

# Občas někdo zdědí mlýn a přijde se vyučit mlynářem.

## Měli jsme i jaderného fyzika

V Pardubicích na začátku září probíhaly Dny evropského dědictví. Nezasvěceného milovníka tradic by sotva napadlo, že zde byla ohrožena vyhlášená potravinářská škola s devadesátiletou historií! Řemesla vymírají. Nevážíme si tradic, které za hranicí umí třeba Němci vynášet do nebe. A tak když jsem se dostala na náměstí Republiky, zamířila jsem rovnou do Střední školy potravinářství a služeb Pardubice, abych pochopila proč.

Naplní se znovu školní lavice? Václav Martinek nás s pýchou provázel pardubickou školou potravinářství a služeb.

### Jak studenti potravinářské školy žijí

Krásně. Galerie architektury všude, kam oko dohlédne. Kdo by odolal romantickým toulkám v zámeckém parku hned vedle školy? Nebo návštěvě útulné čokoládovny u Zelené brány s erbem koníka z bílých dlažebních kostek? Tady se studentům randí! A na jejich místě bych si občas koupila čerstvý perník na Pernštýnském náměstí a za „lodí školy“, obrovskou monumentální funkcionalistickou stavbou, si dala neošizené latte za dvacet korun. Škola byla původně postavena jako technické muzeum, jehož architektem byl Karel Řepa, žák slavného Josipa Plečnika. Takže studenti se učí ve vzácné technické památce.

Na svého průvodce Václava Martinka, zástupce ředitele školy, jsem si chvíli počkala. Učil druhé ročníky technologii, a jak se objevil, nezapřel své řemeslo. Pravý mlynář, příjemný a laskavý. Hrdě mě odvedl k erbů mlynářů a vysvětloval symboly – ozubené kolo, protože mlynáři měli vždycky blízko k technice, modré pole jako voda a kružítko jako symbol vzdělanosti. „Mlynáři byli odjakživa technici, museli znát fyziku, aby vůbec uvedli mlýnské zařízení do chodu,“ vysvětluje Václav Martinek. V oboru působí od mládí, rodiče měli mlýn. „Když jsem se narodil, už nefungoval, ale vyrůstal jsem v něm a občas jsem něco šrotoval pro maminku. Když jsem se v patnácti rozhodoval, tak jsem se šel vyučit mlynářem. Otevíral se pětiletý obor, kde bylo možné získat



s výučním listem i maturitu. Takže jsem chodil do Automatických mlýnů u Chrudimky, což je krásná budova od architekta Josefa Gočára," vzpomíná a já jsem musela slíbit, že prohlídku nevynechám. K řece Chrudimce jsem opravdu došla a nelitovala. Jako bych se vrátila do zapomenutých časů, a tak mě nemrzelo si chvíli sednout u řeky a listovat v almanachu o škole, který mi pan inženýr věnoval. Byla tam spousta vroucích básniček o chlebu, až se ta slova člověk stýděl pomalu i potichu číst: „Krajíčku chleba, ty nejsi jen živočišným pudem, tys Boží dar.“

Kdysi prý bývalo v Čechách 9500 mlýnů a elektrifikací se číslo zmenšilo asi na 45 funkčních objektů. „V mlynařině došlo k obrovské automatizaci. Dneska je automatických mlýnic v Česku zhruba kolem šedesáti, protože po revoluci se mlýny vracely v restitucích. Jejich provoz se majitelé snažili obnovit a bylo jich jeden čas kolem dvě stě dvaceti. Jenže se vstupem do Evropské unie se podmínky pro potravinářství zpříšňovaly, a jak konkurence rostla, mlýnů ubylo," konstatuje Václav Martinek. A vysvětluje, co si žádá moderní doba ohledně mistrovství lidí. Do moderních automatizovaných mlýnů jsou potřeba mlynaři a pekaři, kteří znají původní řemeslo, ale navíc si rozumějí s technologiemi. „Potřebujete odborníky, kteří umějí nakoupit kvalitní obilí. Ve škole je také hodně děvčat, která pracují často jako laborantky. Vlastní mlýnské technologie obstarávají dva lidé mačkající knoflík automatu. Ale vybrat obilí, dobře je uskladnit, ošetřovat, na to stroj nestačí. My třeba učíme i krmivářskou technologii, protože ustájená zvířata mají jiné nároky na živiny a je to věda," zdůrazňuje učitel.

## Když chleba zavoní lékaři či jadernému fyzikovi

Občas někdo zdědí mlýn a chce rozumět řemeslu. To, co je na škole unikátní, je, že neslouží jen teenagerům. Úspěšně se tu rekválifikují i dospělí. „V dálkovém studiu nám tu studují inženýři,

doktoři. Měli jsme tu i atomového fyzika. Momentálně si tu jedna firma proškoluje své zaměstnance. Tak pro ně děláme speciální kurzy. Nyní je čeká třídní kurz, kdy si budou klasicky vyrábět mouku, aby si na všechno prakticky sáhli. Jde o lidi z kanceláří, ale i ty, kteří obsluhují stroje," říká Václav Martinek.

## Mlynaři a pekaři jsou jedna rodina

Nevydrží ale dlouho teoretizovat a vede mě do cvičného školního mlýna. Všechno voní dřevem, a přestože je tu čistounko, všude leží poprašek bílé mouky. Míjíme pekárny s obrovskými troubami. „Mlynař bez pekaře být nemůže, vztahy musejí být korektní, bez toho to nejde. Každý mlýn má vztahy se svou pekárnou. Já mlynařům přednáším pár hodin pekařskou technologii, aby rozuměli tomu, jakou mouku potřebují pekaři. Dneska je to tak, že každá mouka má přesné parametry a hodí se na určitý účel. A mlynař ji musí umět pekaři dodat, aby byl pekař spokojen. On totiž mlýnský průmysl je přebytkový. Jsme schopni vyrobit více mouky, než se spotřebuje. Takže si mlynaři sami budují dobré vztahy s pekárnami, protože jestliže má mlynař odbyt na mouku, může mlít a vydělávat.“ Dobré vztahy mezi mlynaři a pekaři se odrážejí v zájmu o obor. A tak když přišly na školství těžké časy, silně lobbují za zachování oboru a vytvořili sektorovou dohodu v oblasti potravinářství. Proč? Nyní v ČR pracuje při zpracování obilí a mouky 17 tisíc zaměstnanců, a to spíše méně kvalifikovaných a ze zahraničí. Celý obor je podle odborníků dlouhodobě podinvestován. Kdo tedy bude jednou péct kvalitní chleba? „V současné době máme na škole 518 studentů všech oborů. Jenže z toho pekařů a mlynařů je jen kolem dvou stovek a mlynařů jen šestnáct. Pro potřeby trhu to nestačí," dodává Václav Martinek. „Nejhorší je, že celý obor potravinářství je tak přehlížený.“

V roce 2019 má škola oslavit sto let. Když jsem ji opouštěla, přála jsem si, aby tu pořád voněl chleba, koláče a potkávala jsem tu rozjívené kluky a děvčata v bílých pláštích a mlynařských čepicích. Když jsem se loučila, vypadlo ze zterelého dřevěného rámu v prvním patře okenní sklo. Jsem optimistka, snad jsou to střepy štěstí. ●

Text a foto: Hana Kejhová

