



Větrník se má co otáčet



text: Ivan Foral
& foto: autor, archiv Větrník



Rodina Řezáčových z brněnských Řečkovic se do samostatného podnikání v nejsladším z živnostenských oborů pustila už v roce 1994, s touhou navrátit tuzemské cukrařině zašlý lesk. Po více než dvaceti letech se jejich cukrárně Větrník podařilo zapsat do povědomí zákazníků poctivou a nezapomenutelnou chutí svých tradičních zákusků, dezertů a dortů.

Možnost začít svobodně podnikat napadlo manžele Řezáčovy díky dobré dispozici rodinného domu na Řečkovickém náměstí. Ze to

bude zrovna cukrařina vystalo z odvěké touhy paní Řezáčové uplatnit své výtvarné nadání a lásku k pečení.

A tak začala každodenní trpělivá práce na zbudování cukrářského provozu a prodejny, ale také v pilování sortimentu a učení se

tradičním cukrářským postupům. Se vzrůstající oblibou jejich poctivých výrobků a stále vyšším počtem

zákazníků se vršily i nároky na rozšíření provozu, a tak soukromí domu postupně ustupovalo výrobě.

Dnes zde pracuje deset zaměstnanců a i zbytek rodiny se stará o chod firmy, která už se rozrostla o další provozovnu v Nákupním centru Královo Pole.

O zkušenosti s podnikáním a stavem české cukrařiny jsem se tedy podělil s maminkou Marií, otcem Jiřím a synem Radimem Řezáčovými.

„V mládí jsem neměla možnost díky ‚přídelovému‘ systému školství studovat svou oblíbenou cukrařinu, a tak se mu můj sen splnil až po změně režimu. Naučit se výrobním postupům není tak složité, důležitější je vrátit se k původním surovinám, ochutnávat a hrát si s chutí, na což se možná leckde zapomíná,“ prozrazuje svůj recept na dobré zákusky maminka Marie, která se stala tvářou proslavené cukrárny a dodává: „Když sháníme nové lidi do výroby, nejde nám o jejich výuční list, ale

o to, zda se jim chce tvořit a pracovat.“

Ve Větrníku nenarazíte na žádné balené cukrovinky ani sortiment, který by nepocházel z jejich vlastní výroby. V pečení provoněné cukrárně sedí hosté všech věkových kategorií - od malých dětí s rodiči či prarodiči, páry nižších i středních let až po skupinky babiček. Zaujme vás také nízký věk usměvavých prodavaček - což příjemně kontrastuje s plnou vitrinou tradičních a čerstvých tuzemských cukrářských výrobků.

„Své zboží nepředáváme, vše co vyrobíme si prodáme sami, dokonce i kavárny, které mají zájem o naše zákusky, si je chodí kupovat do krabice k pultu stejně jako běžní zákazníci,“ svěřuje o své obchodní politice otec Jiří. „Jezdíme do světa sledovat současné trendy, ale naši zákazníci si natolik oblíbili tradiční cukrařinu, že ani nemáme moc prostoru měnit výrobní program. Česká cukrařina je oproti jiným náročná na přípravu a technologii výroby, pak je ale kolikrát zarážející, že

se lidé zdráhají paltit za zákusek stejně jako za kávu, kterou máte připravenou za dvacet vteřin. Ochutnali-li ale jednou kvalitu, pak se naváhají vracet a doporučovat nás dál.“

Syn Radim, jediný v rodině vyučený cukrářem, se do rodného hnízda vrátil po úspěšném podnikání s krabičkovými dietami a snaží se dál zúročit pověst značky zbudované rodiči. Nová cukrárna v obchodním centru namísto prodejního stánku slibuje sice podstatně navýšenou výrobu, ale také vyžaduje větší pozornost.

„Nezapomínáme ani na ty nejzákladnější cukrářské komodity, jako je třeba točená zmrzlina. Snažíme se nabízet nové a zajímavé příchutě, ale tradiční český zákazník je silně orientován na vanil-



Aby zákazníci nepřišli o své tradiční oblíbené chutě točené zmrzliny a přesto mohli ochutnávat i novinky, rozhodli se ve Větrníku investovat do nového zmrzlinového stroje.

kovou a jahodovou. A tak jsme se rozhodli investovat do dalšího zmrzlinového stroje, aby o své oblíbené nepřišli a přesto si mohli vyzkoušet i některé novinky.

U točené zmrzliny jde hlavně o umístění prodejce, a tak se už dva roky snažíme o přemístění stánku o deset metrů blíže k chodníku, což je pro mnohé úředníky nepřekonatelný problém.

Nepodceňujeme ani dobrou prezentaci naší značky na sociálních sítích a na internetu, kde si mohou naši zákazníci pohodlně objednat přes e-shop.“

Rodinný podnik je zkrátka o postupné výměně generací založené ale na úctě k práci té předchozí, úctě k tradici řemesla a každodenní soustavné práci. To vše se pak promítá do kvality, kterou lidé už dnes lidé dokážou ocenit. Větrník se zkrátka musí otáčet.

www.vetnik.cz



Tradiční domácí zákusky, dorty, minizákusky i vánoční cukroví nevýmaje vánočky jsou pro svou poctivou přípravu a používání kvalitních surovin i přes módní vlivy stále nejoblíbenějšími výrobky.



Více než 20 let se společnost **CESK** specializuje na prodej, poradenství a servis zařízení pro gastronomické provozy. Do cukráren dodáváme **zmrzlinové stroje a výrobníky čokolády**, do kaváren **profesionální kávovary** a pro restaurace a bary **výčepní zařízení** nebo **evidenční systémy**.

CESK navíc spolupracuje s italským výrobcem zmrzlinových a cukrářských strojů **FRIGOMAT** a také je držitelem licence na výrobu **kávy San Remo**.



Potřebujete poradit?

Michal Černý
Výkonný ředitel

tel: +420 511 189 997, +420 511 189 990
mob: +420 777 745 949
e-mail: cerny@cesk.cz

Celý náš sortiment najdete na webech:
www.cesk.cz www.frigomat.cz www.cukrarsky-kurz.cz

Maninka Marie Řezáčová je tvářou značky Větrník – poctivé domácí cukrárny Brno.

