

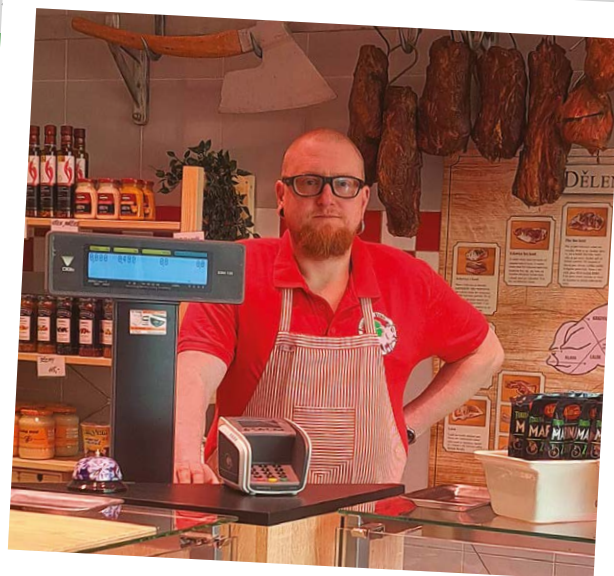
Heslo majitele našeho místního řeznictví Petra Vítka zní:

„Zlaté české ručičky, poctivá práce a kvalitní výrobky, nad ty není.“

Autorka rozhovoru **Petra Bittmanová (Oliveriusová)**, foto archiv Petra Vítka

Když se řekne řezník nebo řeznictví, vybavím si pohádku O chytré kmotře lišce a postavu řezníka Antonína Špejlíka. Lepší jméno pak už má snad jen pan řezník Krkovička z Jáji a Páji, ale my máme našeho pana Vítka, kterého jsem zpovídala v naší Andělce, tedy v kavárně Andělka. Musím říci, že nabídka popovických služeb je vlastně na tak malé městečko docela bohatá. Pan Vítka mi zprvu rozhovor moc dát nechtěl, protože není tak úplně místní, ale nakonec se mi ho podařilo přesvědčit. Brzy jsem pochopila, že se pan Vítka s ničím doslova moc „nepáře“, rozhovor jsme měli hotový za polovinu času než s ostatními, leckdy velmi povídavými lidmi.

Člověk v práci stráví snad i většinu svého života a práce pana Vítka je ve Velkých Popovicích, takže tu má své místo, v tom mi, doufám, dáte za pravdu. Navíc si myslím, že jeho firma je oblíbená, protože provozuje nejen řeznictví, ale i jídelnu, kam jsem si šla nedávno pro svíčkovou se šesti a zájemců bylo až na ulici. Naštěstí pro mne fronta utíkala rychle, a dokonce jsem dostala svou porci svíčkové, o které jsem se domnívala, že musí být už vyprodána. A byla výborná!



Osobnost: **Petr Vítka**, 39 let

- > pochází z Táborska
- > je ženatý, má dvě děti
- > vystudovaný řezník na SPŠ, obor technologie masa
- > zaměstnání: podnikatel, řezník/kuchař
- > záliby: rodina, rybaření, výlety, lyžování a práce

► Začnu klasickou otázkou: Jíte maso? Jak dlouho byste bez masa vydržel?

PV: Maso samozřejmě jím, a to i včetně ryb, protože rád rybařím. Jsem masomil a maso jím denně a v jakékoli formě. Není nic, co bych nejedl. Bez masa bych vydržel asi tak do zítřka. Ne, dalo by se samozřejmě bez masa vydržet, ale já nejsem žádný zastánce půstů. Možná tak třeba 10 hodin půstu stačí. Je to každého volba a já to respektuji, ale já prostě mám maso rád a rád ho konzumuji a asi by se to od řezníka dalo čekat.

„Jsem masomil a maso jím denně a v jakékoli formě.“

► Kdo u Vás doma vaří?

PV: To je jednoduché, nikdo. U nás se vaří v jídelně. Má to tu výhodu, že domácí kuchyň je stále čistá.

► Co se týká Vašeho koníčka – rybaření, o jaké rybaření jde?

PV: Jde především o relax. Je tam klid, příroda

a je to zábava. Chodím rybařit i s dětmi a ty to také moc baví, protože co baví rodiče, často baví i děti. Já mám děti staré, nebo tedy mladé, 2 roky a 6 let. Rybařím na místních rybnících, nikam do daleka nejezdíme.

► Když říkáte, že děti dělají často to, co rodiče, je to i Váš případ? Chtěl jste být vždycky řezníkem?

PV: Asi ano, u nás je to taková řeznická tradice. Nikdy jsem zkrátka nepřemýšlel, čím jiným bych chtěl být. Určitě jsou chvíle, kdy bych od toho nejraději někdy utekl, ale to je asi v každém oboru. Já opravdu nevím, co jiného bych pak místo toho dělal. Já jsem řeznictví přebíral od tatínka. Můj dědeček řezníkem sice nebyl, ale pohyboval se tak trochu v oboru, protože prodával dobytek. Ale zase jeho otec řezníkem byl, dalo by se říci, že tím začala celá ta rodinná tradice. Pracoval jako řezník v Jihočeském kraji. Zabíjel prasata a jezdil je prodávat, například na trhy do Prahy. Zůstala tam po něm spousta věcí, které slouží k porážce, a naše rodina, včetně mojí babičky, u Tábora stále žije.

► Myslíte, že se Vaše děti také uplatní v řeznictví?

PV: Syn už s tím počítá, říká, že to bude dělat. Jsem rád, stejně jako asi můj tatínek je rád, že mu jde ve šlépějích.

„Rád ochutnávám, takže si v nějaké masně koupím 5 dkg salámu, abych vyzkoušel, jak chutná jinde.“

► Nutí Vás práce zkoušet a ochutnávat, když někde jste? Myslím tím, zda pořádáte dovolené za speciálním salámem?

PV: To úplně ne, práci s dovolenou záměrně nepropojuji. Rád ochutnávám, takže si v nějaké masně koupím 5 dkg salámu, abych vyzkoušel, jak chutná jinde. Cestujeme hlavně po České republice, kde děláme výlety, a dovolenou v zahraničí během roku také nevynecháme, ale abych záměrně cestoval za masem, to ne.

**► Od kdy máte masnu ve Velkých Popovicích?**

PV: Jsem tu 10 let. Převzal jsem to tu po bývalém řezníkovi. Pronajímám si tu prostory masny od pana Aro-
na, jeho rodina má v oblasti řeznictví ještě mnohem
delší tradici než naše rodina. Jídelna vznikla asi dva
roky předtím, než jsem sem přišel, takže jsem převzal
vlastně oba prostory.

► To, že provozujete jak masnu, tak i jídelnu, je velká výhoda, protože se vše zpracuje, že?

PV: Maso v masně prodáváme maximálně čerstvé,
protože díky našemu systému zpracujeme vše.
Čili není možnost, že by se něco zkazilo. Co se ne-
prodá, z toho se uvaří v jídelně. Ten odbyt je zkrát-
ka rychlý. Také prodáváme maso do restaurací.
Máme pravidla, která dodržujeme, a tak to fungu-
je. Z 90 % se ale vše uvaří, než aby se dodávalo do
lokálních restaurací.

► Máte přesto nějaké reklamace kvůli kvalitě?

PV: I když samozřejmě dodržujeme hygienické a tech-
nologické postupy – máme systém kritických bodů
HACCP, který je vyžadován povinně u všech výrobců
potravin –, tak se občas vyskytne nespokojený zákaz-
ník, to se stane asi všude. Bohužel některé věci nelze
dokázat a já s tím nemám problém, vždy jsem toho
názoru, že náš zákazník je náš pán, a bez diskuzí jsem
reklamaci uznal. Šlo většinou o reklamace v letních
horkých dnech.

► Kolik má masna s jídelnou zaměstnanců?

PV: Celkem máme momentálně 7 zaměstnanců. Pro-
dáváčky, pan řezník a paní, co myje nádoby. Já a pan
řezník rozvážíme, pokud je potřeba. Já především va-
řím, ale také porcuji, jsem taková holka pro všechno,
jak se říká. Sestavuji jídelníček, co se bude vařit, jedná
se o jídla, která se točí.

„Maso v masně prodáváme maximálně čerstvé, protože díky našemu systému zpracujeme vše.“

► V kolik ráno vstáváte? A jak jsou vaše provozovny v týdnu otevřené?

PV: Každý den vstávám ve 4.10 a chodím spát ve 21
h. a později. Hůř než řezníci, bych řekl, že jsou na
tom pekaři. Masna má otevřeno každý den kromě
neděle. Tedy od pondělí do pátku celý den a v so-
botu pouze dopoledne. Jídelna funguje v pracovní
dny od 7 do 14.30 h.

► Kdo jsou vaši dodavatelé?

PV: Snažíme se podporovat lokální a zcela jistě
české dodavatele. Maso bereme a dováží nám ho
z Českého Brodu, od pana Matouška z Kondrace,
z Klatovské drůbežárny, z bourárny v Časlavi. Mění
se to i sezónně.

► A kdo jsou vaši odběratelé? Jsou to zaměstnanci pivovaru?

PV: Jedná se převážně o pravidelné zákazníky a za-
městnanci z pivovaru to nejsou. Pivovar má svou
kuchyň. Ale chodí k nám řidiči, dělníci a zaměstnanci
firem z okolí. Jsou to i zákazníci, co jedou kolem, určité
polovina je stálých zákazníků. Řekl bych, že i dost zá-
kazníků je ze skladů od dálnice.

► S obcí jste letos pořádal masopust, jak je to časově náročné na přípravu?

PV: Dělal jsem to už před časem i ve spolupráci s pi-
vovarem, ale upustil jsem od toho. Masopust proběhl
letos v únoru a musím říci, že přípravy jsou opravdu
hodně časově náročné. A nejen přípravy, ale i násled-
ný úklid. Samotná práce mi zabírá dost času, je to nad
rámec a je s tím spojeno hodně práce. Zájem ale byl,
to musím uznat, a jsem rád.

„Já především vařím, ale také porcuji, jsem taková holka pro všechno, jak se říká.“

► Jaký je tedy provoz masny?

PV: Ve velké formě nakoupíme masa, například čtvrt-
ky krav, půlky prasat, krůty, kuřata a to zpracujeme
na masa k prodeji. Prodáváme všechny druhy mas –
hovězí, vepřové, drůbeží, zvěřinu, vše, co vás napad-
ne. Vyrábíme tlačanky, jitrnice, rolády, paštiky, v létě
grilovací klobásky i polotovary, například marinované
maso, špízy, obalované řízky a sekanou. Pokud přijde
zákazník s nápadem, co by chtěl sehnat, tak se snaží-
me mu vyhovět. Ve čtvrtek jsou v nabídce ryby, což
je, myslím, pro zákazníka docela atraktivní. Většinou
prodáváme chlazené výrobky, máme i mrazák, z kte-
rého nabízíme například mražené dršťky a droby. Co
již mražené nakoupíme, to mražené prodáme.

► Během covidu mnoho firem zkrachovalo, jak to, že se vám podařilo vydržet? Což vám samozřejmě moc přeji.

PV: V tomto případě se nám vedlo dobře. Mnoho lidí
bylo doma a muselo vařit, takže jsme o zákazníky nou-
zi neměli. Sice nám zavřeli jídelnu, ale masna zůstala
v provozu. Měli jsme okénko a to fungovalo dobře.

► Je možné zjistit jídelníček, který daný týden nabízíte?

PV: Na našich webových stránkách nabízíme odběr
týdenního jídelníčku. Zaregistrujete si e-mailovou ad-
resu pro odběr a každý týden, zpravidla předchozí pá-
tek, přijde nabídka na další týden. Máme i facebooko-
vé stránky, kde je platná nabídka také uveřejněna.

► Nedávno jste obměnil mrazáky a chladicí zařízení a prodejna prokoukla. Co Vás k tomu vedlo a co vše se změnilo?

PV: Jednoduše se mi zdálo, že prodejna potřebu-
je změnu, aby, jak říkáte, prokoukla. Nové vybavení
dodá prodejně dost na vzhledu a také to mnohem líp
působí na zákazníky, tak doufám, že to ocení a budou
k nám chodit rádi.

Mockrát Vám děkuji za rozhovor a ať se Vám daří! ■

Kontakt – provozovna**ŘEZNICTVÍ A JÍDELNA U VÍTKŮ**

Ringhofferova 657, 259 69 Velké Popovice
T: 774 557 796 / E: info@reznictviuvitku.cz
FB: Řeznictví a Jídelna U Vítků
www.reznictviuvitku.cz



ZPRÁVY Z REDAKCE
ZPRAVODAJ INFORMUJE

NAPIŠTE NÁM

Vážení čtenáři, rádi bychom vám nabídli prostor ve Zpravodaji k uveřejnění vašich příspěvků.

Přijmeme k publikování každý podepsaný
příspěvek, který neporušuje zákony a eti-
ku. Za správnost informací a obsah pří-
spěvků odpovídají jejich autoři, redakce se
nemusí ztotožňovat s obsahem publikova-
ných článků a rovněž si vyhrazuje právo pří-
spěvky se souhlasem autorů upravovat. Pří-
spěvky posílejte v elektronické podobě na
E: zpravodaj@velkepopovice.cz. ■

INFOBLOKY

Redakce žádá bystré čtenáře o spolupráci s aktualizací těchto informací v našem Zpravodaji.

Zjistíte-li nějaké změny, prosím, nahláste
nám je na E: zpravodaj@velkepopovice.cz.

FOTOGRAFIE

Máte-li zdařilé fotografie naší obce a blízkého okolí v tiskovém rozlišení, neváhejte a podělte se o ně s námi.

Předem děkujeme. ■

JUBILEA A VÝROČÍ

Nabízíme vám ve Zpravodaji prostor k uveřejnění životních jubileí, různých výročí a vzpomínek na vaše blízké.

Máte-li o tuto bezplatnou službu zájem, stáh-
něte si a vyplňte formulář s názvem ŽIVOTNÍ
JUBILEA A JINÁ VÝROČÍ, který je volně ke sta-
žení na webu obce pod menu ZPRAVODAJ
> VÝZVY A FORMULÁŘE. Formulář zašlete na
E: podatelna@velkepopovice.cz.

Vaše příspěvky rádi uveřejníme. ■

ONLINE ZPRAVODAJ

Elektronickou verzi Zpravodaje v PDF
najdete vždy k 1. dni v měsíci
na Facebooku či webu obce pod
odkazem ZPRAVODAJ. ■

DISTRIBUCE ZPRAVODAJE**SEZNAM LOKALIT A KAMELOTŮ**

> LOJovice, ŘEPČICE, DUB,
DUBINY, MOKRANY, KŘIVÁ VES,
KRÁMSKÝ, KOZÁK, KLENOVÉ
Šárka Hynková / T: 724 755 995

> BRTNICE (od benzinové stanice)
Petr Jirkovský / T: 602 461 393

> VELKÉ POPOVICE A NOVÉ HABŘÍ
Milena Petrášková / T: 606 340 851

> BYTOVKY VELKÉ POPOVICE
Květa Boukalová / T: 734 385 740

> TODICE Lenka Medřická / T: 608 527 963

> HABŘÍ Blanka Černá / T: 777 601 489

V případě, že nedostáváte do schránky
Zpravodaj, kontaktujte své kameloty. ■