo z místa i služebního bytu

a já se vrátil zpátky na Moravu, kde jsem nastoupil do Severomoravských pekáren. A v té době jsem se setkal s jedním zajímavým člověkem, panem Obrusníkem. Dodneška je to takový můj druhý táta. Ten mě učil tu klasickou starou pekařinu a mně se to strašně líbilo. Teoreticky jsem něco znal, ale prakticky jsem, v uvo-zvokách, nepoznal mouku od sádry. (smích) No a tak jsme vlastně spolu začali pracovat. On tenkrát privatizoval Dolní Benešov, kde jsme spolu nějaký čas zůstali.

Ale jednoho dne jsem samozřejmě i já chtěl vyzkoušet něco svého a dokázat si, jestli na to mám, nebo nemám. A tenkrát, konkrétně v roce 1992, se u nás doma objevili manželé Strakovi, majitelé nově postavené pekárničky v prostorách staré mateřské školky

v Oticích, kteří ji ale po třech měsících zavřeli, protože nevěděli, co s ní mají dělat. V té době vznikaly pekárny jako na běžícím pásu, ale zakládali je spíše „laikové“ než lidé z oboru, kteří neznali úskalí pekařského odvětví a neměli na věc příliš reálný pohled. Ale protože jsem si to chtěl vyzkoušet, krachující pekárnu jsem převzal a zkusil tam dělat starou pekařinu na moderních strojích. V roce 1993 jsem byl nucen z legislativních důvodů pekárnu přestěhovat do jiných prostor v rámci Otice, kde jsme fungovali s různými přístavbami a nástavbami až do roku 2011. Ale protože jsme byli uprostřed vesnice, kde se nešlo do nekonečna rozšiřovat, museli jsme zvolit jinou taktiku. Pozemek, na kterém se nyní nacházíme, jsme tehdy koupili a začali jsme stavět na zelené louce v Opavě.

Jak dlouho stavba trvala?

Stavbu jsme zahájili na konci února 2011, to sem vjely první buldozery a začala skrývka. Ostrý provoz jsme spustili 1. listopadu 2011. Co se týče strojního vybavení, částečně jsme převezli to, co převézt šlo, tzn. míchání, tvarovací linky a tak dále. Ale pece, kynárny, síla a skladovací systémy jsme koupili nové.

Kolik máte aktuálně zaměstnanců a jak je to s jejich odborností? Často slycháme, že v pekárnách pracují lidé nevyučení v oboru.

Zaměstnanců máme 130. A chceme buď nevyučené v oboru, nebo ty, kteří tady v Opavě na učilišti studují obor pekař a kterým u nás už od roku 2000 nabízíme praxi. V rámci možností si pak ty nejlepší necháváme i po dokončení školy. Oproti jiným praxím, kde učni jen myjí nádobí a drhnou plechy, tady procházejí celým kolečkem. Když jsme totiž s praxemi začínali, jasně jsme si řekli, že mladí půjdou ke všemu, budou si zkoušet všechno, protože potom, když je budeme chtít, budou schopní jít okamžitě do výroby jako plnohodnotní pracovníci. Nebudeme je muset zacvičovat a trávit s nimi drahocenný čas. Proč? Jsou tady na praxi tři roky, tak ať se naučí.



Co se týká lidí z jiných oborů, chceme je raději než starší pekaře, na které jsme nemohli mít předtím žádný vliv. Protože takoví vesměs přinášejí do firmy negativum a snaží se jen přijít na to, jak práci, slušně řečeno, obejít.

Co se stalo se starou pekárnou v Oticích?

Tam dneska funguje naše speciální bezlepková pekárna. Budova byla po našem odchodu do Opavy zakonzervována a byla určena k prodeji.

„Oproti jiným praxím, kde učni jen myjí nádobí a drhnou plechy, tady procházejí celým kolečkem. Když jsme totiž s praxemi začínali, jasně jsme si řekli, že mladí půjdou ke všemu, budou si zkoušet všechno.“

Ale protože jsem tam strávil pomalu 20 let, několikrát jsme ji předělávali a dodělávali a znám tam zkrátka kdejakou cihlu, bylo mi srdečně líto ji jen tak opustit. A tak jsme hledali pořád nějaký výrobní program, pro který bychom ji mohli využít, až došlo na bezlepek.

Já jsem tomu zpočátku moc nevěřil, protože jsem si říkal, že výrobců bezlepkových směsí je u nás dost a zbytek obstarají velké zahraniční firmy. Ale pak k nám začali chodit lékaři ze střediska odnaproti a říkali: „Zkoušel jste si to někdy jíst? Tak to ochutnejte.“ Takže jsme si opravdu dali tu práci a skupili jsme relativně všechno bezlepkové pečivo a bezlepkové směsi do domácích pekáren. Pak jsme to tady u nás napekli a zjistili jsme, že tak z 80–90 % to bylo těžce

konzumovatelné. A tak jsme si řekli: sakra, proč ne? Začali jsme shánět různé suroviny, míchat a vylepšovat, až jsme si sestavili nějaké vlastní receptury. Podle nich jsme pak začali napékat a testovat výrobky tady na vlastní prodejně. Bezlepkáři se k nim samozřejmě vyjadřovali: ano, ne, je to takové, chtělo by to sladší, →



slanější, kyselejší atd. S odbytem to začalo vypadat dobře a kapacita malé pekárničky, kterou jsme si pro naše začátky zřídili tady v Opavě, už nám nestačila. Proto jsme se rozhodli, že začneme na bezpečkový provoz předělávat starou budovu v Otích.

Jak byla přestavba na bezpečkovou pekárnu náročná?

Začali jsme někdy na konci září nebo října 2013 a mysleli jsme si, že do konce roku máme hotovo. Předpokládali jsme, že když předěláváme pekárnu na pekárnu, nebude to taková hrůza a bude to stát relativně málo peněz. Ale záhy jsme zjistili, že to tak jednoduché nebude. I když jsme vydrhli stěny tlakovou vodou, oškrábali je, vykartáčovali, pořád tam byly stopy lepku. V tu chvíli jsme začali kompletně vybourávat podlahy a zdi, zkrátka všechno. Původní částka na rekonstrukci se vyšplhala na čtyřnásobek. Ale dnes máme díky tomu veškeré stěry, které tady samozřejmě státní správa i my děláme, bez záchyty lepku. Linku jsme nakonec spustili 14. 4. 2014, aby se to dobře pamatovalo. (smích)

Byl jste se kvůli inspiraci podívat na nějaký bezpečkový provoz v zahraničí?

Všechno je přísně střežené. Viděl jsem jen pár fotek, ale nic konkrétního. Přímou v nějakém provozu jsem nikdy nebyl. To víte, že by bylo jednodušší podívat se do nějaké zahraniční pekárny, co jim jak funguje, a udělat něco takového i u nás. Ale to si každá pekárna hlídá.

„Předpokládali jsme, že když předěláváme pekárnu na pekárnu, nebude to taková hrůza a bude to stát relativně málo peněz. Ale záhy jsme zjistili, že to tak jednoduché nebude.“

Jakou mouku používáte pro bezpečkové pečivo?

Nejvíce se používá rýžová a kukuřičná, pak asi pohanka, lupiny. Bezpečkových mouk je dneska asi 19 druhů. A díky té široké škále už dnes nejsou bezpečkové výrobky tak nejedlé, jak tomu bylo dřív. V současné době máme těch surovin mnohonásobně víc, ale mrzí mě, že pouze asi 10 % pochází z tuzemské surovinové základny. U zbytku jsme totálně závislí na dovozu ze zahraničí.

Čeští zemědělci se tím nechtějí zabývat, protože to pro ně není výnosné. Ale ruku na srdce, kdybychom se my, tady v pekařině, zabývali jen tím, co je pro nás výnosné, byl by sortiment pečiva třetinový. My děláme všechno pro to, aby měl zákazník na výběr širokou škálu pečiva, a ne jen chleba a rohlíky. Takže by určitě stálo za to podpořit zemědělce, aby se pustili i do produkce méně atraktivních a výnosných plodin. Jistě, jsou plodiny, které v našich podmínkách nevypěstujeme, ale jsou tady mraky plodin, které vypěstovat dokážeme. A je škoda, že český zemědělec na nás kašle.

Kolik druhů bezpečkových výrobků děláte?

Vyrábíme něco přes 50 druhů. Další asi 15 máme v nabídce, ale v tuto chvíli jsme trochu limitovaní zpracováním. Protože zpracování bezpečkového pečiva je samozřejmě komplikovanější, neustále dotváříme nebo hledáme tvarovací stroje. O některých strojích víme, že existují, ale chybí nám na ně finance. Dodavatelé strojů pro bezpečkové pečivo nechtějí být nikde moc zveřejňováni a své know-how si pečlivě střeží. Dodávka nebo změna strojního vybavení pro bezpečkové pečivo nás stála nemalé peníze a výroba bezpečkového

pečiva není běžná pekařina. Proto i my si chráníme, jak tyto výrobky tvarujeme a co všechno v rámci bezpečkového sortimentu děláme. Z toho důvodu k nám do bezpečkového provozu nechodí ani žádné návštěvy. To si každá pekárna u nás i v zahraničí dobře hlídá.

Jak se vám s prodejem bezpečkového pečiva daří?

V tomto ohledu nejsme taková ta

typická pekárna, která by jezdila a nabízela po obchodech. Snažíme se dodávat pekárnám s vlastními prodejny. Těm můžeme nabídnout výrobky, kterými si nekonkurujeme a kterými si oni ozvláštní svoji nabídku. Nechceme se někde najednou objevit jako cizí pekárna, protože by to zbytečně dělalo zlou krev. V rámci té naší pekařské rodiny se prostě snažíme podpořit pekárny, se kterými se stýkáme a se kterými si nekonkurujeme a konkurovat si ani nemůžeme.

Bezpečkové pečivo vyrábíte čerstvé, nebo trvanlivé?

Snažíme se dělat všechno čerstvé. Chceme jít cestou bez konzervantů, protože mi připadá trochu kontraproduktivní dělat pečivo, které má lidem pomoci, a na druhou stranu ho kvůli trvanlivosti „napravit“ konzervanty, které jim zničí zbytek střevní mikroflóry. Dnes jezdíme dvakrát týdně do Prahy, jsme nachystaní jezdit tam i čtyřikrát týdně. Moravu bychom chtěli zásobovat relativně co nejvíc, protože to máme, jak se říká, okolo komína. (smích)

Takže bezpečkáři si nyní opravdu nemusí kupovat pečivo do zásoby, jako to dělávali dřív, protože jsme schopni dodávat jim je čerstvé, balené buď do tzv. ochranného obalu, který nestojí téměř nic, nebo se dá samozřejmě balit i do ochranné atmosféry, ale tam už je cena někde jinde. Jestliže

zákazník ví, že výrobek, který si dnes koupí, si může zítra nebo pozítří koupit znovu čerstvý, je jen na jeho uvážení, zda bude zbytečně vyhazovat peníze za drahé obaly, které stejně skončí v koši. Pokud se zákazník rozhodne koupit si čerstvé pečivo nebo pečivo jen v ochranném obalu, nesmíme ho samozřejmě zklamat a musíme pečivo dodat včas.

Jakou mají bezpečkové výrobky trvanlivost?

Tři dny, v ochranném obalu až pět dnů. Pokud použijete konzervanty, tak klidně až čtyři měsíce, ale to není naše strategie.

Myslíte si, že toto pečivo kupují jen celiaci?

Ne, to určitě ne. K popularitě bezpečkového pečiva přispěly bezesporu kniha a články o tenistovi Djokovićovi, ve kterých se píše o jeho bezpečkovém programu pro fyzickou a psychickou dokonalost. O bezpečkovou stravu se dnes kromě sportovců zajímají i maminky s dětmi a lidé, kteří vyznávají zdravý životní styl. Bohužel se zrovna na nás pekaře hodila špína v tom smyslu, že my naším běžným pečivem ničíme lidem zdraví. Ale nikdo za námi pekaři nepřišel, abychom se k tomu nějak vyjádřili. Nikdo se nezamyslel nad tím, že lepek byl a je v pečivu pořád. Jestli je malinko agresivnější nebo hůř stravitelný kvůli šlechtění, o tom můžeme samozřejmě polemizovat.

vat. Je ale důležité si uvědomit, že současní výrobci potravin začali kvůli výtěžnosti dávat lepek do komodit, kde by vůbec neměl být, a proto se ho organismus nedokáže zbavit. Je ve spoustě uzenin, v hořčici, dokonce v kojeneckých výživách... Lepek se prostě neměl nikdy dostat do komodit, kde by ho člověk vůbec nehledal.

Kolik zaměstnanců u vás pracuje na bezpečkové lince?

Dneska je tam pět až sedm lidí, ale jsme limitovaní pracností výrobků.

Čím se bezpečkový provoz liší od toho klasického?

Bezpečkový provoz má ze zákona zpřísněný hygienický řád od navození surovin až po rozvážku výrobků. A my ho dodržujeme i nad jeho rámec. Samozřejmě je to z důvodu bezpečnosti. Chci mít klidné spaní a nikdy bych nechtěl, aby se z nějakého našeho výrobku někomu něco stalo.

Máte mezi bezpečkovými výrobky nějaký svůj oblíbený?

Jeden z perfektních výrobků je teď chleba Fit. Je vynikající, skladba surovin je neskutečná. Ale je drahý. Nicméně lidé to dnes našťastí dokážou ocenit, bezpečkáři obzvlášť. U bezpečkových výrobků jsme opravdu závislí na ceně surovin, které musíme pro výrobu dovážet, a taky na kurzu eura. Jakákoliv intervence banky, kdy se zvedá cena eura a my musíme nakupovat, nás ubíjí. Dodavatelé se nám samozřejmě snaží dohodnutou cenu garantovat, ale ne za každou cenu. Úplný nesmysl je také zákon z konce loňského roku, kdy se měnilo DPH. U bezpečku to skončilo takovým paskvilem, kdy se vlastně nižší sazba vztahuje pouze na mlýnské výrobky a mouky, ale vůbec ne na konečné produkty. Takže my nakupujeme suroviny s desítkou a prodáváme je s patnáctkou. Totálně kontraproduktivní.

A můžete prozradit, jaký je denní objem výroby bezpečkové linky?

Konkrétní číslo vám neřeknu, ale má →



to stoupající tendenci, což mě těší. Na bezlepkové pečivo máme nakoupena speciální vozidla. A je radost, když vidím, že jsou plnější a plnější.

Kolik druhů výrobků pečete na provozech v Opavě a v Otčích celkem?

Zhruba 150 výrobků, z toho – jak už jsem říkal – je asi 50 až 60 bezlepkových. Běžným pečivem se moc nezabýváme. Klasické rohlíky neděláme vůbec, ty nakupujeme pro naše prodejny od konkurence, protože nemá smysl tady podporovat cenovou válku. Ze sortimentu rohlíků vyrábíme jen Sals rohlík. To je speciální rohlík, jehož těsto zraje v chladu asi 10 hodin. Naší dominantou je chleba a jemné pečivo. A okrajově pečeme to, co jsme schopni dělat produktivně, to znamená kaiserky, ražené housky a nějaké cereální pečivo.



Pečete všechny dny v týdnu?

Pekárna začne v neděli a vypne v sobotu ráno. A po půl dni volna už zase začínáme. Ale byl bych všemi deseti pro, kdybych mohl zastavit provoz na celou neděli a opravdu nedělat. Chtěl bych, aby lidé měli volno, aby měli čas na svou rodinu, koníčky, odpočinek, regeneraci... Pak není člověk tak brzy vyhořelý a hned se mu jde snáz do práce.

Jsou samozřejmě odvětví, kde to možné není – nemocnice, záchranky,

hasiči... Ale nevidím důvod, proč musí být obchody otevřeny celou sobotou i neděli do večera. Když přece jakýkoliv zákazník bude vědět, že má na nákup jen šest dnů, tak se podle toho zařídí. A o tržby nikdo nepřijde.

Ale bohužel dnešní doba je taková, že se vyvinul nový druh sportu – nakupování, kdy se lidé dokážou bavit korzováním po nákupních centrech.

„Když se občas dívám do starých nabídkových katalogů různých surovin, říkám si, že některé věci přišly předčasně.“

To mi připadá trochu mimo. Vydělávat peníze, abychom utráceli za to, že se nedokážeme sami zabavit. Kupují se nekvalitní nesmysly a zbytečnosti, které se pak stejně vyhodí na skládku nebo v lepším případě aspoň zrecyklu-

Severskou směs a Inventis Blends. Dnes není možné do výroby pořádně něco cpát. Nestačí se pak vyrábět a expedovat, začne se to flinkat a celá kvalita jde do kytek.

Samozřejmě se každý rok snažíme, potažmo přes vás – dodavatele, do lidí dostat nové výrobky. Ale Češi jsou v určitých oblastech poměrně konzervativní národ, takže pak se z novinek

stávají spíše jen sezonní výrobky. Ideální je nachystat na každou sezonu tři až pět novinek, které k ní patří, a pak je zase stáhnout. Když se občas dívám do starých nabídkových katalogů různých surovin, říkám si, že některé věci přišly předčasně. Přišly dřív, než je český člověk byl schopen přijmout.

Dodáváte pečivo jen do vlastních prodejen, nebo i jinam?

Vlastních prodejen máme pět – v Opavě, Otčích a Ostravě. Do nadnárodních řetězců dodáváme taky, ale pouze jako regionální dodavatel. Pak dodáváme také do místního družstva Tempo Opava. Snažíme se hodně spolupracovat s malými prodejci, i když je teď trend mít vlastní prodejny. Má to jistě své opodstatnění, ale v určitých lokalitách je výhodnější dodávat do samoobsluhy s širokým výběrem zboží než provozovat malou prodejnu s pouze pekařským a cukrářským sortimentem.

Funguje na vašich prodejnách nějaká podpora prodeje?

Nejvíce vsázíme na komunikativnost našeho prodávajícího personálu a na reference zákazníků, kteří – pokud u nás byli spokojeni – to řeknou dál. Je to lepší než rozdávat, nebo dokonce rozesílat letáky, protože lidé jsou už všemi těmi informacemi přetížení a znechucení a letáky nakonec stejně skončí v odpadkovém

jí. A výsledkem je pak to, že čerpáme nerostné bohatství, které v životě nevrátíme. Vždyť nás jednoho dne naši potomci budou nenávidět, když jim předáme vyrabovanou zem. Uf, to jsem se rozčilil! (smích)

Tak teď zase zpátky k pekařině... Co ze sortimentu Lesaffre Česko odebíráte?

Jako první bych zmínil droždí, na kterém jste vyrostli. Pak od vás máme směsi Medvědí česnek a Zrnopan. A další chceme ještě zkusit –

koši bez přečtení. Je pak škoda práce lidí, kteří se na tvorbě letáku podíleli, i materiálu, na nějž se tiskne.

V bezprostřední blízkosti vaší prodejny jsou Kaufland a Albert. Jak vnímáte tuto konkurenci?

Nám to neublížilo. Samozřejmě nikdy nepřesvědčíte ty, kteří jdou jenom po ceně, aby se zastavili tady. Hlavně mi ale přijde jako totální nesmysl postavit vedle jednoho baráku na jídlo hned další. Podle mě by to mělo být nějak regulované.

Dřív jste se jmenovali Otická pekárna, proč jste si změnili jméno na Martin Knappe Pekařství-Cukrářství?

Přivedla nás k tomu jedna paní z německé leasingovky. Když se mě ptala, proč máme takový název, snažil jsem se jí vysvětlit, že u nás se často pekárny pojmenovávají podle místa, kde působí. A na to mi ona odvětila, že v Německu je spíš zvykem, že se majitelé firem, zvláště těch rodinných nebo řemeslných, svým jménem pyšní. Žádný pan Müller se u nich neschovává za neurčitý název firmy, ale má tam prostě své jméno. Mně se ta myšlenka tenkrát zalíbila, zkusili jsme udělat logo a nový název byl na světě.

Věnoval se někdo z vaší rodiny někdy pekařině?

Nikdo nikdy, já jsem první. A jak to bude s mými syny, to se teprve uvidí. Ten starší tady pracuje jako IT a ten mladší je ještě ve škole v 8. třídě. Já jsem si svým způsobem momentálně splnil sen, protože jsem sobě i svým rodičům dokázal, že něco umím. I když si za mých mladých let mysleli úplný opak. (smích)

Když už jsme tak trochu načali téma rodina... Máte se svými syny nějaké společné koníčky?

S tím starším lozíme po skalách a s mladším provozujeme takové ty normální rekreační sporty jako kolo, badminton aj., které se dají dělat tak do puberty. Pak samozřejmě uvidíme, co ho bude bavit.

A vy sám máte ještě nějaké další záliby?

Baví mě lození po vysokých horách a kaňoning (adrenalinový sport, při kterém se zdolávají kaňony horských potoků a říček ve směru jejich toku za použití různých outdoorových technik – pozn. redakce). To ale u nás moc dobře nejde, takže je potřeba vycestovat někam dál. Nádherné kaňony jsou ve Slovinsku, Itálii, Francii nebo Švýcarsku. Je to skvělý čistící hlavy, člověk se musí hodně koncentrovat, protože stačí jeden jediný špatný pohyb, chyba a je zle.

Zdolání své první osmitisícovky jsem měl naplánované na minulý rok, ale kvůli zdravotním problémům jsem to nakonec odpísal. A asi to tak mělo být, protože lidi, se kterými jsem tam měl lézt, museli kvůli dubnovému zemětřesení v Nepálu stahovat z třetího výškového tábora. Ale neodradilo mě to. Rád bych se podíval do té zóny smrti nad 8 tisíci metry a zjistil, jak to tam vypadá, jak se tam dýchá. A třeba ve výšce 7,5 tisíc metrů zjistím, že na to nemám. Ale o tom to je, přiznat si své limity a nedělat za každou cenu něco, co může mít fatální následky. A je to tak i v životě.

Člověk má být zodpovědný nejenom vůči sobě, ale i vůči ostatním. Já

bych svou neopatrností nikdy nechtěl přivést lidi do problémů a samozřejmě sám bych taky nechtěl být v problémech. Lidé kolikrát bez uvážení něco udělají a pak řeknou – je mi to líto, já jsem nechtěl. Ale na pozdní lítost je už někdy zkrátka pozdě a je to špatně. A to platí samozřejmě i v práci.

Jaké máte se svou firmou plány do budoucna?

Plánů je dost. Už od svých 18 let jsem chtěl všdycky zřídit pekařské muzeum – expozici ve stylu Báječní muži u pekařských strojů. A tady v opavské provozovně je na to prostor. Někaké exempláře už tady máme a postupně přidáváme další, aby se zkrátka vidělo, jak se pekařina dělala kdysi. Na základě požadavků našich zákazníků, kteří by si u nás chtěli kromě snídaně, svačiny a něčeho studeného kupovat i teplá jídla, také zvažuji remodeling prodejny a zvýšení celého patra nástavby, včetně zřízení nějaké speciální restaurace například ve stylu Steak Station u Pardubic. Ale realizace je otázka financí, takže uvidíme.

Děkuji panu Knappemu za po všech stránkách zajímavý rozhovor a přeji, ať se mu nejen podaří dobýt plánovanou osmitisícovku, ale ať se mu především daří zdolávat úskalí pekařiny stejně dobře a s nadhledem, jako mu to jde doposud.

Martin Knappe

Pekařství-Cukrářství
Olomoucká 117
746 01 Opava
www.knappe.cz

