

25 let rodinného cukrářství

text: Ivan Foral & foto: autor



Vznik cukrářské výroby paní Ludmily Jařabové v Kravařích je datován rokem 1991. Získáním živnostenského oprávnění a pronájem první budovy od obce završil její snahu a současně i sen smít svou vlastní cukrárničku.

Dnes má její podnik čtyřicet zaměstnanců, dvě vlastní prodejny a do dalších takřka čtyřiceti své výrobky dodává.

A i když by si paní Ludmila mohla dovolit užívat zasloužený důchod, je pro své spolupracovníky vzorem nejen svým nezdolným elánem, ale i tvořivostí s jakou se vrhá zkoušet nové cukrářské techniky a postupy.

Paní cukrářka Ludmila Jařabová se narodila „do mlýna“, a tak se jí mouka vryla za nehty už od dětství, z čehož asi pramení její celoživotní touha stát se cukrářkou.

Když se po roce 1989 dalo začít samostatně podnikat, její zákaznice, pro které podomáčku pekla, jí umluvili a pustila se do naplňování svého snu. Ještě dnes vzpomíná na omezený výběr surovin, který si dnešní cukráři umějí jen stěží představit.

A co je pro její podnikání to nejdůležitější?

„Neumím si představit, zvláště při tak náročném řemesle jakým je cukrářina, vybudovat podnik bez spokojených spolupracovníků. Vše se promítá do kvality cukrářských výrobků a je tedy nutné kolegy povzbuzovat a motivovat,“ říká paní Ludmila.

Podnikání však není jen bezmračná obloha plná slunce, a tak paní Jařabová jedním dechem dodává: „Cítím jako velký problém legislativu, či spíše nefunkčnost systému, kdy naše podnikání ohrožují „domácí výrobci“ cukrářských produktů bez hygienického a odpovídajícího technického zázemí, bez omezení, která běžným podnikatelům stanovují úřady.“ Cukrárna Jařabová ale neskládá zbraně a vejde-li dovnitř, ocitnete se v pravém sladkém království, kde narazíte od běžných cukrářských výrobků až po sladká umělecká díla z karamelu a čokolády.

◀ Zleva: paní Ludmila Jařabová a její dcera Hana za doprovodu předsedkyně brněnské pobočky AKC ČR Elišky Dermerové

▼ Věchnou motivací pro cukrářskou tvorbu jsou rozzářené oči dětských zákazníků



Lásku k čokoládě dokáže paní Jařabová vyjádřit skvosty, jakými jsou například ozdoby z bílé a tmavé čokolády na slavnostním dortu.

Opřít se může o své nejbližší spolupracovníky – dceru Hanu a dnes už i vnučka Barboru. Tak se rodí v Kravařích silný cukrářský klan Jařabových a pro obor je to příslib do budoucna. Zvláště, když jde babička vzorem a s jejími výrobky jste se mohli setkat i na soutěži Gastro Hradec.

Jaká je tedy pro paní Ludmilu Jařabovou motivace pokračovat v práci: „Vidět za vitrinou rozzářené dětské oči!“

www.jarabova.cz

Moderní cukrářství to jsou i investice do profesionálních strojů, jakými jsou například stroj na temperování čokolády SELMI PLUS EX nebo potahovací pás SELMI R200 od společnosti CESK, která je spolehlivým dodavatelem pro cukrářské výroby.



CESK **FRIGOMAT**
italské zmrzlinové stroje

Od roku 1992 Vám pomáháme vytěžit letní sezónu na maximum!

Do cukráren dodáváme zmrzlinové stroje prémiové kvality FRIGOMAT a výrobky čokolády, do kaváren profesionální kávovary a pro restaurace a bary výčepní zařízení a evidenční systémy.

- Stroje na zmrzlinu a ledovou tříšť
- Výrobníky čokolády a krémů
- Výčepní zařízení a sodobary
- Káva SAN REMO a kávovary DeLonghi
- Mobilní stánky na zmrzlinu, kávu a těstoviny

Poradíme Vám, jak zařídit cukrárnu od A až do Z.

Navštivte náš showroom v Brně – Maloměřicích. Pořádáme různé gastro kurzy i ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů ČR.

Více o nás na www.cesk.cz, www.frigomat.cz, www.cukrarsky-kurz.cz, www.eves.cz



Novinky a trendy sledujte na našem Facebooku facebook.com/cesk.cz