

Zájem o čerstvé pečivo z kvalitních surovin roste. Rohlík spolupracuje s desítkami řemeslných pekáren

24.9.2025 - | Rohlik.cz

Češi stále častěji sahají po čerstvém pečivu z kvalitních surovin a vyhýbají se průmyslovým polotovarům. S rostoucím zájmem o řemeslné výrobky pracuje i online supermarket Rohlik.cz, který spolupracuje s českými řemeslnými pekárnami. Jejich čerstvé pečivo si zákazníci mohou objednat domů ke snídani už od brzkého rána.



Podle dat Centra pro výzkum veřejného mínění považuje 92 % Čechů svůj způsob stravování za důležitý a téměř polovina z nich někdy omezuje pečivo kvůli zdraví nebo kontrole hmotnosti. Přesto zůstává pečivo běžnou součástí stravy, zejména ke snídani. Lidé ale stále častěji volí čerstvé varianty z kvalitních ingrediencí, například kváskové a celozrnné chleby s nižším obsahem cukru a tuků. Rostoucí pozornost se proto také obrací k řemeslným pekárnám, které kladou důraz na tradiční postupy a poctivé suroviny. Tento trend se promítá i do nabídky online prodejce Rohlik.cz, kde zákazníci často sahají po čerstvém řemeslném pečivu.

„Pozorujeme, že poptávka po pečivu z řemeslných pekáren roste a lidé volí pečivo vyrobené z kvalitních surovin, které zahrnují do svých ranních nákupů. Na Rohlíku se nám daří obrátit běžnou pyramidu prodeje a prodáme více řemeslných produktů než konvenčních výrobků, které zákazník najde v klasických supermarketech,“ říká Martin Behán, General Manager CEE společnosti Rohlík.

Trend: čerstvé pečivo z kvalitních surovin bez ranního spěchu

V návaznosti na rostoucí zájem o pečivo z kvalitních surovin nabízí Rohlik.cz svým zákazníkům

možnost si vybrat z desítek druhů pečiva – od kváskových chlebů a tradičních rohlíků přes francouzské croissanty až po celozrnné varianty – a nechat si je doručit domů už od brzkého rána. Rohlík dlouhodobě spolupracuje s vybranými řemeslnými pekárny a lokálními výrobci. Jednou z prvních zapojených pekárny bylo české Antonínovo pekařství v roce 2017, ke kterému se později do nabídky přidaly další, jako Merhautovo pekařství nebo řemesná Kolářkova pekárna. V nabídce jsou dnes i pražské řemeslné pekárny, jako je Zrno Zrnko, islandská pekárna Artic Bakehouse nebo pekárna 420, která spadá pod taktovku Radka Kašpárka.

„V Praze dnes nabízíme pečivo od 14 řemeslných pekárny, v Brně od 7 a v Ostravě od 6, kde připravujeme zapojení dalších regionálních pekárny. Čerstvost zajišťujeme několika závozy během dne, ale i nočními dovozy, které začínají už po půlnoci, aby mohlo být pečivo zákazníkům doručeno v brzkých ranních hodinách. Naše logistické zázemí tak umožňuje zákazníkům si dopřát k domácí snídani čerstvé pečivo, které bylo upečeno jen pár hodin před doručením,“ doplňuje Martin Beháň.

Podpora lokálních podniků

Spolupráce Rohlíku s řemeslnými pekárny zapadá do širší strategie podpory domácích výrobců a propojení s lokálními dodavateli surovin a zemědělci. Zákazníci tak mohou vybírat z nabídky pečiva, ale i zeleniny, ovoce a dalších produktů, které jsou čerstvě dodávány od farmářů a lokálních producentů. Díky vlastní logistice putují produkty ke dveřím zákazníků do několika hodin od jeho přípravy nebo sklizně. V porovnání s běžnými řetězci, které často operují s několika dny skladování a delšími dodavatelskými cestami, umožňuje model Rohlíku zákazníkům nabídnout výrobky s jasně identifikovaným původem a zároveň podpořit tradiční postupy a místní výrobce.