

**Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická**

**Historie výroby českého trvanlivého pečiva
od Fidora k Opavii**

Sabina Kristenová

**Bakalářská práce
2014**

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Akademický rok: 2011/2012

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: Sabina Kristenová
Osobní číslo: H11482
Studijní program: B7105 Historické vědy
Studijní obor: Spisová a archivní služba
Název tématu: Historie výroby českého trvanlivého pečiva, od Fidora k Opavii
Zadávací katedra: Ústav historických věd

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Cílem práce bude zpracování historie firmy Opavia se zaměřením na vývojovou linii podniku Čokoládovny s využitím archivních pramenů uložených v Zemském archivu v Opavě a odborné tematické literatury a publicistiky

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

JIRÁSEK, Zdeněk a kol. Historie a současnost podnikání na Opavsku. Žehušice: Městské knihy, 2002. Historie a současnost podnikání v regionech ČR. ISBN 80-86699005.

TARABOVÁ, Ivana. THEODOR FIEDOR, SPOLEČNOST S RUČENÍM OMEZENÝM, OPAVA 1901 - 1949. Inventář, 1997, s. 22, ev.č. 1298. Fondy: Fiedor Theodor, s. s r. o. Opava (1901 - 1949) Orento, Kneisl a Stich, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice Jedliczka Robert, továrna na čokoládu, cukrovinky a trvanlivé pečivo, Opava - Komárov

Vedoucí bakalářské práce:

Mgr. Helena Pochobradská, Ph.D.

Ústav historických věd

Datum zadání bakalářské práce: **30. srpna 2012**

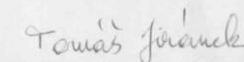
Termín odevzdání bakalářské práce: **31. března 2014**



prof. PhDr. Petr Vorel, CSc.
děkan

 Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
532 10 Pardubice, Studentská 84

L.S.


doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D.
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 20. ledna 2014

Prohlášení autora

Prohlašuji, že jsem tuto práci vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně Univerzity Pardubice

V Opavě dne 24. 11. 2014

Sabina Kristenová

Poděkování

Na tomto místě bych chtěla poděkovat všem, kteří mi při tvorbě této práce pomohli svými radami, informacemi a podporou. Poděkování patří vedoucí mé bakalářské práce, paní Mgr. Heleně Pochobradské, Ph.D. za její vstřícný přístup, informace, cenné rady, trpělivost a čas, který mi věnovala. Dále mé velké díky patří Zemskému a Okresnímu archivu v Opavě, zejména paní PhDr. Ivaně Tarabové, archivářce ZA Opava, mající na starosti agendu firemních fondů, za její pomoc a zájem o mou práci, řadu informací, rad a nespočet podkladů, bez kterých by zpracovávání práce bylo velmi obtížné. Poděkování patří i mé rodině, která mě celou dobu studia morálně i finančně podporovala, dík patří učitelům, mým přátelům i kocourovi Diegovi. Dále také univerzitní knihovně, vědecké knihovně v Ostravě, čajovně Chelsea v Pardubicích a kavárně Fajne kafe v Opavě, které posloužily jako místo relaxace i soustředění na práci.

Anotace

Obsahem předložené bakalářské práce je Historie společnosti Opavia v Opavě. Práce představuje vývojovou linii firmy od jejího vzniku, přes vlastnické a organizační změny až k dnešní podobě. Souběžně s tím se práce věnuje popisu hospodářské situace v regionu a jejího významu v rámci pozorované problematiky. Dokument rovněž obsahuje stručněji nastíněné dějiny fenoménu sladkostí a cukrovinek v historii společnosti. Cílem této bakalářské práce je představení největšího výrobce trvanlivého pečiva v naší zemi, výklad jeho historie, popsání vlivu politické situace ve státě na chod podniku a poukázání na výjimečnost a důležitost firmy v současnosti s výhledem do budoucna.

Klíčová slova: Opava, historie, podnikání, cukrovinky, Opavia, politika, archiválie

Title

The history of manufacture of Czech durable pastry, from Fidor to Opavia.

Annotation

The thesis focuses on the history of Opavia company situated in the town of Opava. It presents the progress of the company since its foundation through the ownership and organization transformations until today. Besides that, the economic situation in the region and its influence on the observed subject is covered. The document also briefly describes the history of the phenomenon of candies and sweets from the society's point of view. The objective of this bachelor thesis is to present the biggest manufacturer of durable pastry in the Czech Republic, to sum up its historical evolution, consider effects of politics and to point out the today's importance and exclusivity of this branch with respect to future expectations.

Keywords: Opava, history, entrepreneurship, sweets, Opavia, politics, archives

OBSAH

0. Úvod.....	10
1. Tradice cukrářských výrobků	12
1.1. Historie cukrářské výroby v českých zemích.....	13
1.2. Nejstarší tradičně vyráběné pochoutky.....	14
1.2.1. Marcipán.....	14
1.2.2. Perník.....	14
1.2.3. Čokoláda.....	15
1.2.4. Oplatky.....	17
2. Zmapování řemesel a podnikání na Opavsku do roku 1840	18
2.1. Opavské cukrovarnictví.....	19
2.2. Opavské mlynářství.....	20
2.3. Opavské mlékárenství.....	21
3. Firma Fidor po roce 1840	22
3.1. Život Kašpara Fidora, zakladatele firmy Fidor.....	22
3.2. Pokračování pekařiny v rukou Fidorových dětí a přechod z domácí na továrenskou výrobu.....	23
3.2.1. Dcera Marie.....	23
3.2.2. Syn Theodor.....	23
3.3. Přelom století a budování moderní továrny.....	24
3.3.1. Rozšiřování továrního objektu.....	25
3.4. Vedení v rukou bratrů Oskara a Theodora ml.	25
3.4.1. Meziválečné období a změna vlastnických poměrů.....	26
3.5. Éra největšího rozkvětu a modernizace výroby.....	27
3.6. Druhá světová válka.....	28
3.6.1. Zhroucení systému.....	29
3.6.2. Osvobození města.....	29
3.7. Konec jedné éry.....	30
4. Poválečné období: Od znárodnění do zániku podniku	31
4.1. 1945: Theodor Fiedor, s.r.o. pod národní správou.....	31
4.2. Konfiskace podniku a majetku.....	32

4.2.1. Československé čokoládovny, Praha.....	33
4.3. Slezský průmysl jemného pečiva.....	34
4.4. Postupné začlenění dalších opavských a okolních pekařských závodů do Slezského průmyslu jemného pečiva a historie těchto podniků.....	36
4.4.1. Robert Jedliczka, Továrna na čokoládu, cukrovinky, a trvanlivé pečivo, Komárov.....	37
4.4.2. Kessler a Weber, Továrna na čokoládu, kakao a cukrovinky „Maestrani“ ..	39
4.4.3. Kappel a Štěrba, Továrna biskvitů, čokolády a cukrovinek Opava.....	42
4.4.4. Orento, Kneisl a Stich, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice.....	45
4.4.5. “ZETT”, továrna na čokoládu a cukrovinky, Ostrava.....	49
4.4.6. Artur Lammel, továrna na cukrovinky, Krnov.....	51
4.5. Likvidace zkonfiskovaných závodů.....	52
4.6. SPJP – organizace provozu, závody, výroba.....	54
4.6.1. Organizace závodu.....	55
4.6.2. Pobočné závody.....	58
5. Období budování socialismu za železnou oponou.....	59
5.1. Centrálně plánované hospodářství v ČSR.....	59
5.2. Národní podnik SPJP začleněn do nového národního podniku Průmysl trvanlivého pečiva – jako závod OPAVIA Opava.....	62
5.2.1. Technický rozvoj závodu Opavia.....	63
5.2.2. Socialistické soutěžení a ocenění a vyznamenání závodu.....	64
5.3. Další závody národního podniku Průmysl trvanlivého pečiva.....	66
5.3.1. Závod Lovosice.....	66
5.3.2. Závod Lomnice nad Popelkou, provoz I. a II.	66
5.3.3. Závod Hradec Králové.....	67
5.3.4. Závod Pardubice.....	67
5.3.5. Závod Praha – Karlín.....	67
5.3.6. Závod Mariánské Lázně.....	67
5.3.7. Závod Olomouc.....	68
6. Čokoládovny, oborový podnik Praha.....	69
6.1. Závody oborového podniku.....	69
6.1.1. ORION Modřany.....	69
6.1.2. ZORA Olomouc.....	69
6.1.3. DIANA Děčín.....	69

6.1.4. MARYŠA Rohatec.....	70
6.1.5. VELIM ve Velimi.....	70
6.1.6. LIPO Liberec.....	70
6.1.7. SOJA Kolín.....	71
6.1.8. METEOR Praha-Karlín.....	71
6.1.9. KOLONÁDA Mariánské Lázně.....	71
6.1.10. DELI Lovosice.....	71
6.1.11. LS Lomnice nad Popelkou.....	71
6.1.12. JITŘENKA Hradec Králové.....	72
6.1.13. OPAVIA Opava.....	72
6.2. Rozšíření závodu Opavia 1975-1980.....	72
7. Od privatizace do současnosti.....	73
7.1. Projekt „Nová Opavia“.....	73
7.2. Opavia součástí Danone Čokoládovny a. s.	73
7.3. Opavia – LU. a.s.....	73
7.4. Pod vedením Mondelēz International.....	74
7.5. Vyhlídky do budoucna.....	74
Závěr.....	76
Resumé.....	79
Seznam použité literatury a pramenů.....	82
Seznam použitých zkratk.....	89
Seznam příloh.....	92
Přílohy.....	94

Úvod

Na úvod bych chtěla vyjádřit své důvody, které mě vedly k výběru právě tématu, věnujícímu se historii podniku Opavia. Dále zde vylíčím stručný popis jednotlivých kapitol celé práce.

Mezi mé nejstarší vzpomínky z dětských let patří nasládlá vůně pečených oplatků a rozpuštěné čokolády, která se v létě linula městem a nutila každého ohlédnout se směrem k továrenskému komínu továrny Opavia v centru Opavy. Také samotné opavské výrobky, zejména fidorky, tvořily základ dětských potěšení, dárečků a mikulášských nadílek. Disko sušenky a miňonky jsou zase produkty, bez kterých bych si během studia neuměla představit zkouškové období. Když jsem v prvním ročníku vykonávala odbornou praxi v Zemském archivu v Opavě, dostala se mi do rukou část fondu odštěpného závodu Opavia. Shledala jsem, že množství a barvitost archivního materiálu je nejen rozsáhlá, ale především mě bude bavit, pokud budu ke své práci čerpat právě zde, v Zemském archivu, který mám nadosah. Dalším důvodem byl také můj vztah k rodnému městu a historii kraje, jehož je právě podnik Opavia chloubou a jeho výrobky místní tradicí.

Hlavním cílem bakalářské práce je podat ucelený obraz o společnosti Opavia od zajímavé historie podnikání opavských Němců až po továrenskou výrobu ve vlastnictví republiky. Při sledování její historie se zaměřím také na dějiny jednotlivých menších soukromých potravinářských celků, které byly do Opavia v průběhu druhé poloviny 20. století začleněny a tvoří tak dnes nehmátatelnou součást opavského závodu. Podrobněji budu popisovat vývoj společnosti od jejího znárodnění do současnosti a vylíčím při tom organizační struktury, jak se měnily v jednotlivých obdobích.

V první kapitole se věnuji historii a charakteristice cukrovinkářského oboru v naší slovanské kotlině, ale i v celosvětovém měřítku. V kapitole druhé se už zaměřím na řemeslnou výrobu na Opavsku v dobách začátků firmy Opavia (tehdy Fidor), ale nastíním i doby starší. Zvláštní zřetel v této kapitole budu brát na ta odvětví regionálního průmyslu, který hrál důležitou roli v zásobování firmy Fiedor.

Třetí kapitola již bude pojednávat o samotných začátcích firmy Fidor. Popisovat budu životy zakladatelů i následníků, kteří udržovali chod a jméno rodinného podniku. Zaměřím se také na jednotlivé kroky Fidorů k postupnému utváření továrenského charakteru výroby, až po vystavění komplexní továrny, nemající v kraji konkurenci. V závěru kapitoly budou popisovány dopady války na továrnu i nezvratné následky pro majitele firmy.

Čtvrtá kapitola se bude věnovat poválečnému období, které pro firmu znamenalo konec soukromého vlastnictví. Následovalo začlenění do národního podniku, jehož po znárodnění byly součástí i další opavské firmy oboru trvanlivého pečiva. Historií těchto firem se rovněž v kapitole pečlivě zaobírám.

Pátou kapitolou začnu líčit události a změny, které na našem území přinesl únorový převrat. Budu popisovat jakou měrou a jakým způsobem se podniky podílely na budování socialismu v naší vlasti a jaký vliv mělo socialistické uspořádání na chod podniku. Zaměřím se na rozvoj technologií výroby a modernizaci národního hospodářství v oblasti výroby trvanlivého pečiva. Rovněž stručně popíšu závody národního podniku Průmysl trvanlivého pečiva, mezi kterými byl také závod Opavia v Opavě. Období socialismu bude pokračovat i v kapitole následující s popisy výrob v jednotlivých závodech Československých čokoládoven.

V závěrečné kapitole se dostanu k nejmladší historii podniku počínaje privatizací. Budu se věnovat problematice spolupráce se zahraničními velkofiremami a budu se zabývat nejnovější podobou závodu, která se v současné době opět rozšiřuje.

Celý text zpracovávám s využitím archivních pramenů a za pomoci literatury blízké tématu. (hlavně v prvních dvou kapitolách čerpám téměř výhradně z publikací). V dalších kapitolách již převažují poznatky získané z archivních fondů či ze starších novinových článků, ke kterým jsem se dostala v Zemském archivu v Opavě a ve Státním okresním archivu v Opavě. Jedním z nejcennějších pomocníků pro mne byly inventáře k fondům. Elektronická databáze Archivní vademekum Zemského archivu v Opavě se pro mne stala nepostradatelnou pomůckou ve vyhledávání archiválií. Informace jsem čerpala taktéž z mnoha internetových zdrojů, ocenila jsem zejména sbírky zákonů, které jsou volně dostupné v elektronické podobě. Za přílohy a některé poznámky jsem vděčná zesnulému doktoru Josefu Gebauerovi, jehož rozsáhlá pozůstalost v ZA Opava obsahuje nesčetné množství materiálu publikačně činného historika.

1. Tradice cukrářských výrobků

Z historie: Nastínění fenoménu sladkého pečiva a pekařského umění.

Sladké pamlsky více či méně člověkem vyrobené doprovázejí lidstvo a jeho jídelníček takřka od nepaměti. Samotné počátky přípravy sladkých pokrmů se objevují již v dávných dobách, kdy si člověk svou původní jednoduchou cereální potravu vylepšoval energeticky hodnotnějšími přísadami, tuky, vejci, oříšky, semínky, ovocem, kořením apod., a sladil hlavně medem a nasládlými nektary z rostlin. Zprvu to byly různé kaše a z jejich usušení následně placky. Později sladké produkty upečené na horkých kamenech či primitivních pecích. Již ve starověku byla příprava sladkých pokrmů u sociálně vyšších vrstev na relativně vysoké úrovni. Například bohaté hody pořádané ve starém Římě římským konzulem a vojevůdcem Lucullem. Na těchto hostinách se, mimo jiné, podávala i rozmanitá směs sladkých pokrmů na bázi pečiva, krémů i mražených specialit. Z období starého Říma se také do dnešních dní zachoval charakter pečiva označovaného jako marcipán, připravovaný z přísad podobných našemu kvalitnějšímu perníku.¹ Podle cukrářského náčiní nalezeného v hrobkách můžeme odhadovat, že se cukrovinky vyráběly už ve starém Egyptě kolem roku 3400 před naším letopočtem. Dokládá se, že také slavná královna Kleopatra s oblibou hostila své milence při bohatých večeřích medovými kuličkami z datlí, fíků, ořechů a semínek nebo medovo-anýzovými zákusky. I když legenda praví, že královna zvolila smrt uštknutím kobrou, pravda je docela jiná. Oblíbenou metodou Ptolemáiovců, kteří si v minulosti sahalo na život poměrně často, bylo travičství. Stejně tak i Kleopatra pravděpodobně požila silný jed, do kterého si namočila své oblíbené datle či fíky. Sladkost plodů zmírnila hořkou pachut' jedu.²

Přelom ve výrobě cukrovinek nastává až počátkem našeho letopočtu v Indii, kde v té době začíná výroba prvního krystalického cukru z cukrové třtiny. Ten se kolem roku 500 šíří i do Persie a Arábie. Proto je také orient označován za pravlast cukrovinek. Odtud se znalost cukrovinek dostává do Evropy především díky křižáckým válkám.³ Vysokou úroveň přípravy moučníků a cukrovinek se pyšnily kuchyně francouzských a španělských panovníků již od druhé poloviny 17. století. Pečivo z listového těsta, pasiáns (pečivo podobného složení jako

¹BRONCOVÁ, Dagmar. *Historie pekárenství v Českých zemích: Dějiny cukrářské výroby*. Vyd. 1. Praha: MILPO, 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4, s. 47.

²*Otazníky historie: Poslední večeře před smrtí*. Brno: Extra Publishing, s. r. o., 2013, roč. 2013, č. 12. ISSN 1804-7424.

³LUDVÍK BLÁHA, Věra Conková. *Cukrářská výroba I: Historie cukrářské výroby*. 3. vyd. Praha: Informatorium, 2001. ISBN 9788086073859.

bílkové pusinky, ochucené kávou) a cukrovinky z želé či pralinky mají svůj původ na dvoře francouzských Bourbonů.⁴

1.1. Historie cukrářské výroby v českých zemích

Co se české společnosti týče, typickým sladkým moučником byly ve středověku koláče a to platí u všech vrstev obyvatelstva. Byly připravované z různých surovin, složení se lišilo významově, ale i podle oblastí. Např. koláč tvarohový, makový, povidlový, ale také pražský, hanácký, posvícenský, svatební, aj. Koláčníci se sdružovali často do společného cechu s pekaři a perníkáři.⁵

Roku 1301 v době vlády předposledního Přemyslovce Václava II. se objevuje první známý český cukrář jménem Mates, který působil v Praze na Malé Straně. Cukrářské řemeslo však v té době bylo spíše vzácností. Ani konfetářům nebo apatykářům, kterým se cukráři pletli do řemesla, nebylo mnoho. Teprve s rostoucím blahobytem přibývá v 16. století nejen cukrářů, ale i jejich specializovaných podřemesel: mazanečnicků, koláčnicků, kobližníků, medníků. Již v druhé polovině 16. století takto v Praze fungovalo 14 cukrářů.⁶ Velký rozmach cukrářského řemesla v Čechách nastává za vlády císaře Rudolfa II., jehož císařský dvůr se stal hlavním odbytištěm.⁷ O tom, že se cukrářská živnost začala rozrůstat ve velkovýrobu, svědčí doklad o projednávání pozůstalosti po cukráři Mikoláši Zelenkovi z roku 1613. Zde je uvedena řada nejrůznějšího náčiní, forem, krabic se zbožím a mnoho dalšího v celkové výši 1505 kop českých zlatých. Na seznamu dlužníků byla i taková jména jako Václav ze Štenberka nebo astronom Tycho de Brahe.⁸ Širším vrstvám obyvatelstva byly cukrářské výrobky dostupné až používáním levnějšího řepného cukru. První rafinerie třtinového koloniálního cukru vznikla v roce 1787 na Zbraslavi. První cukrovar byl založen v Hořovicích roku 1801. V průběhu třicátých let 19. století fungovalo v Čechách přes pět desítek cukrovarů. Tou dobou převažovala výroba domácího cukru nad dovezenou třtinovou moučkou. Kostkový cukr byl vynalezen v Dačicích roku 1843. Až do roku 1883 mělo Rakousko-Uhersko mezi

⁴BRONCOVÁ, Dagmar. *Historie pekárenství v Českých zemích: Dějiny cukrářské výroby*. Vyd. 1. Praha: MILPO, 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4, s 47.

⁵*Tamtéž*, s 47.

⁶PODHORSKÝ, Jiří. Kde působil první český cukrář. *Www.Cukrář.cz: Server ze světa cukrařiny* [online]. [cit. 2014-09-11]. Dostupné z: <http://www.cukrar.cz/show.asp?id=449>

⁷Historie výroby čokolády v českých zemích: Úplné počátky - perníkáři a cukráři. *Muzeum čokolády a marcipánu Tábor*[online]. [cit. 2014-09-11]. Dostupné z: <http://www.cokomuzeum.cz/cokolada-v-ceskych-zemich>

⁸LUDVÍK BLÁHA, Věra Conková. *Cukrářská výroba I: Historie cukrářství u nás*. 3. vyd. Praha: Informatorium, 2001, ISBN 9788086073859. s 16.

evropskými státy největší objem výroby cukru. Bez rozvoje českého cukrovarnictví by nemohlo později dojít k úspěšné průmyslové výrobě cukrovinek a čokolády.⁹

1.2. Nejstarší tradičně vyráběné pochoutky

1.2.1. Marcipán

Zpočátku ve starém Římě připravovaný k obětním účelům, později součástí vojenské stravy, podávané římským legionářům na Martově poli (Martův chléb), po uznání křesťanství jako legitimního náboženství také k uctění památky sv. Marka – Markův chléb (Marci panis – odtud název *marcipán*). Ovšem složení tohoto marcipánu odpovídalo spíše námi známému perníku, jak je již zmíněno výše.¹⁰ Marcipán, vyráběný ze strouhaných spařených mandlí, růžové vody a cukru, má svůj původ na Blízkém východě, kde se odedávna pěstovala mandloň i cukrová třtina. Byl zlatým hřebem hostin na dvorech chalífů. Do Evropy se později dostal prostřednictvím arabských výbojů během islámské expanze v 7 století. Suroviny byly drahé a vzácné, tudíž byl marcipán vždy luxusním zbožím, rozmar dostupný pouze nejvyšším vrstvám. Vzácnosti odpovídalo i tvarování marcipánu, pomocí řemeslných dokonale vyřezávaných forem.¹¹

1.2.2. Perník (etymologicky podle slova perný, peprný)

Pečivo, jehož charakteristickými složkami jsou mouka a med, bylo známo již ve starém Egyptě, antickém Řecku a Římě. Zmínky o výrobě perníku se v Evropě objevují pár století po evropských počátcích marcipánu - ve 13. století. Koření přidávané tehdy do perníku byl převážně pepř.¹²

O perníku v Čechách se prameny zmiňují poprvé v době lucemburské. Znalost výroby přinesl do našich zemí Karel IV., když do Prahy povolal perníkáře z Norimberku, kterým se říkalo „celetníci“. Ti se usadili v dnešní Celetné ulici, odtud také její název. Na počátku 15. století žilo v Praze už 18 perníkářů. Ve 14. a 15. století byly perníkářské výrobky luxusním zbožím, které si dopřávaly jen nejbohatší domácnosti. Proto nacházeli perníkáři odbytiště pouze ve velkých městech.¹³

⁹Historie výroby čokolády v českých zemích: Úplné počátky - perníkáři a cukráři. *Muzeum čokolády a marcipánu Tábor*[online]. [cit. 2014-09-11]. Dostupné z: <http://www.cokomuzeum.cz/cokolada-v-ceskych-zemich>.

¹⁰BRONCOVÁ, Dagmar. *Historie pekárenství v Českých zemích: Dějiny cukrářské výroby*. Vyd. 1. Praha: MILPO, 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4. s. 47.

¹¹Tamtéž s. 47.

¹²Tamtéž, s. 13.

¹³Tamtéž, s. 14

Dalšími specialisty na sladké pochoutky byli konfetáři. Vařili ovoce v cukru, takto vznikaly tzv. konfety. Výskyt tohoto řemesla však byl ještě nižší než u řemesla perníkářského.¹⁴ Od 15. století byli perníkáři na Starém městě ve společném cechu s pekaři, na Novém městě existoval dokonce samostatný cech perníkářský. Z menších měst jsou známa statuta cechu perníkářů z Chocně.¹⁵ Pověstná výroba kvalitního perníku v českých zemích započala v 16. století v Pardubicích a blízkém okolí. Velký podíl na tom, že se perník stal v této lokalitě tradicí, nesou odedávna příznivé podmínky pro chov včel. Med byl také v té době základní surovinou pro přípravu perníkového těsta. Vzácnost a kvalitu pardubického perníku dokazuje i fakt, že rodinné perníkové receptury spolu se zadělanými těsty (nechávala se i několik let odležet před dalším zpracováním) byly součástí dědických závětí. Charakteristická vůně a chuť českého perníku zůstává v základě nezměněna, už tehdy se těsto kořenilo směsí skořice, hřebíčku, skořicového květu, muškátu a kardamomu. Jako zlepšující ingrence se někdy přidávaly sekané mandle, pomerančová kůra a citronát.

Tematické tvarování perníku a marcipánu v českých zemích započalo pravděpodobně až během 17. století, kdy se začaly používat otevřené formy s reliéfní řezbou. Perníkové těsto se do forem vlačovalo a následně peklo, marcipán se pouze na povrchu dosušoval, aby uvnitř zůstal vláčný. Způsoby tvarování se lišily podle účelu, kterému měl daný kousek pečiva sloužit. Známe účely obřadní, kdy měl perník funkci prosperitní i ochrannou a tak ani tematika řezby nebyla náhodná. Jednotlivé prvky s jejich významy se vžily do obecného povědomí. Například motiv věnečku symbolizoval panenství, šavle či jelen chrabrost a sílu, miminko přání plodnosti apod., ale objevovaly se také symboly suvenýrové jako třeba řezba královny s králem či staroměstský erb. Dále náměty náboženské, ke kterým postupně přibývaly světské, žertovné, dětské a jiné., které téměř všechny přetrvaly do konce 19. století. V 18. století přestal být perník luxusem a stal se přístupný širokým vrstvám. Od druhé poloviny století 19. perníkářské řemeslo postupně ustupuje rozvíjející se cukrářské výrobě. Hlavní podíl má na tom průmyslově vyráběný řepný cukr.¹⁶

1.2.3. Čokoláda

Po objevení Ameriky, zde nalezené nové surovině – kakau, nastává další převrat ve výrobě cukrovinek. Kakaové boby přiváží do Evropy španělský dobyvatel Hernán Cortés. Avšak historie kakaa sahá mnohem dál. První civilizací, která kakaovník znala, byli pravděpodobně Olmékové, říše objevující se na území dnešního Mexika kolem roku 1200

¹⁴BRONCOVÁ, Dagmar. *Historie pekárenství v Českých zemích: O řemesle perníkářském*. Vyd. 1. Praha: MILPO, 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4. s. 14.

¹⁵Tamtéž, s. 14.

¹⁶Tamtéž, s. 15.

přes našim letopočtem. Po jejich zániku ve 4. století se na tomto území usadili Mayové, kteří jako první uvařili z kakaových bobů hořký nápoj. Jeho popíjení bylo součástí různých rituálů. Kakaové boby byly považovány za symbol plodnosti a úrodnosti. Po pádu mayské civilizace se zde kolem roku 900 našeho letopočtu usadili Toltekové a Aztékové, kteří taktéž čokoládový odvar popíjeli.¹⁷

Prvním Evropanem, který kdy spatřil kakaové boby, byl Kryštof Kolumbus roku 1502 při své čtvrté výpravě. Když boby později přivezl do Španělska, nikdo jim nevěnoval pozornost. Aztécká verze napěněného, kalného hořkého a kořeněného moku královský dvůr příliš nenadchla. Napravil to až o 20 let později Hernán Cortés po dobytí říše Aztéků, který královským manželům přivezl i nástroje potřebné k přípravě kakaového nápoje. Do hořké hmoty navíc přidal cukr a vanilku. Tímto Španělé začínali kakau přicházet na chuť nejen v koloniích, ale i na španělském dvoře. Čokoláda se stala jejich národním nápojem. Španělé si drží svůj monopol na pití čokolády až do první poloviny 17. století: V roce 1606 se kakao dostává Itálie; později v roce 1615 si španělská princezna Anna vzala francouzského krále Ludvíka VII. a zavedla pití čokolády na francouzském dvoře. Prvním, kdo ve Francii čokoládu ochutnal, byl lyonský kardinál Armand-Jean du Plessis de Richelieu. Také milenky krále Ludvíka XV., madam du Barry a madame Pompadour, holdovaly čokoládě. Voltaire si ji míchal s kávou a oblíbil si ji také Napoleon.¹⁸

Do Londýna se čokoláda dostala v polovině 17. století. Byla tak oblíbená, že se zřizovaly tzv. „Chocolate Houses“ – čokoládové domy. Ty dokonce předběhly „coffe houses“ – kavárny. V Německu touto dobou byla vynalezena první čokoládová pralinka. První továrna na zpracování kakaa byla založena v Anglii roku 1728, první továrna na čokoládu byla otevřena roku 1792 v Německu, čokoládovna ve Švýcarsku roku 1819. U nás je za nejstarší čokoládovnu považována továrna Luna, založena roku 1839 Františkem Slabým.¹⁹

V roce 1828 jako první oddělil kakaové máslo od kakaové hmoty a následně vyráběl i kakaový prášek Holanďan Conrad van Houten. Díky tomuto vynálezu se mohla čokoláda vyrábět i v pevné formě. První mléčnou čokoládu vyvinul Švýcar Daniel Perer v roce 1875 a tím položil základy pro výrobu později proslulé švýcarské čokolády. K výrobě použil sušené mléko, jehož vynálezcem je také Švýcar – Henry Nestlé. Další Švýcaři stáli rovněž u zrodu čokolády, která se rozpouštěla na jazyku, tzv. Fondant Schokolade a dále oříškové čokolády a plněné čokolády. Slavná Milka byla poprvé uvedena na trh v roce 1901 a další specialita

¹⁷KRÁMSKÝ, Stanislav, Josef FEITL a Dagmar BRONCOVÁ. *Kniha o čokoládě: historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. Vyd. 1. Praha: Milpo media, 2008. ISBN 9788087040133. s. 7.

¹⁸Tamtéž. s. 8.

¹⁹Tamtéž. s. 9.

Toblerone sedm let po ní.²⁰ Skutečně masovou spotřebu čokolády ve světě odstartovaly až obě světové války díky tomu, že čokoládu dostávali vojáci jako součást proviantu.

1.2.4. Oplatky

Mají původ ve středověké přípravě mešních oplatek – hostií. Běžně se připravovaly na farách v primitivních „oplatkových kleštích“, které měly z vnitřních stran vyryty náboženské motivy. Původními skromnými surovinami byly mouka, škrob a voda. Jako světské pokrmy byly časem doplněny přidáním másla, medu, žloutků, případně koření. Oplatky se pekly v kleštích nad otevřeným ohněm. Hotové plátky se potíraly máslem, medem, sypaly skořicí, často se také rolovaly do trubiček a dalších tvarů. V době cechů se rytiny přizpůsobovaly řemeslné výrobě a tak náboženskou tematiku nahradila jména výrobců, cechovní a místní symbol, tvary květin a podobně.²¹

České lázeňské oplatky Kolonáda má tradici od 18. století. Podle legendy stál za jejich vznikem kuchař z premonstrátského kláštera v Teplé. Napadlo ho využít oplatkových kleští na pečení hostií. Těsto vylepšil přidáním mléka a cukru a mezi napečené oplatky nasypal směs oříšků, skořice a dalšího koření. Oplatky poté spekl dohromady. Dezert měl u stolovníků takový úspěch, že se brzy dostal za hradby kláštera. V blízkých Mariánských lázních pak místní cukráři od roku 1856 vyrábějí oplatky ve velkém. Takto vznikla jedna z nejslavnějších tradic cukrářského řemesla u nás. Vůně čerstvých lázeňských oplatek nepochybně dotváří představu o dokonalé lázeňské atmosféře. Pečení přineslo také nevídaný obchodní úspěch. Byly baleny do dárkových krabic převázaných ozdobnou stužkou a takto přichystány putovaly mariánskolázeňské oplatky i do dalších měst monarchie.²²

²⁰KRÁMSKÝ, Stanislav, Josef FEITL a Dagmar BRONCOVÁ. *Kniha o čokoládě: historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. Vyd. 1. Praha: Milpo media, 2008. ISBN 9788087040133. s. 9.

²¹BRONCOVÁ, Dagmar. *Historie pekárenství v Českých zemích: O řemesle perníkářském*. Vyd. 1. Praha: MILPO, 2001. Z historie průmyslu. ISBN 80-86098-21-4. s. 48.

²²Historie. *KOLONÁDA: Mariánské lázně 1856* [online]. [cit. 2014-09-11]. Dostupné z: <http://www.oplatky-kolonada.cz/historie.html>.

2. Zmapování řemesel a podnikání na Opavsku do roku 1840

Nejvýraznější rozvoj řemeslné výroby zaznamenala Opava a její okolí v 1/2 18. století. V roce 1733 bylo ve spojení s připravovanou státní reformou v opavských ceších uspořádáno přes 500 řemeslníků 68 různorodých profesí, zahrnující 24 pekařů a 7 perníkářů. Ačkoliv se bezpochyby do nejnovější doby udržela tradice domácího pečení koláčů a jiných sladkostí, pekařský cech patřil v Opavě k těm vůbec nejstarším.²³ Z dalších řemesel se na Opavsku výrazněji udrželo jen soukenictví, dokládané písemně od 14. století. Jelikož od roku 1773 tkalci nemuseli být organizováni v cechu, došlo ve 2/2 18. století v celém Rakouském Slezsku k markantnímu rozmachu tkalcovství.²⁴ Jeho útlum pak nastává na přelomu 18. a 19. století. Opavskou specializací v oblasti textilní výroby bylo barvířství. Barvířští řemeslníci působili spolu s textilními výrobci na Opavsku až do 19. století. K dalšímu hojně zastoupenému textilnímu řemeslu v Opavě patřilo kožešnictví, dále příbuzná řemesla jehlařů, špendlíkářů, hřebenářů, parukářů, ševců, apod., od 17. století také oděvní specialisté jako rukavičkáři, punčocháři, ponožkáři, jejichž cechy se udržely taktéž do 19. století.²⁵ Kolem roku 1840 se v Opavě nacházejí 2 továrny na sukno a 5 přádelen lnu. Opavský textilní průmysl v té době reprezentuje firma Jan Kudlich a synové, v novější době známá Opavanům pod názvem Karnola.²⁶ Z kovo zpracujících řemesel působil od roku 1818 cech zámečnicko-ocelářsko-železářský. Po roce 1844 označován jako zámečnický.²⁷ Činnost ukončil během živnostenských reforem ve 2/2 19. století. Do roku 1859, kdy byly již zmíněnou reformou zrušeny cechy, působili v Opavě i keramici, hrnčíři i skláři.²⁸ V návaznosti na vznik papírny na začátku 16. století, se v Opavě rozvíjelo i knihařské a tiskařské řemeslo. Opavské papírny vyvážely i na vzdálenější trhy slezských metropolí Vratislavi, Krakova i Haliče. Činnost opavské papírny byla zastavena po více než třisetletém provozu v roce 1872, neboť neobstála před konkurencí nové německé papírny, vybudované na opavském předměstí.²⁹ Ze zástupců dalších cechů můžeme dále jmenovat lazebníky, ranhojiče a lékárníky, kteří působili v opavských nejméně dvou městských lázních od 2/2 17. století.³⁰

²³JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. *Historie a současnost podnikání v regionech ČR*. ISBN 80-866-9900-5. s. 37.

²⁴*Tamtéž*, s. 42.

²⁵*Tamtéž*, s. 47.

²⁶*Tamtéž*, s. 82.

²⁷*Tamtéž*, s. 51.

²⁸*Tamtéž*, s. 55.

²⁹*Tamtéž*, s 57, 60-61.

³⁰*Tamtéž*, s. 58.

Industriální období počínaje revolučním rokem 1848 bylo spojeno s vizemi o rozšíření občanských práv, zrušení roboty, zavedení volného obchodu, požadavky nacionální atd. Z opavských osobností se na prosazení zrušení roboty zasloužil nejvíce poslanec Kroměřížského sněmu Hanz Kudlich. A i když se většinu revolučních myšlenek nepodařilo uplatnit, význam města byl podpořen obnovením slezského místodržitelství v Opavě.³¹ Vedle bývalé řemeslnické, mlynářské a obchodnické elity města, vznikla během druhé poloviny 19. století také nová vrstva továrníků a úředníků, která aktivně vstupovala do politického a hospodářského dění města.³² Cechovní organizace, co do sdružujících se tendencí, částečně nahradila nově vzniklá Obchodní a živnostenská komora v Opavě (1850). V té vytvářeli své zastupitelské orgány také podnikatelé. I přes to, že existence cechů byla definitivně ukončena až na sklonku absolutistické éry vydáním Živnostenského řádu v roce 1859, necechovní výroba a zvláště manufaktury, byly ve Slezsku podporovány už od konce 17. století. První podniky manufakturního rázu vznikly v průběhu 18. století a to v oblastech textilní výroby.

Rakouská Slezská metropole Opava si i v příštích desetiletích zachovala status města příhodného pro život středních vrstev i zámožných částí obyvatelstva.³³ A právě pro usedlíky z těchto zámožných řad začali manželé Fiedorovi péci roku 1840 své věhlasné výrobky. Oplatkářská a celkově potravinářská výroba měla na Opavsku pro svůj rozkvět nebyvale příznivé podmínky – zejména řemeslné tradice a kvalitní úrodnou půdu.

Nynější firma Opavia propaguje své výrobky sloganem a „Z darů naší země“,³⁴ tento slib je ve svých základech dodržován do dnes. Mouka, mléko, máslo a cukr mají už v časech Fiedorů svou pevnou základnu v Opavě a blízkém okolí. Nyní si tedy přiblížme historii tří těchto pečivářských surovin na Opavsku.

2.1. Opavské cukrovarnictví

Výroba „bílého zlata“ začíná v Opavě rokem 1849, kdy byla na Krnovské (tehdy říšské) ulici vybudována továrna na zpracování řepného cukru. Nesla název Erste Rübenzuckerfabrik in Troppau a jejím zakladatelem byl bohatý opavský němec Josef Pohl. Druhý cukrovar byl otevřen záhy v roce 1851 u Městských sadů německým podnikatelem

³¹JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. *Historie a současnost podnikání v regionech ČR*. ISBN 80-866-9900-5. s. 63.

³²HLAVAČKA, Milan. *Zlatý věk české samosprávy: Samospráva a její vliv na hospodářský, sociální a intelektuální rozvoj Čech 1862 – 1913*. Praha, 2006. ISBN 80-7277-297-X.

³³JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. *Historie a současnost podnikání v regionech ČR*. ISBN 80-866-9900-5. s. 63.

³⁴*Tamtéž*, s. 75.

Eduardem Zentzytzkym.³⁵ Oba továrníci spojili síly, když přemístili své továrny do Kateřinek a do Skrochovic, a začali úzce spolupracovat na zmodernizování postupu, zrychlení a zkvalitnění produkce. K těmto činům je přiměřelo, mimo jiné, založení dalšího konkurenčního cukrovaru V Háji ve Slezsku. Výsledkem jejich snažení bylo vybudování nové společnosti - Opavské rafinerie cukru, v roce 1860. O správnosti tohoto rozhodnutí svědčí především fakt, že se podnik stal během příštích let majitelem všech čtyř opavských cukrovarů. Brzy však začala v blízkém okolí růst nová nepřehlédnutelná konkurence. V roce 1869 počíná výstavba nového cukrovaru pod taktovkou místního spolku řepařů a rolníků, kteří pro své snahy našli vlivné patrony z řad aristokracie. Spolek byl německo-český.³⁶ Továrna svými zisky i výkony značně převyšovala předchozí zmiňované opavské cukrovary. V nově vzniklém Československu se firma přejmenovala na Rolnický akciový cukrovar. Prvorepubliková konjunktura umožnila rozšiřovat export i kapitál do zahraničí.³⁷

Po Mnichovu a příchodu nacistů bylo odvoláno české vedení cukrovaru, neboť továrna se nacházela na zabraném území Sudet. Při přípravách na evakuaci Opavska před blížící se frontou v roce 1944, byly zásoby cukru i strojní vybavení odvezeny do Ústí nad Labem. Po únoru 1948 byla továrna začleněna do národního podniku Slezské Cukrovary v Opavě. V souvislosti s tím byla všechna cukrovarnická výroba soustředěna ve vávrovickém areálu a i přes řadu nepříznivých okolností funguje vávrovický cukrovar dodnes a je tak blízkým sousedem továrny Opavia.³⁸

2.2. Opavské mlynářství

Mlynářské řemeslo provází region už od nepaměti. Změnami opavské mlýny procházejí od poloviny 19. století, kdy ty malé nevydrží vedle těch větších, které mají již tovární charakter. V době první republiky se podaří starostovi obce Lhota u Opavy skoupit několik nepřeživších mlýnů a založit Veřejnou obchodní společnost Havlíčkovy mlýny Hlučín. Podnik dokázal ustát období války a už v dubnu 1945 obnovila svou předválečnou činnost. Po roce 1948 byly závody společnosti znárodněny a zavedeny pod správu národního podniku Československé mlýny Praha.³⁹

Za další zmínku rozhodně stojí největší mlýn na Opavsku – Herberův mlynářský podnik na Palhanci. Tradiční nicméně zastaralou technologii mletí pomocí mlýnských

³⁵JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. Historie a současnost podnikání v regionech ČR. ISBN 80-866-9900-5. s. 67.

³⁶Tamtéž, s. 68.

³⁷Tamtéž, s. 69.

³⁸Tamtéž, s. 70.

³⁹Tamtéž, s. 71.

kamenů původního majitele Anona Spingera, vyměnil Jan Herber za mlecí válcovací stolice. Výkon a kvalita zdejší mouky se tak mnohonásobně zvýšili. Počátkem 20. století byla efektivnost výroby zvýšena výměnou vodního kola za vodní turbínu, a ta pak ve 30. letech za parní zařízení. Heberova rodina byla etnicky česká, válečné období tudíž přineslo podniku značné komplikace. Firma byla následně od osvobození až do února 1948 vedena jako soukromý podnik tehdejšího majitele Bedřicha Herbera. Během následného režimu byly správou podniku pověřeny Slezské mlýny, národní podnik Krnov. Od 60. do konce 80. let existoval podnik v rámci národního podniku Mlýny a těstárny Pardubice. Koncem 80. let byl podnik součástí státního podniku Mlýny Olomouc. Po převratu 89 byl v rámci privatizace uplatněn na firmu nárok potomků původních majitelů. Od té doby, už jako společnost s ručením omezeným, vyrábí mouku špičkovou technologií v palhaneckém objektu a jeho produkce je hlavním dodavatelem firmy Opavia, nacházející se od ní přibližně 2 kilometry.⁴⁰

2.3. Opavské mlékárenství

Začátky opavské mlékárny jsou více méně shodné s dějinami vávorviského cukrovaru. Jejich počátky mají na svědomí opět rolníci mlékaři z Opavy a okolí. Vznikající družstevní mlékárny byly zabudovány do bývalých objektů Prvního řepného cukrovaru Josefa Pohla a svou činnost započala už před první světovou válkou. Během druhé světové války nastal strmý nárůst výkonu podniku díky zavedeným povinným dodávkám zemědělské produkce, jejichž plnění bylo mnohdy nekompromisně vymáháno pod hrozbou trestů. Po válce, navzdory předchozí strojní demontáži, byl provoz obnoven už v roce 1945. Jako v mnohých případech i majetek této firmy byl postaven pod národní správu. Po roce 1948 padla mlékárna do vlastnictví Zemědělské družstevní mlékárny. V roce 1951 byly provozy znárodněny a začleněny do národního podniku Slezské mlékárny Ostrava.⁴¹ Opavské mlékárně se kontinuálně nedostávalo potřebných stavebních i strojních investic a to výrazně blokovalo její rozvoj. Zařízení tím pádem neodpovídalo novým požadavkům výroby. Důležitá inovační rekonstrukce probíhala až v 70. a 80. letech. Opavský provoz byl během 90. let nejdříve začleněn do Jesenických mlékáren státního podniku Ostrava-Martinov, a zanedlouho po té byl osamostatněn jako společnost s ručením omezeným. Tento podnik se však do nového tisíciletí bohužel neudržel a byl zlikvidován.⁴²

⁴⁰JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. *Historie a současnost podnikání v regionech ČR*. ISBN 80-866-9900-5. s. 71, 72.

⁴¹*Tamtéž*, s. 81.

⁴²*Tamtéž*, s. 81.

3. Firma Fidor 1840

Rodinná firma Fidor je, po podniku Tschinkel v Krásném Poli, nejstarší výrobnou trvanlivého pečiva na území Rakouského Slezska a zároveň čtvrtou nejstarší v českých zemích.

3.1. Život Kašpara Fidora, zakladatele firmy Fidor

Kašpar Melhior Baltasar Fidor, zakladatel tradice výroby cukrovinek v Opavě a zároveň první z dynastie oplatkářů a továrníků nesoucích příjmení Fiedor (Fidor), byl českým Němcem pocházejícím z Moravské Ostravy. Spolu se svým otcem, řeznickým mistrem Karlem Fidorem (*1775) a matkou Nepomucenou Fidorovou (*1787), žil na Přívozkém předměstí č. 88 a to až do svého sňatku s Amálií Salingerovou z Opavy. Do rodného města své nevěsty se přestěhoval již jako soukenický tovaryš roku 1838. Manželství se dočkalo záhy naplnění narozením prvního potomka – syna Karla dne 4. listopadu 1839. Po této radostné události se mladá rodina přestěhovala na Hradeckou ulici č. 4 v Opavě. Zde také započalo pečení oplatků.⁴³

Ačkoliv je Kašpar uváděn jako ten, kdo začal s rodinnou tradicí pečení oplatků, k podomácké výrobě jej pravděpodobně přivedla jeho manželka Amálie. Vyplývá to z její pozdější výpovědi v živnostenském povolení zemské vlády slezské z roku 1859. Amálie pocházela z opavské rodiny krejčovského mistra. Je zřejmé, že se pečení dortových oplatků naučila od svých prarodičů, jejichž živností byla pekařina.⁴⁴ Odtud se lze také domnívat, proč v pozdějších letech Fidorové používali na vedutách firmy letopočet 1830.

Kašpar Fidor se zpočátku snažil rodinu uživit, podle své profese, podnikáním v soukenictví. Jelikož ale soukenictví bylo ve velké konkurenci opavských tkalcoven nevýnosné, bylo jasné, že pokud má Kašpar uživit rodinu, bude zapotřebí další výdělečná činnost. Své naděje manželé vkládali do nově vzniklého parku poblíž jejich bydliště, jenž byl postavený namísto zbořených městských hradeb, a lákal nedělními promenádními koncerty bohatou opavskou společností. Pro vidinu nového výdělečného počali Fidorovi roku 1840 s domácími pečivem dortových cukrových oplatků a skládanek v železných kleštích nad otevřeným ohněm. Oplatky pak Amálie prodávala nedělním návštěvníkům místní kolonády.⁴⁵ Po narození druhého syna Johanna 31. května 1845 a dcerky Marie 11. srpna 1846, již Kašpar

⁴³*Biografický slovník Slezska a severní Moravy*. Vyd. 1. Editor Lumír Dokoupil, Milan Myška. Ostrava: Ostravská univerzita, 1998, 182 s. ISBN 80-704-2502-4. s. 60.

⁴⁴*Tamtéž*, s. 60.

⁴⁵JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Editor Lumír Dokoupil, Milan Myška. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. Historie a současnost podnikání v regionech ČR. ISBN 80-866-9900-5. s. 76.

soukenictví zcela zanechal a počal se naplno věnovat zcela odlišnému druhu podnikání spolu s manželkou. Za nedlouho se rodina rozrostla o již čtvrté dítě Fidorových – Theodora, dne 5. srpna 1848.⁴⁶

V 60. letech 19. stol. se lázeňské oplatky staly módním artiklem. Krom specializovaných pekařů je tedy začali produkovat i hojně ve městě zastoupení cukráři.⁴⁷ Manželé Fidorovi se po požáru blízkého hostince, který zasáhl i jejich dům, přestěhování na Hrnčířskou ulici č. 11. Také zde pokračovali v pečení. Pekařské řemeslo dále provozovaly jejich děti Marie a Theodor.

3.2. Pokračování pekařiny v rukou Fidorových dětí a přechod z domácí na továrenskou výrobu.

3.2.1. Dcera Marie

Marie se provdala roku 1869 za vdovce účetního a skladníka Adolfa Steffana z Opavy. Ten z předchozího manželství vyženil dům na Masařské č. 23. V tomto domě shodou náhod už první manželka Adolfova měla výrobní oplatků. Marie tedy kráčí v jejich šlépějích při pokračování ve své vlastní rodinné tradici pečení. Výrobní od roku 1895 provozuje společnými silami se svou matkou Amálií, která opustila svou výrobní na Hrnčířské. Živnost dobře vynášela, oplatkářů ale v Opavě přibývalo. Od roku 1865 postupně vzniklo 7 firem na výrobu oplatků, nemluvě o cukrářích. S rostoucí konkurencí si brzy měl poradit nejmladší syn Fidorův.⁴⁸

3.2.2. Syn Theodor

Theodor Fidor se původně vyučil knihařskému řemeslu a stal se ve svém oboru mistrem. Oženil se s Marií Wallkovou, dcerou stolařského mistra. Po smrti svého otce v roce 1879 zanechal knihařského řemesla a spolu s manželkou se nastěhoval domu na Masařské č. 11, který koupil od žalárníka Antona Kisy. Zde se manželé začali věnovat pečení nejen cukrových oplatků, ale také perníčků, sušenek a jiných. Svou činnost vykonávali ve stejné době, jako Theodorova sestra s matkou. Na rozdíl o nich však přešli z domácí výroby na továrenské zpracování. K úspěšnému podnikání se přidalo i rodinné štěstí, když se jim mezi lety 1880 a 1885 narodili tři synové, Oskar, Theodor a Anton. Veškerý dosavadní zdar

⁴⁶*Biografický slovník Slezska a severní Moravy*. Vyd. 1. Editor Lumír Dokoupil, Milan Myška. Ostrava: Ostravská univerzita, 1998, 182 s. ISBN 80-704-2502-4. s. 60.

⁴⁷JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Editor Lumír Dokoupil, Milan Myška. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. Historie a současnost podnikání v regionech ČR. ISBN 80-866-9900-5. s. 76.

⁴⁸GEBAUER, Josef a Ivana TARABOVÁ. *Dějiny podnikání na Opavsku: Fidor – Opavia. Naše Opavsko*. 1998, roč. 1, č. 4, s. 11.

ohrozila nešťastná nečekaná událost. Mladý podnikatel zemřel 25. ledna 1887 na selhání ledvin.⁴⁹

- (pozn. od roku 1880 se začíná příjmení psát jako Fiedor)

3.3. Přelom století a budování moderní továrny

Na ovdovělou Marii Fiedorovou nyní padla jak veškerá starost o tři malé děti, tak i péče o rodinný podnik. Energická žena se však projevila jako skutečná osobnost. Továrnu nechala vybavit velkokapacitními stroji, rozšířila výrobní sortiment i oblast trhu. Těmito činy se potvrdilo prvenství mezi ostatními konkurenčními společnostmi, sahající i za hranice regionu. Poptávka převyšovala nabídku. Tovární objekt na Masařské ulici s nemožností územního rozšíření už nestačil. Novým řešením bylo jedině přestěhování výroby do větších prostor.

Na Olomoucké ulici mladá Marie Polatzková zdědila po svém strýci dům č. 8 s prostorným dvorem a zahradou. Nehodlala si však dědictví ponechat a tak jej nabídla k prodeji.⁵⁰ Kupci se stali 28. ledna 1901 Marie Fiedorová s podílem 2/3 domu a manželé Ludwigovi s podílem zbylé 1/3. Původní dům byl podroben demolici a na základě stavebního povolení purkmistrovského úřadu města Opavy z 28. května 1901, zahájila Marie výstavbu obytných, výrobních, skladových i prodejních objektů. Stavba zahrnovala zcela nový poschodový dům s obchodem. Podnikatelka musela přistoupit na podmínky sousedícího vojenského skladu a dodržovat stanovenou regulační linii na Provaznické ulici podle stavebních plánů. Po pár odkladech, stížnostech, jedné žalobě a několikerém komisionálním přezkoušení, byla stavba dokončena a oplatkárna zprovozněna dne 26. dubna 1902.⁵¹ Provoz tak byl zahájen jako největší továrna svého druhu ve Slezsku. Prodejnu s vlastními výrobky nechala Marie zřídit v přízemních prostorách nového objektu se vstupem z ulice Olomoucká. Kromě výrobků značky Fiedor se zde nacházely k prodeji též výrobky jiných firem. Obchod byl zcela izolován od výrobního provozu, ačkoliv se nacházel ve vlastní tovární budově. Zboží pro jeho potřebu bylo vydáváno technicky jako každému jinému zákazníkovi - na objednávku, řádně doloženou a zaúčtovanou.⁵²

⁴⁹GEBAUER, Josef a Ivana TARABOVÁ. Dějiny podnikání na Opavsku: Fidor – Opavia. *Týdenní Opavsko*. 1998, roč. 1, č. 4, s. 11.

⁵⁰*Tamtéž*. s. 11.

⁵¹ZA Opava, Fond Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, TARABOVÁ, Ivana, Inventář: *Výběrový katalog ke korespondenci*, Opava, 1997, NAD 1004. str. 16.

⁵²ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy, 1946*, inv. č. 18, K. 2.

3.3.1. Rozšiřování továrního objektu

Pár měsíců po zahájení provozu v novém stavení zemřel spolujednatel Franz Ludwig. Vdova Ludwigová následně prodala svůj podíl Marii Fiedorové a ta se tak stala jedinou majitelkou. Souběžně s centrem výroby na Olomoucké, vedla nadále Marie provizorně i výrobu na Masařské ulici, jež se mezitím stala filiálkou. V zimě roku 1906 uzavřela kupní smlouvu s hostinským Franzem Höppem, jemuž objekt prodala. Mohla se tak naplno věnovat plánům a realizaci na rozšíření továrního prostoru na Provaznickou ulici.⁵³ Přístavba přízemních objektů v dolním traktu továrny s ústím do Provaznické ulice trvala takřka nepřetržitě až do začátku první světové války.⁵⁴ Stavbu měl na starosti stavitel Erwin Friedel a podílela se betonářská firma Ed. Ast et Co. Do továrny jsou následně nainstalovány plynové motory, moderní rotační pece a strojní vybavení od vídeňské firmy Antonín Němec. Tou dobou výrobu zajišťovalo 60 zaměstnanců. Sortiment výroby se rozrostl o dortové oplatky, skládanky, perníčky, sušenky, suchary a čajové pečivo. Hlavní odbyt výrobků mimo domácí trh poskytovala území Uher, Rakouska, Slezska i Haliče.⁵⁵

3.4. Vedení v rukou bratrů Oskara a Theodora ml.

Marie vedla rodinný podnik spolu se svými syny Oskarem a Theodorem až do své smrti v roce 1917. Svým oficiálním nástupcem ve vlastnictví i řízení továrny zvolila Oskara. Pro své syny a další mladou poválečnou generaci se stala podnikatelským vzorem. Výroba však byla po její smrti až do konce války pozastavena. Důvodem byl Oskarův výkon u vojenské služby. Obnovení se výroba dočkala až v roce 1919 a to pod vedením nejstaršího Oskara, podle Mariina přání.⁵⁶

Oskar vedl podnik společně s bratrem Theodorem. Roku 1919 vystoupil z katolické církve, přidal se do sboru opavských evangelíků a ještě téhož roku se oženil s protestantkou Christinou Jelínkovou. Nevěsta se narodila z hrabství Sheffield v Anglii. Její otec, Břetislav Jelínek, vlastnil výrobu cukrovinek na Hrnčířské 9 a byl zároveň zakladatelem známé likérky téhož jména. Rodinu Jelínkovou navíc proslavili také Christininy sourozenci Otta a Marie, mistři světa v krasobruslení. V roce 1968 v Praze reprezentovali Kanadu, kam se

⁵³GEBAUER, Josef a Ivana TARABOVÁ. Dějiny podnikání na Opavsku: Fidor – Opavia. *Týdenní Opavsko*. 1998, roč. 1, č. 4, s. 11.

⁵⁴ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, Inventář a úvod k inventáři sestavila Ivana TARABOVÁ, Opava 1997, NAD 1004, č. pom. 1298.

⁵⁵ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy, 1946*, inv. č. 18, K. 2.

⁵⁶GEBAUER, Josef a Ivana TARABOVÁ. Dějiny podnikání na Opavsku: Fidor – Opavia. *Týdenní Opavsko*. 1998, roč. 1, č. 4, s. 11.

někteří z rodiny uchýlili ještě před nástupem fašismu.⁵⁷ Theodor se oženil v roce 1916 s Hermínou Annou z Vídně. Mladý továrník se věnoval krom podnikatelské činnosti také sportu. Jeho vášní byl fotbal. Byl aktivním hráčem první organizované kopané v Opavě, kterou také pomáhal založit a organizovat. Jako obránce hrál v řadách opavského fotbalového klubu DSV Opava v dobách jeho největších úspěchů před první světovou válkou. Pracoval také ve výboru a nejvyšším vedení klubu. Za jeho účasti byl tým nejsilnějším na celém území Moravy a Slezska, rovněž se probojoval až do rakouské ligy.⁵⁸

3.4.1. Meziválečné období a změna vlastnických poměrů

Bratři Fiedorové po prvních několika letech společného podnikání rozhodli pro další změny. Pokud firma chtěla obstát vedle konkurence místních cukrovinkářských podniků jako například Robert Jedlička v Komárově, Kessler a Weber v Opavě či Kneisel a Stich v Brumovicích, bylo záhodno vložit nezanedbatelné finanční prostředky do výrazné modernizace závodu. Zřetelná potřeba kapitálu se tak stala důvodem ke změně vlastnických vztahů.⁵⁹ Z rodinné firmy se v roce 1926 stává společnost s ručením omezeným, v níž však rozhodující slovo zůstalo původním vlastníkům. Událo se tak na základě společenské smlouvy ze dne 22. listopadu 1925. Kmenový kapitál byl navýšen na částku 300 000 Kč. Tovární místnosti a strojní zařízení si podle podmínek společenské smlouvy nově vzniklá společnost pronajala za jednorázovou odměnu 100 000,- Kč, vyplacenou původnímu majiteli. Výroba a prodejna byly i nadále ve vlastních prostorech na Olomoucké 8.⁶⁰ Nově založená společnost pod názvem „Theodor Fiedor, společnost s ručením omezeným“ se sídlem v Opavě, byla oficiálně registrována 14. ledna 1926.⁶¹ Oficiální název existoval též v řeči německé. Jako jednatele společnosti byli zapsáni Oskar a Christina. Funkci provozního ředitele vykonával Theodor Fiedor mladší. Předmět závodu zněl: *„tovární výroba pečiv, čokoládových výrobků a cukrovinek všeho druhu, obchod takovými i vlastními i cizími výrobky; užívání způsobu každého druhu k výrobě oněch výrobků, známek, vzorků, patentů a patentních licencí ohledně takových výrobních způsobů provedení všech obchodů s účelem*

⁵⁷ *Biografický slovník Slezska a severní Moravy*. Vyd. 1. Editor Lumír Dokoupil, Milan Myška. Ostrava: Ostravská univerzita, 1998, 182 s. ISBN 80-704-2502-4. s. 61.

⁵⁸ *Tamtéž*, s. 62.

⁵⁹ ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, Inventář a úvod k inventáři sestavila Ivana TARABOVÁ, Opava 1997, NAD 1004, č. pom. 1298.

⁶⁰ ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy*, 1946, inv. č. 18, K. 2.

⁶¹ ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, Inventář a úvod k inventáři sestavila Ivana TARABOVÁ, Opava 1997, NAD 1004, č. pom. 1298.

*společnosti souvisejících.*⁶² Právo na zastupování firmy měla od roku 1928 jako druhý jednatel Christina Fiedorová.⁶³ Další změna nastává v roce 1936, kdy se Oskar vzdal své funkce jednatele firmy a přijal postavení samostatné prokury. Ke znění firmy bylo připojeno jeho jméno s dodatkem značícím prokuru.⁶⁴ Postupnými několikerými finančními transakcemi a odkupem podílů ostatních společníků se stala Christina Fiedorová jediným majitelem společnosti a svého manžela Oskara učinila jediným jednatelem a ředitelem revidované firmy. Počínali tak zjevně, aby jeho vysoký plat byl dle zákonných norem odečitatelnou položkou u výpočtu sazeb daně výdělkové.⁶⁵

3.5. Éra největšího rozkvětu a modernizace výroby

Období 20. let se stalo dobou největšího rozmachu podniku. Během krátkého časového úseku další výstavbou rozšířila jak továrna, tak výroba. Tovární objekty se rozpínaly do Provaznické ulice s přizpůsobením přístavby nových objektů ve dvorním traktu továrny.⁶⁶ Stavbu opět vedl Erwin Friedel, na projekci se ovšem podíleli i další architekti regionu. Byli to například architekt Oskar Wittek z Krnova, královská společnost Emil Stohr, firmy jako ing. Romfeld a spol., Adolf Schmack a další.⁶⁷

S výrobou vzrostl i počet zaměstnanců. V roce 1931 zaměstnávala firma během roku 380 dělnic, v sezóně se jejich řady zvýšily až na 450. Úředníků bylo již 11 v kancelářích, 7 v provozu, k tomu 8 obchodních zástupců. Mezi rozrůstající sortiment se zařadily nově měchurky, neapolitánky, vafle, fidorky, miňonky, keksy, máčené tyčinky, dezertní pečivo a jiné. Takto barvitou výrobu, co se kvality a kvantity týče, zajišťovaly nejmodernější stroje převážně od zahraničních firem. Mezi aparatury továrny patřily kombinované sázečí a vytahovací pece na piškoty a pasiáns, poloautomatické pece na výrobu oplatkových plátů, dále rotační pece na ruční pečení oplatků, apod. Nezbytnými byly také balící stroje na plnění oplatkových složek, pilkové řezací stroje a máčecí stroje. Formování kulatých oplatků se i

⁶²ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Úřední věstník zemské správy politické ve Slezsku*, Opava, 1926, číslo účtu 178, věstník č. 5.

⁶³ZA Opava, Fond Theodor Fiedor, spol. s r. o. Zemský soud v Opavě, odd IV. dne 21. 12 1928, *Úřední list zemského úřadu v Brně* čís. 4 roč. 1929. – Vyhlášky úřadů a orgánů veřejných v záležitostech správních.

⁶⁴ZA Opava, Fond Theodor Fiedor, spol. s r. o., Krajský soud v Opavě, odd X. dne 19. 7. 1936. , *Úřední list zemského úřadu v Brně*, vyd. 22. 8. 1936, č. 192. – Vyhlášky úřadů a orgánů veřejných ve věcech správních.

⁶⁵ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy*, 1946, inv. č. 18, K. 2.

⁶⁶ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, *Inventář* a úvod k inventáři sestavila Ivana TARABOVÁ, Opava 1997, NAD 1004, č. pom. 1298.

⁶⁷ZA Opava, Fond: Josef Gebauer, 1942-2004, *Stavebně technická dokumentace FIdor 1902-1997*. inv. č. 271, K. 20.

nadále provádělo ručně. Pečení sušenek umožňovala pekárna vybavená vypichovacím a lisovacím strojem.⁶⁸

Společnost Theodor Fiedor již prosperovala natolik, že v roce 1927 měla obchodní zastoupení v Praze, Vídni a Budapešti. Kvalitu výrobků sřežilo přes 40 ochranných známek, kterými firma disponovala. Prvá z nich byla registrována v rejstříku Obchodní a živnostenské komory pod číslem 733 už v roce 1902. Kvalita výrobků pod značkou Fiedor měla nezaměnitelnou pověst. Produkty firmy byly žádaným a vyhledávaných sortimentem v tuzemsku i na zahraničním trhu.⁶⁹ Stabilita bilance výroby byla spolehlivá také díky blízkosti industriálního centra – města Ostravy. Firma tak měla nadosah hlavní technický materiál a pohonné hmoty jako uhlí, koks a různé chemikálie. Díky stabilitě zemědělské produkce severomoravského kraje nebylo neuspokojivé ani zásobování obilninami všeho druhu.

Vlivem hospodářské krize se výrazně zmenšil odbyt výrobků. Tovární produkce byla omezena, ceny zboží klesaly. I přes tyto nepříznivé podmínky firma striktně dbala na bezpodmínečném dodržování nejvyšší jakosti svých výrobků. Firma během ekonomicky neblahého období tak říkájíc „zatnula zuby“ a v konkurenčním boji na sebe přijala dobrovolně cenový hendikep. Ten však byl poměrně brzy vyvážen vzrůstající oblibou a žádaností značkového zboží „Fiedor“. Nebylo proto marným rozhodnutím v roce 1934 zahájit výrobu čokolády, čokoládových hmot, polev a čokoládových bonbónů. Vyjma nové aparatury na výrobu čokolády, byla zřízena také francouzská laboratoř pro výrobu speciálních druhů desertních bonbónů.⁷⁰

3.6. Druhá světová válka

Výroba se i po roce 1938 držela na vysoké úrovni. Za nacistické okupace umožňovala Říše továrníkům německé národnosti dovoz nejmodernějších novinek německého strojního průmyslu. Fiedorové byli vždy německého smýšlení, a proto chod podniku nebyl z počátku nastupujícími válečnými událostmi výrazně ovlivněn. Posléze byla produkce vlivem válečného hospodářství markantně zredukována a rovněž počet stálých zaměstnanců se snížil na 60 až 80 lidí. Navzdory tomu rodina Fiedorů ovládala a určovala ráz a úspěšnost podniku až do konce války.⁷¹

⁶⁸ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, Inventář a úvod k inventáři sestavila Ivana TARABOVÁ, Opava 1997, NAD 1004, č. pom. 1298.

⁶⁹Tamtéž.

⁷⁰ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy*, 1946, inv. č. 18, K. 2.

⁷¹ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, Inventář a úvod k inventáři sestavila Ivana TARABOVÁ, Opava 1997, NAD 1004, č. pom. 1298.

3.6.1. Zhroucení systému

Blížila se závěrečná fáze války. Německá armáda se už stahovala z obsazených území. Porážka Osy byla zřejmá a nevyhnutelná. Fiedorovi, až na Christinu, byli etničtí Němci a také se k Německé národnosti hrdě hlásili. Theodor byl navíc aktivním členem NSDAP, což bylo veřejně známo. Za těchto okolností bylo rodině jasné, že je zadostiučinění ze strany Čechů nemine. Před příchodem Rudé armády dostali majitelé nakázáno odvléct suroviny do zázemí a následně zničit tovární objekt. Nejdůležitější strojní zařízení rozmontovali a spolu se zásobami surovin je ukryli v okolí města, podařilo se jim tedy vyřadit podnik z provozu. Na splnění druhé části rozkazu již nezbyl prchajícím Němcům čas.⁷²

3.6.2. Osvobození města

Německá okupace města začala už 10. října 1938. Zfanatizovaní místní Němci vítali s nadšením vojáky wehrmachtu. Těšili se hlavně z uskutečnění politického hesla “Heim ins Reich” *Zpátky do Říše*. Slezská metropole se stala v letech 1938-1945 centrem jednoho ze tří vládních obvodů sudetské župy – Ostsudeten. Opava byla navíc sídlem říšských úřadů a také obávaného zvláštního soudu⁷³. Nacisté zde rozpoutali rasové protižidovské nálady a štvance, jež vyvrcholily 9. listopadu 1938 tzv. křišťálovou nocí. Došlo ke zničení židovské kultovní svatyně – úchvatné opavské synagogy. Z vily slavného opavského podnikatele – žida Davida Wensteina si nacisté zřídili gestapačkou mučírnu po té, co ustanovili nad jeho kultovním obchodním domem svou správu.⁷⁴

Operace na osvobození města začala 15. dubna 1945. Opava byla vyhlášena pevností, obyvatelstvo evakuováno. Město bylo dobýváno jak ze vzduchu, tak dělostřelectvem. První bomby na Opavu spadly už 20. listopadu 1944. Od Vánoc pak městem projížděly transporty uprchlíků a vězňů z koncentračních táborů. Osvobozovací boje probíhaly doslova dům od domu, protože Hitler si chtěl udržet poslední průmyslové centrum – Ostravu za každou cenu. Opavské obranné pásmo bylo prolomeno až ve dnech 20. až 23. dubna. Osvobození Opavy

⁷²ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy*, 1946, inv. č. 18, K. 2.

⁷³„Na území Protektorátu zastupovaly říšskoněmecké mimořádné trestní soudnictví. Zvláštní soudy rozhodovaly zejména v trestných věcech proti německé říšské moci v Protektorátu, proti složkám wehrmachtu a proti německým politickým i jiným organizacím, tzn., že stíhaly činnost namířenou přímo nebo nepřímo proti okupační moci, jejímu vojenskému zařízení, politickým organizacím a jejich členům. Používalo se tu zkrácené řízení bez jakéhokoli předběžného vyšetřování. Proti jejich rozsudkům nebylo odvolání. V předpisech pro ně platných bylo výslovně stanoveno, že musí postupovat s nejvyšší výkonností, jakou si lze představit“.

Blíže: VANĚČEK, Václav. *Dějiny státu a práva v Československu do roku 1945*. 3., Praha, 1976.

⁷⁴MATUŠKA, Alois. Historie: 22. DUBNA 1945 BYLA OSVOBOZENA OPAVA: Slezská Opava byla po 2. světové válce nejvíce poničeným městem u nás. *Matuškův blog: Názory PhDr. Aloise Matušky* [online]. [cit. 2014-11-12]. Dostupné z: http://www.moje-nazory.estranky.cz/clanky/historie/22_-dubna-1945-byla-osvobozena-opava_-slezska-opava-byla-po-valce-nejvice-ponicenym-mestem-u-nas.html

trvalo déle než bitva o Berlín, některé objekty se osvobozenecím vojskům podařilo dobýt až v průběhu prvního květnového týdne.

Celé město hořelo. Zcela zničeno a poškozeno zůstalo přes 80% staveb, více či méně zničeny byly všechny místní továrny. I přes včasnou evakuaci, přečkaly boje stovky civilistů v rozvalinách. Postup sovětské armády paradoxně ztížily bunkry československého opevnění v okolí Opavy, vybudované ještě před válkou na obranu před fašisty, které Němci využili na obranu před rudoarmějci. Sami sovětské pamětníci uznali, že se za celou válku s tak obtížným dobýváním pozemního opevnění nesetkali. Město bylo oficiálně dobyto 23. dubna. Při náročném postupu vojsk padlo tisíce Opavanů a přes 3000 sovětských vojáků. Z předválečného počtu zhruba tisícovky Židů se jich do Opavy vrátilo necelých padesát.^{75, 76} V osvobozovací boji utrpěla továrna několik zásahů zápalnými pumami. Čeští pracovníci nečekali a ihned se pustili do hašení požáru, odklizení sutin a nápravu škod pro záchranu svých pracovišť a národního hospodářství.⁷⁷

3.7. Konec jedné éry

Konec druhé světové války znamenal zároveň konec působení původních majitelů firmy Fidor. Oskar s Christinou byli zařazeni k odsunu. Jako poslední pokus zachránit rodinný majetek a v rámci úsilí vyhnout se deportaci, volili Fiedorovi na poslední chvíli rozluku manželství. Jejich žádost Krajský soud v Opavě potvrdil. Rozsudek nabyt právní moci posledního květnového dne roku 1946. Tento čin byl nepatrnou nadějí, že se alespoň Christina odsunu vyhne. K deportaci podnikatelského páru tak jako tak došlo dne 3. 6. 1946. Do amerického pásma Německa byli odsunuti transportem č. 68087.⁷⁸ Stejný osud potkal i Oskarova bratra Theodora s manželkou, kteří do té doby pracovali v továrně jako cukrářští dělníci. Byli vysídleni dne 4. července 1946 transportem č. 68147.⁷⁹

- „*V další generaci neměli Fiedorovi přímé potomky*“.⁸⁰

⁷⁵KŮS, Martin a Alois MATUŠKA. Před 65 lety, 22. dubna, bylo osvobozeno město Opava. *OPAVSKÝ A HLUČÍNSKÝ deník.cz* [online]. 2010 [cit. 2014-11-04]. Dostupné z: http://opavsky.denik.cz/zpravy_region/pred-lety--dubna-bylo-osvobozeno-mesto-opava.html

⁷⁶Studijní materiály 9. ročník: Osvobozování ČSR. *ZŠ Tomáše Garrigue Masaryka: předmět Dějepis* [online]. [cit. 2014-11-04]. Dostupné z: <http://dejepisoadnik.webnode.cz/zapisy-ke-stazeni/a9-rocnik/>

⁷⁷VACA, Josef. *Opavia 1840-1990: publikace ke 150. výročí založení kombinátního podniku Opavia Opava*. 1. vyd. Opava: Čokoládovny Opavia, 1989, 1 sv. (nestr.). ISBN 80-900-0119-X.

⁷⁸ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, Inventář a úvod k inventáři sestavila Ivana TARABOVÁ, Opava 1997, NAD 1004, č. pom. 1298.

⁷⁹*Biografický slovník Slezska a severní Moravy*. Vyd. 1. Editor Lumír Dokoupil, Milan Myška. Ostrava: Ostravská univerzita, 1998, 182 s. ISBN 80-704-2502-4. s. 60

⁸⁰*Tamtéž*, s. 62

4. Poválečné období (Od znárodnění do zániku podniku)

Dne 5. dubna 1945 schválila tehdejší československá vláda tzv. Košický vládní program, jako program národní a demokratické revoluce, který určoval zásady budoucí politiky. Jedním z hlavních bodů bylo urychlené obnovení národního hospodářství. Všeobecně se počítalo s požadavkem znárodnění, tedy pro začátek zajištění národní správy nad majetkem Němců, Maďarů, zrádců a kolaborantů, kromě německých a maďarských antifašistů. Požadavek znárodnění byl mezi lidem velmi populární, téměř nikdo se proti němu veřejně nepostavil.⁸¹

Národní správu mohli vykonávat buďto jednotlivci (míněno řemeslné dílny, obchody, zemědělské usedlosti), nebo větší podniky a jiné kolektivní organizace. Většina majetku, nad nímž byla ustanovena národní správa, byla v říjnu 1945 vyvlastněna bez náhrady ve prospěch československého státu. Proces znárodnění měl zároveň vymanit státní hospodářství ze závislosti na kapitálu ze zahraničních zemí. Průmyslové podniky se v následujících měsících slučovaly ve větší celky a přetvářely na národní podniky.⁸²

4.1. 1945: Theodor Fiedor, s.r.o. pod národní správou

Původní majitelé společnosti Theodor Fiedor byli Němci, rovněž na všech vedoucích pozicích byli lidé německé národnosti. Pro české obyvatelstvo se nacházely jen místa pomocných dělníků a údržbářů. Není proto překvapením, že po převratu muselo být do provozu přijato cca 80% nových pracovních sil. V návaznosti na odsun německé části zaměstnanců a vedoucích, převzali zbylí čeští zaměstnanci podnik do svých rukou. Bezodkladně se chopili budovatelské práce a svou iniciativou zachránili podstatné podnikové hodnoty. Dne 4. července 1945 si ustanovili z řad pracovníků čtyřčlennou závodní radu s předsednictvím pana Karla Krpce. Mezitím byli podle výměru městského národního výboru v Opavě ze dne 5. května 1945 ustanoveni nad podnikem prozatímní národní správci. Byli to František Hlubek z Háje u Opavy a Jan Machovský z Hradce nad Moravicí. Své správní funkce zastávali rozděleně: v režii obchodní správy pan Machovský a v režii vedení technicko-výrobního sektoru pan Hlubek.⁸³ Národní správci podle §18⁸⁴ dekretu č. 5/1945

⁸¹BOUČEK, Miroslav, Miloslav KLIMEŠ a Marta VARTÍKOVÁ. *Program revoluce: ke vzniku Košického vládního programu*. 1. vyd. Praha: Svoboda, 1975, 316 s.

⁸²*Tamtéž*, s. 316.

⁸³ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy, 1946*, inv. č. 18, K. 2.

⁸⁴ - Před nastoupením úřadu složí národní správci orgánu podle §7 příslušnému slib, že budou plnit svědomitě své povinnosti s péčí řádného hospodáře v souladu s hospodářskými, národním a jinými veřejnými zájmy.

Sb.⁸⁵ náležitě složili před nastoupením do funkce slib o řádném plnění svých povinností. Dne 22. února 1946 byla oficiálně z obchodního rejstříku vymazána prokura bývalých německých majitelů, respektive zaměstnanců – Oskara a Christiny Fiedorových a Leopolda Krmníčka.⁸⁶ Instituce pod nově ustanovenou národní správou byla ke dni 28. února 1946 zapsána do obchodního rejstříku krajského soudu v Opavě. Svou správní činnost zahájili pánové již 5. května 1945 provedením řádné inventury v továrně. V rámci inventury nechali správci, ke dni 30. června 1945, vypracovat účetní bilanci pro potřeby účetní hospodářské kanceláře a pro přehled o provozu podniku za celý kalendářní rok. Národní správa spolu se závodní radou pracovala více méně ve vzájemné shodě. Pan Hrubek byl o rok později jmenován náměstkem člena ústředního předsednictva znárodněného průmyslu čokolády a cukrovinek.⁸⁷

Národní správa nad podniky německých obyvatel měla postavení veřejného orgánu. Byla zavedena v souladu s dekrety prezidenta republiky, prostřednictvím kterých se v první fázi poválečného Československa prováděly veškeré legislativní aktivity, než bude ustanoveno Prozatímní národní shromáždění.⁸⁸ Výměrem NV v Opavě z 25. dubna 1946 byla národní správa zavedena nad továrními budovami v Opavě: objekt na Olomoucké č. 8, dále nemovitost na Provaznické č. 5, obytný dům v ulici Čajkovského a dům na Olomoucké č. 6.⁸⁹ Výměrem Zemského národního výboru, expozitura v Moravské Ostravě, byla národním správcům určena měsíční odměna za vedení firmy Fiedor ve výši 6500,- Kč. Národní správa využila pro potřebu úspěšného provozu firmy Fiedor částku 170 000,- říšských marek, kterou do živnostenské banky vložil Oskar Fiedor k vlastním účelům. Tyto prostředky vynaložili národní správci zejména k nákupu surovin, na platy zaměstnanců a na nutné opravy ve výrobě.⁹⁰

4.2 Konfiskace podniku a majetku

Národní správa ve složení Hlubek-Machovský neměla dlouhého trvání. Již v roce 1947 rozhodl Krajský soud v Opavě o konfiskaci majetku bývalé firmy Theodor Fiedor a předání funkce národní správy do patronace národního podniku Československé čokoládovny

⁸⁵Zákon č. 5/1945 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret presidenta republiky o neplatnosti některých majetkově-právních jednání z doby nesvobody a o národní správě majetkových hodnot Němců, Maďarů, zrádců a kolaborantů a některých organizací a ústavů. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 23. 5. 1945, částka 4.

⁸⁶ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Národní výbor v Opavě*, referát živností a obchodu, čís. č. B 498

⁸⁷ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy, 1946, inv. č. 18, K. 2.

⁸⁸Dekrety prezidenta republiky Edvarda Beneše (Benešovy dekrety). *Parlament České republiky: Poslanecká sněmovna*[online]. [cit. 2014-11-06]. Dostupné z: <http://www.psp.cz/docs/laws/dek/>

⁸⁹ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy, 1946, inv. č. 18, K. 2.

⁹⁰*Tamtéž*.

Praha. „Na schůzi Osídlovacího úřadu a Fondu národní obnovy v Praze pořádané dne 6. června 1947 bylo k žádosti ústředního ředitelství Československých čokoládoven jednohlasně usneseno, že majetek a podnik firmy Theodor Fiedor spol. s r. o. se přiděluje jako konfiskát podle vyhlášky Osídlovacího úřadu a Fondu národní obnovy čis. 1587 národnímu podniku, za účelem dalšího provozu v rámci národního podniku. ...jest v zájmu veřejném, aby výroba a organizace podniku firmy Theodor Fiedor byla již nyní zapojena na národní podnik.“⁹¹

Těmito slovy odůvodnil Moravskoslezský ZNV, expositura v Ostravě, své rozhodnutí o zrušení dosavadní národní správy v továrně na jemné pečivo Theodor Fiedor. Výměr si vyžádalo ředitelství národních podniků pro průmysl čokolády a cukrovinek. Jednalo se tak podle § 10⁹² odst. 1 dekretu presidenta republiky čis. 5/1945 Sb.⁹³ Zemský národní výbor pověřil národní podnik Československé čokoládovny ke znárodnění podniku T. F. a jeho majetku s platností od 30. října 1947 a to podle prezidentského dekretu č. 101/1945 O znárodnění některých podniků průmyslu potravinářského.⁹⁴

4.2.1. Československé čokoládovny, Praha

Národní podnik sjednocující podnikatelské činnosti v oblasti výroby kakaa, čokolády, cukrovinek a trvanlivého pečiva vznikl dne 18. ledna 1946. Událo se tak podle vyhlášky ministra výživy z 31. srpna 1946, uvedené v Úředním listě republiky Československé č. 1710. Podnik byl vytvořen za účely kolektivního zajišťování společných záležitostí podniků cukrovinkářského zaměření, zejména pak nákup a prodej těchto výrobků, surovin, pomocných hmot, látek, zařízení apod. Náplní jeho činnosti bylo také hájení a obstarávání společných hospodářských zájmů národních podniků na výrobu kakaa a čokolády, trvanlivého pečiva a cukrovinek.⁹⁵

Majitelem firmy byl, podle §§ 10⁹⁶ a 16⁹⁷ dekretu presidenta republiky čis. 101/1945 Sb.⁹⁸ Československý stát. Podnik navenek zastupuje ústřední ředitel, který je zastupován

⁹¹ZA Opava, Fond: Krajský soud Opava, CI-26: Firemní spis Theodor Fiedor spol. s r.o. Opava

⁹²- Příslušný Zemský národní výbor, na Slovensku Slovenská národní rada, může po slyšení závodního výboru, vyžaduje-li toho veřejný zájem, změnit z moci úřední rozhodnutí okresního národního výboru nebo místního národního výboru o zavedení správy nebo o jmenování národních správců a učinit jiná opatření.

⁹³Zákon č. 5/1945 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret presidenta republiky o neplatnosti některých majetkově-právních jednání z doby nesvobody a o národní správě majetkových hodnot Němců, Maďarů, zrádců a kolaborantů a některých organizací a ústavů In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 23. 5. 1945, částka 4.

⁹⁴ZA Opava, Fond: Krajský soud Opava, CI-26: Firemní spis Theodor Fiedor spol. s r.o. Opava

⁹⁵ZA Opava, Fond: SPJP: Čokoládovny, o.p. Praha, odštěpný závod Opavia Opava, *Zřizovací listina 1948*, inv. č. 1, K 1.

⁹⁶- Národní podniky jsou majetkem státu ve smyslu dalších ustanovení. Mají postavení samostatných právnických osob. Platí pro ně ustanovení o obchodnících plného práva, s hlediska daňového předpisy o podnicích veřejně účtujících, podléhají poplatkové povinnosti podle poplatkového zákona s jeho změnami a doplňky platí od svého zřízení poplatkový ekvivalent podle §1, odst. 2, písm. a) zákona ze dne 8. dubna 1988, č. 76 Sb., o poplatkovém ekvivalentu.

náměstky. Vláda dnem vzniku národního podniku zároveň jmenovala ústředním ředitelem pana Josefa Pelce. Jeho náměstky byli jmenováni Dr. Ing. Adolf Popler, dále pan Jindřich Demuth a Ing. Jaroslav Palacký z Velimské továrny na čokoládu, cukrovinky kakaové náhražky.⁹⁹

4.3. Slezský průmysl jemného pečiva

Krátkou epizodu národní správy v rukou Československých čokoládoven, ukončila ministryně výživy inženýrka L. Jankovcová, po dohodě s ministry zemědělství a financí, vyhláškou č. 2172 ze dne 19. srpna 1948. Znárodněná firma Theodor Fiedor spol. s r.o. (uváděna jako Fídor), byla začleněna do majetkové podstaty nově zřízeného národního podniku¹⁰⁰ Slezský průmysl jemného pečiva v Opavě. Podnik byl zřízen podle § 8¹⁰¹ dekretu prezidenta republiky z 24. října 1945 č. 101 Sb.¹⁰² ve znění zákona ze dne 28. dubna 1948, č. 115 Sb.,¹⁰³ o znárodnění dalších průmyslových a jiných výrobních podniků a závodů v oboru potravinářském a o úpravě o některých poměrů znárodněných a národních podniků tohoto oboru. Předmětem nového národního podniku se sídlem v Opavě byla tovární výroba pečiva, trvanlivého i cukrovinek, jakož i zpracování a opracování surovin na jeho výrobu cukrovinek a obchod cukrářského zboží. Taktéž výkon živnostenských oprávnění, příslušejících podnikům, které jsou k podniku přičleněny. Podnik v Opavě byl podřízen Československým čokoládovnám.

⁹⁷ - K jednotnému vedení a podnikatelskému obstarávání společných záležitostí národních podniků zřídí vláda na návrh ministerstva výživy podle potřeby celostátní ústřední orgány. Na Slovensku zřídí vláda na návrh ministerstva výživy, učiněný v dohodě s pověřencem pro výživu a zásobování, také oblastní orgány. O těchto orgánech platí ustanovení §8, odst. 2, §§ 10 až 15 a 17 přiměřeně.

⁹⁸ Zákon č. 101/1945 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret prezidenta republiky o znárodnění některých podniků průmyslu potravinářského. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 27.10 1945, částka 47.

⁹⁹ ZA Opava, Fond: SPJP: Čokoládovny, o.p. Praha, odštěpný závod Opavia Opava, *Zřizovací listina 1948*, inv. č. 1, K 1.

¹⁰¹ Z majetkové podstaty znárodněných podniků, z konfiskovaného nepřátelského majetku průmyslových podniků a z dosavadních státních podniků v znárodněných odvětvích zřídí ministr výživy v dohodě s ministry zemědělství a financí, národní podniky takto organizované: a) z cukrovarů a rafinérií cukru národní podniky za účasti zemědělců, zaměstnanců a státu (§18, odst. 1), b) z pivovarů národní podniky za účasti svazků územní samosprávy, zaměstnanců a státu (§18, odst. 2), c) z ostatních v §1, odst. 1. uvedených podniků národní podniky spravované předsednictvem zřízeným podle ustanovení §18, odst. 8.

¹⁰² Zákon č. 101/1945 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret prezidenta republiky o znárodnění některých podniků průmyslu potravinářského. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 27.10 1945, částka 47.

¹⁰³ Zákon č. 115/1948 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret prezidenta republiky o znárodnění dalších průmyslových a jiných výrobních podniků a závodů v oboru potravinářském a o úpravě některých poměrů znárodněných a národních podniků tohoto oboru. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 2. 6. 1948, částka 45.

Do jeho majetkové podstaty ministryně výživy přiřadila konfiskované majetky podniků:¹⁰⁴

- v roce 1947:
 - ~ Theodor Fiedor, spol. s r.o. v Opavě, (závod Fidor)¹⁰⁵
 - ~ Robert Jedliczka, Komárov u Opavy, (závod IKA)
 - ~ Kappel a Štěrbá, továrna biskvitů, čokolády a cukrovínek, Opava (závod KASTROP)
 - ~ Kessler a Weber, Továrna na čokoládu, kakao a cukrovinky „Maestrani“, v Opavě
 - ~ Kneisl a Stich, „Orento“, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice
 - ~ firma František Schetke – Jindřich Geviner, tovární výroba jemného pečiva, Bílovec
 - ~ firma Artur Lamel, výroba oplatků a cukrovínek Krnov
- v roce 1948:
 - ~ firma Eduard Čermák, továrna trvanlivého pečiva Zlín – Vykýřovice
 - ~ „Zett“, továrna na čokoládu a cukrovinky, Walter Pindur Ostrava
 - ~ firma Kotášová – Jech, oplatkárna Ostrava
- v roce 1950:
 - ~ Josef Beinhauer, továrna na oplatkové zboží Opava¹⁰⁶
 - ~ cukráři Severomoravského kraje¹⁰⁷
 - Augustin Hesek – perníkářství Frýdek,
 - Max Brix – cukrářství Horní Benešov
 - Hubert Basler, Opava

Převzetí majetkových podstat jakož i převod aktiv a pasiv těchto podniků se počítá zpětně k datu 1.1 1947. Hodnota majetkové podstaty, kterou Slezský průmysl jemného pečiva přejal,

¹⁰⁴ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o.p. Praha, Odštěpný závod Opavia Opava, *Vývojové schéma národního podniku – odštěpného závodu Opavia Opava.*

¹⁰⁵Domy na Olomoucké ulici po znárodnění sloužily administrativním účelům SPJP. Sídlo zde likvidační středisko a podnikové ředitelství. V objektu se také nacházely prostory Národní kavárny. Tyto převzal podnik v lednu 1950 a zbudoval zde pro své potřeby další kanceláře. – ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o.p. Praha, odštěpný závod Opavia Opava, SPJP: *Korespondence k znárodněnému domu Olomoucká 14, č. p. 8, 1949-1951*, inv. j. 65-66, K. 3.

¹⁰⁶Majetek konfiskované firmy byl navrácen do vlastnictví vdovy po Josefu Beinhauerovi. Důvodem byla Beinhauerova polská národnost, takže se na něj nevztahoval dekret o znárodnění majetku zrádců a kolaborantů. Vdova Beinhauerová však továrnu i s provozem národnímu podniku SPJP pronajímala. SPJP tak prakticky převzal provoz firmy a veškeré zisky z produkce šly do jeho kapsy. (ZA Opava, Fond: SPJP, Čokoládovny o.p. Praha, inv. č. 11, K 1.)

¹⁰⁷ZA Opava, Fond: SPJP. Čokoládovny o.p. Praha, závod Opavia Opava, Dílčí výměry o určení rozsahu začleněné konfiskované majetkové podstaty znárodněných podniků. Inv. č. 3, K 1.

tvořila zároveň jeho počáteční kmenové jmění. Majitelem podniku byl rovněž Československý stát. Navenek podnik zastupuje ředitel nebo jeho způsobilý náměstek.¹⁰⁸

4.4. Postupné začlenění dalších opavských a okolních pekařských závodů do Slezského průmyslu jemného pečiva a historie těchto podniků.

U cukrovinkářských podniků a podniků na výrobu trvanlivého pečiva probíhalo začleňování do národních podniků ve všech případech stejně nebo alespoň obdobně jako u jiných firem potravinářského zaměření, na něž se vztahoval dekret o konfiskaci nepřátelského majetku. Cílem bylo začlenit soukromé dílny a provozy do větších národních výrobních celků, čímž se vytvořily organizační, technické a technologické předpoklady k rozvoji nového průmyslového oboru výroby trvanlivého pečiva. Předměty konfiskace byly domy, stavební parcely, zahrady, veškerá strojní zařízení, náčiní, přístroje, živé inventáře, veškeré zásoby surovin a práva konfiskovaného podniku určená k jeho provozu.

Vyhláškou ministryně výživy ze dne 18. srpna 1948 o znárodnění některých průmyslových a jiných výrobních podniků a závodů v oboru potravinářském byly k datu 1. 1. 1948 podle §1 ze dne 28. dubna 1948, č. 115 Sb.¹⁰⁹ o znárodnění dalších průmyslových a jiných výrobních podniků a závodů v oboru potravinářském a o úpravě některých poměrů znárodněných a národních podniků tohoto oboru, znárodněny všechny potravinářské podniky, jejichž počet zaměstnanců činil k 1. 1. 1946 počet 50 osob. Vlastnictví těchto podniků nabyt Československý stát. Z tohoto vlastnictví byly následně znárodněné majetkové podstaty podniků Zett Ostrava, Gevinner Bílovec a Eduard Čermák Zlín-Vikýřovice začleněny do majetkové podstaty SPJP n. p. Opava.¹¹⁰

Během let 1947 až 1950 bylo do národního podniku SPJP začleněno 11 soukromých závodů z Opavy a okolí, na výrobu trvanlivého pečiva, bonbónů a čokolády. Tak nakonec bývalí obchodní partneři i konkurenti splynuli v podnik dnes známý jako Opavia Opava. Nyní si nastíníme osudy několika firem, které nezanedbatelnou měrou dotvářely dnešní podobu českého cukrovinkářského závodu Opavia-LU, akciová společnost.

¹⁰⁸ZA Opava, Fond: Čokoládovny o.p. Praha: odštěpný závod Opavia Opava: *Seznam, upomínky a korespondence dlužníků a ústředního likvidátora 1946-1960*, 2.Inv. j. 8.

¹⁰⁹Zákon č. 115/1948 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret presidenta republiky o znárodnění dalších průmyslových a jiných výrobních podniků a závodů v oboru potravinářském a o úpravě některých poměrů znárodněných a národních podniků tohoto oboru. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 2. 6. 1948, částka 45.

¹¹⁰ZA Opava, Fond: SPJP. Čokoládovny o.p. Praha, závod Opavia Opava, Dílčí výměry o určení rozsahu začleněné konfiskované majetkové podstaty znárodněných podniků. Inv. č. 3, K 1.

4.4.1. Robert Jedliczka, Továrna na čokoládu, cukrovinky, a trvanlivé pečivo, Komárov

Opavská část Komárov je nejnižší položenou oblastí města, ležící jihovýchodně od jeho centra. Své sídlo zde měly jedny z nejvýznamnějších firem v kraji. Nejznámější z nich, farmaceutická firma Gustava Hella byla založena roku 1883 (dnes Teva). Za zmínku stojí také známá firma Balakom (barvy-laky Komárov), jejíž původní závod byl založen roku 1908. A konečně továrna na cukrovinky Roberta Jedličky, zvaná IKA Komárov.¹¹¹

Robert Jedlička, rodák z Jakubčovic, pocházel ze zahradnické rodiny. Sám se však vydal vlastní cestou. Už v době dospívání se rozhodl pro cukrářské řemeslo. Jedličkova cukrářská kariéra začíná v Hellově komárovské továrně, kde pekl cukrovinky pro místní zaměstnance. Zde se seznámil s Annou, se kterou se roku 1887 oženil. Během prvních pár let společného života, přivedli manželé na svět dcery Hedviku a Emmu.¹¹²

Počátkem 90. let 19. století začíná Robert Jedlička realizovat své plány o soukromé cukrářské živnosti. Roku 1892 získal domovské právo v obci Komárov a následně roku 1893 získává živnostenský list vystavený Okresním hejtmanstvím v Opavě. Od té doby je mladý živnostník uváděn německy jako Jedliczka. Ještě téhož roku pronajal prostory bývalého komárovského lihovaru a začal zde s ručním pečením oplatků za pomoci tří až čtyř dělnic. Odbyt nacházely jeho výrobky převážně na jarmarcích, poutích, místních hostincích, apod. Kvůli postupnému rozšíření sortimentu o čajové pečivo a sušenky, bylo potřeba také rozšíření kapacity výrobních prostor. Na parcele č. 353 v Komárově Jedliczka postavil přízemní domek, kam po kolaudaci přemístil výrobu. Ani zde však nebyly podmínky zcela ideální, neboť v jedné místnosti se nacházela výroba a ve zbylých částech domu bydlela rodina s dětmi Hedvikou, Emmou a nejmladším Gustavem.¹¹³

Živnost nabrala rázu tovární výroby po zakoupení velké pekařské pece, která nahradila zdoluhavé ruční pečení. Nová železniční zastávka a nákladní stanice umožnila rychlejší přísun surovin a zároveň export zboží. Díky těmto příznivým podmínkám tak mohl Robert Jedliczka úspěšně konkurovat oplatkárnám a čokoládovnám v Opavě. Obstát však v konkurenci firmy Fidor a dalších vyžadovalo přinášet na trh stále kvalitnější novinky. V roce 1909 proto rodinná firma zavedla výrobu kandytů a čokolády. V souvislosti s rozšířením výroby Jedliczka zvýšil domek č. 353 o jedno patro a skoupil pozemky v jeho blízkém okolí. Na těchto pozemcích následně postavil nové provozní objekty. Do nových prostor nechal

¹¹¹Ivana TARABOVÁ. Dějiny podnikání na Opavsku: Robert Jedliczka – továrna na čokoládu, Komárov. *Naše Opavsko*. 1999, roč. 2/40, č. 23, s. 11.

¹¹²*Tamtéž*, s. 11.

¹¹³*Tamtéž*, s. 11.

nainstalovat moderní stroje a zařízení a tím také položil základy budoucí tovární výroby. V roce 1910 potvrdil Zemský soud v Opavě vznik firmy znějící „Robert Jedliczka, továrna na výrobu oplatků, biskvitů a čokolády v Komárově“. Robert se rozhodl podnikat sám a v budoucnu předat rodinnou firmu svým šesti dětem. K sourozencům Hedvice, Emmě a Gustavovi přibyli mezi lety 1897 a 1909 ještě Vilém, Robert a nejmladší Anna.¹¹⁴

Během první světové války, kdy se růst výroby zpomalil, šly výrobky na odbyt mimo domácí trh hlavně na území Uher a Haliče. Firma dodávala zásoby čokolády na frontu. Takto získané prostředky investovala firma po válce investovány do nákupu nového strojního vybavení. V roce 1917 zakoupil Robert velkou hospodářskou usedlost v Komárově, s chovem koní, krav, prasat a jiného domácího zvířectva. Bylo tak pro rodinu mnohem snadnější přečkat konec války a hlavně poválečné období, kdy došlo k poklesu odbytu zboží. K oživení obchodu došlo v polovině 20. let. Jedliczkova továrna pracovala naplno a v roce 1925 využila dříve zakoupené hospodářské objekty v provozním účelům. Počet zaměstnanců se zvyšoval. Počátkem 30. let už v podniku pracovalo kolem 100 zaměstnanců. Během 40. let tento počet vyrostl až na 300 dělníků. Továrna zaměstnávala převážně ženy a tak se Jedliczkova oplatkárna stala významným zdrojem obživy pro místní obyvatelstvo.¹¹⁵

Rok 1926 znamenal změnu rodinných vlastnických poměrů vznikem komanditní společnosti. Komanditisty se stali manželka Anna se vkladem 350 tis. Kč, dcera Emma se vkladem 100 tis. Kč, dcera Hedvika se vkladem 50 tis. Kč a Robert Jedliczka s vkladem 100 tis. Kč. Společníky Roberta se stali syn Vilém a zeť Josef Hartmann (manžel Emmy). Komanditní společnost byla registrována 23. ledna 1926 názvem „Továrna na piškoty, oplatky a čokoládu“. O tři roky později se připojily jako komanditistky nejmladší dcera Anna a snacha Frieda (manželka Roberta juniora). Podnik si zachovat čistě rodinný charakter až do konce své existence.¹¹⁶

Počátkem 30. let přibyla další rozsáhlá přístavba, která rozšířila výrobní kapacitu oplatkárny a čokoládovny. Firma během tohoto období zažívala období svého vrcholného rozkvětu. Naopak v osobním životě rodiny byla tato doba smutnou kapitolou. Dne 7. srpna 1930 zemřel zakladatel podniku Robert Jedliczka a čtyři roky na to jeho manželka Anna. Vedení firmy se ujal Robert Jedliczka ml. společně se sestrou Annou. V roce 1943 se jako

¹¹⁴Ivana TARABOVÁ. Dějiny podnikání na Opavsku: Robert Jedliczka – továrna na čokoládu, Komárov. *Naše Opavsko*. 1999, roč. 2/40, č. 23, s. 11.

¹¹⁵*Tamtéž*, s. 11.

¹¹⁶*Tamtéž*, s. 11.

komanditisté připojili vnuci zakladatele továrny Robert a Anna Hratmannovi. Jejich jména zůstala živou symbolickou vzpomínkou na zakladatelský manželský pár.¹¹⁷

Výrobky značky Jedlička Komárov byly propagovány reklamním sloganem z počátku „Žádejte všude oplatky, čokolády, vafle a deserty“. Nejoblíbenějšími charakteristickými výrobky 20. a 30. let byly čokoládové koule, hrušky, kočičí jazýčky, pralinky, plněné figurky, sněhové pečivo, marcipánové pečete, neapolitánky, rumové kuličky, medové perníčky, a jiné. Za své výrobky získala firma Jedliczka nejedno ocenění. Mezi ty významnější patří zlatá medaile z roku 1903, získaná na mezinárodní výstavě v Budapešti. Na výstavě řemesel v Opavě roku 1909, udělilo město firmě Jedliczka stříbrnou medaili. K neznámějším ochranným známkám firmy můžeme zařadit známku s názvem „JKA“ z roku 1921, což znamená zkráceně „Jedliczka“. Pro lepší výslovnost i podobnost písmen „J“ a „I“ zlidovělo posléze pojmenování „IKA“, které se stalo oficiálním. Odtud název firmy IKA Komárov.¹¹⁸

Poválečné události nabraly rychlý spád. Robert Jedliczka ml. musel upustit od svých plánů předat prosperující firmu po vzoru svého otce svým potomkům. Spolu s rodinou ještě před koncem války emigroval a podnik zde zanechal svému osudu. Nad majetkem firmy byla výměrem ONV v Opavě z 1. června 1945 ustanovena národní správa. Národními správci byli Ludvík Šplíchal a Bohumil Měch. Ještě v roce 45 došlo k obnovení výroby. V roce 1937 přešla národní správa na Československé čokoládovny n. p. Praha a necelý rok po té, 19. srpna 1948 byl podnik znárodněn a začleněn do Slezského průmyslu jemného pečiva, národního podniku Opava.¹¹⁹

4.4.2. Kessler a Weber, Továrna na čokoládu, kakao a cukrovinky „Maestrani“

Opavský podnik Kappel a Šterba se proslavil především tím, že jako jediný v tehdejší Československé republice zavedli výrobu pravé švýcarské čokolády značky „Maestrani“.¹²⁰ Abychom správně vystihli charakter vzniku firmy, se ohlédnout do 19. století. ke zcela jiným kořenům. Prapůvod podniku Kessler a Weber sahá k soukenické rodině Kunschke ze Starých Lublic. Zde se Leopoldovi a Cecílii narodil 24. 7. 1845 syn Alois. Na rozdíl od svého otce se

¹¹⁷ Ivana TARABOVÁ. Dějiny podnikání na Opavsku: Robert Jedliczka – továrna na čokoládu, Komárov. *Naše Opavsko*. 1999, roč. 2/40, č. 23, s. 11.

¹¹⁸ *Tamtéž*, s. 11.

¹¹⁹ *Tamtéž*, s. 11.

¹²⁰ *Aquilino Maestrani (1814-1880) Svou první továrnu na čokoládu založil v roce 1952 v Lucerne. Brzy nato přestěhoval firmu do St. Gallen. Díky svým neobyčejným znalostem a smyslu pro inovaci dokázal z malé továrničky vybudovat velkou moderní prosperující společnost. Dnešní čokoládovna Maestrani se sídlem ve Flawil nese název Maestrani Schweizer Schokoladen AG, je úspěšným vývozcem čokolády do celého světa a hlavními produkty jsou značky Minor a Munz.*

Čokoláda Minor a Munz: Hlavní výrobky čokoládovny Maestrani. In: *Čokoláda.info: Kvalitní švýcarská čokoláda* [online]. 14. 8. 2012 [cit. 2014-11-13]. Dostupné z: <http://cokolada.info/svycarska-cokolada/cokolada-minor-a-munz/>.

však v Opavě vyučil pekařem. Bydlel v podnájmu na Horním náměstí, kde se také seznámil se svou budoucí nevěstou Teresií. Ve společném bytě v tomtéž domě se jim narodily tři dcerky, Marie, Leokadie a Gisela. Podnájem samozřejmě brzy přestal vyhovovat a tehdy začal Alois plánovat samostatnou živnost. V rozsáhlém domě na Jaktařském předměstí, kde sídlil měšťanský pivovarský spolek „Tři piva“ a svou prodejnu se skladem zde měla firma Lichtwitz, zahájil Alois Kunschke výrobu cukru, cukrovinek a trvanlivého pečiva. Zápisem do firemního rejstříku potvrdil Zemský soud v Opavě roku 1883 novou firmu na výrobu cukrovinek pod názvem Alois Kunschke.¹²¹ V roce 1889 Alois celý dům odkoupil, vybavil jej moderní laboratoří, kde se zpracovávala kandysová hmota k výrobě tvrdých cukrovinek. Zároveň zde vybudoval výrobu trvanlivého pečiva, sklad, balírnu a také zařídil nový byt, kam se s rodinou nastěhoval. Úspěšné podnikání ani finanční zajištění rodiny nepomohlo manželství udržet při životě. V roce 1891 došlo k rozvodu a výchova dětí zcela zůstala na otci. Ten nečekaně umírá o několik let později 1. září 1897 na zápal plic. Dům s továrnou tak zdědily nezletilé dcery. Majetek spravoval a o dcery se staral kmotr Johann Barfus.¹²²

Na scénu přichází Robert Kessler, rodák z německé Gothy. Do Opavy jej přivedlo povolání obchodního příručího. Mezi kontakty, které při svých cestách do Opavy navázal, byl také Alois Kunschke, se kterým měli pracovně přátelský vztah. Pevného spojení s Opavou však dosáhl až po seznámení se Idou, dcerou čalouníka Ferdinanda Webera. Robert se chce oženit a usadit. Ještě před tím se však chopí příležitosti a společně s Idiným bratrem Hugem odkoupí továrnu s veškerým vybavením po A. Kunschkovi. Robert tak zajistil své budoucí manželce spolehlivější vyhlídky na bezstarostný život po jeho boku. Ida na oplátku přejímá Robertovu evangelickou víru.¹²³

Továrna byla koupena i se jménem zemřelého v Aloise Kunschkeho v názvu. Oba společníci od zahájení činnosti 21. února 1898 vedli firmu formou obchodní společnosti pod názvem „První slezská továrna na výrobu cukru, cukrovinek a cukrového zboží, A Kunschke, nyní Kessler a Weber, Opava“.¹²⁴

Nic nyní nebránilo k uzavření svazku. Svatba se konala 5. října 1898. Robert se s oporou své manželky pustil do práce ještě s větším úsilím. Firma přicházela na trh se stále novými druhy výrobků. S rozšiřováním výroby oba švagři rozšířili kapacitu výroby odkoupením vhodného objektu blízko původní továrny v Kasárenské ulici č. 16. Dvě třetiny

¹²¹ TARABOVÁ, Ivana. Dějiny podnikání na Opavsku (4): Kessler a Weber. *Naše Opavsko*. 1998, roč. 1/39, č. 16, s. 11.

¹²² *Tamtéž*, s. 11.

¹²³ *Tamtéž*, s. 11.

¹²⁴ *Tamtéž*, s. 11.

objektu koupili od původní majitelky manželé Kesslerovi a zbylou třetinu koupil Hugo Weber. Finančně mu ke koupi vypomohla i maminka Weberová po té, co svůj dům na Dolním náměstí prodala Františku Langerovi ve prospěch jeho kavárny Café Austria, a společně se synem, dcerou a zetěm se nastěhovala do nového domu na Kasárenské.¹²⁵ Pro nutnosti vyžrát nad konkurenčními firmami v kraji zvolili Kessler a Weber nové směry ve výrobě. Začali se specializovat na výrobu kvalitní čokolády. Zakoupili proto potřebné stroje a brzy se stali v jejich výrobě zcela soběstační. Ve výrobě pracovalo na stálo kolem 150 zaměstnanců. Nepřízní osudu narušila prosperující vývoj podniku první světová válka. Hugo Weber narukoval do armády a 6. listopadu 1917 zemřel během bojů na Ukrajině. Pochován byl v Opavě zhruba o měsíc později.¹²⁶ Po smrti milovaného švagra odkoupil Robert Kessler jeho podíl ve firmě a stal se tak jejím jediným majitelem. Po rozpadu Rakouska-Uherska, vznikem nových států a trhů se v Evropě otevřely nové možnosti obchodování. V roce 1925 navázal Robert obchodní styky se švýcarskou firmou Maestrani ve Sv. Havlu. Uzavřeli dohodu o výrobě nejjemnější švýcarské čokolády podle originálních švýcarských receptur. V českých zemích byla společnost Kessler a Weber jedinou firmou, pro kterou byla zaregistrována ochranná známka „Maestrani“. Stalo se tak v Bernu 18. ledna 1928 s platností do 13. 7. 1935. Následovala nákladná modernizace závodu. Pro čokoládovou výrobu Kessler zakoupil nejmodernější automatické máčecí stroje, balící stroje, odpudorovací zařízení a další. V roce 1926 vstoupila jako komanditista do společnosti manželka Ida se synem Waltrem, který se později v roce 1931 stal společníkem otce. Robert Kessler umírá roku 1934 ve věku 74 let. Vedení firmy po něm převzal syn Walter Kessler.¹²⁷

Nabídka firemních výrobků uspokojovala chutě všelijakých konzumentů sladkostí a především milovníků čokolády. Hořké, mléčné nebo plněné druhy čokolád zde byly vyráběny pod oblíbenými značkami Figaro, Fondana, Domino, populární byly zejména u dětí kočičí jazýčky a speciální čokoládové náramky. Široký byl i výběr různých druhů bonbónů. Stálé zákazníky si získaly pepermintové bonbóny, průduškové bylinné zvané Kašlerky, mléčné a ovocné bonbóny, výtažkové sladové a jiné.¹²⁸ Kromě těchto druhů cukrovinek pekla firma i pečivo, vařila marmeládu, zpracovávala kakao a kakaový prášek. Kromě ochranné známky

¹²⁵TARABOVÁ, Ivana. Dějiny podnikání na Opavsku (4): Kessler a Weber. *Naše Opavsko*. 1998, roč. 1/39, č. 16, s. 11.

¹²⁶*Tamtéž*, s. 11.

¹²⁷*Tamtéž*, s. 11.

¹²⁸*Tamtéž*, s. 11.

„Maestrani“ disponoval podnik známkami Figaro¹²⁹, Domino¹³⁰, Santis, Fondana, Sublime¹³¹, Dame a několika dalšími.

Po druhé světové válce došlo na základě výměru ONV v Opavě ze dne 25. srpna 1945 k ustanovení národních správců nad podnikem. Byli to pánové František Pišala a Vladimír Býma. Následovala obměna německých pracovníků za české. V podniku i tak nadále pracoval Walter Kessler a pomáhal zaučovat české dělníky. V roce 1946 se však ani on nevyhnul poválečnému osudu českých Němců. Společně s manželkou Elizabethou a dvěma dcerami byl transportem č. 68279 přesídlen do amerického pásma Německa.¹³²

Dne 31. října 1947 byla firma Kessler a Weber začleněna do Slezského průmyslu jemného pečiva a následně v lednu 1955 oficiálně vymazána z obchodního rejstříku Krajského soudu v Opavě.¹³³

4.4.3. Kappel a Štěrba, Továrna biskvitů, čokolády a cukrovinek Opava

Životní cesty obou zakladatelů firmy byly rozdílné, ani jeden nebyl rodilým Opavanem a ani duševně nebyli příliš spjati se Slezskou metropolí. Přesto se však jejich cesty snad dílem náhody ve správnou dobu krátce spojily a daly tak vzniknout významné cukrovinkářské firmě, která dnes nesmazatelně nese svůj podíl na prosperující velkofirmě Opavia.

Richard Štěrba se narodil roku 1881 v Brně do evangelické rodiny. Do Opavy se nastěhoval roku 1905, vystřídal několik zaměstnání a nakonec se uchytil jako hoteliér v hotelu Slezský dvůr na Panské ulici. V Opavě se také zamiloval a roku 1907 oženil s evangeličkou Johannou Weissnerovou. Po svatbě se mladí manželé sestěhovali do domu č. 11 na ulici Kolářská. Richard po ukončení práce hoteliéra nenašel další pracovní příležitost a tak se s manželkou rozhodli pro změnu. Odstěhovali se za prací do Liberce. Zde se jim narodil

¹²⁹Oblíbená značka Figaro má bohatou tradici, plnou kvalitní čokolády, inovací a nespočetného množství věrných spotřebitelů. Její počátky sahají až do 19. století, kdy prudký rozvoj výroby cukrovinek podnítil firmu Stollwerck, založenou roku 1839 v Kolíně nad Rýnem, aby expandovala na východ. V roce 1896 si tato firma založila pobočku v Bratislavě s počátečním kapitálem 300 000 marek a tak se začala psát historie produkce cukrovinek v bratislavské továrně. *Figaro: Milujeme čokoládu* [online]. 2014 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <http://www.figaro.cz/>.

¹³⁰K cukrovinkám značky Domino jsem našla jen výrobek Domino Star, což je perník s čokoládovou polevou. Je to produkt německého speciálního pekařství Kinkartz založeném v roce 1872. Dnes je tato firma ve vlastnictví německé společnosti Lambertz existující od roku 1688. *Chocablog: the chocolate blog* [online]. 2006, 2014 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <http://www.chocablog.com/reviews/kinkartz-domino-star/>.

¹³¹Italská vysoce kvalitní čokoláda v blocích s obsahem min. 65% kakaových složek (36 až 38% kakaového másla). Vhodná k tvorbě dekorálních hoblin a plátků, na výrobu čokoládových pralinek, do cukrářských krémů, pro přípravu mousses, na čokoládové fondy. Vhodná i do pečení, např. k přípravě muffinů, brownies a podobně. *Sublime Chocolate: Inspiration through chocolate* [online]. Texas, 2014 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <https://sublimechocolate.com/>.

¹³²TARABOVÁ, Ivana. Dějiny podnikání na Opavsku (4): Kessler a Weber. *Naše Opavsko*. 1998, roč. 1/39, č. 16, s. 11.

¹³³*Tamtéž*, s. 11.

v roce 1910 syn Albert. O tři roky později se jim narodila dcerka Johanna, tentokrát už v Richardově rodném městě Brně. Ještě téhož roku se po několika letech hledání ideálního domova vrátili zpět do Opavy. Zde v domě na Kolářské začal Richard Štěrba podnikat. Otevřel si zde obchod s potravinami a poživatinami.¹³⁴

Život Josefa Kappela je už o něco méně znám. Nicméně to byl nakonec on, kdo na základech vytvořeným Štěrbou, zbudoval prosperující cukrovinkářskou továrnu. Josef Kappel se narodil do chudých poměrů v Bruntále. Řemeslem katolické Kappelů rodiny bylo ne příliš výnosné tkalcovství. Možná tento fakt byl důvodem k tomu, aby se sourozenci Kappelovi rozprchli do světa. Josefova sestra Hedvika se provdala do Ruska. V roce 1921 se ale už jako vdova nastěhovala ke svému bratrovi do Opavy. Ten se živil jako obchodník na různých místech. Jako mladík odešel do Berlína, kde byl zaměstnán u významné elektrofirmy. Jeho pracovní cesty dále vedly roku 1904 do lotyšské Rigy, odkud pak na Sibiř do města Tomsk. Zde se Josefovi narodila roku 1912 dcera Edita, o tři roky později tentokrát v Berlíně syn Heinz. Josefova manželka Elsa byla evangeličkou, v pozdějších letech tuto víru přijal i Josef. Do Opavy přišla rodina roku 1913 a nechala si zde vystavět dům na Wilsonově náměstí. Nicméně odtud byl Josef znovu pracovně poslán na několik let do Kyjeva. Definitivně se v Opavě rodina usídlila roku 1919, kdy Kappel společně se Štěrbou zahajují společné podnikání. Oba společníci dne 10. května toho roku na základě povolení Purkmistrovnského řádu zakládají firmu s názvem „Obchod s potravinami a poživatinami ve velkém, Štěrba a spol.“ Jako předmět podnikání byl uváděn obchod s ledovým práškem stolním, potravinami a poživatinami, prodej cukrovinek, které vyráběli za mzdu jiní výrobci a firma je následně prodávala jako vlastní produkty.¹³⁵

V roce 1920 se Kappel stává rovnocenným partnerem Richarda Štěrby, což se odrazilo také ve změně názvu podniku, který nyní zněl „Potraviny a poživatiny, Kappel a Štěrba“. Dalším plánovaným projektem byla vlastní výroba cukrovinek. Nové zaměření firmy mělo mít tovární charakter a tak následující léta se nesla ve znamení velkého plánování a příprav na jeho realizaci. Nenadálá změna přichází roku 1923, kdy Richard Štěrba po vyplacení svého podílu Kappelovi, odchází ze společnosti a trvale opouští město. Usadil se ve Vídni, kde si založil vlastní továrnu na cukrovinky. Zemřel během druhé světové války při leteckém bombardování Vídně.¹³⁶ Kappel však ze svých plánů ani za těchto okolností neupustil a už v roce 1924 zahájil výrobu oplatků, čokolády a cukrovinek pod názvem „Kappel a Štěrba,

¹³⁴ TARABOVÁ, Ivana. Dějiny podnikání na Opavsku (28): Historie firmy Kappel a Štěrba. *Naše Opavsko*. 2000, roč. XI. č. 17. s.12.

¹³⁵ *Tamtéž*, s. 12.

¹³⁶ *Tamtéž*, s. 12.

továrna biskvitů, čokolády a cukrovinek“. Výrobnu situoval do domu na Olomoucké ulici č. 23, sídlo však i nadále zůstalo na Kolařské. To se změnilo roku 1926, kdy Kappel koupil objekt na Solné 29, kam svou výrobnu přemístil. Nové sídlo firmy sloužilo zároveň jako obydlí Kappelovi rodiny.¹³⁷

Objekt na Solné dříve sloužil dřevařskému podniku, tudíž neodpovídal potřebám nové továrny. Byla nutná rozsáhlá přestavba. Stavební práce probíhaly pod vedením architekta Olbricha. Přistavěny byly půdní pokoje, přestavělo se přízemí i první podlaží. Zároveň probíhaly stavební práce na nových provozních místnostech v objektu na Nákladní 16, se kterým byl dům na Solné propojen dvorem. I v tomto dvorním traktu se stavělo. Jeden po druhém rostly provozní objekty jako čokoládovna, oplatkárna, balárna a expedice. Nové prostory byly vybaveny rovněž novými výkonnými stroji. Přibyla elektricky vytápěná pásová pec, velká dvouetážová pekařská pec, plynový automat na výrobu oplatků s rotační pecí. Dále zařízení na zpracování pšeničných, žitných, škrobových a cukrových hmot všeho druhu. Zařízení na zpracovávání margarínů, umělých pokrmových tuků, kakaového másla, práškových přísad a ochucovadel do pečeni, zařízení zpracovávající kyselinu vinnou, citronovou a mravenčí.¹³⁸

V silné konkurenci opavských oplatkáren a čokoládoven si vedla firma velice dobře, její obchodní vzestup a konkurenční schopnost na trhu byla zapříčiněna především nízkými cenami. Hlavními cukrovinkářskými produkty firmy Kappel a Štěrbá byly oplatky, perníky, sušenky a máčené zboží. Čokoláda se vyráběla jen pro vlastní potřebu, tedy na náplně a polevy. Oblíbenými druhy oplatků byly Prisety, Omega řezy, Neapolitánky, z perníčků pak Miláno, Lidobalíčky, Jánské řezy, aj.¹³⁹

Majitel se hlásil k německé národnosti a tak události druhé světové války z počátku nijak neovlivnily provoz závodu. Firma navíc prosperovala díky dodávkám zboží na německou frontu. Podnik se tak i za války mohl dále modernizovat a zaměstnávat velký počet dělníků. Během válečného období přijel Josefu Kappelovi na pomoc jeho syn dr. Ing. Heinz Kappel, který po studiích žil v Pardubicích. Otec a syn se stali společníky ve firmě podle společenské smlouvy ze dne 28. dubna 1943. Josef měl v plánu postupné předání podniku do rukou mladého Kappela. Vyhlídky však brzo narušil blížící se konec války. Heinz převedl bankovní konta do Prahy, Vídně a Drážďan, receptury a účetní zápisy odvezl a ukryl neznámo

¹³⁷TARABOVÁ, Ivana. Dějiny podnikání na Opavsku (28): Historie firmy Kappel a Štěrbá. *Naše Opavsko*. 2000, roč. XI. č. 22. s.12.

¹³⁸*Tamtéž*, s. 12.

¹³⁹*Tamtéž*, s. 12.

kam. Nakonec rodina před blížící se Rudou armádou uprchla do zahraničí, od té doby o nich v pramenech nejsou zmínky.¹⁴⁰

Prosperitu podniku narušily poslední dny války, kdy během bojů o Opavu došlo k vybombardování značné části města zničení většiny továrních objektů. Objekt na Nákladní byl zcela srovnán se zemí, značně poškozen byl celý zadní trakt továrny, zničeno bylo téměř všechno strojní zařízení. Následoval boj o záchranu továrny. Do vyprošťovacích prací a odklizení ohořelých sutin se zapojili dělníci pod vedením bývalého zaměstnance Josefa Škrobánka. Tovární objekt se podařilo částečně zprovoznit a několik dělníků zde bez záruky výplaty zahájilo výrobu cukrovinek.¹⁴¹

Dne 7. listopadu 1945 jmenoval Okresní národní výbor tři národní správce z Opavy. Jednalo se o cukráře a perníkáře Aloise Kunce, úředníka Otakara Hauptmanna a účetního Jana Černohorského. K plnohodnotné obnově výroby došlo v roce 1946 pod původním názvem.

Dne 31. října 1947 byl majetek firmy zkonfiskován a převeden do národního podniku Československé čokoládovny Praha. Vyhláškou ministerstva výživy byl podnik dne 19. 8. 1948 s konečnou platností začleněn do Slezského průmyslu jemného pečiva, národního podniku v Opavě a dále veden jako pobočný závod.¹⁴²

Tovární činnost probíhala na Solné až do roku 1966, kdy zde byla výroba ukončena a budova byla předána k užívání Propagačnímu podniku Českého svazu spotřebitelských družstev.¹⁴³

4.4.4. Orento, Kneisl a Stich, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice

Obec Brumovice u Opavy vešla v 19. století do povědomí svému okolí především díky pivu. Od roku 1884 se zde pěstoval chmel. V roce 1897 tady zdejší akciová společnost zámožných brumovických rolníků v čele s Němcem Aloisem Schwarzem postavila pivovar se sladovnou. Na počátku 20. století však pivovar trpěl pod neodborným vedením a inkasoval těžké ztráty. Byl proto nuceně odprodán v dražbě měšťanskému pivovaru v Opavě. Následně sloužil už pouze jako sklad piva. Koncem první světové války nabídl opavský pivovar brumovický areál k prodeji. V den vzniku samostatného Československa objekt zakoupili Rudolf Kneisl z Holešova a Alois Stich z Vídně.¹⁴⁴ Společně s obytnými objekty odkoupili také přilehlé louky a pastviny. Podnikatelé na nic nečekali a ještě v tomtéž roce oznámili vznik veřejné obchodní společnosti pod názvem „Braunsdorfer Nahrungsmittelwerke Kneisl a

¹⁴⁰TARABOVÁ, Ivana. Dějiny podnikání na Opavsku (28): Historie firmy Kappel a Štěrba. *Naše Opavsko*. 2000, roč. XI. č. 22. s.12.

¹⁴¹*Tamtéž*, s. 12.

¹⁴²*Tamtéž*, s. 12.

¹⁴³*Tamtéž*, s. 12.

¹⁴⁴ SOKA Opava; MEDKOVÁ, Marta, *Archiv obce Brumovice 1787-1945*, Opava 1997, Inv. č. 640, JAF: 39

Stich in Braunsdorf“, což oficiálně potvrdil také Zemský soud v Opavě v lednu 1919.¹⁴⁵ Rudolf Kneisl výrobním programem v novém závodě navázal na svůj podnik ve Všetulích u Holešova. Podle živnostenského oprávnění Okresního hejtmanství v Krnově a následné registrace první ochranné známky u Obchodní a živnostenské komory v Opavě ze 17. 12. 1919, započal nový sesterský závod v Brumovicích s výrobou osvědčených dietetických výrobních produktů po vzoru závodu v Holešově.¹⁴⁶ Světlé vyhlídky na prosazení dietetické tedy zdravé výživy v pohraničním kraji brzy ztroskotaly. Podnikatelé už pár měsíců po zprovoznění závodu shledali, že prodej této stravy v regionu, kde většina usedlíků vlastní své hospodářství, nebude snadný úkol. Továrníci se ale nemínili jen tak vzdát. Počátkem 20. nastala etapa nakládání velkých investic do stavebních úprav a nového vybavení závodu. Kompromisem bylo navýšení výrobního programu o těstovinové přílohy, zpracované ovocné potraviny a posléze i o sladkosti. Na výrobu těstovin byly nově pořízeny stroje na zpracovávání těsta. Hnětačky, řezačka na nudle, lis na makaróny a sušící skříně. Vedle těstovin firma zásobovala trh také ovocnými konzervami a od roku 1922 začal podnik dokonce s výrobou perníků.¹⁴⁷ Firma se navíc stala zcela soběstačnou v přísunu elektrické energie, když nechala vystavět vlastní transformační stanici. Elektrickým proudem pak zásobovala jednak samotnou továrnu, ale také obec Brumovice. S tím souvisely i pokusy o zavedení prvního veřejného osvětlení obce. Společníci Kneisl a Stich si dávali záležet na tom, aby nejdůležitější místa v podniku zastávali mladí a schopní lidé. I přes veškeré dobré úmysly nebyly počáteční výsledky hospodaření uspokojivé. Výroba těstovin se nesečkala s úspěchem a tak byl rok 1921 natolik ztrátový, že podniku hrozil bankrot. Neosvědčila se ani výroba marmelád, ovocných sirupů a umělého medu. Na trhu po tomto druhu zboží zkrátka nebyl zájem. A tak došlo k další redukci výroby. Neefektivní produkty byly vyřazeny ze sortimentu a nahrazeny výrobou oplatků, pro jejichž pečení byla zřízena nová provozovna. I přechod na nový sortiment byl riskantní z důvodu velké oplatkářské a čokoládovnové konkurence v blízké Opavě. Nicméně se vyplatil a ve výdělcích nastal obrat k lepšímu. O rok později začaly zisky pomalu stoupat a tak byla výroba znovu rozšířena. Nakoupeny byly pece na další druhy oplatků a piškotů. Podnikatelé následně změnili název firmy na „Kneisl a Stich, Spezialfabrik diner Backwaren“, což bylo potvrzeno 8. února 1942 zapsáním do firemního rejstříku Zemského soudu v Opavě. Taktéž ochranná známka změnila svou podobu, která svědčila o novém zaměření firmy. Z původní kombinace tovární siluety a obilných klasů nyní

¹⁴⁵ ZA Opava, Fond: Orento, Kneisl a Stich, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice, Inventář a úvod k inventáři sestavila TARABOVÁ Ivana. Opava 1999, JAF 1012, č. pom. 1318.

¹⁴⁶ *Tamtéž.*

¹⁴⁷ *Tamtéž.*

zobrazovala tři preclíky. Situace továrny se nadále zlepšovala a tak se sortiment rozšířil o pečení sušenek s ručním vypichováním. Ztráty byly vyrovnány a prvního čistého zisku bylo dosaženo v roce 1925. Společníci Kneisl a Stich se opět rozhodli zainventovat a do konce roku stihli pořídit automatické vypichovací stroje na sušenky, šlehací stroje, kartonážní zařízení, mlýn na cukr a mlýnky melanže. Následovalo přijímání nových pracovníků, jejich počet do konce roku 1925 dosáhl 86. O dva roky později činil roční obrat už přes 5 milionů korun. Zřízena byla nově kartonážní dílna, zámečnická dílna a stolárna. Rozšíření došlo také v oplatkárně a piškotárně. Výrobní odpad byl zužitkováván na vlastní nově zřízené drubeží farmě. Ke kontinuálnímu růstu prosperity tedy zdá se nic nebránilo.¹⁴⁸

Přišel rok 1929 a s ním první náznaky obávané světové hospodářské krize. Zaměstnanci závodu iniciovali stávkou za zvýšení mezd. Nelíbilo se jim, že jsou oproti platům zaměstnanců opavských potravinářských firem v nevýhodě. Stávka vyústila v kompromis, nicméně bylo nutné se nadále zabývat situací dělníků v továrně. I přes nesnáze, které doprovázely podnik na sklonku dvacátých let, se podařila registrace nové ochranné známky „Orento“ do rejstříku obchodní a živnostenské komory v Opavě dne 4. července 1929.¹⁴⁹

Počátek let třicátých se nesl ve znamení personálních změn. Ve funkci vedoucího továrny vystřídal pana Viktora Wlatschila inženýr František Krumey. V roce 1931 vstoupili do vedení firmy jako veřejní společníci rodinní příbuzní Rudolfa Kneisla – bratr Walter Kneisel, soukromník v Holešově, se synem Wilfriedem.¹⁵⁰

Během krize společníci zakoupili o továrny novou tříposchodovou cukrářskou pec na jemné čajové pečivo, které hodlali jako svou novinku uplatnit na trhu. Výroba tohoto oblíbeného sortimentu měla přibrzdit stále klesající odbyt zboží. Projevy krize donutili továrníky k propouštění zaměstnanců. V roce 1933 se jejich počet pohyboval kolem 60. V souvislosti s tím výroba klesla na úroveň jako před deseti lety, kdy se podnik teprve škrábal na vrchol. Zlepšení přišlo v roce 1935 a v roce následujícím proběhla potřebná modernizace strojního zařízení. Pořízeny byly nové vypichovací stroje na sušenky, nové máčecí a lisovací zařízení, stroje na strunově řezané pečivo, ale hlavně byla nainstalována velká řetězová pec, vytápěná surovým olejem. Výsledky modernizace na sebe nenechaly dlouho čekat a už v roce 1937 se roční obrat vyšplhal až na necelé 4 miliony korun. Podnik se dostal ze spárů krize a také zaměstnanost se opět vrátila do normálu.¹⁵¹

¹⁴⁸ ZA Opava, Fond: Orento, Kneisl a Stich, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice, *Inventář* a úvod k inventáři sestavila TARABOVÁ Ivana. Opava 1999, JAF 1012, č. pom. 1318.

¹⁴⁹ *Tamtéž.*

¹⁵⁰ *Tamtéž.*

¹⁵¹ *Tamtéž.*

Rok 1938, nástup nacistické moci ve státě a hlavně obsazování pohraničí odstartovaly novou etapu v dějinách podniku. V roce 1939 továrna na krátkou dobu zastavila svůj provoz. Po jeho obnovení ještě téhož roku se firma stala hlavním dodavatelem zboží pro německé obyvatelstvo a také pro německou frontu. Poptávka byla čím dál vyšší, přijímali se další zaměstnanci. Válečná léta znamenala pro podnik Kneisl a Stich období vzestupu. Jedinou nezanedbatelnou brzdou konstantního růstu bylo zavedení přidělového hospodářství na mouku, cukr a tuky. Výroba tedy byla nucena zohledňovat výši odběrních poukázek a koordinovat podle ní chod podniku. Snížila se výroba pečiva a naopak zvýšený odbyt zaznamenala výroba sušenek, oplatků a perníků. Na souvislý průběh výroby měl vliv úbytek pracovníků. I přes ekonomicky nespolehlivé období továrníci zakoupili nové automatické stroje na pečení a potírání oplatků, nový mlýn na cukr a postavili novou plynárnu. Majitelé byli navíc proněmecky orientovaní, takže firma provozovala svou činnost bez větších překážek až do konce válečných událostí.¹⁵²

Poválečné osudy podnikatelů Kneislových a Aloise Sticha se zásadně nelišily od osudů jiných německých továrníků popisovaných v předchozích kapitolách. Jako v obdobných případech i zde nastala změna vlastnických poměrů. Výměrem okresní správní komise v Krnově ze dne 8. srpna 1945 byl nad podnikem ustanoven národním správcem Drahomír Zámosný. Na začátku roku 1946 došlo k výmazu německého názvu firmy a zavedení českého názvu „Orento, Kneisl a Stich, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice u Opavy“.¹⁵³

Roku 1949 byla majetková podstata firmy zkonfiskována a začleněna do národního podniku Slezský průmysl jemného pečiva. K definitivnímu ukončení existence brumovického závodu došlo 26. 7. 1950 výmazem z firemního rejstříku Okresního civilního soudu v Ostravě.¹⁵⁴

V brumovickém areálu bývalé továrny na oplatky a trvanlivé pečivo dnes sídlí česká firma Saela s.r.o.¹⁵⁵, která se alespoň částečně vrátila k místní pivovarské historii a od roku 1999 zde vyrábí originální pivní kosmetiku.

¹⁵² ZA Opava, Fond: Orento, Kneisl a Stich, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice, *Inventář* a úvod k inventáři sestavila TARABOVÁ Ivana. Opava 1999, JAF 1012, č. pom. 1318.

¹⁵³ *Tamtéž*.

¹⁵⁴ *Tamtéž*.

¹⁵⁵ E-KOM PROMOTION S.R.O. *Pivní kosmetika SAELA* [online]. Brumovice: S A E L A s.r.o., 2010 [cit. 2014-11-15]. Dostupné z: <http://www.pivni-kosmetika.eu/>.

4.4.5. “ZETT”, továrna na čokoládu a cukrovinky, Ostrava

Historie firmy Zett začíná rokem 1900 a je tedy z námi pozorovaných podniků nejmladší. Založil ji cukrář židovského původu Isidor Zuckermann v Ostravě na Těšínské ulici. Předmětem výroby byly kandity a orientální zboží určené především k prodeji na trzích. Jelikož firma prosperovala, mohla si už v roce 1914 dovolit pořídit další prostory pro rozšíření výroby. Pan Zuckermann tedy zakoupil bývalou tiskárnu Hebling na Kostelní ulici a začal zde postupně budovat tovární výrobu. V roce 1919 se sortiment rozšířil o výrobu čokolády. Ve dvacátých letech následovala instalace moderního strojového vybavení a s tím spojené přibývání dalších druhů čokoládového zboží. Specializací podniku byly vánoční kolekce a čokoládové figurky, jež tvořily 60% celkové produkce výroby. Odbyt Zuckermannova zboží byl převážně ve slovenské části republiky.¹⁵⁶

Dne 26. 9. 1922 došlo k registraci firmy u Krajského soudu v Moravské Ostravě v německém znění „Zett, Chokoladen und Zuckerwarenfabrik I. Zuckermann“ a k registraci v českém znění dne 28. 4. 1928 jako „Zett, továrna na čokoládu a cukrovinky I. Zuckermann“. Byla to éra největšího rozkvětu podniku. Zaměstnáno zde bylo 200, v sezóně až 300 dělnic za týdenní mzdu mezi 120 a 160 korunami.¹⁵⁷

S růstem výroby rostl také problém s nedostatkem místa, který Isidor Zuckermann zamýšlel vyřešit vybudováním nových objektů. Což se podařilo na Sokolské třídě v Ostravě, kam byla přemístěna část výroby. Dokončení plánů přerušila okupace a nadcházející válečné období.¹⁵⁸

Ačkoliv byli Zuckermannovi původem Židé, při sčítání obyvatel v roce 1930 se dobrovolně přihlásili k německé národnosti. Isidor zemřel 4. 4. 1939 a rodinný podnik odkázal svým potomkům Pavle, Hermíně a Josefovi. Ti firmu podle otčova přání převzali a jako společníci ji vedli formou veřejné obchodní společnosti, která byla v obchodním rejstříku zaevidovaná dne 29. dubna 1943 se zpětnou platností od 31. října 1940. Svědomitě pozůstalost opatroval a Isidorův syn Josef Zuckermann, který měl v podnikání hlavní slovo.¹⁵⁹

Navzdory tomu, že se rodina hlásila k německé příslušnosti, byla jejich firma od 29. 12. 1939 pod nuceným dohledem německého správce Ludwiga Lorenze, bývalého zaměstnance firmy Zett a člena NSDAP. Lorenze vystřídal ve funkci nuceného správce dne 24. srpna 1943 Walter Pindur, vlastník firmy „Kirchhof a Pindur, továrny na cukrovinky a

¹⁵⁶ ZA Opava, Fond: Zett, továrna na čokoládu a cukrovinky, Ostrava, NAD 1019, Inventář a úvod k inventáři sestavila Andrea Jahnová, Opava 2002. č. pom. 1595.

¹⁵⁷ *Tamtéž.*

¹⁵⁸ *Tamtéž.*

¹⁵⁹ *Tamtéž.*

čokoládu“ v Opavě na Ratibořské ulici. Zmíněný opavský podnik byl v obchodním rejstříku Krajského osudu v Opavě stále veden pod původním názvem z 18. května 1928 jako „Ivus“ továrna cukrového zboží a čokolády Ignácc Wilfschek a synové. Ve vlastnictví Kirchhofa a Pidndura byla firma od roku 1939.¹⁶⁰ Walter Pindur později odkoupil také firmu Zett, nad kterou před tím vedl nucenou německou správu. Stalo se tak dne 6. října 1944. Krajský soud v Moravské Ostravě vlastnictví potvrdil v únoru následujícího roku. Nový majitel pokračoval v zajetém výrobním programu. Během posledních válečných měsíců byla jedna tovární místnost využívána k výrobě sklíček do plynových masek. V průběhu posledních bojů druhé světové války utrpěla továrna přímý zásah půl tunové bomby. Stroje byly zasypány sutinami. Pindurův podnik v Opavě byl taktéž zcela zdevastován. Několik strojů, které se podařilo vyprostit a opravit bylo po válce převezeno do různých podniků v kraji.¹⁶¹

Firma Zett Waltra Pindura byla zkonfiskována Československým státem. Národním správcem podle výměru Ústředního národního výboru v Ostravě byl jmenován pan Vilém Vašek. V roce 1945 probíhaly pod jeho dozorem obnovující práce. Zdevastovaný ostravský podnik se díky obětavosti českých zaměstnanců podařilo ještě v roce 1945 dát opět do provozu. Hlavním sortimentem byly různé plněné deserty, fondantové cukrovinky¹⁶², furé¹⁶³, dražé¹⁶⁴, kandyty¹⁶⁵, karamely¹⁶⁶ a jiné.¹⁶⁷

¹⁶⁰ ZA Opava, Fond: Zett, továrna na čokoládu a cukrovinky, Ostrava, NAD 1019, Inventář a úvod k inventáři sestavila Andrea Jahnová, Opava 2002. č. pom. 1595.

¹⁶¹ *Tamtéž.*

¹⁶² **Fondán/fondant** – v našem případě mluvíme o cukrové potahovací a modelovací hmotě na dorty, z které se vyrábějí taktéž žvýkací bonbony (Fondant Icing. *Fondant Cake & Cake Decorating Tips* [online]. [cit. 2014-11-15]. Dostupné z: <http://satinicefondant.net/cake-supplies/fondant-icing/>). Výraz Fondán se používá pro pečený čokoládový desert, který má ve svém vnitřku tekutou konzistenci. (Molten chocolate cake: Chocolate fondant. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. [cit. 2014-11-15]. Dostupné z: http://en.wikipedia.org/wiki/Molten_chocolate_cake.

¹⁶³ **Fouré/furé/fourré** - jsou plněné kandyty, jejichž povrch tvoří kandysová hmota, náplň je tuková nebo sirupová, příchutě ovocné, medové, šlehané, likérové, mentolové apod. Blíže: KARVÁNKOVÁ, Jana, REŽ, Jindřich. *Čokoláda – cukrovinky – trvanlivé pečivo*. Zbožiznalecká příručka. Praha 1978. str. 55.

¹⁶⁴ **Dragée/dražé** – jsou tuhé až tvrdé cukrovinky oválného či kulatého tvaru. Vyrábějí se vrstvením cukru z přesyceného cukrového roztoku a různých ochucených vložek neboli náplní. Vložky mohou být cukrové, kandysové, likérové, želatinové, šlehané, z jádovin nebo rýžových burisonů, ze sušeného ovoce, lékořicové, marcipánové, kokosové, sojové, nugátové, kávové aj. Blíže: Blíže: KARVÁNKOVÁ, Jana, REŽ, Jindřich. *Čokoláda – cukrovinky – trvanlivé pečivo*. Zbožiznalecká příručka. Praha 1978. str. 42.

¹⁶⁵ Tvrdý bonbon vyrobený z kandysové hmoty, která se vaří při 125° smícháním sacharózy a škrobového či cukrového sirupu. Mezi kandysové cukrovinky patří dropsy, roky, benáty a furé. Více na Slovník pojmů. *Vareni.cz: Objevte něco dobrého* [online]. 1999, 2014 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <http://slovník.vareni.cz/>

¹⁶⁶ **Karamely** jsou cukrovinky tužší, tvárně konzistence, vyznačující se plasticitou, která jim dává částečně žvýkací charakter. Jejich základní složkou je rafinovaný cukr, cukrový sirup a kondenzované mléko. Tvarují se do kostek nebo hranolů, které jsou jednotlivě baleny do voskovaného papíru či celofánu a následně do vnějšího obalu. Příchutě převládají mléčné, kávové, kakaové, ovocné apod. Blíže: Blíže: KARVÁNKOVÁ, Jana, REŽ, Jindřich. *Čokoláda – cukrovinky – trvanlivé pečivo*. Zbožiznalecká příručka. Praha 1978. str. 41

¹⁶⁷ ZA Opava, Fond: Zett, továrna na čokoládu a cukrovinky, Ostrava, NAD 1019, *Inventář a úvod k inventáři* sestavila Andrea Jahnová, Opava 2002. č. pom. 1595.

Aktivní zaměstnanci firmy Zett, kterých bylo kolem 150, si v únoru 1946 založili své zaměstnanecké výrobní družstvo, které neslo název „*Družstevní továrna na kakao, čokoládu, cukrovinky a trvanlivé pečivo, zapsané společenstvo s ručením omezeným v Ostravě*“.¹⁶⁸

V roce 1947 se svých dědických práv počali dožadovat příbuzní původních majitelů. Byli jím nemanželský syn Isidora Julius Zuckermann, který v koncentračním táboře přišel o zrak a MUDr. Erich Steiner, vdovec po Pavle rozené Zuckermannové, která zemřela v koncentračním táboře těsně před osvobozením. Bylo zahájeno restituční řízení, které se táhlo celým rokem 1947. Přes veškeré dokazování židovského původu jim nebyl uznán národ na vrácení majetku. V roce 1948 se národním správcem firmy opět staly Československé čokoládovny a posléze byl podnik znárodněn a začleněn do majetkové podstaty Slezského průmyslu jemného pečiva v Opavě. V březnu následujícího roku byl závod Zett zlikvidován a jeho prostory i se zaměstnanci byly převzaty národním podnikem Oděvní průmysl v Prostějově a budovy byly adaptovány pro výrobu konfekce.¹⁶⁹

4.4.6. Artur Lammel, továrna na cukrovinky, Krnov

Výrobna cukrovinek z podhůří Nížkého Jeseníku je z výše jmenovaných jedna z těch mladších. Za její historií se musíme ohlédnout do roku 1907, kdy podnikatel a hoteliér nechal postavit dvoupatrový činžovní dům na tehdejší Hlavní třídě. Tento dům v pozdějších letech sloužil továrním účelům. Prvně zde sídlila pražírna kávy firmy Langer a Rösner. Tato firma zde měla už od roku 1919 zaregistrovanou svou pobočku se smíšeným zbožím, jejíž hlavní závod sídlil v Chebu. V roce 1926 firma změnila své zaměření a začala se věnovat výrobě likérů, rumu, ovocných šťáv, lihovin, fíkové kávy a kávových náhražek, např. z kořene čekanky - tzv. cikorky, a také obchodu těmito výrobky. Roku 1929 zřídil Anton Langer v prostorách pražírny továrnu na pečení oplatek, a skládanek. Pracovalo zde přes 20 dělníků, pan Langer spolu se svým společníkem E. Leibelem byli technickými i administrativními vedoucími provozu.¹⁷⁰

Rokem 1935 se novým majitelem továrny stal Artur Lammel a pokračoval zde svobodnou živností tovární výroby oplatek a trvanlivého pečiva. Jméno pana Lammela nalzáme v účetních záznamech do roku 1937, tímto rokem jeho stopa v archivních pramenech končí.¹⁷¹

¹⁶⁸ ZA Opava, Fond: Zett, továrna na čokoládu a cukrovinky, Ostrava, NAD 1019, *Inventář* a úvod k inventáři sestavila Andrea Jahnová, Opava 2002. č. pom. 1595.

¹⁶⁹ *Tamtéž*.

¹⁷⁰ ZA Opava, Fond: Artur Lammel, továrna na cukrovinky, Krnov, NAD 1016, č. pom. 1586. *Inventář* a úvod k inventáři sestavila Andrea Jahnová, Opava 2007.

¹⁷¹ *Tamtéž*.

V roce 1942 byla továrna přeorientována na výrobu cementového zboží pro válečné potřeby. V závěru války byl tovární objekt zasažen granátem a silně poškozen. Rok 1945 opět znamenal změnu ve vedení. Dekretem okresní správní komise v Krnově byl stanoven nad konfiskovanou firmou Artura Lamemela národní správce Jan Adam. Ten měl posláni továrnu opravit a uvést opět do provozu. Správce J. Adam vynaložil na opravné práce též značné finance z vlastních úspor a dne 15. listopadu 1945 cukrářskou výrobu v továrně obnovil. Svůj čas a peníze obětoval v naději, že podnik jednou získá do svého vlastnictví. Nicméně zaměstnanci byli ve většině případů nekvalifikovaní, výroba byla z počátku velmi ztrátová.¹⁷²Roku 1946 se také umocnil tlak za združstevnění firmy. Hlavním důvodem byly žaloby firem, které se podílely na opravě objektu a kterým nebylo doposud zapláceno. Jan Adam byl obviněn ze zpronevěry a 10. srpna 1946 byl zbaven funkce národního správce. Ve funkci byl záhy na to nahrazen panem Jaroslavem Smolkou. Ale už 21. září založila valná hromada družstvo pod názvem „OPLATO“, výrobní družstvo oplatků a trvanlivého pečiva v Krnově, zapsané družstvo s ručením omezeným, jehož předsedou byl zvolen J. Smolka. Družstvo se později soudilo s bývalým správcem Janem Adamem, který žádal o zpětné navrácení finančních prostředků, které vložil do obnovy podniku z vlastních zdrojů.¹⁷³

Dne 31. března 1948 ONV v Krnově činnost družstva zastavil a ustanovil novou národní správu podniku do rukou Svazu osvobozených politických vězňů a pozůstalých po obětech nacismu. Téhož roku v srpnu byla vyhláškou ministryně výživy konfiskovaná majetková podstata podniku Artura Lammela začleněna do Slezského průmyslu jemného pečiva, n. p. Opava a tím národní správa zrušena.¹⁷⁴

V Krnově nakonec zůstala část strojního vybavení i zásob, které po dohodě se SPJP převzal Sdružený komunální podnik města Krnova pro potřeby své provozovny DORO – výroba cukrářského denního pečiva.¹⁷⁵

4.5. Likvidace zkonfiskovaných závodů

Národní podnik¹⁷⁶ Slezský průmysl jemného pečiva záhy po té, co do své majetkové podstaty začlenil znárodněné dílny a továrny, začal z důvodu specializace a koncentrace

¹⁷² ZA Opava, Fond: Artut Lammel, továrna na cukrovinky, Krnov, NAD 1016, č. pom. 1586. *Inventář* a úvod k inventáři sestavila Andrea Jahnová, Opava 2007.

¹⁷³ *Tamtéž.*

¹⁷⁴ *Tamtéž.*

¹⁷⁵ *Tamtéž.*

¹⁷⁶ **Národní podnik** definuje §1 zákona č. 51/1955 Sb. ve znění pozdějších předpisů, O národních podnicích a některých jiných hospodářských organizacích takto: „*V národních podnicích jsou výrobní prostředky a vyrobená produkce vlastnictvím všeho lidu. Je proto vlasteneckou povinností pracovníků národních podniků svědomitou a tvořivou prací zajišťovat plnění výrobních úkolů stanovených podnikem státním plánem rozvoje národního hospodářství. Národní podniky jsou povinny zaváděním nejvyšší techniky a pokrokové technologie,*

výroby, jednotlivé závody postupně likvidovat. Stručně řečeno, za účelem zvýšení rentability byly jeden po druhém likvidovány závody nebo vyčleněny a jejich produkce byla přemístěna do Opavy¹⁷⁷:

- ~ 1948:
 - ~ Artur Lamel, výroba oplatků a cukrovinek Krnov
 - ~ Schetke a Gewiner Bílovec
- ~ 1949
 - ~ Eudard Čermák Víkřovice
 - ~ Walter Pindur „ZETT“ Ostrava
- ~ 1950
 - ~ Kotasová – Jech, oplatkárna Ostrava
- ~ 1951
 - ~ Kneisl a Stich, „Orento“ Brumovice
 - ~ Josef Beinhauer, továrna na oplatkové zboží Opava
- ~ 1953
 - ~ Závod Kessler a Weber Opava
 - ~ cukráři Severomoravského kraje (vyčlenění Jednotným národním výborem)

Roku 1951 bylo v provozu celkem 7 závodů národního podniku SPJP Opava:

Hlavní závod neboli Závod I, ZÁKLADNÍ (později nazýván FÍDOR) se nacházel v Opavě na Olomoucké 14 v budovách bývalé továrny firmy Theodor Fiedor spol. s r.o. Dalšími závody byly JKA v Komárově u Opavy v továrně bývalé firmy Robert Jedliczka, dále závod OPAVIA na ulici Kasárenské 16 v Opavě namísto firmy „Maestrani“ Kesslera a Webera, závod KASTROP Opava, Solná 29 bývalé firmy Kappel a Štěrba, dalším byl závod ORENTO v Brumovicích u Opavy bývalé firmy Kneisl a Stich, závod BEINHAUER v Opavě na Nákladní 41 (v pronájmu, továrna byla stále vlastnictvím původní majitelky vdovy po Josefu Beinhauerovi), a posledním byl nově zřízený závod CUKRÁŘŮ na ulici Gottwaldově 32 v Opavě.¹⁷⁸

zdokonalováním organizace práce a pracovních metod neustále zvyšovat produktivitu práce a snižovat vlastní náklady. Na úspěšné práci pracovníků v národních podnicích závisí další rozvoj našeho socialistického hospodářství a tím i neustálý růst hmotné a kulturní úrovně pracujícího lidu.“. In: Sběrka zákonů republiky Československé, roč. 1955, částka 29., ze dne 11. 11. 1955.

¹⁷⁷ ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o.p. Praha, Odštěpný závod Opavia Opava, VANĚK, František, *Vývojové schéma národního podniku – odštěpného závodu Opavia Opava*. 1981.

¹⁷⁸ ZA Opava, Fond: SPJP. Čokoládovny o.p. Praha, závod Opavia Opava, *Dílčí výměry o určení rozsahu začleněné konfiskované majetkové podstaty znárodněných podniků*. Inv. č. 3, K 1.

Počet 7 závodů bylo posléze zredukováno na 1 hlavní a 2 pobočné. Do těchto provozoven byly koncentrovány výrobní programy z ostatních zlikvidovaných závodů.

Maloobchodní prodejny a cukrárny byly pod správou Československých cukrovarů a Československých čokoládoven. Roku 1951 byly předány národnímu podniku PRAMEN¹⁷⁹, včetně 11 nevýrobních prodejen národního podniku SPJP v Ostravě, Frýdku-Místku a v Odrách. Další podobný národní podnik MERKUR pak převzal 77 prodejen národního podniku Pražské pečivárny, 26 prodejen v Českých Budějovicích, 2 prodejny Karlovarských oplatkáren, 14 národního podniku DELI v Ústní nad Labem, 5 prodejen Lomnického průmyslu sucharů v Liberci, 1 prodejnu Pardubického perníku v Pardubicích a jednu v Hradci Králové.¹⁸⁰

4.6. SPJP – organizace provozu, závody, výroba

Hlavní závod národního podniku Slezský průmysl jemného pečiva v Opavě (dále jen SPJP) se nacházel v bývalé továrně firmy Theodor Fiedor. Byly do něj přeneseny i výrobní likvidovaných závodů. Pobočnými závody podniku byli KASTROP Kesslera s Webera na Solné ulici v Opavě a IKA Roberta Jedliczky v Komárově. Předmětně navazoval na výrobní program zmíněných znárodněných společností. Ministerstvo výživy jmenovalo prozatímním podnikovým ředitelem n. p. SPJP pana Jana Machovského a jeho zástupcem pana Emanuela Branže. Pro nespokojenost s jejich počínáním ve správních funkcích, požádala závodní rada SPJP na ministerstvu výživy v Praze, o jejich odvolání. Orgán státní správy jim vyhověl a novým podnikovým ředitelem jmenoval na návrh závodní rady Františka Vlašánka, zaměstnance závodu a kádrového referenta. Dne 26. dubna byl pan Vlašánek oficiálně jmenován ředitelem n. p. SPJP v Opavě.¹⁸¹

V základním závodě na Olomoucké ulici bylo nově zavedeno pásové balení zboží. Vzhledem k zastaralosti strojního vybavení závod vyžadoval rekonstrukci. Staré stroje byly nahrazeny novými, také sociální a hygienické zařízení bylo zrenovováno. Pro technický rozvoj závodu a pro zlepšování společenského významu na úseku produktivity práce a hospodářských výsledků bylo zřízeno zlepšovatelské hnutí, které se úspěšně rozvíjelo.¹⁸²V průběhu 50. let se tak podařilo zrealizovat na 150 zlepšovacích návrhů. Za nejefektivnější, lze považovat novou linku na formování oplatek JUNO, máčení tatranek a

¹⁷⁹ - Národní podnik, jehož předmětem podnikání byla koupě zboží za účelem jeho dalšího prodeje.

¹⁸⁰ ZA Opava, Fond: SPJP. Čokoládovny o.p. Praha, závod Opavia Opava, *Dílčí výměry o určení rozsahu začleněné konfiskované majetkové podstaty znárodněných podniků*. Inv. č. 3, K 1.

¹⁸¹ ZA Opava, Fond: Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Inventář Slezský průmysl jemného pečiva národní podnik v Opavě (1946) 1947-1958*, sestavil a úvod k inventáři napsal František Vaněk, Opava 1984.

¹⁸² *Tamtéž*.

kompletní automatická linka na vaječné piškoty¹⁸³. SPJP v Opavě produkoval více než dvacet specialit, které nacházely odbyt jak v tuzemsku, tak i v zahraničí. Vyvážely se do Polska, Švýcarska, Anglie, Sovětského svazu, Německé demokratické republiky, Spojených států, Kanady, Malty, Kypru, Kuweitu, Arábie, Islandu, Kanárských ostrovů, Jordánska, Řecka a Omanu. Na kontinentě i v zámoří bylo československé cukrovinkářské zboží vyrobené v Opavě velmi oblíbené. Expandováno bylo na základě objednávek obchodních zástupců z vyjmenovaných zemí za provizi. Za celou dobu existence SPJP neproběhla ze zahraničí žádná reklamace a národní podnik získal titul „Závod vzorné jakosti“¹⁸⁴ (získával jej pak opakovaně každým rokem).

„Národní podnik Slezský průmysl jemného pečiva v Opavě od znárodnění sehrál historicky důležitou politickou, organizační a ekonomickou úlohu, ve které vystupoval jako realizátor centralizace výrobních prostředků, jejímž cílem bylo dosahování stále lepšího uspokojování tržních potřeb a zlepšování společenského významu národního podniku, zejména na úseku zvyšování produktivity práce, hospodářských výsledků a sociálních podmínek pracujících.“¹⁸⁵

4.6.1. Organizace závodu

Organizační řád obsahuje podrobný popis práv a povinností vedoucích pracovníků, dílčích odborů a oddělení.

Vydávání organizačního řádu vycházelo z tvrzení, že v lidově demokratické zemi patří veškeré přírodní bohatství a výrobní prostředky pracujícímu lidu a pracující lid je tak pánem svých podniků. Bylo prohlašováno, že o úspěšném podnikovém řízení rozhodují jenom pracující svou pečlivostí a disciplínou. Aby socialistické podniky vykazovaly úspěchy a byly patřičně a efektně řízeny, potřebovaly být dobře organizovány. To byl zásadní předpoklad úspěšné práce. A proto se vydávaly organizační řády.¹⁸⁶

Odpovědností vedoucích pracovníků SPJP bylo svědomité a živé řízení podniku, které se opíralo o perfektní znalost práce, pracovní techniky a ekonomiky. Vedoucí byl tedy povinen udržovat přímý kontakt s pracujícími. Řízení muselo být připraveno na jakýkoliv operativní počín, požadavkem bylo umět si poradit a účinně a včas zasáhnout, bylo-li to

¹⁸³ Vaječné piškoty jsou drezírovaný výrobek z pšeničné mouky a slazené vaječné melanže. Oproti dětským piškotům mají menší obsah vajec a vyšší obsah cukru. Vyrábějí se v podlouhlém tvaru. **Blíže:** KARVÁNKOVÁ, Jana, REŽ, Jindřich. *Čokoláda – cukrovinky – trvanlivé pečivo*. Zbožiznalecká příručka. Praha 1978. str. 69.

¹⁸⁴ ZA Opava, Fond: Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, Inventář *Slezský průmysl jemného pečiva národní podnik v Opavě (1946) 1947-1958*, sestavil a úvod k inventáři napsal František Vaněk, Opava 1984.

¹⁸⁵ *Tamtéž*.

¹⁸⁶ ZA Opava, Fond: SPJP, Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Organizační řád základního závodu 1-Fidor, 1953*. Inv. č. 65, K. 3.

potřeba a na učiněná patřičná rozhodnutí nadále dohlížet. Vedoucí byli povinni kontrolovat plnění výrobního plánu a rozhodovat o věcech s ohledem na dané směrnice a normy. Povinné bylo též dodržování zásad hospodárnosti a šetrnosti při používání všech prostředků a jít tak příkladem pro rozvíjení socialistických metod hospodaření a vynaložit veškeré snažení pro rozvoj národního hospodářství. Každý pracující i každý organizační útvar dostával příkazy a plnil rozhodnutí pouze jednoho přímého nadřízeného v podniku.¹⁸⁷

Základní kádry vybíral ředitel závodu, svolával pravidelné porady, zajišťoval stavbu podnikového plánu, dohlížel na jeho plnění, zastupoval podnik na venek, schvaloval propouštění a přijímání nových zaměstnanců, rozhodoval o platových úpravách, podílel se na návrzích řádů, směrnic atd.¹⁸⁸ Za bezpečnost podniku odpovídal bezpečnostní referent, který kromě technické bezpečnosti, ochranu podnikového majetku a bezpečí pracovníků, měl za úkol také chránit podnik před průmyslovou a jinou špionáží.¹⁸⁹ O technickou stabilitu podniku pečoval referent technické kontroly. Náplní jeho práce byla kontrola výrobního procesu v každém stupni výroby, neustálá kontrola jakosti, kontrola rozpracovaných i hotových výrobků a surovin, kontrola prováděné údržby, kontrola receptur, rozpisů, ztrát, atd., spolupráce s cizími výzkumnými a kontrolními laboratořemi, jakož i vydávání směrnic, opatření a nařízení k zamezení nekvalitní výroby a dohled nad jejich dodržováním a další.¹⁹⁰ Pro zavádění novot, hospodárných metod plánování, statistik, kontroly plnění plánu a organizaci podnikových útvarů zde byl tzv. plánovací odbor. Byl povinen po všech stránkách koordinovat jednotlivé útvary a pracovníky ke správnému plnění plánu, různé změny dílčích změn v plánu promítnout a přizpůsobit do ostatních plánů podniku, vypracovávat plány ukazatelů a kontrolovat jejich plnění, jakož i plnění schválených prováděcích plánů a dodržování směrnic, odborně školit závodní plánovatele a zaměstnance oboru plánování, vypracovávat dlouhodobý rozvojový plán podniku ve spolupráci s ostatními organizačními útvary, a další.¹⁹¹ Práci v provozu organizoval a kontroloval vedoucí provozu. Ten také dbal a operativně řídil výrobní proces v jednotlivých částech výroby, byl odpovědný za hospodářskou a technickou činnost provozu.¹⁹² Vedoucímu provozu byli podřízeni mistři výrobních středisek, kteří přímo organizovali výrobní proces a řídili jej na svěřeném pracovním úseku/lince. Dělníci přijímají úkoly pouze od mistra a pouze jemu jsou za jejich

¹⁸⁷ ZA Opava, Fond: SPJP, Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Organizační řád základního závodu I-Fidor*, 1952. Inv. č. 66, K. 3, str. 3.

¹⁸⁸ *Tamtéž*, s. 5.

¹⁸⁹ *Tamtéž*, s. 8.

¹⁹⁰ *Tamtéž*, s. 9.

¹⁹¹ *Tamtéž*, s. 10.

¹⁹² *Tamtéž*, s. 18.

plnění odpovědní. Za porušení pracovní disciplíny směl mistr ukládat disciplinární tresty na svém úseku, ale až samozřejmě po schválení ředitelem. Mistr byl považován za spojovací článek mezi jednotlivými pracovníky a vedoucími.¹⁹³ Na dohlížení nad dodržováním výrobního plánu existovala ještě funkce výrobního inspektora¹⁹⁴, péči o správnost výroby zajišťovalo technické oddělení¹⁹⁵, mzdy zaměstnanců vypracovával a za jejich správnost zodpovídal mzdový výpočtář,¹⁹⁶ za účetnictví a správné nakládání se schváleným rozpočtem odpovídal odbor hlavního hospodáře¹⁹⁷, pro hmotné zásobování a jako kontrolní orgán skladování zboží a materiálu fungoval odbor obchodně-administrativní¹⁹⁸, o veškerou správu podnikového movitého majetku se starala Hospodářská správa¹⁹⁹, o pojištění a majetko-právní záležitosti se staralo administrativní oddělení, o dodržování zákonů, vyhlášek a výnosů a o veškeré záležitosti právní povahy se staral Právní referát²⁰⁰. Přijímání a propouštění vedoucích pracovníků zastával Kádrový odbor. Pečoval o výběr kádrů a jejich rozmístění v podniku, shromažďoval a evidoval kádrové informace o pracovnících²⁰¹, staral se o udržování aktuálnosti těchto informací, zabýval se výchovou a školením kádrů²⁰². Hlavním cílem kádrové politiky tehdejšího režimu byla stranická výchova pracovníků. Provádění přijímání a propouštění mělo na starost osobně-zaměstnanecké oddělení, které zároveň sledovalo pracovní morálku, docházku, dovolené, přesčasové hodiny, nemocnost a vydávalo potvrzení o zaměstnaneckém poměru a pracovní průkazy zaměstnancům.²⁰³

V základním závodě se nacházela oplátkárna, výrobní hmot, máčírna a balárna.

Od roku 1953 je n. p. SPJP organizačně podřízen ministerstvu potravinářského průmyslu, hlavní správě výroby cukrovinek. Tím se organizační schéma zmenšilo, funkcí ve vedení

¹⁹³ ZA Opava, Fond: SPJP, Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Organizační řád základního závodu I-Fidor, 1952*. Inv. č. 66, K. 3. s. 19-20.

¹⁹⁴ *Tamtéž*, s. 29.

¹⁹⁵ *Tamtéž*, s. 24.

¹⁹⁶ *Tamtéž*, s. 23.

¹⁹⁷ *Tamtéž*, s. 37.

¹⁹⁸ *Tamtéž*, s. 49.

¹⁹⁹ *Tamtéž*, s. 64.

²⁰⁰ *Tamtéž*, s. 63.

²⁰¹ „Podle pokynů se kádrový spis tehdy povinně skládal z dotazníků, vlastních životopisů, pracovních-politických hodnocení, hodnocení jiných organizací a ze složky nazvané různé, kam se ukládaly například lékařské zprávy, různé posudky, vyjádření, smlouvy atd. Kádrové dotazníky se musely každých 5 let obnovovat. Vždy se přitom vycházelo z celistvého přístupu ke kádrové práci, jejímž cílem bylo postihnout člověka po stránce jak odborné, tak politické, morální a osobnostní. Životopis i nejrůznější posudky měly zahrnout kromě profesní dráhy i třídní původ, politické postoje, angažovanost a zapojení do politicko-společenských organizací a aktivit, a to nejenom vlastní, ale také nejbližších příbuzných.“ **Blíže:** ČERNÁ, Marie. Od školy až do důchodu: V síti kádrových materiálů. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury* [online]. Praha: Lidové noviny, 2009, roč. 2009, č. 11 [cit. 2014-11-17]. Dostupné z: <http://dejinyasoucasnost.cz/archiv/2009/11/od-skoly->

²⁰² ZA Opava, Fond: SPJP, Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Organizační řád základního závodu I-Fidor, 1952*. Inv. č. 66, K. 3, s.69.

²⁰³ *Tamtéž*, s. 70.

ubýlo. Mezi základní útvary patřil ředitel, hlavní inženýr, vedoucí provozu a mistr. Nápomocnými útvary byly sekretariát, technická kontrola, odbor plánovací, účtárna, odbor obchodně-administrativní, oddělení práce a mzdy, odbor kádrový, oddělení finanční a oddělení vnitřní a sociální bytové správy. Svůj vlastní organizační řád měl nově odbor hlavního hospodáře. Ten dohlížel nad dodržováním schváleného rozpočtu, nad řádným odváděním daní a jiných odvodů do státní pokladny, staral se o platby a o řádné vedení účtářenského archivu.²⁰⁴

- Veškerý majetek národních podniků byl majetkem Československého státu a národnímu podniku byl tento majetek pouze svěřen do správy.²⁰⁵

4.6.2. Pobočné závody

Organizační řád ve svém dodatku definuje pobočné závody následovně:

*„Pobočné závody tvoří výroby místně odloučené od základního závodu. Několik dílen seskupených ve větší výrobní celek tvoří provoz. Jsou organizačně podřízeny základnímu závodu národního podniku. Nejsou samostatnou právní osobou a jsou tedy vůči třetím osobám zastupovány základním závodem.“*²⁰⁶

- Pobočnými závody národního podniku SPJP byly:
 - 1. závod IKA se sídlem v Komárově (zde je situována výrobní čokoládové hmoty, desertárna, dražírna, konzervárna a kartonáž).
 - 2. závod KASTROP se sídlem v Opavě na Solné č. 29 (zde je situována pekárna, výrobní hmot, oplatkárna a balárna)²⁰⁷

Rokem 1953 pobočné závody zanikají a jsou dále označovány jako tak zvané provozovny místně odloučené. Bývalý pobočný závod Kastrop jako Provozovna 2 a bývalý závod IKA jako Provozovna 3. Provozovnou číslo 1 byl pak logicky základní závod Fidor.²⁰⁸

²⁰⁴ ZA Opava, Fond: SPJP, Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Organizační řád základního závodu 1-Fidor, 1953*. Inv. č. 65, K. 3.

²⁰⁵ §8 předpisu zákona č. 51/1955 Sb. ve znění pozdějších předpisů, O národních podnicích a některých jiných hospodářských organizacích říká: „*Vlastníkem majetku národního podniku je stát. Národnímu podniku je tento majetek svěřen do správy. I ve věcech tohoto majetku národní podnik jedná vlastním jménem.*“ In: Sbíрка zákonů republiky Československé, roč. 1955, částka 29., ze dne 11. 11. 1955.

²⁰⁶ ZA Opava, Fond: SPJP, Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Organizační řád základního závodu 1-Fidor, 1952*. Inv. č. 66, K. 3.

²⁰⁷ *Tamtéž.*

²⁰⁸ ZA Opava, Fond: SPJP, Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Organizační řád základního závodu 1-Fidor, 1953*. Inv. č. 65, K. 3.

5. Období budování socialismu za železnou oponou

Únorové události roku 1948 byly historickým mezníkem, který na následující léta rozhodl o zahraničně politické orientaci ČSR. Rozhodl o následující cestě státní ekonomiky v mezinárodních souvislostech. Poválečné období se neslo ve znamení snah Západu (zejm. Spojených států) o hospodářskou pomoc postiženým zemím, a následného odmítnutí této pomoci zeměmi osvobozenými Rudou armádou, které si nárokoval Sovětský svaz jako svou sféru vlivu. Řečené události odstartovaly na poli světové ekonomiky éru studené války. V mezinárodním obchodu s potravinami počal bojkot trhů lidově demokratických zemí Východu. Československu jako zemi Východního bloku tedy nezbývalo jiné cesty než usilovat o hospodářskou soběstačnost uvnitř národního společenství a spoléhat na hospodářskou pomoc převážně SSSR.²⁰⁹

5.1. Centrálně plánované hospodářství v ČSR

Po únorovém převratu v roce 1948 došlo k upevnění moci a nárůstu autority Komunistické strany Československa (dále jen KSČ). Strana se stala rozhodující silou ve státě zastávající vedoucí postavení dělnické třídy. Jednotu všeho lidu přestavovala vláda Národní fronty (dále jen NF) jako politický svazek pracujících ve složení všech veřejně společenských organizací v čele s KSČ. Základním úkolem vlády NF, KSČ a dělnické třídy, bylo budování socialistické společnosti v naší zemi. Byla nutná kompletní změna struktury státního průmyslu. Hlavní složkou se mělo stát strojírenství. Dále se usilovalo o vyvážené rozmístění průmyslu, v důsledku toho následovala silná industrializace Slovenska. Pro perspektivnější vývoj zemědělství byla v rámci kolektivizace²¹⁰ vytvořena jednotná zemědělská družstva, tento krok měl zajistit mechanizaci zemědělství a umožnit přechod k velkovýrobě.²¹¹ Tak se započalo s utvářením režimu, který se sice zatím dále nazýval „lidovědemokratický“, ale změnil svou strukturu, aby plně odpovídal vládě jedné strany. Byla odvolána celá řada příslušníků řídicích hospodářských funkcí, ředitelé, náměstci, a jiní, a byli nahrazováni „dělnickým vedením“.²¹²

Řízení hospodářské integrace a mezinárodní dělby práce měla za úkol Rada vzájemné hospodářské pomoci (RVHP), principem byla bratrská spolupráce socialistických zemí.²¹³

²⁰⁹ VOŘÍŠEK, Josef a kol. *25 let socialistického potravinářského průmyslu*. Vyd. 1., Praha, 1973. 07-095-73 – 05/126. s 95.

²¹⁰ Přeměna soukromých drobných zemědělských usedlostí v socialistická velkovýrobní zemědělská družstva.

²¹¹ DOHNAL, Miloň a KÁŇA, Otakar: *Dějepis 8 pro 8. ročník základní školy*, 2. díl, Praha, SPN 1983. s. 25- 28.

²¹² KUKLÍK, Jan. *Dějepis pro gymnázia a střední školy 4: Nejnovější dějiny*. 1. vyd., Praha: SPN - pedagogické nakladatelství, 2002, 215 s. ISBN 80-723-5175-3. s. 143.

²¹³ VOŘÍŠEK, Josef a kol. *25 let socialistického potravinářského průmyslu*. 1. vyd., Praha, 1973. 07-095-73 – 05/126. s 96.

Na IX. sjezdu KSČ v roce 1949 se stanovila generální linie jako dlouhodobý celonárodní program budování socialismu v ČSR, která byla shrnuta do několika bodů. Program spočíval hlavně v plnění pětiletých hospodářských plánů po vzoru SSSR. Po vyhlášení linie nadešel rozmach budovatelského nadšení mezi pracujícími. Podporováno bylo hlavně socialistickými soutěžemi, kterými mezi sebou soutěžily podniky, závody, oddělení, linky i pracovníci mezi sebou. Vytvářela se zlepšovatelská hnutí za účelem stálého posunování hranic, překračování plánu, zrychlování hospodářství.²¹⁴

Podniky uzavíraly se svými pracovníky kolektivní smlouvy, které je vázaly splnit smluvně stanovený hospodářský plán v jednotlivých letech každé pětiletky. Kolektivní smlouvy byly za socialismu jednou z forem, kterými se zaměstnanci podílí řízení a kontroly národního hospodářství. Smlouvy obsahovaly úpravu vzájemných vztahů mezi kolektivem pracovníků zastoupených závodními radami či orgány Revolučního odborového hnutí a podnikovými vedoucími.

Na budování socialismu se pochopitelně podílel i n. p. Slezský průmysl jemného pečiva. Závod OPAVIA uzavíral kolektivní smlouvy se svými pracujícími, kteří byli zastoupeni závodní radou. Pro dosažení vyšší produktivity práce a z hospodárnění provozu se pracovníci zavazovali k plnění plánovaných úkolů lépe, rychleji, efektivněji, úsporněji, vyjádřeno v procentech. Úkoly jako například plnit plán rovnoměrněji, zvyšovat produktivitu práce oproti předchozímu roku (např. za rok 1951 nejméně o 43%), snižovat vlastní náklady, snížit podíly mezd v poměru plánovaným cenám oproti průměru předchozího roku, snižovat procento přesčasových hodin, dále provádění technických a organizačních opatření, a různé, zavazují se vyřešit aktuální technické potíže a závady, plnit specifické úkoly pro daný kalendářní rok, apod.

V rámci socialistické soutěže se pravidelně hodnotili pracovníci na jednotlivých úsecích výroby. Vzorným pracovníkům byla udělována putovní vlaječka „vzorového pracovníka“ a taktéž věcná odměna, většinou předměty památkového charakteru. Podnik se na oplátku zavazoval k tomu, že pracovníkům umožní co nejlepší organizaci a tím jim co možná nejlépe usnadní plnění smluvních úkolů. Dále se podnik zavazoval věnovat soustavnému provádění péče o zlepšení životních podmínek pracujících nejen při práci, ale

²¹⁴ VOŘÍŠEK, Josef a kol. *25 let socialistického potravinářského průmyslu*. Vyd. 1., Praha, 1973. 07-095-73 – 05/126, s. 29-31.

také v mimopracovních aktivitách, zajišťováním stále lepšího kulturního a tělovýchovného vyžití.²¹⁵

Kolektivní smlouvy uzavíral každý závod Slezského průmyslu jemného pečiva zvlášť.

Ukázka splněného plánu za rok **1953**. Jednotlivé ukazatele vypadaly následovně:²¹⁶

	SPJP	Fídor	Kastrop	IKA
Plnění plánu hospodářské výroby	105,3 %	104,6 %	98,3 %	113 %
Plnění plánu jmen. úkol. celkem	104,2 %	107,8 %	98,1 %	106,1 %
Plnění plánu sortimentu	104,8 %	105,3 %	105,8 %	102,4 %
Plnění jakosti výrobků	96,1%	95,6%	96,3%	96,2%
Plnění plánu akumulace	111,1 %	-	-	-
Plnění plánu produkt.práce na 1 děl.	106,3%	103%	97,1%	121,8%
% zaměstnaných žen	80,5	75,2	90	85,2
Snížení vlastních nákladů	98,86 %	95,94%	96,51%	104,22%

V roce 1958 došlo k zásadní změně ve spotřebě energie. Závod, který byl doposud vytápěn pouze pevnými palivy, nyní zavedl vytápění plynové. S tím souviselo odstranění posledních rotačních řetězových pecí. Namísto nich byly v závodě nainstalovány nové automatické pásové pece na plynový pohon. Celý výrobní proces u nových strojů probíhal souvisle na jedné lince včetně konečné balící fáze.²¹⁷ Tím docházelo ke stále rychlejšímu nárůstu výroby, i když v hospodářských výsledcích byly jak nesrovnalosti, tak velké rezervy.

Výroba zboží, v roce²¹⁸

- 1948:	912 t	za 16,200 mil. Kčs.	310 zaměstnanců
- 1950:	1520 t	za 31,580 mil. Kčs.	381 zaměstnanců
- 1955:	3237 t	za 47,725 mil. Kčs.	537 zaměstnanců
- 1958:	5879 t	za 55,691 mil. Kčs.	648 zaměstnanců

²¹⁵ ZA Opava, Fond: Revoluční odborové hnutí - závodní výbor Čokoládovny, o. p. Praha, *Kolektivní smlouvy SPJP*. NAD 2828, inv. č. 100, K 2.

²¹⁶ *Tamtéž*.

²¹⁷ ZA Opava, Fond: Čokoládovny, oborový podnik Praha, odštěpný závod Opavia Opava: SPJP n.p. v Opavě (1946) 1947-1958. I. *Inventář* a úvod k inventáři sestavil František Vaněk, 1984.

²¹⁸ *Tamtéž*.

5.2. Národní podnik SPJP začleněn do nového národního podniku Průmysl trvanlivého pečiva – jako závod OPAVIA Opava

Za účelem uspořádání majetkových poměrů v důsledku organizačních změn resortu ministerstva potravinářského průmyslu ze dne 24. listopadu 1958, byl vytvořen nový oborový podnik Československý Průmysl trvanlivého pečiva, národní podnik Praha (dále jen PTP). Jeho vznik je datován k 1. dubnu 1958. Sídlem nového podniku byly určeny budovy bývalého národního podniku Pražské pečivárny, na ulici Sokolovská 94 v Praze 3. Národní podnik PTP byl organizačně podřízen ministerstvu potravinářského průmyslu a výkupu. Delimitačním protokolem ze dne 19. března 1958 s platností od 1. dubna toho roku, byl do Průmyslu trvanlivého pečiva začleněn národní podnik Slezský průmysl trvanlivého pečiva a nadále provozován jako oblastní závod OPAVIA Opava s vedlejšími provozy KASTROP a IKA.²¹⁹ Přejímající podnik PTP jako právní nástupce předávajícího podniku SPJP převzal do své správy celý dosavadní národní podnik v Opavě, skládající se z těchto provozoven a objektů:

- ~ závod Fidor na ulici Olomoucká 8 v Opavě, závod Kastrop na ulici Solná 29 v Opavě, závod IKA v Komárově u Opavy 97
- ~ administrativní budovu na ulici Olomoucká 14 v Opavě
- ~ budovy skladu na ulici Kasárenská 16 v Opavě a pozemek pro skládku uhlí na Krnovské 18 v Opavě
- ~ obytné budovy na ulici Čajkovského 8 v Opavě a v Komárově 115
- ~ rekreační chata v Malé Morávce, okres Rýmařov
- ~ autogaráže a autodílny v Opavě-Kateřinkách na ulici Ratibořská 102

PTP přejal rovněž všechna aktiva i pasiva bývalého národního podniku SPJP jejichž stav činil v době převzetí v základních prostředcích 33.283.602,- Kč, a v hmotných prostředcích (materiál+hotové výrobky+zásoby nedokončené výroby) částku 9.787.465,- Kč.²²⁰

Novému podniku byla dána k dispozici veškerá dokumentace, včetně evidencí, důležitých spisů a podnikového archivu.

V důsledku nového uspořádání se snížil stav administrativních zaměstnanců o 30 pracovníků.²²¹ Kromě stavu personálu byly v závodech po začlenění do PTP reorganizovány i některé výrobní prostředky. Zejména pak na pekárnách, kde zastaralé již nevyhovující pece byly nahrazeny plynovými automatickými pecemi, dále bylo v rámci úspor instalováno

²¹⁹ ZA Opava, Fond: Archiv závodu PTP, Čokoládovny, op. Praha, odštěpný závod Opavia Opava, *Delimitační protokol o převzetí n.p.SPJP do n.p.PTP Praha.* inv. jed. I/24.

²²⁰ *Tamtéž.*

²²¹ *Tamtéž.*

zařízení pro snížení množství odpečků a zařízení pro automatický odběr plátů, což odstranilo namáhavou ruční práci. Novoty se projevily nejen v úsporách časových, energických a hmotných, ale také se odrazily na kvalitě oplatkových výrobků, zvláště v jejich křehkosti.²²²

Závod OPAVIA pod vedením n. p. PTP působil jako oblastní závod odpovědný zásobováním celé Moravy kompletním sortimentem trvanlivého pečiva. Pro splnění tohoto poslání byly k Opavii přičleněny pečivářské závody ZORA Olomouc a Brno-Haluzice.²²³

Modernizace celého oboru přinesla nové postupy, které v mnohém přetrvávají do dnešní doby. Cukrovinkářský průmysl byl mezi prvními z těch oborů, kde se začal k výrobě uplatňovat samočinný počítač. Novými postupy v úpravě kakaových bobů se zvýšila kapacita výroby i kvalita kakaového prášku. Významným se stalo používání neklasických surovin, např. používání vhodných ztužených tuků namísto kakaového másla, což omezilo závislost na dovozu. Začaly se používat nové emulgátory, rostlinné bílkoviny, apod.²²⁴ Právě tehdy se začalo do cukrovinek přidávat kvantum různých více či méně umělých přísad k prodloužení trvanlivosti, zvyšování odolnosti a ke zlepšování vzhledu výrobku.

Mezi nejvyspělejší státy světa nás řadila úroveň průměrné spotřeby potravin. Již v roce 1956 činil tento průměr v ČSR 3100 kalorií na osobu za den.²²⁵ Objem potravinářské produkce se za 25 let od únorového převratu zvýšil čtyřnásobně, přičemž počty pracovníků zůstávaly v zásadě neměnné.²²⁶

5.2.1. Technický rozvoj závodu Opavia

Pro Průmysl trvanlivého pečiva byly brzo výrobní prostory závodu Opavia kapacitně nedostačující. Vzhledem k šíři sortimentu přestával být provoz schopen zásobovat Severomoravský kraj požadovanými druhy trvanlivého pečiva. Rozsah roční výroby 6740 tun již nestíhal pohotově reagovat na požadavky domácího trhu a exportu. Národní podnik si tedy dal za cíl navýšit kapacitu závodu v Opavě o 100% a zajistit tak maximální krytí poptávky.²²⁷ (Počínaje rokem 1967 se Opavia stává garantem za zásobování severomoravského a jihomoravského kraje trvanlivým pečivem.)

V letech 1968-1980 probíhaly ve dvou etapách stavební práce na rozšíření závodu Opavia v Opavě, na Olomoucké ulici. Schválení rozšíření zástavby bylo MNV Opava uděleno

²²² ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o. p. Praha, oblastní závod Opavia Opava, *Průmysl trvanlivého pečiva, n. p. Praha, závod Opava 1958* (1. 4.) – 1973.

²²³ VACA, Josef. *Opavia 1840-1990: publikace ke 150. výročí založení kombinátního podniku Opavia Opava*. 1. vyd. Opava: Čokoládovny Opavia, 1989, 1 sv. (nestr.). ISBN 80-900-0119-X.

²²⁴ VOŘÍŠEK, Josef a kol. *25 let socialistického potravinářského průmyslu*. Vyd. 1., Praha, 1973. 07-095-73 – 05/126. s 46.

²²⁵ *Tamtéž*, s. 13.

²²⁶ *Tamtéž*, s. 13.

²²⁷ SOkA Opava, Fond: ONV Opava, *Rozšíření závodu Opavia v Opavě*, 1968, NAD 538, inv. č. 207, č. č. 335.

roku 1968, zkolaudováno bylo roku 1980. Samotná výstavba byla zahájena 1975 s plánovaným ukončením v roce 1979.²²⁸

Účelem přístavby bylo²²⁹:

- získání nových výrobních, skladových a manipulačních prostor
- uspořádání výrobních zařízení do komplexních automatizovaných kontinuálních linek
- získání nových prostor pro garáže, dílny a sociální zařízení
- zlepšení pracovního prostředí
- možnost navýšení výrobní kapacity
- zvýšení exportu

Nový pětipatrový závod se stavěl v areálu bývalého vojenského skladu (se zásahem o Provaznické ulice) a jako přístavba navazoval na starou zástavbu. Garáže, dílny a sociální zařízení se vystavělo na ulici Lepařové, která kříží s ulicí Olomouckou. Součástí nového objektu byla sila na mouku a cukr, kompresovna, skladní prostory a vrátnice. Projektanty stavby byly Vítkovické stavby Ostrava a OSP Opava.²³⁰ Díky rozšíření závodu se vyřešila průmyslová zaměstnanost okresu. Zvýšení pracovních sil o 225 lidí, z toho 195 řešilo problematiku zejména ženské zaměstnanosti. V nových prostorách proto byly zřízeny ordinace praktického, zubního a ženského lékaře.²³¹

5.2.2. Socialistické soutěžení a ocenění a vyznamenání závodu

Vedení závodu udržovalo při práci zásady demokratického centralismu. Spolupráce ZO KSČ a ZV ROH vedla zaměstnance závodu k co možná nejlepšímu plnění hospodářských plánů, směrnic a usnesení KSČ, vlády a nadřízených orgánů. Pracovníci byli vychováváni k plnění stále náročnějších politicko-hospodářských úkolů. K dosahování dobrých výsledků vedla pracovníky především socialistická soutěž. Častokrát právě jednotlivci opavského závodu vyzývali ostatní pracovníky, aby se připojili do soutěžení. Díky soutěži podnik nacházel nové a lepší lidi. Postupem času se vybuchovaly kolektivy usilující o získání titulu Brigáda socialistické práce.²³²

Pracovníci se svým snažením a soutěživým elánem zasloužili o mnohá ocenění závodu, mezi nimiž figuruje 1x Řád práce, 1x řád „Za zásluhy o výstavbu“, 4x státní vyznamenání „Za vynikající práci“, 14x odznak „Nejlepší pracovník ministerstva“, 14x

²²⁸ ZA Opava, Fond: Josef Gebauer, 1942-2004, *Stavebně technická dokumentace Fldor 1902-1997*. inv. č. 271, K. 20.

²²⁹ *Tamtéž*.

²³⁰ *Tamtéž*.

²³¹ SOkA Opava, Fond: ONV Opava, *Rozšíření závodu Opavia v Opavě*, 1968, NAD 538, inv. č. 207, č. č. 335.

²³² ZA Opava, Čokoládovny o.p. Praha, odstěpný závod Opavia, Opava. *Vyznamenání a čestná uznání závodu 1969-1974*. inv. č. 16, K 1.

odznak „Nejlepší pracovník Průmyslu trvanlivého pečiva“, 2x diplom za technický rozvoj, 1x diplom „Mistr svého oboru“, 5x odznak za výstavbu okresu, k tomu 6 pracovníků bylo zapsáno do Knihy cti u Rady ONV. Záslouhou opavského závodu získal PTP v rámci celopodnikového hodnocení 5x Rudý prapor ministerstva a ÚVOS a 1x Rudý prapor vlády a ÚRO.²³³

Závod nejenom, že vynikal svými pracovními úspěchy, ale také byl pro další provozovny vzorem co do kvality výrobků potravinářského průmyslu. Mezi jeho nejvýznamnější ocenění za jakost patří²³⁴:

- ~ 1968 – Zlatý pohár za AFRIČKY v čokoládě, udělený na výstavě Ex Plzeň
- ~ 1970 – Bronzová medaile za oplatky JUNO, udělená na 1. sjezdu představitelů PPSZ v Bělehradě
- ~ 1973
 - Stříbrná medaile za PP oplatky, udělená na 2. sjezdu PPSZ v Bratislavě
 - Zlatý klas a medaile I. stupně za jemné vanilkové a kakaové pečivo LUCIE jako hlavní cena na Celostátní výstavě Země živitelka v Českých Budějovicích
 - Zlatý pohár za jemné vanilkové a kakaové pečivo LUCIE, udělený na výstavě Ex Plzeň
 - Zlatá pečeť za PP oplatky mandarinkové, citrónové, oříškové a kávové, udělená Ex Plzeň
- ~ 1974 – Stříbrný Merkur za výrobek LUCIE
- ~ 1975 – Čestné uznání za obal roku 1975 – za zvýšení úrovně skupinového balení oplatek v celostátní soutěži
- ~ 1976 – Čestné uznání za výrobky MARTA a TENA od gen. ředitele Potravinářského obchodu Praha v soutěži o vítězný potravinářský výrobek
- ~ 1978 – Zlatá pečeť za VANILA řezy a NEAPOLITÁNKY, udělená na výstavě Ex Plzeň
- ~ 1979
 - Stříbrný Merkur za výrobky VANILA a MANON řezy
 - Cena Federálního ministerstva pro technický a investiční rozvoj za obal na KREOLKY v celostátní soutěži obal roku

²³³ ZA Opava, Čokoládovny o.p. Praha, odštěpný závod Opavia, Opava. *Vyznamenání a čestná uznání závodu 1969-1974.* inv. č. 16, K 1., s 9-10.

²³⁴ VACA, Josef. *Opavia 1840-1990: publikace ke 150. výročí založení kombinátního podniku Opavia Opava.* 1. vyd. Opava: Čokoládovny Opavia, 1989, 1 sv. (nestr.). ISBN 80-900-0119-X.

- ~ 1986 Čestné uznání za DISKO sušenky s čokoládovou náplní na Celostátní výstavě Země živilka v Českých Budějovicích
- ~ 1987 Čestné uznání za DISKO sušenky na Salimě 1987
- ~ čestné uznání „Zlatého kahanu“ získaly výrobky Favorit, kulaté oplatky Fidor a výrobky Regina Bar a Tortel²³⁵.

Odštěpný závod Opavia dodával na tuzemský trh 26 druhů zboží do 230 velkoobchodů a dalších 9 druhů bylo určeno pro export. Rozmanitost sortimentu zajišťoval výběr z máčených i nemáčených oplatek, sušenek lisovaných i drezírovaných, kombinované oplatky a polomáčené sušenky. U nás i v zahraničí byly výrobky oblíbené zejména pro svou kvalitu a chutnost, ale také pro své vkusné a funkční balení.²³⁶

5.3. Další závody národního podniku Průmysl trvanlivého pečiva

Národní podnik PTP zajišťoval v ČSSR výrobu trvanlivého pečiva provozováním celkem devíti závodů v Česku a čtyřech na Slovensku. Závody Praha – Karlín, Mariánské Lázně, Lovosice, Hradec Králové spolu s provozem v Pardubicích, dva provozy v Lomnici n. Popelkou, závod v Opavě a v Olomouci. Na Slovensku provozy v Sereďi, Holiči, Bratislavě a Liptovském Hrádku.

5.3.1. Závod Lovosice

Závod původně zaměřen na výrobu čokoládových cukrovinek, v roce 1955 zrekonstruován a převeden na výrobu trvanlivého pečiva. Byl pak v rámci PTP největším výrobcem sortimentu sušenek a oplatek. Kromě závodních specialit – Krokantek, dětské směsi, Alfa-Bety a jiných, vyráběly Lovosice do dnes známé Kávenky, Vesnu, Tatranky, Miňonky a další.²³⁷

5.3.2. Závod Lomnice nad Popelkou, provoz I. a II.

První plně automatizovaná provozovna se zaměřovala zejména na výrobu dětských piškotů. Na lince proces výroby probíhal od zadělávání těsta, přes pečení až k balení do celofánových sáčků bez dotyku lidské ruky. Piškoty určené pro děti od 6 měsíců měly neustálou laboratorní a mikrobiologickou kontrolu surovin, která zaručovala stoprocentní kvalitu světové úrovně. Tradiční v kraji známé „lomnické suchary“ byly vyráběny ve třech chuťových variacích, a sice cukrové, oříškové a máslové s oříšky. Pro vybranou síť prodejen

²³⁵ ZA Opava, Čokoládovny o.p. Praha, odštěpný závod Opavia, Opava. *Vyznamenání a čestná uznání závodu 1969-1974.* inv. č. 16, K 1.

²³⁶ ZA Opava, Čokoládovny o.p. Praha, odštěpný závod Opavia, Opava. *Rozvoj závodu od znárodnění.* inv. č. 16, K 1.

²³⁷ ZA Opava, Čokoládovny o.p. Praha, archiv PTP n.p., *Propagace 1959-1971*, nestr., inv. č. 70-74 .

byly také vyráběny suchary kakaové. Dále závod produkoval Kokosky, Polomáčené sušenky, Esíčka, oplatky Rio a další.²³⁸

5.3.3. Závod Hradec Králové

Zde se vyráběly slavné Hořické trubičky. Právě tyto pochoutky s dlouholetou tradicí vyráběl v rámci PTP závod v Hradci Králové. Jejich původ je však v malé provozovně v Hořicích v Podkrkonoší a sahá až do 19. století. Starý výrobní postup, ve speciálním zařízení patentovaném pro město Hořice, byl nahrazen modernějším zařízením v Hradci Králové. Zde se dále vyrábějí pasiáns, oplatkové kornouty na zmrzlinu (závod HK jediným dodavatelem tohoto zboží v republice).

5.3.4. Závod Pardubice

Fenomén trvanlivého pečiva bezesporu odstartovala výroba perníku, který má u nás tradici budující se již od 12. století. Tovární výroba se však u nás rozvíjí až začátkem 20. století a to právě v Pardubicích. Provozovna národního podniku PTP v Pardubicích patřila k závodu PTP Hradec Králové. Jeho výrobní program zahrnoval výrobu parníkových koláčků, výběrového perníku, tradičních perníkových srdcí, a dalších.²³⁹

5.3.5. Závod Praha – Karlín

Zde byla výroba trvanlivého pečiva zahájena už v roce 1923. Již tehdy patřilo vybavení provozu k jednomu z nejmodernějších. V roce 1939 došlo k dalšímu rozšíření s moderním zařízením, které docилоvalo výroby 3,2 tun za směnu. Do 70. let se výroba zvýšila více než 6x. Jako závod PTP se Karlín specializoval na výrobu duté oplatkové směsi, Astra oplatek, arašídových věnečků, kolekcí pečiva, dále se zde vyráběl Sněžník zdobený kokosem, máčený perník v čokoládě, oplatkové řezy Duo, a další. Karlín jako jediný závod vyráběl nesladké pečivo z lístkového těsta, pod názvem Cream Cracker (později sýrové krekry).

5.3.6. Závod Mariánské Lázně

Taktéž v lázeňské oblasti západních Čech měl národní podnik PTP svůj závod a to závod specializovaný na výrobu tradičních lázeňských oplatek. Ty se až do zařazení provozu do PTP vyráběly pracným ručním postupem. Národní podnik k jejich výrobě používal výkonné automatické stroje. Vyráběly se stále v osvědčených druzích, z nichž jsou i doposud nejznámější Karlovarské oplatky. Tyto jsou proslaveny především díky lázeňským hostům

²³⁸ ZA Opava, Čokoládovny o.p. Praha, archiv PTP n.p., *Propagace 1959-1971*, nestr., inv. č. 70-74.

²³⁹ Tamtéž.

téměř po celém světě a jsou také do mnoha zahraničních zemí pro svou neklesající oblibu vyváženy.²⁴⁰

5.3.7. Závod Olomouc

Původní továrna na čokoládu a čokoládové cukrovinky byla v roce 1949 po znárodnění přebudována na výrobu trvanlivého pečiva. Po začlenění do národního podniku PTP se závod specializoval především na výrobu perníčků. Tento produkt byl také po několik let předmětem exportu do afrických zemí a do NDR. Pro tuzemské spotřebitele krom perníčků závod vyráběl sušenky princezky. Mezi vyráběné perníkové pečivo vyráběné v Olomouci

patřily např. pomerančový perník, rumové řezy, perníčky s bílou šlehanou polevou, perníkové koláče, Delikát, ovocný perníkový chlebiček, a další druhy.²⁴¹

²⁴⁰ ZA Opava, Čokoládovny o.p. Praha, archiv PTP n.p., *Propagace 1959-1971*, textová část PÁLOVÁ Jana, nestr., inv. č. 70-74.

²⁴¹ *Tamtéž.*

6. Čokoládovny, oborový podnik Praha

Československé čokoládovny se sídlem v Praze – Modřanech fungovaly již od roku 1963. Nový podnik tehdy vznikl sloučením, n. p. České čokoládovny, n. p. Moravské čokoládovny (závody Zora Olomouc, Sfinx Všetuly u Holešova), a n. p. Figaro Bratislava (závody v Bratislavě, Trnavě a Trebišově). Rokem 1969 v souvislosti s novým federativním uspořádáním republiky došlo k vyčlenění slovenských závodů a založení oborového podniku ČS. Čokoládovny. Dnem 1. ledna 1974 byly do podniku zařazeny závody vyrábějící cukrovinky a trvanlivé pečivo na území ČSSR²⁴², včetně závodů bývalého národního podniku PTP. Oborový podnik od té doby přímo řídil 15 provozoven, jejichž základním výrobním programem bylo zásobování tuzemského oborovým zbožím. Značnou část své produkce oborový podnik exportoval do 48 zahraničních zemí, zejména však do socialistických.²⁴³

6.1. Závody oborového podniku

6.1.1. ORION Modřany

Jako cukrovinkářský výrobce je jedním z největších nejen v ČR, ale i v Evropě. Založen byl roku 1891 v Praze a z původního širokého sortimentu se závod od začlenění do Čokoládoven specializuje na výrobu kakaového prášku, tabulkových čokolád, čokoládových tyčinek, dále máčených cukrovinek, dezertů, čokoládových dražé, vánočních kolekcí, sezónního dárkového zboží, krémových figurek, z nečokoládových pak karamely, dropsy a furé.²⁴⁴

6.1.2. ZORA Olomouc

Historie závodu sahá až do roku 1898. Byl jedním z největších závodů ČS čokoládoven. Jeho specializace se v zásadě neměnila. Jako součást československých čokoládoven, zásoboval tuzemský i zahraniční trh atraktivními čokoládovými figurkami, jejichž uměleckou hodnotu ocenila nejedna mezinárodní soutěž.

6.1.3. DIANA Děčín

V údolí Labe na kraji Děčína byla v roce 1893 založena továrna na výrobu cukrovinek nesoucí podle římské bohyně lovu jméno Diana. I v tomto závodě došlo ke zredukování původně bohatého sortimentu zahrnující všechny druhy čokoládových i nečokoládových

²⁴² KRUŠOFTOVÁ, Eva. *Vizuální styl: Design a propagace značky ORION do roku 1989* [online]. Masarykova univerzita, 2009 [cit. 2014-11-24]. Dostupné z:

https://dspace.k.utb.cz/bitstream/handle/10563/17592/%C5%A1kroch_2011_bp.pdf?sequence=1. Bakalářská diplomová práce. Masarykova univerzita. Vedoucí práce Mgr. Viktor Pantůček.

²⁴³ PUTTA, Jirí a PÁLOVÁ, Jana. *Čokoládovny, oborový podnik Praha*. Vydalo oborové ředitelství čokoládoven, Praha 1975.

²⁴⁴ *Tamtéž.*

cukrovinek. DIANA se tak stala značkou pouze pro vybrané druhy čokoládových specialit. Nejznámějšími jsou čokoládové plakety, mince a různé druhy luxusních bonboniér. Diana přebírá roku 1959 výrobní program závodu Lidka v Kutné Hoře a od toho roku pod značkou LIDKA vyrábí plnění čokolády a bonboniéry. Vysokou úroveň kvality výrobků Diany ocenily jak celostátní, tak mezinárodní přehlídky.²⁴⁵

6.1.4. MARYŠA Rohatec

V Rohatci u Hodonína byl založen roku 1863 cukrovar, z kterého se po šedesáti letech stala továrna na cukrovinky. Figurky se zde zdobily ručně, jejich originalitu a pestrost znali i zákazníci v zámorí. V rámci ČS. čokoládoven je závod hlavním dodavatelem dutých figurek, bonboniér, vánočních kolekcí a dárkových cukrovinek pro tuzemského spotřebitele i export. Přejít z ruční na mechanickou výrobu zvětšil podíl desertů ve výrobním programu. Kromě desertů běžných i značkových byly závodem vyráběny i výběrové i luxusní deserty v noblesních dekorativních obalech.²⁴⁶

6.1.5. VELIM ve Velimi

Tovární výroba zde vznikla roku 1869. Produkce prošla od svého počátku několika fázemi změn výroby. Program prošel od cikorky, náhražky kávy, čokoládových i nečokoládových cukrovinek ke specializovanému sortimentu. V oborovém podniku ČS. čokoládovny závod VELIM zastává sortiment ovocného želé, želé v čokoládě, gumovitých cukrovinek a žvýkaček, např. Pedro.²⁴⁷

6.1.6. LIPO Liberec

Původní název výroby cukrovinek se stoletou tradicí zně Poživatina Liberec. Pod pozdějším názvem LIPO vyráběl velmi významný sortiment komprimátů²⁴⁸ dodávaných do Ameriky, západní Evropy a Austrálie. V rámci Čokoládoven, přes polovinu roční produkce závodu LIPO, tvořilo zboží určené na export. Kromě komprimátů vyráběl závod lékořicové cukrovinky, Antiperle a osvěžující nápoje v prášku.²⁴⁹

²⁴⁵ PUTTA, Jiří a PÁLOVÁ, Jana, *Čokoládovny, oborový podnik Praha*. Vydalo oborové ředitelství čokoládoven, Praha 1975.

²⁴⁶ *Tamtéž.*

²⁴⁷ *Tamtéž.*

²⁴⁸ - Komprimáty jsou cukrovinky vyráběné lisováním ochucených a obarvených práškovitých směsí cukru, sacharózy a glukózy a pojivých směsí. Lisují se do drobných tvarů tablet. Ochucují se většinou ovocnými aroma nebo mentolem a peprnomátovou silicí. In: KARVÁNKOVÁ, Jana, REŽ, Jindřich. *Čokoláda – cukrovinky – trvanlivé pečivo*. Zbožíznalecká příručka. Praha 1978. s. 57.

²⁴⁹ PUTTA, Jiří a PÁLOVÁ, Jana, *Čokoládovny, oborový podnik Praha*. Vydalo oborové ředitelství čokoládoven, Praha 1975.

6.1.7. SOJA Kolín

Předchůdcem závodu SOJA byla kolínská továrna na kávové náhražky, založená 1894, jež mnoha oblíbenou cikorku si považovalo celé tehdejší Rakousko-Uhersko. Specializovaná výroba na zpracování Sójí se začíná budovat až po znárodnění a zejména po začlenění do cukrovinkářského gigantu ČS čokoládovny. Kromě zpracovávání sóje na mouku, byl závod dodavatelem zušlechtěných jádrou, kávy a dalších polotovarů k cukrářské výrobě pro ostatní závody. Ke spotřebiteli se z produkce závodu dostávaly zejména sojové řezy, výrobky z kokosu a pečivové směsi.²⁵⁰

6.1.8. METEOR Praha-Karlín

Výrobě zde započala roku 1923. Byla zde zprovozněna první tunelová elektrická pec na perníčky, sušenky i oplatky. Kapacitu bylo potřeba později rozšířit, a proto byl roku 1971 výrobní program přebudován. Specializací Meteoru byla od té doby výroba nesladkých druhů crackerů. Díky modernímu strojnímu zařízení tak bylo dosahováno kvality světových parametrů.²⁵¹

6.1.9. KOLONÁDA Mariánské Lázně

Jako závod ČS čokoládoven, vyráběla KOLONÁDA lázeňské oplatky tradičním způsobem pro zachování výjimečných kvalitativních rysů. Vizte 5.2.6 Závod Mariánské Lázně na straně 56.

6.1.10. DELI Lovosice

Závod existuje od roku 1805. Trvanlivé pečivo se zde však začalo vyrábět až rokem 1955, po rekonstrukci neproduktivního provozu na výrobu čokoládových výrobků. Jako závod ČS. Čokoládoven byl výrobcem převážně sušenek a oplatek. Továrna měla ve výbavě vysoce výkonné kontinuální linky, infrapece, moderní automaty na pečení oplatek a balící zařízení. Závod Deli byl producentem známých sušenek Albert a Petit Beurre.²⁵²

6.1.11. LS Lomnice nad Popelkou

V tomto závodě počíná řemeslná výroba rokem 1810. Rázu průmyslové výroby závod dosahuje už v 60. letech 19. století. V polovině 20. století dochází ke změně výrobního programu, a z kdysi širokého sortimentu se továrna změnila jen na dětské piškoty.²⁵³ Vizte 5. 2. 2. Závod Lomnice nad Popelkou, provoz I. a II., na straně 55.

²⁵⁰ PUTTA, Jiří a PÁLOVÁ, Jana, *Čokoládovny, oborový podnik Praha*. Vydalo oborové ředitelství čokoládoven, Praha 1975.

²⁵¹ *Tamtéž.*

²⁵² *Tamtéž.*

²⁵³ *Tamtéž.*

6.1.12. JITŘENKA Hradec Králové

Kromě hořických trubiček přidal n. p. Čokoládovny do výrobního programu hradeckého závodu netradičně vyráběné speciální křehké trubičky Rondo, Mambo a Samba.²⁵⁴ K závodu patří i provoz Pardubice s výrobou perníkového sortimentu. Vizte závody HK a Pardubice na straně 56.

6.1.13. OPAVIA Opava

Jako závod ČS. čokoládoven si OPAVIA udržela věhlasnou výrobu kulatých oplatek v čokoládě zvaných Fidorky, které jsou oblíbené do dnes a mnoho dalších.

- Na Slovensku veškerou výrobu cukrovinek soustředil národní podnik CUKOR-CUKROVINKY Bratislava se závody FIGARO Bratislava + Trnava a DEVA Trebišov.²⁵⁵

6.2. Rozšíření závodu Opavia 1975-1980

Počáteční roky oborového podniku ČS Čokoládoven byly pro všechny pracovníky závodu i pro generální ředitelství zkušebním obdobím. Mimo obvykle zajišťování výrobních úkolů, zabezpečovaly Čokoládovny i rozsáhlou nadlimitní investiční akci s názvem „Rozšíření závodu Opavia“.²⁵⁶

Závod Opavia potřeboval vybudovat sklad lepenky pro svou potřebu obalového materiálu a tak společně s národním podnikem Olšanské papírny investovaly čokoládovny do výstavby skladové haly v prostorách areálu opavského závodu (stavba 1982-1983). Prospěch z toho měly obě strany, jelikož bylo tímto dosaženo maximální úspory v provozních nákladech a nákladech na dopravu obou partnerů.²⁵⁷ Akce byla za společným úsilím a pečlivou prací každého pracovníka odštěpného závodu s úspěchem dokončena.

V roce 1988 dochází ke změně organizační struktury a oborový podnik se mění na státní podnik Čokoládovny Praha, jehož součástí je také kombinátní podnik Opavia Opava.

²⁵⁴ PUTTA, Jiří a PÁLOVÁ, Jana, *Čokoládovny, oborový podnik Praha*. Vydalo oborové ředitelství čokoládoven, Praha 1975.

²⁵⁵ KARVÁNKOVÁ, Jana, REŽ, Jindřich. *Čokoláda – cukrovinky – trvanlivé pečivo*. Zbožiznalecká příručka. Praha 1978. s. 7.

²⁵⁶ ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o.p. Praha, Odštěpný závod Opavia Opava, Výpis z evidence nemovitostí. inv. č. 82/85

²⁵⁷ *Tamtéž*.

7. Od privatizace do současnosti

Dnem 25. března 1991 se jako jedna z prvních firem staly Čokoládovny státním podnikem. V roce 1992 došlo v procesu privatizace k vytvoření akciové společnosti Čokoládovny s podíly dvou významných zahraničních partnerů: Joint venture Danone group z Francie a Švýcarského Nestlé²⁵⁸.

7.1. Projekt „Nová Opavia“

Dalším významným mezníkem v historii závodu Opavia i celého opavského regionu se stal rok 1995, kdy představenstvo Čokoládoven rozhodlo o přemístění výroby do nových prostor. Nový objekt se začal stavět v roce 1996 v Opavě-Vávrovicích a již následujícího roku byla zahájena výroba na nových linkách. Tyto linky si vyžádaly výrobní prostor o délce přes 200 metrů v jedné úrovni podlaží.²⁵⁹

7.2. Opavia součástí Danone Čokoládovny a. s.

V roce 1998 dochází k rozdělení výroby mezi společností Danone Čokoládovny a Nestlé Čokoládovny. Přičemž Danone se věnuje výrobě a prodeji trvanlivého pečiva a Nestlé výrobě čokolády a čokoládových a nečokoládových cukrovinek, jako nástupce značky Orion.²⁶⁰ Po rozdělení se závod Opavia stal součástí a. s. Danone Čokoládovny Praha. Ještě téhož roku získal opavský závod certifikát ISO 9002.²⁶¹ V té době společnost čítala tři závody, kromě Opavy ještě Deli v Lovosicích a Kolonáda v Mariánských Lázních.

7.3. Opavia – LU. a.s.

Ve snaze přiblížit se spotřebiteli, který zná výrobky pod značkou Opavia, změnila Danone Čokoládovny v roce 2001 svůj název na Opavia – LU. akciová společnost, která

²⁵⁸ Firmě Nestlé partnerství s čokoládovnami umožnilo navázat na dlouhou domácí tradici výroby čokolády a cukrovinek vybudováním silných značek, např. ORION, DELI, GRANKO, BON-PARI, JOJO nebo HAŠLERKY. Zároveň rozsáhlý investiční program vytvořil dobré podmínky pro konkurenceschopnost domácí produkce z hlediska kvality i ceny.

²⁵⁹ JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. Historie a současnost podnikání v regionech ČR. ISBN 80-866-9900-5. s 208-209.

²⁶⁰ Opavia – LU, a.s.: Seminární práce do předmětu PM_353. In: [online]. [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: <http://lorenc.info/soubory/opavia-zdroj.ppt>.

²⁶¹ Norma obsahuje EN ISO 9002:1994. Specifikuje, jaké požadavky na systém jakosti se mají použít v případech, kdy je třeba prokázat způsobilost dodavatele dodávat shodný výrobek s návrhem vytvořeným podle požadavků. Specifikované požadavky směřují především k dosahování uspokojení zákazníka prevencí neshody ve všech etapách od výroby až po servis. **Blíže:** ČSN EN ISO 9002. *Systémy jakosti. Model zabezpečování jakosti při výrobě, instalaci a servisu (ISO 9002:1994)*. 1994. Dostupné z: http://www.technicke-normy-csn.cz/010322-csn-en-iso-9002_4_18763.html.

spadala do celosvětové sítě LU a stala se největším výrobcem trvanlivého pečiva ve střední a východní Evropě.²⁶²

7.4. Pod vedením Mondelēz International

Na sklonku roku 2007 firma Danone prodala celou svou divizi trvanlivého pečiva společnosti Kraft Foods (dnes Mondelēz International²⁶³). Český přední výrobce cukrovinek se dnes tedy jmenuje Opavia - LU, s.r.o. s administrativním sídlem v Praze Žižkově, jako 100% dceřiná společnost Kraft Foods France Biscuit, která patří mezi největší světové výrobce potravin. Na území České republiky a Slovenska vyrábí Mondelēz International své výrobky v pěti továrnách: Opavia, Figaro, Deli, Dadák, a Kolonáda. Na území ČR a SR prodává 550 svých produktů pod 24 značkami.²⁶⁴

„Závod Opavia je největším výrobcem trvanlivého pečiva v České republice se širokým sortimentem sušenek, oplatek a piškotů s vysokou úrovní kvality. Posláním závodu je poskytovat pod značkou Opavia všem spotřebitelům chutné, kvalitní a cenově dostupné výrobky včetně cereálních a přispívat tak k vyvážené výživě během celého dne. Závod Opavia s kontinuálním charakterem výroby, novou technologií a novým pojetím prostorového uspořádání patří mezi nejmodernější závody na výrobu trvanlivého pečiva v Evropě a jeho strategický význam v rámci skupiny Danone dále roste. Zároveň má obrovský význam pro region Opava z pohledu perspektivního rozvoje zaměstnanosti. Tradice 170leté výroby trvanlivého pečiva v našem regionu dále úspěšně pokračuje.“²⁶⁵

7.5. Vyhledky do budoucna

Americká potravinářská společnost Mondelēz International zahájila letos na jaře výstavbu dalšího továrního objektu ke stávajícímu závodu v Opavě-Vávrovicích, jejich

²⁶² OLDŘICHOVÁ, Taťána. Danone Čokoládovny mění obchodní jméno na Opavia-LU. In: *Potravinářský zpravodaj*, 2, 2001, č. 1, s. 7.

²⁶³ - přední světový výrobce cukrovinek a snacků (včetně kávy a rozpustných nápojů), vstoupil na světový trh 1. října 2012 a ihned se stal celosvětovým lídrem ve výrobě cukrovinek a snacků. V současnosti zaměstnává 110 tisíc zaměstnanců a své výrobky prodává ve 165 zemích světa.

Společnost, dříve známá jako Kraft Foods, výrobce oblíbených značek, jako jsou Cadbury, Jacobs, LU, Milka, Nabisco, Oreo, Tang a Trident, po rozdělení své potravinářské části v Severní Americe změnila od 1. října 2012 jméno na Mondelēz International. **Bližší:** Historie. *Proč Mondelēz Int.?* [online]. [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: <http://mondelez.jobs.cz/kdo-jsme/historie/?brand=g2&exportRCM=12518273&trackingBrand=mondelez.jobs.cz&rps=186&ep=>.

²⁶⁴ Historie. *Mondelēz International* [online]. [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: <http://mondelez.jobs.cz/kdo-jsme/historie/?brand=g2&exportRCM=12518273&trackingBrand=mondelez.jobs.cz&rps=186&ep=>

²⁶⁵ JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku*. 1. vyd. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. Historie a současnost podnikání v regionech ČR. ISBN 80-866-9900-5. s 209.

dokončení se plánuje na rok 2015. Investice představuje přes dvě miliardy korun. Současně se již začali přijímat na nová pracovní místa i noví zaměstnanci.²⁶⁶

Nejnovější tovární hala roste v průmyslovém areálu vedle stávající haly na pozemcích patřících společnosti. Velikost opavského závodu se tím zdvojnásobí a jeho výrobní kapacita ztrojnásobí. Z výrobních pásů zde budou sjíždět sušenky Oreo, které jsou nejoblíbenějšími a nejprodávanějšími sušenkami na světě, a BeBe Dobré ráno pro evropský trh. Velká část vyráběných produktů se dostane i na trh tuzemský.²⁶⁷

Investice do rozšíření výrobní kapacity závodu je reakcí na růst spotřeby opavských výrobků. Mondelēz International si pro velkou investici vybrala právě Opavii jednoduše proto, že zdejší závod je podle mínění managementu firmy jedním z nejefektivnějších provozů v Evropě a představuje tak ideální základnu pro budoucí růst. Důležitým faktorem bylo také strategické umístění továrny v blízkosti významných prodejních trhů, kvalifikovaná pracovní síla, dodavatelská síť, energie, infrastruktura, ale také ochrana životního prostředí.²⁶⁸

²⁶⁶ URBÁNKOVÁ, Zuzana. Firma Mondelēz do Opavie investuje dvě miliardy korun. *OPAVSKÝ A HLUČÍNSKÝ deník.cz*[online]. 2013 [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: http://opavsky.denik.cz/zpravy_region/podnikani-opavia-mondelez20112013.html

²⁶⁷ *Tamtéž.*

²⁶⁸ *Tamtéž.*

Závěr

Dostali jsme se k poslední části textu, kdy je třeba shrnout a zhodnotit výsledky práce a sdělit v několika větách, k jakému poznání čtenář došel.

Kořeny firmy Opavia, která dnes patří pod americkou mezinárodní velkofirmu Mondelēz International, sahají až do první poloviny 19. století, kdy je pod vedením rodiny českých Němců Fidorů položen základní kámen budoucí továrny, která se později stane předchůdcem významného podniku. Jak obliba Fidorových výrobků rostla, věhlas a jméno firmy se šířily za hranice města, později za hranice regionu až se postupně její produkty proslavily i v řadě zemí světa.

Významným krokem v rozvoji podniku bylo na počátku 20. století postavení moderní továrny, kde tradiční ruční výrobu nahradili automatické stroje na plynový pohon s moderními technologickými postupy. S růstem kapacity výroby, rostl i sortiment vyráběného zboží s důrazem na špičkovou kvalitu, kterou si považovaly i zahraniční trhy.

Během první světové války byla výroba pozastavena, aby se mohla v prvním poválečném roce opět obnovit. Během meziválečného období se zvyšovala obliba produktů také konkurenčních firem v Opavě a okolí. Aby své prvenství Fiedorové na trhu uhájili, rozhodli se přistoupit k výrazné modernizaci, která vyžadovala značný kapitál. Svými podílovými vklady se rodinní příslušníci stali podnikovými společníky v nové obchodní společnosti Theodor Fiedor, společnost s ručením omezeným se sídlem v Opavě.

S příchodem hospodářské krize počátkem třicátých let, nastal pokles cen i odbytu, firma však neslevila ze svých nároků na kvalitu a i přes nemalé ztráty dál produkovala nejkvalitnější zboží. A vyplatilo se. Zboží značky Fidor bylo natolik žádané, že si firma mohla dovolit zahájit v roce 1934 výrobu čokolády.

Vlivem druhé světové války došlo k omezení výroby i snížení počtu zaměstnanců, přesto rodina Fidorů udržovala obchodní úspěšnost firmy až do konce války. Nadcházející poválečné události přinesly zásadní zlom v charakteru podniku. Vzhledem k tomu, že podnikatelé byli německé národnosti, byli po válce zařazeni k odsunu a nad jejich majetkem byla zřízena národní správa s následnou konfiskací. Podnik Theodor Fiedor byl znárodněn a začleněn do národního podniku Československé čokoládovny, který sdružoval podnikatelské činnosti v oboru výroby cukrovinek, trvanlivého pečiva a čokolády.

Rokem 1948 přešla správa nad podnikem z čokoládoven do nového národního podniku Slezský průmysl jemného pečiva, do jehož majetkové podstaty byl zařazen podnikový majetek Fidorů. Nový národní podnik sídlil v Opavě v budovách, kde dříve sídlil

podnik Theodor Fiedor. Spolu s Fiedorem byly do SPJP začleněny i další podniky obdobného zaměření z Opavy a okolí. Záměrně jsem se však věnovala těm začleněným firmám, které započaly svou činnost v 19. či začátkem 20. století. Z výčtu dějin jednotlivých podniků a životů majitelů zjišťujeme, že se jejich osudy v mnohém shodovaly. Každý však byl něčím specifický, každého přivedl k podnikání v Opavě jiný proud z různých míst Evropy. Tím hlavním, čím se cukrářští podnikatelé a řemeslníci podobali, bylo jejich nedobrovolné ukončení živnosti a nucené opuštění míst, kde většinu svého života budovali své domovy a podniky. Do SPJP byly zařazeny také podniky národních správců, kteří svou kariéru v cukrovinkářském oboru začali budovat až v objektech po Němcích, které jim byly svěřeny do správy v roce 1945. Provozy v regionálních továrnách po odsunutých Němcích byly postupně likvidovány a jejich výrobní programy soustředěny do tří továren národního podniku SPJP v Opavě – závodů Fidor, Opavia a IKA v Komárově u Opavy.

S příchodem socialismu se započalo s každoročním zvyšováním produktivity práce. Záměrem bylo neustálé zlepšování úrovně výroby, zvyšování produkce a snižování ztrát. Během tohoto období byly závody SPJP začleněny do nového národního podniku Průmysl trvanlivého pečiva se sídlem v Praze. Pod jejich správu byly opět zařazeny všechny provozy dříve vedené Slezským průmyslem jemného pečiva, včetně těch opavských.

Pro odpovědnost za zásobování severní a jižní Moravy, prošla továrna Opavia dalším technickým rozvojem. Byly postaveny nové tovární objekty, nainstalovány nové stroje a zprovozněny nejmodernější linky na výrobu oplatků, sušenek, piškotů a dalších.

Sloučením českých, moravských a slovenských čokoládoven v roce 1963 vznikl národní podnik Československé čokoládovny. Do čokoládoven byly roku 1974 zařazeny všechny české a slovenské závody vyrábějící cukrovinky a trvanlivé pečivo, včetně závodů PTP. Dále jsme se dozvěděli, čím se zabývaly jednotlivé závody v republice. Víme už, kde se primárně pekly piškoty, kde slané krekry, odkud se do našich prodejen svážely fidorky, hořické trubičky, perníčky či karlovarské oplatky.

Opavia, jak ji známe dnes, se začala utvářet až v 90. letech, kdy změna režimu umožnila vytvořit z národního podniku akciovou společnost s podílem zahraničních partnerů.

Kapacitní možnosti staré továrny Opavia v historickém centru města byly již zcela vyčerpány a přístavby by nebyly možné bez zasahování do městské infrastruktury. Rokem 1995 se tedy rozhodlo o vybudování nové továrny mimo město, kam se po dokončení přesunula výroba. Nová Opavia zahájila provoz rokem 1997 v objektu v Opavě - Vávrovicích. O deset let později byla Opavia odkoupena předním světovým výrobcem cukrovinek – společností Mondelez International (tehdy Kraft Foods). Opavia neustále prosperuje, při snaze

uspokojit co největší množství zakázek, které se rok od roku zvyšují, chystá v současné době společnost MI na rok 2015 zprovoznění dalšího továrního objektu, který od jara 2014 roste při vávrovické továrně Opavia.

Práce přinesla zpracování kompletní historie jedné z nejvýznamnějších firem u nás. Opavii nebyla do dnešního dne v publikacích věnována pozornost od jejího počátku až do dnešní podoby. Vytváření uceleného obrazu podniku současně představuje dějiny oboru výroby trvanlivého pečiva u nás. Opavia patří k hlavním pilířům potravinářského průmyslu v České Republice. Považuji proto za smysluplné ukázat veřejnosti jeho historii. Práce může posloužit rovněž jako pramen pro hlubší zpracování problematiky oboru potravinářství či jiného tématu z oblasti průmyslové výroby.

Resume

We've reached to the final part of the paper, where we have to conclude and evaluate the results of our work, and summarize in a few sentences, what knowledge the reader acquired.

The roots of the Opavia company, now part of the American international conglomerate Mondelēz International, reach as far as the first half of the 19th century, when the foundation stone of the future factory and predecessor of the famous establishment, was laid by the heads of the Czech German family of Fiedors. As the popularity of Fiedor's products grew, the fame of the company name crossed the city limits, later reaching over its region and finally gaining fame in many foreign countries.

Important step in the company's development was the building of modern factory in early 20th century. The traditional hand-crafting was replaced by automatic, gas-powered machines with modern technologic processes. With the increase in production capacity, the product range grew as well, with the emphasis on top-notch quality, which was appreciated even in foreign markets.

During World War I, the production was stopped, only to be resumed in the first post-war year. Between the world wars, the products of competing companies in Opava and its surroundings were gaining in popularity. To protect their position as number one on the market, Fiedors decided to go through a significant modernisation, which requested significant capital. The family members thus invested in the new Theodor Fiedor limited liability company with residence in Opava, and became its stakeholders.

With the economic depression of the early 1930s came also the plunge in both prices and sales, but the company never let go of its quality standards and kept producing the first-rate goods. And this approach brought its dividends. The Fidor products became so sought-after, that the company was able to start producing chocolate in 1934.

The World War II adversely affected the company's production and forced it to reduce the number of staff, but the Fiedor family kept the company successful through the end of the war. But the events after the war brought a significant change in the company's characetr. As its owners were of German nationality, they were included in expulsion. Their property was placed under the national governance and later confiscated. The Theodor Fiedor company was nationalized and included in the Československé čokoládovny (Czechoslovak Chocolate Factories) national company, which associated companies producing sweets, biscuits and chocolate.

With the year of 1948, the control of the company was assumed by the new national company, Slezský průmysl jemného pečiva (Silesian Fine Bakery Industry), with Fiedor family properties and holdings being included in its principal assets. The new national company was located in Opava, in the buildings which formerly hosted the Theodor Fiedor company. Together with Fiedor company, other similar businesses from Opava and its surroundings were included in SPJP. I have focused my attention on those of included companies, which started their operations in 19th century, or in early 20th century. Looking at the history of individual companies and lives of their owners, we can see that their fates had a lot in common. But at the same time, each of them was specific to some extent, each one was brought to Opava by a different flow, from different parts of Europe. The main commonality of those sweets businessmen and craftsmen was the forced end on their trade and their dislocation from places where they built their homes and businesses for the large part of their lives. The SPJP also included the companies of those who started their career in the sweets manufacturing later, when the Germans were forced out of their companies in 1945. The businesses in the regional, formerly German-owned factories were gradually liquidated and their production ranges concentrated into three factories of SPJP – Fidor and Opavia in Opava and IKA in Komárov u Opavy.

With the ascent of Communism, the annual quest to increase the productivity of work begun. The goal was to improve the production quality gradually, as well as increasing production and lowering losses. During this era, SPJP were included in the new national company, Průmysl trvanlivého pečiva (Durable Pastry Industry), with HQ in Prague. Under its control were, again, all the establishments formerly run by SPJP, including those in Opava.

To take responsibility for supplying the north and south Moravia, the Opavia factory went through further technological advances. New factory buildings were erected, new machines installed and state-of-the-art production lines for making waffers, biscuits and other pastries were installed.

By merging all Czech, Moravian and Slovakian chocolate factories, the Československé čokoládovny (Czechoslovak Chocolate Factories) national company was created in 1963. In 1974, all Czech and Slovak factories producing sweets and durable pastries were incorporated in “Chocolate Factories”, including PTP plants.

We have also discovered what individual factories around the country produced. We know, where sweet biscuits were made, and where the salty ones. We know which facilities produced waffers, gingerbread and all other typical Czech pastries.

The Opavia company, as we know it now, didn't begin to form until 1990s, when the change of regime made it possible to turn the national company into the joint stock company with foreign shareholders.

By that time, the capacity of the old company in the historic town centre were already exhausted and no additions were possible without interfering with surrounding urban infrastructure. This led to a decision in 1995 to build a new factory outside the town, where the whole production was subsequently moved. The new Opavia factory started its operation in 1997 in the new complex at Opava – Vávrovice. Ten years later, Opavia was acquired by one of the world's top sweets producers – Kraft Foods (now known as Mondelez International). Opavia prospers to this day and in an effort to supply ever increasing demand, it plans to open another factory complex in 2015, with the facilities being already in construction since 2015 near the current Opavia factory in Vávrovice.

This paper presents a complete history of one of the most important Czech companies. The Opavia's history was never followed in one publication from the very beginning to the current state. The complete picture of this company's history also provides insight into the history of durable pastry production in the Czech Republic. Opavia counts among the pillars of the Czech food industry, which is why we consider it important to provide the public with the chance of getting to know its history, which was, to this day, hidden in the archives and general publications. In my opinion, both Opavia factory and inquiring customers deserve this knowledge. This work can also be used as a source for further elaboration on more detailed facts about this, or any of the related industries.

Seznam použité literatury a pramenů

Literatura

Biografický slovník Slezska a severní Moravy. Vyd. 1. Editor Lumír Dokoupil, Milan Myška. Ostrava: Ostravská univerzita, 1998, 182 s. ISBN 80-704-2502-4.

BOUČEK, Miroslav, Miloslav KLIMEŠ a Marta VARTÍKOVÁ. *Program revoluce: ke vzniku Košického vládního programu*. 1. vyd. Praha: Svoboda, 1975, 316 s.

DOHNAL, Miloň a KÁŇA, Otakar: *Dějepis 8 pro 8. ročník základní školy*, 2. díl, Praha, SPN 1983

Historie pekárenství v Českých zemích. Vyd. 1. Editor Dagmar Broncová. Praha: MILPO, 2001, 271 s. Z historie průmyslu. ISBN 80-860-9821-4.

HLAVAČKA, Milan, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Zlatý věk české samosprávy: samospráva a její vliv na hospodářský, sociální a intelektuální rozvoj Čech 1862-1913*. 1. vyd. Editor Dagmar Broncová. Praha: Libri, 2006, 207 p. Historie a současnost podnikání v regionech ČR. ISBN 80-727-7297-X.

JIRÁSEK, Zdeněk, Irena KORBELÁŘOVÁ a Rudolf ŽÁČEK. *Historie a současnost podnikání na Opavsku: historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. 1. vyd. Editor Dagmar Broncová. Žehušice: Městské knihy, 2002, 287 s. Historie a současnost podnikání v regionech ČR. ISBN 80-866-9900-5.

KARVÁNKOVÁ, Jana, REŽ, Jindřich. *Čokoláda – cukrovinky – trvanlivé pečivo*. Zbožiznalecká příručka. Praha 1978, 3. dopl. vyd. ISBN (brož.)

KRÁMSKÝ, Stanislav, Josef FEITL a Dagmar BRONCOVÁ. *Kniha o čokoládě: historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. Vyd. 1. Editor Dagmar Broncová. Praha: Milpo media, 2008, 167 p. Z historie průmyslu. ISBN 978-808-7040-133.

KUKLÍK, Jan a Jan KUKLÍK. *Dějepis pro gymnázia a střední školy*. 1. vyd. Praha: SPN - pedagogické nakladatelství, c2002, 215 s. ISBN 80-723-5175-3.

LUDVÍK BLÁHA, Věra Conková. *Cukrářská výroba I: pro 1. ročník učebního oboru Cukrář, Cukrářka*. 3., přeprac. vyd. Editor Dagmar Broncová. Praha: Informatorium, 2001, 271 s. Z historie průmyslu. ISBN 978-808-6073-859.

PUTTA, Jiří a PÁLOVÁ, Jana, *Čokoládovny, oborový podnik Praha*. Vydalo oborové ředitelství čokoládoven, Praha 1975.

VACA, Josef. *Opavia 1840-1990: publikace ke 150. výročí založení kombinátního podniku Opavia Opava*. 1. vyd. Editor Lumír Dokoupil, Milan Myška. Opava: Čokoládovny Opavia, 1989, 1 sv. (nestr.). ISBN 80-900-0119-X.

VOŘÍŠEK, Josef a kol. *25 let socialistického potravinářského průmyslu*. Vyd. 1., Praha, 1973. 107 s.

Periodika

GEBAUER, Josef a Ivana TARABOVÁ. Dějiny podnikání na Opavsku: Fidor – Opavia. *Naše Opavsko*. 1998, roč. 1, č. 4, s. 11.
Otazníky historie: Poslední večere před smrtí. Brno: Extra Publishing, s. r. o., 2013, roč. 2013, č. 12. ISSN 1804-7424.

Ivana TARABOVÁ. Dějiny podnikání na Opavsku: Robert Jedliczka – továrna na čokoládu, Komárov. *Naše Opavsko*. 1999, roč. 2/40, č. 23, s. 11.

OLDŘICHOVÁ, Taťána. Danone Čokoládovny mění obchodní jméno na Opavia-LU. In: *Potravinářský zpravodaj*, 2, 2001, č. 1, s. 7.

SOKA Opava; MEDKOVÁ, Marta, *Archiv obce Brumovice 1787-1945, Opava 1997, Inventář č. 640, JAF: 39*

TARABOVÁ, Ivana. Dějiny podnikání na Opavsku (28): Historie firmy Kappel a Štěrba. *Naše Opavsko*. 2000, roč. XI. č. 22. s.12.

TARABOVÁ, Ivana. Dějiny podnikání na Opavsku (4): Kessler a Weber. *Naše Opavsko*. 1998, roč. 1/39, č. 16, s. 11.

Archivní pomůcky

ZA Opava, Fond: Artut Lammel, továrna na cukrovinky, Krnov, NAD 1016, č. pom. 1586. *Inventář* a úvod k inventáři sestavila Andrea Jahnová, Opava 2007.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, oborový podnik Praha - odštěpný závod Opavia Opava, *Inventář Slezský průmysl jemného pečiva národní podnik v Opavě (1946) 1947-1958*, sestavil a úvod k inventáři napsal František Vaněk, Opava 1984.

ZA Opava, Fond: Orento, Kneisl a Stich, speciální továrna jemného pečiva, Brumovice, *Inventář* a úvod k inventáři sestavila TARABOVÁ Ivana. Opava 1999, JAF 1012, č. pom. 1318.

ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., 1901-1949, *Inventář* a úvod k inventáři sestavila Ivana TARABOVÁ, Opava 1997, NAD 1004, č. pom. 1298.

ZA Opava, Fond: Zett, továrna na čokoládu a cukrovinky, Ostrava, NAD 1019, *Inventář* a úvod k inventáři sestavila Andrea Jahnová, Opava 2002. č. pom. 1595.

Archivní prameny

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, op. Praha, odštěpný závod Opavia Opava, Archiv závodu PTP, *Delimitační protokol o převzetí n.p. SPJP do n.p. PTP Praha.* inv. jed. I/24.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o.p. Praha, Odštěpný závod Opavia Opava, SPJP: *Korespondence k znárodněnému domu Olomoucká 14, č. p. 8, 1949-1951,* inv. j. 65-66, K. 3.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny o.p. Praha: odštěpný závod Opavia Opava: *Seznam, upomínky a korespondence dlužníků a ústředního likvidátora 1946-1960,* 2.Inv. j. 8.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o.p. Praha, Odštěpný závod Opavia Opava, *Vývojové schéma národního podniku – odštěpného závodu Opavia Opava.*

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o. p. Praha, oblastní závod Opavia Opava, *Průmysl trvanlivého pečiva, n. p. Praha, závod Opava 1958 (1. 4.) – 1973.*

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o.p. Praha, odštěpný závod Opavia Opava, SPJP: *Zřizovací listina 1948,* inv. jedn. 1, K 1.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny oborový podnik Praha, SPJP, inv. č. 11, K 1.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny oborový podnik Praha, závod Opavia Opava, SPJP: *Dílčí výměry o určení rozsahu začleněné konfiskované majetkové podstaty znárodněných podniků.* Inv. jedn. 3, K 1.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, oborový podnik Praha, odštěpný závod Opavia Opava, SPJP *Organizační řád základního závodu 1-Fidor, 1952.* Inv. jedn. 66, K. 3.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, oborový podnik Praha, odštěpný závod Opavia Opava, SPJP: *Organizační řád základního závodu 1-Fidor, 1953.* Inv. jedn. 65, K. 3.

ZA Opava, Čokoládovny oborový podnik Praha, odštěpný závod Opavia, Opava. *Vyznamenání a čestná uznání závodu 1969-1974.* inv. č. 16, K 1.

ZA Opava, Čokoládovny o.p. Praha, odštěpný závod Opavia, Opava. *Rozvoj závodu od znárodnění.* inv. č. 16, K 1.

ZA Opava, Fond: Čokoládovny o.p. Praha, archiv PTP n.p., *Propagace 1959-1971*, nestr., inv. jedn. 70-74

Opava, Fond: Josef Gebauer, 1942-2004, *Stavebně technická dokumentace Fidor 1902-1997*. inv. č. 271, K. 20.

ZA Opava, Fond: Josef Gebauer, 1942-2004, *Stavebně technická dokumentace Fidor 1902-1997*. inv. č. 271, K. 20.

ZA Opava, Fond: Krajský soud Opava, CI-26: *Firemní spis Theodor Fiedor spol. s r.o. Opava*

ZA Opava, Fond: Revoluční odborové hnutí - závodní výbor Čokoládovny, o. p. Praha, *Kolektivní smlouvy SPJP*. NAD 2828.

SOKA Opava, Fond: ONV Opava, *Rozšíření závodu Opavia v Opavě*, 1968, NAD 538, inv. č. 207, č. jedn. 335.

ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r. o., Krajský soud v Opavě, odd X. dne 19. 7. 1936, *Úřední list zemského úřadu v Brně*, vyd. 22. 8. 1936, č. 192. – Vyhlášky úřadů a orgánů veřejných ve věcech správních.

ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Úřední věstník zemské správy politické ve Slezsku*, Opava, 1926, číslo účtu 178, věstník č. 5.

ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r.o., *Revizní zpráva Ministerstva výživy v Praze, provedená u firmy Theodor Fiedor u příležitosti činnosti národní správy*, 1946, inv. č. 18, K. 2.

ZA Opava, Fond: Theodor Fiedor, spol. s r. o. Zemský soud v Opavě, odd. IV. dne 21. 12. 1928, *Úřední list zemského úřadu v Brně* čís. 4. roč. 1929. – Vyhlášky úřadů a orgánů veřejných v záležitostech správních.

Právní předpisy

Zákon č. 5/1945 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret presidenta republiky O neplatnosti některých majetkově-právních jednání z doby nesvobody a o národní správě majetkových hodnot Němců, Maďarů, zrádců a kolaborantů a některých organizací a ústavů. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 23. 5. 1945, částka 4.

Zákon č. 101/1945 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret prezidenta republiky O znárodnění některých podniků průmyslu potravinářského. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 27.10 1945, částka 47.

Zákon č. 115/1948 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret prezidenta republiky O znárodnění dalších průmyslových a jiných výrobních podniků a závodů v oboru potravinářském a o úpravě některých poměrů znárodněných a národních podniků tohoto oboru. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*. 2. 6. 1948, částka 45.

Zákon č. 51/1955 Sb. ve znění pozdějších předpisů, Dekret prezidenta republiky O národních podnicích a některých jiných hospodářských organizacích. In: *Sbírka zákonů republiky Československé*, 11. 11. 1955, částka 29.

Elektronické publikace a periodika

ČERNÁ, Marie. Od školy až do důchodu: V síti kádrových materiálů. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury* [online]. Praha: Lidové noviny, 2009, roč. 2009, č. 11 [cit. 2014-11-17]. Dostupné z: <http://dejinyasoucasnost.cz/archiv/2009/11/od-skoly->

KRUŠOFTOVÁ, Eva. *Vizuální styl: Design a propagace značky ORION do roku 1989* [online]. Masarykova univerzita, 2009 [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: https://dspace.k.utb.cz/bitstream/handle/10563/17592/%C5%A1kroch_2011_bp.pdf?sequence=1. Bakalářská diplomová práce. Masarykova univerzita. Vedoucí práce Mgr. Viktor Pantůček.

OPAVSÝ A HLUČÍNSKÝ deník.cz [online]. [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: <http://opavsky.denik.cz..html>

Internetové zdroje

Čokoláda Minor a Munz: Hlavní výrobky čokoládovny Maestrani. In: *Čokoláda.info: Kvalitní švýcarská čokoláda* [online]. 14. 8. 2012 [cit. 2014-11-13]. Dostupné z: <http://cokolada.info/svycarska-cokolada/cokolada-minor-a-munz/>

ČSN EN ISO 9002. *Systémy jakosti.: Model zabezpečování jakosti při výrobě, instalaci a servisu (ISO 9002:1994)*. 1994. Dostupné z: http://www.technicke-normy-csn.cz/010322-csn-en-iso-9002_4_18763.html

Chocablog: the chocolate blog [online]. 2006, 2014 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <http://www.chocablog.com/reviews/kinkartz-domino-star/>

E-KOM PROMOTION S.R.O. *Pivní kosmetika SAELA* [online]. Brumovice: S A E L A s.r.o., 2010 [cit. 2014-11-15]. Dostupné z: <http://www.pivni-kosmetika.eu/>.

Figaro: Milujeme čokoládu [online]. 2014 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <http://www.figaro.cz/>

Fondant Icing. *Fondant Cake & Cake Decorating Tips* [online]. [cit. 2014-11-15]. Dostupné z: <http://satinicefondant.net/cake-supplies/fondant-icing/>.

Historie. *KOLONÁDA: Mariánské lázně 1856* [online]. [cit. 2014-09-11]. Dostupné z: <http://www.oplatky-kolonada.cz/historie.html>.

Historie výroby čokolády v českých zemích: Úplné počátky - perníkáři a cukráři. *Muzeum čokolády a marcipánu Tábor* [online]. [cit. 2014-09-11]. Dostupné z: <http://www.cokomuzeum.cz/cokolada-v-ceskych-zemich>

KŮS, Martin a Alois MATUŠKA. Před 65 lety, 22. dubna, bylo osvobozeno město Opava. *OPAVSKÝ A HLUČÍNSKÝ deník.cz* [online]. 2010 [cit. 2014-11-04]. Dostupné z: http://opavsky.denik.cz/zpravy_region/pred--lety--dubna-bylo-osvobozeno-mesto-opava.html

MATUŠKA, Alois. Historie: 22. DUBNA 1945 BYLA OSVOBOZENA OPAVA: Slezská Opava byla po 2. světové válce nejvíce poničeným městem u nás. *Matuškův blog: Názory PhDr. Aloise Matušky* [online]. [cit. 2014-11-12]. Dostupné z: http://www.moje-nazory.estranky.cz/clanky/historie/22_-dubna-1945-byla-osvobozena-opava_-slezska-opava-byla-po-valce-nejvice-ponicenym-mestem-u-nas.html

Molten chocolate cake: Chocolate fondant. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. [cit. 2014-11-15]. Dostupné z: http://en.wikipedia.org/wiki/Molten_chocolate_cake.

Mondelēz International: *Proč Mondelēz Int.?* [online]. [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: <http://mondelez.jobs.cz/?brand=g2&exportRCM=12518273&trackingBrand=mondelez.jobs.cz&rps=186&ep=>

Opavia – LU, a.s.: Seminární práce do předmětu PM_353. In: [online]. [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: <http://lorenc.info/soubory/opavia-zdroj.ppt>

PODHORSKÝ, Jiří. Kde působil první český cukrář. *Www.Cukrář.cz: Server ze světa cukrařiny* [online]. [cit. 2014-09-11]. Dostupné z: <http://www.cukrar.cz/show.asp?id=449>

Slovník pojmů. *Vareni.cz: Objevte něco dobrého* [online]. 1999, 2014 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <http://slovník.vareni.cz/>

Studijní materiály 9. ročník: Osvobození ČSR. ZŠ Tomáše Garrigue Masaryka: předmět Dějepis [online]. [cit. 2014-11-04]. Dostupné z: <http://dejepisoadnik.webnode.cz/zapisy-ke-stazeni/a9-rocnik/>

Sublime Chocolate: Inspiration through chocolate [online]. Texas, 2014 [cit. 2014-11-26]. Dostupné z: <https://sublimechocolate.com/>

DANONE ČOKOLÁDOVNY OPAVIA: Výrobní hala, sklady a administrativní prostory, celková plocha 27.500 m². In: KURPORS, s.r.o.: *Projekty, studie, posudky* [online]. 1996-1998 [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: <http://www.kupros.sro.cz/projekty.php?show=vyroba&akce=97>

Seznam použitých zkratk a značek

§	paragraf
a. s.	akciová společnost
č.	číslo
č. pom.	číslo pomůcky
ČR	Česká republika
ČS	Československé
ČSR	Československá republika
ČSSR	Československá socialistická republika
fa	firma
gen.	generální
HK	Hradec Králové
inv.	inventární
ISBN	International Standard Book Number
jedn.	jednotka
JKA	Jedliczka
KSČ	Komunistická strana Československa
MI	Mondelēz International
MNV	Městský národní výbor
MPP	Ministerstvo potravinářského průmyslu
MPPV	Ministerstvo průmyslu a potravinářské výroby
NDR	Německá demokratická republika
n. p.	národní podnik
nestr.	nestránkováno
NSDAP	Nationalsozialistische Deutsche Arbeiterpartei - Národně socialistická německá dělnická strana
NV	Národní výbor

NF	Národní fronta
odd.	oddíl
odst.	odstavec
ONV	Okresní národní výbor
o. p.	oborový podnik
OPS Opava	Okresní podnik služeb Opava
PP	Potravinářský průmysl
PPSZ	Potravinářský průmysl socialistických zemí
produkt.	Produktivita
PTP	Průmysl jemného pečiva
ROH	Revoluční oborové hnutí
RVHP	Rada vzájemné hospodářské pomoci
SOkA	Státní okresní archiv
SPJP	Slezský průmysl jemného pečiva
spol.	společnost
spol. s r. o.	společnost s ručením omezeným
SSSR	Svaz sovětských socialistických republik
SR	Slovenská republika
roč.	ročník
T. F.	Theodor Fiedor
ÚRO	Ústřední rada odborů
ÚVOS	Ústřední výbor oborového svazu
Vyd.	Vydání
ZA	Zemský archiv
ZO KSC	Základní organizace Komunistické strany Československa
ZV ROH	Závodní výbor Revolučního oborového hnutí

Seznam příloh

Příloha 1: Veduty opavských podniků

Firemní veduty Theodor Fiedor

ZA Opava: Fond: Josef Gebauer, Seriál novinových článků Dějiny podnikání na Opavsku, 1991-1998, NAD 2646, inv. č. 271, K 20.

Firemní veduta Kessler a Weber, 1913

ZA Opava: Fond: Josef Gebauer, Seriál novinových článků Dějiny podnikání na Opavsku, 1998, NAD 2646, inv. č. 283, K 22.

Firemní veduta Robert Jedliczka Jedliczka, 1926

ZA Opava: Fond: Josef Gebauer, Seriál novinových článků Dějiny podnikání na Opavsku, 1999, NAD 2646, inv. č. 297, K 23.

Firemní veduta Kappel a Štěrba, 1946

ZA Opava: Fond: Josef Gebauer, Seriál novinových článků Dějiny podnikání na Opavsku, 2000, NAD 2646, inv. č. 80, K 20.

Příloha 2: Fotografie továrny

1. Podnik Theodor Fiedor v domě na Masařské ulici č. 11, před rokem 1900

ZA Opava: Fond: Josef Gebauer, Seriál novinových článků Dějiny podnikání na Opavsku, 1991-1998, NAD 2646, inv. č. 271, K 20.

2. Dům Fiedorů na Olomoucké ul. 8, v roce 1901

ZA Opava: Fond: Josef Gebauer, Seriál novinových článků Dějiny podnikání na Opavsku, 1991-1998, NAD 2646, inv. č. 271, K 20.

3. Tovární objekt Fiedor na Olomoucké ulici, postaven roku 1924, zrekonstruován 1929

ZA Opava: Fond: Josef Gebauer, Seriál novinových článků Dějiny podnikání na Opavsku, 1991-1998, NAD 2646, inv. č. 271, K 20.

4. Opavia v roce 1977, nalevo původní objekt na Olomoucké, napravo dostavba na ulici Provaznická

ZA Opava: Fond: Čokoládovny, o. p. Praha, oblastní závod Opavia Opava, Propagace: *Fotodokumentace*. Inv. č. 70-74

Příloha 3: Fotografie prodejny

Vlastní prodejna odštěpného závodu Opavia Opava na Olomoucké ulici, otevřena roku 1987

ZA Opava: Fond: Čokoládovny, o. p. Praha, oblastní závod Opavia Opava, Propagace: *Fotodokumentace*. Inv. č. 70-74

Příloha 4: Fotografie dílen a zboží

1: Dělnice při práci na balící lince. Odštěpný závod Opavia v Opavě, 1977

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o. p. Praha, oblastní závod Opavia Opava, Propagace: Fotodokumentace. Inv. č. 70-74

2: Ukázka vyráběného sortimentu, 80. léta

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o. p. Praha, oblastní závod Opavia Opava, Propagace: Fotodokumentace. Inv. č. 70-74

Příloha 5: Fotokopie

Výmaz firmy Theodor Fiedor

ZA Opava, Fond: Krajský soud Opava, CI-26: Firemní spis Theodor Fiedor spol. s r.o. Opava

Příloha 6: Fotokopie

Grafy růstu výroby, počtu pracovníků a produktivity práce v závodech n. p. Čokoládovny během socialismu

VACA, Josef. *Opavia 1840-1990: publikace ke 150. výročí založení kombinátního podniku Opavia Opava*. 1. vyd. Opava: Čokoládovny Opavia, 1989, 1 sv. (nestr.). ISBN 80-900-0119-X.

Příloha 7: Fotografie

Tovární objekt v Opavě – Vávrovicích

DANONE ČOKOLÁDOVNY OPAVIA: Výrobní hala, sklady a administrativní prostory, celková plocha 27.500 m². In: KURPORS, s.r.o.: *Projekty, studie, posudky* [online]. 1996-1998 [cit. 2014-11-24]. Dostupné z: <http://www.kupros-sro.cz/projekty.php?show=vyroba&akce=97>

Příloha 8: Fotokopie

Vývojové schéma odštěpného závodu Opavia Opava - národního podniku Československé čokoládovny Praha

ZA Opava, Fond: Čokoládovny, o.p. Praha, odštěpný závod Opavia Opava, VANĚK, František, *Vývojové schéma národního podniku – odštěpného závodu Opavia Opava*. 1981.

Příloha 1 – Veduty opavských podniků

Firemní veduty Fiedorů z let 1913, 1929 a 1946.

BISCUIT-CAKES-WAFFEL & OBLATEN-FABRIK

Gegründet 1830

THEODOR FIEDOR

TROPPAU

Telephon № 281/viii.
TELEGRAMM-ADRESSE THEODOR FIEDOR TROPPAU

GIRO-KONTO:
6IRO-KONTO BEI DER BOHM. UNIONBANK.
ÖST. POSTSPARKASSEN-KONTO 36.340.
UNG. POSTSPARKASSEN-KONTO 11866

Troppau, 3. Dezember, 1913.



THEODOR FIEDOR GES.
M.B.H.

BISCUIT-UND BONBONFABRIK
TROPPAU



GEGRÜNDET 1840



ORBLATENEN WAFFELN
BISCUITS-CAKES
THEODOR FIEDOR FABRIK
BUFFET-DESSERTS
HONIGKUCHEN
ZWIEBACKE
BONBONS-CHOCOLADEN
TUNK- UND CACAO-
MASSEN

FIEDOR GES.
M.B.H.

BRIEF- UND TELEGRAMM-ADRESSE: FIEDOR TROPPAU / FERNSPRECHER Nr. 511
POSTSCHECK-KONTO: Breslau Nr. 11.342, WIEN Nr. 36.340, PRAG Nr. 301.152.
GIROKONTO: TROPPAUER SPARKASSA, TROPPAU. KREDIT-ANSTALT DER DEUTSCHEN TROPPAU. DEUTSCHE BANK, TROPPAU.

KRAJSKÝ SOUD V OPAVĚ. TROPPAU, 12.3.1946.

Veduty firem Kessler a Weber z roku 1913, R. Jedliczka z roku 1926 a Kappel a Štěrba z roku 1946

Telephon 121.

KESLER & WEBER

SCHOKOLADEN-
KAKAO- KANDITEN- KANDIS-
ORIENTALISCHE ZUCKERWAREN-
TEEGEBACK- UND BISKUIT-
FABRIK

Schutz 18183 Marke.

Giro-Konto bei der k.k.priv. Oester. Credit-Anstalt für Handel u. Gewerbe, Filiale Troppau.
Osterr. Postsparkassen-Konto N^o 44626. — Ung. Postsparkassen-Konto N^o 6.115.
Bohn. Herzeg. Postsparkassen-Konto N^o 7.076.

Troppau, den 29. März 1913.

ROB. JEDLIČKA

TOVÁRNA NA CUKROVINKY
COKOLÁDU.

ADRESA PRO TELEGRAMY:
JEDLIČKA, KOMÁROV – OPAVA.
TELEFON ČÍS 338.
KONTO U ČESKÉ BANKY UNION
OPAVA.

**KOMÁROV
U OPAVY**

18. November 1926

Telefon čís. 513.
Adresa telegramů:
Kappel a Štěrba Opava

Kappel & Štěrba

Továrna biskvitů, čokolády a cukrovinek

Opava, _____

Přílohy 2

1. Podnik Theodor Fiedor v domě na Masařské ulici č. 11, před rokem 1900



2. Dům Fiedorů na Olomoucké ul. 8, v roce 1901



3. Tovární objekt Fiedor na Olomoucké ulici, postaven roku 1924, zrekonstruován 1929



4. Opavia v roce 1977, nalevo původní objekt na Olomoucké, napravo dostavba na ulici Provaznická



Příloha 3

Vlastní prodejna odštěpného závodu Opavia Opava na Olomoucké ulici, otevřena roku 1987



Příloha 4

Dělnice při práci na balící lince. Odštěpný závod Opavia v Opavě, 1977

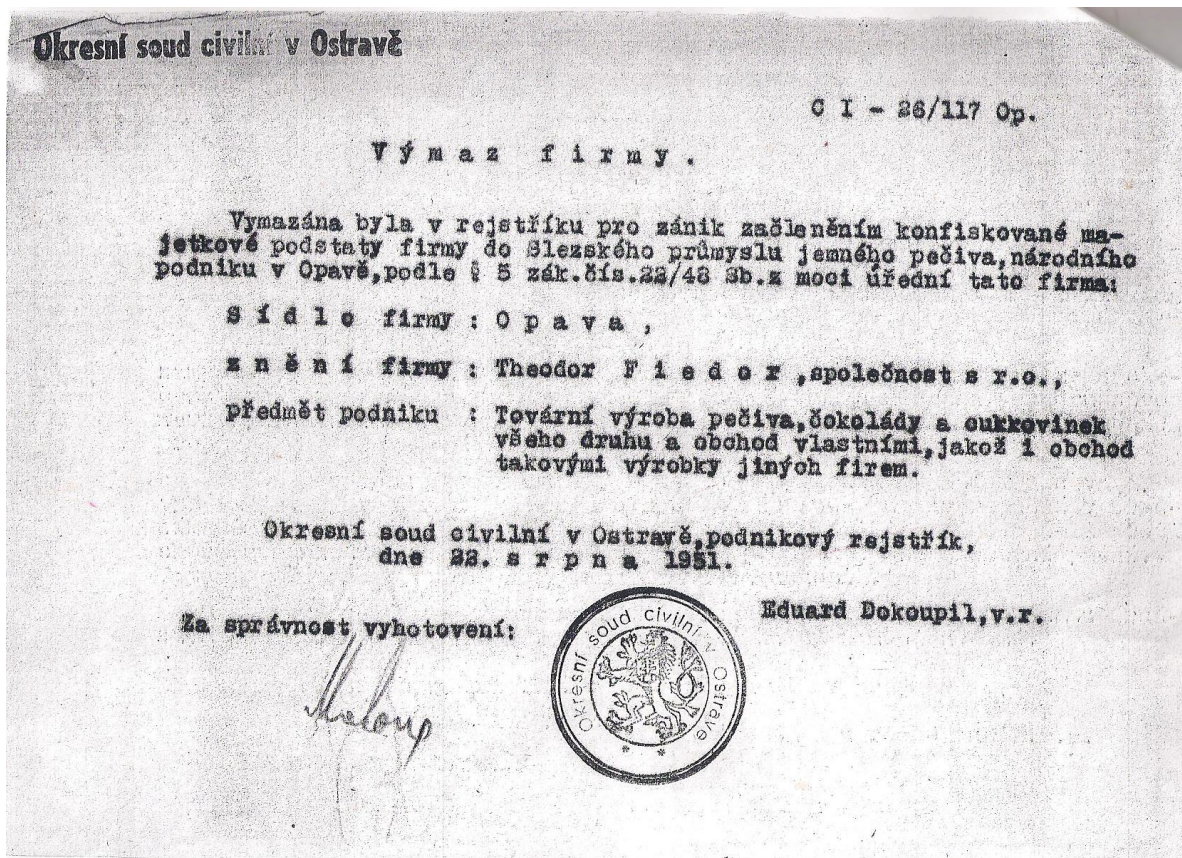


Ukázka vyráběného sortimentu, 80. léta



Příloha 5

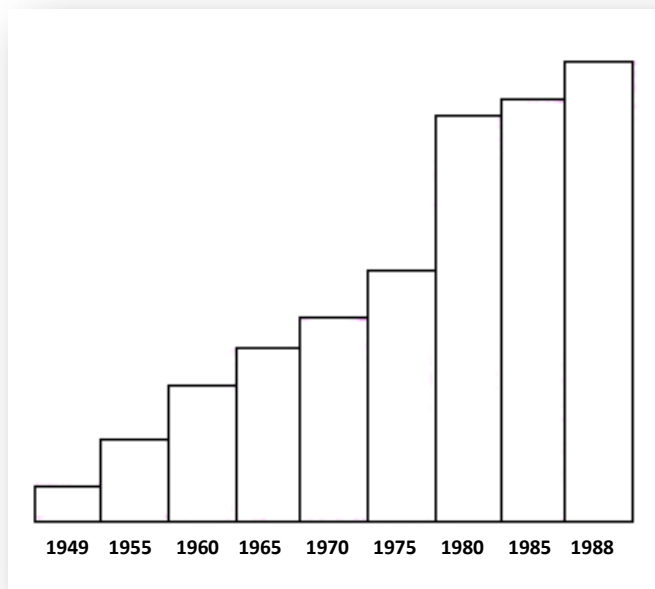
Zánik podniku Theodor Fiedor, spol. s r.o. roku 1951 – rozhodnutí Okresního soudu civilního v Ostravě o výmazu firmy z obchodního rejstříku.



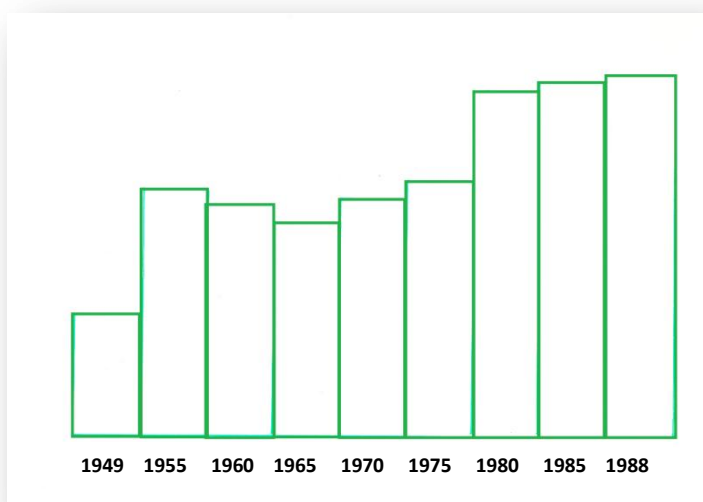
Příloha 6

Období budování socialismu; závody národního podniku Československé čokoládovny:

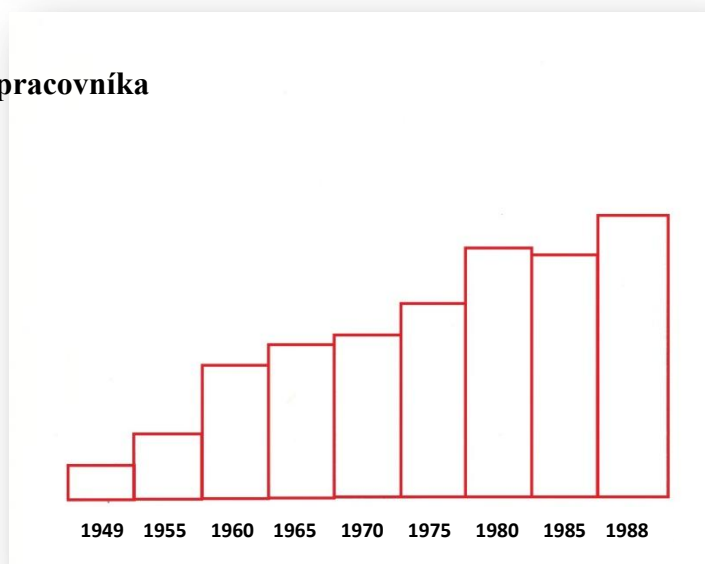
Výroba v tunách



Počet pracovníků



Produktivita práce v tunách na pracovníka



Přílohy 7

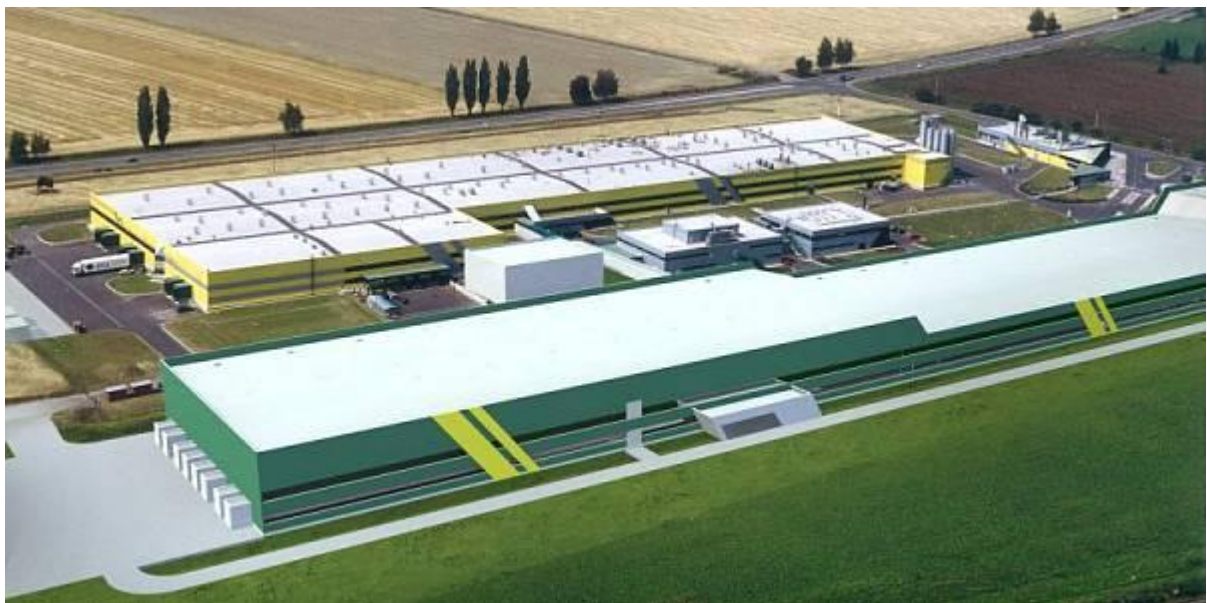
**Současná tovární budova v Opavě
– Vávrovicích, stavba z roku 1997**



Továrna z ptačí perspektivy



Vizualizace nového továrního objektu, který bude uveden do provozu v roce 2015



Příloha 8

Vývojové schéma odštěpného závodu Opavia Opava, n. p. Československé Čokoládovny

