**Rohlik.cz peče řemeslně. Křupavé pečivo doveze čerstvé až k vám domů**

**Rohlíkova pekárna ještě zlepšuje svůj sortiment vlastního pečiva, které online obchod rozváží zákazníkům už od brzkého rána. Rohlík peče podle vlastních receptur, spolupracuje ale také s vyhlášenými pekaři – například s Pekařstvím Makovec nebo Merhautovým pekařstvím. Rohlik.cz se ale nespoléhá jen na vlastní produkci, pomáhá také menším pekařům.**

*„Spolupracujeme s více než 20 pekaři, jejichž pečivo nabízíme zákazníkům. Je to pro nás důležité, pomáháme jim totiž v dostupnosti pro zákazníky z celé země, místo toho, aby jejich pečivo kupovali jen ti z okolí. Poctiví pekaři si to totiž zaslouží,“* říká Peter Dandár, který v Rohlíku za segment pečiva zodpovídá.

Výhodou spolupráce je, že k zákazníkům se pečivo dostane za stejnou cenu jako v pekárnách samotných. Exkluzivně tak Rohlíkova pekárna nabízí špičkové pečivo například z Esky, podniků Zrno Zrnko, Pekárny Praktika, Artic Bakehouse nebo William & Thomas Artisan Bakery.

Rohlík navíc zanedlouho otevře novou pekárnu ve svém distribučním centru v Chrášťanech. A jak komentuje CEO Rohlik.cz Martin Beháň, nejde ani tak o rozšíření nabízeného sortimentu nebo objemu nabízeného pečiva, ale především o to, aby mohl online prodejce zákazníkům nabídnout čerstvé pečivo průběžně po celý den: *„Takže i když u nás zákazník nakoupí na večerní čas, chceme mu garantovat, že dostane čerstvý chleba. To je pro nás propozice, která nás v rámci potravinového sortimentu zase posouvá o kus dál a zatím byla doménou pekáren, standardem v retailu ale nikoliv.“*

**Několikrát denně čerstvé pečivo až domů**

Zákazníci Rohlíku si poslední dobou oblíbili zejména model, kdy si pečivo objednají den předem a následující ráno jej dostanou úplně čerstvé přímo na snídaňový stůl, čerstvé pečivo má však Rohlík k dispozici několikrát denně. Na řemeslné pečivo zákazníci slyší, vědí, že jde o záruku kvality. I když občas se ještě najdou momenty, kdy je třeba ukázat, co přesně to obnáší. *„Stává se nám, že zákazníci občas kus řemeslného pečiva reklamují třeba kvůli kusu kvásku nebo trochu jinému nakynutí. Rádi ale vysvětlujeme, že to k řemeslnému pečivu zkrátka patří a neznamená to nižší kvalitu výrobku,“* vysvětluje Peter Dandár.

Rohlík dělí produkty z českých pecí do čtyř kategorií. Kromě Rohlíkovy pekárny peče také své vlastní pečivo podle receptur dalších známých pekařů. Pak také rozváží výrobky od více než dvacítky pekařů z celého Česka. Pro zákazníky vyhledávající co nejlepší cenu Rohlík nabízí i kvalitní rozpečené pečivo. Na online supermarketu zákazníci seženou i látkové sáčky na pečivo, díky kterým vydrží čerstvé delší dobu. jejich nákup se tak stane ještě udržitelnější.

Kromě Rohlíkovy pekárny má Rohlik.cz i další vlastní řady produktů. Nabízí například výběr z uzenin značky Dacello s vysokým podílem masa. Maso ostatně bere od celé palety poctivých českých farmářů, kteří si dávají pozor na správné krmení zvířat, zároveň prodává vlastní řadu, Maso! vyznačující se etickými chovy na českých farmách, špičkovým zpracováním a pečlivým výběr kusů. V nabídce jsou také mléčné výrobky od značky Miil či ekologické hygienické potřeby značky Moddia.