



Pekařské noviny

Vánoční cukroví
a mlsání

Nová prodejna Sevalu
v centru Ostravy

Změna sídla prodejny
v Hranicích

Novinky
z Pekařství Illík

Soutěžte s námi
v novinách i na Facebooku!

Ochutnali jste již naše novinky?

Měníme složení a ladíme báječnou chuť muffinů!

Pro milovníky čokolády přinášíme skvělou zprávu! Nově na pultech našich prodejen najdete do slova vymazlený muffin s kousky čokolády! Tento stogramový výrobek, do něhož jsou zamíchány čokopecičky z kvalitní hořké 60procentní čokolády, má i zcela nový kabát, a to přírodně zbarvený obalový košík. Muffin plný čokolády nahradí oblíbený muffin s náplní vaječného likéru, jehož výrobu jsme v říjnu pozastavili. I nadále však můžete u nás nakoupit na snídani nebo na svačinu také muffin světlý (100 g) s výbornou rybízovou náplní, která mu dodává zajímavou chuť. Na našich pultech tento muffin najdete podle hnědého obalového košíčku. Pokud však dáváte přednost zdravější variantě, nabízíme také muffin müsli (130 g) s rozinkami, se slunečnicovými a chia semínky, který je posypaný ovesnými vločkami. Poznáte ho podle košíčku zelené barvy.

Tajemství muffinů

Podle dochovaných záznamů se první muffiny objevily v 10. nebo 11. století ve Walesu. Původně to vlastně byla taková „z nouze ctnost“, protože se vyráběly z toho, co v domě zbylo. Zpočátku vypadaly spíše jako vdolky a byly určené pro služebnictvo. Nejspíš vůně a pak i chuť muffinů přilákala také panstvo, které je začalo požadovat zejména k tradičnímu čaji. Stále oblíbenější pečivo dalo vzniknout řadě výroben těchto mini báboviček. Ulice měst zaplavili prodáváci s dřevěnými tácy pověšenými kolem krku, kteří nabízeli muffiny během celého dne. V Anglii se muffiny udržely na předních místech oblíbeného „čajového pečiva“ až téměř do první světové války.

(zdroj: www.gourmetacademy.cz)

Tvarohovou kuličku nahradila chuťově úžasná podmáslová kulička

Již od října můžete ochutnat vynikající podmáslové kuličky z Pekařství Seval, které nahradily původní tvarohové, jejichž výroba byla ukončena v červnu 2022. Recept na tuto novou úžasnou laskominu ladili odborníci pekařství takřka tři měsíce. A opravdu se povedl! Podmáslové kuličky nejenže svou chutí připomínají oblíbené tvarohové, ale podle zákazníků jsou dokonce chutnější! Základ těsta tvoří podmáslí, speciální směs a hládká mouka. Kuličky se následně smaží podobně jako koblihy, jen s tím rozdílem, že mají schopnost se samy otáčet v horkém oleji. Po vyjmutí a vychladnutí se každá zhruba 25gramová kulička obaluje ve směsi krupicového cukru a skořice. Podmáslové kuličky lze zakoupit pouze v prodejnách Seval.





Vážení zaměstnanci,
obchodní partneři, milí čtenáři,

máme za sebou velmi náročný rok plný zvrátů a růstu cen, který nebyl pro nikoho z nás jednoduchý. Hlavní surovina pro pekárnu, mouka, začala zdražovat už loni na podzim, a během roku její cena vzrostla o zhruba 100 %. Stejně tak vyletěly zhruba o 80 % i ceny dalších základních surovin, jako je olej nebo margarín. Jako poslední na podzim zdražil skoro o 100 % cukr,

který je pro naši cukrárnu stěžejní surovinou. Ostatní suroviny v návaznosti na tento trend zdražovaly také o 10 až 20 %.

K tomu se přidalo zdražování pohonných hmot a energií. Zatímco na začátku letošního roku byla cena plynu asi 4krát vyšší, v létě jsme platili zálohy skoro desetnásobně vyšší než v loňském roce. Navíc s ohledem na fakt, že plyn nakupujeme za spotové ceny, jsme netušili, na jakou zálohu se máme připravit následující měsíc. Nyní se situace mírně ustálila, ceny jsou však stále velmi vysoko. I proto kvitují vládní rozhodnutí o zastropování cen, které přinese nejen snížení cen, ale především určitou jistotu v tom, že nás záloha na další měsíc nepřekvapí.

To vše mělo za následek také zdražování našich výrobků, které bylo v letošním roce vůbec největší v historii firmy. Snažíme se však udržet ceny alespoň základních výrobků, jako jsou rohlíky a chleba, na přijatelných cenách.

Děláme maximum i pro to, abychom snížili náklady na provoz jednotlivých firem. V pekárně například využíváme zbytkové odpadní teplo z pecí na ohřev vody. Tuto technologii se chystáme rozšířit a hodláme využívat i páru z pecí. Plánujeme také vyrovnat spotřebu plynu (80 % naší spotřeby) a elektřiny ve firmě tím, že vyměníme část pecí za elektrické. V neposlední řadě bychom rádi instalovali na střechu pekárny fotovoltaiku. Budeme alespoň částečně energeticky soběstační, a v budoucnu by mohla fotovoltaika sloužit také k nabíjení elektromobilů, které plánujeme na zkoušku zakoupit. Zefektivnili jsme rovněž pečení tím, že pece plníme na maximum a využíváme veškerý čas, kdy je pec nahřátá. To vše přineslo nemalé úspory energií.

Navzdory této situaci jsme museli zvládnout nutné investice, jako je obnova vozového parku, pokračujeme také v rekonstrukcích prodejen. Letos se nám podařilo otevřít zcela novou prodejnu Sevalu, v pořadí jedenáctou, na frekventovaném místě u zastávky Karolina v centru Ostravy. Další prodejnu Sevalu v areálu Venuše v Ostravě-Hrabůvce jsme zrekonstruovali. Ještě v letošním roce se pustíme do rekonstrukce prodejny Illík v Odrách. Nezapomněli jsme ani na zaměstnance, kterým jsme letos navýšili stravenkový paušál.

Právě končící rok nebyl jednoduchý pro nikoho z nás. O to více bychom si měli nadcházející svátky užít v klidu se svými blízkými a u stolu plného dobrot. Přeji všem, aby čerstvě upečené výrobky voněly vašimi domovy nejen v době svátků, ale i po celý rok. Šťastné Vánoce a do nového roku 2023 vykročíme všichni tou správnou nohou!

Antonín Illík, majitel Pekařství Illík

Žitný chleba je díky nižší gramáži přístupnější

Od začátku příštího roku mohou zákazníci prodejen Illík nakoupit oblíbený žitný chleba v gramáži 500 g. „Rozhodli jsme se snížit gramáž u tohoto výrobku z 800 na 500 g, aby byl přístupnější. Většina lidí nakupuje raději denně menší množství pečiva, aby vše stihli sníst ještě čerstvé. Osmisetgramový chleba je pro jednoho člověka nebo málo početnou rodinu velký a samozřejmě drahý. Věříme, že díky snížení gramáže, a tím i ceny, si tento velmi oblíbený a kvalitní výrobek najde své místo u ještě většího množství zákazníků. Ti sami potvrzují, že náš žitný chleba, jehož skvělá příchutí je dána především žitným kvasem, který u nás vyrábíme, patří k opravdu k nejchutnějším a nejchutnějším. Svou zásluhu na jeho oblíbenosti má i fakt, že doba od výroby chleba do chvíle jeho prodeje je u nás relativně velmi krátká,“ vysvětluje Antonín Illík ml., vedoucí výroby Pekařství Illík. Žitný chleba společně s žitným rohlíkem nebo ciabattou patří mezi zdravé, kvalitní a chuťově vyvážené novinky, které si velmi rychle získaly srdce zákazníků a jejich obliba neklesá, naopak.



Nakupte kvalitní cukrovinky, pečivo a ušetřený čas věnujte své rodině

Zpříjemněte si adventní čas i Štědrý den voňavou nabídkou výrobků naší rodinné pekárny, cukrárny nebo lahůdkárny. Když si místo několikahodinového pečení koupíte vánočku, vánoční štolu, špaldovou hvězdu nebo cukroví u nás, ušetříte svůj drahocenný čas, který můžete strávit se svými blízkými. Víte například, že vánočku, ale třeba i aspik, vyrábíme podle tradičních receptur? Jako rodinná firma si zakládáme na poctivém pekařském řemesle a kvalita našich produktů je u nás na prvním místě!

Cukroví na sváteční stůl

Z jaké nabídky cukroví můžete letos vybírat? Ve všech prodejnách Pekařství Illík i Seval si již dnes můžete zakoupit nebo objednat sváteční cukroví v gramáži 220 a 450 gramů, sváteční cukroví s fruktózou 220 g nebo 450 g, vánoční cukroví 750 g, anebo vánoční cukroví s máslem 900 g. Všechny tyto druhy cukroví vyrábíme pouze jako vánoční sortiment. Letos vám oblíbené vánoční cukroví přinášíme i v novém balení.

Sváteční cukroví

Oblíbené čajové cukroví jsme letos přejmenovali na sváteční, jelikož ho vyrábíme opravdu jen na Vánoce. S jeho výrobou začínáme již v listopadu a do Štědrého dne vyexpedujeme zhruba kolem 1000 kg těchto dobrot, k tomu ještě 500 kg tohoto cukroví ve variantě dia bez cukru, což svědčí o jeho oblíbenosti mezi zákazníky.

Vánoční cukroví 750 g

Skvělá chuť i složení zůstávají nezměněny! Měníme jen gramáž a balení. Nově prodáváme vánoční cukroví v gramáži 750 gramů, zmenšili jsme také velikost cukroví. Lidé tak dostanou za stejnou cenu více kousků cukroví. To bude uloženo na zlatých táčcích a zabaleno do celofánu. Letos se chystáme vyrobit okolo 4 tun vánočního cukroví a bude k dispozici nejen v našich prodejnách, ale i na volném trhu.

Vánoční cukroví s máslem 900 g

Celkem 12 druhů lahodného máslového cukroví naleznete v nové papírové krabičce přírodní barvy ovázané přírodním lým. Toto vynikající cukroví naleznete jen a pouze v našich prodejnách pekařství Illík a Seval.



Živo i lahůdkářské výrobky u nás lině a blízkým

Mlsat můžete i zdravě

Chcete-li si zamlsat malinko zdravěji, určitě vyzkoušejte naši špaldovou pochoutku, kterou celoročně vyrábíme ve tvaru kolečka, na Vánoce ve tvaru hvězdy a na Valentýna a Den matek i ve tvaru srdce. Tento výrobek je ze špaldové směsi a její vláčnost se nám daří uchovat díky polevě, jež po rozpuštění v peci vytvoří na povrchu krustu uzavírající póry. Posypaná je jen produkty s velmi kvalitními nutričními hodnotami, jako jsou mandle, slunečnice a arašidová drť. A chuť? Ta je prostě báječná! Proto je také tato pochoutka mimořádně chutná! Špalda je prastarý druh nešlechtěné pšenice s vyšším podílem minerálních látek a bílkovin.



Perníček ze žita

Nevěříte? Ochutnejte náš žitný perníček ve tvaru stroměčku! Tato velmi oblíbená a zdravá vláčná pochoutka se zhotovuje z perníkového těsta s přidáním žitné mouky. Je podávána ve zdobeném obalu ve tvaru vánočního stroměčku. S perníčkem ve čtvercovém tvaru se na pultech našich prodejen setkáte celoročně, pouze o Vánocích však zakoupíte perníkový stromček.

Adventní a vánoční svačinky

Zpříjemněte dětem nebo i sobě předvánoční čas vánočními svačinkami! Od poloviny listopadu do konce roku najdete v naší nabídce omezenou edici vánočních muffinů s vlašskými ořechy 100 g. Za specifickou chuť těchto muffinů jsou jablčné kostky, které jsou smíchány se skořicí, a také jemně nasekané vlašské ořechy. Vánočním muffinům samozřejmě nechybí ani sváteční vzorovaný košíček.



Aspik či bramborový salát na Vánoce nesmějí chybět!

V našich prodejnách si na váš svátečně ozdobený stůl můžete v předstihu objednat také dobroty z našich katalogů cukrovinek a lahůdek, a to jak dorty a zákusky, tak i aspiky, chuťově výborný bramborový salát, celou škálu chlebiček, obložené masové mísy ze svičkové a kuřecí rolády, nebo sýrové mísy, případně i dvojhubky, které dodáváme se čtyřmi příchutěmi – s křenovou, ďábelskou a topinkovou pomazánkou nebo s pomazánkou s tradičním pomazánkovým máslem. A víte, že například aspik vaříme podle tradiční receptury staré více než 40 let? Vaříme ho z čerstvé kořenové zeleniny a ochucujeme ho kořením. Výsledkem je tak poctivý a chutný aspik jako za časů našich dědů a pradědů! Zakoupit si ho můžete i ve sváteční podobě ve tvaru zvonku, stroměčku, kapra nebo podkovy.





Otevřeli jsme novou prodejnu Sevalu v Ostravě!

Zcela nová prodejna Sevalu, kterou jsme otevřeli v září letošního roku, se nachází v jedné z nejfrekventovanějších ulic v Ostravě, v ulici 28. října, a to u tramvajové zastávky Karolina. Sousedí s budovou dopravního podniku města Ostravy na straně jedné a neda-leko finančního úřadu na straně druhé. Naproti prodejně se nachází nákupní centrum Karolina a administrativní budova s množstvím kanceláří různých firem, bank a pojišťoven.

„Prodejnu jsme otevřeli po přibližně tříměsíčních stavebních pracích a po kompletní úpravě interiéru. Původní prostory jsme zcela zrekonstruovali, natáhli jsme nové rozvody elektřiny, vody i odpadu, místnosti mají nové omítky, podlahy i stropy. Navíc jsme zde rozhodli, s ohledem na to, že se nad prodejnou nacházejí byty, vybudovat i systém odvětrávání prodejny, abychom obyvatele domu co nejméně ovlivňovali pachy z prodejny, byť se mnohdy jedná o velmi příjemnou vůni čerstvého pečiva,“ vysvětluje manažer prodejní sítě Seval Lukáš Plonka.

Prodejna je vybavena zcela novým nábytkem, který byl pořízen na míru. Součástí vybavení jsou lednice a mrazicí box pro uskladnění zásob surovin k přípravě zboží na prodej. V prodejní části jsou pak dvě chladicí vitríny. Jedna je určena pro sortiment cukrářský a druhá pro sortiment chlebičků, fresh baget, salátů a pomazánek a knedlíků. Samozřejmě nechybí prodejní vitrina s pečivem, a to jak sladkým, tak i slaným, ale i regál s pečivem a bábovkami.



mohou zákazníci přijít kdykoli od pondělí do pátku od 5 do 18 hodin a v sobotu od 6 do 12 hodin. V nabídce máme mimo jiné i teplé a studené nápoje a nechybí ani káva z čerstvě pomletých kávových zrn,“ dodává Lukáš Plonka.

Nejoblíbenějšími výrobky v prodejně u tramvajové zastávky Karolina, která si zatím vybudovává v této lokalitě svou pozici, jsou především fresh bagety a tuňáková fresh kostka, které se vyrábějí denně přímo zde v prodejně, a to z čerstvých surovin. Místní zákazníci si velmi rychle oblíbili i zdejší vynikající zákusky a chlebičky. Rychle z regálů mizí také zbojnické rohlíky, vortely, topinkové mlsy nebo rohlíky s anglickou. Všechny tyto výrobky se taktéž připravují přímo zde v prodejně z čerstvých surovin a zapékají se v peci.

Oblíbené rohlíky s anglickou



„Hlavní předností této prodejny je nová pec Retigo DeliMaster, která je nejmodernější horkovzdušnou pekařskou pecí, která je momentálně na trhu dostupná. Díky tomu můžeme zákazníkům nabídnout ještě čerstvější pečivo, které je dokonale upečené a díky peci zde máme i širší sortiment zboží. Pro čerstvé a mnohdy ještě teplé pečivo si k nám



PEKAŘSTVÍ & CUKRÁŘSTVÍ

Prodejnu v Hranicích jsme přestěhovali

do větších prostor

Prodejnu Pekařství Illík v Hranicích jste dlouhá léta mohli najít v ulici Zámecké. Na jaře 2021 však byla přestěhována o zhruba 250 metrů dál, do ulice Jiráskovy 369. Nachází se v těsné blízkosti městského úřadu a zámku Hranice.

„Původní prodejna byla relativně malá, nějaký čas nám ale tyto prostory stačily. Ovšem ve chvíli, kdy jsme začali jednotlivé prodejny vybavovat moderními pekařskými technologiemi, zde začalo být těsno. Navíc se nám rozšířil i sortiment. Kromě produktů pekařství a cukrářství Illík jsme postupně začali v prodejnách prodávat také výrobky naší lahůdkárny, následně i pekařství Seval. Pustili jsme se proto do hledání větších prostor. A povedlo se. Nová prodejna v Jiráskově ulici je dostatečně prostorná. Má velké zázemí pro výrobu a přípravu čerstvých produktů a prodejní prostory pak umožňují zákazníkům mnohem komfortnější nakupování. Navíc se před prodejnou nachází parkovací místa, což mnoho zákazníků kvítuje,“ popisuje výhody nové hranické prodejny manažer prodejen Pekařství Illík Ing. Jakub Šíma.

Tři pracovníci, které se zde střídají, zvládají každý den kromě vlastního prodeje také přípravu čerstvých baget a dalších produktů, ale zároveň i pečení některých druhů pečiva přímo v prodejně. Ta je totiž vybavena veškerými potřebnými technologiemi, jako jsou chladicí a mrazicí boxy, stopkyně pro řízené kynutí těsta v průběhu noci a dvě menší pekařské pece.

Pro zaměstnance to samozřejmě znamená brzké vstávání. Ranní směna přichází dvě až tři hodiny před otevřením prodejny. Zákazníci zde však díky tomu nakoupí některé druhy pečiva doslova přímo z pece.

Otevírací doba:

pondělí – pátek 6 – 17 hod., sobota 6.30 – 11 hod.,
neděle zavřeno



K nejprodávanějším výrobkům v hranické prodejně patří chleby přímo z pece, které se zde denně pečou, a to ve dvou variantách: 500 g a 900 g. Zdejší zákazníci si oblíbili také pečený tvarohový šáteček, který zde nabízejí rovněž v kombinaci s kávou nebo kakaem ve zvýhodněném menu. V oblibě jsou i fresh svačinky jako například bagety nebo ciabatty. Lidé oceňují také širokou nabídku zákusků.



PF 2023

Přejeme vám štěstí
a veselé Vánoce, mnoho štěstí
a zdraví v novém roce



Vůně kvalitního čaje

v kombinaci s vůní čerstvého
pečiva je neodolatelná

Neholdujete příliš kávy ani čokolády, nebo jen prostě v zimních dnech upřednostňujete čaj? V tom případě zavítejte do našich prodejen Pekařství Illík, kde nově nabízíme kvalitní čaje s certifikátem ekologického zemědělství Pure Tea Selection.

„Horkou vodu do vroubkovaných papírových kelímků, které nepálí, dávákuje Tchibo kávovar. Zákazník si následně může vybrat z naší nabídky buď zelený čaj s citronem, černý čaj, ovocný či mátový. K tomu dostane také Pure med,“ říká manažer prodejen Pekařství Illík Ing. Jakub Šíma.

Certifikát ekologického zemědělství potvrzuje, že čaje jsou alespoň z 95 % přírodní a že při jeho výrobě nebyly použity žádné geneticky modifikované produkty či umělé prostředky.



Bavte se a soutěžte s námi!

Ani tentokrát jsme nezapomněli na oblíbenou soutěž, i dnes máme pro vás dvě soutěžní otázky. Ale nebojte se. Čtete-li Pekařské noviny opravdu bedlivě, nebudete mít se správnými odpověďmi problém. Takže s chutí do toho!

- 1/ V jaké gramáži se prodává vánoční cukroví s máslem?
- 2/ Novinka muffin s kousky čokolády nahradila který muffin?

Odpovědi na obě otázky zasílejte nejpozději do 5. ledna 2023 na e-mail:

soutez.illik@seznam.cz. Nezapomeňte uvést své jméno, kontakt a prodejnu, do níž chodíte nakupovat. Ze všech správných odpovědí vylosujeme pod notářským dohledem deset výherců, kteří získají 250korunovou poukázku na nákup v našich prodejnách.

Soutěžte o naše pečivo!



Víte, že i na naší facebookové stránce můžete vyhrát chlebičky, koblihy nebo jiné pečivo? Stačí se přidat a soutěžit s námi. Takřka každý měsíc můžete vyhrát voňavé pečivo nebo cukroví pro svou rodinu, třídu nebo třeba jen pro vás.

Sledujte náš Facebook!