



# Pekařské noviny

tisk zaměstnanců Pekařství Illík

ročník 2 • čtvrtletník • prosinec 2010



www.illik.cz

## Pekařství po KOSMETICE

Někdy stačí pár drobností, natřít kousek fasády, dodělat plot, spravit vstupní branku. A výsledky mluví samy za sebe... „Letos jsme začali na jaře s fasádou nové přístavby a částečně na staré budově. Práce probíhaly od začátku jara do konce léta, jak dovolilo počasí," říká Ing. Antonín Illík, majitel pekařství. „Fasádu jsme i zateplili, jedná se zhruba o 700 m<sup>2</sup>. Dále probíhaly v průběhu léta drobné stavební práce, jako například oddělení areálu od pole ze severní strany, vybudovali jsme zadní plot. Je to podstatně hlavně v zimě, kdy nám do pekařství nafoukávalo hodně sněhu a areál v této části nebyl úplně dokončen. Pořád zde byl volný přístup. Ze zadní nájezdové rampy se tak stalo hlavní zásobovací místo." V areálu firmy se dostavěla kolárna pro zaměstnance, prý sice až před zimou, ale na jaře budou všichni rádi, že ji mají. „A také jsme dokončili vstupní vchodovou branku, ještě ji musíme vylepšit. Zádrhel je totiž v tom, že ti, co nemají čip nebo ovládač, se sice po zazvonění a ohlášení dostanou dovnitř areálu, odchod z areálu firmy je poněkud komplikovanější. Upravili jsme zeď mezi pekárnou a zadním domem, přidalo to na vzhledu celého objektu, je to bílé a hezky rovné... A také jsme dokončili plot mezi čističkou a zadním domem, takže areál máme konečně komplexně uzavřen. Až na povodňovou hráz, vhodný

princip musíme vymyslet ve spolupráci se stavebním odborem a životním prostředím. Zatím chybí dořešit zadláždění zadního dvoru, ale to už necháme na jaro," dodává Antonín Illík. Ve srovnání s rozsáhlými přístavbami by se mohlo zdát, že se letos toho příliš nezměnilo. Ale naopak, dokončily se práce, na které dosud nezbýval čas, a také další úpravy. A pekárna se rozzářila jako 'po kosmetice'.



### Vážení zaměstnanci,

už je to řada let, kdy jsme od svých rodičů slýchávali, že rok má 12 noh, a proto také tak rychle běží. Tenkrát jsme se tomu smáli, dnes jim dáváme za pravdu. A protože nám zbývá jen několik dní do konce roku 2010, dovolte nám, abychom vám všem našim zaměstnancům poděkovali za precizní a důslednou práci, kterou jste pro naši společnost odvedli v tomto roce, a tím napomohli k dalšímu zviditelnění a růstu firmy. Zároveň vám všem přejeme nádherný advent, který by neměl být jen o práci, ale zejména o setkávání s nejbližšími přáteli. Rovněž vám přejeme krásné Vánoce, a pohodový vstup do roku 2011. A také, aby ten příští rok tlačily boty, a tím pádem neběžel tak rychle, jako dosud. Hodně štěstí, zdraví a lásky přeje majitelé firmy Illík, spol. s r.o.

Martina a Antonín Illíkoví

### Máte svého dědečka nebo babičku?

## NA VÁNOCE seniory potěší každý dárek, také BÁBOVKA Z PEKAŘSTVÍ ILLÍK

V 18 letech každému z nás připadají všichni po třicítce staří. S přibývajícím věkem se tato hranice samozřejmě posouvá. Dokud ráno sami vstaneme z postele, dovedeme se o sebe a okolí postarat, můžeme se věnovat svým koníčkům, je vše v pořádku. Co se ale stane, když tyto činnosti nejde zvládnout z různých, hlavně zdravotních důvodů?

Odložíme proto 'naše staroušky' do domovů důchodců, či jiných zařízení, kde se nám o naše rodiče, prarodiče postarají? Po pravdě řečeno, každý z nás má jiné možnosti, jiné názory a různé důvody, jak se k tomuto problému postavit.

Víte, že v současné době žije u nás v republice více jak 1,5 milionu lidí starších 65 let? Všichni tušíme, že v naší společnosti jsou v dnešní uspěchané době jednou z nejhroženějších skupin po malých dětech právě senioři.

Zneužití seniorů je skoro na denním pořádku a média nás o tomto stavu informují celkem pravidelně. Stejně tak jsou ohroženi nouzovými situacemi, jako je vypuknutí požáru, uvíznutí ve výtlahu, náhlá nevolnost apod. V rámci cyklu přednášek zaměřených na tyto situace, které pořádají jednotlivá města pro seniory, se naše firma rozhodla podpořit svými výrobky akce sociálních služeb např. v Lipníku nad Bečvou. Přednášky na jednotlivá témata byly zpestřeny našimi výrobky. Senioři si mohli u kávy pochutnat na koblihách a domů si odnesli malý dárek v podobě mini-bábovky. Jsme rádi, že jsme jako firma mohli přispět našimi dobrotami k jejich pohodě. V době, kdy se vytrácí schopnost naslouchat, komunikovat a vážit si zkušeností starších, bychom měli respektovat člověka jako takového, ne podle věku. Vždyť ten starý pán před vámi ve frontě u pokladny, kterému to tak dlouho trvá, může být zrovna váš dědeček!

Hezké Vánoce pro mladé i staré přeje Martina Illíková



Byl pro nás letošní rok úspěšný?  
Přečtěte si str. 2

Jaký byl letošní  
Den otevřených dveří  
se dozvíte na str. 5

Přibyla nám nová prodejna  
v Bílovci - více na straně 6



# Obchodní oddělení V ROCE 2010



## O pořádný krok vpřed...

Od posledního hodnocení práce obchodního oddělení již uplynula nějaká doba, a proto bych se zmínil o některých nových skutečnostech, které významným způsobem ovlivňují obchodní činnost naší firmy. Velká míra soustředěnosti práce byla a je orientována do aktivit, jež významně ovlivňují u našich zákazníků kvalitu poskytovaných služeb a výrobků.

Pod pojmem kvality poskytované služby si dnes zákazník představuje především dovoz pekařských výrobků na danou prodejnu v přesně stanoveném čase, množství, které si objednal, a přirozeně také v dobré kvalitě. „Musím konstatovat, že nejčastější problém při naplňování výše uvedených požadavků, je doprava na místo určené včas a hlavně ve správném množství,“ říká Ing. Leopold Šíma, vedoucí obchodního úseku.

Abychom mohli efektivně pracovat s každým odběrním místem, posílili jsme obchodní oddělení o dva nové obchodní zástupce. Každý z nich dostal polovinu našich expedičních linek, a tedy i na starost úzkou spolupráci poloviny našich řidičů. „Jejich úkolem je především intenzivní komunikace mezi řidičem a vedoucími jednotlivých prodejen při řešení závozů, nabídek nových a akčních výrobků, řešení reklamací, apod. První zkušenosti naznačují, že je to cesta správná a má pozitivní ohlas u jednotlivých vedoucích prodejen,“ dodává Ing. Šíma.

V tomto roce se již také plně zaběhl nový způsob expedování výrobků, který by měl eliminovat právě případné nedostatky v expedovaném množství a druhích výrobků na jednotlivá odběrní místa. V tomto ohledu jsme se posunuli o pořádný krok vpřed a nemalou měrou se o to přičinila i změna v organizaci řízení expedice, kde nově působí ve funkci vedoucí expedice.

Zákazník však očekává nejen kvalitní poskytovanou službu, ale, jak jsem již uvedl, i výrobek v té nejvyšší kvalitě. I na tomto úseku došlo k významnému posunu, neboť spolupráce obchodního oddělení a výroby je prověřována zákazníkem každý den. Případné výkyvy v kvalitě nabídnutého výrobku se projevily ihned ráno po expedování takového výrobku, kdy zákazník kontaktuje telefonicky, nebo přes řidiče, obchodní oddělení a žádá okamžitou nápravu. Tyto reklamace řeší obchodní zástupci firmy ihned

a s patřičnou omluvou, pokud možno přímo na prodejně a přímo se zákazníkem. Následně jsou pak ve firmě přijímána opatření k eliminaci těchto stížností.

V oblasti pestrosti a škály nabízených výrobků probíhá již několik let program 'Inovace a vývoje nových výrobků'. Jeho smyslem je nabídnout každý měsíc našemu zákazníkovi dva nové výrobky. Musím konstatovat, že toto se nám daří úspěšně plnit. Jedním z posledních výrobků, které uvádíme na trh, je nově croissant s vanilkovou náplní a nový speciální chléb pod obchodním názvem 'Chléb Baltazar'. Naplňování činnosti tohoto programu se v dnešním tvrdém konkurenčním boji ukazuje jako prioritní, neboť neustálé posilování povědomí značky Illík na trhu nám umožňuje ekonomický a investiční rozvoj.

Obchodní činnost naší firmy však není orientována pouze na domácí řetězce a drobné živnostníky, ale je velmi intenzivně směřována do výstavby a následně provozování vlastních prodejen. V letošním roce jsme otevřeli prodejnu v Odrách, Hranicích a jako zatím poslední druhou prodejnu v Bílovci. Koncem listopadu byla otevřena prodejna v Ostravě-Hrabůvce. V hledáčku našich nových prodejních míst jsou nyní města Olomouc, kde bychom rádi otevřeli druhou prodejnu, dále Fulnek, přibude Havířov a Ostrava.

V letošním roce se podařilo udržet prodejní pozice i u dlouhodobých odběratelů, jakými jsou Hruška s.r.o., PR market Koruna, Jednota Nový Jičín, Budoucnost s.d., Tempo Opava s.d., Inva s.r.o. Tito odběratelé tvoří nemalou část našich prodejních obrátů, a proto i přístup k nim vyžaduje určitá

specifika jak z hlediska smluvních vztahů i osobních jednání. Předpokladem by mělo být pokračování těchto obchodních vztahů i v roce následujícím. Konkrétnější podobu budou mít však až po tzv. ročních jednáních v prosinci tohoto roku, kde se budou opět nastavovat a upravovat 'pravidla hry na rok 2011'.

Mám-li zhodnotit rok 2010 z pohledu obchodní činnosti firmy, mohu konstatovat určitě uspokojení s dosaženými výsledky, ale to jen samozřejmě po hranici sebereflexe, neboť ta nás drží neustále ve střehu a nutí dívat se pořád dopředu.

Leopold Šíma  
obchodní oddělení



## ANKETA:

### Pečete pro Ježíška cukroví?

Kdysi nám babičky říkávaly, že cukroví se pečou pro Ježíška, aby to doma vonělo a on přinesl dárky. Ale stejně jsme vždycky chodili Ježíškovi pár kousků uloupit, vždyť navštíví tolik rodin a ještě se, chudák, přejí a nic nám nepřinese. Vánoční čas je opět tady. Zeptali jsme se čtyř uklízeček firmy, jestli se v jejich domácnosti ještě pečou.

**Helena Schaumannová, Výškovice:** „Mám čtyři děti, 24, 22, 20 a 17 a všechny se ještě drží máminy sukně. Takže pečeme s mamkou, švagrovou, perníčky někdy přiveze sestra z Bílovce. Začínáme po Miluláši, v půlce prosince. A tak se dá říci, že pečou celá rodina. Asi dvacet druhů. Už máme své oblíbené kousky, goliášovy řezy, linecké, vanilkové rohlíčky, to mají děti nejraději. Ještě že já na sladké příliš nejsem... Ale poslední kousky se sní na Silvestra, do mrazáku nic nedáváme.“

**Marie Satková, Těškovice:** „Pečeme pravidelně, bez vůně cukroví by to nebylo ono. Předem máme promyšlené druhy, pečeme asi dvacet kilo. Zdá se to možná hodně, ale v lednu by si dal člověk něco ke kávě a už nic nemáme. Nejoblíbenější jsou u nás suché kousky, linecké, rohlíčky, rumové kouličky, mandlové tlapičky, spíše drobné kousky. Tipy vybíráme ze sešitu, už z něj pekla máma i babička. Bydlíme se synem, snacha mi s pečením pomáhá. Vnuci mají 14, 11, 4, a tak se ochomýtají okolo a pořád loudí: Babičko, že se něco nepovedlo? Povedlo se všechno, protože všechny nevydařené kousky stačím sníst já sama. Musím před sebou cukroví schovávat. Jsem holt taková mlsná 'tetka', jak si říkám...“

**Libuše Hozová, Těškovice:** „Já pečou dvakrát. Nejdříve pro sedmnáctiletého syna, kterého musím doslova sladkým zasytit, aby nám něco na Vánoce zůstalo. Má své oblíbené druhy, linecké, sádlové, pneumatiky, kolečka v čokoládě, ty mu snad chutnají nejvíce. Asi ve svém věku sladké potřebuje. Peču od půlky prosince asi 16 druhů, ale rok co rok vyzkouším něco nového. A tak přibude do sešitu nový recept. Záleží na tom, jak rodině zachutná. Nejdříve si všichni vyzobou to, co mají nejraději a pak se na Silvestra díví: Tlapičky už nemáme...? Ale je to krásná tradice Vánoc se vším všudy... Ta sváteční vůně, kterou mám spojenou ještě s dětstvím, by mi chyběla.“

**Věra Krčová, Ostrava-Zábřeh:** „U nás nepečeme tolik druhů, ale velké množství. Měřím to podle krabic, aby na všechny vybylo. Letos poprvé s námi nebude dvacetiletý syn, tak nevím, jestli bude chtít něco od mámy, nebo si vyzkoušejí své vlastní kousky. Já se také naučila péct až po svatbě. Sama. Maminka byla hospodská, pořád v jednom kole a babička byla hodně nervózní, tak nás od pečení odháněla. Ale když jsem se vdala, naučila jsem se péct sama. Ne nadarmo se říká, že život člověka všemu naučí. U nás máme takové zvláštní pravidlo, nepečeme ze sešitu, který si předáme z generace na generaci, ale z časopisu Pošli recept. Přítel je pro mne celý rok sbírá, doma mám už hromadu a většinou zakřížkované druhy, které se budou péct. Nepovedlo se nám snad jedině cukroví, medové, nevím, jestli jsem něco udělala špatně, nebo byl jiný med, ale stejně se snědlo.“

-sei-

## SLOVO majitele: JAKÝ BYL ROK 2010?



Vážení zaměstnanci,

další rok utekl jako voda a máme tady opět adventní čas a období hodnocení a rekapitulace, co se nám podařilo lépe, co hůře. Jaký byl tedy uplynulý rok 2010? Řeknu to zcela jednoduše. Celých dvanáct měsíců poznamenalo budování a otevírání našich nových firemních prodejen: v Odrách, Hranicích, v Bílovci na horním konci, tu si lidé hodně pochvalují, protože je umístěna strategicky blízko gymnázia a náměstí. Čtvrtá prodejna byla nedávno zprovozněna v Ostravě-Hrabůvce v ulici Mjr. Nováka.

Byť to tak na první pohled vypadá, nemůžeme ale hovořit o expanzi firmy. Tento rok byl náročný zejména v tom, že ceny pekařských výrobků neustále klesaly, o prázdninách šly pro změnu ceny surovin hodně nahoru. To znamená, že nyní probíhají náročná jednání o cenách v obchodech. Navíc nám během roku ubylo několik malých obchodních partnerů, kterým jsme dodávali dlouhá léta, na spolupráci jsme už byli zvyklí, ale poznamenalo nás to zejména po finanční stránce. Proto jsme se tyto úbytky snažili nahradit expanzí vlastních prodejen. Zisk z jejich tržeb nám částečně nahradí alespoň úbytek z prodejen, o které jsme přišli. Důvodem ztráty není naše chyba, ale momentální špatná ekonomická situace na trhu. Takže některé menší prodejny ekonomicky tlak neustály a musely skončit.



že mé hodnocení za dvanáct měsíců bude jen a jen pozitivní...

Antonín Illík  
majitel Pekařství Illík, spol. s r.o.

Například nám bylo líto, že ve Svinově u kostela skončil právě z těchto příčin útulný obchůdek, byl jeden z prvních, se kterým jsme začali spolupracovat a s majitelem jsme měli dobré osobní vztahy. Obchod sice přešel pod Hrušku, se kterým také spolupracujeme, ale ti už mají vlastní pekárnu, takže příliš zboží neodebírají. Dám je iluzorní příklad, pokud jsme tam kdysi dodávali měsíčně zboží za 10 tisíc, dnes za dva, za tři. Také spotřeba domácností se snížila zhruba o 10 %, lidé více šetří i na jídle. Ale jsou Vánoce a nechci, aby můj materiál zněl jen negativně, někde ztrácíme, na druhé straně získáváme, jako například v Tempu v Opavě jsme velmi úspěšní v dodávkách, snažíme se stále přicházet na trh s novými výrobky, letos jich bylo dvanáct. A navíc, stali jsme se druhou nejsilnější pekařskou firmou na trhu. A to i díky vám, vážení zaměstnanci, vaší pečlivé každodenní práci.

Takže do příštího roku 2011, který bude pro nás jubilejní - oslavíme dvacet let vzniku pekárny -, ať vstoupíme šťastnou pravou nohou. A to vše vám přeji i v osobním životě. Nádherné Vánoce, veselý Silvestr a šťastný vstup do nového roku. Na nás všech záleží, nakolik bude příští rok úspěšný. A já věřím,

## CO ŽIVOT DAL I VZAL...

**„Pro mě je podstatná šťastná rodina, dobrý kolektiv v práci a lidé kolem mne,“ říká Jindřiška Němcová, personalistka a mzdová účetní ve firmě Illík, spol. s r.o.**

Už staří klasikové věděli, že život dává i bere. **Jindřiška Němcová** z Lubojat, personalistka a mzdová účetní ve firmě Illík, spol. s r.o., by o tom mohla vyprávět. A přesto nezatrpkla, má ráda veselou společnost lidí a sama se také ráda směje. Ale vždycky jí do smíchu právě nebylo. Před lety utrpěl její manžel Oldřich vážný úraz na kole, byl vášnivý cyklista a stačil jeden špatně viditelný kámen. Následoval pád, operace, rehabilitace a invalidní vozík. Jindřiška podporovala manžela, jak to šlo, vídávala jsem ji, jak jezdí za ním do nemocnice, nebo ho vozí na návštěvy domů. Kdo by řekl, že se v štíhloučké ženě bere tolik energie. Olin se vrátil domů s tím, že ani on život nevzdal. Denně, pokud to počasí dovolilo, ujel desítky kilometrů na ručním kole a účastnil se také několika cyklistických závodů. A v té době dostala paní Němcová, do té doby účetní ve firmě EKO v Lubojatech, výpověď. Věděla, že práci nutně potřebuje, a tak jednoho dne, jen tak, bez předchozí domluvy, při projíždění kolem Pekařství Illík ve Lhotce, zastavila. Osud, intuice, těžko říci. Věděla jen, že majitel



Antonín Illík je férový člověk a pokud to půjde, pomůže. „Vzpomínám si na to, jako by to bylo včera,“ říká Jindřiška. „Nepřišla jsem ani v pravý čas, ve firmě měli poradů.“ Ale pan Illík si ji vyslechnul a řekl, že se ozve. Zavolal za pár dní, že pokud má ještě zájem, může nastoupit jako účetní. Ještě dnes slyší Jindřiška tan balvan, který jí spadl ze srdce. Nyní už pracuje ve firmě přes deset let. A je spokojená. Začátky byly jako všude těžké, málo soukromí, hodně práce, ale časem se firma rozrůstala, přibyl ekonom, dnes má paní Němcová kancelář sama pro sebe. A práci ani kolektiv by neměnila. Někde uvnitř cítí, že jí ve firmě pomohli, když to opravdu potřebovala, teď se to snaží dobrou a profesionální

prací vracet. Život jí nadělil dvě krásné a chytré dcery, starší je právničkou, mladší ještě studuje v Praze mezinárodní vztahy. S manželem si často zajedou na výlet, na hory s kamarády z bývalé práce, sejdou se s přáteli z Lubojat, nezapomenou navštívit žádnou společenskou akci, která se v Lubojatech organizuje. Ples, ze kterého odcházejí mezi posledními, pálení čarodějnic (a to vám povím, z půvabné Jindřišky jde až strach), stavění a kácení máje, konec léta, nebo třeba sáňkování na Silvestra. A kde na to všechno bere paní Jindra energii? „Pro mě je podstatná šťastná rodina, dobré vztahy v práci a kontakty s lidmi, které mám ráda. Neuměla bych se uzavřít sama do sebe, izolovat se od světa.“

Život dává a bere a na nás samotných je, jak se k podané i zavřené ruce postavíme a dokážeme se s ním vyrovnat. Víím, že přijdou chvíle, kdy ta bolístka někde uvnitř je citlivější, než jindy. Ale paní Jindřiška netouží po lítosti okolí. Když jí je smutno, vyjede si manželem na kole, ošetřuje kytky na zahradě a v poslední době jezdí s kamarádkou na poznávací zájezdy. A zase je život růžovější. „Prosím, jen ať nevypadám jako nějaká chudinka, otloukaná životem. Každý máme svá trápení...“ říká paní Jindra na závěr povídání. A já jí dávám za pravdu. Podstatné je využít každé hezké chvíle a každého úsměvu. A tak víím, že jakmile bude příležitost, paní Jindra si popovídá se sousedkou, sejde se s příbuznými a snaží se zapomenout, co jí život vzal. Ba naopak, váží si toho co, jí život dal... Podle jejich slov má být za co vděčná.

Šárka Seidlerová

**Člověk si musí najít svou cestu. Jestli ji opravdu hledá, najde ji velmi brzy.  
Potom se jí ale už musí držet, nebo zabloudí.**

Tomáš Garrigue MASARYK

## PRÁVNÍK RADÍ

**Jsem kuřák a můj zaměstnavatel stanovil na celém pracovišti zákaz kouření. Jednání zaměstnavatele považují za diskriminační. Jak se proti zákazu mohou bránit?**

§ 106 zákoníku práce stanovuje zaměstnanci povinnost nekouřit na pracovištích a v jiných prostorách, kde jsou účinkům kouření vystaveni také nekuřáci. Jedná se například o šatny, sprchy, různé oddechové kouty atd. Nejde tedy, jak z citace zákonného předpisu vyplývá, o libovůli zaměstnavatele, ale o povinnost zaměstnance. Na některých pracovištích vymezených právními předpisy je zaměstnavatel v rámci bezpečnosti a ochrany zdraví při práci povinen zajistit dodržování zákazu kouření bez ohledu na to, zda na těchto pracovištích pracují také kuřáci.



Zaměstnavatel není povinen v žádném případě zřídit kuřárny, neboť tato jeho povinnost byla zrušena vyhláškou č. 89/2001 Sb. a v nové právní úpravě tato povinnost obsažena není. Z výše uvedeného vyplývá, že zaměstnavatel je oprávněn stanovit zákaz kouření ve všech prostorách své provozovny a v žádném případě se nejedná o diskriminaci kuřáků. Absolutní zákaz kouření je ve většině případů stejně kuřáky porušován. V případě, že zaměstnanec poruší nařízení zaměstnavatele o zákazu kouření, může být sankcionován, např. snížením pohyblivé složky mzdy (prémie), nebo udělením výtky za porušení svých pracovních povinností. Při soustavném porušování povinností zaměstnancem může zaměstnavatel se zaměstnancem ukončit pracovní poměr výpovědí podle § 52 písm. g) zákoníku práce.

Máte-li další dotazy do naší právní poradny, využijte této možnosti (platí opět jen pro zaměstnance Pekařství Illík) a pošlete je do 31. ledna 2011 na adresu asistent@illik.cz.

JUDr. Karla Návedlová  
advokátka, AK Bílovec

## Z PERSONALISTIKY



### Jaké změny nás čekají

Poslanecká sněmovna Parlamentu ČR projednává vládní návrh zákona, kterým se mění některé zákony v souvislosti s úspornými opatřeními v působnosti Ministerstva práce a sociálních věcí (sněmovní tisk 120). V jeho rámci je předložen návrh novely zákoníku práce (mj. jeho § 192 a § 194) a novely zákona č. 187/2006 Sb., o nemocenském pojištění, ve znění pozdějších

předpisů (dále jen ZNP). Změna, která s velkou pravděpodobností bude přijata (i když se tak může stát až v prosinci 2010), má **v období od 1. ledna 2011 do 31. prosince 2013 dočasně prodloužit poskytování náhrady mzdy zaměstnavatelem při dočasné pracovní neschopnosti a karanténě ze 14 na 21 kalendářních dnů**, přičemž nemocenské bude příslušet až do 22. dne.

### Termínový kalendář Náhrada mzdy v prvním období nemoci...

**Přechodné ustanovení** má stanovit, že pracovní neschopnost, která začala před 1. lednem 2011 a pokračuje i tímto datem, se posuzuje z hlediska doby poskytování náhrady mzdy podle dosavadní právní úpravy.

Rovněž na prvních 21 dnů dočasné pracovní neschopnosti se má prodloužit doba, v níž je zaměstnavatel oprávněn kontrolovat, zda nemocný zaměstnanec dodržuje režim dočasně práce neschopného pojištěnce, pokud jde o jeho povinnost zdržovat se v místě pobytu ohlášeném lékařem a dodržovat dobu a rozsah povolených vycházek.

Protože návrh zákona zatím není přijat (i když se jeho přijetí předpokládá), je maximální doba poskytování náhrady mzdy při dočasné pracovní neschopnosti (dále jen DPN) nebo karanténě dále v tomto článku uvedena zpravidla jako „14 (21) kalendářních dnů“ a doba, od níž se poskytuje nemocenské, zpravidla jako „15. (22.) kalendářní den“.

**Red. pozn.:** Do data redakční uzávěrky nebyla výše uvedená změna schválena. V případě schválení bude publikován v časopise podrobný článek na toto téma.

**Pro rok 2011 ale byly nově stanoveny** (bez souvislosti s výše uvedeným návrhem zákona) **redukční hranice** pro úpravu vymě-



řovací základu pro účely nemocenského pojištění. Z nich se odvozují redukční hranice pro náhradu mzdy v prvních 14 (21) kalendářních dnech dočasné pracovní neschopnosti nebo karantény. Změna vyplývá z nařízení vlády č. 283/2010 Sb., kterým se pro účely důchodového pojištění stanoví výše všeobecného vyměřovacího základu za rok 2009 a výše přepočítacího koeficientu pro úpravu všeobecného vyměřovacího základu za rok 2009. Dojde tak k mírnému zvýšení redukčních hranic, což přinese určité zvýšení náhrady mzdy u zaměstnanců s příjmy, které v zásadě přesahují průměrnou mzdu v ČR, tedy u zaměstnanců ve střední a vyšší příjmové kategorii.

## Soutěž prodejních týmů s NOVÝMI VÝROBKÝ

### Vyhrál prodejní tým firemní prodejny Bílovec I Dáte si jablečný, nebo tvarohový závin?

Všeobecně se říká, že Češi jsou soutěživý národ. A je to dobře, protože soutěžením se podněcuje motivace k různým činnostem a navíc bystří mozek. Další ze soutěží prodejních týmů s novými výrobky byla vysána v termínu od 6. 10. 2010 do 31. 10. 2010. A co se soutěžilo tentokrát? O novinky uvedené na trh koncem září - jablečný a tvarohový závin o hmotnostech 150 g a 350 g. Soutěžní prodejní týmy v našich firemních prodejnách byly průběžně seznamovány s aktuálními výsledky. Klíč k určení vítěze zůstal stejný: poměr odebraných a prodaných soutěžních výrobků k celkovému množství zboží odebraného z pekárny.

A vítěz prodejní soutěže je už znám. „Šňůru“ vítězství prodejny v Ostravě-Porubě na Hlavní třídě se podařilo tentokrát přerušit prodejnímu týmu Bílovec I, který se stal absolutním vítězem. Za obchodní oddělení a vedení společnosti upřímně blahopřejeme.



**Plakat nad minulým neštěstím, to je nejjistější prostředek, jak si přivolat další.**

William SHAKESPEARE

## Jak jsme se bavili, aneb PRŠELO JEN SE LILO...

Jedno pořekadlo praví: „Bez práce nejsou koláče“. Podobně i u nás v pekařství platí: „Nejdříve práce, potom zábava“. A tak i přes nevlídnou předpověď počasí jsme v sobotu 4. září 2010 připravili pro všechny naše zaměstnance sportovně-zábavní odpoledne s pohoštěním. Mohli jsme si vyzkoušet jízdu na čtyřkolkách, otestovat jak nám jde lukostřelba. Ti statečnější si vyzkoušeli bojové koule či skákací boty. Méně odvážní si prostě jen zasoutěžili v různých zábavných hrách, které se za neustávajícího deště daly

provádět. K chuti přišla dobře naložená a vypečená selátka, žízeň pánům uhasilo dobře vychlazené pivo, dámy měly víno... Když se zešeřilo, k pocitu tepla vzplála připravená vaňa. Chvilími se zdálo, že se z nebe vylévají konve vody, přesto se našlo mnoho tancechtivých, pro které byla připravena večerní diskotéka. Tančilo se tak dlouho, dokud nepřestalo pršet úplně. Věříme, že se akce všem líbila a všichni se dobře bavili. Za rok se těšíme na další setkání, tentokrát ve znamení 20. výročí firmy Pekařství Illík.



Některí si otestovali své schopnosti v lukostřelbě...



Ti odvážnější si mohli vyzkoušet také jízdu na čtyřkolkách.

## Exkurze pro čtyři sta MLSNÝCH JAZÝČKŮ

Znáte práci pekaře? Jak se sází chleba do pece? Jak se smaží a plní koblihy? Na tyto zvědavé otázky jsme byli na Den otevřených dveří dobře připraveni. Všem, kteří byli zvědaví, a měli zájem si prohlédnout naši pekárnu, jsme otevřeli 8. října 2010 "dveře" a ukázali provoz za plného chodu.

Návštěvníci si prošli celý objekt od objednávkové kanceláře, přes skladové prostory, síla na mouku, až po vlastní provoz pekárny. Zde si mohli zblízka prohlédnout výrobu a pečení základního sortimentu jako je chléb a rohlík, dále pak například smažení a plnění koblih, linku na výrobu listového a plundrového pečiva (šátečky, hřebeny, croissanty) a jiné pekařské výrobky. Dále si prohlédli balení a krájení výrobků a konečnou expedici. Exkurzi v pekárně shlédlo přes 400 návštěvníků. Všem přítomným byla samozřejmě nabídnuta ochutnávka pekařských výrobků zdarma. Pro jejich mlsné jazýčky jsme rozpékali přímo na místě zbojnický rohlík se slaninou a sýrem, těm nejmenším návštěvníkům přišla k chuti kobliha s marmeládou. Vyzkoušet si mohli také dalších minimálně 20 druhů výrobků z celkového počtu 180 kusů sortimentu, který naše firma vyrábí.

Vážení návštěvníci, pokud se vám u nás líbilo a naše výrobky vám chutnaly, zase někdy nashledanou!



Návštěvníci měli možnost si prohlédnout výrobu pečiva přímo v provozu.



Letos se sešlo na Den otevřených dveří v Pekařství Illík přes 400 návštěvníků.



Každý mohl ochutnat pekařské výrobky, které nabízela příjemná obsluha.

# PROVONĚNÉ CHVÍLE V NOVĚ OTEVŘENÉ PRODEJNĚ V BÍLOVCI

## Nakupuji zde každý den...

Na prosinec je ještě poměrně hezké a teplé počasí, a tak hloučku studentů, kteří postávají před firemní prodejnu Illík, chvilka čekání vůbec nevadí. Jejich kamarádi jsou uvnitř a prodejna, která byla v září otevřena v Bílovci v ulici 17. listopadu, je krásná, voňavá a útulná, jen na tak velký počet zájemců trochu malá. Ale s tím se nedá zatím nic dělat. „Já se těším na Zbojnický rohlík, jeden sním teplý ráno, druhý vychladlý na svačinu. A někdy neodolám a stavím se pro třetí po škole. Kluci mi začali říkat Zbojník," směje se student třetího ročníku gymnázia ze Studénky. Prostě mu Zbojnický rohlík zapečený slaninou a sýrem zachutnal...

„Ráno od sedmé do osmé tady bývá nejlépe plno," říká vedoucí prodejny Monika Neiserová. A pak od jedné do třetí odpoledne. „Chodí zde pro svačiny právě studenti gymnázia, kteří si oblíbili pečené dobroty, nejvíce zmíněný Zbojnický rohlík nebo Loupanec. Stavují se zde pro pečivo ke snídani, nebo odpoledne na nákup také zaměstnanci městského úřadu, ti dávají často přednost celozrnným výrobkům. Nebo si objednají chlebičky, sladké plněné pečivo nebo zákusky pro nějakou osobní, či pracovní oslavu." Prodejna byla otevřena v září letošního roku a je opravdu na strategickém místě, pár metrů od gymnázia a pár desítek metrů od náměstí... A je v ní podle vedoucí na osmdesát druhů pečiva. Lidé si prý někdy „stěžují“, že si z bohatého sortimentu nemohou ani vybrat. „Škoda, že prostory jsou tak stísněné, jiná možnost zatím nebyla," říká



Vchod do nově otevřené prodejny v Bílovci

vedoucí obchodu, která odborné zkušenosti získala na vyšší hotelové škole a praxi pak v dolní firemní prodejně. V té nové se jí líbí, byť ve třech se tady ani na chvíli nezastaví. Pečou neustále nové pečivo (už si zažádali vedení firmy o větší pec), obsluhují, prohodí se stálými klienty pár hezkých slov. A úsměv věnují zdarma. I proto se možná lidé tak rádi vracejí. „Já tady chodím denně," říká důchodkyně Dana Kotulová. „Mám to kousek, v dolní prodejně jsem vlastně nebyla ani jednou... Kupuji si podmáslový chléb, celozrnné pečivo, ale přiberu si také nějaké sladké plněné, na které mám právě chuť. A nesmím zapomenout na své oblíbené ořechové rohlíčky. Personál je milý a příjemně mne překvapilo, že v sobotu dostanu k nákupu i bábovku zdarma. Mám pocit, že si vedení firmy klientů váží... Musím říct, že jsem si obchůdek oblíbila, už z dálky cítím jeho typickou vůni." To Ladislav Kurka z Lubojat měl v ten den premiéru. „Jsem tady poprvé, ale mám hlad, málo času a chuť na něco teplého." Za chvíli vycházel z prodejny se Zbojnickým rohlíkem,

zatím ho hřál v ruce, za chvíli jej zahřeje i v žaludku. „Prodejna je otevřena dva měsíce a ani jsem nečekala, že o ni bude takový zájem. Denně se tady vystřídá tak 400 až 500 zákazníků, nejvíce jich přichází v pondělí a ve čtvrtek. Zájem je zejména o zapečené výrobky, ale i o klasické pečivo, na odbyt jdou hodně celozrnné výrobky. Nyní například novinka firmy müsli kostka, která je posypaná sezamovými semínky a chutná tak trochu jako müsli tyčinky. Klienti si často libují, že je pečivo tak krásně naaranžované, že se kochají už pohledem..."

Když jsem z prodejny odcházela, neodnesla jsem si sice žádnou mlotsu, ale hezký pocit ze spokojených zákazníků. A ještě něco navíc. Sladkou vůni cukroví, která mi připomněla vůni blížících se Vánoc...

Šárka Seidlerová



Regály jsou naplněné k prasknutí a všude se líne vůně čerstvého pečiva...

**Bílovec, 17. listopadu 440/6**  
e-mail: [obchod.bilovecII@illik.cz](mailto:obchod.bilovecII@illik.cz)

**Otevírací doba:**

**Po-Pá: 6.00-18.00 hod. So: 6.00-11.00 hod. Ne: zavřeno**

## Naši favorité aneb Nejvíc u nás chutná

### Zbojnický rohlík

Korpus je z těsta ciabatta, na něj 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 rozpečených výrobků na odbyt nejvíce... Cena 14,40 Kč.



### Loupanec

Loupanec se vyrábí z plundrového těsta a váží 60 g. Velice oblíbený je ve všech našich prodejnách. Často ho hned po ránu kupují děti a studenti na svačinu, ale má ho ráda také starší generace pro jeho křehkost a lahodnou chuť. Cena 4,90 Kč.



### Müsli

Novinka letošního podzimu z kategorie trvanlivého pečiva. Korpus je z lineckého těsta, na němž je nanosená müsli směs tvořená z ovesných vloček, seznamu, slunečnice, lnu, sóji, sušených jablek a skořice, spojená sladkým sirupem. Cena 9,60 Kč.



# PEKAŘINA - řemeslo mnoha vůní a chutí... (část 5.) NA JAKÉ DĚLÁŠ SMĚŇĚ? NA RYBKOVÉ!

## Kapři pečení, ne smažení...

S každoroční pravidelností se opět přiblížil čas vánoční. Nastává advent! Víte, že toto slovo pochází z latinského 'adventus', což znamená příchod? Ano, přicházejí Vánoce, svátky klídu a odpočinku. Hospodyňky začínají pomalu péct perníčky, domácí cukroví a jiné dobroty, a v pekárně je to podobné, jen tento hektický čas nastal trochu dříve... Právě doba adventu znamená už od začátku prosince v Pekařství Illík ten 'nejpernější' čas. „Někdy jsem tak unavená, že si doma raději zdřímnu, než bych pekla další várku cukroví pro své nejbližší. Ale mám tu výhodu, že děti jsou již větší, pomáhají u pečení



nechtějí a navíc jim chutná 'to naše' cukroví z pekárny. A já? Já si v pekařství užiju vánoční vůně i atmosféry dost a dost," říká jedna ze zaměstnankyň. Venku sněží a teplota dosahuje pár stupňů pod bodem mrazu, zato na vánoční směně, kde se peče cukroví, je pěkně horko. Všichni totiž chtějí uspokojit co nejvíce zákazníků, kteří na pečení doma nemají čas, anebo předvánoční dobu využijí klidnějším způsobem. Třeba návštěvou známých, posezením, na které přes rok nebývá čas a ta správná nálada plná rozjímání. A tak, zatímco si mnozí z nás povídají třeba u horkého punče, v pekárně se dělá vše proto, abychom měli co nejkrásnější Vánoce. A cukroví rozhodně chybět nemůže...

„Vyrobí se zde celkem 20 000 kusů 'vánočních' vánoček vážících 300 g a 500 g. K tomu linecká těsta - tukové, kakaové, kokosové -, celkem 3000 kusů," říká vedoucí výroby Roman Vaněk. „Téměř dvanáct tisíc pečených čertů a Mikulášů udělá radost stovkám dětí, ale někdy i nám, starším. A kolik upečeme cukroví? 5000 balíčků půlkilových a kilových. A nesmíme zapomenout ani na rybky, bez těch by Vánoce nebyly Vánoce, a tak z naší výroby odjede do prodejen na 1000 kusů 120gramových rybek a stejný počet 240gramových kaprů. A jak se právě tyto vyrábějí? Pekař si předem nachystá formy a řádně je vymaže tukem, aby se těsto nepřilepilo, pak si vyšlehá směs a potřebnou dávku naplní do forem. Ty se vkládají do pece a pečou se 30 minut při teplotě 175 °C. Po vychladnutí putují na balíček, kde je pracovník potáhne čokoládou. Dále dostanou kapřičí pod krk na parádu mašli, vloží se do plastových krabiček, označí etiketou a jsou připraveni pro zákazníky." Rybky ani kapři se sice nesmažili, ale chutnají stejně dobře. A již dopředu navodí atmosféru Štědrého dne, kdy na stůl putují jejich 'kapři kolegové', na kterých si tradičně pochutnáváme každý rok.

Šárka Seidlerová a Martina Illíková

## SLOVO ZÁKAZNÍKA

### Spolupracujeme téměř dvacet let...

**Ivan Němec, obchod Bravinné:** S panem Illíkem jsme začali podnikat téměř ve stejné době. Příklad rok to bude dvacet let, kdy on vlastně ze stodoly postavil druhou největší pekařskou firmu v kraji a já v dubnu 1991 přebral od Jednoty obchůdek v obci Bravinné. Patřil jsem k prvním zákazníkům pana Illíka, ještě dnes si pamatuji, když přijel s bednou s ukázkami pečiva a bylo rozhodnuto. A dodnes toho nelituji. Nikdy nenastal sebemenší problém, a když vznikl náhodou malý zádrhel, operativně jsme ho vyřešili. Po čase se stal majitelem obchodu můj syn Jiří, ale já jsem celých dvacet let v obchodě prodával a staral se o zásoby. Když přišla nějaká sněhová kalamita, nechal jsem ve Staré Vsi auto a do prudkého kopce vedoucího do obce Bravinné jsem došel pěšky. Věděl jsem, že lidé čekají na to, že obchod otevřu. Dnes jsou zákazníci náročnější ve výběru, ale také Pekařství Illík poskytuje široký sortiment výrobků. Bravinné je malá obec, otevřeno máme jen dopoledne a největší zájem je v současné době o podmáslový chléb, celozrnné pečivo, sladké výrobky - koblížky, celozrnný rohlík a v poslední době o rožek s nivou. Vzal jsem ho na zkoušku a jde dobře na odbyt. Pokud chceme zboží ve větším objemu, jako například nyní před Vánocemi, stačí dát pár dní dopředu objednávku na veky, vánočky, cukroví... Víte, u pana Illíka si vážím nejvíce toho, že skromně začínal a skromným člověkem zůstal. Svědčí o tom mimo jiné i to, jak často sponzoruje pečivem rozmanité akce a také, že nezanevřel na tak malé obchůdky, jako jsme my, které mu velkou tržbu nepřinášejí. Asi dobře zná přísloví, že z malých kapek vzniká celé moře. Kdo by to před lety řekl, že svým úsilím a nadšením vybuduje vlastně na zelené louce tak rozsáhlý podnik, který dává pracovní příležitost více než stovce lidí z naší oblasti. Celý život jsem se v tomto oboru pohyboval, poznal jsem desítky obchodníků. A proto mohu s klidným svědomím říci, že tak lidských a zároveň úspěšných

majitelů firem, jako je pan Antonín Illík, by člověk spočítal na prstech jedné ruky. Jsem rád, že jsme spolu ta dlouhá léta mohli spolupracovat. A myslím, že lepší spolupráci bych si ani nemohl přát...

Šárka Seidlerová



Láska vám může srdce naplnit, pak zlomit, a to zlomené srdce znovu vyléčit.

Robert FULGHUM

## 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.

srpen	Kremzerová Alena	40 let
	Paláček Radomír	60 let
	Tabák Ivo	40 let
září	-	
říjen	Hořínková Jana	30 let
listopad	Ing. Černík Miroslav	40 let
	Machů Pavlína	30 let

Blahopřejeme!

majitelé Pekařství Illík



Nakreslil: Miloš Kardoš

☺ Ptá se malé hádě táty hada: „Tati, jsme jedovatí?“ „Ne, proč se ptáš?“ „Kousnul jsem se do jazyka...“

☺ Kolik statečných mužů je potřeba k výměně žárovky? Žádný - statečný muž se nebojí tmy!

☺ Muž: „Drahá, zkusíme dnes večer výměnu pozic?“  
Žena: „Dobrý nápad, ty budeš žehlit a já ležet na gauči.“

☺ Pepíček: „Tatínku, dnes jsem ušetřil 10 korun!“  
„Jo, a jak?“  
„Běžel jsem celou cestu do školy za autobusem.“  
„Tak zítra běž za taxíkem, ušetříš dvě stě!“

☺ „Jean, přší před hlavním vchodem?“  
„Ano milorde.“  
„Tak půjdu zadním.“

## Zahrajeme si?

V posledním vydání jste hledali pět rozdílů na fotografiích. Za správné odpovědi byli vylosováni tito výherci: **Hana Tabáková, Bohumil Kovalský, Martin Holek a Petr Němec**. Všichni byli odměněni pěkným dárkem, muži získali nerezovou "plácačku" na něco ostřejšího a ženy nerezový hrníček.

A protože prožíváme netradiční čas, i téma naší soutěže bude tentokrát netradiční. Každá hospodyňka, mnohdy i "hospodář", si už v hlavě připravuje letošní recepty na vánoční cukroví. Možná ve starých kouzelných knihách po babičce najdete nějaký výjimečně dobrý recept a podělíte se s námi alespoň na papíře o jeho chuť. Tři vylosování výherci, kteří recepty odešlou do 15. ledna (schováme si je na příští Vánoce - budou tady opět coby dup), získají hezké vánoční ceny. Recepty poslejte je na adresu [asistent@illik.cz](mailto:asistent@illik.cz). Připomínáme, že soutěž je určena pouze pro zaměstnance Pekařství Illík.

Šťastný vstup do nového roku přeje všem čtenářům  
redakce Pekařských novin



## Adresy prodejen a otevírací doba

	po - pá	so
Lipník, Nám. T. G. Masaryka 77/17, 751 31	5.30 - 17.00 hod.	6.00 - 11.00 hod.
Olomouc, Masarykova třída 802/10, 779 00	6.30 - 18.00 hod.	6.30 - 12.00 hod.
Bílovec I, Čs. armády 226/1, 743 01	6.00 - 18.00 hod.	6.00 - 11.00 hod.
Bílovec II, 17. listopadu 440/6, 743 01	6.00 - 18.00 hod.	6.00 - 11.00 hod.
Přerov, Komenského 883/23, 750 02	5.15 - 16.30 hod.	5.30 - 10.00 hod.
Ostrava, Nádražní 536/29, 702 00	6.30 - 18.00 hod.	6.30 - 10.00 hod.
Ostrava-Poruba, Gymnázium O. Havlové, 708 00	6.45 - 15.00 hod.	zavřeno
Ostrava-Poruba, Hlavní třída 1023/55, 708 00	6.30 - 18.00 hod.	6.30 - 12.00 hod.
Opava, Dolní nám. 114/5, 746 01	6.30 - 18.00 hod.	6.30 - 12.00 hod.
Odry, Masarykovo nám. 5/30, 742 35	6.00 - 18.00 hod.	6.00 - 12.00 hod.
Hranice, Zámecká 101, 753 01	6.00 - 18.00 hod.	6.00 - 11.00 hod.



Zaměstnankyně nově otevřené prodejny v Bílovci už netrpělivě čekají příchod prvních zákazníků...