



Pekařské noviny

tisk zaměstnanců Pekařství Illík

ročník 1 • dvoměsíčník • prosinec 2009



www.illik.cz

NOVÝ vstup do NOVÉHO roku

Když majitel Pekařství Ing. Antonín Illík hovořil v létě o dokončení přístavby, kterou chce stihnout do prvního letošního sněhu, znělo to až neskutečně daleko. Ale čas kvapem letí, zima

je tady a Vánoce přede dveřmi. A s nimi končí stavební práce na novém výtahu a novém schodišti do nové výrobní haly v přístavbě. Stejně jako parkoviště, o kterém jsme psali již v minulém čísle. A tak, jak se křtí lodě před první plavbou láhví šampusu, novou přístavbu pokřtí letošní první sněh...



Pravda je, že k splnění předsevzetí nepomohl nezvykle teplý podzim. Ale to nic nemění na situaci, že přístavba Pekařství Illík ve Lhotce má upravený, estetický vstup a příjezd, který jistě ocení i hosté firmy. Říká se, že pečlivou domácnost poznáte hned podle vstupních dveří. Pekařství tedy dostalo k letošním Vánocům dárek - mimo jiné i moderní vstup, který snad firmě i jejím zaměstnancům bude nosit v novém roce jen a jen štěstí. Tak tedy 'novým' vchodem a pravou nohou vstupte do 'nového' roku 2010...

-red-

Milí čtenáři,

a je tady zase. Vánoční čas. Pro mnohé z nás (zejména ženy) znamená už tradičně větší pracovní vytížení, bez vyleštěných oken a vymyšlených koutů by snad Ježíšek ani nepřišel. A také je třeba napéct alespoň 15 druhů cukroví, ještě štěstí, že děláte přímo v Pekařství, kde si cukroví můžete koupit. Ve své práci cítíte tu 'sladkou vánoční' vůni vlastně celý rok. Ale přiznejme si, tato je tak trochu jiná... Připomíná nám, jak jsme pilně pomáhali pálit ty nejhezčí kousky svým maminkám, ale taky tu radost, kdy jsme odečítali dny, které chyběly do Štědrého večera... Perníčky nejdříve, aby patřičně změkly, pak linecké, venku padal sníh a na nás padala nostalgie. Nostalgie, které se ubrání málokdo z nás. A vůbec nebere ohled na věk. Je stejná v patnácti i v padesáti. Je něčím výjimečná. Smísila se totiž s vůní Vánoc. S jejich přípravami, těšením, s aroma jehličí i s typickým chaosem, který k tomuto období už patří. Krásné Vánoce. A ještě krásnější nový rok!

Martina a Antonín Illíkovi
majitelé Pekařství Illík

Co NEJ jsme upekli

Pekařství Illík nezapomíná na nemocné a osamělé VÁNOCE PRO VŠECHNY...

Za pár dnů tady máme Vánoce, posléze vstoupíme do nového roku. Nastal čas adventní, čas, kdy lidé mají k sobě přes veškerý předvánoční shon tak nějak blíže, kdy každý z nás se vrací alespoň na chvíli do dob svého dětství a i kdybychom se jakkoliv dušovali, že se nás poezie Vánoc netýká, stejně nás vždycky dostane. Nosíme si ji totiž všichni ve svých srdcích. I proto jsou právě v předvánočním období naše srdce více než kdy jindy otevřena všem, zejména těm slabším, potřebnějším, proto právě v tuto dobu se zastavujeme a bilancujeme, co dobrého jsme udělali ať už pro život svůj, nebo pro život svých blízkých... A o to více proneseme 'teplé lidské slovo' a natáhneme ruku s dárkem k těm, kteří, bohužel, neměli takové štěstí, jako my a dostali se z různých důvodů a ne vždy svým přičiněním do složitých životních situací. Ale Vánoce jsou pro všechny... I pro ty, kteří je tráví v azylových domech, pro slabší a nevidomé, pro ty, kteří se někdy cítí opuštěně a osaměle v Domovech důchodců. Právě jim každé adventní popovídání, lidský přístup a dárek udělá nesmírnou radost. A jejich radost se stává naší radostí...

Tyflo centra v Karviné, do Domova důchodců v Bílovci i Karviné a Renarkonu - veřejně prospěšné společnosti.

Krásné Vánoce všem lidem dobré vůle...

Martina Illíková



Proto jsme velmi rádi, že právě naše firma může takovou 'malou' radost poskytnout... Stalo se už pravidlem, že právě o Vánocích zástupci firmy obdarují vánočkou, cukrovím a jinými dobrotami právě ty, kteří neznají prostřený štědrovečerní stůl v rodinném kruhu teplého domova. Letos dárky z našeho pekařství putovaly do Azylového domu Bethel,

Vánoce plné lásky, pohody a štěstí, pevně zdraví a úspěch v novém roce 2010 všem našim čtenářům přeje redakce.

„Poděkování patří všem“, říká Antonín Illík na str. 3



p.f. 2010

Pečeme zdravě...

Kostka PRO-FIT

„Jedním z výrobků produktové řady PRO-FIT, tedy výrobků zdravého životního stylu, je Kostka PRO-FIT. Od svého uvedení na trh zůstává trochu v pozadí výrobku 'Kostka slunečnice'. Myslím si ale, že neprávem," říká vedoucí obchodního úseku Ing. Leopold Šíma.



„Svým složením slunečnicovou kostku zcela předčí. Obsahuje totiž nemalý podíl žitné mouky, lněného semínka, sezamového semínka a slunečnicových jader. To jsou ingredience, které ke zdravé životosprávě určitě patří. Pokud jste ještě Kostku PRO-FIT neochutnali, tak neváhejte a při příštím nákupu vložte do košíku místo obyčejné housky zdravou Kostku Pro-FIT. Výsledek posuďte sami..."

-js-



VŠECHNO ZLÉ JE K NĚČEMU DOBRÉ...

Jaký byl obchodní rok 2009?

Otázka hned v úvodu je myšlena a spjata s bilancováním letošního roku, neboť si myslím, že už v prosinci můžeme k prvotnímu bilancování přistoupit. Je jasné, že výsledky ovlivní (a jsem přesvědčen, že v kladném smyslu) obchodování zejména před Vánoce a koncem roku.

Podíváme-li se na tento rok z pohledu globálního, tak všichni víme, že firmám, ale i nám všem, moc pozitivního z hlediska ekonomického nepřinesl. Světové hospodářství, naše ekonomika a koneckonců i ekonomika naší firmy prošly velmi těžkou zatěžkávací zkouškou. Ne všichni uspěli, někteří padli, ale podstatná část 'přežila' toto období na úkor méně či více drastických ekonomických opatření. I naše firma musela přikročit k omezení či zastavení výdajů, zejména v nástavbových a prémiových ukazatelích odměňování. Zaměstnancům pekárny byly podstatnou měrou sníženy prémie, zastavil se příspěvek zaměstnavatele na penzijní pojištění stejně jako 'stravenky'. To vše byla opatření, která nás vedla k 'šetření vlastních financí'.

Stejně důležitým krokem, ne-li důležitějším, však bylo posílení obrátu firmy, a tedy finančního toku. To v situaci ekonomické krize bylo velmi těžké, neboť nabídka pekařských výrobků silně převyšovala poptávku a drobní živnostníci, kteří nedovedli nastavit nové parametry obchodování, končili své podnikání. Navíc se začaly v pekařském segmentu již začátkem prázdnin objevovat tendence ke snížení cen, které pokračují až k současnému předvánočnímu trhu. Barometrem poklesu cen pekařských výrobků může být komodita nejtransparentnější, a tou je obyčejný rohlík. Jeho cena se na trhu pohybovala postupně z hodnoty 2,50 Kč na výši pod 2,00 Kč. Dnes se cena v obchodních řetězcích pohybuje standardně na 1,00 Kč a nejsou výjimkou akce trvající i měsíc, kdy rohlík stojí 0,50 Kč. Z výše uvedeného je jasné, že navýšování obrátových hodnot prodeje bylo velmi komplikované. Firma musela jít cestou spolupráce s novými odběrateli, kteří se samozřejmě na volném, ale již dávno rozděleném pekařském trhu, hledali jen těžce. Nicméně podařilo se! Jednotlivé oblasti a linky jsme posílili novými odběrateli, přičemž mezi nejvýznamnější

nové odběratele můžeme zcela určitě zařadit TEMPO Opava s.d., se kterým jsme začali naplno obchodovat v květnu letošního roku. Obchodní aktivity byly zaměřeny i do segmentu uvádění nových výrobků na trh. Letos jsme našim zákazníkům nabídli 22 novinek v oblasti klasických pekařských výrobků a výrobků určených pro rozpékání. Jedním z posledních, který se objevil na pultech našich odběratelů, je 'Podmáslový chléb'.



Mám-li odpovědět na úvodní otázku, tak obecným rčením 'všechno zlé je k něčemu dobré'. Na jedné straně jsme museli přijmout tvrdá ekonomická opatření, ale na straně druhé jsme i odhalili možnosti úspor. Zvýšeným úsilím jsme dokončili plánovanou investiční výstavbu části pekárny. Právě ta nám v nadcházející době ekonomického růstu umožní reagovat na zvýšenou poptávku jak co do objemu, tak i požadavků nových produktů.

Ing. Leopold Šíma
vedoucí obchodního úseku

ANKETA:

Co byste si přáli v roce 2010? Jakým směrem by se váš život měl řídit? Zeptali jsme se pěti řidičů a řidiček z Pekařství Illík.

Petr Doubek, řidič, oblast Karvinsko: „Někdo se mi diví, že do práce dojíždím denně 50 km, když pak ještě další stovky najezdím... Ale mi se profese řidiče líbí, navíc zde máme dobrou partu, prima vedení, a tak, i když z domu vyjíždím kolem 11 večer a vracím se dopoledne asi v 10, jsem už tu pět let. A to mluví samo za sebe. Mám na starosti linku, která patří (co se týká tržby) mezi jednu z největších. Co bych si přál do příštího roku? Řídičům bezpečné kilometry bez nehody, majitelům ať se daří stále více a více a všem dohromady bych přál hlavně zdraví. I proto jsem už 10 let bezplatným dárce krve, a za 160 odběrů bych měl co nevidět získat Zlatý kříž.“

Zdeňka Kučerová, řidička, oblast Opavsko, Moravský Beroun: „Rozhodně bych sobě i ostatním přála, aby se život v příštím roce ubíral klidněji, přestalo se mluvit tak často o krizi, ubylo chaosu a podrážděnosti mezi lidmi. Cítím to i u klientů, kterým rozvážím zboží. Přála bych všem pohodu, štěstí, zdraví, harmonii a klid. A nám řidičům více volna, někdy jsou ty noční opravy náročné, hlavně v zimě musíme být hodně opatrní. Jinak si ale myslím, že tak, jako ženy umějí mnohdy lépe řídit chod domácnosti, mnohdy jsou i lepšími řidičkami...“

Roman Pieš, řidič, oblast Frýdek-Místek: „Já už také patřím mezi inventář, jsem tady stejně dlouho jako kolega - pět let. Na starosti mám 2. linku v množství rozvozu i obchodů. Práce řidiče mě baví snad jako každého chlapa, pravda, v zimě je často naším

nejvěrnějším parťákem lopata, stane se, že někde zapadnete, hlavně v kalamitách a podhorských terénech. Do příštího roku bych všem přál bezpečnou cestu v pracovním i osobním životě a sobecky taky více volna pro sebe. Mám ještě malé děti, tři a pět let, tak to víte, že si po příchodu z noční moc neodpočinu...“

Aleš Kubesa, řidič, oblast Bílovec: „V noci pracuji, přes den spím... Tak to bych si přál v příštím roce zařídit trochu jinak. Ale zatím nevím jak. Ježdění mi nevádí, ba naopak, baví mě, nakonec, jsem tu šest let. Víím, že se nám vedení snaží vyjít vstříc, aby lidé ráno měli čerstvé pečivo, někdo jim ho musí holt přivést. Jinak bych našemu pekařství popřál do příštího roku, aby se mu dařilo co nejlépe, protože platí, že když se bude dobře dařit jemu, bude se dobře dařit zaměstnancům.“

Daniela Salvová, řidička, oblast Olomouc, Prostějov: „Co bych všem přála do příštího roku? Aby rok 2010 dokázali projíždět správnou a bezpečnou rychlostí, aby všechny zatáčky zvládali bez nehod, a aby je jízda životem bavila.“

-se-

Šťastné řízení osudu i automobilů všem 30 řidičům Pekařství Illík
přeje také redakce časopisu Pekařské noviny.

SLOVO majitele: PODĚKOVÁNÍ PATŘÍ VŠEM...

Vážení zaměstnanci, dovolte mi, abych vás pozdravil už v 2. čísle našeho nového Pekařského časopisu. Čas kvapem běží, máme tady poslední měsíc toho roku. Jsem rád, že letošní zima si dává načas. Díky dlouhému a teplému podzimu nám skončily problémy s parkováním, neboť jsme mohli v klidu dokončit parkoviště před pekárnou. Naši zaměstnanci dojíždějí hlavně v zimě do zaměstnání svými auty teď mohou v pohodě zaparkovat, kapacita nového parkoviště je až 25 parkovacích míst.

Největší změnou, která v současné době v pekárně probíhá, je nová organizace expedice. Způsob té stávající, který vznikl postupně v začátcích naší firmy, kdy jsme expedovali jen několik výrobků ze tří linek, už nemohl v současnosti vyhovovat a stačit. Vždyť v současné době expedujeme 130 druhů výrobků na 650 odběrních míst v celém Moravskoslezském regionu. Složitost expedice a hlavně brzké ranní vychystávání zboží na odběrná místa zabíralo řidičům stále více času, takže jsme přistoupili



k největší reorganizaci expedice - tzv. "řízenou expedici". Mezi její hlavní přednosti patří menší časová náročnost rozvozu a větší přehled a jasnost o expedovaném zboží. Nebyla to jednoduchá práce, mnozí z nás se v době přestavby příliš nevyspěli, ale výsledek stál rozhodně za to a už nese své ovoce. Všem spolupracovníkům, kteří se na přípravě a zajišťování této náročné a důležité změny v řízení a chodu celé firmy podíleli, zejména vedoucí odbytu, vedoucí výroby a expediční, bych tímto chtěl za vynaložené úsilí poděkovat. Zároveň bych však chtěl poděkovat všem našim zaměstnancům za práci, kterou věnovali firmě v letošním roce, protože bez přičinění všech jednotlivců by naše pekařství nemohlo být úspěšné a prosperovat. Stejně tak děkuji všem našim zákazníkům za jejich přízeň. Všem přeji nádherné Vánoce prožité mezi svými nejbližšími, obklopené pohodou, láskou a harmonií. To jsou asi ty nejkrásnější dárky, které si můžeme vzájemně nadělit. Příští rok 2010 ať je pro všechny ve znamení zdraví, vnitřního uspokojení a úspěchu jak v osobním tak pracovním životě.

Ing. Antonín Illík
majitel Pekařství Illík

Slovo zákazníka

V dnešní době platí dvojnásob, že obchodní partnerství je založeno na vzájemné spokojenosti, důvěře a spolehlivosti. A mnohdy se stane, že obchodní partnerství přeroste až v obchodní přátelství. Zejména, pokud trvá několik let. Podobné je to i se spoluprací Pekařství Illík s potravinami firmy "Gattnar s.r.o.". „S pekařstvím Illík spolupracuji už minimálně deset let,“ říká majitel, Rostislav Gattnar, vedoucí obchodu. „Toto pekařství je mým hlavním dodavatelem pečiva, takže odbírám skoro všechny druhy sortimentu, které rozpékám v rozpékací peci přímo před očima zákazníků. Na odbyty jdou samozřejmě všechny druhy sortimentu, ale mnohdy svou roli hraje prodejní cena, v okolí tohoto prodejního místa je totiž spousta sociálně slabších lidí a také velká konkurence v podobě obchodních domů. Myslím si, že jsme veškeré nedostatky a chybičky, které se v obchodní spolupráci vždycky objeví, již dávno odstranili a vychytali k oboustranné spokojenosti. A to je podstatné. Samozřejmě se chystám s Pekařstvím Illík spolupracovat i v příštím roce, a tak bych rád touto cestou majitelům i zaměstnancům popřál co nejkrásnější Vánoce a mnoho pekařských úspěchů v příštím roce 2010.“

NEJCENNĚJŠÍM DÁRKEM JE ZDRAVÍ...

Každý z nás má svou knihu života, do které se mu den co den a rok co rok připsují další stránky. Pan Radoslav Vaněk, pomocník pekaře, překročil v září šedesátou kapitolu. „Jestli se něco šedesátinami změnilo? Vůbec nic. Život plyne pořád stejně, jen nějak více drží nohu na plynu. O to více si člověk musí vychutnat každý okamžik...“ říká pan Vaněk. A dobře ví, o čem mluví. Tento štíhlý energetický sportovec se spoustou koničků prodělal před třemi lety těžký infarkt s operací srdce. Možná i díky svému pohodovému přístupu k životu se po roce opět vrátil do práce. „Víte, po pekařině i kolektivu by se mi hodně stýskalo. Vždyť tady jsem už 17 let. I když práce v počátcích a dnes se nedá vůbec srovnat. Začínal jsem také jako pomocník pekaře, ale tenkrát jsme měli jen parní pec, chléb se do ní vkládal obrovskou dřevěnou lopatou. Na sedmdesát bochánků na spodní rošt, ze spodního se přendaly chleby na vrchní a prostřední, aby se co nejlépe propekly. Mimo to jsem přikládal do pece a hlídal správnou teplotu. Chléb se pek přesně 45 minut. Bylo to fyzicky náročné, ale také jsme byli mladší, plni elánu a chuti do práce, ani jsem nebyl unavený, když jsem se po směně vrátil domů. Dělal jsem od pěti rána do pěti odpoledne, pak jsme se střídali s druhou směnou. Podle objednávek. Hotovo bylo, až když všechny požadavky byly splněny. Po čase se parní pec vyměnila za plynovou, chléb se už do ní nemusel vkládat dřevěnou lopatou, ale vjížděl do ní na vozíku. Pecí přibývalo, i zaměstnanců, provoz se modernizoval. A stejně na ty začátky nikdy nezapomenu. Nyní jsem také pomocník pekaře, ale chleby ke mně do expedice přijdou na speciální lince, já je jen shrnuji do připravených bedýnek.“



Pan Vaněk není vyučený pekař, je zámečník, nejdříve pracoval v třebovické elektrárně, později ve výrobě krmiv v tehdejší bíloveckém statku. S manželkou postavili v Bravantících, odkud oba pocházejí, rodinný domek, ve kterém žijí se synem Romanem, je v pekařství vedoucím výroby. Dcera je vojačkou z povolání v jižních Čechách, ještě se prý nechce vdávat. A tak si pan Radoslav užívá vnuků od syna, staršímu je devět, mladšímu tři a každou chvíli škemrají: „Dědo, pojďme si hrát.“ A tak jezdí na kole a vymýšlejí neplech, jak někdy říká babička. Nedávno psali dopis Ježíškovi. To si pan Radoslav vždycky vzpomene na Vánoce svého dětství. Motali se se sestrou kolem maminky, když pekla cukroví, uždíbovali a hlavně hledali schované dárky. „Jednou jsem na půdě našel vytožené lyže, tak jsem si je hned vyzkoušel, ale pod stromečkem jsem hrál samozřejmě překvapeného. Tu vůni Vánoc vlastně cítím denně v pekárně, jen těsně před svátky jakoby voněla tak nějak jinak, intenzivněji.“ V současné době Vánoce prožívá hlavně díky klukům. Těší ho ta jejich nedočkavost, kterou trochu zkrátí tradiční procházka ke krmelci, kam nosí pamlsky zvířím. Pan Vaněk je totiž vášnivý myslivec.

„A co bych přál všem svým blízkým i kolegům pod stromeček? Hlavně zdraví. Můžete mít peníze, slávu i moc, ale když nemáte zdraví, nemáte vlastně nic. A ještě bych všem přál, aby jim Ježíšek v krásně barevném obalu nadělal radost ze života a schopnost těšit se i z maličkostí. Jsou to dárky, které v obchodě nekoupíte, ale sehnat je můžete. Že nevíte, kde? Sami v sobě... Vždyť Vánoce jsou přece časem zázraků a splněných přání...“

Šárka Seidlerová

Jestli si nepomůžeme navzájem, kdo nám pomůže?

Barbara MANDRELOVÁ

PRÁVNÍK RADÍ

Zaměstnavatel mi nařídil čerpání celé dovolené. Já s tím nesouhlasím, neboť si plánuji na pozdější období dovolenou s rodinou. V případě, že zaměstnavatel bude trvat na svém požadavku, na dovolenou s rodinou nebudu moci odjet. Nepřekračuje zaměstnavatel své pravomoci?

(P. M., pekářna)

Čerpání dovolené je upraveno v § 217 a násl. Zákoníku práce. Je pravdou, i přes mínění zaměstnanců, že si mohou určit polovinu dovolené, že celou dobu čerpání dovolené určuje zaměstnavatel tak, aby si zaměstnanec mohl dovolenou vyčerpat zpravidla vcelku a do konce kalendářního roku, ve kterém právo na dovolenou vzniklo. Při stanovení rozvrhu čerpání dovolené je nutno přihlížet k provozním důvodům zaměstnavatele a k oprávněným zájmům zaměstnance. Pokud by tedy zaměstnavatel o vašem záměru věděl a umožnil mu to jeho provoz, měl by vám vyhovět a ponechat část dovolené na pozdější dobu.



Není to však povinnost zaměstnavatele, tj. nelze jej za neposkytnutí dovolené, dle vašich potřeb, sankcionovat. Poskytuje-li se zaměstnanci dovolená v několika částech, musí alespoň jedna část činit nejméně 2 týdny vcelku, pokud se zaměstnanec se zaměstnavatelem nedohodne na jiné délce čerpané dovolené. Určenou dobu čerpání dovolené je zaměstnavatel povinen písemně oznámit zaměstnanci alespoň 14 dnů předem, pokud se nedohodne se zaměstnancem na kratší době. Zaměstnavatel je povinen určit zaměstnanci čerpání alespoň 4 týdnů dovolené v kalendářním roce, ve kterém mu právo na dovolenou vzniklo, pokud jeho pracovní poměr k témuž zaměstnavateli trval po celý kalendářní rok. Výjimky tohoto ustanovení upravuje Zákoník práce. Máte-li další dotazy do naší právní poradny, využijte této možnosti (platí opět jen pro zaměstnance Pekařství Illík) a pošlete je do konce ledna 2010 na adresu asistent@illik.cz.

JUDr. Karla Návedlová
advokátka, AK Bílovec

Z PERSONALISTIKY: Nemocenská letos a v roce 2010

DLOUHÁ NEMOC = MÉNĚ PENĚŽ

hrubá mzda	14 dní		30 dní		40 dní		60 dní		90 dní	
	2009	2010	2009	2010	2009	2010	2009	2010	2009	2010
8 000	1 375	1 375	3 663	3 663	5 233	5 093	8 373	7 953	13 503	12 243
10 000	1 719	1 719	4 567	4 567	6 527	6 347	10 447	9 907	16 867	15 247
12 000	2 062	2 062	5 486	5 486	7 836	7 626	12 536	11 906	20 246	18 326
14 000	2 406	2 406	6 390	6 390	9 130	8 880	14 610	13 860	23 582	21 330
16 000	2 750	2 750	7 310	7 310	10 440	10 160	16 700	15 860	26 960	24 410
18 000	3 093	3 093	8 213	8 213	11 733	11 413	18 773	17 813	30 293	27 413
20 000	3 437	3 437	9 133	9 133	13 043	12 693	20 863	19 813	33 673	30 493
22 000	3 780	3 780	10 036	10 036	14 336	13 946	22 936	21 766	37 006	33 496
24 000	4 124	4 124	10 940	10 940	15 630	15 226	25 010	23 766	40 370	36 576
28 000	4 594	4 603	12 178	12 187	17 388	16 927	27 808	26 407	44 878	40 627
30 000	4 823	4 832	12 775	12 784	18 245	17 780	29 185	27 740	47 095	42 680

Chřipková HROZBA neohrozí výrobu...

A je to tady. Bolesti hlavy, celého těla, rýma, kašel a jediné přání: Zalézt si do postele... A někdy také jediná možnost. Ale napadlo vás někdy, co by to znamenalo pro naše pekařství, kdyby onemocnělo 'jen' pár lidí? Nebo třeba 'pár' desítek najednou? Epidemie chřipky by ohrozila chod celé firmy. Ohrožení výroby širokého sortimentu pečiva a mražených výrobků, omezený rozvoz zboží..., zákazníci by na své věhlasné loupáky a croissanty a oblíbené svačinky s etiketou Pekařství Illík mnohde čekali marně. Chřipka, ať už klasická či prasečí, neboli mexická, by mohla pořádně ohrozit výrobu pekárny. Zatímco návštěvy v nemocnicích

se zakážou, školy se zavřou, ředitelé vyhlásí mimořádná volna, pekárna si 'chřipkové prázdniny' dovolit nemůže. A kdyby se opravdu něco takového stalo? Majitelé pekařství by museli najít náhradní řešení. A lehké by to určitě nebylo. Mysleme tedy na své zdraví, otužujme se, chodme častěji do přírody, dodržujme základy hygieny a chraňme se vitamíny. Nezapomeňme, že nás čekají stálí zákazníci, kteří se pravidelně vracejí právě pro ten 'náš' rohlík, chléb, či vánočku...

Petr Steiner
technik

Schránka důvěry

Vážení kolegové,

ani v novém vydání Pekařských novin jsme vás neochudili o kupon do Schránky důvěry, na který jste už zvyklí. Můžete do něj vepsat všechny své názory, připomínky i návrhy k provozu Pekařství Illík, vystříhnout je a vhodit do připravené schránky na nástěnce v přízemí budovy. A protože do schránky důvěry se

dávají i věci ryze 'důvěrné', nemusíte se samozřejmě podepisovat. Podstatné je, že vaše připomínky nezůstanou bez povšimnutí, rozhodně se budeme snažit vyřešit vše, co bude v našich silách.

Majitelé Pekařství Illík

KUPON - Schránka důvěry

Dotazy/připomínky:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Podpis (nepovinný)

Z HISTORIE firmy (část 2.) A ZAČALI JSME PÉČT KOBLIHY...

Ne nadarmo se říká, že historie tvoří budoucnost... Platí to i pro Pekařství Illík, které se, zpočátku těžce, ale jistě, rozrůstalo, a sortiment pekárny se rozšiřoval. Postupně přibýly různé druhy sladkého pečiva - dukátové buchtý, velké koláče, frgále, taštičky s tvarohem, záviný. Určitým zvratem ve výrobě a krokem dopředu se stala v roce 1994 výroba koblih. „Byl to zajímavý výrobek, neměli jsme ještě automatické fritézy- nerezové zařízení na pečení koblih - jako dnes, jen malou fritézu na 30 kusů, koblihy se do ní sázely ručně. A tak záleželo na šikovnosti cukrářky, jak dobře a rychle se jí sázení koblihy do olejové lázně povedlo,“ vzpomíná Antonín Illík. „A opět jsme potřebovali novou technologii. Tentokrát fritézu se sázečem. Stála 240 tisíc, což bylo na tu dobu hodně drahé. Zpočátku jsem měl strach ji koupit, ale pak jsem se rozhodl a udělal jsem správně. Do půl roku se investice vrátila. A tak po letech přibyl k parní peci, míchače a přesívače mouky v roce 1994 do pekárny další nový stroj - už čtvrtý. Do roka a půl jsme koupili další fritézu - poloautomat, koblih se už nedotýká lidská ruka, ale zařízení samo vyklopí 48 kusů koblih. O koblihy byl vždycky velký zájem. Začínali jsme zhruba s dvěma tisíci kusy denně, ale byly doby, kdy jsme vyráběli v akcích až 40 tisíc koblih denně. A to už je pořádný záběr. Dnes v normálním stavu jich expedujeme tak 12 až 15 tisíc.“

Prostor pekárny už výrobě nestačil. Vždyť celá původní pekárna byla v dnešní chlebové dílně. A pekárna se v polovině devadesátých let rozšiřovala nejen výrobně, ale také obchodně. K Bílovcům a okolí přibyla Studénka, Odry, Fulnek a další okolní města a pekařská auta s logem firmy Illík se vyskytovala už téměř v celé Ostravě - v Porubě, Zábřehu, Výškovicích, na Dubině. Před první přístavbou v roce 1995 se zboží rozváželo kompletně do celé Ostravy. Třemi auty zn. Avie, Škodou 1203 a Škodou pick-up, časem přibýly dvě další Avie. A jak se zajišťoval obchod? „Jak? Do auta jsem naložil výrobky a brzy po ránu vyjel do terénu. Kde jsem viděl obchod, zastavil jsem, nabízel pečivo a domlouval dodávky. Až v roce 1995 jsem do toho zapojil svého bratrance, byl šikovný řidič a zároveň dobrý obchodník, takže mi s tím pomáhal. Stal se z něj profesní řidič -



Tak vypadaly začátky firmy.
Jeden z prvních historických výkopů provedl sám majitel...

obchodní zástupce. Těžké bylo v té době zejména to, že nebylo tolik soukromníků, ti teprve začínali. Tehdy měly hlavní slovo ještě Prameny, Jednoty, Budoucnosti, se kterými jsme zpočátku neměli podepsány smlouvy, to se podařilo až časem. Opět krok dopředu. První velkou smlouvu jsme podepsali s Jednotou Nový Jičín v roce 1993.“ V roce 1995 se začalo s přístavbou, v roce 96 se už v ní pekly různé druhy chlebů, sladké pečivo, koblihy. V té době bylo už v Pekařství Illík zaměstnáno 20 lidí. Kdo by v té době asi tušil, že po téměř patnácti letech jich bude o sto padesát více a tehdejší pekárna se rozroste do dnešní moderní podoby? A pak že historie netvoří budoucnost...
(Pokračování přístě)

VÁNOČNÍ CUKROVÍ Z PEKAŘSTVÍ ILLÍK Chuť, kterou doladí Ježíšek...

Vánoce. Mnozí z nás (dospělejších) na ně brbláme... Kdo to má všechno stihnout, jen stres, frmol, úklid a pečení... Ale jen co se přiblíží listopadová nostalgie, jsme na tom téměř všichni stejně. Kouzlo Vánoc je někde hluboko v nás. A projeví se to i na směně sladkého cukroví, která má na starost právě vánoční laskominy. Ve vzduchu je tentokrát cítit i jiná atmosféra. Pracovní, ale... výjimečná... „Vánoční cukroví pečeme od 10. 11.“, říká Roman Vaněk, vedoucí výroby.

Vánoční balíček se skládá z těchto druhů: ježek nugátovo-arašídový, nugátový rohlíček, linecké kolečko s bílou i hnědou čokoládovou polevou, kokosová růžička, linecká květinka, lístek a vanilkové kolečko. Toto cukroví se peče a postupně balí do půlkilových a kilových balíčků, které se pak rozvážejí do obchodů. A kolik kilo se vlastně napeče? Minulý rok to bylo 3 tisíce kilogramů cukroví. „Rozvážíme úplně všude, nejdříve do našich firemních obchodů, pak dostávají řidiči nabídkový list cukroví a rozdávají ho i doostatních obchodů,“ říká Roman Vaněk. V nabídkovém listu nechybí čert, Mikuláš, vánočka malá - 300 g, velká - 500 g, rybka z piškotového těsta a polévaná čokoládou, linecké těsto. Řidič dostane nabídku a odevzdá ji v obchodech... A posléze se začne rozvážet. Vánoční cukroví se připravuje na sladké směně - pečou jej cukrářky, které vyrábějí cukroví po celý rok, jen vánoční je trochu jiné. Chutná... jak to pospat přesně, ale vždyť víte sami,



jako domácí... Právě proto je o cukroví takový zájem. A v tom je určitě zahrnut i cukrářský um místních pracovnic... Nachystají si jednotlivá těsta, tato se posléze vytvářejí přes raznice a pečou v pecích... Jakmile je cukroví upečeno, skládá se do beden. „Když máme všechny druhy, přestává se péct a začne se balit. Svátečně. Vánočně. Voňavé balíčky ozvláštňují pekárnu. Naznačují, že přišly Vánoce...“ Cukroví se peče v rotačních pecích. Každé potřebuje svůj čas. Linecké je hotovo za chvíli - do deseti minut, arašídový ježek se peče o něco déle. A o tom, že cukroví chutná skvěle, svědčí fakt, že rok co rok razantně přibývá poptávka.

Peče se od pěti ráno do půl třetí odpoledne. Každý den jiný druh, až jsou napečeny všechny druhy, začíná se balit. Vonící pochoutky se vloží na bílé tácky a do speciálního vánočního papíru s etiketou. Mikulášské figurky se začínají péct už 20. 11. a expedují se do obchodů, od 30. 11. přicházejí na řadu vánočky... Advent je opět tady. A s ním něco neopakovatelného, atmosféra je sice rok co rok jiná, jen pořád stejně vánoční...
-sei-



Laskavost je důležitější než moudrost. Poznání této pravdy je začátek moudrosti.

Theodore Isaac RUBIN

PROVONĚNÉ CHVÍLE V NÁDRAŽNÍ ULICI V OSTRAVĚ

A za chvíli jsou tady Vánoce...

Typicky listopadové počasí s mrholením a mlhou, lidé choulící se do zimních bund a pod deštníky, připomíná blížící se zimní období. A vánoční atmosféra vás zasáhne o to více uvnitř prodejny Illík v Nádražní ulici v Ostravě (poblží vyhlášené Stodolní) provoněné pečivem a sladkými dobrotami.

I přes nevlídné počasí je prodejna v 8 hodin ráno plná... „V tuto dobu tady bývá nejvíce lidí,“ říká sympatický vedoucí prodejny Lukáš Plonka. „Poblží je řada škol, kanceláří, bank, a tak se pro snídani a svačinku zastaví řada lidí, žáci, studenti, zaměstnanci. Nejraději mají rozpékané pečivo, už vyhlášené loupáky, croissanty se šunkou a sýrem, z listového těsta kostku s broskví, pudinkovou rolku, meruňkové a borůvkové řezy, ořechové rohlíčky z cereálního těsta. Když jsou třeba právě v peci, zákazníci neváhají a pár minut si na svou oblíbenou dobrotu počkají...“ dodává pan Plonka. Někteří odcházejí s ještě kouřícím se pečivem z obchodu, jiní se nasnídají přímo u stolečku v prodejně. Přece jen v teple u kávy, čaje, čokolády, nebo horkého jablkového nápoje je snídaně příjemnější... Dopoledne pak nakupují v prodejně spíše starší občané, důchodci, ti už chodí pro větší nákup, rohlíky, chléb. A největší nápor je asi hodinu před zavírací dobou, lidé se vracejí z práce a staví se pro pečivo do svých domácností. Za den se tady vystřídá zhruba tisíc pět set zákazníků... „Prodejna je otevřena přes rok, otvírali jsme vloni v říjnu. Sám jsem byl zvědavý, jak to bude fungovat, konkurence je velká, ale plno jsme měli hned první den. Možná ze zvědavosti. Od té doby se tržby zdvojnásobily a stále stoupají. Řadu zákazníků už znám osobně, chodí tady pravidelně, a tak, když je vidím přicházet, už jim někdy dopředu chystám jejich oblíbenou pochoutku,“ říká vedoucí prodejny. Útulný obchůdek má prostě v sobě něco rodinného, osobního... Možná i proto lidé často prohodí pár slov a také pochválí. Často je zajímavá i to, odkud je firma, která jim peče jejich oblíbené pečivo. Vždyť tady mají na výběr 120 druhů pečiva. Zboží z pekárny chodí 3x denně a nejméně 5x denně se každý druh pečiva rozpéká.



Zatímco většina občanů ještě spí, zaměstnancům prodejny Illík (celkem jich tady je 6 a vypomáhá jedna brigádnice) začíná den už ve tři hodiny ráno. V tu dobu přijíždí z Pekařství Illík ze Lhotky zboží. Je třeba ho narovnat do vitrín, z mrazících boxů nachystat polotovary, které se budou rozpékat... Jedná se asi o dvacet druhů, jedna pec je přímo v prodejně, aby ji zákazníci měli na očích, další uvnitř prodejny. Pomalu, vlastně spíše rychle, se blíží Vánoce, začíná se objednávat cukroví. Je o ně obrovský zájem, nejdříve chodili objednávat ti, kteří ho už měli vloni a moc jim chutnalo. Vždyť se ho prodalo čtvrt tuny. Zájem je také o čerty a Mikuláše ze sladkého kynutého těsta, ryby připomínající vánoční kapry z piškotového těsta polité čokoládou, ale i nepolévané „Před chvílí přivezl obchodní zástupce vzorky cukroví a jedna paní ho hned chtěla objednávat. Na mikulášské figurky už mám měsíc předem objednávku na zhruba dvě stě kusů.“ Práci zaměstnancům usnadňuje Mgr. Petr Němec, obchodní zástupce z Pekařství Illík, který má právě tuto firemní prodejnu na starosti a řídí prodejní tým. „Zabezpečuji chod prodejny po obchodní stránce, komunikuji s firmami a prodejci, starám se o rozpisy směn, výplaty a další záležitosti tak, aby zaměstnanci prodejny včetně vedoucího se co nejméně zabývali administrativou, a o to více se mohli věnovat zákazníkům...“ Obchod v Nádražní ulici už žije naplno Vánoce. V době adventu atmosféru umocní vánoční ozdoby, girlandy, koledy. Zákazníci nostalgicky pokukují po vánočním cukroví a myšlenkami jsou už možná u svátečního stolu. V předvánočním shonu se v útulném obchůdku pro ně na chvíli zastavil čas. Pro zaměstnance obchodu se však roztočil na plné obrátky. Ale tak to asi má být...



Naši favorité aneb Nejvíc u nás chutná

Zbojnický rohlík

Korpus je z těsta ciabatta, na ně se přidá sýr, slanina a všechno se zapeče. Někteří tento výrobek znají pod názvem anglický rohlík. Má hmotnost zhruba 105 g a jde asi ze všech rozpéčených výrobků na odbyt nejvíce... Nejoblíbenější je u mladých, ale 'smlsnou' si na něm i důchodci.



Croissant se šunkou

Jedná se o náš nový výrobek z plundrového (listového, kynutého) těsta, posypaného grilovacím kořením. Po zapečení to vytvoří velmi specifickou chuť. Prodáváme ho asi 3 měsíce a ani jsem nečekal, že o něj bude takový zájem. Lidé jsou konzervativní, ale novinku vyzkoušeli, dnes se prodává ve velkém a zájemců přibývá den po dni...



Šárka Seidlerová, foto: Jiří Zerzouf

Loupanec

Čistý loupák z kynutého křehkého těsta, přímo se rozplývá na jazyku. Váží jen 60 g, ale je natolik oblíbený, že si pro něj jezdí i z okolních čtvrtí. Máme pravidelnou zákaznici z Michálkovic, která si denně přijíždí tak pro patnáct kusů této pochoutky. Bez ní by jí prý káva ani nechutnala.



Ostrava, Nádražní 29

e-mail: obchod.ostrava@seznam.cz

Otevírací doba:

Po-Čt: 6.30 - 18.00 hod.

Pá: 6.30 - 19.30 hod.

Sobota: 6.30 - 10.00 hod.

Neděle: zavřeno

O svátcích zavřeno 25. a 26.12. 2009 a 1.1. 2010

PEKAŘINA - řemeslo mnoha vůní a chutí... (část 2.) NA JAKÉ DĚLÁŠ SMĚŇ? NA VÁNOČKOVÉ!

No řekněte, kdo by si dokázal představit Vánoce bez klasické vánočky? Štědrý den ráno nás přivítá rok co rok svou zvláštní atmosférou a na stole (kdo nedodrží púst a nechce vidět zlaté prasátko) se rozvoní káva a čerstvá vánočka posypaná bělostným cukrem. Její vůně nám navodí sváteční náladu nejkrásnějšího dne v roce. V dnešní uspěchané době už málokterá hospodyně peče do noci doma v troubě. Ale ještě řada z nás si vzpomene, jak naše maminky a babičky pletly copy vánočky a posléze spílaly, jak neformálně se 'vánočkový účes podařil'. V dnešní uspěchané době si téměř každá hospodyně SVOU vánočku objedná v obchodě. Ale ne v ledajakém. Musí věřit, že na svátečním stole se opravdu objeví ta nejhezčí, nejchutnější, nejkrásnější vánočka. Mnozí z vás už své zaručené tipy mají a nedají na ně dopustit. Třeba k nim patří právě výrobky z Pekařství Illík ve Lhotce. I zde myslí na to, že vánoční vánočka je prostě 'vánoční'. A podle toho musí chutnat. Tak jinak, domáčeji... „Vánoční vánočka má opravdu jinou chuť, takovou sladší, tajemnější, těsto se přímo rozplývá na jazyku. Při prvním ochutnání vám připomene doby dětství," říká vedoucí výroby Roman Vaněk.



splétají. Není to tak jednoduché, jak by se na první dojem mohlo zdát. Kdo to ještě nikdy nezkoušel, má dříve na šestkrát spleteny ruce, než šesticipý cop. O vánočky je prý obrovský zájem. Minulý rok odešlo z expedice tři a půl tisíce půl kilových a dvanáct tisíc 300 gramových vánoček. A letos je objednávek ještě mnohem více. Vánočky se rozvážejí na všechna prodejní místa. Někteří zákazníci si objednávají vánočky ještě po Vánocích, objednávky doznívají do konce roku. Největší pracovní nápor je však



My už jen vnímáme chuť, ale málokdo se už zabývá tím, jak a kde ta jeho vánočka vznikla. „Vánočky pečeme od 30. 11. na směně sladká výroba. Je zde celkem pět lidí, jeden těstový, přichází o půl páté ráno a stará o to, aby těsto bylo dobře namíchané a nakynuté a po něm přicházejí čtyři pomocníci. Těsto kyne zhruba 40 minut. Samozřejmě se na směně pečou i jiné druhy, ale vánočky v té době prostě mají přednost. Jsou specifické už svým receptem, přizdobené hrozinkami a oříšky. „Těsto je jiné, má máslovější chuť...," dodává Roman Vaněk. Vánočka se plete z šesti copů, které se připevní dohromady, a vzájemně se

v pekárně 22. a 23. 12., všichni chtějí mít na Štědrý den na stole co nejčerstvější vánočku. A jak pracovní nápor zvládají v pekárně? „Vesmě se omezí ostatní výroba, pečení koláčů a jiného sortimentu a výroba se soustředí jen a jen na vánočky. Navíc směny se střídají a jedou non stop. Denní, odpolední, noční v kuse. Pomáhá i zrněnková směna. Vánočky mají i speciální sváteční balení, zabaleny jsou po vychlazení na balicí lince. K vám se už vánočky dostanou ve speciálním celofánovém papíře s vánočním motivem. A ani nám nedojde, že zatímco jsme my ušetřili sváteční chvíle třeba na balení dárků, v pekárně měli ten správný pekařský frmol. Ale tak to má být..."



Jedna FIREMNÍ SOUTĚŽ skončila, druhá začala...

Zábava ze soutěžení a radost z prodeje

Zatímco soutěže v Pekařských novinách se týkají jen zaměstnanců, tyto jsou určeny firemním prodejnám. Cíl je zřejmý: Navštívit tržbu... **První soutěž byla zahájena 2. 11. a ukončena 30. 11. 2009. A známe již vítěze, vyhrála firemní prodejna v Nádražní ulici v Ostravě. Výherci budou odměněni mimořádnými přemiemi. A ty vždycky přijdou zejména před Vánocemi vhod. A jaká byla pravidla soutěže?**

„Principem soutěže je stanovení třech nejlepších prodejních týmů na základě dosažené tržby," říká obchodní zástupce Pekařství Illík Petr Němec. „Aby byla data o prodeji objektivní, ke stanovení nejlepších prodejců se využívá poměrná dosažená tržba na jednoho člena prodejního týmu v hlavním pracovním poměru. Pro příklad, prodejna vytvoří obrát 540 tis. Kč bez DPH. Pracuje v ní v HPP šest prodejců. Tržba na jednoho člena je tedy ve výši 90. tis. Kč bez DPH.



Toto je rozhodující údaj pro stanovení vítězů. „Finanční odměna je vždycky lákavá, nicméně podstatná je také zábava ze soutěžení a hlavně radost z prodeje," říká Petr Němec. Ale jednou soutěží to nekončí. Už momentálně probíhá druhá - tentokrát o nejvyšší počet prodaných vánoček. K Vánocům vánočky tak nějak patří,... vidíte?

Soutěž je vysána od 2. do 31. prosince 2009. Jako předmět soutěže byly vybrány výrobky 310 - vánoční vánočka 300 g a 311 - vánoční vánočka 500 g!

„Opět jsme pro vítězné prodejní týmy připravili zajímavé přemie, které budou rozděleny mezi jednotlivé prodejce. Takže, který prodejní tým bude nejuspěšnější tentokrát? To se dozvíte v příštím čísle Pekařských novin. Hodně štěstí...," dodává Petr Němec, obchodní zástupce Pekařství Illík.

Každý si přeje dlouho žít, ale nikdo nechce být starý.

SOFOKLES

BLAHOPŘEJEME...

Vážení zaměstnanci, již druhým rokem se stalo pravidelností přát zaměstnancům naší firmy ke kulatým narozeninám a popřát také i k půlkulatému výročí a všem, kteří překročili šedesátku.

V říjnu a listopadu jsme měli výjimečně jedinou jubilantku, která od majitelů firmy získala dárek a blahopřání.

11. 10. 2009 **Irena Hladká 40 let** prodavačka (Přerov)

Přejeme tedy zejména pevné zdraví (bez toho se neobejdeme), kapku štěstí, pohodu jak v pracovním tak rodinném životě a hlavně osobní spokojenost do dalších let.

majitelé Pekařství Illík



Nakreslil: Miloš Kardoš

☺ „Pane řediteli, kolik ve vašem podniku pracuje lidí?“

„Troufám si tvrdit, že dobrých 50 %.“

☺ Nadřízený se ptá pracovníka:

„Co myslíte, že je základní problém v naší firmě - nevědomost nebo nezajím?“

Pracovník: „Nevím a ani mě to nezajímá.“

Nakreslil: Miloš Kardoš



☺ Dlouho jsme se šéfovi vtípu smáli, než jsme pochopili, že je to pracovní úkol.

☺ Přejde podřízený k šéfovi: „Šéfe, chtěl bych přidat!“ Šéf překvapeně vzhledne a poplácá jej po zádech: „Tak přidej!“

Adresy prodejen a otevírací doba

Lipník, Masarykovo nám. 77, 751 31

5.30 - 17.00 hod.

Olomouc, Masarykova třída 802, 779 00

6.30 - 18.00 hod.

Bílovec, Čs. armády 226, 743 01

6.00 - 18.00 hod.

Přerov, Komenského 883, 750 02

5.15 - 16.30 hod.

Ostrava, Nádražní 29, 702 00

6.30 - 18.00 hod.

Ostrava-Poruba, Gymnázium O. Havlové, 708 00

6.45 - 15.00 hod.

Ostrava-Poruba, Hlavní třída 1023/55, 708 00

6.30 - 18.00 hod.

Opava, Dolní nám. 5, 746 01

6.30 - 18.00 hod.



Zahrajeme si?

Je vidět, že opravdu patříme k soutěživým typům. Ani jsme nečekali, že se tolik z vás zapojí do soutěže v 1. čísle Pekařských novin a bude hledat rozdíly na dvou stejných fotografiích. A postřeh máte opravdu bystrý. Z 50 správných odpovědí jsme vylosovali tři šťastné výherce. Patří k nim **Silvie Vlachová, Helena Tomíčková a David Vebr**. Na všechny tři šťastné výherce čeká překvapení, které si mohou vyzvednout od 15. 12. 2009 v kanceláři vedení firmy. Ale ani v druhém čísle nepřijedete zkrátka. Čeká na vás křížovka s vánoční pranostikou, vyluštěnou tajenku pošlete do 15. ledna na adresu asistent@illik.cz. Soutěžte s námi! Na další tři vylosované (opět platí jen pro zaměstnance Pekařství Illík) bude opět čekat překvapení...

Vánoční pranostika: Jsou-li na Vánoce světle noce, ... **tajenka**.

Peměčka ace, al, dy, lis, oboz, ones	Spakovati	Zakula- covati	Přobitně	Slovenský Joy		Přítakáni	Odsta- řovat sekaním	Jido		Část nohy	Africký ston	Značka radia	Hoboj	Žehliční stroj	Světící	Navěci
Nahá změna					Čtyřevy ogán Přelínání behno					Zhár						
1. díl tajenky										Černý stát USA Papoušek						
Svobodní feudální státní						Planeta Jméno psa						Anglický jazyk Sorta sliv				
Národní hmoty					Akvatérní rybka Sočená						Záda Nybrž					
Druh palmy				Vřhlas Lyžařská disciplina						Jm. herce Pacina Parkový strom				Národ Sátový sport		
Ukaz- ovací zájmeno			Plod slivoně Italský houstáček							Vojenský oděi Postava dramatu				SPZ Karvině Obyvatel Béige		
Kurziva										Obroubit Domácí Inoceno						
	Souhlas	Pativ soutěd Druh jítu				Mačarská řeka Číslo osměčtu					Potůček Druh Inochoda				Anglický "eso"	Slovenský "vik"
Směneč- ný družník							Nápis Literární sby (žkr.)							Jm. nor. světi SPZ Ostravy		
Potě					2. díl tajenky											
Obilí seté na podzim					Nasyčený uhlovodík								Vartk			

PEKAŘSKÉ noviny, vydává vedení společnosti Pekařství Illík, spol. s r.o., 743 01 Bílovec, Lhotka 8, tel./fax: 556 410 435, www.illik.cz

Redakční práce: Mgr. Šárka Seidlerová, 742 92 Lubojaty 70, tel.: 731 181 238, e-mail: seidlerovas@seznam.cz, grafika: Andrea Pánková. Dozorčí rada: Martina Illíková.

Své připomínky, dotazy a reakce zasílejte na asistent@illik.cz.