**Česko zná vítěze soutěže Chléb roku 2024**

**V Pardubicích byl překonán český chlebový rekord**

***Ve středu 12. června se v Pardubicích uskutečnil již 30. ročník největší tuzemské pekařské akce Dny chleba, kde se sešli pekařští odborníci, aby společně vybrali vítěze prestižní soutěže Chléb roku. Na místě bylo vystaveno celkem 272 druhů chleba, a jedná se tak o nový rekord, který posvětil zástupce Agentury Dobrý den, jež české rekordy spravuje. V samotné soutěži Chléb roku bylo posuzováno 113 různých chlebů.***

**Soutěžilo se v pěti kategoriích a oceněny byly pekárny z celé České republiky. Akce se konala již potřicáté v prostorách výstaviště Ideon Pardubice, kde se během dne prezentovaly jednotlivé pekárny a dodavatelé. Slavnostní ceremoniál zaštítil římskokatolický kněz Zbigniew Czendlik, mezi hosty nechyběl ani ministr zemědělství Marek Výborný.**

***„Pekařina má v Česku bohatou historii a jsme rádi, že jsme již potřicáté mohli zorganizovat tuto celostátní pekařskou akci, a oslavit tak Dny chleba. Letos se nám povedlo překonat český rekord v počtu vystavených chlebů na jednom místě, což potvrdil zástupce Agentury Dobrý den. Z přihlášených soutěžních vzorků odborná porota po dlouhém rozhodování vybrala vítěze jednotlivých kategorií,“* říká Bohumil Hlavatý, výkonný ředitel Svazu pekařů a cukrářů v České republice.**

**Soutěžní chleby byly hodnoceny dvaceti certifikovanými komisaři, kteří v propracovaném 100bodovém schématu hodnocení posuzovali senzorické parametry jednotlivých chlebů: vzhled, tvar a objem chleba, kůrku, střídku, vůni a zejména chuť, jež je při hodnocení v soutěži Chléb roku nejdůležitější. Vítěze v kategorii Chléb mladých vybrali studenti Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice. Vítězové jednotlivých kategorií soutěže získali oprávnění používat ochrannou známku Chléb roku 2024; chleby, které obsadily 2. až 5. místo, pak nesou známku Chléb vynikající kvality.**

**Vítězové jednotlivých kategorií národní soutěže Chléb roku 2024**

* **Chléb roku 900–1200 g: BEAS, a. s., Pekárna Choustníkovo Hradiště**
* **Chléb roku 500–800 g: Pekárna Racek, s. r. o., Přerov**
* **Chléb bez hranic: PECUD, výrobní a obchodní družstvo, Proboštov u Teplic**
* **Novinka roku: PECUD, výrobní a obchodní družstvo, Proboštov u Teplic**
* **Chléb mladých: Pekařství Křivka, s. r. o., Velké Pavlovice**

**Strategickým partnerem akce je již patnáctým rokem společnost Tesco Stores ČR, a. s. Chleby oceněné v soutěži Chléb roku 2024 budou k dostání v prodejnách tohoto obchodního řetězce.**

„Těší nás, že jsme již patnáct let partnerem Dnů chleba, a v podpoře pekařského oboru chceme i nadále pokračovat. Víme, že pečivo je u našich zákazníků velmi oblíbené, a naší prioritou je v prodejnách Tesco nabízet prvotřídní čerstvé pečivo,“ říká **Pavol Halász**, komerční ředitel Tesco Stores ČR, a. s., a dodává: „My sami jsme pyšní, že v našich vybraných prodejnách máme vlastní pekárny, kde pekaři řemeslně připravují chléb a jiné druhy pečiva.“

**Pro další informace kontaktujte:**

**Tomáš Iľko**

**Senior PR Consultant, Double-U PR, s. r. o.**

**E-mail:** [**tomas.ilko@double-u.cz**](mailto:tomas.ilko@double-u.cz)

**Tel.: +420 733 529 496**

[**www.double-u.cz**](http://www.double-u.cz)