

## Liberecký pekař Jiří Bláha má šanci uspět v celostátním kole soutěže Živnostník roku



01. 11. 2010 15:29

V letošním roce v krajské soutěži „Živnostník roku“ a „Firma roku“ zabodovali příslušníci agrárního odvětví a postupují do celostátní soutěže. Firmou roku se stalo Zemědělské obchodní družstvo Brniště. Vítězem krajské soutěže „Živnostník roku Libereckého kraje“ se stal pekař Jiří Bláha. Cenu mu tehdy předal hejtman LK Stanislav Eichler (ČSSD).

„O vítězi soutěže „Živnostník roku“ rozhodne veřejnost v celorepublikovém hlasování do 21. listopadu, neboť se hlasuje prostřednictvím SMS,“ upozornil předseda Regionální agrární rady LK Robert Erlebach s tím, že na podporu JIŘÍHO BLÁHY, pekaře z Liberce, lze hlasovat formou SMS na čísle 900 11 04 ve tvaru: ZIV mezera 6.

„Příznivci regionálních potravin mohou poslat z jednoho mobilu až 10 SMS,“ dodal.

Jiří Bláha začínal se svým podnikáním v roce 1990. Tehdy neměl žádné velké plány, cílem bylo

hlavně si přivydělat k muzikantskému životu. „V období po revoluci ale lidi moc koncerty a jiné hudební akce příliš netáhly. Proto jsme s mojí ženou začali doma v Liberci, v kuchyni panelákového bytu, vyrábět rakvičky a kremrole,“ řekl Jiří Bláha. „K výrobě těchto sladkostí mě přivedla moje vášeň pro cukroví.“

Protože je Jiří Bláha vyučeným autokarosářem, byla cesta k pekárně pořádně komplikovaná. Noci trávil nad kuchařskými návody zapůjčenými z knihovny, u kuchyňské trouby, ale i přemýšlením nad technologií vymazávání rakviček. „Náš cíl byl vyrábět vše lépe, než se vyrábělo dosud,“ tvrdí Jiří Bláha. „Měli jsme v té době ale především štěstí. Naším prvním klientem se stal pan Kendík, který měl úspěšnou prodejnu potravin v Liberci. Díky němu se naše výrobky dostaly do povědomí a díky velkému zájmu jsme mohli posléze rozšířit firmu.“

Popularita Jiřího Bláhy rostla, musel začít pracovat o sobotách a nedělích a postupně s většími nebo menšími obtížemi a úspěchy rozšiřoval výrobu. V současnosti si vystačí bez supermarketů. Podařilo se mu vybudovat vlastní síť obchodů a pekáren, kde se každodenně vyrobí kolem 200 druhů pečiva a dortů. Díky tomu se s trochou nadsázky dá říct, že jeho chleba jí celý Liberecký kraj.