Specifikace

NAŘÍZENÍ RADY (ES) Č.510/2006
Žádost o zápis podle článku 5 a článku 17(2)

LOMNICKÉ SUCHARY

EK č.: CZ/00362/AOP

CHOP() CHZO(X)

1. Odpovědný orgán členského státu:

Název: Úřad průmyslového vlastnictví
Adresa: Antonína Čermáka 2a, 160 68 Praha 6, Česká republika
Tel.: + 420 220383111
Fax: +420 224324718
e-mail : posta@upv.cz

2. Skupina:

2.1 Jméno: Sdružení výrobců Lomnických sucharů
2.2 Adresa: Bystrá nad Jizerou 78, 513 01 Semily, Česká republika
Tel.: +420 604243954, +420 481625483
Fax: +420 481323614
2.3 Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ( )

3. Druh produktu: Skupina 2.4 – suchary

4. Specifikace

4.1 *Název*: Lomnické suchary

4.2 *Popis:* Lomnické suchary se vyrábí jako: Lomnické suchary cukrované, Lomnické suchary oříškové, Lomnické suchary mandlové, Lomnické suchary arašídové, Lomnické suchary Dia.

Hotový výrobek musí při smyslovém posuzování vyhovovat těmto požadavkům:

Tvar - krajíčky o nejvyšší tloušťce 18 mm
Povrch - stejnoměrně cukrovaný
Barva - na lomu stejnoměrně zlatohnědá
Pórovitost - přiměřená, bez dutin, brousku a stop nepromíseného těsta
Textura - tvrdá, křehká, křupavá

Chuť a vůně - vlastní danému druhu s příchutí pomerančové (citrónové) kůry. Nesmí mít příchuť připálenou, nahořklou, zatuchlou, ani jinou cizí příchuť nebo vůni.

Mikrobiologické vyšetření: Vzorky musí odpovídat platným zákonným požadavkům.

Fyzikální a chemické požadavky:

Vlhkost nejvýše	4% hmotn.
Sacharóza v sušině nejméně	33,5% hmotn.
Tuk v sušině nejméně	33,5% hmotn.
Popel v sušině nejvýše	0,80% hmotn.
„Písek“ v sušině nejvýše	0,10% hmotn.

Kovy: arsen, kadmium, olovo, rtuť- musí odpovídat platným zákonným požadavkům.

Aflatoxin B1, B2, G1, G2 < 0,1μg/kg

Suchary jsou určeny k přímé spotřebě. Lomnické suchary se vyrábí z pšeničné hladké mouky, rafinovaného cukru, ztuženého tuku, droždí, sušeného mléka a sušených vaječných žloutků, skořice, vanilky, pomerančové (citrónové) kůry a odhořčeného persika. Žloutky sušené lze nahradit v hodnotě sušiny čerstvými vaječnými žloutky. K jednotlivým typům se přidávají drcené lískové oříšky, mandle, arašídy. Dia suchary jsou bez příchutí a místo cukru obsahují sorbit.

4.3 *Zeměpisná oblast:* Okres Semily, jehož součástí jsou města Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Jizerou (viz příloha)

4.4 *Důkaz původu:* Producenti mají evidenci dodavatelů jednotlivých surovin pro výrobu Lomnických sucharů a evidenci odběratelů Lomnických sucharů. Každé balení výrobku je kromě dalších povinných údajů opatřeno názvem a sídlem výrobce.
Veškeré suroviny se kontrolují, zda odpovídají příslušným potravinářským normám. Výrobny včetně zařízení jsou pravidelně kontrolovány a musí splňovat platné hygienické předpisy pro potravinářskou výrobu. Jsou kontrolovány zejména váhy a teploměry.
Během technologického procesu se kontroluje váha jednotlivých surovin, stupeň vykynutí těsta, teplota a vlhkost vzduchu v peci během pečení a posléze během sušení. U hotových výrobků před balením se sleduje tloušťka krajíčků, stejnoměrnost pocukrování, barva na lomu, pórovitost, konzistence, chuť a vůně.
Krajská hygienická stanice v Hradci Králové, Habrmanova 19, 501 01 Hradec Králové provádí mikrobiologické, chemické a organoleptické vyšetření včetně skladovacích pokusů.
Kontrolu dodržování specifikace provádí místně příslušný inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce.

4.5 *Způsob produkce:* Hlavní znaky technologického postupu: Do míchacího stroje se dají připravené suroviny podle receptury pro daný druh výrobku. Suroviny se dobře promíchají. Do promíchaných surovin se přidá předem připravený kvásek a nezávadná pitná voda a vše se dobře promíchá v tuhé těsto. Z těsta se krájejí bochánky, po zkynutí se vyválejí na dlouhé šišky, vkládají se do vymazaných forem a nechají kynout až 3 dny ve vyhřáté komoře. Po vykynutí se pečou v peci vyhřáté asi na 240 až 250° C. Při uzavření pece se tato zvlhčuje vodou, aby se těsto zapařilo a peče se asi 30 – 45 minut. Upečené sucharové šišky se ponechají zchladnout, po zvláčnění se krájejí na stejně silné krajíčky a vytříděné se obalují v cukrové moučce. Cukrované krajíčky sucharů se suší v peci při teplotě 190 až 200° C a po vysušení se rovnají a předávají k balení. Suchary se balí do potravinářské hliníkové fólie a tyto balíčky se vkládají do kartónové potištěné krabice. Výrobek je nutno balit bezprostředně po dokončení výroby z důvodu zachování kvality. Suchary jsou křehké a snadno pohlcují vlhkost. Při transportu ve větším množství by proto mohlo docházet ke zhoršování kvality ve smyslu rozlámání a zvlhnutí. Dalším důvodem je zajištění lepší sledovatelnosti výrobku. Přikládáme dále recepturu podle oborové normy ze 16.11.1964 (příloha č. 8), kdy Lomnické suchary vyráběl Průmysl trvanlivého pečiva Praha a posléze Čokoládovny Praha. Receptura a technologický postup výroby Lomnických sucharů používané „Sdružením výrobců Lomnických sucharů„ jsou shodné a zachovávají kontinuitu s Lomnickými suchary vyráběnými v tomto kraji již téměř 200 let.

4.6 *Souvislost:* Lomnické suchary se vyráběly od první poloviny 19. století v pekařských a cukrářských dílnách v okolí Lomnice nad Popelkou, v okrese Semily. Jedná se o oblast zasahující do Českého ráje a Podkrkonoší. Výroba sucharů v Lomnici nad Popelkou byla založena Michalem Jínou v roce 1810. Zpočátku pekli doma trvanlivé pečivo a roznášeli v nůších po trzích. V druhé polovině19. století, v roce 1856, byla jeho vnukem zavedena strojní

výroba Lomnických sucharů, kterými zásoboval nejen celé Rakousko-Uhersko, ale i další země Evropy. Jeho syn Josef Jína postavil v roce 1907 v Lomnici nad Popelkou továrnu, vybavenou na tehdejší dobu moderními stroji. Kladl veliký důraz na kvalitu výrobků. Na světové výstavě v Paříži v roce 1927 získal první cenu "Grand Prix" za své výrobky. Mezi válkami se vyvážely i do Ameriky. V roce 1942 byla firma zmodernizována (příloha č. 16). V roce 1948 byla firma znárodněna a výroba sucharů pokračovala v podniku Lomnický průmysl sucharů. V roce 1958 byla továrna zařazena pod Průmysl trvanlivého pečiva Praha a posléze pod Čokoládovny Praha – Modřany, které pokračovaly ve výrobě sucharů (příloha č. 8 – oborová norma). Po listopadu 1989 byl podnik Čokoládovny privatizován firmou Nestlé, která v roce 1994 výrobu Lomnických sucharů zrušila. V roce 1995 byla založena firma VEKOS (příloha č. 11), odpovědným zástupcem byl Ladislav Kodejška mladší, který obnovil výrobu Lomnických sucharů podle starých receptů získaných od svého otce, který se u Jínů vyučil (přílohy č. 7,9). Firma zpočátku používala kromě označení Lomnické suchary též označení J.Jína na základě smlouvy z 26.1.1996 mezi panem Ladislavem Kodejškou a Josefem Jínou. V posledních letech se objevila řada menších výrobců, kteří vyráběli Lomnické suchary podle starých receptur. Například VEKOS, EGE IMPEX, Lomnické suchary s.r.o., Ladislav Kodejška. V září 2005 bylo založeno sdružení výrobců Lomnických sucharů.

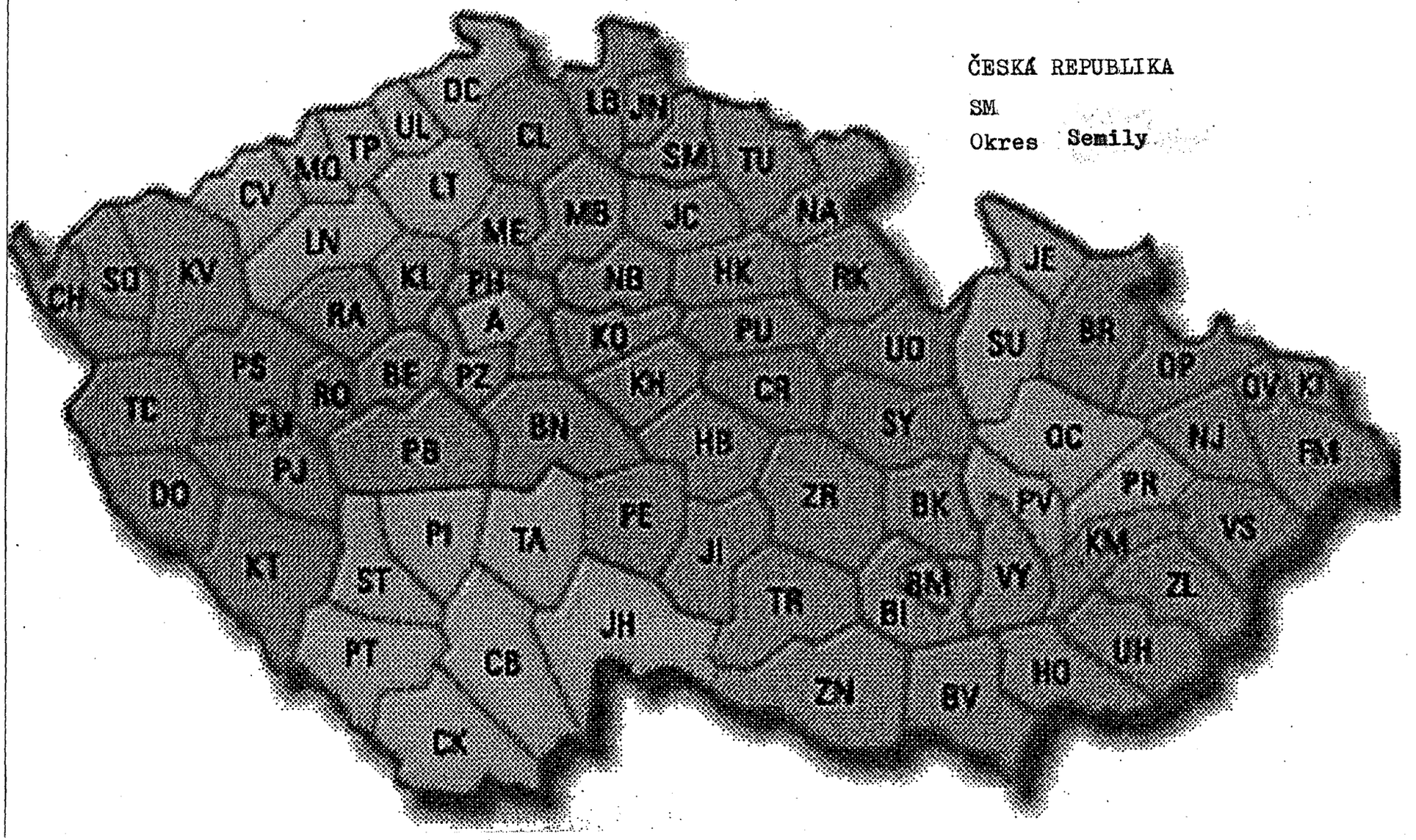
Dokladem o tom, že se Lomnické suchary již téměř 200 let vyrábí stejným způsobem a mají stejný vzhled jsou obaly a dobové reklamy z let 1920 až 1930 (přílohy č. 1,2,3 a 6). Jejich vzhled je stále stejný jako na letáku a obalu firmy VEKOS a EGE IMPEX s.r.o. (přílohy č. 9,10,13). Vzhled a chuť Lomnických sucharů jsou dány tradiční recepturou, používanou již téměř 200 let a výrobními zkušenostmi lidí žijících v okolí měst Lomnice nad Popelkou, Vysoké nad Jizerou, Jablonec nad Jizerou, respektive v okrese Semily. Jako doklad, že Lomnické suchary patří mezi tradiční výrobky vyráběné v Lomnici nad Popelkou, přikládáme vyjádření starosty města pana Vladimíra Mastníka a ředitele městského muzea pana Jana Drahoňovského k použití loga na obalech Lomnických sucharů (přílohy č. 11, 12), články z publikace "Město sucharů a textilu Lomnice nad Popelkou", vydanou Josefem Mizerou a spol., řada C svazek IX, Brno 1946 (přílohy č. 14, 15, 16, 17,18) a několik internetových odkazů (přílohy č. 25-28). V roce 1926 vydává pan Josef Fučík "Popis a dějiny okresu Lomnického n. P." (příloha č. 19). Na obálce sešitu 1 je uveřejněna reklama na Lomnické suchary J. Jíny. Již koncem 19. století a v první polovině minulého století byly Lomnické suchary pod tímto označením známé v Rakousku, Německu a Itálii. O oblíbenosti a významu Lomnických sucharů v minulosti i současnosti svědčí např. i staré reklamní letáky a říkanky (přílohy č. 2-5), poděkování prezidenta republiky či pozvánka na veletrh (přílohy č. 23,24). Lomnické suchary se tradičně vyrábí v tomto kraji, jsou rozváženy z tohoto regionu a prodávány téměř po celé České republice. V příloze č. 20 je mapka ČR se schematickým vyznačením, kde jsou současní prodejci Lomnických sucharů (příloha č. 21 – složka náhodně vybraných faktur). Lomnické suchary jsou označením vyhlášených cukrářských pochoutek dodnes, jak píší Lidové noviny ze 24. října 2000 nebo noviny „Týden v Libereckém kraji z pátku 18. listopadu 2005 na str. 6 v článku Deset let snahy o renesanci Lomnických sucharů (přílohy č. 1 a 22) Pro svou jedinečnost bylo označení Lomnické suchary v roce 2003 zapsáno v České republice jako označení původu pod č. 198.

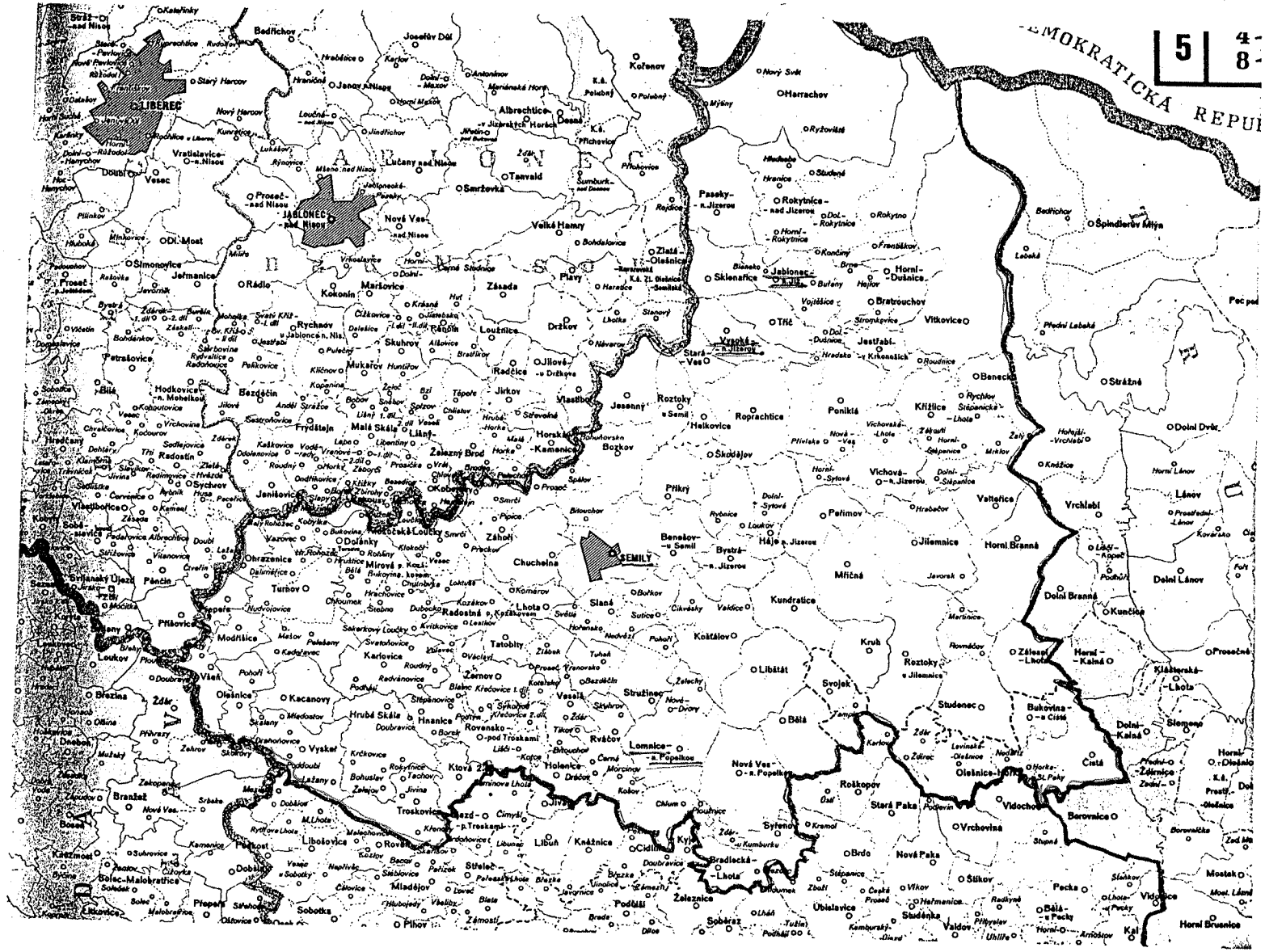
4.7 *Kontrolní subjekt:*

Název: Státní zemědělská a potravinářská inspekce - inspektorát Hradec Králové
Adresa: Březhradská 182, 503 32 Hradec Králové, Česká republika,
tel.: +420 495454110,
fax: +420 495532518,
e-mail: hradec@szpi.gov.cz

4.8 *Označování:* Značení je provedeno názvem „Lomnické suchary“ a jejich druhem na všech stranách krabice. Lomnické suchary jsou uvedeny větším písmem než ostatní text. Minimálně jedna strana krabice je opatřena obrázkem, na němž jsou znázorněny suchary.

4.9 *Vnitrostátní požadavky:* ---


ČESKÁ REPUBLIKA
SM
Okres Semily
DC
LB
JN
UL
CL
TP
MO
SM
TU
CV
LT
MB
JC
NA
LN
NE
JE
SD
KV
CH
KL
PH
NB
HK
RK
RA
A
KO
PU
UO
SU
SR
PS
BE
PZ
KH
CR
OP
OV
KI
TC
RO
PM
BN
SY
OC
NJ
PJ
PB
HB
PR
DO
ZR
BK
PV
VS
P1
TA
PE
JI
KM
KT
ST
TR
BI
BM
VY
ZL
JH
PT
CB
UH
ZH
HO
BV
CK


LIBEREC
JABLONEC nad Nisou
SEMILY
Železný Brod
Turnov
Česká Lípa
Nový Bor
Frýdštejn
Malá Skála
Hrubá Skála
Hrádek
Sychrov
Mimoň
Doksy
Bezdězín
Mladá Boleslav
Dolní Most
Jablonec n. Nisou
Tanvald
Smržovka
Harrachov
Rokytnice nad Jizerou
Horní Maxov
Jilemnice
Vrchlabí
Dolní Dvůr
Špindlerův Mlýn
Benecko
Strážné
Vítkovice
Bratrouchov
Nové Paka
Stará Paka
Roškopov
Vidochov
Borovnice
Olešnice v Orl. horách
Studenec
Bukovina n. Cist.
Dolní Kalná
Horní Kalná
Dolní Branná
Horní Branná
Kundratice
Libštát
Svojek
Roztoky u Jilemnice
Kostálov
Slaná
Lhota
Radostná p. Kozákovem
Benešov n. Semily
Hajda n. Jizerou
Příkrý
Roprachtice
Poniklá
Jestřabí
Horní Dušnice
Jablonec n. N.
Sklenařice
Paseky n. Jizerou
Rokytnice n. Jizerou
Albrechtice
Pěnčín
Jeřmanice
Prosečné
Kunčice
Klášterská Lhota
Vrchovina
Nová Ves n. Popelkou
Lomnice n. Popelkou
Holenice
Ktová
Troskovice
Libošovice
Kněžnice
Libuň
Kyje
Železnice
Podůlší
Sobotka
Příhov
Mladějov
Střeleč
Kacanovy
Vyskeř
Olešnice
Modřišice
Pihlovice
Loukov
Březina
Branžež
Bousov
Kněžmost
Dobšice
Solec-Malobratřice
Lukovice
Přepeře
Sobotka
Kokořínský Důl
Mělník
Kokořín
Kokořínsko
Mšeno
Hodkovice n. Mohelkou
Petrašovice
Bělá
Sobotka
Zámezí
Hrádčany
Radostín
Sychrov
Janíšovice
Vlastibořice
Sobáslavice
Srbská Ves
Pěnčín
Srbský Újezd
Ohrazenice
Mírová p. Kozákovem
Chuchelna
Benešov n. Semily
Bystrá n. Jizerou
Příkrý
Jilemnice
Mříčná
Horní Branná
Dolní Lánov
Horní Lánov

Obchodování v systému SPAD

Vedlejší trh

Akcie a podílové listy



:h finančních trzích a zvolit investici,
dnostmi jsou tradice, zkušenost
ší informace získáte na telefonních
:ai.com a dále na internetové stránce

lská, Havelská 19, 110 00 Praha 1, Tel.: (02) 228 54 646,
, 110 01 Praha 1, Tel.: (02) 228 55 196, Praha – Arbes,
, Praha 6 (plánované otevření říjen 2000), Brno – Lidická,

Bank Austria Creditanstalt

LN18980

100 VÝROBKŮ, KTERÉ UŽ HODNĚ DLOUHO ZNÁME

Lomnické suchary málem zlikvidoval příchod zahraničního investora

V této rubrice Lidové noviny představují české výrobky, které z pultů nevytlačila záplava zahraničního zboží. Jejich tradice a oblíbenost trvají již po desítky let.

PŘEŽILY ROK 2000

Výrobna sucharů v Lomnici nad Popelkou byla založena Josefem Jínou v roce 1810. Tehdy měly suchary sloužit jako zpestření jídelníčku v chudých rodinách v Podkrkonoší. Pan Jína je zpočátku sám vozil na trh, kde je prodával. Později se suchary začaly rozvážet po celé republice. Vyráběly se ručně a ručně se i obalovaly v cukru. Existovaly tři druhy - s arašídy, s mandlemi a s lískovými oříšky. Lidé je nejraději jedli k bílé kávě - nešlo o dietní výrobek.

Od svého založení až do znárodnění v roce 1948 si firma svou originální a kvalitní produkcí získala mezinárodní věhlas. V období mezi světovými válkami se lomnické suchary vyráběly z mouky, která se dovážela až z Kanady (naše mouka měla nízký obsah lepku a suchary vyrobené z ní se rozpadaly). V té době se suchary vyvážely do Ameriky. Na zpáteční cestě se pak nabrala mouka v Kanadě. Výroba nebyla přerušena ani během druhé světové války: velká část sucharů šla na frontu.

Komunistická sušenka

Po roce 1948 převzal výrobu trvanlivého pečiva a sucharů národní podnik Lomnický průmysl trvanlivého pečiva a dětské výživy. Jeden čas se dokonce sucharům z Lomnice nad Popelkou říkalo komunistická sušenka.

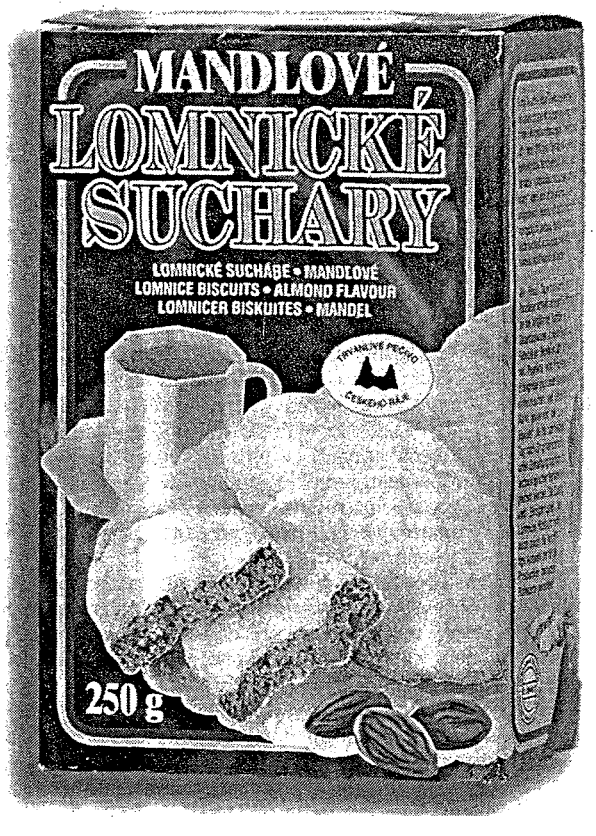
Přes všechny změny si lomnické výrobky vedly dobře jak na tuzemském, tak i na zahraničním trhu. V Československu ale byly k dostání pouze ve vybraných prodejnách (Tuzex, ESO) - většina produkce byla určena na export. Tehdy se suchary balily do plechových krabiček s růžovým potiskem.

Po roce 1989 byl celý podnik privatizován a vstoupil do něj zahraniční investor. Tradiční lomnické suchary kvůli tomu málem zanikly. Poprvé po téměř dvou stech letech byla existence této lahůdky ohrožena.

Výrobu ale rozjela firma Lomnické suchary. Novým vlastníkem ochranné známky, která do té doby patřila potomkům zakladatele Josefa Jíny, se stal Ladislav Kodejška. Jeho otec pracoval ve výrobně sucharů v Lomnici nad Popelkou téměř celý život. Nedávno oslavil své čtyřiaosmdesáté narozeniny. Právě on předal svému synovi Ladislavovi ručně psané původní receptury na výrobu sucharů.

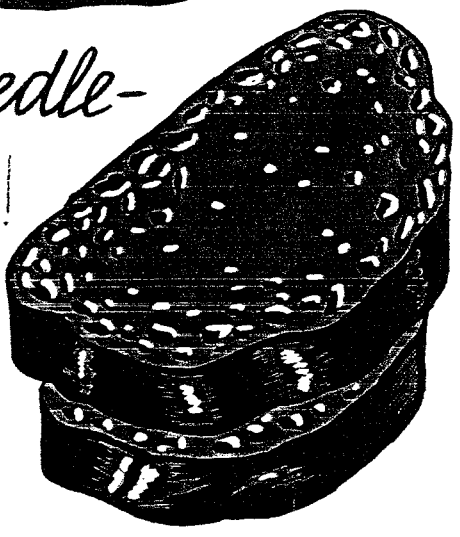
Podle slov obchodního ředitele firmy Reinharda Müllera se stále dodržují původní receptury s nenahraditelnou ruční výrobou. K obnovení výroby přišel do závodu i děkovný dopis od prezidenta Václava Havla.

Zuzana Bouškova





Ráj hned vedle-



ALE UVNITŘ TAKÉ!

Hned vedle Lomnice, posazené mezi tři výrazné vrchy Kozákov-Tábor - Kumburk - leží Český ráj. Ale pravý ráj sladkostí najdete v městě samém! Již 133 let zde kvete sucharářský průmysl, založený naším pradědem, zvelebený naším dědem, rozšířený naším otcem a udržovaný námi - pro Váš požitek i užitek!

Fintajna

ZAL.R.
1810



sladkých sucharů!

V požehnaném roce 1810 stvořil náš praděd,

MICHAL ANTONÍN JÍNA,

v prosté pekařské dílně v starobylé Lomnici první sladký suchar. Položil tak základ k světově proslulé výrobě lomnických sucharů, na kterém budujeme dosud - pro požitek i užitek milionů přátel lomnických sucharů!

Jína ZAL.R. 1810

první a nejstarší parní továrna na suchary, oplatky, sušenky, perníkové zboží a různé cukrovinky,

LOMNICE NAD POPELKOU



Byl jednou jeden poustevník
ten bydlel pod Troskama
a tam se živil výborně
z Lomnice sucharama.

Nosily mu je dívenky,
když ztrácel se čas denní,
a on jim za to milerád
zas dával rozhřešení.

(Ze starolomnických písniček)



Ó, ctná panno Apolénko,
nesu dárek nad dary,
chtěl bych měnit srdce vaše
za Lomnické sucharv.

Věřím, že se podatí mi
provést tuto výměnu,
možná, že až všechny snítě,
dostanu vás za ženu.



Lomnický sucharý
jak smetí tádl,
jenže je císař pán
nechtěl nám dát.

Tak sem šel pro ně
až do Lomnice ~
a tam mě chutnaly
převelice.



Hřej, slunečko, do kožíšku,
dám ti za to zlatou šišku
a sucharů z Lomnice -
ty mě chutnají nejvíce.



Založeno r. 1810

Amtima

vývoz do celého světa

ZÁKONEM CHRÁNĚNÉ BALENÍ A ÚPRAVA TISKU!

OBSAH 1/4 Kg

PŮVODNÍ - SVĚTOZNÁMÉ
Ia PRIMISSIMA NEJJEMNĚJŠÍ ČOKOLÁDOVÁNÉ

LOMNICKÉ SUCHARY

Amtima

LONDÝN 1933

ZÁKONEM CHRÁNĚNÁ TOVÁRNÍ ZNÁMKA „ZLATÁ PÁSKA"

OBSAH 1/4 Kg

Amtima

LOMNICKÉ SUCHARY

Ia primissima
Ia primissima
Ia jemný druh v krabicích
Ic střední druh v krabicích
IIa oříškový druh
IIb vanilkový druh v krabicích
IIIa konsumní druh sucharů v balíčcích

č. 3
č. 4
č. 5
č. 6
č. 7

Amtima

„ZLATÁ PÁSKA"

první a nejstarší parní továrna na světoznámé lomnické sucharky, oplatky, sušenky, čokoládu a medové perníky.

LOMNICE n/POPELKOU

„ZLATÁ PÁSKA"

ČECHY

ČESKOSLOVENSKÁ REPUBLIKA

LIST TOVARYŠSKÝ.

Pan Ladislav Hodjška, cukrářský a perníkářský tovaryš

narozený roku 14 února 1916 v Lovosicích n. Pop., okres Litoměřice, příslušný do Lovosic n. Pop., okres Litoměřice, učil se u spolupodepsaného člena společenstva řemeslné živnosti cukrářské a perníkářské v době od 1. července 1931 do 1. července 1935, tedy po dobu čtyř roků; po dobu tuto vždy počestně se choval, byl pilným a věrným, osvojil si potřebné vědomosti a zručnosti uvedené řemeslné živnosti, podrobil se dne 14. dubna 1936 předepsané zkoušce tovaryšské a složil tuto s prospěchem velmi dobrým a byl proto řádně za tovaryše cukrářského a perníkářského prohlášen.

Datum zkoušky i výsledek zkoušky shoduje se s daty matriky tovaryšských zkoušek str. 6 pol. 1.

Za představenstvo

společenstva cukrářů, koláčníků, mandolatářů, kanditářů, perníkářů, čokoládníků, oplatkářů a voskářů

v Ústí n. L. dne 11/4 1936.

Karel Hrabě
vyučitel.

Společenstvo cukrářů a výrobců sucharů v Ústí n. L. a okr.

Josef Šíma
starosta společenstva a předseda
školní rady tovaryšské

V. KEUBERT, SMÍCHOV.

DT 664.681 OBOROVÁ NORMA Schválena: 16. 11. 1964

Ministerstvo potravinářského průmyslu Čs. průmysl trvanlivého pečiva, národní podnik, Praha	CUKROVANÉ SUCHARY	ON 56 2890 06 K - 2/64

Tato norma platí pro suchary, vyrobené z pšeničné mouky, droždí a dalších surovin a přísad níže uvedených, obalované v moučkovém cukru. Suchary jsou určeny k přímé spotřebě. Norma je závazná pro všechny výrobní, kontrolní a obchodní organizace.

I. TECHNICKÉ POŽADAVKY

Tržní druhy

1. Výrobek se dodává pod názvem Lomnické suchary v následujících tržních druzích:

a) Lomnické suchary cukrované, výr. čís. 4130,
b) Lomnické suchary oříškové, výr. čís. 4132,
c) Lomnické suchary oříškové s máslem, výr. čís. 4135.

Smyslové požadavky

2. Hotový výrobek musí při smyslovém posuzování vyhovovat těmto požadavkům:

tvar	—	krajíčky o nejvyšší tloušťce 18 mm,
povrch	—	stejnoměrně cukrovaný,
barva	—	na lomu stejnoměrně zlatohnědá,
pórovitost	—	přiměřená, bez dutin, brousku a stop nepromíseného těsta,
konzistence	—	tvrdá, křehká,
chuť a vůně	—	vlastní danému druhu, s příchutí pomerančové (citrónové) kůry. Nesmí mít příchuť připálenou, nahořklou, zatuchlou, ani jinou cizí příchuť nebo vůni.

Fyzikální a chemické požadavky

3. Výrobek musí vyhovovat těmto požadavkům:

	Vlhkost nejvýše %	Sacharóza v sušině nejméně %	Tuk v sušině nejméně %	Popel v sušině nejvýše %	„Písek" v sušině nejvýše %
druh a)	4	36,	13,	0,80	0,10
druh b)	4	33	~~25,2~~ 33,5	0,80	0,10
druh c)	4	34,	~~24,6~~ 34,	0,80	0,10

Nahrazuje ÚN 56 2891 ze 4. 5. 1961	Účinnost od: 1. 9. 1965	

Vydavatelství Úřadu pro normalizaci a měření, Praha

4. Ze sloučenin těžkých kovů smí výrobek obsahovat v 1 kg výrobku nejvýše 12 mg mědi. Sloučeniny ostatních zdraví škodlivých kovů ani jiné látky lidskému zdraví škodlivé nesmějí být ve výrobku přítomny.

Ani při nižším obsahu písku, nežli je shora uvedeno, nesmí tento při požívání sucharů skřípat mezi zuby.

Mikrobiální požadavky

5. Výrobek nesmí obsahovat patogenní a podmíněně patogenní mikroby, ani jejich toxiny. Dále nesmějí být ve výrobku přítomny mikroby koliformní. Při smyslovém posuzování nesmí výrobek jevit známky kažení vyvolaného činností mikroorganismů (nitkovitost, plesnivění apod.).

Výskyt škůdců ve výrobku v kterémkoliv stadiu jejich vývoje je nepřípustný.

II. PŘEDPISY (POKYNY) PRO VÝROBU

Suroviny, přísady a složení

6. K výrobě se používá těchto surovin a přísad:

a) Lomnické suchary cukrované

Pečení	kg	Souvis. norma jakosti
mouka pšen. hladká T 650 II.	61,00	ČSN 56 0631
margarín	22,50	ČSN 58 0250
sojová drť pražená	4,70	ÚN-MPPV-12-56
pomeranč. kůra proslazená	2,30	ČSN 56 8811
vanilka celá proutková	0,09	ČSN 58 0533
skořice mletá	0,20	ČSN 58 0528
droždí lisované	3,40	ČSN 56 6810
máslový arom. olej č. 740	0,05	
Obalování		
suchary	70,81 %	
rafinovaný bílý cukr	29,19 %	ČSN 56 5720

b) Lomnické oříškové suchary

Pečení	kg	Souvis. norma jakosti
mouka pšen. hladká T 650 II.	50,00	ČSN 56 0631
rafinovaný bílý cukr	1,45	ČSN 56 5720
margarín	34,45	ČSN 58 0250
lískové oříšky pražené	14,30	PN 56 3307
persiko odhořčené	1,60	PN 56 3309
skořice mletá	0,20	ČSN 58 0528

vanilka celá proutková	0,09	ČSN 58 0533
pomeranč. kůra proslazená	2,25	ČSN 56 8811
droždí lisované	2,12	ČSN 56 6810
mléko sušené odstředěné	1,33	ČSN 57 0809
žloutky sušené	0,06	ÚN-MPPV-129-56
Obalování		
suchary	70,32 %	
rafinovaný bílý cukr	29,68 %	

c) Lomnické oříškové suchary s máslem

Pečení	kg	Souvis. norma jakosti
mouka pšen. hladká T 650 II.	50,00	ČSN 56 0631
rafinovaný bílý cukr	1,45	ČSN 56 5720
mlékárenské máslo I.	34,50	ČSN 58 0310
lískové oříšky pražené	14,30	PN 56 3307
persiko odhořčené	1,60	PN 56 3309
pomeranč. kůra proslazená	2,30	ČSN 56 8811
mléko sušené odstředěné	1,30	ČSN 57 0809
žloutky sušené	0,30	ÚN-MPPV-129-56
droždí lisované	2,12	ČSN 56 6810
arovanillonový roztok	0,11	ÚNK 56 3226
muškátový květ mletý	0,10	
Obalování		
suchary	69,60 %	
rafinovaný bílý cukr	30,40 %	ČSN 56 5720

Poznámka: Žloutky sušené lze nahradit čerstvými v hodnotě sušiny sušených žloutků. Do výrobku je dovoleno zpracovat zlomky vlastního výrobku, čisté a hygienicky nezávadné, v množství nejvýše 6 % z celkového součtu surovin.

Hlavní znaky technologického postupu

7. Do míchacího stroje se dají předem připravené suroviny podle receptury pro ten který druh výrobku. Suroviny se dobře promíchají. Do promíchaných surovin se přidá předem připravený kvásek a nezávadná pitná voda a vše se dobře promíchá v tuhé těsto. Z těsta se krájejí bochánky, po zkynutí se vyválejí na dlouhé šišky, vkládají se do vymazaných forem a nechají kynout ve vyhřáté komoře. Po vykynutí se pečou v peci vyhřáté asi na 240 až 250 °C. Při uzavření pece se tato zvlhčuje vodou, aby se těsto zapařilo, a peče se asi 30—45 minut. Upečené sucharové šišky se ponechají zchladnout, po zvláčnění se krájejí na stejně silné krajíčky a vytříděné se obalují v cukrové moučce. Cukrované krajíčky sucharů se suší v peci při teplotě 190 až 200 °C a po vysušení se rovnají do vík a předávají k balení.

ON 56 2890

III. ZKOUŠENÍ

8. Jakost výrobku se zkouší podle ČSN 56 0146 Metody zkoušení výrobků cukrovinkářského průmyslu a trvanlivého pečiva.

IV. DODÁVÁNÍ, BALENÍ, DOPRAVA A SKLADOVÁNÍ

Spotřebitelské balení

9. Lomnické suchary cukrované a oříškové se balí do pergamenové náhrady nebo jiného vhodného a nezávadného papíru, určeného k balení potravin, a potištěné skládačky po 250 g. Oříškové suchary s máslem se balí do podlepené hliníkové fólie a potištěné skládačky à 250 g.

Do všech skládaček se vkládají kontrolní lístky s označením jména a sídla závodu a čísla nebo značky pracovníka nebo kolektivu odpovědného za balení. Kontrolní lístek lze nahradit razítkem.

Obchodní balení

10. Výrobky jsou dodávány v obchodním balení v balících po 3 kg. Skládačky a balíky musí být dobře uzavřeny a zajištěny tak, aby bez poškození obalu nemohlo dojít k nesprávné manipulaci s obsahem.

Označování

11. Na spotřebitelském balení se uvedou tyto údaje:

a) označení výrobce, a to buď ochrannou známkou nebo výrobní značkou, která musí obsahovat plný nebo zkrácený název výrobce a jeho sídlo,

b) název výrobku a číslo technické normy,

c) označení spotřebitelské ceny (SMC),

d) výrobní číslo,

e) datum výroby a záruční lhůta.

12. Na obchodním balení se uvedou tyto údaje:

a) označení výrobce, a to buď ochrannou známkou nebo výrobní značkou, která musí obsahovat plný nebo zkrácený název výrobce a jeho sídlo,

b) název výrobku a číslo technické normy,

c) váha balíčku a počet balíčků v obalu,

d) výrobní číslo,

e) datum výroby.

Skladování

13. Suchary se skladují v místnostech čistých, suchých, řádně větraných, bez cizího pachu a prostých skladištních škůdců. V době

§ 30 S účinností od 1. května 1973 se mění

ON 56 2890 Cukrované suchary, z 16. 11. 1964, takto:

čl. 2 Smyslové požadavky

vzhled	— tvar krajíčků. Přípustné jsou menší nepravidelnosti ve vzhledu. Povrch obalený cukrem nebo směsí cukru s kakaem. Přípustný je nestejnoměrný posyp a ojediněle sklovitý povrch, zlom max. 1 suchar ze spotřebitelského balení, drť max. 1 %
barva	— na lomu světle hnědá do zlatova, s menšími barevnými rozdíly. Na povrchu podle použitého posypu
konzistence	— tvrdá, se stopami přidaných surovin
chuť a vůně	— charakteristická pro daný druh

čl. 3 Fyzikální a chemické požadavky

popel v sušině nejvýše 1,1 %

Změna c) — 2/1973

9

Vyrábí firma VEKOS s.r.o.
5. května 726
Lomnice nad Popelkou
tel.: 0431 / 92 421
ochranná známka č. 94817

Distributor
fa KAPRÁL
Lomnice nad Popelkou
tel.: 0431 / 92 038
fax: 0431 / 93 120

8 590600 721349

J.Tína

Sladký, aromatický kořen,
muškátový květ

J.Tína

původní

LOMNICKÉ SUCHARY

ořechové

původní

LOMNICKÉ SUCHARY

J.Tína

vyrobeno dle originální receptury ✧ založeno 1810 ✧

původní

vyrobeno dle originální receptury ✧ založeno 1810 ✧



OBNOVA TRADICE - SUCHARŮ Z LOMNICE

MĚSTSKÝ ÚŘAD V LOMNICI NAD POPELKOU
živnostenský úřad

č.j.: ŽÚ 500769/94-Zm 1

ROZHODNUTÍ O ZMĚNĚ ŽIVNOSTENSKÉHO LISTU

Městský úřad v Lomnici nad Popelkou - jako příslušný živnostenský úřad podle § 3 zákona č. 570/1991 Sb., o živnostenských úřadech na základě živnostenského listu č. j. ŽÚ 500769/94 ze dne 20.10.1994 a na základě oznámení změny údajů obsažených v živnostenském listu ze dne 14. 3.1995 podle § 49 odst.2 zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání rozhodl o změně živnostenského listu právnické osoby

obchodní jméno : VEKOS s.r.o.
sídlo : Ant.Staška 194, 512 51 Lomnice n.Pop.
IČO : 620 28 383
odp. zástupce : Ladislav Kodejška
RČ: 481204/111
Lidická 731, 512 51 Lomnice n.Pop.

předmět podnik.: Výroba a prodej trvanlivého pečiva včetně pekárenských výrobků

takto:

sídlo : Palackého 639, 512 51 Lomnice n.Pop.
provozovny : Palackého 639, 512 51 Lomnice n.Pop.

Ostatní náležitosti živnostenského listu nejsou touto změnou dotčeny.

Správní poplatek ve výši 500,- Kč byl zaplacen.

O d ů v o d n ě n í

Městský úřad v Lomnici nad Popelkou - živnostenský úřad rozhodl o změně živnostenského listu na základě oznámení podnikatele a v souladu s ustanoveními zákona č. 455/1991 Sb.

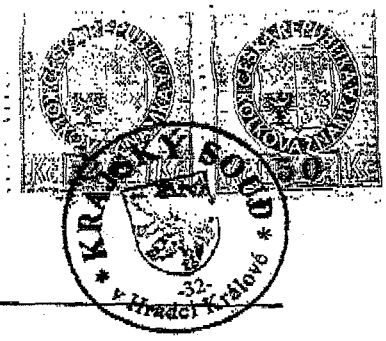
P o u č e n í o o d v o l á n í

Proti tomuto rozhodnutí lze do 15 dnů od jeho doručení podle § 53 zákona č. 71/1967 Sb.,o správním řízení podat odvolání k OkŽÚ v Semilech prostřednictvím Městského živnostenského úřadu v Lomnici nad Popelkou.

V Lomnici n.Pop. dne 16. 3.1995

Městský úřad * LOMNICE NAD POPELKOU * okres Semily

.....
Věra Hořáková
vedoucí živnostenského úřadu



V ý p i s

z obchodního rejstříku, vedeného
Krajským soudem v Hradci Králové
oddíl C, vložka 9297

Datum zápisu: 18.června 1992
Obchodní firma: EGE IMPEX, společnost s ručením omezeným
Sídlo: Jablonec nad Jizerou 433, PSČ 512 43
Identifikační číslo: 465 09 445
Právní forma: Společnost s ručením omezeným

Předmět podnikání:
- obchodní činnost
- Pekařství, cukrářství

Statutární orgán:
Jednatel: Milan Straka, r.č. 640116/0260
Jablonec nad Jizerou 469
den vzniku funkce: 29.dubna 2003

Způsob jednání za společnost:
Jménem společnosti je oprávněna jednat navenek a podepisovat za ni jednatelka.

Společníci:
Milan Straka, r.č. 640116/0260
Jablonec nad Jizerou 469
Vklad: 34 000,- Kč
Splaceno: 100 %
Obchodní podíl: 33,33 %
Zdeněk Šmejdíř
Jilemnice, Knoblochova 426, PSČ 514 01
Vklad: 34 000,- Kč
Splaceno: 100 %
Obchodní podíl: 33,33 %
Robert Kodejška
Lomnice nad Popelkou, Lidická 731, PSČ 512 51
Vklad: 34 000,- Kč
Splaceno: 100 %
Obchodní podíl: 33,33 %

Základní kapitál: 102 000,- Kč

Ostatní skutečnosti:
- Údaje o zřízení:
Společnost s ručením omezeným byla založena společenskou smlouvou dne 10.6.1992 dle zák. č. 513/91 Sb.
- Právní poměry - změna společenské smlouvy (dodatek č. 1) ze dne 14.6.1994.

---------- Správnost tohoto výpisu se potvrzuje ----------
Krajský soud v Hradci Králové

Datum: 15.12.2003
Číslo výpisu: 25646/2003
Vyhotovil: Borůvková Jarka



12

Město Lomnice nad Popelkou
Husovo náměstí 6
512 51 Lomnice nad Popelkou
Tel./fax (0431) 629026

Navrácení tradiční výroby „Lomnických sucharů" zpět do Lomnice nad Popelkou

Po zlikvidování a uzavření firmy „Čokoládovny a.s." v Lomnici nad Popelkou skončila v našem městě koncem devadesátých let minulého století tradiční výroba trvanlivého pečiva. Značka „JÍNA – Lomnické suchary" s téměř dvěstěletou tradicí je i v současné době v podvědomí mnoha občanů ČR a pro naše město jsou i současní výrobci těchto výrobků důležití z důvodu image města.

Z tohoto důvodu bychom uvítali, aby se v budoucnu pečivářská výroba - především výroba sucharů - vrátila zpět do našeho města.

V Lomnici n.Pop. 22.10.2001

Vladimír Mastník
starosta města

Město
LOMNICE nad Popelkou
Husovo náměstí 6
512 51 tel.: 0431/671531-33

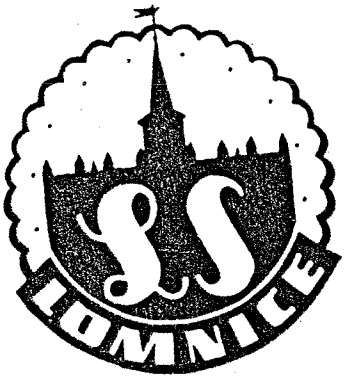
12

Úřad průmyslového vlastnictví

P r a h a

Orginál fotografie loga, který je vypůjčen z Galerie lomnického muzea panu Ladislavu Kodejškovi r.č. 481204/111 bude po dohodě se starostou města Lomnice nad Popelkou, panem Vladimírem Mastníkem používán na obalech vyráběných lomnických sucharů.

Pan Kodejška si nechá tento znak patentovat u příslušného patentového úřadu, který je zastoupen paní Květoslavou Kubíčkovou a zároveň se tímto znakem označí místo původu tohoto výrobku. Znak bude pozměněn letopočtem r.1810 kdy tento výrobek vznikl.



V Lomnici nad Popelkou 2.9.2001

Za městské muzeum : Jan Drahoňovský – ředitel

Za Město Lomnici nad Popelkou: Vladimír Mastník – starosta

Za „Lomnické suchary“: Ladislav Kodejška - výrobce

č. 13

ARAŠÍDOVÉ
LOMNICKÉ SUCHARY
LOMNICKÉ SUCHÁRE • ARAŠIDOVÉ
LOMNICE BISCUITS • PEANUT FLAVOUR
LOMNICER BISKUITES • ERDNUSS
TRVANLIVÉ PEČIVO
ČESKÉHO RÁJE
200 gr
LOMNICKÉ SUCHARY - ARAŠÍDOVÉ
Složení: pšeničná mouka hladká, arašídy pražené, cukr rafinovaný, sušené mléko, droždí, tuk, sušené vaječné žloutky, muškátový květ, přísady
Energetická hodnota: 2042 kJ / 100 g
Minimální trvanlivost: 6 měsíců od data výroby vyznačeného na obalu
Hmotnost:
LOMNICKÉ SUCHÁRE - ARAŠIDOVÉ
Zloženie: pšeničná múka hladká, pražené arašidy, rafinovaný cukor, sušené mlieko, droždie, tuk, sušené vaječné žĺtky, muškátový kvet, prísady
Energetická hodnota: 2042 kJ / 100 g
Minimálna trvanlivosť: 6 mesiacov od dátumu výroby vyznačeného na obale
Hmotnosť:
LOMNICE BISCUITS - PEANUT FLAVOUR
Ingredients: wheat flour, powdered peanuts, refined sugar, milk powder, yeast, fat, powdered egg youlks, mace additives
Energy value: 2042 kJ / 100 g
Minimum shelf life: 6 months from the date of production as marked on the wrapper
Weight:
LOMNICER BISKUITES - ERDNUSS
Zusammensetzung: Weizenmehl, geröstete Erdnüsse, Weißzucker, Milchpulver, Hefe, Fett, Eigelbpulver, Muskatblüte, Zusätze
Energiegehalt: 2042 kJ / 100 g
Mindesthaltbarkeit: 6 Monate ab Herstellungsdatum auf der Verpackung
Gewicht:
EGE-IMPEX s.r.o.
512 43 Jablonec nad Jizerou 433
IČO: 465 09 445, tel./fax: +420 481 593 149
e-mail: egeimpex@seznam.cz
TRVANLIVÉ PEČIVO
ČESKÉHO RÁJE
DATUM VÝROBY • DÁTUM VÝROBY
DATE OF PRODUCTION • HERSTELLUNGSDATUM:
Minimální trvanlivost do: 9- 2 0 0 4
ARAŠÍDOVÉ
LOMNICKÉ
SUCHARY

Městské muzeum a galerie v Lomnici nad Popelkou
(založeno roku 1891)
Městská knihovna v Lomnici n. P.

ke dokumentům
č. 14, 15, 16, 17, 18, 19

Naše značka: Vyřizuje: Lomnice nad Popelkou:

Věc:

Materiály v počtu 16 ks (xerokopie) byly získány panem ~~Jar~~ Robertem Kodejškou dne 29. 7. 2004 v Městském muzeu a galerii Lomnice n. P. z publikace, Město mucharů a Mikulášova Lomnice nad Popelkou, Josef Mrázek a spol., řada C., svazek IV, Brno 1946.

Děkuji!

Městské muzeum a galerie
Lomnice nad Popelkou
512 51 Husovo náměstí 43
Tel.: 431/ 671872, Fax: 431/ 671335

IČO: 371297, účet u ČS v Lomnici n. P. č. 1261807309/0800
Telefon: Muzeum 481671872 Knihovna 481671335
Fax: 481671335
E-mail: knihovna-lomnice@seznam.cz
Adresa: Husovo nám. 43 Husovo nám. 4 - zámek

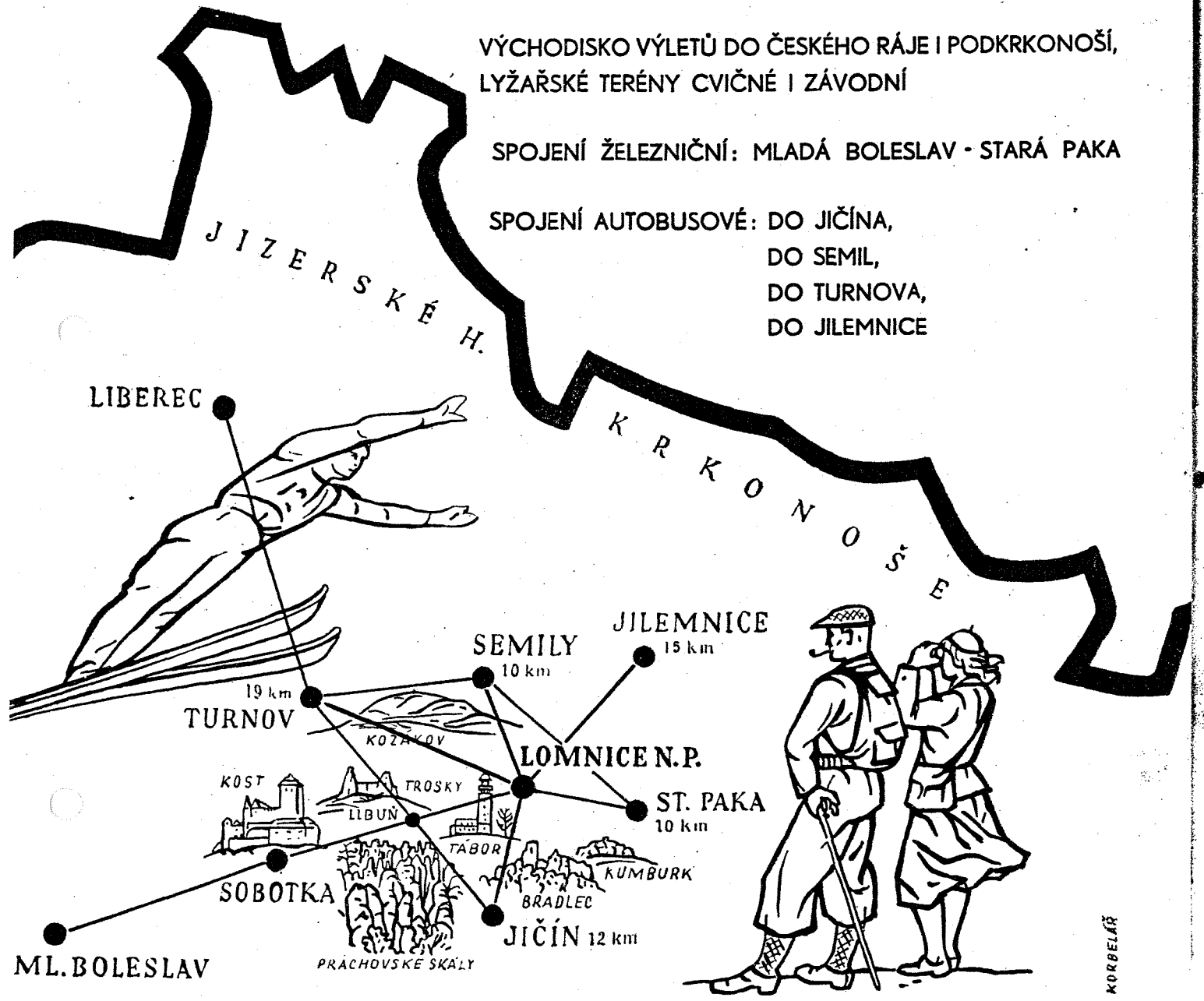
LOMNICE NAD POPELKOU

MĚSTO KRÁSNÝCH VYHLÍDEK - HORSKÁ POLOHA 478 m

VÝCHODISKO VÝLETŮ DO ČESKÉHO RÁJE I PODKRKONOŠÍ,
LYŽAŘSKÉ TERÉNY CVIČNÉ I ZÁVODNÍ

SPOJENÍ ŽELEZNIČNÍ: MLADÁ BOLESLAV - STARÁ PAKA

SPOJENÍ AUTOBUSOVÉ: DO JIČÍNA,
DO SEMIL,
DO TURNOVA,
DO JILEMNICE



VYHLÍDKY: TÁBOR - 682 m - S ROZHLEDNOU,
BABYLON - 635 m - S LYŽ. MŮSTKEM,
SMETANOVA NA RVÁČOVĚ

KOUPALIŠTĚ: MĚSTSKÉ,
V ČERNÉ ROKLI U VESELÉ,
V KOŠŤÁLOVĚ

HRADY: KUMBURK 640 m, BRADLEC 557 m, KOZLOV 619 m

DALŠÍ PAMĚTIHODNOSTI: ROHANSKÁ OBORA S LOVECKÝM ZÁMEČKEM, ŽELECHOVSKÉ A TIKOVSKÉ ÚDOLÍ, KOŠŤÁLOVSKÝ GEJSÍR, LIDOVÉ STAVBY • LETOVISKA: CHATA NA TÁBOŘE, RVÁČOV, KLEPANDA

Nejchutnější na světě
LOMNICKÉ SUCHARY



ELITEX

Nejstarší továrna na sušenky a cukrovinky

LOMNICE NAD POPELKOU

I. Jina to říká krátce: Za nás mluví dobrá práce!

č. 14

V ČEM SPATŘUJE SVŮJ ÚKOL NÁRODNÍ SPRÁVA FIRMY

Ant. Jína

TOVÁRNA NA SUCHARY,
DESERTY,
OPLATKY A JINÉ PEČIVO
V LOMNICI NAD POPELKOU

A CO BYLO VYKONÁNO PRO ZAMĚSTNANCE PODNIKU!

Dnes, kdy je připraven plán k provádění vládní dvouletky, je radostno upozorniti na podnik, jehož nové úkoly řeší a zdolávají všichni zaměstnanci s radostí a mírovým tempem, takže si své mzdy opravdu zaslouží; je v něm dobře postaráno o potřeby dělnictva a přitom se vyrábí zboží levné. A přesto státu se dostane značných příjmů na daních, které Národní správa v pořádku v patřičných intervalech státu platí. Je to podnik fy Ant. Jína, továrna na suchary, deserty, oplatky a jiné pečivo v Lomnici nad Pop., vedený národní správou, jejíž úkol spočívá v nápravě chyb a provinění, napáchaných na zaměstnanectvu a našem národním hospodářství. Proto psáti historii tohoto podniku vymyká se zcela z rámce běžných podnikových reportáží, nejen pro obsáhlost látky, vyplývající z neustálého vzestupu této továrny na sladkosti v minulosti i přítomnosti, nýbrž a hlavně pro bohatost událostí a jejich dramatický ráz i spád v porevoluční době. K tomu se přidružuje i zdánlivá spletilost poměrů, nastalých ve spojitosti se zavedením národní správy v továrně dnem 1. října 1945. O těchto věcech zmíníme se ve zvláštním článku. Všimněme si však dříve činnosti, dosavadních výsledků, jakož i dalších plánů dosazené národní správy.

NEJPRVE VŠAK TROCHU HISTORIE PODNIKU

V malém, dřevěném domečku, v místech, kde se dnes nachází Zajícovo brašnářství, začal roku 1810 Michal Jína spolu se svojí manželkou péci, z počátku v obyčejné sporákové troubě, různé chutné a trvanlivé pečivo, které pak oba manželé roznášeli v nůších na zádech po trzích a poutích do širého okolí, později pak do pohraničních okresů, kde bylo více výdělku v řadě průmyslových závodů. Největšího odbytu dosahoval však Michal Jína o pouti na hoře Tábor, kde bylo jeho cukrové pečivo vyhledávanou pochoutkou všech zavítavších tam procesí, snad z celých severních Čech.
V roce 1872 ujímá se živnosti jeho syn Antonín Jína, který pokračoval ve výrobě oblíbených již sucharků, perníčků a podobného drobného pečiva. Jemu však již nepostačoval úzký prostor dřevěné otcovy chaloupky a proto si postavil domek nový, zděný, v němž si zřídil malou dílničku. Je to týž domek, v němž se nachází nyní cukrářská živnost fy. Jos. Šefců.
Základ k tovární výrobě pověstných lomnických sucharů a cukrovinek dal pak v roce 1909 Karel Antonín Jína, tedy vnuk zakladatele firmy, který na nynějším Husově náměstí, vedle hotelu Doležal, postavil na tehdejší dobu velké pekárny a dílny. Zde se zdržel až do roku 1926, kdy přenesl výrobu do nově postavené továrny na okraji města. Tato továrna však tehdy neměla ani zdaleka podobu a charakteristické znaky nynější mohutné továrny. Toho všeho se jí dostalo teprve po příchodu obou synů do podniku, kteří sem přišli v roce 1937.
V roce 1942 bylo postaveno I. poschodí továrny a kanceláře, přistavěn zadní trakt a sklepy, na něž bylo dříve zapomenuto, a jiné pořízeno.
Dne 1. října 1945 přebírá továrnu Národní správa, která hospodaří velmi dobře k spokojenosti jak zákazníků, tak i dělnictva a nadřízených orgánů. To však již je kapitola jiná.

NÁRODNÍ SPRÁVA ZAHAJUJE ČINNOST

Národní správa, dosazená jak již bylo řečeno 1. října 1945, neměla s obnovou provozu podniku snadnou práci. Nedostatek pracovních sil byl katastrofální. Přesto, že šlo o potravinářský podnik, nedovedl si bývalý majitel Ant. Jína po osvobození udržet zaměstnanectvo, neboť dělnictvo, jež mu do té doby za pakatel sloužilo z donucení, se mu rozuteklo a národní správa začala pracovati s 90 zaměstnanci, ač jich dříve zde pracovalo na dvě stě. Nebylo mouky, čekala se úprava měny a s ní spojená úprava mezd a platů, jež opět měla regulovat ceny cukrářských výrobků. A s tím vším se musela závodní rada a národní

správa nejprve vypořádati, aby podnik roztočila. V poměrně krátké době podařilo se jí získati si obecnou důvěru do té míry, že se bývalé dělnictvo vrátilo do práce, takže dnes pracuje podnik na plné obrátky se 150 zaměstnanci.
Také otázku financování provozu podařilo se národní správě a závodní radě zdárně vyřešiti a dnes již vykazuje továrna čtvrtletně milionové zisky, při neustálém zlepšování jakosti výrobků a při zvýšené životní úrovni všech zaměstnanců.
Mluvíme-li o sociální stránce dělnictva, musíme podotknouti, že za dřívější vlády bylo na tom dělnictvo prabídně. Bývalý zaměstnavatel si za první republiky, zvláště pak za okupace, vykládal veškeré předpisy a nařízení sloužící ve prospěch zaměstnanců zcela libovolně a po svém. Než o tom až na konec.

CO VYKONALA NÁRODNÍ SPRÁVA PRO ZAMĚSTNANECTVO

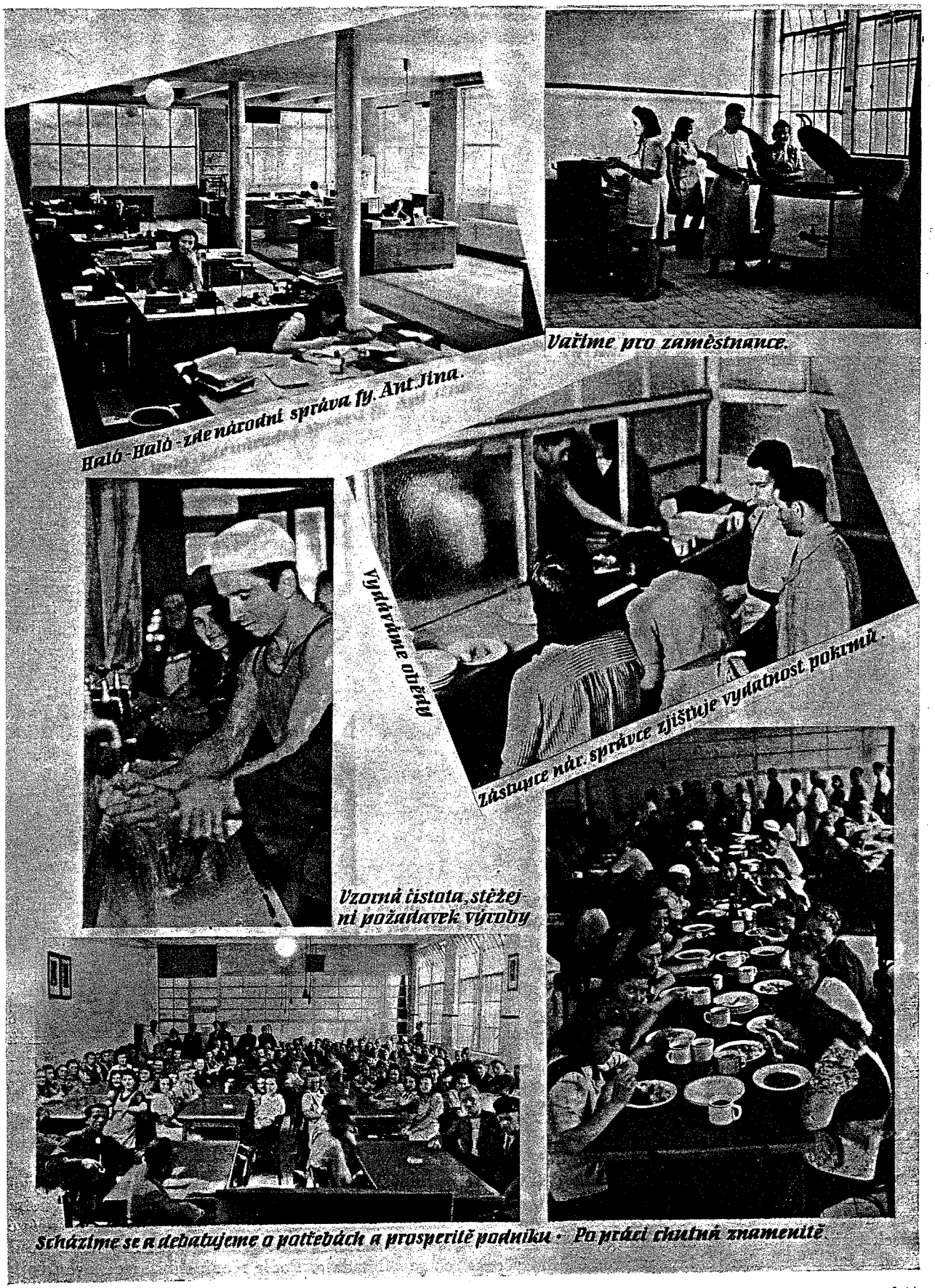
Další úkol, který musela národní správa neprodleně řešit, bylo zřízení závodní kuchyně a řádně vybavené jídelny. Dříve se totiž nikde nenalezla v prostorné továrně poněkud slušná místnost, kde by si dělnictvo, docházející většinou z okolních vsí, mohlo alespoň ohřát svůj skrovný oběd a v poledni přestávce si tu trochu odpočinout. Byl tu sice takový kout na chodbě, kde majitel dal postaviti starý sporák, u kterého se tísnilo v poledni přestávce šedesát i více lidí. Za místo odpočinku sloužily pak bedny, uložené ve výklenku chodby. Přitom však v továrně bylo rozsáhlé, nevyužité skladiště, kde se válelo jen pár starých beden a staré haraburdí. Ani pozdější zřízení jídelny v šatnách nevyhovovalo jednak prostorově a pak hygienicky.
Národní správa zřídila tedy v tomto světlém a nepoužívaném skladišti závodní kuchyni a jídelnu, která slouží dělnictvu též za spolkovou místnost. Prostorná a čistá kuchyně jest vybavena dvěma kotly, vytápěnými parou a sporákem, prozatím na uhlí. Bude však opatřena ještě sporákem elektrickým. Jídelnu vybavila národní správa novými stoly a židlemi, zřídila zde čítárnu, zásobenou bohatě různými časopisy denními i ilustrovanými, týdeníky a měsíčníky. Pro pořádání veselých pořadů ve chvílích oddechu, zřídila zde stálé jeviště. Letos v červenci vybavila šatny pro zaměstnance novými skříněmi pro oděvy. Bytové poměry bývalému majiteli rovněž nijak na srdci neležely. Přesto, že prací svého dělnictva hromadil ohromné zisky, nepostaral se o nejprimitivnější bydlení pro přespolní zaměstnance. Také zde zjednala nápravu národní správa, která prozatím, než-li přistoupí k postavení rodinných bytů a svobodáren pro své zaměstnance, rozřešila věc tak, že zaměstnancům připlácí na byty ve městě.
Pro duševní osvěžení a též pro rychlou informaci osazenstva podniku zavedla národní správa v továrně stotisícovým nákladem rozhlasové zařízení, vybavené bohatým archivem gramofonových desek. V určitých intervalech jest gramofonová hudba vysílána po celé továrně, která je vybavena tlampači ve všech částech továrny. Mimo to je závodní rozhlas přepojován na státní rozhlas při projevech našich státníků a při jiných význačných událostech, nebo při hodnotných hudebních či jiných programech.
Avšak i jinak se stará národní správa v součinnosti se závodní radou o rozptýlení a poučení dělnictva ve chvílích oddechu. Velmi se líbily letos pořádané tak zv. zájezdy k oddechu, při nichž se zaměstnanci podívali 9. a 10. května do Prahy. Delší zájezd byl uspořádán na Karlštejn, kde se zaměstnanci zúčastnili divadelní hry „Noc na Karlštejně", a pokračovali pak v cestě do Lán a Lidic, kde položili věnce.

A JAK SE DĚLNICTVO ZA TUTO PÉČI ODVDĚČUJE

Nemyslete, že dělnictvo takovou péči nedovede oceniti. V tomto závodě jsme se přesvědčili, že pracovní morálka je velmi vysoká a zájem spolupracovníků na podniku velmi srdečný. Nikde nevidíte popohánečů a karabáčníků staré patolízalské éry. Každý člen pracuje na svém úseku bez dozoru, svědomitě a tak rychle, jak toho postup prací a potřeba podniku vyžaduje. Každý je si zde dozorcem sám. Pocit kolektivní odpovědnosti nutká dělnika k největšímu výkonu. A když toho zájem podniku a situace na trhu vyžaduje, necítí se osazenstvo vázáno žádnou pracovní dobou a pracuje i v noci. Tato shoda a zladění práce pro potřeby podniku nemůže býti nikdy vynucena a zásluhu o to má národní správa, která hned při převzetí podniku razila heslo „Ve svobodné republice, svobodná práce" a dělnictvo toto heslo zcela pochopilo a také nezneužilo, a je jím proniknuto.

NÁRODNÍ SPRÁVA NEZAPOMÍNÁ ANI NA KONSUMENTY

I když národní správa dociluje pěkných zisků, ze kterých má stát značný přínos ve formě odvedených daní, není to jejím konečným cílem. Při ochutnání vyráběného zboží a při bližším zhlédnutí, s jakého materiálu se zboží vyrábí a jaké dobroty se do těsta přidávají, uvěřili jsme ujištění národního správce, že hlavním úkolem jejich podniku v socialistickém státě jest, poskytnouti spotřebitelům výrobky co nejhodnotnější z prvotřídního materiálu a za nepřehnanou cenu. Podnik byl také prvním, který letos zlevnil svoje výrobky o 10% pod stanovenou úřední cenu.
Přitom stále ještě jakost výrobků zlepšuje. Viděli jsme na vlastní oči, jaké bedny vajec zmizely v útrobách automatických míchaček těsta, jaké hrnce tuku pohltilo těsto, jak krásný sněhobílý cukr jest používán, a jaká jemná mouka se v míchačkách proměňuje ve vonné, sladké těsto.



Haló-Haló - zde národní správa fy. Antjina.

Vaříme pro zaměstnance.

Vydáváme obědy

Zástupce nár. správce zjišťuje vydatnost pokrmů.

Vzorná čistota, stěžejní požadavek výroby

Scházíme se a debatujeme o potřebách a prosperitě podniku · Po práci chutná znamenitě

(Foto St. Račanský)

Národní správa, jsouc pamětliva nejvýš pravdivého rčení, že v dětech je národ věčný, věnuje obzvláštní péči pečivu pro nejmenší příšlušníky našeho národa - pro děti a batolata, řídíc se heslem „Dětem to nejlepší".

NÁRODNÍ SPRÁVA PODPORUJE UMĚLECKÉ A KULTURNÍ SNAŽENÍ.

Že nechce být národní správa pouze výdělečným podnikem bez ušlechtilejšího zaměření a že má smysl také pro jiné stránky lidského života, prokázala již v nesčetných případech. Asi před čtvrt rokem zabýval se denní tisk otázkou mecenášů a mecenášstvím vůči našim umělcům, ať již šlo o malíře, sochaře, grafiky a výtvarníky vůbec. Pod záhlavím článku „Kdo na jejich místo", byla vyslovena otázka, kdo bude kupovat jejich díla, když většina továren byla znárodněna a odpadli továrníci, kteří dříve umělecká díla kupovali (i když namnoze nikoliv z pouhého uměleckého zájmu, nýbrž často proto, že to byla velká móda a někdy šlo o pouhou spekulaci a uložení peněz). Národní správu fy Ant. Jína neuvedla otázka do rozpaků. Dávno před tím, nežli tato novinářská diskuse vznikla, podporovala závodní rada spolu s národní správou naše umělce nákupem jejich děl a částka, vynaložená na tento kulturní účel, dosáhla již od zřízení národní správy, hezkých pár tisíc. Vedle toho dává vedení továrny práci umělcům — návrhářům, jimž za reklamní, propagační a náborové návrhy vyplatila už také slušné částky. Provádí přitom nevtíravou propagaci, beze vší dryáčnosti, s uměleckým zaměřením, textově i gramaticky správnou, čehož dříve nebylo.

PLÁNY, KTERÉ NEZŮSTANOU V PŘIHRÁDCE, ALE BUDOU PROVEDENY.

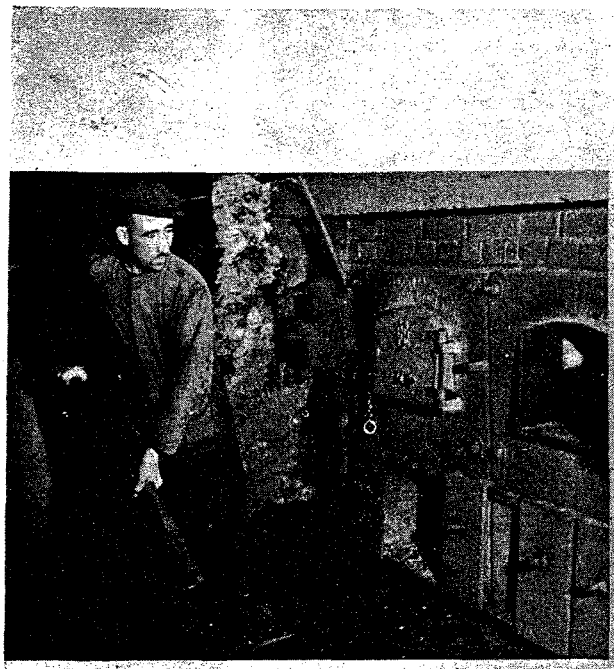
Ačkoliv národní správa ruku v ruce se závodní radou vykonala, jak jsme právě uvedli, již notný kus práce, nutno se ještě zmíniti o různých adaptačních pracích v továrně k usnadnění provozu a jeho zjednodušení. Pro závodní kuchyni, kde, jak jsme uvedli, jsou dva moderní kotle vytápěné parou a velký cihlový sporák na uhlí, přibude ještě k vůli absolutní čistotě elektrický sporák.
Pro kulturní povznesení zaměstnanců a zábavu ve chvílích oddechu zřizuje se právě divadlo, které národní správa vybaví všemi potřebnými rekvisitami, aby mohlo zdárně svoje kulturní poslání mezi dělnictvem plniti.
V rámci podnikové tělovýchovy buduje se při továrně závodní hřiště, na němž se budou provozovat všechny druhy sportu, o něž zaměstnanci projeví zájem. Football, lehká atletika, házená a odbíjená.
Povrchnímu pozorovateli by se zdálo na pohled, že továrna jest vzhledem k své velké rozloze natolik dokonalá, že v ní netřeba na dlouhou dobu ničím hnouti a nic měniti, natož přistavovati a přestavovati. A přece! Jsou zde na příklad obchodní místnosti a prodejní kancelář; nalézají se uvnitř továrny, kamž musí zákazníci řadou schodů a několika dveřmi a přitom ještě musí stát při odběru zboží na chodbě. Proto vedení továrny pomýšlí postaviti prodejní místnost i kancelář hned za vrátnicí, kterou též hodlá účelněji přemístiti a postaviti.
Dále je nezbytné postaviti místnost pro ponocného a byt pro šoféra, který by měl noční pohotovost, pro podnik velmi žádoucí. Ovšem to jest pouze program, jejž má národní správa připraven pro nejbližší dobu, v rámci dvouletky bychom tak řekli. Pro budoucnost však má plány dalekosáhlejší a pronikavější. Prozatím uvádíme jen stavbu rodinných domků a svobodáren pro přespolní zaměstnance, k čemuž se právě zajišťují vhodné pozemky. Dvůr kolem továrny bude podstatně rozšířen ve směru k městu a hráz bude nově vybetonována a vystužena železem. A řada jiných úkolů čeká na svoje uskutečnění. Uvádíme z nich pouze namátkou zavedení jednotných bílých hygienických obleků pro zaměstnance, zřízení osušárny, sprch a vanových lázní a j.

POTŘEBUJE K TOMU NÁRODNÍ SPRÁVA NĚJAKOU POMOC?

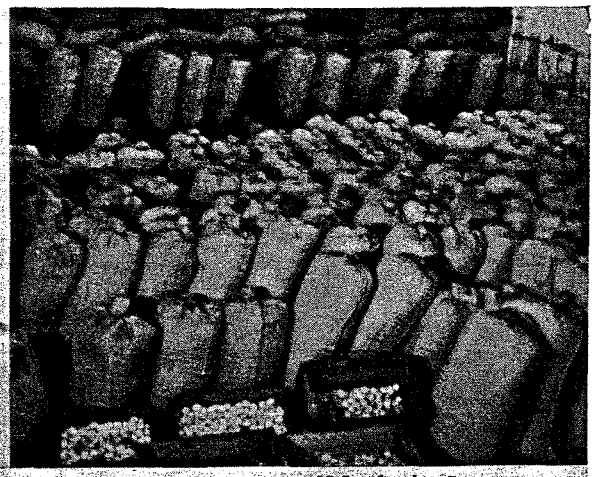
Aby se národní správa firmy Ant. Jína mohla věnovati všem těmto úkolům, potřebuje v závodě vnitřního klidu a jistoty, že tuto obětavou práci dělnického kolektiva nebude již nikdo ohrožovat a že výsledky práce všech přijdou skutečně ve prospěch našeho národního hospodářství.

PROČ BYLA DOSAZENA NÁRODNÍ SPRÁVA DO PODNIKU FY ANT. JÍNA V LOMNICI n./POP.

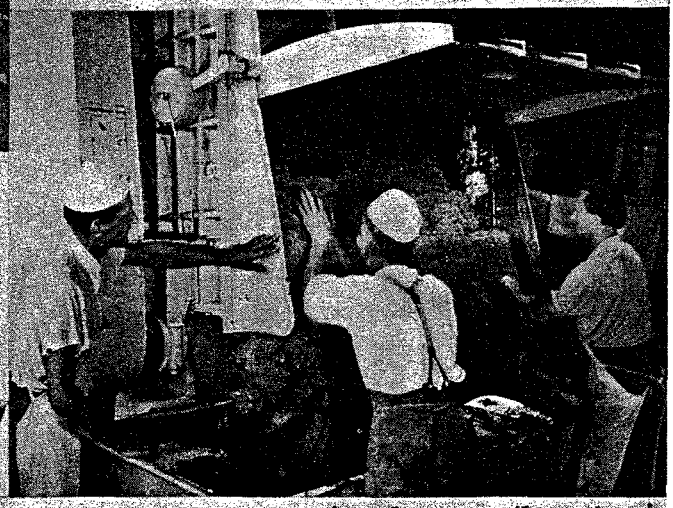
Naší veřejnosti je dostatečně znám ohromný vzestup továrny fy Ant. Jína zvláště za války — v době okupace. Méně je však již známo, že toto hromadění bohatství bylo vykoupeno strádáním zaměstnanců a asociálností bývalého majitele. Jeho postup je typickým příkladem, jak peníze a bohatství mohou narušiti lidský charakter a vychovati člověka k asociálnosti a pohrdání vším, co přináší chudoba. Na některé zjevy bylo již upozorněno v předcházející reportáži a všechny byly projednávány u čestného soudu při okresním národním výboru, který rozhodl po právu, jak je zajisté veřejnosti známo.
Ironií osudu je, že nynější svoji situaci zavinila si rodina Ant. Jíny (hlavně však hlava podniku) sama. V revolučních dnech, kdy již revoluční vlna hrozila zavaliti podobné podniky a vyúčtovati s nimi za vše co na dělnictvu napáchali, byli to dělníci, kteří prohlásili veřejně: „Nesahejte nám na šéfa, my si to s ním vyřídíme!" A šéfovi řekli: „Odpusťme si, co jsme si a začněme znovu tak, jak toho změněná doba vyžaduje!" Nabídka byla pochopitelně s radostí přijata. Majitel podniku slíbil všecko, povolil, co právě musel. Uznal závodní výbor i radu, přislíbil zřídit a vysokou částkou dotovat zaměstnanecký fond, slíbil závodní kuchyni, slíbil přídavky, prostě slíbil všecko, co se slíbit dalo. Podle rčení, slíbiti a dáti je dvojí,



Hybná páka podniku.



Prvotřídní suroviny - základ výroby.



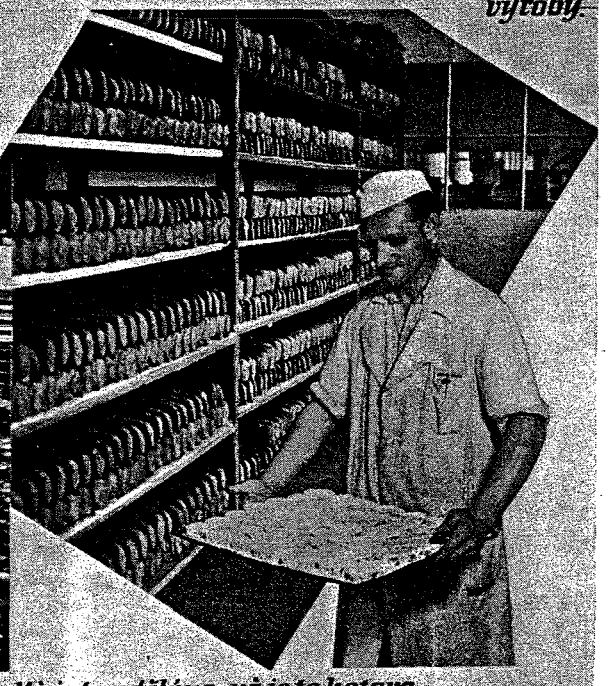
Strojní míchačka nezbytný spolupracovník moderní výroby.



Do výroby pro děti to nejlepší.



Sázíme do pece.



Už je to uděláno, už je to hotovo.

(Foto St. Račanský)

dával velmi, velmi pomalu a neochotně, ale dával. To však trvalo od revoluce jen do podzimu. Revoluční vlna opadla, začaly polemiky východ — západ, a to už majitel zcela pookřál. Sliby, chyby, závodní radu, která se dožadovala splnění slibů, totiž zřízení závodní kuchyně pro značné množství přespolních zaměstnanců, dále pak poskytnutí místnosti pro schůze závodní rady, ze své přepychové kanceláře vykázal a zakázal ji tam jakýkoliv přístup a vše mělo jíti po starém, jako za okupace. Nepřipustil také žádnou závodní organisaci dělnictva, ačkoliv přislíbil, že organisační činnosti nebude klást překážky.
Dělnictvo když vidělo, že jeho předchozí projevená dobrá vůle vůči šéfovi nechce být tímto chápána, řeklo si — ne. Valná část zaměstnanců z podniku odešla a ti, kteří zůstali, oznámili hrubé jednání šéfovo vůči závodní radě i dělnictvu příslušným úřadům, které dosadily do podniku národní správu. Dělnictvo spolu se závodní radou také zařídilo, aby chování šéfa firmy za okupace a jeho zacházení se zaměstnanci, bylo projednáno před čestným soudem.
Ať už věci kolem bývalých majitelů vypadají jakkoliv, faktem je, že by nebylo a není v zájmu klidu v tomto městě, ani v zájmu státu a jeho nové výstavby, aby se do podniku rodina Ant. Jíny vrátila. Zaměstnanectvo podniku by se s tím nikdy nemohlo smířit, což bylo také při tajném hlasování zaměstnanců Jínovy továrny jasně zjištěno, při čemž též zaměstnanci prohlásili, že v případě návratu bývalého majitele do podniku, opustí továrnu trvale. Jaká by to byla škoda na našem národním hospodářství, je si možno lehce představiti. A i kdyby dělnictvo v podniku zůstalo, nikdy by poměr mezi ním a bývalým majitelem nebyl přátelský, ale spíše by vedl k neustálým srážkám, jež by řádnému chodu podniku v žádném případě nemohly prospěti.
Ostatně této skutečnosti byl si Okresní národní výbor v Semilech plně vědom, když ve své schůzi dne 30. srpna 1946, po přednesu všech provinění na bývalého vládce fy Ant. Jína, zamítl žádost Jínových na zrušení národní správy a potvrdil nadpoloviční většinou její další ponechání. Přitom jak většina členů ONV, tak i předseda ONV prohlásili, že v případě event. návratu Jínových do podniku, neručí za pokoj a pořádek na okrese, jakož i za pracovní klid v závodech na celém politickém okrese.
Že věc podniku fy Ant. Jína v národní správě jest ve veřejnosti živě sledována, svědčí o tom skutečnost, že zmíněné schůze ONV zúčastnilo se na 500 občanů ze všech koutů okresu.
Dne 22. listopadu 1946 ve schůzi ONV v Semilech byla mezi pěti podniky navržena podle malého dekretu č. 108, odst. 4/III ke konfiskaci také firma Ant. Jína, továrna na suchary a cukrovinky v Lomnici nad Pop., a to u Ant. Jíny movitý i nemovitý majetek bez náhrady, u ostatních tří členů Jínovy rodiny v plné náhradě, třebaže není pochyby o tom, že věděli o všech činech a nespravedlivostech, jež se v podniku děly a nesnažili se ani v tom nejmenším tomu zabrániti.

A NAKONEC NĚKOLIK SLOV O VÝROBĚ.

Nejlepší suroviny a úzkostlivá čistota při výrobě jsou základem kvalitního výrobku. To jest zásada, podle které se národní správa fy Ant. Jína, továrna na suchary, deserty, oplatky a jiné pečivo, řídí od začátku své činnosti v tomto podniku.
Výrobní proces začíná surovinami. Základními surovinami výroby této továrny jsou cukr, mouka a tuky. Jistě všichni víte, že každá kuchařka, chce-li upéci dobré buchty, tyto věci potřebuje. Ona však nepoužívá ještě dalších surovin, bez nichž si u Jínů nedovedou svůj výrobek ani představiti. Jsou to sladový výtažek, bramborový syrup, cukrářské kvasnice, vajíčka — celá i sušená, mléko plnotučné, kondensované a sušené, také včelí med. Tyto suroviny se vesměs zpracovávají zde při výrobě dětských sucharků „Dětem to nejlepší" a dětské moučky „Pro batole to nejlepší". Do těchto výrobků pro děti se mimo jiné přidávají ještě přísady. Je to sušená zelenina, citrony, kakaový prášek a chemicky čisté vápno. Vápno jest velmi důležitý činitel při stavbě dětského těla, podporuje růst kostí a zoubků. Stejně i jiné používané přísady působí blahodárně na vývin těla dítěte. Pro výraznější chuť přidáváno jest i koření, a to jednak původní pravé, dále pak ve formě kořenných výtažků — arom, které vykonávají tutéž službu.
Tímto jsme zhruba skončili výčet surovin a nyní popis výroby.
Jako jest základní surovinou mouka, základním strojem výroby jest míchačka. V ní se sejdou všechny suroviny, aby z ní po delším převalování vyšly ve formě těsta.
Takto připravené těsto přivážejí vozíky ke strojům válcovacím a vypichovacím, které již dávají těstu formu, ve které přichází ke spotřebitelům.
Po této proceduře se konečně těsto peče v pecích, jednak vytahovacích a též řetězových. Z pecí jde pečivo přímo na transportéry, které je dopraví až do balírny na balicí pás. Pro zajímavost uvádíme, že vyrobení balíčku dětských sucharů „Dětem to nejlepší" při použití shora uvedených surovin, trvá i s expedicí 25 minut. Nebýt dopravních omezení, dostal by zákazník výrobek za dva dny. Takto to trvá ovšem trochu déle.
Velkou péči věnuje národní správa také obalům, v nichž jdou výrobky do světa. Zde se řídí zásadou, že obal musí odpovídat obsahu a naopak. Nemají a nechtějí zde míti krásných obalů, v nichž by bylo kvalitně špatné zboží. Spíše by zde snesli nenápadný obal, v němž se skrývá výborný výrobek. Proto si vytkli zásadu, že čím lepší obal dají na svoje výrobky, tím hodnotnější zboží v něm bude skryto.



Dobře ocukrujeme - ať chutná



Předsevzetí závodní rady při práci



U šlehačky





Pečeme oplatky

Vykrajování a mazání našich výborných dezertek a oplatků.



Balíme



Ke sladkému zboží - sladký úsměv.

Expedice: šťastnou cestu k spotřebiteli.

(Foto St. Račanský)

FRANTIŠEK CRHA

Světoznámá velkovýroba lomnických sucharů, sušenek, dětských sucharů, oříškových desertek, oplatkového zboží, medového marcipánu a různých jiných cukrovinek

V LOMNICI NAD POPELKOU

V dějinách národů, zemí a států, čtvrtstoletí neznamená celkem mnoho. Znamená však hodně v podniku, který během této doby vyrostl z malých počátků, přičinlivostí a z myšlenek několika jednotlivců, kteří vystihnuvše dobu po prvé světové válce, snažili se vybudovati podnik na podkladě družstevním. V čele těchto snah stál známý družstevník Josef Bernard, pozdější ředitel místního konsumního družstva, který jako lomnický rodák z rodinného prostředí sucharářského (jeho babička se zabývala výrobou a prodejem lomnických sucharů), dal podnět k založení této výroby. Opatřil částečně vhodné místnosti s využitím tepelné energie konsumní pekárny, část drobného inventáře, jakož i dva zaměstnance. Z nich jeden jako cukrářský mistr vrátiv se z vojny, nehodlal dále svoji živnost ve své režii provozovati a vstoupil do podniku. V té době vstupuje k tomuto mistrovi do učení jako patnáctiletý jinoch František Crha. Brzo poté přestěhována výroba do přístavby nového objektu D. K. D., v těsné blizkosti náměstí, kde se nachází podnes. V roce 1924 přichází do podniku jako vedoucí administrativní síla další spolupracovník Crhův, Alois Klen-Kyrchšlágner, který přebírá také akvisici, jezdí po celé republice, shání objednávky, vede účetnictví podniku a stará se všemožně s pomocí rozšířeného okruhu spoluzaměstnanců o jeho rozvoj. Jmenovaný, dnes 52letý, stojí ve službách závodu nepřetržitě plných 22 roků, získal si značné zásluhy o jeho rozvoj a s podnikem pevně srostl a je mu plně oddán.

Po vyučení získává František Crha tovaryšský list a v roce 1929, po složení mistrovské zkoušky, živnostenský list, který mu umožňuje, aby se postavil do první řady dosavadních budovatelů tohoto podniku. Dík jeho odborným znalostem a mimořádným technickým schopnostem, přispěl nemalou měrou k dalšímu růstu a vzrůstu podniku. V roce 1941 byl podnik převeden zcela v jeho režii, takže od této doby stává se oficiálně i de facto představitelem firmy, která vlastně během doby dostává již charakter menšího továrního podniku. Možno tudíž směle říci, že o rozvoj podniku má jeho nynější majitel nemalou zásluhu. Neboť již od svého vstupu do podniku pracoval tu jako ve vlastním a usiloval o jeho pevný finanční základ. Svému řemeslu rozuměl dokonale, proto podnik rostl. Pomalu sice, ale jistě. A právě proto, že nerostl překotně, jak se někdy tu a tam stává, tím trvaleji a jistěji získával si v okruhu své působnosti pevné hospodářské a obchodní posice, takže svého času ani velká konkurence, ani vleklá hospodářská krise v r. 1930 až 1936, nedovedly základy firmy otřásti. Přispívala k tomu také nemálo prvotřídní jakost výrobků, pak této dobré jakosti úměrná cena a v nemalé míře též pečlivá a pozorná obsluha i nejmenšího zákazníka. To vše dohromady způsobilo, že pevný kádr zákazníků, který si firma během těchto 25 let poctivou prací získala, zůstal jí věren přes všechnu nepřízeň doby a často i nevybíravost konkurence. Příležitost k oplátce této oddanosti naskytla se v průběhu druhé světové války, kdy firma svým věrným zákazníkům svědomitě a v rámci svých výrobních možností zboží rozdělovala a zasílala.

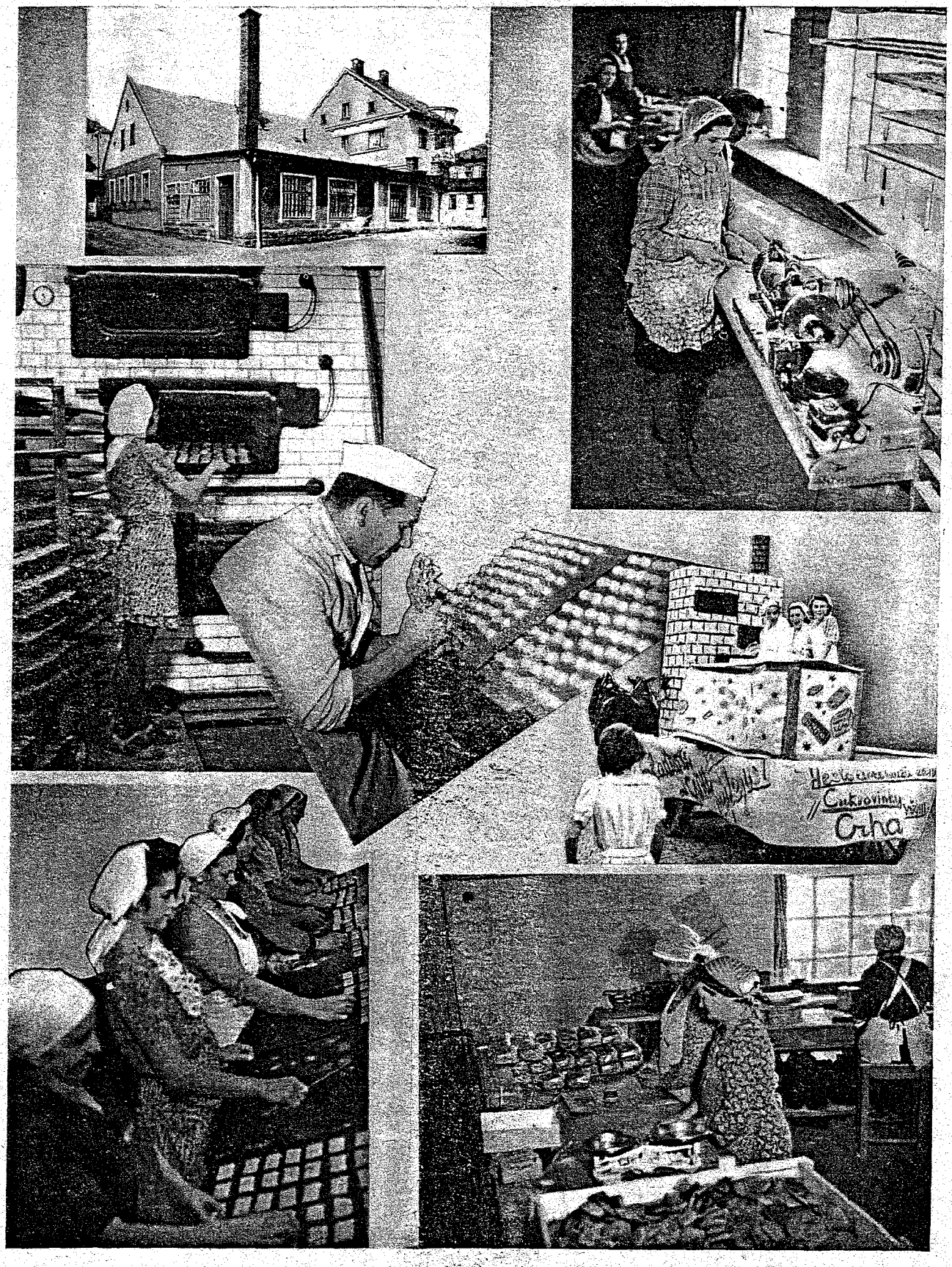
Býti obchodníkem-podnikatelem neznamenalo však pro Františka Crhu ztratit smysl pro vyšší poslání člověka, neubilo v něm smysl a cit pro povinnosti k bližnímu a národu. Sluší vzpomenouti, kolika lidem za německé hrůzovlády v naší vlasti pomohl a je podporoval, ať už šlo o lidi pracující v illegálním hnutí pro lepší příští našeho národa, anebo o ubožáky úpící v německých žalářích a koncentračních táborech, jimž Crhova firma posílala do těchto doupat po příbuzných vězňů suchary, sušenky a perníčky. Není tedy divu, že dvakrát za okupace vykonalo gestapo u Crhů prohlídky, při nichž byly zatčeny dvě osoby. Aby naši lidé, osidlující dnes pohraničí naší vlasti, mohli si na trvanlivém pečivu pochutnati a nebyli v nevýhodě proti vnitrozemí, uvolňuje firma pro obchody v pohraničí určitou kvotu ze své denní výroby, ježto věří, že jí tato služba nebude zákazníky zapomenuta ani v dobách normálních.

V nynější době pracuje firma František Crha prozatím s dvaceti zaměstnanci a jako podnik středního typu zdejší cukrářské výroby řadí se jednak svým rozsahem výroby a pak rozsahem dodávek zákazníkům hned za dva zdejší tovární podniky téže výroby. Vedle moderního strojního zařízení, vedle všech těch různých míchaček, mlýnků a strojků, usnadňujících a urychlujících výrobu pečiva, má firma novou trojdílnou parní pec, a co nejdříve dá do provozu dosud zahálející rotační pec na výrobu oplatků. Můžeme snad také očekávat, že než budou tyto řádky vytištěny, dostane se již firmě přídělu kerasundských oříšků, potřebných k výrobě známých plněných oříškových desertek, na nichž si tak rádi pochutnávali zvláště pražští zákazníci.

V podniku fy František Crha jest velkovýroba světoznámých lomnických sucharů, sušenek, dětských sucharů, oříškových desertek, oplatkového zboží, medového marcipánu a různých jiných cukrovinek; výrobky jsou dodávány řadě obchodů a konsumních družstev po celé republice. Podnik má číslo telefonu 106. Jakmile se hospodářské poměry dále upevní, bude snahou firmy účelnými investicemi výrobu zdokonalit a přivést ji tak k dalšímu rozkvětu, sloužícímu všem zákazníkům bez rozdílu.

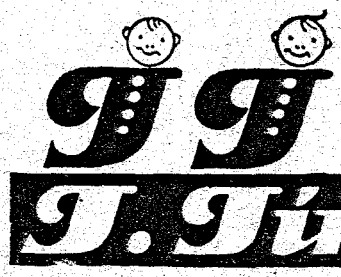
—rač—

ZÁBĚRY Z CUKRÁŘSKÉ VÝROBY FY FRANTIŠEK CRHA V LOMNICI NAD POPELKOU



(Foto St. Račanský)

136 LET POCTIVÉ PRÁCE A ODBORNÉ ZKUŠENOSTI FIRMY



NEJSTARŠÍ TOVÁRNA NA LOMNICKÉ SUCHARY, OPLATKY, TĚSTOVINY, ČOKOLÁDU A CUKROVINKY

LOMNICE NAD POPELKOU

Řeknete-li Lomnice na Pop., ozve se Vám J. Jína. Vyřknete-li J. Jína, ozve se vám automaticky Lomnice nad Pop. Tak už se sžila tato dvě jména, že myslíte-li na jedno, vybaví se vám chtěj nechtěj i druhé. A v zápětí za těmito jmény jako byste ucítili i libou vůni všech těch sladkých dobrot, jež Lomnici nad Pop. snad v celém světě tolik proslavily. Jsou to jednak proslulé lomnické suchary a desertky, pak oplatky, mandlové preclíčky, modlitbičky a řada jiných a jiných sladkostí, přerozmanité chuti a převýborné jakosti.

Jak by také nebyly! Vždyť 136 let poctivé práce a odborné zkušenosti musí se už někde projevit! Abychom si učinili správný obraz o rozvoji a vzrůstu firmy J. Jína, nejstarší to továrny na lomnické suchary, oplatky, těstoviny, čokoládu a cukrovinky v Lomnici nad Popelkou, projděme vývojovou škálou tohoto podniku od jejího založení, až po dnešní dobu.

Mluvíme-li o lomnických sucharech, oplatkách, sušenkách, ke všem těmto sladkostem pojí se nezbytně jméno „*J. Jína*", které je dnes, stejně jako v době založení firmy r. 1810, zárukou nejlepší jakosti jmenovaných výrobků.

Zakladatelem firmy J. Jína byl Michal Jína (1819–1848), který se svou manželkou Barborou začal první vyráběti suchary po živnostensku. Nebyla to ovšem výroba tovární a také to, co vyrobil, roznášel on, manželka a malý synek v nůších po dalekém okolí.

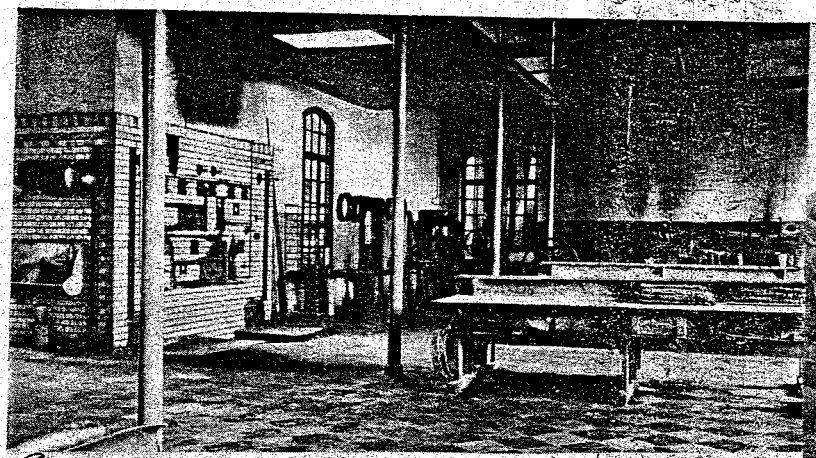
Syn zakladatele, Josef Jína (1848–1877), vypráví poutavě ve svém deníku, jak krušné začátky to byly. Chodilo se v létě v zimě, za každého počasí a pěšky. Získal tím však dobré poznatky, uviděl kus světa (byl na zkušené v Rakousku, Uhrách a Italii) a svou podnikavostí živnost značně zvelebil. Roznášení sucharů obstarávalo mu několik žen, t. zv. nůšnic, kterým byly přiděleny určité obvody. Vyráběl suchary tak znamenité, že odbyt stále stoupal. Pracovalo se mu však velmi těžko, neboť chyběly potřebné stroje.

Tyto zavedl teprve jeho syn, Hynek Jína (1877–1901), který také závod rozšířil, maje snadnější a rychlejší možnost výroby. Mimo lomnické suchary, počal vyráběti i plněné desertky, mandlové preclíčky, oplatky, perníčky a cukrovinky. Jimi zásoboval kromě domácího trhu i celé bývalé Rakousko-Uhersko a v menším množství i vzdálenější cizinu. Byla to jistě pokročilost tehdejší výroby, ale především dobrá jakost lomnických cukrovinek, která umožnila tento export.

Dalšími mílovými kroky ve výrobě postoupil syn Hynka Jíny, Josef Jína (1901–1936), který jako první postavil v Lomnici nad Popelkou v r. 1907 továrnu na suchary. Byla vybavena moderními stroji, pecemi a ostatním patřičným zařízením. Šéf firmy získal velké zkušenosti v proslulých závodech v tuzemsku i v zahraničí. V dobré shodě se svými zaměstnanci vedl závod, postupem doby několikráte zvětšený, a vždy kladl největší důraz na jakost výrobků. Proto také dosáhly lomnické sladkosti tak velké obliby na domácím a zahraničním trhu. Kromě uvedených cukrovinek, vyráběla se též čokoláda, čokoládové zboží, desertní bonbony, mnoho druhů sušenek, čajového pečiva a perníkového zboží, dětské suchary a dětská moučka, zdravotní suchary pro diabetiky a těstoviny.

V roce 1936 převzal závod syn Josef Jína, který byl rovněž zaměstnán v několika význačných závodech na cukrovinky a trvanlivé pečivo v Polsku, Norsku, Švýcarsku a Anglii. Tyto zkušenosti uplatnil ve výrobě pečiva, cukrovinek, těstovin a dětských sucharů (tov. zn. „Našim dětem").

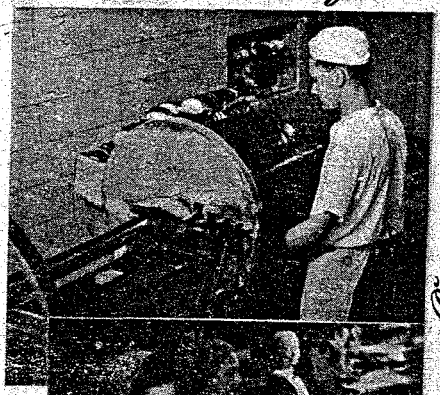
Poctivé práci a hodnotným výrobkům firmy J. Jína se ostatně dostalo náležitého ocenění na mnohých výstavách u nás i v zahraničí, udělením různých cen a diplomů. Již v r. 1890 na Jubilejní výstavě v Praze vzbudily výrobky firmy J. Jína takovou pozornost a uznání, že si fa J. Jína přivezla diplom. Rok 1927 přinesl firmě J. Jína další velký úspěch. Na světové výstavě, pořádané téhož roku v Paříži, získala za vystavené tam výrobky první cenu „Grand Prix", vyjádřenou krásnou medailí ve zlatě. Různých diplomů a cen, jimiž byla firma J. Jína poctěna na výstavách krajinských, je bezpočet.



Původní sál továrny **J. Jína** v roce 1907.



Základ výroby - prvotřídní suroviny.



Řezačka sucharů.



Právě se suchary.

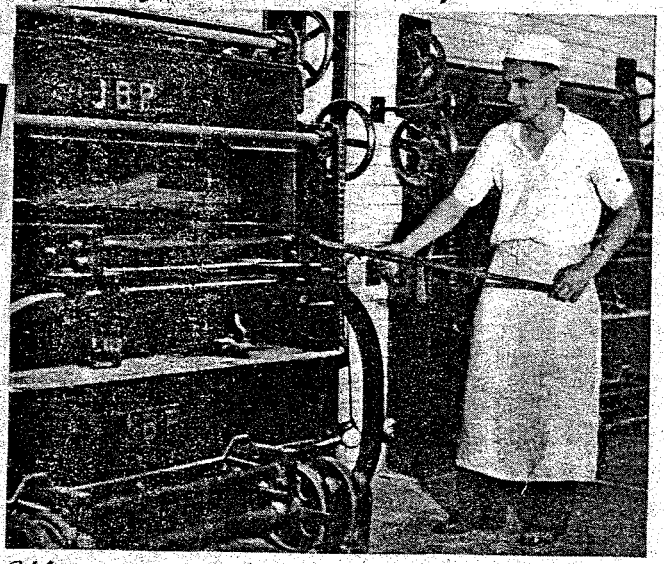
U vytahovacích pecí.



Sušenky vycházejí z 12 m dlouhé pece.

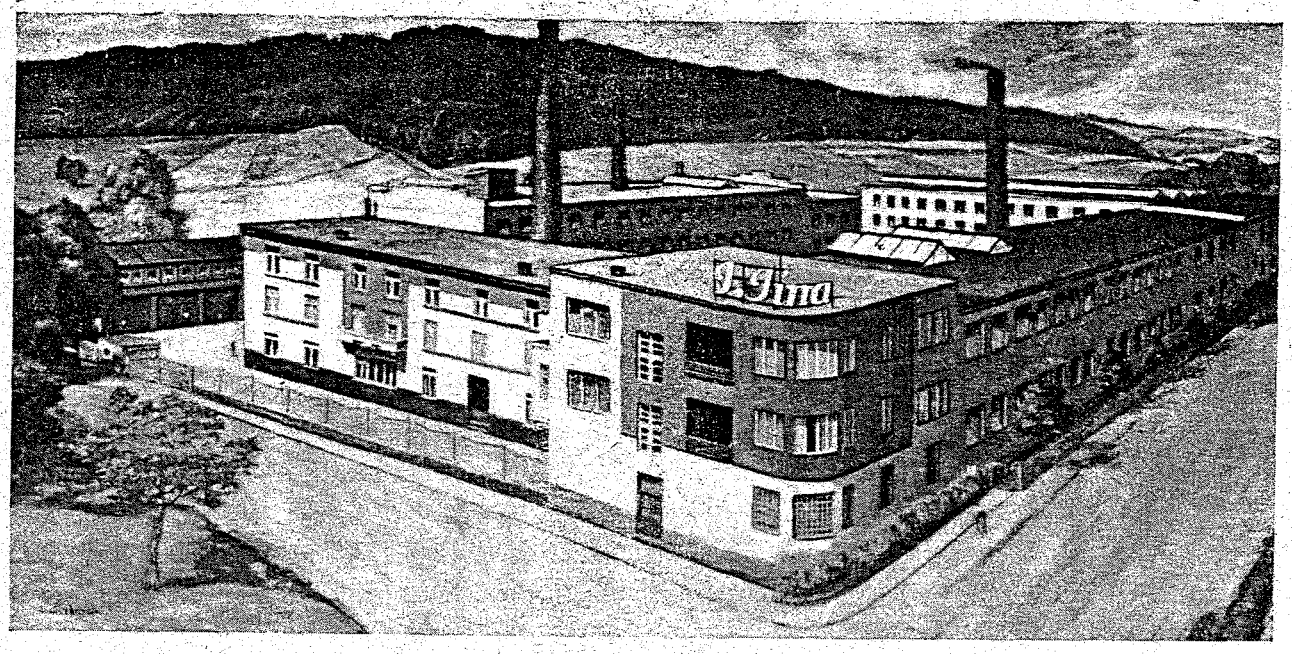


Děláme dobré oplatky.



Už se to peče.

(Foto St. Kačanský)



Závody fy J. Jína, nejstarší továrna na suchary a cukrovinky v Lomnici nad Popelkou

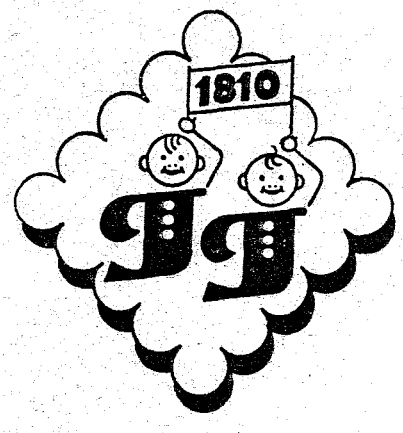
Se vzrůstem podniku vyvstaly pro firmu také nové úkoly, totiž sociální zlepšení dělníkova života. Tak byla v r. 1942 zřízena závodní kuchyně a jídelna, kde se dostává dělnictvu za levný peníz dobré stravy. Téhož roku, při přístavbě podniku, byly zřízeny pro zaměstnance sprchy a koupelny, takže i po stránce hygienické nebylo zde ničeho opominuto.

Avšak nejenom na tělo, také na duši a duchovní život bylo zde pamatováno. V r. 1942 byl zde zřízen tovární rozhlas, takže od té doby zní veselá hudba po celé továrně. V poledních přestávkách jsou pořádány různé zábavné programy, k nimž jsou zváni přední naši umělci. Na př. zde byl tenorista Národního divadla Oldřich Kovář a jiní.

I na rekreaci dělnictva ve chvílích oddechu je pamatováno. Jsou pořádány zájezdy do Krkonoš závodními auty atd. Zde má firma J. Jína v úmyslu zříditi pro rekreaci zaměstnanců chaty, v nichž by trávili každoročně svou dovolenou anebo do nich zajížděli na neděli.

Současná doba i svízelná situace v zásobování dřevem a uhlím našla u fy J. Jína plné pochopení, jež se projevilo tím, že firma vyslala letos v červnu do Krkonoš dřevařskou brigádu a nyní byli do Mostu vysláni mužští zaměstnanci do uhelné brigády.

Z úkolů, které si vytkla firma J. Jína pro budoucno, jest nejdůležitější postavení rodinných domků a svobodárny pro své zaměstnance, což jest do jisté míry také příspěvkem k dvouletému budovatelskému plánu vlády ve výstavbě republiky. K tomuto vládnímu budovatelskému programu staví se firma J. Jína nejvýš kladně a hodlá k němu na svém úseku výrobních možností přispěti měrou co největší. Podala o tom, jak již vzpomenuto vpředu, pohotově první důkaz vysláním dřevařské brigády do Krkonoš a uhelné brigády do Mostu. Během okupace pokládal majitel firmy za svou povinnost, zásobiti především české zákazníky, vzdor nařízeným dodávkám pro něm. armádu. Mělo to za následek, že závod byl počátkem roku 1945 uzavřen, přesto však převážná část dělnictva zůstala i nadále u firmy zaměstnána u režijních prací a v oddělení těstovin, jehož výroba přerušena nebyla. Hodnotíme-li vykonanou práci, nelze také nevzpomenouti, že partyzánské a podzemní hnutí nalezlo u Josefa Jíny štědrého podporovatele ve financích, jdoucích do desítek tisíců i podpory v zásobování. Dobrá shoda mezi šéfem závodu, závodní radou a dělnictvem není novodobého data. Všichni zaměstnanci i s vedením jsou jednou velkou rodinou, která pracuje především ve prospěch lidu Československé republiky, dodávajíc mu opravdu jakostní pečivo a cukrovinky. *-Pod-*



e. 17

A. TICHÝ

PAROSTROJNÍ VÝROBA SUCHARŮ • SUŠENEK • DESERTEK A ČAJOVÉHO PEČIVA

LOMNICE NAD POPELKOU

Jedinečná výroba lomnických sucharů a jiných sladkých dobrot, jejíž vznik sahá do začátku devatenáctého století, dala postupem 136 let vyrůsti v Lomnici nad Popelkou vedle dvou velkých továren na suchary a jiné cukrovinky také řadě středních a menších podniků a výroben tohoto sladkého, chutného zboží. A musíme k jejich chvále hned dodati, že i tato střední a menší výroba dobře zapadá do rámce skvělé pověsti lomnických cukrářských výrobků, ať již jde o suchary, sušenky, desertky, či o ostatní zde vyráběné sladkosti.
V jejich popředí stojí na příklad firma A. Tichý, parostrojní výroba sucharů, sušenek, desertek a čajového pečiva v Lomnici nad Popelkou. Jmenovaná firma si ve výrobě počíná velmi zdatně a dobře, takže během svého pětačtyřicetiletého trvání získala si okruh stálých zákazníků.

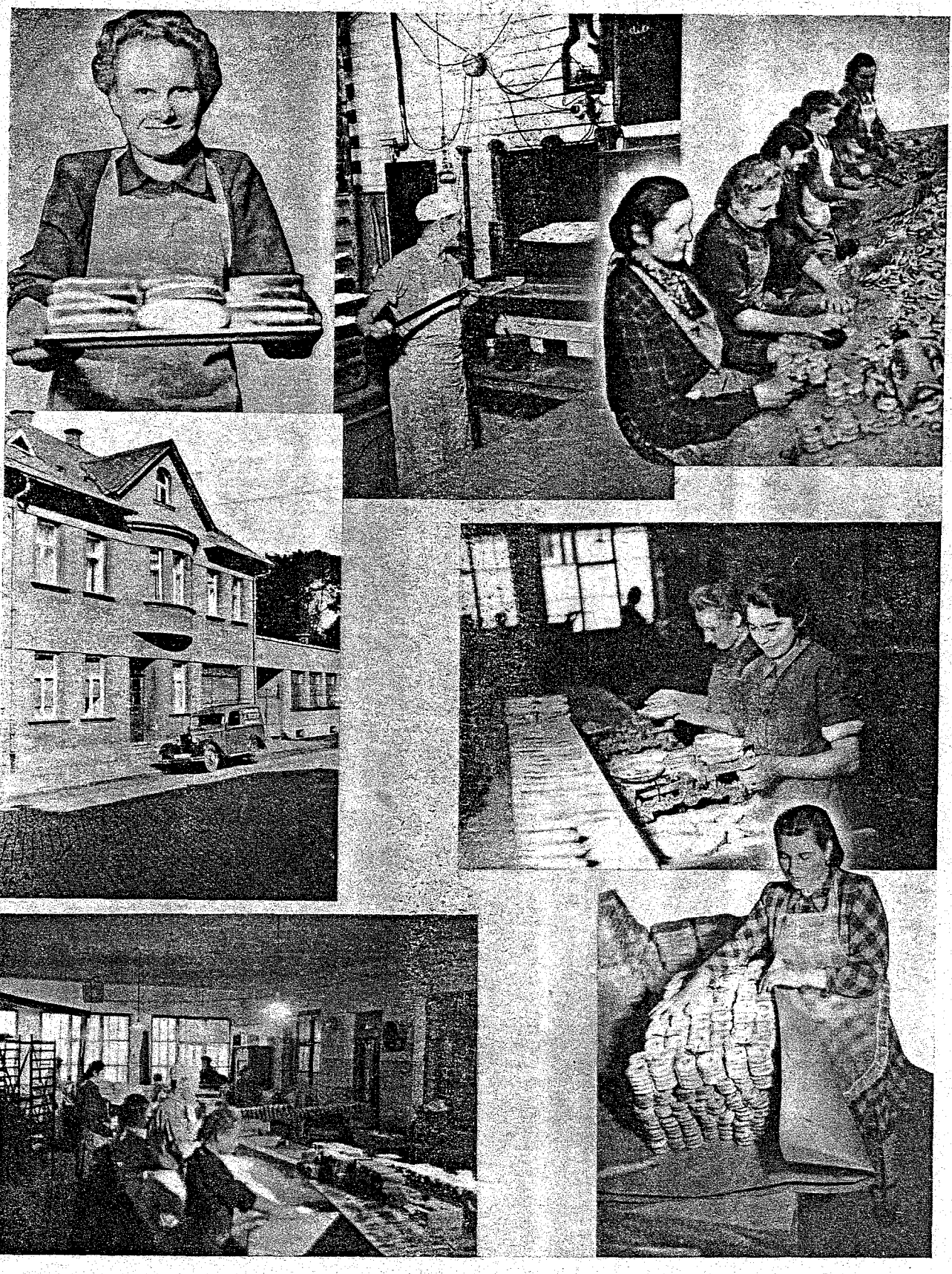
Vznik její datuje se totiž od roku 1900, kdy ji uvedl v život otec nynějších vedoucích firmy Alois Tichý, jehož původní působiště bylo v malém domku na Novém městě, kde měl pekařství, při němž začal též vyrábět v malém měřítku suchary. A že dělal výrobky dobré a chutné, získal za pár roků tolik zákazníků, že byl nucen malou živnost rozšířiti, aby zdolal všechny zakázky. Koupil proto v Palackého ulici starší domek č. 639 s pozemkem. Přestavbou domek rozšířil a zřídil v něm výrobu sucharů a jiných lomnických cukrářských specialit. Postupem času, úměrně s přírůstkem zákazníků, výrobu neustále zvyšoval, až podnik nabyl dnešní podoby a výrobní kapacity.

Práce byla A. Tichému usnadněna v pozdější době také tím, že mu v podniku již vydatně pomáhali jeho dva synové, oba cukráři. S jejich pomocí podařilo se mu vybudovati v Lomnici nad Popelkou, poblíž nádraží, vskutku pěkný a čistý podnik, který se čestně řadí mezi ony výrobce, kteří dobrou prací pomáhají šířiti zvučné jméno lomnických cukrářských výrobků, hlavně však světoznámých lomnických sucharů.

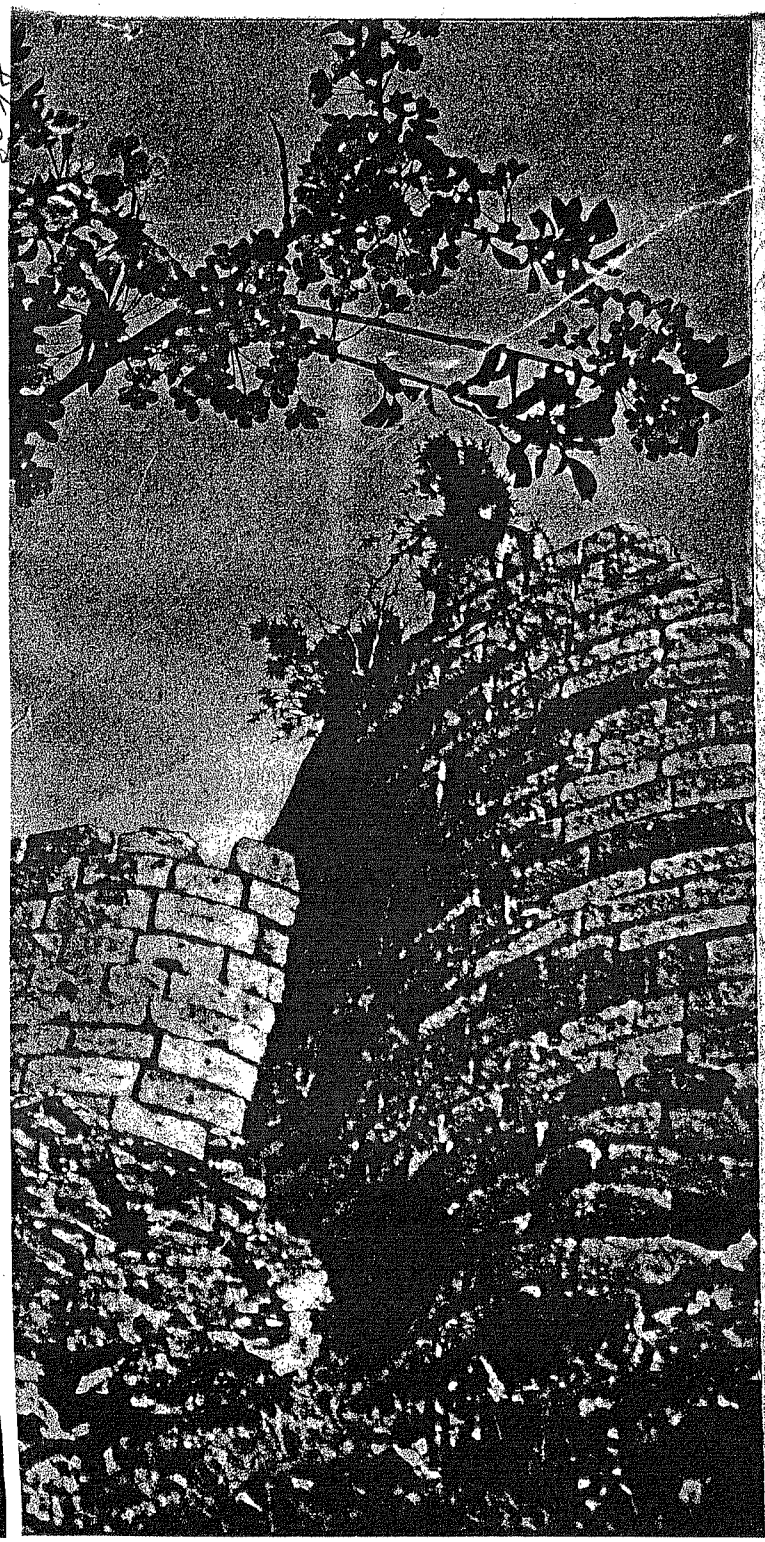
Po úmrtí zakladatele firmy A. Tichého převzali výrobu sucharů, sušenek, desertek a čajového pečiva v Lomnici nad Popelkou oba jeho synové, jejichž snahou jest podnik nejen udržeti na nynější výši, nýbrž výrobky i provoz podniku stále zdokonalovati a rozšiřovati.

V podniku fy A. Tichý vyrábějí se suchary, sušenky, desertky, oplatky, čajové a jiné drobné pečivo, které firma rozváží zákazníkům po celé republice. Vedle toho může si však každý nakoupiti těchto dobrot v drobném prodeji, který firma zřídila ve vlastním domě hned vedle dílen. Zboží si můžete objednati též telefonem firmy č. 142.

Z VÝROBY FIRMY A. TICHÝ V LOMNICI NAD POPELKOU



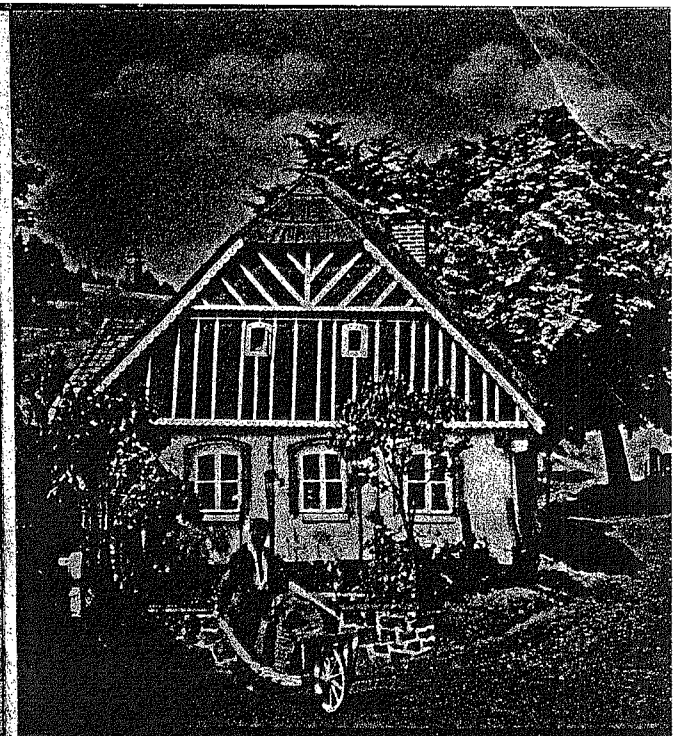
(Foto St. Račanský)



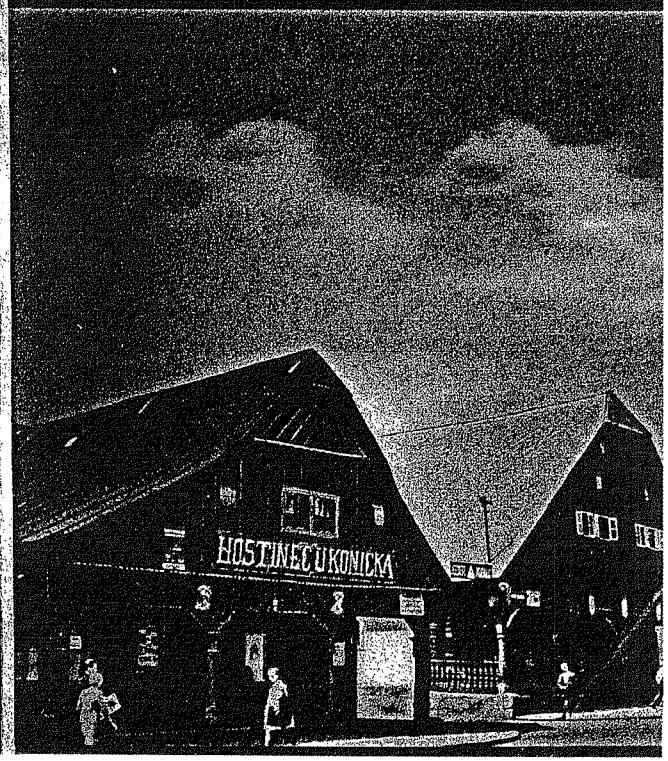
do Prachovských skal. Místní drahou přes Libuň můžeme zajeti i do Mladějova, Rovně a odtud do údolí pod Troskami, nebo na Kost a do Sobotky. Jindy přesedneme v Libuni na trať od Jičína do Turnova a za chvíli jsme pod Troskami, Hrubou Skalou, Valdštejnem atd. I k severu vedou zajímavé cesty: pěšky nebo autobusem do *Semil*, kde v soutěsce Jizery začínají známé stezky Riegrova, Kamenického a dále k Železnému Brodu Palackého. Nebo blíže a pěšky projdeme romantické *Želechovské údolí*, končící u nového libštátského koupaliště (v Libštátě stará helvet. fara). Zde jsme už v pěkném údolí Olešky, tekoucí k Semilům do Jizery. K východu máme v nejbližším okolí typickou údolní osadu *Novou Ves n. Pop.*, s četnými roubenými chalupami. Ale i další cesty, k Jilemnici, k N. Pace atd. jdou rázovitým krajem, ať přes vrchy nebo údolími. Ostatně pro nejpohodlnější postačí stále pěkné svahy Tábora a Babylonu, sbližující do ulic města. Každodenní cestou pro mnohé bude lomnické *koupaliště*, umístěné na palouku při okraji obory pod Táborem.

Ale i Lomnice n. Pop. sama nás zaujme. Úpravné město v mělkém údolí potoka Popelky, s velkým náměstím a čistými ulicemi, kde ještě tu a tam najdeme roubené stavby jako památku původního vzhledu. Tak na náměstí zbyly ještě tři, s podloubím; na Karlově tvoří celou stranu idylického zeleného náměstíčka. Moderní Tylovo divadlo ochotnického spolku, velká budova škol, pěkná spořitelna, starší ale výstavná radnice, sokolovna i jiné stavby dokazují, že Lomnice n. Pop. není pouhým továrním střediskem, o tom svědčí i živý společenský ruch. Ostatně i ty továrny budou nám sympatické, a nejen svými výrobky (známé suchary a čajové pečivo, textil a pomocné výroby, stroje atd.). Všechny totiž vznikly z pilné a podnikavosti pouze domácích lidí (Šlechtové, Jínové, Mastní, Hornychové atd.). Některé vyrostly ve velké podniky znamenité pověsti. Uplatňují se v nich už další generace téhož rodu, byli mezi nimi lidé všestranně zasloužilí i mecenáši. V tom je Lomnice n. Pop. vzácným příkladem u nás.

Lomnicko, zahleděné k horám, pevně opřené na jihu o strážný val Tábora a Kumburku, s kamenitými políčky červených oranic, s roubenými chalupami v údolí i po stráních, s lesy, břízkami, alejemi jeřabin — ale i s továrnami — je typicky podhorským krajem. Není tu však melancholie, je to kraj živý, probudilý, pracovitý a svéráz-ný, který stojí za shlédnutí. Už jen ty vyhlídky.



Cestou na Tábor (v Chlumu)



PLÁN SPOJENÍ



Lomnice n. Pop. leží na mist. dráze *Mladá Boleslav-Stará Paka*. Do St. Paky 10 km, do Ml. Boleslavě 51 km. Místní dráha křižuje v Libuni (12 km) s tratí Hradec Králové—Jičín—Turnov.

Autobusové spoje Lomnice n. Pop.

Trať ČMD. do *Jičína* (14 km, nádraží 15 km)
Normálně jezdí i soukromé autobusy do Semil, Libštátu, Jilemnice a do Turnova.

Spojení Lomnice n. Pop. s Prahou:

a) *přes Jičín* (je-li spojení autobusem ČMD.):
autobusem 15 km (z Ploužnice 12 km),
drahou 98 km (Praha Hybernské nádraží) přímo přes Nymburk mist. n.—Poříčany,

b) *přes Ml. Boleslav:*
drahou 123 km (z toho 51 mist. drahou), přesedat v Ml. Boleslavi,

c) *přes St. Paku:*
drahou 148 km (z toho 10 km mist. drahou), přesedat v St. Pace — přes Chlumec n. C.—v. Osek—Lysou n. L.

Poznámka: b), c) rychlíkové spojení (do Ml. Boleslavě, do Chlumce n. C.).

Informace

Odbor KČT. v Lomnici n. Pop.

Městský úřad v Lomnici n. Pop. (Telefon č. 1).

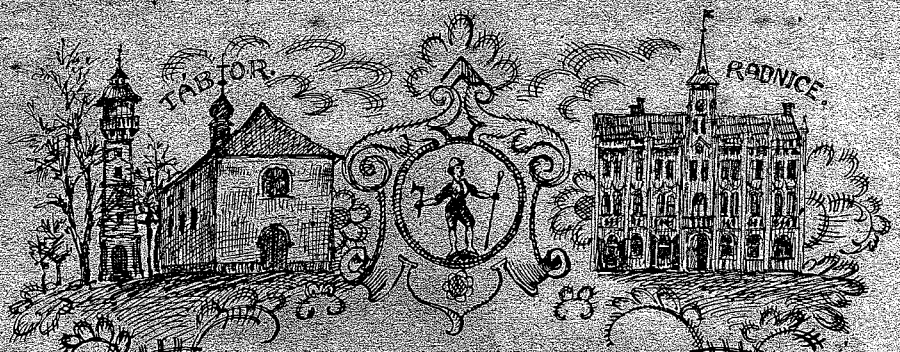
Hornýchova chata KČT. na Táboře u Lomnice n. Pop. — nájemce: J. Salda (veřejná telefonní hovorna).

V Praze: Cestovní a informační služba Čech a Moravy, Praha I., Obecní dům (telefon 626-37).

Slovanská cestovní kancelář, maj. Old. Doležal, Praha II., Jindřišská ul. 18 (telefon 289-10).

219

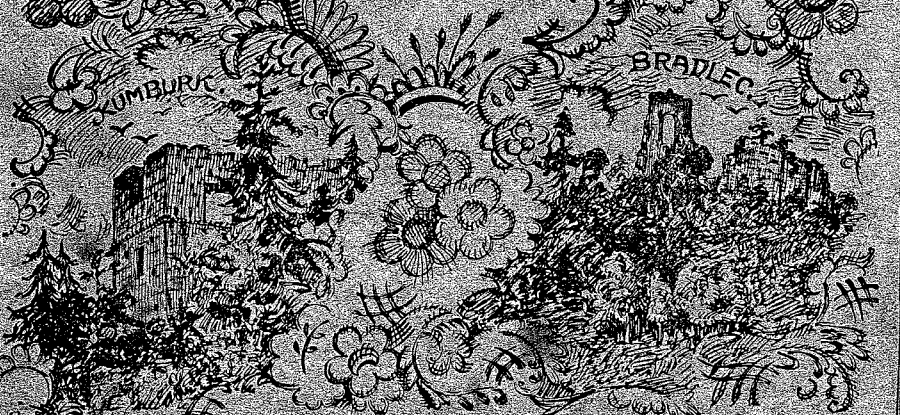
Sešit 1. Díl IV., svazek 1., sešit 1.



POPIS A DĚJINY OKRESU LOMNICKÉHO N./P.

NAPSAL
JOS. J. FUČÍK, SPRÁVCE ŠKOLY V.V..
OBRAZOVOU ČÁST POŘÁDÁ
PROF. ROB. PAVLITA.

VYDÁVÁ
UČITELSKÁ JEDNOTA
„KOMENSKÝ"
V
LOMNICI N./POP.



TISKEM GRAF. ZÁVODU ED. KOSAŘE LOMNICE N/POP.

Popis a dějiny okresu lomnického n. Pop.

vycházejí v sešitech **dvou**archových aspoň jednou za měsíc. — Předplatné 20 Kč na 10 sešitů přijímá **Ant. Polák,** učitel v Lomnici n. Pop. — Sešity rozesílá **Marie Jandová,** učitelka a **Čeněk Korbelář,** učitel obecné dívčí školy v Lomnici n. P.

I. díl bude obsahovati: Popis okresu po stránce zeměpisné, přírodopisné a národopisné.

II. díl: Dějiny okresu, panství lomnického a města Lomnice nad Pop.

III. díl: Dějiny ostatních panství a obcí na Lomnicku.

IV. díl: Historický místopis obcí, domů a statků na Lomnicku za 125 až 350 let:

1. svazek: Lomnice město, Dolení a Stará Lomnice,
2. svazek: Želechy, Stružinec, Nové Dvory, Tuhaň, Žlábek,
3. svazek: Bítouchov, Kotelsko, Rváčov, Košov a Chlum,
4. svazek: Nová Ves a Syřenov,
5. svazek: Bělá, Libštát, Olešnice Košťálovská,
6. svazek: Holenice, Jívany, Kněžnice, Líbun,
7. svazek: Veselí, Tatobity, Žernov,
8. svazek: Cídlina, Lhota Bradlecká, Kyje, Ploučnice, Žďár a Oujezdce.

Každý díl (nebo svazek) obsahovati bude asi 8 až 10 sešitů.

Z technických příčin začínáme vydávati dílu čtvrtého svazek první, příštím rokem díl I. současně střídavě s pokračováním dílu IV., potom díl III. s ostatními svazky IV. dílu.

Milí krajané a rodáci! Z tohoto ukázkového sešitu můžete posouditi, že dílo bude obsáhlé a zajímavé, každý v něm najde **dosti zpráv i o své rodině** a proto žádnému, svého domova milovnému krajanu, nemělo by býti obtížno vydati za měsíc 2 Kč na knihu cennou pro současníky i potomky. Jinde takové spisy prodávají se v **jedno**archových sešitech až po 3 Kč. Jen peněžitou podporou učit. jednoty „Komenský", okresní správní komise a j. korporací bylo umožněno, že náš sešit **dvou**archový se mnoha obrázky lze vydávati bez zisku po 2 Kč, ba některé svazky čtvrtého dílu se ztrátou. Spoléháme se, že jednotlivci předplatí všecky první tři díly a ze IV. dílu aspoň 2—3 svazky těch obcí, odkud pocházejí jeho rodiče; knihovny, spolky, obce a **milovníci dějin svého okolí** že odeberou **celé dílo.** Prodávati jednotlivé sešity není možno.

Žádáme snažně, abyste nám poslali adresy svých známých přátel rodáků, usedlých mimo náš okres, abychom i jim mohli poslati sešit na ukázku. Na skladě máme ještě několik výtisků vlastivědného **sborníčku „Lomnicko n. Pop."** roč. I. až V. po 10 Kč. Objednávky sborníčku přijímá učitel Čeněk Korbelář v Lomnici n. Pop.

Podepsaný pisatel díla žádá konečně, aby mu byly posílány odpovědi na otázky na obálkách a ve článcích pěti ročníků „Sborníčku", jakož i fotografie typických nebo zasloužilých osob, částí obcí, slavností, zaměstnání, tanců atd., aby dílo bylo pokud lze nejúplnější.

Ve Lhotě Bradlecké, 15. prosince 1926.

Jos. J. Fučík,
správce školy v. v.

Hôtel Dolčzal
v Lomnici nad Popelkou.
15 nově zřízených host. pokojů.
Středisko lyžařů.
Autogaráže.

J. Bříška, nájemce.

Václav Hudský
obchod železem a střelivem
v Lomnici nad Pop.

Dodává pušky, *browningy*
a veškeré střelivo v Ia. jakosti.

Založeno 1808.

P. A. ŠLECHTA A SYN
Lomnice n. Pop.

Tkalcovna na lněné, bavlněné a jutové zboží.
Impregnační ústav.
Konfekce.

LOMNICKÉ SUCHARY
plněné desertky, jemné karlovarské oplatky, sušenky a jiné jemné cukrovinky, nejlepší jakosti od světoznámé firmy

J. JÍNA,
nejstarší továrna a výroba sucharů v Lomnici n. P.

Lze obdržeti ve všech lepších lahůdkářských, koloniálních a
Založeno r. 1810. cukrářských závodech. Pozor na firmu!