



Pekařské noviny

tisk zaměstnanců Pekařství Illík

ročník 3 • čtvrtletník • červen 2011



www.illik.cz

Koupili jsme CUKRÁRNU!

Pekařství a cukrářství k sobě mají blízko, jen chutě a vůně se kapánek liší... A v tomto případě se navíc jedná ještě o jednu výjimečnost. Jde totiž o dvě samostatně fungující firmy, jen jejich majitelé jsou stejní - manželé Illíkoví.



Pár nocí přemýšlení a 1. dubna (i když to bylo na Apríl, Apríl to nebyl) koupili Martina a Antonín Illíkoví od pana Bláhy cukrárenskou výrobu včetně zařízení. Nejvíce si ale cenili know-how zaměstnanců a vybudované sítě odběratelů. V cukrárenské výrobě v té době pracovalo jen deset zaměstnanců, šest v provozu, dvě prodavačky v cukrárně, dva řidiči. „Když jsme se ke konci loňského roku dozvěděli, že se pan Bláha chystá cukrárenskou výrobu prodat, nosili jsme nápad poříditi si tuto cukrárnu pořád v hlavě. Bodejť ne. Vždyť našich nyní již 14 vlastních pekařských prodejen jsme právě zásobovali zejména "bláhovými" zákusky. A mít vlastní cukrárenskou výrobu má rozhodně svou logiku. Zatím se snažím proniknout do chodu cukrárny, přece jen se jedná o úplně jiné technologie. Letos se kromě doplnění dvou zaměstnanců a pořízení jedné nové linky k žádným změnám nechystáme, člověk by měl nejdříve proniknout do centra výroby a pak měnit," říká Antonín Illík.

„Zatím jsme podepsali smlouvu o dodávkách s firmou Hruška, podobnou smlouvu se chystáme podepsat s firmou TEMPO Opava, a dalšími subjekty. Už v příštím roce se pustíme do modernizace a rozšíření cukrárenské výroby a případně rozšíření sortimentu, abychom dosáhli vyššího obrátu.“ Výroba cukroví je i termínově odlišná od pekařské. O cukroví je největší zájem koncem týdne, čtvrtkem počínaje, v pátek je před víkendem obrát nejvyšší, prodá se tak 2 až 3 tisíce zákusků denně. Pracuje se na dvě směny, na nichž se vyrobí zhruba 75 druhů zákusků a sladkého pečiva. Ranní nachystá tvrdší a trvanlivější části zákusků, další směna je doplní náplněmi, polevami a připraví k rozvozu. Přejme manželům Illíkovým, aby jejich rozhodnutí koupit si vlastní cukrárnu bylo tak dobré, jako cukroví, které se v nové cukrárenské výrobě peče už od začátku dubna.

Na našich dobrotách si pochutnali „INDIÁNI“ Z KNIHOVNY

Stalo se dobrým zvykem naší firmy podporovat zajímavé akce. A tak, když nás oslovila vedoucí Městské knihovny v Bílovci paní Klemšová a požádala nás o sponzorský dar v podobě sladkého pečiva pro děti, které se zúčastní Noci s Andersenem, neodmítli jsme.

Noc s Andersenem je akce, která má za cíl podporu čtenářství u malých dětí. Koná se každý rok k Mezinárodnímu dni dětské knihy slavenému v den narození Hanse Christiana Andersena (2. 4. 1805 - 4. 8. 1875). Děti v Česku, na Slovensku, Slovinsku, v Polsku jsou pozvány do knihoven, kde tráví noc nad knihou.

V mnohých knihovnách pohádky dětem předčítá nějaká výjimečná osobnost z řad spisovatelů, ilustrátorů, herců, politiků, ale i učitelů.

Letos se nočními spáči v bílovecké knihovně stali žáci z 3. A třídy ze školy T. G. Masaryka v Bílovci. Celý večer se nesl v indiánském duchu, děti se musely proměnit v indiány, složit indiánský slib, splnit mnoho úkolů, aby mohly vysvobodit svou paní učitelku, neboli indiánku Učuuči. A že se jim to podařilo, do usínání jim paní učitelka přečetla Indiánské pohádky od Vladimíra Hulpača.

Indiánské ráno mělo vůni našich loupanců a kobližků. Po dobrotách z naší pekárny se jen zaprášilo. Jsme rádi, že i my jsme mohli dětem zpříjemnit jejich pobyt v knihovně a přispěli jsme dobré věci. Vždyť jsou to děti, které se jednou o nás budou starat, a co do nich vložíme nyní, se nám jistě jednou v dobrém vrátí.



Text a foto: Martina Illíková



Slavíme 20. výročí založení naší společnosti!

Vážení čtenáři,

když se před dvěma desítkami let začala v Lubojatech - Lhotce rodit nová stavba, každý zvědavě pokukoval, o co se jedná... Po čase bylo všem jasno. Libá vůně čerstvého pečiva prozradila své... Dvacet let úporné práce, během které se zrodilo 2. největší pekařství v kraji - Pekařství Illík, spol. s r.o., které denně rozváží do svých už 14 vlastních prodejen a 800 odběrných míst 16 tun pečiva. Začínalo se s pěti zaměstnanci a většina práce se dělala ručně, dnes už více než 200 zaměstnanců s pomocí techniky stihá práci mnohem rychleji a méně náročněji, ale stejně pečlivě... Snad ještě pečlivěji. A mnohem rozmanitěji. Sortiment 245 výrobků hovoří sám za sebe... A za to patří dík zejména majitelům - Antonínovi a Martině Illíkovým, stejně jako obchodnímu oddělení, které neustále přichází s novými výrobky i odběrateli, ale také všem zaměstnancům, kteří se snaží upéct co nejchutnější pečivo. Dvacet let, - to už chybí jen pár krůčků ke stříbrné svatbě. Ale těch velkých kroků, které se udělaly za těch zhruba 280 měsíců, proslavily malou vesničku Lhotku po celém kraji. A nejen v něm. Zbývá tedy přát celému pekařství, aby právě ten dvacátý výroční rok patřil k těm nejúspěšnějším!

Šárka Seidlerová
šéfredaktorka časopisu

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

Chléb je největší dar. Jak se
peče na chlebové směně
se dozvíte na str. 7

Pečeme zdravě...

Novinky v sortimentu

Jak se již stalo v naší firmě pravidlem, obohacujeme sortiment výrobků pravidelně měsíčně o zajímavé novinky. Tentokrát jsme se zaměřili na výrobky určené především zákazníkům s diabetickým omezením, kteří vyhledávají pekařské výrobky s náhradním sladidlem, a které se na trhu objevují pouze sporadicky.



Jedná se o koblíhu s náhradním sladidlem a náplní, meruňkový šáteček a závin s jablčnou náplní. Všechny výrobky byly uvedeny na trh pro naše spotřebitele současně a byly zařazeny do výrobního programu tak, aby dostupnost těchto výrobků byla minimálně 2x týdně.

Dosavadní prodejní výsledky této kategorie výrobků nás přesvědčují, že volba novinek s náhradním sladidlem byla správná. -/s-

OBCHODNÍ ODDĚLENÍ se ve firmě rozrostlo o dva další NOVÉ ZÁSTUPCE

Náplní práce jednoho z odvětví obchodního oddělení je důkladně se a s pečlivostí starat o svěřené závozné trasy, které jsou rozděleny mezi dva nové obchodní zástupce.

Závozná trasa Ostrava-Poruba, Opava, Bílovec a okolí, Nový Jičín, Frýdek Místek, Olomouc a okolí byly přiděleny panu Zdeňku Nykšovi.

Závozná trasa Ostrava-Výškovice, Dubina, Ostrava - centrum, Bohumín, Karviná, Vsetín, Krnov, Bruntál, Český Těšín, se staly pracovními místy pana Petra Doubka.

Na těchto stanovených závozných trasách je nejenom hlavní náplní práce udržovat stanovenou tržbu z obrátu, ale zejména být v osobním kontaktu s vedoucími provozoven, nabízet nové výrobky, které jsou s pravidelností vyráběny a obměňovány, následně pak distribuovány na určitá odběrní místa. Další z náplní obchodních zástupců je nacházení nových odběrních míst, a s tím související zvyšování finančního obrátu, určeného na jednotlivou závoznou trasu. Všechny tyto okolnosti spojené s prací obchodních zástupců se později projeví na ekonomické prosperitě a stabilitě firmy.

Nejsou to jen supermarkety a rozsáhlé maloobchodní sítě prodejen, do kterých naše firma zaváží denně čerstvé výrobky. Je třeba komunikovat a spolupracovat

i s malými a středními odběrateli, poskytovat co nejlepší služby tak, aby byli jak odběratelé, tak následně spotřebitelé, maximálně spokojeni. V neposlední řadě jsou velmi důležité a prospěšné každotýdenní porady obchodního oddělení, kde se veškeré informace pečlivě projednají a následovně pak praktikují dle předem daných postupů.

Náplní obchodních zástupců je velmi tvůrčí s velkou možností využití kreativity, avšak taky velmi náročná každodenní práce s lidmi.



ANKETA:

Léto, to léto kouzelné...

Tak zní název jedné známé populární písně. A léto opravdu většinu z nás připadá 'kouzelné'. Teplé dlouhé slunné dny, voda, večery u ohně, dovolená a prázdniny. A tak jsme se několika zaměstnanců firmy zeptali, co jim připadá na tomto období, samozřejmě kromě tradičně oblíbených dovolených, nejhezčí...



Jitka Adamcová, skladnice, Hrabství: „Všechno. Když má člověk domek a zahradu, tráví v létě většinu času. Pravda, je to většinou o práci, ale i na ni se po zimě těším. Sami si na poli vypěstujeme nějakou zeleninu a brambory, ve foliovníku si předpěstujeme třeba papriky, rajčata. To už spíše ze zvyku, jak říkají synové. Muškátý se mi

dařilo přezimovat před lety, ale pak se přestalo dařit, tak už kupuji nové, dnes už krásné kvetou. Stejně tak moc mám ráda skalničky, dobře se množí, občas něco vyměním, občas přikoupím... Ale ty rozzáří okolí zejména na jaře..."

Tomáš Černecký, technik IT, Ostrava: „Kdo by se netěšil na tak nádhernou část roku, která uběhne jako voda... Hlavně se těším na to, že budu moci chodit co nejčastěji do přírody, pravidelně se účastním putování po stopách SSK Vítkovice. Jsem odchovaným na Foglarovkách, takže jsme měli v mládí partu a trampovali jsme už na gymplu. A rodiče? Báli se, samozřejmě, ale pak si zvykli. Věřili nám, a včas také pochopili, že lépe je pobývat v přírodě než někde v hospodě. A láska k turistice, která je v letním období nejpříjemnější, protože noci bývají tak teplé. Že se dá spát i pod šrákem nebo dlouho do noci sedět u ohně, mi zůstala..."

Lucie Hořínková, pekařka, Těškovice: „Mám tři děti (11, 8 a 4) a ty se jara a hlavně léta nemohou dočkat, podle toho pak vypadají, když přijdou domů. To mají po mně. Nemám ráda zimu, první teplé jarní paprsky si dokonale užívám... Mám hned lepší náladu, na svět a všechny kolem se usmívám, myslím, že je pravda, že sluneční energie nabíjí. A léto? To by pro mě mohlo být celý rok. V zimě ty dlouhé temné dny člověka doslova vybijí. Jako baterii. Jinak práci na zahradě moc nedám. Mám ráda čerstvou nat do polívky, hrášek, úplný základ. A k létu patří večerní posezení u ohně, grilování, život pod hvězdami..."

Eva Richterová, pekařka, Lubojaty: „Těším se na všechno. Na sluníčko, na jarní déšť, který prý přináší krásu, na letní zeleň, rozkvetlé kytky, koupání v bazénu... Co naplat, v létě přibývá jeden úklid, kromě domova i venku, ale věřte, že i na ten se těším? Prostě jaro přineslo se sebou i novou energii. Tak ji musím rychle využít. I do práce člověk chodí raději. Na zahradě pěstují zeleninu, ze které mohou využít hlavně čerstvé natě do jídla a pak kytičky. Dovedete si představit zahradu bez kytek?"

SLOVO majitele:

Stali jsme se druhou největší pekařskou firmou v kraji

Vážení zaměstnanci,

a máme tady opět polovinu roku 2011, který je pro nás významný i tím, že letos už je to 20 let, kdy tato firma téměř na zelené louce vznikla. A rozhlédněme se kolem dnes. Moderní pekárna, špičková technologie, vlastní prodejny... A navíc jsme se stali druhou největší pekařskou firmou v kraji. A za to patří dík všem našim zaměstnancům, někteří jsou u nás od počátku, jiní řadu let. Každý rok přinesl nějaké změny. I ten letošní. V naší firmě, jak jistě víte, se udála řada změn. Loňský rok jsme uzavřeli otevřením další vlastní prodejny v Ostravě-Hrabůvce, letos přibyla prodejna ve Fulneku a čtyři další prodejny na své slavnostní otevření ještě čekají. Momentálně provozujeme 14 provozoven, v prosinci by jich mělo být už 16. Fulnecké prodejny se od počátku daří. Co se týká obrátu je velmi úspěšná, a navíc má útulnou atmosféru. Je tu pár stolečků k posezení a vždycky bývají plné. Získala si už své stále zákazníky...

V nejbližších dnech budeme otevírat havířovskou prodejnu, už nyní máme podepsanu smlouvu na otevření prodejny v Olomouci. Mám takovou stupnici jako ve škole, hodnotím zejména prosperitu, obrát a oblibenost. Olomoucká prodejna má jedničku s hvězdičkou. Denně kolem ní projdou desítky tisíc lidí, je umístěna na nevhodnější komunikační trase. Na takové místo jsme čekali několik let. A dočkali jsme se! Máme vízi, samozřejmě nevíme, zda se nám ji podaří splnit, ale za deset let bychom se už nechtěli nadále rozšiřovat, ale zdokonalovat a modernizovat naše vlastní prodejny.

Všechno by se zjednodušilo, rozvoz, administrativa, logistika... Jsou to snadné počty. Zásobovali bychom jen naše vlastní prodejny, ale obrát by se měl neustále zvyšovat. Musím říci, že v letošním roce na jaře došlo k výrazným změnám na trhu. PR MARKET, s.r.o., koupila společnost TESCO a začala se změnou formátu prodejen na standard TESCO EXPRES. Byli jsme osloveni vedením TESCO o navázání obchodní spolupráce, na jejímž začátku jsme prošli náročným TESCO auditem.

Život je o změnách, některé prodejny skončí, jiné přibudou. Nyní máme zhruba 800 prodejních míst za den. A co to znamená v praxi? Denně z našeho pekařství vyvezeme 16 tun pečiva, což v průměru znamená 230 000 kusů rozmanitého pekařského sortimentu. To už není malé číslo, vidíte? O nejvýznamnější zprávě jsem už hovořil na straně jedna, tak jen stručně, v dubnu jsme koupili od pana Bláhy v Bílovci cukrárenskou výrobu, nepatří pod naše pekařství, jedná se o naši další samostatnou firmu. Ale budeme z ní zásobovat mimo jiné naše vlastní prodejny. Také jsme letos vylepšili počítačovou síť, všechny prodejny jsou propojeny na náš server, což nám značně usnadňuje práci, a aby nedošlo k poškozování počítačové sítě, pořídili jsme VPN zajištění, jednodušeji, počítačová síť bude chráněna a zajištěna po celé délce.

Pokračování na str. 5

S ÚSMĚVEM JDE VŠECHNO LÍP....

„Záleží na tom, jak člověk k povinnostem přistupuje. Já se hloupostmi netrápím a všechno jde snáze,“ říká Eva Richterová, zaměstnankyně pekařství ve Lhotce

Říká se, že život je příliš krátký na to, aby člověk promarnil být jediný den. **Eva Richterová** z Lubojat se tím řídí. Jejím životním krédem je nezabývat se maličkostmi a netrápit se hloupostmi. Prý má to štěstí, že už se s takovou povahou narodila. Možná proto je pořád usměvavá, přitom práce za den má dost a dost. To víte, o půl čtvrté vstát na nelehkou směnu do pekárny, doma dvě děti, které jsou ve věku, kdy potřebují důkladný servis (hlavně vydatné jídlo a popovídat si), starší Lukáš studuje VŠB, mladší Martina se učí švadlenou, domácnost a udržovaná zahrada si také vyžadují své. A ještě vyjde čas si zajet s rodinou na bazén třeba do Kravař, nebo na výlet na kole.... „Záleží na tom, jak člověk povinnostmi bere. Buď se nad nimi rozčiluje, nebo si řekne, však co, stejně se to udělat musí, a tak k tomu přistupuje,“ říká pekařka paní Eva. „To víte, že se mi také nechce vstávat o půl čtvrté, ale když vím, že musím, proč se nad tím rozčilovat. Někdo si stěžuje, že je v práci horko, já to beru opačně, teplo mám ráda, tak se aspoň vyhrěje. Kolektiv máme dobrý, i když je hodně práce, popovídáme si, zasmějeme se.“ Paní Eva bere život tak, jak jde. Když je po práci unavena, na chvíli si zdřímně, ale dlouho jí nicnedělání nevydrží. Když je hezky, relaxuje (opět prací) na zahradě, těší ji, když všechno kolem kvete. Když prší, něco pěkného si přečte, nebo se podívá na televizi.

Zatímco ostatní děti ještě na konci základní školy neví, čím chtějí být, Eva měla jasno od malička. Jejím snem bylo stát se prodavačkou. Baví ji práce s lidmi, ráda s nimi komunikuje. Také se v tomto oboru vyučila, dlouhá léta prodávala v potravinách v Bílovci. Od 6. září 1998 ale pracuje v pekařství ve Lhotce. Má to kousek od domova, většinou jezdí s kolegyňami autem, hlavně brzy ráno a v zimě je to bezpečnější, ale i na kole by zde byla 'cobypdup'. A jak vnímala změnu profese? „Začátky jsou krušné všude. Než člověk získá tu správnou rutinu. Kolegové mi ukázali, co mám dělat

a další bylo na mě. Ptát jsem se moc nechtěla, tak jsem si na práci za chvíli zvykla. Jen jsem si v duchu říkala, ať toho moc nepřipálím. Ale nepřipálila... Právě v tom mi pomohla má povaha, netrápím se tím, prostě vím, že práci musím udělat co nejlépe, a tak se tím řídím. A vidíte, jsem tu už třináct let. A ani se mi nechce věřit, nakolik se malé nenápadné pekařství rozrostlo. Ještě si pamatuji, jak jsme chleba sázeli do pece dřevěnou lopatou, teď je všechno automatizované, práce je daleko snazší.“ Kdyby náhodou v pekařství hořelo (ne, že bychom mu takovou katastrofu přáli), paní Eva by si hned věděla rady. Jejím velkým koníčkem je práce v hasičské organizaci v Lubojatech. „Roky je dobrovolným hasičem manžel, časem se přidal syn, já i dcera. Chodíme na akce, já spíše prodávám občerstvení, aspoň si připomenou práci prodavačky... Ale žádnou akci ve vesnici, pořádanou hasiči, nevynecháme...“



Podstatné je, že paní Eva je se svým životem spokojena. V životě opravdu platí, že dobrá psychika je pevný pilíř nejen k pevnému zdraví, ale také k pestrému životu. Paní Eva má i tu výhodu, že se rychle aklimatizuje na změny. Pochází z Nového Světa, do Lubojat se vdala, v malé vesnici se za chvíli s každým poznala. Zejména, když má člověk malé děti. „Tak na co bych si vlastně měla stěžovat? Mám prima manžela, hodné děti, práci, která mě baví. A když přijde nějaký problém, musí se prostě vyřešit. I to k životu patří.“ V poslední době je vzácné, když si lidé nestěžují, ba naopak, jsou spokojeni. A tak už věřím, že motto paní Evy zabývat se nepodstatným funguje. Jen je třeba se jím řídit...

Šárka Seidlerová

Všude tam, kde lze žít, lze žít také dobře.

Marcus AURELIUS

PRÁVNÍK RADÍ

Ve svém pracovním volnu jsem utrpěla pracovní úraz. V době úrazu jsem byla pod vlivem alkoholu. Má tato skutečnost vliv na výplatu náhrady mzdy u mého zaměstnavatele?

Od 1. ledna 2011 náleží zaměstnanci, který byl uznán dočasně práce neschopný v období prvních 21 kalendářních dnů trvání dočasné pracovní neschopnosti náhrada mzdy od zaměstnavatele.

Výši náhrady mzdy je zaměstnavatel oprávněn snížit až o 50 %, jestliže si pojištěnec přivodil dočasnou pracovní neschopnost zaviněnou účastí ve rvačce, jako bezprostřední následek své opilosti, nebo zneužití omamných prostředků, nebo psychotropních látek nebo při spáchání úmyslného trestného činu nebo úmyslně zaviněného přestupku.

Zaměstnavatel by měl při krácení náhrady mzdy postupovat vždy individuálně, s ohledem na okolnosti případu. Krácení mzdy až o 50 % je však na jeho rozhodnutí.

JUDr. Karla Návedlová
advokátka, AK Bílovec

Z PERSONALISTIKY

Podpora v nezaměstnanosti v roce 2011

V důsledku přijatých úsporných opatření dochází od 1. ledna 2011 k některým novinkám v oblasti zaměstnanosti (zákon č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti ve znění pozdějších předpisů).

Vyloučení pobírání podpory při nekolidujícím zaměstnání

Dosud bylo možné, aby si uchazeč o zaměstnání v souběhu s evidencí a podporou v nezaměstnanosti mohl přivydělávat 4000 Kč (do poloviny minimální mzdy), aniž by byla jeho evidence a podpora nějakým způsobem omezena. Od 1. ledna 2011 uchazeč, který si bude jako dosud přivydělávat, neobdrží po tuto dobu podporu v nezaměstnanosti. Uchazeč při přivýdělku do poloviny minimální mzdy může být v evidenci i nadále (tedy bude zdravotně pojištěn), ale za podmínek, že:

- při žádosti o zprostředkování tuto skutečnost nahlásí (že takovou činnost vykonává),
- bude tuto skutečnost pravidelně dokládat.

Pokud uvedené skutečnosti uchazeč utají, může být z evidence vyloučen.

Odložení pobírání podpory v souvislosti s odstúpným

Uchazeč, který obdrží od zaměstnavatele odstúpné, odchodné nebo odbytné, bude mít nárok na podporu až po uplynutí příslušných měsíců, které pokrývají uvedené skutečnosti.

V evidenci mohou tito uchazeči být (jsou z tohoto titulu zdravotně pojištěni), ale začátek pobírání podpory se jim posune.

Tak např. při 5měsíčním odstúpném se jim podpora začne vyplácet po 5 měsících, a to ve výši 65 % první dva měsíce, 50 % druhé dva měsíce a poté ve výši 45 % vypočtené podle zákona o zaměstnanosti.

Snížená podpora u některých uchazečů v důsledku ukončených pracovních poměrů

Pokud uchazeč o zaměstnání doloží, že jeho pracovní poměr byl ukončen dohodou, nebo ho uchazeč ukončil sám bez vážného důvodu (např. zdravotního, nebo v důsledku nevyplacené mzdy aj.), bude mu přiznána podpora v nezaměstnanosti ve výši 45 % podle zákona o zaměstnanosti.

Délka podpůrní doby v roce 2011 s ohledem na věk uchazeče zůstává nezměněna (5, 8 a 11 měsíců).

Skutečnosti rozhodné při přiznání podpory uchazeč dokládá převážně potvrzením zaměstnavatele (zápočtovým listem) a musí rovněž doložit způsob ukončení pracovního poměru, což bude mít vliv na přiznání podpory.

JUDr. Zdeňka Leiblová

VELIKONOČNÍ SOUTĚŽ

Obchodní oddělení přišlo opět se zajímavou soutěží pro naše prodejní týmy. Počet soutěžících se mimo jiné zvýšil o dva obchody, Ostrava-Hrabůvka a Fulnek. A protože o Velikonočích je velká poptávka o sezónní výrobky jakými jsou beránčí a mazance, byla vyhlášena soutěž v prodeji právě těchto výrobků.



Naše prodejní týmy se snažily nabídnout Velikonoční beránky 70 g a 200 g, dále Velikonoční beránky s čokoládovou polevou 300 g a 500 g, taky veka tuková krájená i nekrájená. Soutěž byla vypsaná v termínu od 11. 4. 2011 do 30. 4. 2011. O vítězi rozhodlo jako v každé jiné soutěži procento 'soutěžních' výrobků z celkového množství zboží odebraného z pekárny. Velikonoce jsou dávnou tradicí, to znamená, že vítěz je již znám. Stala se jím prodejna Bílovec II., která obdržela diplom pro nejlepší prodejní tým v prodeji velikonočních výrobků. Pro každou účastnici prodejního týmu byla připravena samozřejmě věcná cena v hodnotě 500 Kč. Všem našim prodejnám děkujeme za účast v soutěži. V budoucnu soutězte dále a vyhrávejte zajímavé ceny!



Kdo chce změnit svět, musí změnit nejdříve sebe.

Mark TWAIN

SLOVO majitele:

Stali jsme se druhou největší pekařskou firmou v kraji

Pokračování ze str. 3

Méně příjemnou zprávou je, že díky stoupajícím cenám surovin, zejména mouky a tuků, kterých spotřebujeme nejvíce, a navíc výraznému zdražení pohonných hmot, jsme byli nuceni reagovat

a zdražili také naše výrobky zhruba o 7 %. Možná vás bude zajímat, že jsme reorganizovali i nákup. K 1. dubnu jsme zavedli pod funkci vedoucího nákupu manažera nákupu. Má na starosti celý sklad, neustále přibývá nakupovaných položek, dnes už jich je k tisícovce rozmanitého sortimentu, největší díl tvoří samozřejmě suroviny. To už je nutné mít centralizovaný obchod a nákup. Ale letos slavíme dvacáté výročí existence naší firmy. Troufám si říci, že jsme se za tu dobu úspěšně prosadili na trhu, jméno Pekařství Illík, spol. s r.o., je známější a známější v celém regionu.

Chtěl bych vám všem poděkovat za kvalitní práci, bez které bychom se nikdy nedostali na tak vysokou příčku, na které stojíme. Záleží na každém jednotlivci, nakolik bere svou práci zodpovědně. K výročí se ještě vrátíme v příštím čísle, nyní bych vám chtěl popřát co nejkrásnější léto, co nejvydařenější dovolené, a co nejvíce optimismu a chuti do další práce.

Ing. Antonín Illík
majitel



SLOVO ZÁKAZNÍKA

Neměnila bych!

Paní Zdeňka Kráčmarová, majitelka prodejny v Ostravě-Porubě, spolupracuje s Pekařstvem Illík, spol. s r.o., ve Lhotce celých dvacet let. „Vzpomínám si, jak k nám přišel majitel pekařství pan Illík s kolegou, v koši měli nějaké pečivo, už ani nevím, co to bylo, a řekli nám, zda bychom nevyzkoušeli, jestli půjde na obyt. Co by ne? Lidé v té době byli vyklířeni jen na velkou martinovskou pekárnou, na pořád stejný chléb a rohlíky. Každou změnu vítali. A pečivo z pekařství Illík se uchytilo. Zákazníkům chutnalo, my byli spokojeni s dodávkami a stále se rozšiřujícím sortimentem. Vždyť za ty roky jsme už jako rodina. Když se náhodou vyskytne sebelepší problém, stačí zavolat, a okamžitě je vyřešen. Víte, já osobně obdivuji, jak v malé vesničce ve Lhotce mohlo vzniknout tak rozsáhlé a kvalitní pekařství, které předběhlo sortimentem a výrobou řadu daleko silnějších favoritů. Asi tím, že majitelé nezpochybně zůstali stejně pracovití a lidští. A toho si osobně moc vážím. A tak jen závěrem. Neměnila bych. Ani pečivo, ani své dodavatele ve Lhotce. Myslím, že jsme oboustranně rádi, že se máme. A do dalších let jim přeji jen a jen úspěch. Zaslouží si jej...“

-se-

CUKRÁRNA na Slezském náměstí v Bílovci ZMĚNILA MAJITELE

Tak co si dnes dáte, koblihu nebo koláček...?

Cukrárna na rohu bíloveckého náměstí si pamatují roky, ještě z doby, kdy jsem tady jako 'gymplačka' chodila na zmrzlinu. Ale od té doby už uběhla pěkná řádka let. Jen ta sladká vůně je pořád stejná... Je úterý 22. června. Do cukrárny přicházejí první klienti. Například paní Božena Klazarová z Bílovce je tady stálým hostem. Někdy s maminkou, jindy s dcerou. Dají si kafe, něco dobrého k tomu, popovídají s prodavačkou a den jim hezky začíná... „Chodíme zde moc rády, maminka se musí ráno projít, tak si tady vždycky příjemně odpočineme,“ říká paní Klazarová.

„Poté, co se z náměstí přestěhovala pošta a za čas se odstěhuje i základní škola, klientů ubylo,“ říká sympatická vedoucí prodejny paní Věra Elbelová, na směně se střídá s kolegyní Dagmar Švihorovou. Přes týden mají otevřeno od 8 rána do 17 hodin, v sobotu od 8 do 14 a v neděli od 9 do 16. A téměř nikdy se nestane, že by cukrárna byla prázdná. Ba naopak. „Pracuji tady už třináct let, práce mě moc baví, většinu zákazníků znám už osobně, vím, co mají nejraději. Největší nápor tady bývá v pátek a v sobotu dopoledne. Lidé si po pracovním týdnu přijdou odpočinout, někteří si vyzvednou objednané cukroví, koláčky, dorty na víkend, velký zájem je o minizákusky... Změnili jsme majitele, naše práce ale zůstala stejná. Přesto se moc těšíme, jaké modernizace, případně změny, nás tady čekají. Víme, že manželé Illíkovi jsou velmi šikovní, tak jsme zvědaví, jak naši cukrárničku zvelebí,“ říká paní Elbelová. Dále jsem ji zdržovat

nechtěla, přicházejí noví zákazníci, tentokrát pro kobližky a nějaké zákusky a také na kus řeči. Dopoledne to bývají většinou důchodci nebo maminky na mateřských dovolených, kteří jsou rádi, když mohou prohodit i pár slov. A navíc, když ke svému zákusku dostanou dárek. Zdarma. Sladký úsměv paní prodavačky...

Šárka Seidlerová
foto: Martina Illíková



Zaléváš-li květiny, lij vodu ke kořenům, poučuješ-li člověka, promlouvej k jeho srdci.

Čínské přísloví

PROVONĚNÉ CHVÍLE V NOVĚ OTEVŘENÉ PRODEJNĚ VE FULNEKU

13. firemní prodejna ve Fulneku je otevřena od února a už si získala své pravidelné klienty

Tam, kde to voní pohodou...

Je krásný slunný den. Člověk se na všechno kolem dívá veselejšíma očima a s větší chutí. A větší chuť má i na to si v klidu někde u kávičky posedět, dát si něco dobrého... Ve firemní prodejně Pekařství Illík ve Fulneku kousek od náměstí zvou dovnitř nejen venkovní billboardy, ale také dobrotky za vitrínkou. A vůně. Prodejna je útulná i uvnitř. Pár stolečků přímo vybízí ke krátkému posezení. Prodavačky na směně Jana Zelenková a Lenka Čížková to potvrdily. Často si zejména dopoledne přijde na kafe a nějakou dobrotu pravidelně několik důchodců, něco smlsnou, poklábosí, zažertují a hned je den veselejší.

Sortiment kupujících se liší. Největší nápor bývá ráno, školáci a zaměstnanci si chodí pro svačinky, oblíbené jsou zapékané pečivo, zbojnický rohlík, ale také koblihy a croissanty. Člověk ani neví, co by si z přeplněné vitríny vybral. A pak se tady zastavují maminky pro čerstvé pečivo. „Jdu z práce, mám to při cestě, tak se zde pravidelně stavím,“ říká Monika Gopalová z Fulneku. V ten den si odnášela klasické i profit rohlíky, pár chlebičků, velké koláče tvarohové i makové. „Byť je prodejna otevřena jen



pár týdnů, už dopředu odhadneme, co který zákazník bude chtít. Jednomu klientovi říkáme pan Zelňák. Nazval se tak vlastně sám... Když ho zahlédneme přes vitrínu, hned víme, že si jde pro svůj oblíbený zapéčený sendvič se zelím...“ Výběr v prodejně je opravdu bohatý. Hodně na obdyt jdou zabezčené věci. „Pečeme brzy od rána a dopékáme neustále po celý den,“ říká Jana Zelenková. „A čím dále tím větší poptávka je po profit pečivu. Je vidět, že lidé více a více myslí na své zdraví.“ Za den se v prodejně vystřídá tak 300 návštěvníků, většinou jsou to ženy, které i po práci přijdou pro nákup, protože vědí, že zde vždy najdou čerstvé pečivo a plné vitríny. Ale ani o muže není nouze. „Babičko, já chci ten svůj koláček“, ozývá se za pultem tříletý capart, kterého ani není vidět. A babička potvrdí, že je to jeho oblíbená pochoutka. I paní Jana Trčálková z Fulneku je spokojena. „Chodím zde pravidelně, mám ráda i zdejší útulnou atmosféru. Ve velkých supermarketech je to všechno příliš neosobní,“ říká a odnáší si mimo jiné právě pečivo z cereálií.



Fulnek, Masarykova 59, 742 45
e-mail: obchod.fulnek@illik.cz

Otevírací doba:
Po-Pá: 5.15-18.00 hod.
So: 6.00-11.00 hod.
Ne: zavřeno

dodává a v jakém množství? Mezi nejprodávanější výrobky patří selské koláče, česnekový chléb, müsli s povidly. Den se chýlí ke konci, prodejny se zavírají. Zavírá se i firemní prodejna Pekařství Illík spol. s r.o., aby zase ráno mohla přivítat s čerstvým zbožím své zákazníky...

Šárka Seidlerová, foto: Martina Illíková

Naši favorité aneb Nejvíc u nás chutná

Topinkový mls (60 g)

Základ tohoto výrobku je polopečený korpus, který je vyroben z pšeničného těsta s přípravkem speciálního sladového charakteru ciabatty. Korpus se potřít sýrovou pomazánkou s česnekem, posype grilovacím kořením, uloží se na plechy a dopeče se v peci v prodejně.



Šunkový croissant (60 g)

Vyrábějí se z plundrového těsta, do něhož se vkládá šunka nebo párek. Následně putují přes šok-mrazák, ve kterém se při teplotě zhruba -28 °C mrazí 30 minut. Poté se přesouvají do skladu mražených výrobků, v němž se teplota pohybuje okolo -16 °C. Následně se rozvázejí spe-



Croissant s párkem (60 g)

ciálním mrazírenským autem. V prodejnách se uskladní do mrazáku a peče se jen potřebné množství. Po vytažení z přepravy se uloží na plechy, nechají se 40 minut 'polevít' na okolní teplotu, v kynárně 40 až 50 minut kynou a pak se vloží do pece na 17 až 18 minut.



PEKAŘINA - řemeslo mnoha vůní a chutí... (část 6.) NA JAKÉ DĚLÁŠ SMĚNĚ? NA CHLEBOVÉ!

Největší dar - chléb...

Kdo z nás by neznal film Babička podle předlohy Boženy Němcové? Vzpomínáte na ukázkou, jak pozvané panstvo ohrnovalo svůj vzácný noc nad přivítáním chlebem a solí? Pravda, panstvo by si asi pochutnalo na lahodnějším pohoštění, ale tradice je tradice. A babička Boženy Němcové ji stejně jako všechny hospodyňky uctívala. Chléb byl totiž v domácnostech vždy největším darem. Zkušené hospodyňky nepotřebovaly váhy ani odměrky, jen těsto pořádně promíchaly, nechaly vykynout v teple a posléze do zlatova upéct. Ráno pak hospodář jako první ukrojil velký krajíc, k němu hrnek bílé kávy, snídaně byla hotova. A pak se přidaly ratolesti, nachystaly se svačiny a chystalo se nové pečení. Chléb nesměl v domácnostech chybět, nejen jako pokrm, ale jeho nedostatek se bral jako pověra zlých časů. Chudoby, války, bídy... I dnes ve většině domácností chléb nechybí. Jen už se málokdy peče doma, dováží se z pekárny, a těch druhů, co je nyní na výběr - žitný, slunečnicový, zrněný, pohankový, grahamový, finský, chalupářský, moskevský, tyrolský...

V Pekařství Illík, spol. s r.o., začali s pečením chleba v roce 1992, to se na trh dodávalo denně zhruba 600 kusů. „Ještě pamatuji, jak jsme chléb sázeli do pecí dřevěnou lopatou,“ říká Petr Rehák z Těškovic. Doba popošla, technika se zmodernizovala, dnes už se peče v chlebových sázecích pecích. Illíkův chléb je znám svou chutí i trvanlivostí a vozí se do zhruba 800 odběrných míst a 14 vlastních prodejen. V různých gramážích, krájený, půlený, vcelku. Na chlebové směně se začíná pracovat brzy.



Babička Boženy Němcové by se asi nestačila divit. „Práci máme rozdělenou, na směně každý ví, co dělat. A ještě se stačíme pobavit a popovídat si čerstvé historky z rodin,“ říká Petr Rehák. Tradice je tradice. Kdoví, možná se časem ty nejvzácnější návštěvy v Pekařství Illík, spol. s r.o., budou opět vítat chlebem a solí. Jako v Babičce. Tradice je přece tradice... A ta se musí uctívat v každé době...

-se-
foto: Martina Illíková

„Na směnu chodívám podle daného rozpisu směň (záleží na objednávce), někdy už na půl třetí,“ říká Patrik Havelek ze Lhotky. Má ale tu výhodu, že do pekárny to má coby kamenem dohodil, žádné dojíždění, rychle z postele, základní hygiena, snídaně a za pár minut je pan Patrik v pracovním. Na chlebové směně pracují celkem 3 zaměstnanci. Chlebové těsto vymíchá pekař - těstový. Vymíchané těsto v dížích se automaticky překlápí do děličního stroje (dělička těsta), na kterém se nastaví požadovaná gramáž. Pak těsto putuje na pásu do vykulovacího stroje, který z nepravidelného kusu těsta vytváří bochánek. Tento bochánek těstový a jeho pomocník stočí do šišky, kterou uloží do košíku. V něm chlebové těsto kyne 40 minut. Později přichází na řadu 'pecový', který klade bochánek na sázecí stůl. Následně si chlebový sazeč automaticky sám přebere bochánek a vsadí do pece. Po nasazení pec automaticky sama zapalí - pustí do pece páru. Pec si také automaticky hlídá sama čas pečení 40 - 45 min, tento čas záleží na hmotnosti chleba. Po dosažení daného času pec zazvoní a dá pokyn sazeči, aby byl hotový chléb vytažen z pece. Ten dále putuje po dopravníku do expedice k počítačce, kde se ručně ukládá do beden.



Život je jako hra: Nezáleží na tom, jak dlouho trvalo představení, ale jak dobře bylo zahráno.

SENECA

BLAHOPŘEJEME...

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

leden	Bajnoková Zuzana	30 let
	Hrdinová Anna	40 let
únor	Nedělová Magda	65 let
	Tížek Petr	50 let
	Čížová Lenka	30 let
březen	Janošková Jana	50 let
	Niklová Mirka	30 let
	Gelnar Rudolf	70 let
	Ott Pavel	40 let
duben	Haluzíková Věra	40 let
květen	Pavlíková Šárka	30 let
	Venclová Markéta	30 let
	Nyšk Dušan	40 let

Blahopřejeme!

majitelé Pekařství Illík

☺ „Paní Nováková, proč nenosíte snubní prsten na tom správném prstě?“
„Protože jsem si nevzala toho správného manžela!“

Nakreslil: Miloš Kardoš



☺ „Pane vrchní, co to plave v polévce?“
„Snad mi nechcete tvrdit, že nepoznáte mouchu?“

☺ Čtyři tajemství šťastného manželství:
1. Je důležité najít ženu, která umí vařit a uklízet.
2. Je důležité najít ženu, která ví, jak vydělávat peníze.
3. Je důležité najít ženu, která má ráda sex.
4. Je důležité, aby se tyto tři ženy nikdy neseťkaly.

Zahrajeme si?

V posledním čísle Pekařských novin byla vyhlášena soutěž "O zajímavý recept na vánoční cukroví". Pisatelů bylo málo, přesto jsme vylosovali dva šikovné, kteří nám zaslali recept na domácí vánoční cukroví. Jsou to: pan **Petr Steiner** a **Alena Kremzerová**. Oběma děkujeme, svou cenu si mohou vyzvednout u vedení firmy. Na vítězný recept si počkejte do letošních Vánoc. A nyní je zde nová soutěž. Poznejte na fotografiích 5 rozdílů a soutěžte o ceny! Své odpovědi zasílejte do 15. srpna 2011 na adresu **asistent@illik.cz**. Připomínáme, že soutěž je určena pouze pro zaměstnance Pekařství Illík, spol. s r.o.



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.
Ostrava-Hrabůvka, Mjr. Nováka 1392, 700 30	6.00 - 18.00 hod.	6.00 - 11.00 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.
Fulnek, Masarykova 59, 742 45	5.15 - 18.00 hod.	6.00 - 11.00 hod.

Letní DOŽÍNKY

Je léto a pomalu dozrává obilí, z něhož se vyrábí mouka tak potřebná při výrobě pečiva... Na oslavu sklizně se tradičně konaly dožínky - slavnosti, spojené s radovánkami na oslavu ukončení žni, při níž se čeleď veselila na účet hospodáře. Příprava začínala už týden před dožínkami, kdy začínala děvčata plést ohromný věnec z klasů obilí všeho druhu. Do věnce se zaplétalo ovoce, cukrovinky a koláče. S ním pak doprovázely poslední vůz (zvaný baba), směřující z pole do dvora. Věnec nesla obyčejně nejhezčí a hlavně nejvýšeňší žnečka. Ostatní nesly ověnčené hrábě. Součástí průvodu byly i velmi oblíbené "živé snopy". Většinou je představovali dva mládenci a dvě děvčata. Ti si na svůj oděv našili vrstvy slámy, klasy smě-

řujícími od pasu nahoru a opět od pasu dolů. Na hlavu si upletli jednoduchý věnec z obilí. Před vraty hospodářství se povoz s průvodem zastavil. Uznalý hospodář neváhal a obdaroval chasu penězi a panímáma nabídla chase občerstvení. Hospodyně pekly ke slavnosti tzv. "milové buchty" (1 pekáč = 2 buchty), které se rozdávaly mezi žence a žnečky. Večer se všichni přemístili do hospody, kde byla taneční zábava. Tu otevřel prvním tancem hospodář s hospodyní. Po žních a dožínkách následovalo mlácení obilí pomocí cepů. Pytlík vymláceného zrní (obradní zrní) se nechávalo po celou zimu na další setí. Věřilo se, že poslední plod v sobě skrývá magickou sílu a moc země, která se projeví při novém setí. -ap-