

Historie rodinné firmy Pekařství Fojtík s.r.o. se začala psát rokem 1995, kdy majitelé zakoupili pekárnu Potštátě od pana Brokeše.

Městečko Potštát se nachází na samém okraji vojenského újezdu Libava. Do roku 1955 existovaly v Potštátě dvě řemeslné pekárny, a to pekárna pana Čecha a na P0adesáti Lánech to byla pekárna pana Ploštice. Od roku 1955 byl Potštát zásobován pekárenským výrobky Severomoravských pekáren a to konkrétně z provozu v Hranicích.

Po roce 1989 se původním povoláním technik z vojenských lesů, pan Jiří Brokeš rozhodl v Potštátě opětovně otevřít pekárnu. Zakoupil od pana Krajče malý domek, provedl stavební úpravy a v roce 1993 otevřel novou pekárnu. S pěti pracovníky zde začal péct pod odborným dohledem bývalého pekaře pana Čecha chléb a bílé pečivo. Výrobky byly rozváženy do 15 obchodů oklních obcí a do města Hranice.

Při převzetí podniku nový majitel přejmenoval firmu na Potškátská domácí pekárna a přijal několik opatření pro zlepšení kvality výroby a zvýšení odbytu. Pětidenní pracovní týden nahradilo šest dnů provozu pekárny. Bylo nutné provádět mnoho zkušebních pečení, a to jak u chleba, tak i u ostatního pečiva, aby kvalita výrobků byla co nejlepší, což se podařilo. Byl zaveden druhý rozvoz výrobků a podařilo se oslovit i mnoho nových odběratelů a tím téměř zdvojnásobit výrobu oproti začátku. Díky těmto opatřením se činnost pekárny stabilizovala. O rok později již vedení pekárny začalo řešit problém, jak kapacitně pokrýt objednávky zákazníků a to především před svátky. Rozšíření kapacity výroby v Potštátě nebylo z technických důvodů možné, proto firma směřovala svoje úvahy o expanzi do jiných regionů. Vzhledem k tomu, že polovina výrob byla odvážena na Odersko, začaly se nové výrobní prostory hledat právě tam. Přímo ve středu města se nacházela pekárna, která byla v roce 1992 uzavřena.

Budova tohoto provozu se nachází na Radniční ulici čp. 86, těsně za hotelem Max. V přízemí budovy byla dříve cukrárna i s výrobou. V dalším období v budově sídlilo bytové družstvo. Po revoluci dům zakoupili manželé Fridrichovi a po určitých stavebních úpravách zde otevřeli pekárnu. Jejich podnikatelská činnost však nebyla příliš úspěšná. V důsledku obrovského zadlužení a velice malých tržeb museli pekárnu velmi brzy uzavřít a celá pekárna upadla do konkursu. V pekárně našli útočiště bezdomovci, kteří téměř veškerou technologii rozprodali, zbytek rozbili a totálně zdevastovali.

V roce 1999 pekárnu od správkyňě konkursní podstaty odkoupila firma pana Fojtíka a začalo se s kompletní rekonstrukcí. A již v prosinci roku 2000 byl obnoven pekárenský provoz. Velmi brzy po otevření se i zde firmě podařilo díky vysoké kvalitě chleba a pečiva získat dostatek odběratelů a plně tak pokrýt kapacitu výroby.

V roce 2007 pan Karel Fojtík založil se svými syny společnost s ručením omezeným pod názvem Pekařství Fojtík s.r.o.

Pekárnu v Potštátě vede syn Pavel s rodinou. Pekárnu v Odrách pak syn Karel s rodinou. Ke konci roku 2008 společnost zaměstnávala 13 pracovníků v Potštátě a 17 pracovníků v Odrách. V roce 2010 byla provedena rekonstrukce pekárny v Odrách a to tím, že byly vybudovány

nové prostory pro expedici, nové šatny a hlavně nová technologie pro pekárnu a to výměnou pecí za thermoolejové.

V roce 2015 bylo započato s rekonstrukcí pekárny v Potštátě a to vybudováním nových šaten, expedice, moučného hospodářství a rovněž zde byla provedena výměna pečící pece za thermoolejovou.

Veškeré opravy a rekonstrukce jsme prováděli ze svých prostředků neboť dosáhnout na dotace je z našeho pohledu velice problematické, komplikované a jen pro tvrdší povahy. Náš názor je ten, že to naprosto křiví podnikatelské podmínky.

Rodinný podnik Pekařství Fojtík s.r.o. peče stále chléb pšenično-žitný, což znamená, že pšeničné mouky je ve výrobku více jak 50%, a dále veškerý sortiment bílého pečiva. Veškeré výrobky sladkého sortimentu jsou prozatím nakupovány od pekárny Gastpro v Teplicích nad Bečvou. Firma dodavatelsky pokrývá celkem již 100 obchodů na Hranicku a Odersku.

Zákazníkům této úspěšné pekárenské společnosti patří velký dík, neboť díky jejich věrnosti se firma neustále snaží svoje služby zkvalitňovat. Přáním majitelů je, aby výrobky z jejich pekárny všem i nadále chutnaly.