

HLA SATEL

ZPRAVODAJ
MĚSTSKÉ
ČÁSTI
PRAHA 15

ČÍSLO
2021
ROČNÍK 27
NEPRODEJNÉ

2

WWW.PRAHA15.CZ

ZIMA V PRAZE 15 DĚLÁ RADOST DĚTEM

KONCEPČNÍ
STUDIE

STR. 6-7



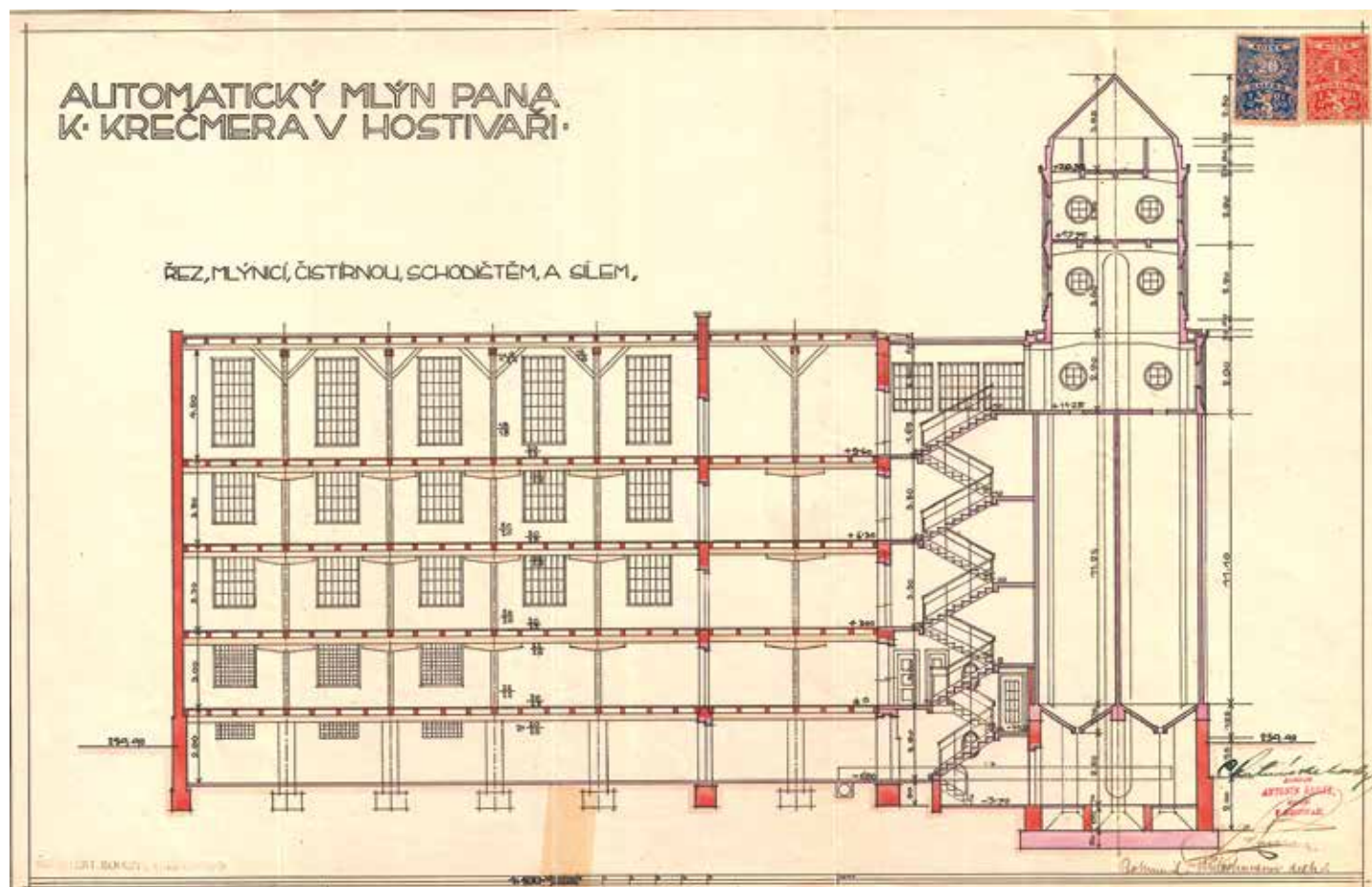
PARTICIPATIVNÍ ROZPOČET 2020 A PLÁNY NA LETOŠNÍ ROK

Pojďme se poohlédnout za minulým ročníkem a shrnout, co nám vlastně přinesl nového do našich životů. S vítěznými návrhy jsme vás seznámili a nyní se zaměříme na jejich realizaci, kterou pandemie sice pozdržela, ale nezastavila.



KLUCI V MĚCHOLUPECH MĚLI SRDCE, VZPOMÍNÁ FOTBALOVÁ LEGENDA „BĚDA“ VRABEC

Spartě pomohl k šesti ligovým titulům a ke třetímu místu v nultém ročníku Ligy mistrů. Na sklonku hráčské kariéry pak oblékal dres SK Horní Měcholupy a i zde uspěl, dovedl tým ke dvěma postupům do vyšších soutěží.

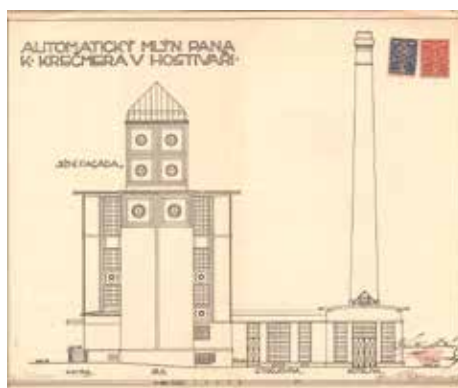


Architektura v Hostivaři

Díl 2. Hostivařské mlýny a pekárny

Nejvýraznější práce architekta Bohumila Hübschmanna v Praze 15 – Hostivařské mlýny a pekárny

V našich historických výletech jsme se už několikrát zastavili v zajímavém komplexu budov původních Hostivařských mlýnů a pekáren, později filmových ateliérů i laboratoře nukleární fyziky. Zejména jejich vysoká věž patří mezi architektonické dominanty staré Hostivaře, ale za naši pozornost stojí celý objekt. Pojďme se dnes podívat na další průmyslový podnik Prahy 15, který sice svému původnímu účelu sloužil jen několik málo let, ale zejména díky nadčasové vizi architekta Bohumila Hübschmanna dodnes tvoří krásnou součást průmyslové Hostivaře.

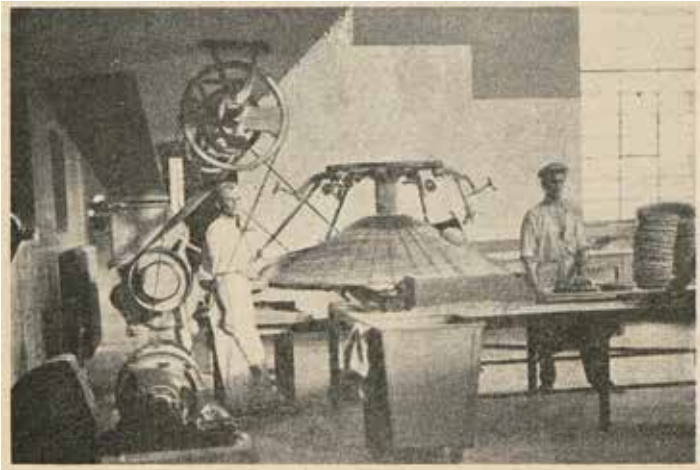


Karel Krečmer, hostivařský mlynář a podnikatelský vizionář

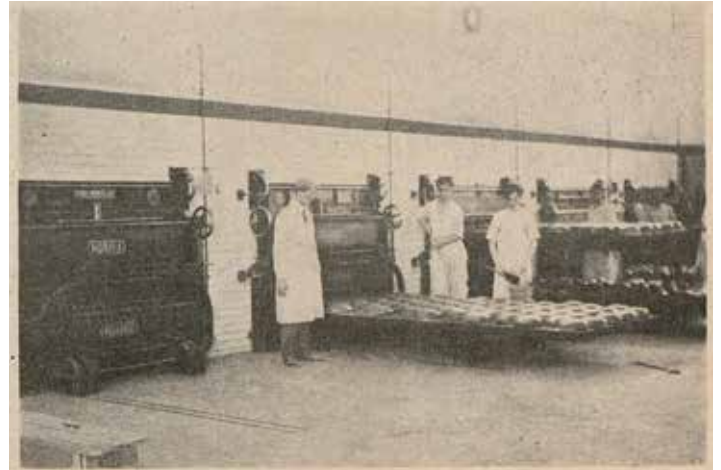
Počátkem roku 1919 probíhá pražskými listy stručná informace, že hostivařský mlynář Karel Krečmer (z tzv. Dolejšího mlýna, čp. 16) zakládá novou akciovou společnost s finanční pomocí Pozemkové banky. Chystá se postavit parní mlýn spojený s pekárnou a brzy se ukáže, že již nějakou dobu rozjeté plány jsou skutečně velkolepé. Ač se totiž původně mluví pouze o modernizaci vlastního Krečmerova mlýna, sebevědomý podnikatel hledí dál a získá mnohé vlivné spojence napříč průmyslovým spektrem a na nezastavěných pozemcích za železniční tratí brzy začne růst jeho monumentální sen.

Závod nejmodernější

Firma je oficiálně založena 20. prosince 1919 a bude se prezentovat opravdu velkolepě: v Hostivaři postaví obrovský komplex budov, který si nechá vyprojektovat předním architektem Bohumilem Hübschmannem, jenž se dle dobových redaktorů řídí snahou „postavit pokud možno nejmenšími náklady závod nejmodernější“. Nejmenší náklady však na celém projektu vidět nejsou, právě naopak, Krečmer a jeho společníci skutečně na ničem nešetří.



Zaměstnanci pekárny a stroje na dělení a válení těsta (z časopisu Světozor, 1921)



Parní pece značky Moravia měly denně upéct 40 000 pecnů chleba

Zakázku na stavbu získají místní firmy Karla Berana a Antonína Řeháka. Ihned se také počítá s velkou automatizací budoucí práce, v níž měl být „vyloučen každý zbytečný krok zaměstnanců a manuální práce snížena na míru skutečně minimální“. Všechny části hlavních budov proto propojí moderní stroje a výtahy, buduje se mlynářské i pekařské zázemí od míchacích robotů po zařízení na plnění pytlů. K železniční dráze vede vlečka, mezi mlýnem a pekárnou je vybudován transportér, jímž se mouka do pekáren bude bez problémů dopravovat. Pára bude využívána jak na pohon parního stroje, tak pro pekárny. „Budovy, vystavěné dle návrhu arch. Hübschmanna, působí již venku příznivý dojem svým estetickým rázem, jsoucím v úplném souhlasu s praktickým účelem podniku. Uvnitř je hojně světla, vzduchu, a zejména v pekárnách umožněna co největší čistota,“ konstatuje redaktor listu Večer v březnu roku 1921. Dominantou komplexu se stává mohutná věž čtvercového půdorysu, která ukrývá čtyři sila o výšce jedenácti metrů, z nichž každé pojme až 11 vagonů obilného zrna.

21. ledna 1920 proběhne ustavující valná hromada společnosti nyní nazvané Hostivařské

mlýny a pekárny, a to v pražské Obchodní a živnostenské komoře. Sejde se zde 22 akcionářů, kteří zastupují třímilionový kapitál, jsou přijaty stanovy a zvolena správní rada, v níž zasedne sám Krečmer (jako místopředseda společnosti), majitel realit Jan Kolátor (též předseda společnosti), průmyslník Jaromír Mencl, rada pražského nejvyššího kontrolního úřadu Ferdinand Menger a další významné osobnosti včetně jednatele firmy, poněkud kontroverzního velkoobchodníka Františka Groha. Do dozorčí rady je zvolen i známý pražský cukrář z Vodičkovy ulice František Myšák. Akciový kapitál je již během dalších týdnů navýšen na 6 milionů korun.

Z českých rukou pro Čechy

Záběr firmy je jasně vymezen: mlýn s pekárnou, které mají obchodovat s vlastními výrobky pojmenovanými podle místa vzniku: Host (značka je graficky vyvedena v lipovém listu). Souběžně firma drží živnost na obchod s plodinami, včetně krmiv, a také na rolnictví. Vedle mlýna vzniká v pěti budovách vepřín pro tisíc prasat, byť svému účelu pravděpodobně nikdy sloužit nebude (či pouze v nějakém menším zkušebním provozu). Od počátku

**Venkovský domácí
CHLĚB zn. HOST.**

| | |
|------------------------------|------------|
| Aprovisací bochník | za Kč 2.70 |
| bílý velký bochník | 5.50 |
| bílý menší bochník | 3.50 |
| tmavší bochník | 4.— |

šišky ve výše uvedených cenách. Zvláště velký bochník Kč 18.—, bílé pečivo sypané —.35 haléřů, nesypané —.30 haléřů.

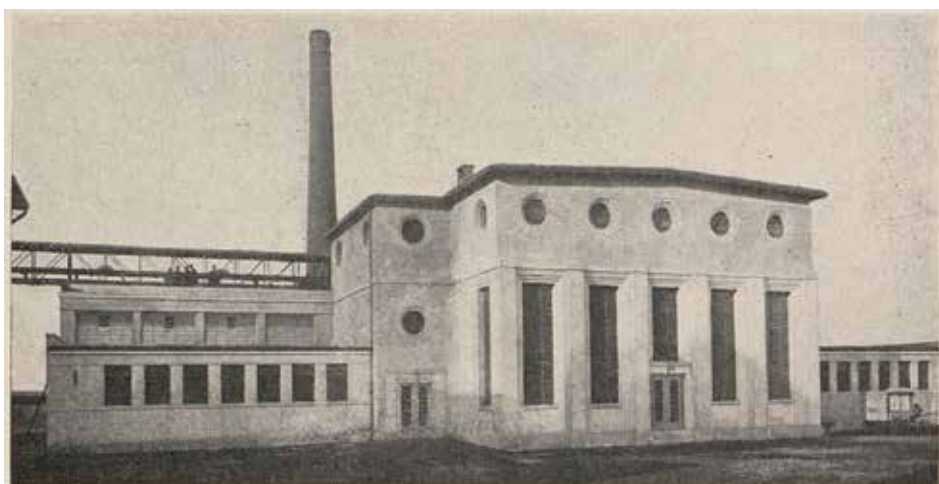
Nabízí ryze český podnik
**HOSTIVAŘSKÉ MLÝNY A PEKÁRNY
AKC. SPOL. V HOSTIVÁŘI.**
Kupte a stanete se stálými odběrateli.

Nabídka pekáren, jak byla uveřejněna v deníku Venkov 4. června 1921

staví mlýny své renomé na vlastenectví, vždy se prezentují s důrazem na to, že jsou celé pouze v českých rukou a pro Čechy své výrobky vyrábějí. Proto je také veškerá technika nakoupena od českých firem: vinohradská společnost Prokopec dodá stroje na mletí žita a ječmene, pardubická firma Josef Prokop a synové se postará o přístroj na mletí pšenice. Deset parních pecí (dle jiných zdrojů dvacet) značky Moravia je připraveno na pečení tisíců bochníků nikoliv v kovových, ale v žádanějších kameninových pecích. Další hnětací stroje na zpracování mouky, kvasu a těsta dodá prostějovská společnost Vivat, o pohon se postarají brněnští Brand a Lhullier, své zastoupení ve vybavení podniku má i slavný František Křížik. K tomu všemu si společnost nechá postavit správní budovu s kancelářskými místnostmi a byty pro úředníky a dělníky.

Náklady jsou skutečně astronomické (hovoří se až o dvaceti milionech), ale počítá se s tím, že mlýn zvládne zpracovat šest až devět vagonů obilí denně a upéct 40 000 pecnů chleba denně (při trojích směnách). A to značí také velké zisky.

Firma má navíc od počátku provozu velké zastání, tisk o ní píše v nejlepší světlo a vždy se zmíněným důrazem na vlastenectví podniku,



Pohled na hlavní pekárnu, po levé straně je transportér, jímž se mouka do pekárny dopravovala ze sousedního mlýna (1921)



Návštěva městské rady pražské se starostou Dr. Baxou v čele v „Hostivařských mlýnech a pekárnách“ akc. spol. v Hostivaři. Fot. Fotolegie.

V dubnu roku 1921 navštívila mlýny městská rada v čele s primátorem Karlem Baxou (jež byl též synovcem K. H. Borovského)

což jí dodává na vážnosti, byť se pochopitelně jedná hlavně o marketingový tah. Časopis Světozor píše: „Podnik tento založen výlučně českými lidmi ve veřejném životě působícími, jest pěknou ukázkou soběstačnosti českého ducha a pilných českých rukou.“ A kupříkladu Národní listy vzletně konstatují: „Ještě nenadešla doba tak ideální, aby v každé domácnosti bylo chleba tolik, kolik se potřebuje. A proto možno s radostí a přímo s nadšením uvítati každý počín, který směřuje k tomu, aby alespoň chleba bylo dosti. V tomto směru hostivařský podnik přišel v pravou chvíli, a proto setkal se s náležitými sympatiemi ve všech kruzích a vrstvách.“

Velké publicity se mlýnům dostane, když je v březnu 1921 navštíví primátor Karel Baxa s celou městskou radou, o čemž informují všechny noviny i s pozitivně laděnými články o krásném vybavení firmy.

Vše může začít a zdá se, že velký hráč na plánu pražského obchodu je na světě.



Chléb se v poválečném Československu prodával na chlebenky ještě v roce 1921 (Národní listy)

Nedostatek mouky

Vývoj hostivařských mlýnů je však takřka totožný se sousedními Pražskými sklárny, jimž jsme se věnovali v minulém čísle Hlasatele a které bojují o své místo na českém trhu ve stejné době. A stejně jako sklárny mají i mlýny hned od počátku problémy, dokonce problémy stejného rázu: oběma zoufale chybí suroviny. Mlýnům na prvním místě schází obilí na výrobu mouky. K čemu jsou pekárnám stroje a zázemí pro výrobu desítek tisíc chlebů, když dostávají mouku sotva na pět tisíc denně. Tyto bochníky dovážejí do Prahy, odběratele mají zejména na Vinohradech, Žižkově a na Malostranském náměstí. Zprvu zboží vozí povozy, což je neekonomické, a tak od roku 1921 přikoupí firma nákladní rozvozový vůz, který pojme až 2500 bochníků najednou.

Jenomže obrovské výdaje vzniklé výstavbou poněkud megalomanského podniku nemůže omezená výroba a prodej pokrýt ani vzdáleně. Navíc krize zasáhne celé odvětví, problémy nemají jen v Hostivaři, kupříkladu největší pražský pekař Odkolek dokonce v době, kdy nesežene sůl, prodává i neslaný chléb s lístečkem, aby si jej lidé dosolili sami. Stejně tak nedostatek mouky zastavuje práci ve vícero pekárnách. Stát se snaží regulovat problém tím, že velkopekárnám dodává pouze omezené množství mouky, aby přežily i drobnější pekárny. V roce 1921 totiž v Praze stále ještě funguje tzv. vázané hospodářství a válečný systém na přidělové lístky řízený pražským magistrátem. Zlevněný tzv. aprovizační bochník hostivařského chleba pro chudší domácnosti stojí v jednadvacátém roce 2,70 Kč, velký bílý bochník 5,50 Kč, menší 3,50 Kč. Pekárny pečou i speciálně velký bochník za 18 korun a bílé pečivo, jež stojí 30–35 haléřů za kus.

Společnost je od počátku ve ztrátě, ale optimisticky vzhlíží k budoucnosti, zejména po státním uvolnění přidělů obilí. Na podzim roku 1921 se vše obrátí k lepšímu. Předně



Akcie podniku z 20. let

v říjnu proběhne na příkaz prezidenta Masaryka mobilizace armády (po puči Karla I. Habsburského v sousedním Maďarsku). Habsburkové chtějí svou moc zpátky a není jisté, zda nebude válka. Pro hostivařské mlýny a pekárny je to paradoxně dobrá zpráva – dostanou od státu lukrativní zakázku na vojenské dodávky mouky a 10 000 bochníků chleba denně. Nervozita z možné války zvedá ceny obilí, společnost přesto na dluh nakoupí velké množství, jenomže Habsburkům puč nevyjde. Mobilizace je vzápětí odvolána, ceny klesnou a mlýny vykážou velkou ztrátu. Navíc vyjdou najevo podvody s chlebovými lístky a společnost dostane pokutu 560 000 korun.

Pokračování příště.

● Lukáš Berný, Marie Zdeňková