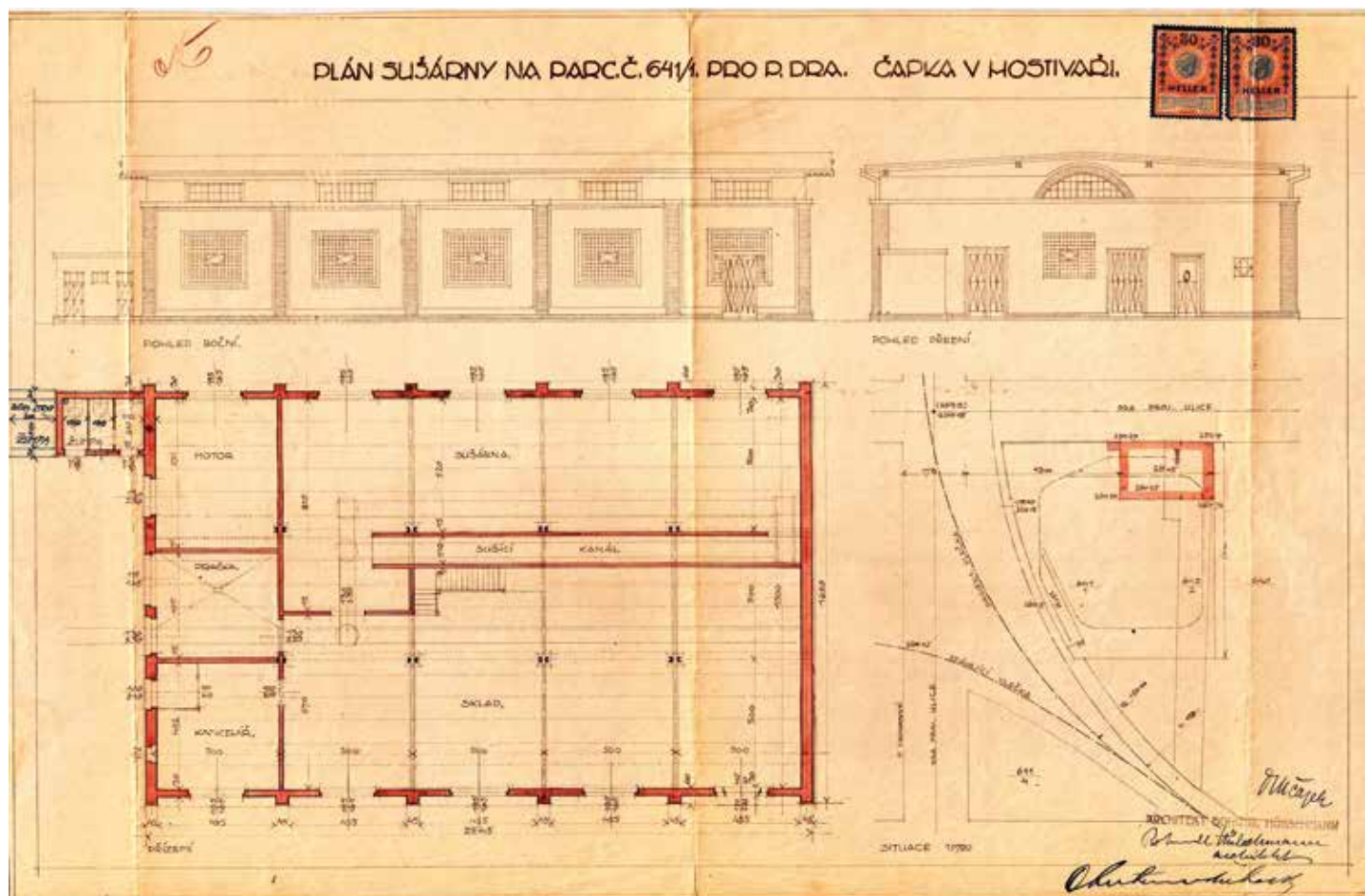


ADVENTNÍ  
SETKÁNÍ  
2021  
STRANA 2



Štěpán Kubicek  
Anižby u sv. Barbory



## Architektura v Hostivaři – Díl 11. Sušárna doktora Čapka – Král čokolád suší ovoce

Po neúspěchu s ovocnými konzervami se Dr. Čapek rozhodl ovoce sušit, a postavil proto v Hostivaři skromnou továrnu

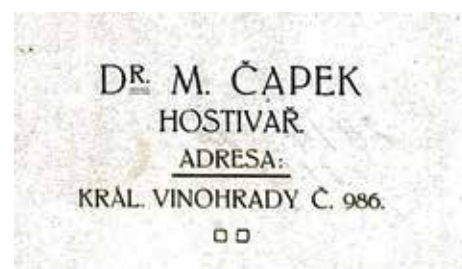
Poslední díly našeho seriálu jsme věnovali továrním budovám firm Jířího Kameníčka a Otakara Podhajského. Dnes nás čeká jejich zprvu méně nápadný soused, ale ve skutečnosti další z průmyslníků, jenž v Čechách i ve světě zanechal nasmazatelnou stopu. Nic na tom nemění ani fakt, že jeho hostivařský podnik byl jenom malou odbočkou jeho životní cesty, na kterou zářilo „čokoládové souhvězdí“ Orion.

Milan Čapek se narodil roku 1885 v Jičíně do rodiny zemského advokáta. Snad právě otcovo zaměstnání předurčilo, že se Milan celý život zajímal o veřejné dění i politiku. Maturoval na jičínské reálce a roku 1902 pokračoval ve studiích v Praze, kde si jej přitáhla chemie na české technice. Spolu s bratrem Emilem byli oba velmi činní i v publikační činnosti a živě se zajímali např. o sociální otázky studentů, Milan také překládal zahraniční studie a angažoval se v aktivitách Státoprávní pokrokové strany. Byl neobyčejně inteligentní a cílevědomý, inženýrem se stal roku 1906, doktorský titul získal již o dva roky později. Poté zvažoval, kam svůj život namířit, přemýšlel o dráze pedagoga, ale osud mu připravil jinou cestu, kterou narýsoval obor potravinářské chemie.



### Češi chtějí jen povidla

Roku 1910 jej Národohospodářský ústav vyslal na cestu po Evropě, kde studoval tamní potravinářské firmy, jejich technologie a vedení, projel Francii, Velkou Británií, Nizozemí nebo Německo.



Nejvíce jej zajímaly ovocné konzervy. „Myslel jsem tehdy, že i k nám do Čech pronikne průmysl ovocných konserv, když máme tolik jakostního ovoce,“ napsal po letech. „Ale bohužel česká kuchyně v prvním desetiletí našeho století měla zájem jen o švestková povidla, a tak moje snahy, abych uplatnil své zkušenosti ve výrobě ovocných konserv, neměly úspěch.“ Možná naštěstí, protože Čapek opustil tuto ideu a plně se zaměřil na svůj životní obor – čokoládu.

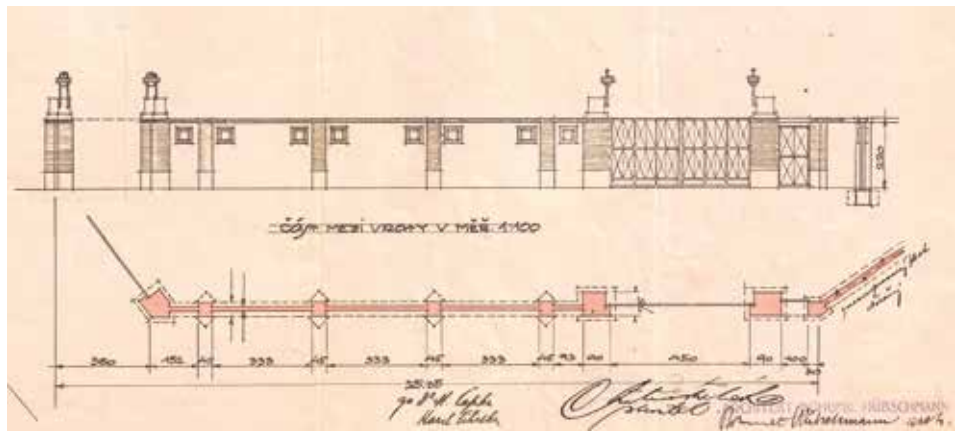
Zmíněná zahraniční cesta měla nejen význam profesní, ale utužila také vztah se studentkou pražské filozofie, s níž ji absolvoval, Lídou Neudertovou. Milan s Lídou uzavřeli sňatek v září téhož roku, přičemž o čtrnáct měsíců později

se jim narodila dcera Milada. Šťastný rodinný život byl navíc podpořen nebývalým úspěchem i v Čapkově profesním životě. Roku 1912 se – v pouhých 27 letech – stal ředitelem Maršnerovy čokoládovny, budoucího Orionu, který tehdy nesl poněkud krkolomný název: „První česká akciová společnost továren na orientálské cukrovinky a čokoládu na Královských Vínohradech, dříve A. Maršner“. Čapek znovu vyjel do Evropy, aby tentokrát studoval zahraniční čokoládovny. Navštívil Anglii (Londýn, Bristol), Francii (Paříž) nebo Německo (Halle, Drážďany) a odevšad přivezl nové nápady a poznatky. Firmu zásadně reorganizoval, zdvojnásobil výrobu, zlepšil sociální podmínky dělníků, zajistil nové stroje, zkvalitnil jemnost čokolády a nemalou pozornost věnoval i propagaci, kupříkladu na grafické práce najímal přední výtvarníky. Za jeho vedení byl také změněn a zjednodušen název firmy podle jejich produktu na Orion, pod nímž se tyto čokolády nejmíc proslavily u nás i ve světě.

Bohužel rodinné štěstí netrvalo dlouho, manželka Lída podlehla v dubnu roku 1914 nemoci, bylo jí jen 28 let. Krátce poté začala válka, Čapkovi hrozilo, že bude odveden na frontu, ale nakonec se mu vojenská služba vyhnula a zůstal i ve vedení firmy. Ta si nemohla přát lepšího ředitele, o produkty Orionky byl už takový zájem, že výroba nestačila poptávce. Továrna fungovala osmáct hodin denně a zaměstnávala až 750 lidí. Přesto v tomto vytížení Dr. Čapek nežil pouze svou funkcí. Předně podporoval český protihabsburský odboj, spolupracoval s masarykovskou Maffií, přátelil se např. s Viktorem Dykem a také finančně podporoval perzekvované vlastenecké rodiny. A vedle toho všeho si našel čas, aby rozjel další větev svého podnikání – založil vlastní firmu, čímž se dostáváme do Hostivaře.

### Vlastní sušárna v Hostivaři

Snad doktoru Čapkovi pořád nešly z hlavy konzervy a přemýšlel, jak jinak skladovat ovoce. V Hostivaři tehdy už fungovala strojírna Otakara Podhajského, jež se zejména v začátcích zaměřovala také na sušárny ovoce. V říjnu roku 1917 se dočteme v tisku: „Letošního roku zřizuje firma Ing. O. Podhajský v Hostivaři u Prahy při továrně ventilátorů pokusnou stanici na sušení zemědělských plodin, ve které se budou za sou-



Továrna podle Hübschmannova návrhu byla jedna z prvních, která u hostivařské železnice vyrostla

činnosti českého odboru rady zemědělské konati praktické pokusy s konzervací zemědělských plodin sušením.“ Není jasné, zda se v tomto oboru Podhajský s Čapkem rozhodli spolupracovat, jestli se vůbec znali, či zda všechno byla jenom náhoda. Je však nepravděpodobné, že by skutečně šlo o shodu okolností, když se doktor Čapek rozhodl na pozemku sousedícím s Podhajského továrnou postavit právě novou sušárnu ovoce. Přesněji si zvolil širší záběr: „továrnu na sušení ovoce, zeleniny a různých jiných plodin a hmot, jakož i na výrobu umělých hnojiv“.

Hostivař se tehdy průmyslu teprve otevírala, ještě nestály ani sklárny, ani pekárny s mlýny nebo kabelovna. Severně od dráhy byla pouze Podhajského strojírna, továrna Káš a Werner a nový podnik na obuv Františka Štěpánka. Milan Čapek zakoupil pozemek mezi prvními dvěma zmíněnými podnikateli, přičemž i on zadal projekt své poměrně skromné továrny přednímu architektovi všech sousedních budov Bohumilu Hübschmannovi. Projekt se začal rodit půl roku před koncem války, Čapek zažádal o povolení ke stavbě 11. května 1918, obratem mu bylo vyhověno, v prosinci 1919 se na pozemku sešli zástupci obce i železniční dráhy a dohodli se i na zřízení vlečky. Stavba, již bylo přiřazeno číslo popisné 256, byla plně dokončena už za nové politické situace roku 1920, kdy byla též oplocena. V listopadu 1921 kontrolní komise prošla objekt a požadovala několik posledních úprav jako rozdělení mužských a ženských toalet, zřízení šaten nebo postavení dřevěné podlahy v místech kde budou

dělníci i v zimě stát u strojů. Dle všeho byl tedy provoz v továrně spuštěn v roce 1922. Hovoříme zatím pouze o hlavní budově sušárny přilehlé k silnici U Továren a skladišti ovoce (přistavěnému k ní v úhlu 90°).

### Životní pouť doktora Čapka

Není pravděpodobné, že by při svém vytížení v Orionce doktor Čapek řídil i provoz hostivařské sušárny. Na několika dokumentech jej v zastoupení podepsal Karel Cihelka, dá se předpokládat, že právě on také měl provoz na starosti.

Snad to bylo právě Čapkovo plné zaneprázdnění v Orionu, které způsobilo, že hostivařská sušárna nakonec existovala velmi krátce: necelé tři roky.

Milanu Čapkovi se zatím dařilo, podruhé se oženil a Orionka pod jeho vedením nebývale vzkvétala. „Neúnavným úsilím dovedl podnik na výši uznávané popularity, jehož výrobky dosáhly dominujícího významu, a má hlavní zásluhu o jeho rozvoji,“ konstatovala správní rada a kooptovala deset let sloužícího ředitele za svého člena. Ve vedení firmy zůstal do roku 1929, jako člen správní rady až do roku 1936, kdy odešel pro neshody s vedením společnosti. Poté spoluzakládal další čokoládovnu „Korda“ s podnikateli Norbertem Adlerem a Adolfem Kohnem. Její existenci však brzy ukončila nacistická okupace, protože oba společníci byli židovského původu, a ani poválečné oživení netrvalo dlouho. Ostatně sám Milan Čapek nebyl ani komunistickému režimu po chuti. Na nějakou dobu se vrátil ke svému někdejšímu snu a působil jako pedagog, ale nakonec byl donucen vystěhovat se z Prahy. Zlomit se však nenechal, v 50. letech byl předsedou Spolku Národního technického muzea, na jehož chodu se aktivně podílel. Sepsal své vzpomínky nazvané Má cesta do potravinářského průmyslu, které však nebyly publikovány (rukopis je dodnes v majetku NTM), a dožil se požehnaného věku – odešel roku 1977 v 92 letech.

● Lukáš Berný, Marie Zdeňková



Ladnost prvorepublikové architektury můžeme na bývalé Čapkově sušárně obdivovat dodnes

