

Pekařské noviny



vydává Pekařství Illík spol. s r.o.

ročník 10 / občasník / 4 / 2018



**Ó, svatá doba vánoční,
kdy v temné chvíli půlnoční
se Betlém náhle v záři skvěl,
že narodil se spasitel.
A zpěv a ples tu zaznívá,
že vyšla hvězda zářivá...**

Přejeme vám všem, aby se o Vánocích radostí a důvěrou ve vše dobré těpytily nejen oči dětí a aby v nadcházejícím roce ve vašich myslích zářily hvězdy naděje, štěstí a lásky! Budeme velice rádi, když k vašemu pocitu pohody a harmonie přispějeme chutnými a poctivě připravovanými výrobky. A to nejen o vánočních svátcích.

Martina a Antonín Illíkovi



PF 2019

Přejeme Vám šťastné
a veselé Vánoce,
mnoho štěstí
a úspěchů
v novém roce



Vánoční otevírací doba

Vánoční svátky mají být obdobím klidu a pohody. Proto je dobré se na ně dopředu připravit a objednat si v nejbližší prodejně Pekařství Illík potřebné cukroví a pečivo co nejdříve. Pokud to nestihnete, či zapomenete, případně když vás o svátcích překvapí milá, ale nenačká návštěva, neváhejte. V našich prodejnách vás rádi a ochotně obslouží v uvedených termínech:

- 24. 12. otevřeno jako v sobotu – dopoledne
- 25. 12. zavřeno
- 26. 12. zavřeno
- 27. 12. běžný provoz
- 28. 12. běžný provoz
- 29. 12. sobota
- 30. 12. neděle zavřeno
- 31. 12. otevřeno jako v sobotu – dopoledne



Sledujte nás na naší facebookové stránce Pekařství Illík! Dozvíte se zde nejen aktuální novinky, ale získáte rovněž podrobnější informace o produktech naší pekárny, cukrárny i lahůdkárny.

Nová prodejna v Karviné má i nový kabát

Otevření prodejny na jednom z nejfrekventovanějších míst v Karviné, na třídě Osvobození, se plánovalo už od jara. Prostor prošel celkovou rekonstrukcí, bylo však nutné vyměnit nevyhovující zastaralé výlohy. Vedení společnosti Pekařství Illík se proto domluvilo s majitelem budovy na výměně výkladních skříní, což posunulo otevření této prodejny až na začátek září. Výlohy jsou však zcela nové a stejně tak i jejich polepy v moderním grafickém designu, a to včetně loga. Karviná je tak jednou z prvních prodejen s novou image! Novinkou je i vnitřní vyzdobení prostoru velkými designovými fotografiemi. A samozřejmě nechybí ani doplňky symbolizující aktuální období, například Halloween nebo Vánoce.

„Nábytek je v kaštanové barvě v kombinaci s lesklým nerezem, nechybějí zde chladicí vitríny, pece a stopkynárna. Ta především šetří čas personálu. Prodávačky na odpolední směně nachystají výrobky k vykynutí a nastaví kynutí například od třetí hodiny tak, aby ve čtyři hodiny mohla ranní směna začít s pečením. Díky tomu si ráno v pět mohou zákazníci kupovat čerstvě upečené produkty přímo z pece. Klienti v Karviné něco takového zatím neznají. I proto děláme každý týden akce, kdy za sníženou cenu nabízíme některé z těchto výrobků, aby si je lidé koupili na zkoušku a zjistili, jak chutnají,“ vysvětluje Adam Illík, manažer firemních prodejen, a pokračuje: „Jako první se však po ránu pečou PRO FIT rohlíky, aby prodávačky



stihly připravit čerstvé fresh bagety plněné různými kombinacemi sýra, šunky, vajíčka a zeleniny. Zájem o tyto bagety totiž každým týdnem stoupá a už nyní si po páté hodině ranní odnáší z karvinské prodejny fresh bagetu každý druhý zákazník. K dalším oblíbeným produktům zde patří například lhotský loupák, houska s pečínkou a velice dobře se prodávají také Honzovy buchty s povídkovou a tvarovou náplní a samozřejmě také zákusky a chlebičky. Ty si zákazníci mohou rovněž objednávat z katalogu výrobků.“ Nová karvinská prodejna je vybavena také nejmodernějším kamerovým systémem a klimatizací, aby tu i v horkých letních dnech, kdy místnost vytápějí také pece, bylo příjemně.

Součástí vánočních stolů obyvatel Karviné může historicky poprvé být také vánoční cukroví, vánočka nebo třeba zákusky a chlebičky od Illíků. Nová prodejna je otevřena od pondělí do pátku od 5 do 17 hodin a v sobotu od 5 do 11 hodin. Jste srdečně vítáni!

■ NOVÉ VÝROBKY

Spotřebitelé vítají návrat k tradičním výrobkům. I proto se v Pekařství Illík rozhodli vytvořit pár takových, jejichž kořeny sahají do minulosti...

Chléb Beskyd

Vzpomenete si i vy na vůni čerstvě upečeného chleba linoucí se chaloupkou



vaší babičky nebo prababičky? Ty věděly, že kváskový chleba je nejen zdravý, ale má i přiro-

zenou dlouhou trvanlivost. A ke chlebu kváskového typu se vrací Pekařství Illík. S výrobou chlebů Beskyd začala firma poměrně nedávno a distribuuje ho zatím pouze do prodejen Seval. Poptávka se neustále zvyšuje, a proto vedení firmy zvažuje, že tento chléb bude postupně zavážet i do prodejen Pekařství Illík.

Výsledek je podobný domácímu chlebu. S jeho recepturou si v pekárně doslova vyhráli, aby kyselost kvasu byla správná, to znamená spíše kyselejší. Výbornou vaznost vody zajišťuje vyšší poměr žita v těstě, díky němuž je také trvanlivost delší než u jiných podobných výrobků. Chléb Beskyd, jehož název je spojen s regionem, váží 700 gramů a je tvaru šišky. Výjimečná je i jedlá etiketa, která neobsahuje potravinářskou barvu a má přírodní charakter.

Lhotský loupák

O ten si zákazníci Pekařství Illík doslova řekli sami. Opakovaně se poptávali po klasickém loupáku. A protože si firma váží přízně klientů, vyšli jim vstříc. Přece jen – klasika je klasika! Mastný rohlík, který se při kousnutí pořádně drobí. Receptura je takzvaně upgradována z původně podobného výrobku. Vznikl úžasný produkt z provalovaného těsta, v němž se jednotlivé vrstvy střídají. A tím, že je těsto provalováno méně než klasické plundrové, má uvnitř jinou strukturu. Po upečení je loupák vláčný a loupe se přesně tak, jak má. Čtyřicetigramový Lhotský loupák v rovném tvaru je nadýchaný a vyniká vlácností. Díky přidanému máslovému margarínu je chuť plnější a barva střidky žlutější. Výrobek je již od podzimu v distribuci. Ve firemních prodejnách ho můžete ochutnat teplý, vytažený rovnou z pece umístěných v každé prodejně. Přejeme dobrou chuť!

Životický hruškový koláč se pyšní značkou regionální produkt!



Asociace regionálních značek a MAS regionu Poodří udělily na základě rozhodnutí certifikační komise na jaře letošního roku našemu životickému hruškovému koláči certifikát regionálního produktu!

„Jsme rádi, že našim zákazníkům můžeme nabídnout oceněný regionální produkt, který splňuje hned několik náročných kritérií. Z více než 40 procent je vyroben z regionálních surovin, je jedinečný ve vztahu k Moravskému Kravařsku a podíl lidské práce na jeho zhotovení je oko-

lo 95 procent,“ vysvětluje Ing. Jaroslav Prusák a pokračuje: „Jedinečný je tento hruškový pečák, jak mu ve Výrobně lahůdek v Hladkých Živicích říkáme, především tím, že jeho náplň je z pravých hrušek od místního dodavatele, žádná průmyslová povidla nebo marmeláda! Hrušky usušíme, povaříme, zbavíme jadřinců a pomeleme. Výborná chuť je umocněna i tím, že koláč pečeme pouze na objednávku, a tudíž ho dodáváme takřka teplý.“



Oceněný životický hruškový koláč má průměr 28 centimetrů a váží 560 gramů. Pokud máte zájem vyzkoušet tento jedinečný regionální produkt, neváhejte a objednejte si ho přímo ve Výrobně lahůdek Hladké Životice, kde se vyrábí denně.

Neviditelné, ale nepostradatelné...

Pekárna připomíná velkou kuchyň s pracovními stoly, velkými dřezy a stroji, kde se od rána do večera peče a smaží. Každý má plné ruce práce s výrobou produktů, s balením, expedicí a většinou jen málokdo vnímá, že se kolem pohybuje pět žen, které zde den co den uklízejí. Přicházejí mezi půl čtvrtou a pátou hodinou ránní, kdy v pekárně končí ruch ranního pečení a většina výrobků je nachystána k expedici, a končí ve 13.30 hodin...

„Ráno je jediná doba, kdy relativně v klidu můžeme zamést, vytřít, umýt stroje, které právě stojí, a udělat ty nejdůležitější úkony,“ vysvětluje Lenka Chaloupková, jež má na starost velkou i malou expedici, rampy a všechny navazující místnosti, toalety i výtahy. „Škrábu podlahu od zbytků těsta, zametám, umývám a leštím vše od stropu dolů. Protože v expedici je neustálý pohyb, mám k dispozici rolbu na čištění podlahy. Sice bez pohonu, ale je to velká pomoc,“ dodává paní Lenka, která zde pracuje už zhruba osm let, ale práce ji pořád baví. „Nejsem schopná si odpočinout, pokud nemám vše uklizeno. A to i doma,“ usmívá se.

O něco jednodušší to má Romana Niklová, která začíná v pět hodin úklidem kanceláří, které jsou v tuto hodinu ještě prázdné, vytírá chodby, šatny, schody i vstupní část budovy. „Jde o běžný úklid, v podstatě jako doma. Proto se snažím, když mám čas, chodit holkám do výroby pomáhat. Některé úseky, jako je výroba rohlíků, výroba chleba nebo výroba listového pečiva, navíc musíme dělat všechny, jde o velké prostory a času na jejich úklid

je málo.“ To, že kolegyně pomáhá, potvrzuje Věra Krčová, která chodí s úklidem denně vypomáhat na 4 až 6 hodin. „Pracuji zde přes dvacet let, znám všechny úseky, takže mohu za kohokoli zaskočit. Jinak ale čistím stroje od těsta. Díky tomu, že dnes již máme k dispozici spoustu moderních a účinných přípravků, jde to umýt takřka samo,“ dodává paní Věra, která do práce chodí i proto, že se mezi kolegyněmi cítí dobře. „Vládne tu prostě pozitivní duch,“ konstatuje spokojeně.

Úsek od kynárny k expedici denně od páté hodiny ránní uklízí Helena Kubesová. „Začínám údržbou, pak vysypu koše u dřezů, vyměním ručníky a jdu do provozu škrábat podlahu od těsta a zametat anebo totéž dělám na listovce. Umývám celou kynárnu, dřezy, lednice, schody, sociálky, chodbu, prostě vše. Ale baví mě to, jde o různorodou práci, každý den postupuji jinak, občas se domluvíme a jdeme společně uklidit některý úsek. Prostě organizujeme si práci podle toho, jak je to třeba.“ Nejtěžší práci, na tom se shodly všechny spolupracovnice, má Anna Bergrová, důchodkyně, která zde působí přes dva roky. „Uklízím úsek výroby koblih. Stojím na jednom místě a umývám vše od mastnoty. Skoro to vypadá, že nic nedělám. Začínám ve 3.30 hodin ráno, kdy končí koblihová směna, a vše musím stihnout do osmi, kdy začíná směna donutů. Vysávám fritézy, umývám mastné mříže, do nichž padají koblihy, a veškerý nábytek, stěny i podlahu. Ale jsem tady ráda. Zůstala jsem sama na baráku, takže vítám čas strávený mezi lidmi.“

Vážení zaměstnanci, obchodní partneři, čtenáři,

máme za sebou další hektický rok, který naši společnost posunul o velký krok kupředu – rozrostla se výroba, počet zaměstnanců i počet firemních prodejen. Největší vliv na tuto expanzi mělo začlenění společnosti Seval mezi naše tři již fungující firmy – Pekařství Illík, Cukrářství Illík a Výroba lahůdek Hladké Životice. Naším původním záměrem bylo odkoupit od Sevalu, který se rozhodl svou činnost ukončit, pouze deset firemních prodejen, nakonec jsme se však dohodli na odkoupení celé firmy. A tak kromě deseti nových firemních prodejen a pekárny přibýlo i přes 50 nových zaměstnanců, čímž se celkový počet našich zaměstnanců přiblížil číslu 300.

Celý letošní rok se proto postupně seznamujeme s chodem nové firmy, s jejími zaměstnanci i produkty, a snažíme se vše zharmonizovat tak, aby se co nejméně produktů pekárny Illík a pekárny Seval dublovalo. Do prodejen Sevalu postupně přidáváme zboží z naší cukrárny a lahůdkárny, případně i chybějící druhy pekařských výrobků, a naopak Seval doplňuje naše prodejny svými osvědčenými pekařskými produkty. Zákazníkům tak tato změna přinesla nejen širší nabídku sortimentu, ale i dalších deset míst, kde mohou naše produkty zakoupit.

S rozvojem však pokračujeme i v našich třech původních firmách. O prázdninách jsme otevřeli další prodejnu ve Vítkově, bistro na Matičním gymnáziu v Ostravě a na začátku školního roku i prodejnu v Karvině. V následujícím roce chystáme otevření třetího pro-

dejního místa v Opavě a druhého v Hranicích na Moravě. Po začlenění deseti prodejen Sevalu tak stoupl počet našich prodejních míst na 37! Výlohy v Karvině i Vítkově se navíc mohou pochlubit i novým designem a logem. Po zhruba 15 letech jsme se totiž rozhodli naši reklamní grafiku upgradovat. Modernější design výkladních skříní postupně získají všechny prodejny.

Co se týká dalších investic, z velké části jsme je omezili. A to s ohledem na ohlášené zdražování elektřiny, plynu, pohonných hmot, a tím pádem i našich hlavních vstupních surovin jako je mouka a další. V souvislosti s tím chystáme v prosinci také zvyšování cen našich výrobků. Je to nezbytné, abychom udrželi chod všech firem a zajistili tak práci takřka třem stovkám zaměstnanců. Dodržet chceme i postupné navyšování jejich platů, které plánujeme na přelomu roku.

Věříme, že naše nové dítko – společnost Seval – se brzy sžije se svými sousedy a celá společnost bude fungovat skvěle i nadále. Přejí všem zaměstnancům, obchodním partnerům, zákazníkům i čtenářům provoněné Vánoce, pohodu a klid v kruhu rodiny a do nového roku především zdraví, štěstí a spoustu energie do další práce. Ať vás osobní i pracovní úspěchy provázejí po celý rok 2019!

Antonín Illík
majitel Pekařství Illík



IBA 2018 – pekařský svět pod jednou střechou

V září se konal v Mnichově, opět po dvou letech, mezinárodní pekařský a cukrářský veletrh IBA 2018. Pod jednou střechou – ve skutečnosti však pod 12 střechami vzájemně propojených výstavních hal – se setkaly nejvýznamnější společnosti pekařského oboru z celého světa. Vystavovatelé prezen-

tovali pekařské technologické celky, stroje a zařízení pro pekárny a cukrárny, tradiční a současně trendové suroviny, obalové materiály i technologická řešení expedování výrobků...

„Je to kromě jiného také příležitost k navázání nových obchodních kontaktů i prohloubení spolupráce s firmami, s nimiž již dnes spolupracujeme, a které zde prezentovaly novinky pro rok 2019,“ říká Jakub Šíma, manažer firemních prodejen, a doplňuje: „Největším přínosem pro nás však bylo sbírání poznatků o tom, jaké jsou moderní trendy v provozování vlastní sítě specializovaných pekařských prodejen. A jsme rádi, že můžeme konstatovat, že způsob a trend vedení a provozování naší sítě firemních prodejen, které se stávají páteří obchodní politiky firmy, se ubírá správným směrem.“



NOVINKY

Nový stroj usnadňuje výrobu trubiček

Nový stroj na výrobu korpusů trubiček plněných bílkovým sněhem nahradil lidskou práci zhruba z 80 procent! „Zatímco dříve se na výrobě zhruba 375 až 420 trubiček za hodinu podílelo čtyři až pět žen, které musely těsto rozválet, rozdělit ho na přesné plátky a ručně navíjet jeden plát těsta za druhým na kovové trubičky, dnes stejné množství zvládne jen jedna. Ta do stroje vkládá rozválené a nakrájené pláty těsta a ten již tvoří trubičky sám. Druhá pak po upečení jen plní hotové produkty sněhem našlehaným z bílku,“ popisuje rozdíl v přípravě trubiček před rokem a dnes Ing. Jaroslav Prusák. Křehoučké trubičky rozplývající se na jazyku můžete zakoupit v jakékoli prodejně Pekařství Illík nebo v prodejních Jednoty, a to v balení po pěti kusích. Ročně se vyrobí takřka 500 tisíc kusů.



Herci si pochutnávali na našem pečivu

Už jste byli v kině na nové pohádce režiséra Dušana Rapoše Když draka bolí hlava? Pokud ne, neváhejte a zajděte si ještě v předvánočním čase do kina na milý příběh draka Čmoudíka, jehož jedna hlava mluví česky a druhá slovensky. Natáčení této nové česko-slovenské pohádky, jejíž titulní i závěrečnou píseň nazpíval Karel Gott se svou dcerou Charlottou, zpříjemnily i pravidelné dodávky čerstvého Illíkovice pečiva, na nichž si pochutnával celý filmový štáb.

Vánoční soutěž prodejen

Stejně jako v uplynulých letech, i letos mohou kolektivy firemních prodejen bojovat v tradiční vánoční soutěži o atraktivní ceny. Měřítkem úspěšnosti každé prodejny bude podíl počtu zákazníků, kteří navštíví prodejnu, a celkového množství prodaného vánočního sortimentu za sledované období. Rozhodne koeficient bodů a zákazníků. Soutěžit se bude od 19. listopadu do 31. prosince.

Nadělte dětem chutné, voňavé a ručně pletené Mikuláše

Předvánoční čas je neodmyslitelně spojen s rozdáváním dáreků od Mikuláše a čerta. Nejde o české specifikum, v různých obměnách tyto postavy navštěvují domácnosti i v jiných evropských zemích.

Mikuláš žil ve 3. století našeho letopočtu na území dnešního Turecka. Narodil se do bohaté rodiny. Jeho rodiče brzy zemřeli a po nich zdědil velký majetek. Byl mezi lidem uctíván pro svou štedrost a mírumilovnou povahu, pomáhal chudým a potřebným. Později byl zvolen biskupem, stal se časem rovněž ochráncem nespravedlivě obviněných. Sv. Mikuláš zemřel 6. prosince v rozmezí mezi lety 345–352. I když se svátek sv. Mikuláše slaví 6. prosince, skoro všude v České republice chodí Mikuláš o den dříve. Je to dané tím, že se ve středověku dny počítaly jinak než v dnešní době, a tím to celé vzniklo.

A proč s Mikulášem přicházejí také čerti? Ti mají posloužit k nápravě zlobivých dětí, jsou jakýmsi symbolem protipólu dobra.

Po sametové revoluci jsme také opět navázali

na tradici putování anděla ve společnosti Mikuláše a čerta. Za doby komunismu byl anděl až na výjimky brán jako „protistátní živel a nabourávač socialistického uspořádání“. Vlídny, usměvavý, čistě a bíle oděný anděl s velkými křídly musí velmi často uklidňovat zlého čerta a zároveň tišit strach malých dětí. Je symbolem usmíření.

My však děti strašit nechceme, ba naopak. Z firmních prodejen Pekařství Illík a z prodejen našich obchodních partnerů si můžete odnést ručně pletené Mikuláše nebo čerty v gramáži 150 g, pěkně zabalené ve fólii. Tyto čerstvé, voňavé a chutné pekařské výrobky z vánočkového těsta budou dětem chutnat stejně dobře jak na snídani, tak jako školní svačinka.

-myš-



Krajkové perníčky



Obchodní partneři, příznivci Pekařství Illík i zaměstnanci bývají koncem roku kromě jiného pravidelně obdarováni také půvabnými perníčky jakoby zdobenými umně tkanou krajkou. A protože Vánoce jsou s vůní a rozmanitými tvary perníku odedávna spojeny, přinášíme kousek perníčkové krásy i vám... Pokud máte zájem si perníčky zakoupit, navštivte vánoční jarmarky 2. prosince v Jerlochovicích, 8. a 9. prosince v Kravařích nebo 15. a 16. prosince na Slezskostravském hradě.



Bude cukroví od Illíků zdobit i váš stůl?



I v letošním roce si návštěvníci prodejen Pekařství Illík mohou vybírat z několika různých balíčků vánočního cukroví. V nabídce je vánoční cukroví (500 g a 1000 g), dále čajové pečivo (220 g a 450 g), čajové pečivo s fruktózou (220 g a 450 g) a máslové cukroví (600 g a 900 g).

V každém balíčku je hned několik druhů laskomin. Pětisetgramový a kilogramový balíček ukrývají například osm druhů vánočního cukroví – slepované linecké kolečko, vanilkové kolečko s para ořechem, kolečko čokoládové, lístek cákaný, kokosovou růžičku, linecké kolečko potažené bílou čokoládou a nugátového ježka a nugátový rohlíček. Na pultech prodejen však milovníci sladkostí naleznou i jednodruhové krabičky s laskonkami, lineckými kolečky, lineckými pacičkami, jádrovými rohlíčky, kokosky, sněhovým pečivem a dalšími druhy. Věříme, že se dostane na všechny, neboť i letos v Cukrářství Illík plánují upéct zhruba o deset procent více cukroví než loni, což bylo okolo 5 700 kilogramů! Pokud však chcete mít jistotu, že cukroví od Illíků bude zdobit váš vánoční stůl, neváhejte a objednejte si ho v nejbližší prodejně již nyní!

nebo čerty z vánočkového těsta



Luxusní a voňavé novinky

Máme skvělé zprávy pro náročné zákazníky! Letošní vánoční sortiment bude obohacen o chuťově excelentní výrobky! Tradiční českou vánočku doplníme německou štolou, italským panettone nebo špaldovými hvězdičkami. Zcela originální štolu zhotovíme podle německé receptury s pravým marcipánem. A nutriční hodnoty špaldové hvězdičky napovídají, že půjde o produkt nejen chuťově

skvělý, zdobený slunečnicovými a dýňovými semínky a mandlemi, ale i zdravý. Cena těchto luxusních výrobků bude díky kvalitním surovinám vyšší, ale jsme si jisti, že si cestu k zákazníkům najdou. Stejně jako naše brownies a muffiny, které od letošního roku můžete zakoupit ve všech našich prodejnách, anebo také panacotta, která se na pultech nově objevila v listopadu.

Vánoce v době našeho dětství

Anna Bergrová, Bílovec: „Byly hodně chudé, maminka byla v domácnosti a tatínek pracoval ve státním statku. Nejvíce jsem se těšila, až Ježíšek donese stromeček! Na Štědrý den ráno jsem se vzbudila a byl tam. Rodiče, kteří byli velmi věřící, ho přinesli z našeho lesa a v noci tajně nazdobili. Večeřeli jsme hrachovou polévku a kapra s bramborovým salátem. A pak jsme pouštěli lodičky z ořechových slupek a házeli papuči. Nejkrásnější vzpomínky mám asi na dárky, které jsem čas od času dostávala od rodinné známé z Rakouska. Byla jsem doslova unesena z jakéhokoli plyšáka, panenky a radost jsem měla i z oblečení.“

Helena Kubesová, Bílovec-Výškovice: „Už v období adventu jsme mamince pomáhali s pečením cukroví a úklidem. Byli jsme čtyři sourozenci, takže nás na vše bylo dost. Stromeček nám nosil Ježíšek a nevím, jak to rodiče dělali, ale vždy jsme pod stromečkem našli to, co jsme si přáli. Večer se u nás rozvoněla

rybí polévka a kapr s bramborovým salátem a krájeli jsme jablíčka a louskali ořechy, jestli budeme zdraví. A nikdy jsme nechyběli ani na půlnoční mši, která je však v naší vesnici už odpoledne. Má to svou výhodu, mohou se jí účastnit i malé děti. Sama mám také čtyři děti a všechny tradice předávám i jim.“

Věra Krčová, Těškovice: „Naše Vánoce nebyly nikdy nijak veselé, tatínek k rodinné pohodě moc nepřispíval, ale na dárečky a stromeček jsme se pokaždé moc těšili. Snažili jsme se všichni pomáhat mamince s pečením cukroví i úklidem, aby nám Ježíšek něco přinesl. Já jsem byla nejmladší z pěti sourozenců, takže jsem pomáhala nejmenší, ale o to více jsem se snažila. Vánoce se svými dvěma dětmi a teď i s vnoučaty už si užívám docela jinak. Mám tyto svátky ráda.“

Lenka Chaloupková, Lhotka u Bílovce: „Vyrůstala jsem v době komunismu, kdy bylo vše tak nějak pořád stejné. Každý rok jsme ráno na Štědrý den zdobili živý stromeček,

pomáhali jsme mamince v kuchyni a celý den jsme nesměli nic jíst, abychom viděli zlaté prasátko. A večer se pak stůl prohýbal jídlem, od švestkové omáčky přes saláty, řízků, kapry až po nejrůznější sladkosti. Jedli jsme snad dvě hodiny v kuse. A pak přišel Ježíšek. Vánoce byly u nás vždy krásné. Ale teď už je moc neslavíme. Máme umělý stromeček, místo večere obědváme a dárky rozdáváme tak, jak to vyjde.“

Romana Niklová, Tísek: „Mám ještě dvě sestry a odmalička jsme mamince před Vánocemi pomáhaly péct cukroví, perníky a vyráběly jsme papírové řetězy na stromeček. Ten nám z lesa přinášel Ježíšek. U stromku jsme pak musely přednášet a zpívat, pokaždé jsme se hádaly, která půjde první. A po večeri jsme pouštěli lodičky a odlévali olovo a pak chodili do kostela. Tam nás bavilo házet drobné peníze do zbojníka a černouška, kteří nám kývali – děkovali. Hodně jsme se scházeli s rodinou.“

První Vánoce v nové lokalitě

O Vánocích uplyne půl roku od chvíle, kdy byla v polovině června otevřena nová prodejna Pekařství Illík, tentokrát ve Vítkově.

„Na zdejších náměstí se uvolnily odpovídající prostory. A protože v této lokalitě zatím nebyla žádná firemní prodejna se značkou Illík, nejbližší jsou ve Fulneku a Odrách, bylo rozhodnuto,“ říká manažer firemních prodejen Petr Červenka, který o zdárný chod vítkovského nováčka pečuje.



Majitelé Pekařství Illík už mnohokrát prokázali, že se nebojí výzev ani bezprostřední blízkosti konkurence. Důkazem toho je i tato nová prodejna, která je doslova obklopena zavedenými prodejními místy nabízejícími pečivo, zákusky i jiné pochutiny. Pekařství Illík však opět sází na originalitu svého prodejního konceptu i na kvalitní, výjimečné a vždy čerstvé zboží, které si cestu k zákazníkovi našlo všude tam, kde se doposud objevilo. Stejně je to ve Vítkově. „Prodejna se uchytila a vykazuje solidní výsledky. Lidé sem chodí nakupovat rádi, líbí se jim tu,“ dodává Petr Červenka, kterého těší velmi pozitivní ohlasy jak na výrobky, tak na samotnou prodejnu. „Zákazníkům se zamlouvá její vzhled i způsob prodeje a opravdu pestrá nabídka. I tady už se za těch pár měsíců vytvořila stabilní klientela, která sem chodí nakupovat pravidelně,“ konstatuje.

Otevření prodejny znamenalo i nové pracovní příležitosti, o které byl v této části moravskoslezského regionu opravdový zájem. Dnes se o zákazníky a také o veškerý chod prodejny

starají tři zaměstnankyně a dvě brigádnice. Jde o ženy z Vítkova a blízkého okolí, které využily možnost získat práci u zavedeného zaměstnavatele. Teď jsou před nimi první Vánoce. Stejně jako ostatní prodejny Pekařství Illík, bude i ta ve Vítkově svátečně vyzdobena a kromě běžného zboží bude nabízet i cukroví a rozmanité dobroty, které k vánočním svátkům neodmyslitelně patří.

Nezbývá, než prodejnu i jejím zaměstnankyním popřát úspěšný vstup do nového roku plného spokojených zákazníků a vzrůstajících tržeb. Ať se daří! A nejen ve Vítkově...

Lenka Gulašiová

Kontakt:

náměstí Jana Zajíce 134
749 01 Vítkov
Tel. č.: 721 957 065

Otevírací doba:

Po–Pá: 5 až 17 hodin
So: 6 až 11 hodin
Ne: zavřeno

Naši favorité aneb Nejvíc u nás chutná

Koláč s jablečnou náplní

Novinkou ze skupiny jemného pečiva je kynutý koláč s jablečnou náplní, zdobený chutnou drobenkou. Šťavnaté jablečné řezy jsou pečené na plechách s vysokým okrajem, takže efekt je jako při domácím pečení. V prodejně je pak koláč rozřezán na 100g porce. Vybere si opravdu každý – ten, kdo má rád prostřední část koláče, i ten, kdo se s chutí zakousne do vypečené okrajové kůrčičky. Tomuto výtečnému výrobku podlehl už mnoho zákazníků...

Koláč se švestkami

Stejně jako koláč s jablečnou náplní, i ten švestkový je vyroben podobně – z jemného kynutého těsta. V tomto případě je však těsto doslova „vydlážděno“ půlkami švestek, jednou vedle druhé. Poctivé šťavnaté ovoce tuzemských sadařů je bohatě zasypano domácí posypkou. Chuť, vůně i vzhled dozlatova pečené dobroty evokuje vzpomínky na koláče našich babiček a maminek. Je příjemné připomenout si tyto pěkné chvíle.

Bramborka

Specifický výrobek navazuje na firemní filozofii používání běžných, přírodních surovin. Jde o 80g produkt ve tvaru zrnka, sypaný směsí semínek seznamu a lnu s přidávkou přírodní česnekové esence. Díky vysokému obsahu bramborové směsi získává toto pečivo zlatavé barvy typickou chuť, barvu a neobvykle dlouhou čerstvost. Výrobek s přidanou nutriční hodnotou dokáže dobře nasycit, je i zajímavou přílohou ke svačinovým polévkám.

Voňavé pečivo i čerstvě umletá káva na Matičním gymnáziu v Ostravě

Začátkem letošního školního roku otevřelo Pekařství Illík v pořadí již 26. firemní prodejnu, a to v Matičním gymnáziu v Ostravě. Prodejní prostory, které prošly kompletní rekonstrukcí, jsou sice menší, ale i tak se v nich podařilo uspořádat veškerou standardní technologii k pečení. Studenti gymnázia si zde díky tomu mohou vybírat ze širokého sortimentu pekařských, cukrářských i lahůdkářských výrobků. „Zákusky a chlebičky i jiné lahůdkářské a cukrárenské produkty sem vozíme každý den, pečivo dokonce dvakrát denně, aby bylo neustále čerstvé,“ vysvětluje Jakub Šíma, manažer firemních prodejen Pekařství Illík, a pokračuje: „Každé ráno navíc přímo v prodejně rozpékáme nejžádanější pekařské

produkty a vyrábíme oblíbené fresh bagety, které jsou vhodnou alternativou zdravé a svěží svačiny. Kromě toho si zde zákazníci, stejně jako v ostatních našich prodejnách, mohou objednat cukrářský a lahůdkářský sortiment z produktového katalogu, v němž naleznou i nejrůznější mísy, dvojhubky, aspikové dorty a další výrobky pro rauty a oslavy.“

Novou prodejnu naleznete v areálu podle linoucí se vůně právě upečených rohlíků a čerstvě pomleté zrnkové kávy, kterou si studenti i učitelé mohou zakoupit buď zvlášť, nebo v menu se dvěma sýrovými croissanty, loupenci či koblihami s ovocnou náplní. Otevírací doba prodejny je od pondělí do pátku, a to od 6.45 do 14 hodin.



Když telefony drnčí, zvonek zvoní a počítačová pošta se plní e-mailů...

Je pět hodin ráno, v objednávkové kanceláři Výroby lahůdek Hladké Životice se svítí, ale panuje zde klid. Ludmila Štajnarová kontroluje, zda počty vyrobeného zboží souhlasí s objednávkami z předešlého dne, prohlíží jednotlivé dodací listy a připravuje se na další den. Rychle nahlédne do jednotlivých úseků, kterých je tu pět, zda pracovníci mají na dnešní den vše, co potřebují. A jakmile se přiblíží sedmá hodina,

začne v této nedávno zrekonstruované místnosti v přízemí budovy firmol. Telefony zvoní jeden za druhým, v počítačové poště každou chvíli přibývají další a další e-mailové objednávky a z tiskárny vyjíždějí hromady potištěných papírů. „Každé dopoledne je to podobné, přicházejí objednávky na následující den. A to nejen z firemních prodejen a obchodů Jednoty, ale čím dál častěji se nám ozývají i soukromí zákazníci,“ vysvětluje paní Ludmila a pokračuje: „A do toho i já musím vyřídit několik pravidelných telefonátů, abych stihla připravit podklady pro výrobu na další den – objednat pečivo, naskladnit potřebné suroviny a další. Často si především při objednávce pečiva připadám jako kouzelnice, jen mi chybí ta skleněná koule. Musím odhadnout, kolik baget nebo chlebičků se v ten den asi objedná, a nahlásit tento počet pekárně. Když si pak nějaký zákazník přibydne deset chlebičků, nic se neděje, ale když zazvoní telefon s objednávkou na dalších sto chlebičků, vím, že pojedeme na doraz nebo že budu muset řešit doobednávku. Když nám pečivo, které je každý den čerstvé, zůstane, není to ideální, ale můžeme ho použít do knedlíků. Horší by bylo, kdybychom ho neměli tolik, kolik potřebujeme,“ pokračuje vedoucí objednávkové kanceláře, která zhruba třinácti lety v jedenáct hodin předává do dílen podklady pro výrobu na další den.

Když nezvoní telefon, zvoní pro změnu zvonek u dveří – přicházejí řidiči, kteří ráno vyjeli s auty plnými zboží, aby předali, co během dopoledne inkasovali. Občas na dveře kanceláře zaklepe i pracovníce

z výroby a společně s vedoucí pak řeší například personální obsazení jednotlivých úseků na další den, aby produkty byly včas vyrobeny. „Když je vše v pohodě, mám kolem půl třetí vše hotovo, uspořádáno a mohu jít v klidu domů. A který den je nejhektičtější? Určitě pátek! V pondělí rozvážíme obvykle nejvíce zboží, takže musím holkám z výroby na neděli vše pečlivě nachystat,“ popisuje každodenní rituály paní

Ludmila, rodačka z Petřkovic u Starého Jičína, která – přestože nedávno oslavila životní jubileum – je stále více než akční. „Nemám pocit, že bych s věkem ztrácela energii, zvládám spoustu věcí, ale chybí mi čas. Možná je to i tím, že jsem trochu perfekcionista, nemám ráda, když se věci nedělají pořádně. Nejvíce to asi odnáší můj muž,“ směje se paní Ludmila, matka pětatřicetileté dcery žijící již několik let v Belgii. A poznamenává, že ona sama si od jara do podzimu neodpočine ani doma. „Pracujeme s mužem oba rádi na zahradě a kolem domu,

takže si po příchodu domů dáme kafe, něco sníme a pustíme se práce. Od května do listopadu nepotřebujeme ani televizi, tu zapínáme jen v zimě.“ A jak se tato energií nabitá žena dostala do objednávkové kanceláře Výroby lahůdek Hladké Životice? „Po základní škole jsem nastoupila do učebního oboru prodávačka smíšeného zboží pro Jednotu. A hned po vyučení jsem nastoupila nejen do práce, ale zároveň i na střední ekonomickou školu ve Valašském Meziříčí, kterou jsem studovala pět let při zaměstnání. Po maturitě jsem přešla v Jednotě do účtárny, kde jsem dělala inventury a pracovala i jako účetní. A protože zdejší lahůdkárna v té době patřila pod Jednotu, nastoupila jsem sem před zhruba třinácti lety jako zástupkyně vedoucího. Tou jsem byla až do doby, kdy to tady převzali Illíkové,“ uzavírá a dodává, že s příchodem nových majitelů začal objem vyráběných lahůdek postupně narůstat. „Každým rokem přibývají další firemní prodejny, na jejichž pulty putují naše produkty, a čím dál větší je i zájem veřejnosti.“

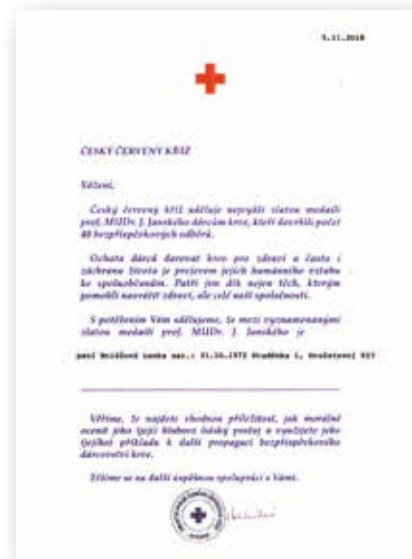


Zlatá Janského plaketa

Bez jejich ochoty by nebyly zachráněny mnohé životy, a to bez nadsázky... Darovat dobrovolně, bezplatně a navíc opakovaně tekutinu nejcennější – svou krev –, to chce i kus odvahy. A ta zcela jistě nechybí paní Lence Holáňové z Cukrářství Illík, která začátkem listopadu převzala z rukou primátora města Ostravy zlatou medaili Jana Janského za 40 odběrů krve! Doma má už krupěj krve za první odběr, bronzovou medaili za 10 odběrů a stříbrnou za 20 odběrů. Dalším krokem bude získání Zlatého kříže ČČK za 80 odběrů.

A co vlastně paní Holáňovou k odběru krve motivovalo? „Vlastně ani nevím. Poprvé jsem šla darovat krev jen proto, že jí bylo potřeba. Mám docela vzácnou skupinu 0+, vzácnější

už je jen 0-, ale obě jsou velmi žádané. A od té doby chodím pravidelně zhruba co čtvrt roku darovat krev. Zapsala jsem se i do registru dárců kostní dřeně, ale zatím mou dřeň nepotřebovali. Asi před dvěma lety mi sestřička v transfúzní stanici v Novém Jičíně, kam chodím, řekla, že mám velmi dobrou krev a jestli bych nechtěla chodit na plazmu. Tak chodím. Trvá to sice déle, ale to mi nevadí,“ vysvětluje dobrovolná dárkyně, která sama našťastí krev od dárců nikdy nepotřebovala. A nepotřeboval ji ani nikdo z rodiny. Její jedinou motivací bylo prostě pomoci druhým. A za to patří Lence Holáňové obrovské poděkování! Jsme rádi, že máme v naší společnosti takové osobnosti! Gratulujeme!





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/ Jaký průměr má oceněný hruškový pecák?

2/ Kolik kilogramů cukroví upekli v roce 2017 v Cukrářství Illík?

Odpovědi na obě otázky zasílejte nejpozději do 31. 12. 2018 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, pro které jsou již nyní připraveny zajímavé ceny.



Pověry u štědrovečerní večeře

Hospodyně nesměla vstát od stolu, jinak by jí neseděly slepice na vejcích, obsluhovala tedy děvčata.

Zbytky jídla byly zakopány do země, aby byla úrodná.

Kdo si pod štědrovečerním stolem bos šlápně na sekeru, toho nebudou bolet nohy a celý rok zůstane zdrav.

Při štědrovečerní večeři přivolávají pokrm z čocky a jáhel bohatství, drobná mince pod talířem peníze.

Sníš-li při štědrovečerní večeři kousek okoraleho chleba, bude tě držet štěstí.

Rozliješ-li víno, čekej do roka křtiny.

Česnek a med pojišťují zdraví, hrách dodává sílu.

Kdo nosí u sebe tři šupiny ze štědrovečerního kapra, toho se drží peníze.

Řetězem ovázaný trnož stolu ochraňuje rodinu před zlými duchy.

ADRESY PRODEJEN A OTEVÍRACÍ DOBA

ADRESA	TEL.	PO–PÁ	SO
Lipník, nám. T. G. Masaryka 77/17	737 238 629	5.30–17.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Olomouc I, Masarykova tř. 802/10	733 501 823	6.30–18.00 hod.	6.30–12.00 hod.
Bílovec I, Čs. armády 226/1	733 608 700	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Přerov, Kratochvílova 135/17	733 364 228	5.30–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Ostrava, Nádražní 536/29	733 391 341	5.00–18.00 hod.	6.30–10.00 hod.
Ostrava-Poruba, Gymnáz. O. Havlové	733 384 636	7.00–14.15 hod.	
Ostrava-Poruba, Hlavní tř. 1023/55	733 173 012	6.00–18.00 hod.	6.00–12.00 hod.
Opava, Dolní nám. 114/5	733 172 983	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Odry, Masarykovo nám. 5/30	731 442 801	5.30–17.30 hod.	6.00–11.00 hod.
Hranice, Zámecká 101	731 442 943	6.30–17.30 hod.	6.30–11.00 hod.
Bílovec II, 17. listopadu 440/6	731 475 726	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Fulnek, Masarykova 59	734 672 427	5.15–17.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Ostrava-Hrabůvka, Dr. Martíňka 1392	734 611 524	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Haviřov, Národní třída 594	733 736 856	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Olomouc II, Dolní nám. 32	733 734 385	6.30–18.00 hod.	6.30–11.00 hod.
Opava II, Olomoucká 23a	734 141 987	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Třinec, Staroměstská 534	734 141 527	5.00–17.00 hod.	5.00–11.00 hod.
Hlučín, Mírové náměstí 10	734 142 041	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Ostrava-Marián. Hory, 28. října 81/203	730 152 210	5.00–17.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Kopřivnice, Štefánikova 984/8	730 898 452	6.00–18.00 hod.	6.00–12.00 hod.
Studénka, nám. Republiky 699	730 894 060	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Bohumín, tř. Dr. Eduarda Beneše 885	725 505 935	5.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Kopřivnice II, Záhumenní 352	725 505 935	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Olomouc III, Hněvotínská 976/3	601 156 979	5.00–18.00 hod.	(v PÁ do 13.00 h.)
Karviná, Třída Osvobození 1676/31	722 448 506	5.00–17.00	6.00–11.00
Vitkov, Náměstí Jana Zajíce 134	721 957 065	5.00–17.00	6.00–11.00
Ostrava, Matiční, Dr. Šmerala 2565/25	721 048 857	6.45–14.00	ZAVŘENO

SEZNAM PRODEJEN SEVAL spol. s r. o

ADRESA PRODEJNY	TEL.	PO–PÁ	SO
Ostrava-Poruba, 17. listopadu 1790 (vestibul fakultní polikliniky)	724 784 489	5.30–14.00 hod.	ZAVŘENO
Ostrava-Zábřeh, Výškovická 3042	724 784 485	5.30–18.00 hod.	6.00–12.00 hod.
Ostrava-Poruba, 17. listopadu 642/20	724 784 484	5.30–18.00 hod.	6.30–11.00 hod.
Ostrava-Poruba, Alšovo náměstí 691	724 784 486	6.30–18.00 hod.	6.30–11.00 hod.
Ostrava-Poruba, 1. čs. arm. sboru 6173	725 090 592	6.00–18.30 hod.	6.00–14.00 hod.
Ostrava-Poruba, Opavská 824/59	724 784 482	5.00–18.00 hod.	6.00–12.00 hod.
Ostrava-Hrabůvka, Dr. Martíňka 1295	739 030 929	5.00–18.30 hod.	6.30–12.00 hod.
Ostrava-Hrabůvka, Na Fojetství 1558/3	724 784 488	5.30–17.00 hod.	6.00–10.00 hod.
Ostrava-Moravská Ostrava, Čs. legií 21	724 784 490	5.30–18.00 hod.	ZAVŘENO
		PO–ČT	SO
Ostrava-Moravská Ostrava, Prokešovo nám. 3	725 090 593	6.00–16.00 hod. PÁ 6.00–14.00 h.	ZAVŘENO