



## **Sušenky ze zbytků? Biopekárna Zemanka a UGO představují novinku, která využívá suroviny bez plýtvání**

Biopekárna Zemanka a značka UGO představují zcela novou řadu cirkulárních sušenek a krekrů. Jako suroviny využívají lisované ovocné a zeleninové zbytky z výroby paskalizovaných čerstvých šťáv a další ingredience v bio kvalitě. Výsledkem jsou slané i sladké veganské Dužinky. Řada představuje čtyři nové produkty – řepné, mrkvové, řepno-mrkvové kreky a jablečné sušenky, díky nimž se měsíčně zpracuje na 180 kg kvalitních zbytkových surovin, které by jinak končily v odpadu.

*„Dužinky jsou prvním společným projektem UGO a Zemanky, ale už našim druhým projektem cirkulárního pečení. Mám obrovskou radost, že takovéto unikátní a inovativní projekty nyní v Česku vznikají a naše rodinná biopekárna je pomáhá tvořit,“* říká o projektu Jan Zeman, majitel Biopekárny Zemanka. Právě jeho podnik už od loňského roku peče ve spolupráci s Plzeňským Prazdrojem pivovarské kreky, které využívají zbytkové mláto po výrobě piva.

Letošní spojení se značkou UGO si klade za cíl zamezit plýtvání kvalitním ovocem a zeleninou. *„Ztotožňujeme se s filozofií zero waste. Snažíme se proto minimalizovat množství odpadu, který vzniká v souvislosti s naším podnikáním. A pokud už nějaké odpady vznikají, hledáme pro ně smysluplné využití,“* vysvětluje Jannis Samaras, majitel Skupiny Kofola, do které patří i čerstvé šťávy UGO.

Na trh se tak dostávají nové Dužinky. Vznikají ze zbytků lisované mrkve, červené řepy a jablek, které UGO využívá pro výrobu balených čerstvých šťáv. Odšťavněná surovina putuje z UGO paskalizační linky do Biopekárny Zemanka, kde ji pekařky promění ve slané řepné, mrkvové a řepno-mrkvové kreky a ve sladké jablečné sušenky. Díky této synergii se měsíčně plánuje ušetřit na 180 kg kvalitních zbytkové suroviny, která by jinak neměla využití a skončila mezi odpadem.

*„UGO má odpovědný přístup k člověku i přírodě ve svém DNA. Dužinky jsou pro nás dalším střípkem v celé mozaice udržitelné strategie, ve které se zaměřujeme nejen na kvalitu surovin, spolupráci s lokálními farmáři, obaly, ale právě i na minimalizaci odpadu,“* uvádí Marek Farník, zakladatel značky UGO a dodává: *„Jsem moc rád, že se nám nyní podařilo z kvalitní čerstvé suroviny, která byla v našem výrobním procesu už nevyužitelná, připravit něco tak chutného.“*

Dužinky, které jsou vhodné i pro vegany, objevíte už nyní na e-shopu Biopekárny Zemanka a ve vybraných UGO Freshbarech a Salateriích. V průběhu léta se začnou distribuovat i do vybraných sítí hypermarketů, drogerií a prodejen se zdravou výživou.

Úspěch cirkulárních projektů je velkou motivací i pro Biopekárnu Zemanka v podobných spolupracích pokračovat. *„Už u pečení krekrů s Prazdrojem jsme zjistili, že jako malá firma*



*máme obrovskou výhodu ve flexibilitě – velice rychle dokážeme přizpůsobit naše procesy a pekařky se vždy těší na tvorbu nových receptů. Navíc jsme zjistili, že právě díky rychlosti a inovativnímu myšlení dokážeme pomáhat i velkým firmám s naplněním jejich udržitelných vizí. Tyto projekty pak mají opravdu velký a měřitelný pozitivní dopad a z toho mám neskutečnou radost,” uzavírá Jan Zeman.*

**Kontakt pro média:**

Jana Bábiková, CIRA Advisory s.r.o.  
telefon: 774 895 114, e-mail: [babikova@ciraa.eu](mailto:babikova@ciraa.eu)

Marcela Vraná, Kofola ČeskoSlovensko  
Telefon: +420 605 326 389, e-mail: [marcela.vrana@kofola.cz](mailto:marcela.vrana@kofola.cz)

**Biopekárna Zemanka** je český výrobce sladkých bio sušenek a slaných bio krekrů. Byla založena v roce 2006 v malé obci Oříkov u Sedlčan ve středních Čechách. Všechny produkty pečeme podle našich vlastních originálních receptur a s nadšením je připravujeme tak, aby měly nejen vysokou kvalitu, ale i skvělou chuť. Výrobu na počátku řídila Věra Zemanová, profesionální cukrářka a gastronom s více jak 40letou praxí. Jan Zeman vede celou pekárnu a řídí provoz spolu s týmem nadšených kolegů.

**UGO** je česká firma založená v roce 2005, která prorazila díky čerstvým šťávám a konceptu zdravého stravování. V roce 2012 ji koupila společnost Kofola ČeskoSlovensko, díky čemuž došlo k dynamickému rozvoji nejen UGO Freshbarů, ale po roce 2014 i celé sítě Salaterií. Dnes UGO provozuje 67 Freshbarů a Salaterií po celém Česku a Slovensku. 100% čerstvé ovocné a zeleninové šťávy nabízí UGO i v balené formě, v lahvičkách ošetřených vysokým tlakem, tzv. paskalizací, při které nedochází ke ztrátě cenných živin a vitamínů. V síti maloobchodů, ve vlacích a na benzinových pumpách si můžete koupit i balené UGO svačinky a saláty.