

Pekařské noviny



ročník 11 / občasník / 2 / 2019



Vánoční čas je v každém z nás, když vůni vánočky cítíte všude kolem Vás. Cukroví pečem zas, vznikne tak tolik krás, svátky všechny pohltí a v očkách dětí jas.

Ať vůně cukroví, vánoček i vánočních štol provoní Vaše domovy a přiláká všechny blízké. Krásné prožití svátků vánočních v kruhu rodiny a nový rok naplněný zdravím a osobními i pracovními úspěchy přejí

Martina a Antonín Illíkovi



Jsme součástí cechu pekařů a cukrářů!

Pekařství Illík vstoupilo v září letošního roku do Svazu pekařů a cukrářů v České republice, který v současné době sdružuje 125 členů z řad pekáren a cukráren, dodavatelů strojního zařízení, surovin a služeb pro tyto obory. „Už delší dobu jsme o vstupu do cechu pekařů a cukrářů přemýšleli. Jde přece jen o významné potravinářské profesní sdružení, které hájí zájmy a podporuje činnost firem podnikajících v těchto oborech a ovlivňuje spoustu faktorů, včetně veřejného mínění lidí v České republice. Takže pokud chceme, aby byl slyšet i náš hlas, je nutné být součástí tohoto celku,“ popisuje hlavní důvody vstupu do Svazu pekařů a cukrářů v ČR Antonín Illík, majitel Pekařství Illík, a pokračuje: „Už v minulosti jsme tento krok několikrát zvažovali, ale zpočátku byli členy tohoto svazu především majitelé velkých zprivatizovaných pekáren a ve srovnání s nimi jsme byli opravdu velmi malou firmou, doslova kapkou v moři. Dnes již je ale situace jiná a mezi členy je už spousta drobných firem bez pekařské minulosti, což je dobře. Navíc i naše pekařství se mezitím rozrostlo, dnes máme jen v Pekařství Illík zhruba 200 zaměstnanců a vyrábíme 160 druhů výrobků. Získali jsme potřebné zkušenosti a víme, co chceme a co potřebujeme pro to, abychom se mohli dál úspěšně rozvíjet. Všechno má svůj čas a jsem rád, že jsme se k cechu připojili. Vnímám tuto změnu velmi pozitivně.“

Představenstvo Svazu pekařů a cukrářů v ČR



v čele s výkonným ředitelem Jaromírem Dřízalem schválilo vstup Pekařství Illík v první polovině září.

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 nestihneme, či zapomeneme, případně když vás o svátcích překvapí milá, ale nenadálá návštěva, neváhejte. V našich prodejnách vás rádi a ochotně obslouží v uvedených termínech:

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



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.

O cechu pekařů a cukrářů:

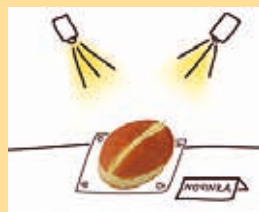
- Celkový obrát členů cechu je cca 15 miliard, což reprezentuje okolo 60 % výroby čerstvého chleba a pečiva v Česku.
- Díky aktivitám na podporu výrobců v oboru, jen v posledních 2 letech posílilo řadu pekařského cechu okolo 20 pekáren – nových členů.
- Pekařský cech pořádá na podporu chleba řadu akcí: organizuje národní soutěž Chléb roku, připravuje odborné semináře o nových technických a technologických trendech při výrobě chleba, podílí se na propagaci kvalitního chleba v obchodních řetězcích, vydává odborné publikace a časopis o výrobě chleba.

■ NOVÉ VÝROBKY

Což takhle dát si...

Ano přátelé, těmito slovy začíná text staré populární písně Jiřího Schellingera. Což ale dát si třeba krémku? Zbrusu nový osmdesátigramový výrobek z dílny našich šikovných pekařů?

Tato chuťovka je vlastně dozlatova sma-



žený, nadýchaný korpus z jemného těsta tvaru šišky a do vrchem vytvořeného řezu nazdobený

lahodným krémem. Chcete prozradit, v čem tkví úspěšnost tohoto výrobku, který pomalu nestačíme vyrábět?

Korpus je vysmažen v kvalitním fritovacím oleji a vytváří tak zásadní podmínku úspěchu. Kouzlo produktu je rovněž skryto v našem jemném krému, voňavém po vanilce a rumu. Nešetříme jím a je ho v krémce prostě plno. Na rozdíl od konkurence si jej připravujeme sami. Náplň tak dosahuje kvality domácího krému a společně s korpusem je vždy čerstvý a svěží.

Znáte to, občas si člověk rád „zhřeší“, že? Máme však skvělou informaci i pro ty, kteří si hlídají svou váhu a kalorie, které spořádají. Opravdu se nemusíte obávat a krémku si můžete dopřát ke kávě, nebo jen tak, protože náplň obsahuje pouze 10,5 procenta rostlinné tukové složky.

Tak co vy na to? Ochutnejte náš neodolatelný výrobek v našich podnikových prodejnách Pekařství Illík a zanotujte si cestou třeba melodii: Což takhle dát si...

Přejeme vám dobrou chuť.

Zásady správné péče o chléb

- Skladujte chléb při teplotě 20 až 25 °C zabalený do čisté, nejlépe bavlněné utěrky, aby mohl dýchat, a vložte ho do vhodné nádoby (tzv. chlebovky).
- Teplý nebo vlažný chléb nechte vždy vychladnout.
- Nádobu na chléb pravidelně čistěte nebo desinfikujte octovým roztokem.
- Chléb chraňte před negativním působením světla (snižuje obsah vitaminů) a vzduchu (vypařuje se).
- Plátky chleba krájejte bezprostředně před spotřebou, zbytek chraňte před vysycháním zakrytím utěrkou.
- Správný nůž na chléb má být zoubkovaný s dostatečně tenkým ostrím, protože se krájí řezáním, nikoliv tlačáním na chleba.
- Nikdy neuchovávejte chléb v lednici.
- Stárnutí chleba lze zastavit též zmrazením (teplota nižší než -18 °C). Zmrazujte výrobek co nejčerstvěji.

Já vím, že řidič tvrdej chleba má...

„Hochu, jak dlouho už jezdíš s tou škatulí? Víš já jezdil snad se vším, co kdy mělo čtyři kola a ty tu brečíš nad tou jedinou jízdou. Já jsem najezdil tisíce kilometrů, a můžeš mi věřit, když ti tady povídám, řidič, ten tvrdý chleba má...“

Přesně to se zpívá v písni Ladislava Vodičky a je to svatá pravda! O tom by mohlo povídat i 34 řidičů pekárny, cukrárny a lahůdkárny, kteří vyjíždějí většinou krátce po jedné hodině ranní, aby rozvezli čerstvé pečivo nejen po okolí, ale jezdí například i do Olomouce, Jablunkova, Bruntálu nebo Chuchelné. Osm řidičů cukrárny a lahůdkárny má celkem pět linek, 26 řidičů pekárny rozváží pečivo na 21 linkách. Měsíčně tito chlapi najezdí 85 tisíc kilometrů a spotřebují zhruba 12 tisíc litrů nafty, ročně najezdí necelý milion kilometrů a spotřebují okolo 288 tisíc litrů nafty!

„Firma Illík vlastní dohromady 29 nákladních vozů, z toho 11 dodávek a 6 chladírenských aut. Kromě toho je ve firmách ještě dalších 15 osobních automobilů,“ vysvětluje Zdeněk Nykš, vedoucí dopravy v Pekařství Illík, a pokračuje: „Pro Pekařství Seval jezdí navíc ještě další tři externí řidiči.“

A protože i řidiči jsou jen lidé a potřebují čas od času vystřídat, fungují zde takzvaní střídači. Jde o pět řidičů, kteří spadají pod pekárnu. Ti znají většinu linek a jsou schopni zastoupit takřka kteréhokoli řidiče v době nemoci nebo dovolené. „Střídači jsou stoprocentně vytiženi, nestává se, že by zůstali ve firmě a neměli co dělat, jezdí pořád,“ pokračuje Zdeněk Nykš. „Výhodou je, že kromě klasické dovolené si řidiči téměř neberou volno, většina z nich končí kolem sedmé nebo osmé hodiny ranní, takže návštěvy lékařů, úřadů a další povinnosti stihnou mimo pracovní dobu. Nevýhodou je, že se musejí střídat a jezdit i o sobotách a nedělích,“ doplňuje vedoucí dopravy, který kromě plánu jízdy a směnovníků musí zajišťovat všechny opravy vozidel, hlídat pneumatiky, technické prohlídky, emise, pojištění vozidel, kontrolovat faktury, řešit všechny pojistné události a být kdykoli na telefonu. „I když má

pracovní doba je osmihodinová, díky telefonu jsem vlastně v práci stále. Nemohu si třeba při práci na zahradě dát jen tak pivo a relaxovat,



kdykoli totiž může zazvonit telefon, že se něco stalo, a já musím být schopen vyrazit na místo. Naštěstí mám svou pravou ruku, dispečera pana Vlastimila Kučeříka, který zde pracuje již mnoho let a má spoustu zkušeností v oblasti dopravy. Společně se čas od času domluvíme, že na telefonu bude jen jeden a druhý může absolvovat třeba rodinnou oslavu.“ Řidiči, kromě toho, že jsou několik hodin denně za volantem, mají za úkol si udržovat vůz v čistotě, především vnitřní prostory, a hlásit veškeré poruchy dispečerovi. Komplexní mytí aut zde zajišťují dva brigádníci, kteří v areálu pekárny po celý rok myjí postupně všechna auta. Firma má kromě ruční tlakové myčky také vlastní čerpací stanici. „Je to výhoda, ale samozřejmě musím zvlášť v zimě hlídat počasí a doplňovat přípravky proti zamrznutí. Před zimou také měníme u všech aut palivové filtry, abychom měli jistotu, že se nám auta i v mrazech ráno rozjedou. Jinak se na zimu chystáme standardním způsobem,“ dodává Zdeněk Nykš. Vedení společnosti investuje do vozového parku pravidelně, jen letos byly zakoupeny tři nové vozy značky Mercedes, obměna je totiž více než nutná. A potřební jsou i kvalitní a spolehliví řidiči... „Chtěl bych touto cestou poděkovat všem řidičům za práci, kterou odvádějí, a popřát jim pohodové vánoční svátky v kruhu rodiny a do nového roku štěstí, zdraví a spoustu kilometrů bez nehod,“ dodává Zdeněk Nykš.

■ PRÁVNÍK RADÍ

Otázka: Slyšel jsem, že občanský zákoník je od roku 2017 nový, je to pravda?

Odpověď: Dne 30. prosince 2016 byl ve Sbírce zákonů zveřejněn pod č. 460/2016 Sb. zákon, kterým se mění zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, a další související zákony. Jde o historicky první novelu občanského zákoníku, stále ještě označovaného jako „nový“. Přichází po více než třech letech jeho účinnosti a má jít, podle důvodové zprávy, o novelu reagující na některé naléhavé podněty stran vybraných problematických ustanovení a sledující odstranění některých konfliktních situací, které při aplikaci zákona vznikají. Změny se konkrétně dotýkají

například právní úpravy provádění pitev, otázky zvláštní formy plné moci, vymezení nemovitě věci a součástí pozemku, výživného k nezletilým dětem (nově lze při prodlužení s placením výživného žádat zaplacení úroků z prodlení), ale také převodu spoluvlastnického podílu na nemovitě věci (stanovuje se, že spoluvlastníci nemovitě věci mají předkupní právo, mimo převod na osobu blízkou), nájemního vztahu (nově smí pronajímatel žádat po nájemci jistotu neboli kauci ve výši trojnásobku měsíčního nájemného, nikoliv šestiměsíčního). Drobných změn je však ještě více, jde však o změny, které některá ustanovení zjednodušují, nikoliv zásadně mění. Zákon nabyl účinnosti, avšak s výjimkou řady ze svých ustanovení, dnem 28. února 2017.

Vážení zaměstnanci, obchodní partneři, čtenáři,

do konce roku 2019 zbývá posledních pár týdnů, které nám v pekařství i cukrářství uběhnou s ohledem na množství práce spojené s nejkrásnějšími svátky roku – Vánocemi – velmi rychle. A než vykročíme tou správnou nohou do nového roku 2020, rád bych se ohlédl za tím právě končícím...

Letos jsme investovali mnoho času a financí především do rekonstrukcí stávajících i nových prodejen, a to nejen Pekařství Illík, ale i Pekařství Seval. To je již více než rok součástí naší pekařské rodiny. V květnu jsme do zcela nových prostorů přestěhovali sevalovskou prodejnu v areálu obchodního domu Kotva v Ostravě-Výškovicích. Ta původní měla jen zhruba 15 metrů čtverečních a zcela zde chybělo zázemí pro zaměstnance, nedostatek místa nás limitoval také v umístění nových vitrín, lednic, mrazáku a pece. Nyní je prodejna jen o pár metrů dál a je vybavena vším potřebným. Zákazníci zde tak mohou nakupovat čerstvé pečivo vytážené přímo z pece, zákusky i produkty lahůdkárny. Stejným procesem prošla i další sevalovská prodejna Bohemia v Ostravě-Porubě v ulici 1. čs. armádního sboru. Její rekonstrukci jsme s ohledem na návratnost dost zvažovali. Jde o velmi malou prodejnu, která sídlí přímo vedle Alberta. Nakonec jsme v srpnu prostory zcela opravili, srovnali podlahy, koupili nové výkladce, osvětlení, nábytek i vybavení, a vyplatilo se. V obou zmíněných prodejnách se ekonomický obrat během pár týdnů zvýšil, což nás mile překvapilo. Částečně tomu pomohlo rozšíření nabídky o produkty z cukrárny a lahůdkárny, které se zde kvůli chybějícímu vybavení dříve prodávat nemohly, ale svůj díl mají na tomto úspěchu i příjemné prostory a samozřejmě kvalitní obsluha.

Pokračovali jsem i v otevírání nových prodejen a v červnu jsme slavnostně zahájili prodej v již třetí opavské prodejně, tentokrát v ulici Ostrožné, v příštím roce chystáme otevření druhé prodejny také v Přerově. A už plánujeme změnu další sevalovské prodejny v ulici 17. listopadu v Ostravě-Porubě a modernizaci prodejny Illík v Olomouci I. Různé úpravy čekají rovněž prodejny v ulici Nádražní v Ostravě a v Opavě v ulici Olomoucké.

Počet našich vlastních prodejen se blíží ke čtyřiceti. Ale abychom zajistili vlastní stabilitu a nebyli takřka vůbec finančně závislí na volném trhu, rádi bychom v budoucnu tento počet navýšili na 50. Vše však má svůj čas...

V zimních měsících se pustíme i do další etapy modernizace lahůdkárny, kde již brzo vznikne nová denní místnost pro zaměstnance, rozšíříme výrobu chlebičků a baget a v plánu máme i dokončení úpravy expedice. V pekárně připravujeme nákup nové chlebové kynárny, která by měla zjednodušit výrobu chleba, a pravidelně investujeme také do nákupu nových automobilů pro rozvoz pečiva.

Významným krokem pro naši společnost bylo zcela určitě i nedávné vstoupení Pekařství Illík do cechu pekařů a cukrářů v ČR. Věříme, že byt máme zatím jen slabý hlas, že nás přesto bude slyšet a že budeme moci ovlivňovat dění v této oblasti.

Přeji všem zaměstnancům, obchodním partnerům, zákazníkům i čtenářům pohodové prožití vánočních svátků v kruhu rodiny a do nového roku 2020 vykročíme všichni tou správnou nohou!

Antonín Illík, majitel Pekařství Illík



NOVINKY

Honzovy buchty a muffiny pro Hyundai

Pekařství Illík vyrobilo 3500 kusů honzových buchet se speciálním zdobením pro zaměstnance firmy Hyundai. „Zakázku jsme zpracovali na míru této společnosti. Bylo sice náročné vše zvládnout připravit, upéct a dopravit na místo během necelých čtrnácti dnů, ale povedlo se a klient byl spokojen,“ popisuje zakázku Martina Illíková a dodává, že byl spokojen natolik, že si následně objednal čokoládové muffiny z Cukrářství Illík se speciálním zdobením souvisejícím s miliontým vyrobeným kusem SUV Hyundai Tucson. Tentokrát vše muselo být dodáno v den oslav, v pátek 4. října.



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.

Setkání pekařů a dodavatelů v Solnici

Svaz pekařů a cukrářů v ČR společně s partnerem akce, společností Zeelandia, uspořádali v srpnu již 27. ročník tradičního Dne českých pekařů v Českých Budějovicích. Akce se zúčastnili rovněž majitelé Pekařství Illík. „Zhlédli jsme několik zajímavých prezentací a zapojili se do panelové diskuze s nákupčím obchodních řetězců. Nejdůležitější však pro nás bylo setkání s našimi obchodními partnery a navázání nových kontaktů,“ říká Martina Illíková a dodává, že zajímavá byla i samotná výstava. „Inspirovaly nás zde různé druhy žitných zrněných chlebů i další celozrnné výrobky.“

Světový den chleba 2019

V Břevnovském klášteře, odkud je z roku 993 první zmínka o výrobě chleba, proběhla konference u příležitosti oslavy Světového dne chleba v České republice, kterou pořádá Svaz pekařů a cukrářů v ČR. Světový den chleba je každoročně připomínán 16. října jako svátek základní lidské potraviny a oslava pekařské profese.

Víte například, že:

- ročně se spotřebuje ve světě téměř 350 milionů tun chleba?
- po dlouhodobém poklesu spotřeby chleba po roce 1989 nastala v posledním období určitá „renesance“ a Češi opět začínají více konzumovat chléb?
- český chlebový trh je v současnosti dle nabídky sortimentu jeden z nejvyspělejších v Evropě?



– chléb u nás vyrábí okolo 700 klasických pekárů? Ty ročně se vyrobí 275 tis. tun chleba, denně 1 milion kusů.

– spotřeba chleba se po dlouholetém poklesu ustálila na hodnotě 40 kg na osobu a rok?

– ročně utratí průměrný Čech za chléb necelých tisíc korun, a že v rámci EU je náš chléb pátý nejlevnější? (www.svazpekaru.cz)

Vánočky, vánoční štola, špaldová hvězda i cukroví pro

Především jedinečná vánoční atmosféra, kterou si doma vytvoříme, činí Vánoce nejkrásnějšími svátky v roce. Sedněte si proto alespoň na chvíli, zapalte svíčku a zapřemýšlejte, jak si adventní dny a následně i Štědrý večer co nejvíce zpříjemnit. Možná vám k tomu pomůže i nabídka voňavých výrobků naší 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.

Vánočka na štědrovečerní stůl aneb Jak se do toho nezamotat



V Pekařství Illík pečeme i pletené vánočky z šesti pramenů patrové – skládané z jednotlivých pletených vrstev.

Vánoční období se pomalu, ale jistě blíží. Mnozí z nás budou prožívat stres z předvánočního shonu nebo kvůli tomu, zdali pak se podaří upéct vánočka na štědrovečerní stůl. Někdo si v tom stresu možná ani nevzpomene na správný postup pletení. Tradice tohoto pečiva sahá v českých zemích

do 16. století. Vánočka se staletími stala synonymem Vánoc, symbolizuje narozené dítě zabalené do plenčiček. Tento výrobek si za ta léta vysloužil řadu místních názvů jako: calta, štrycle, štědrovnice, štědrovka, žemle, ceplík, pletenice nebo spleťák. Existuje spousta metod pletení ze 3, 4, 5, 6 a více pramenů těsta.

Jak se tedy nezaplést do pletení vánoček?

Vše doporučujeme svěřit do rukou pekařských mistrů, kteří jsou zárukou tvarově pěkných vánoček, jež jsou navíc skvěle vypečené, voňavé, vláčné a chutné.

V našem pekařství pleteme ručně osvědčené okénkové vánočky z šesti pramenů, které se vyznačují svou stabilitou a výškou. Dovede-

V letošním roce upečeme v naší rodinné pekárně podle tradiční receptury staré takřka třicet let téměř 6000 kusů třístagramových a 4000 kusů půlkilových vánoček s rozinkami, vylepšenou chutí, mašlovaných vejcem a posypaných mandlemi. Dalších 6000 kusů těchto speciálně ochucených vánoček na sváteční stůl upečou naše pracovníce přímo v prodejnách Pekařství Illík a ještě teplé vám je vloží do tašek. A pokud očekáváte velkou rodinnou sešlost, objednejte si u nás jedinečnou kilovou Královskou vánočku, jejíž délka je skoro 80 cm!

me však také uplést i jiné typy vánoček, jako například pletené z šesti pramenů bez okének nebo patrové – skládané z jednotlivých pletených vrstev.

A víte, že celoročně dodáváme na trh šest druhů vánoček a na Vánoce přidáváme ještě další tři? Nebo to, že je vyrábíme v různých gramážích od 160 gramů do 1200 gramů, a že myslíme i na zákazníky, kteří musí dodržovat diabetický režim?

Ušetřete si tedy svůj drahocenný čas nákupem čerstvých vánoček na váš stůl v síti našich firemních prodejen nebo z pultů našich obchodních partnerů.

-miš-

Splňte si přání s naší vánoční hvězdou...

Říká se, že když padá hvězda, měli bychom si něco přát. Přání však může plnit i naše špaldová hvězda, která se poprvé objevila na pultech prodejen Illík v loňském roce a velmi rychle si našla své zákazníky. Zhruba 200gramová hvězda je upečena ze špaldové směsi a její vláčnost se nám daří uchovat díky polevě, jež po rozpuštění v peci vytvoří na povrchu křustu uzavírající póry. Vlhkost se tak nevypařuje a hvězda nevysychá. Špalda je prastarý druh nešlechtěné pšenice s vyšším podílem minerálních látek a bílkovin. Proto povrch zdobíme pouze produkty s velmi kvalitními nutričními hodnotami, jako jsou mandle, slunečnice a arašídová drť. Proto je také vánoční hvězda mimořádně chutná! A to tak, že toto původně sváteční pečivo jsme kvůli vysokému



zájmu začali prodávat také ve tvaru srdce na Den matek a na svátek svatého Valentýna, a dokonce jsme na pulty prodejen připravili i celoroční variantu špaldového kolečka! Na sváteční stoly našich zákazníků letos poputuje okolo 4 tisíc kusů vánočních hvězd.



Zdravé perníkové mlsání

Pokud máte Vánoce neodmyslitelně spojeny s vůní perníků, neměl by na vašem svátečním stole chybět perníkový vánoční stromek. Tato novinka letošních Vánoc je pečena z perníkového těsta s přidávkou žitné mouky. Těšit se můžete na stosedmdesátipětigramovou trvanlivou, ale zároveň vláčnou pochoutku zdobenou na povrchu dekoračním cukrem a podávanou ve zdobeném obalu ve tvaru vánočního stromku. Na pulty prodejen Pekařství Illík i Pekařství Seval ji do Štědrého dne dodáme okolo 3500 kusů. Tak neváhejte a vyzkoušejte naši zdravou variantu perníkového pečiva!

voní váš domov a nastolí tu pravou sváteční atmosféru



Unikátní vánoční štoly budou znovu na pultech všech našich prodejen!

Letos již podruhé se na pultech prodejen Pekařství Illík objeví i vánoční štola z naší pekárny Seval. Toto zcela unikátní pečivo, které nepostradatelně patří k nejkrásnějším svátkům v roce, má v Sevalu dlouholetou tradici. Žádné jiné cukrovinky nechutnají jako vánoční štola s máslovou chutí, plná rozinek, kando-

vaného ovoce a ořechů, která je na povrchu hojně posypaná dekorativním cukrem. Množství cukru má připomínat Ježíška zabaleného v šátku, někomu však může připomínat i sníh, který k tomuto období neodmyslitelně patří. Čtyřsetgramové štoly budou v prodeji až do Štědrého dne.

Objednejte si

ve své oblíbené prodejně cukroví, aspik, bramborový salát nebo masovou misku na sváteční stůl!

Ve všech prodejnách Pekařství Illík i Seval si již dnes můžete objednávat z naší nabídky cukroví v gramáži 500 a 1000 gramů, a to i ve variantě pro diabetiky, nebo máslové cukroví v gramáži 600 a 900 gramů. Nově vám cukroví předáme ve stylových krabičkách. Kromě toho si na váš svátečně ozdobený stůl můžete v předstihu objednat také dobrotu z našich katalogů cukrovinek a lahůdek, a to jak dorty a zákusky, tak i zmíněné aspiky, chuťově výborný bramborový salát, celou škálu chlebičků, obložené masové misky z živočišné, sýrové, případně i dvojhubky, které dodáváme se čtyřmi příchutěmi – s křenovou, bulharskou, česnekovou nebo topinkovou pomazánkou.

Aspik jako za času našich dědů a pradědů!

Milujete Vánoce, ale nemáte rádi sladkosti? I vám přinášíme na sváteční stůl spoustu pochutin! Jednou z nich je aspik, který v naší lahůdkárně vaříme podle tradiční receptury staré více než 40 let! Na rozdíl od jiných výrobců jsme se nikdy nesnížili k tomu, abychom aspik dochucovali vodou z nakládaných okurek, naopak, vaříme ho z čerstvé kořenové zeleniny a ochucujeme kořením. Výsledkem je tak po-

ctivý a chutný aspik jako za času našich dědů a pradědů! Zakoupit si ho můžete ve sváteční podobě ve tvaru stotřicetigramového zvonku nebo stromečku, kilového kapra nebo 1350 gramů vázící podkovy. Po celý rok je samozřejmě na pultech všech našich prodejen v běžně prodávaných krabičkách. K nejoblíbenějším druhům patří živočišný závitek nebo salámová krabička.



Když pomyslíte na Vánoce, co se vám vybaví?

Marcela Vantuchová, manažerka prodejen Pekařství Seval: „Jihnu. Miluji Vánoce, pečení cukroví, rozzášené oči dětí u ozdobeného stromku, miluji prostě tu atmosféru. Peču zhruba pět druhů cukroví, které navíc kvůli našemu nevychovanému, ale milovanému pejskovi nemohu dát ani na stůl, ale když cítím tu vůni, vím, že už jsou Vánoce za dveřmi a těším se. Těším se i na vánočku a vánoční štolu, kterou pečeme v naší pekárně, a kterou každý rok rozvážím i všem svým sourozencům. Každé Vánoce jsou pro mne nejkrásnějším zážitkem.“

Silvie Šmídová, prodavačka v prodejně Na Fojtství, Ostrava-Hrabůvka: „Vybaví se mi vánoční cukroví, vánočky, vánoční štoly a frmol v práci. A vybaví se mi i vzpomínka na nejkrásnější Vánoce před jedenadvaceti

lety, kdy s námi u stromečku poprvé byla i má jediná dcera, tenkrát měla zhruba tři měsíce. Dnes už žije s přítelem ve své domácnosti, ale těším se, že na Štědrý den budeme opět všichni spolu. Jen uvažuji, že poprvé asi nebudu péct cukroví, ale objednávat si minizákusky, které dodává naše cukrárna Illík. Jsou výborné!“

Veronika Stáblová, prodavačka v prodejně Kotva, Ostrava-Zábřeh: „Mám čtyřletou dceru, s níž je celé adventní období krásné a těším se na její nadšení a rozzášená očka! Loni poprvé bylo vidět, že už vše vnímá zcela jinak a je to pro ni takový kouzelný čas – líbí se jí rozsvícené a ozdobené ulice, pečení cukroví, zdobení stromečku a samozřejmě se těší na Ježíška. Jsem jedináček a celý život mí rodiče i prarodiče chystali Vánoce hlavně pro mě, a teď mohu tu nádhernou

atmosféru vytvořit já pro svou dceru. Moc si to užívám!“

Daniela Juchelková, prodavačka v prodejně Kotva, Ostrava-Zábřeh: „Určitě narození mých dvou vnuků – dvojčátek, kteří přišli na svět loni krátce před Štědrým dnem. Byl to takový nával emocí, že se na to nedá zapomenout. S Vánocemi mám spojeno ale i pečení cukroví, začínám už pro jistotu v listopadu, abych to stihla. Baví mě to, proto peču i oběma dcerám, které jsou už dospělé a žijí se svými rodinami. Zpříjemněním je pro mě pomoc mé dvouleté vnučky. Letos si ale užívám poprvé i pečení v práci. Mám radost, že díky novým prostorám, do nichž jsme se přestěhovali, a novému vybavení můžeme zákazníkům nabízet vánočky, ale i jiné pečivo přímo z pece.“

Opavští mají už třetí prodejnu Illík!

V ulici Ostrožné byla začátkem června otevřena již třetí prodejna Pekařství Illík na území Opavy! A přestože se nachází jen necelý kilometr od prodejny na Dolním náměstí a zhruba stejně tak i od prodejny v ulici Olomoucké, od začátku se jí daří velmi dobře. Lidé kvitují, že zde mají možnost zakoupit svačinky, zákusky nebo čerstvé pečivo domů. Týdně zde prodávачky zabalí takřka 1000 zákusků, prodají okolo 470 chlebičků, 550 chlebů a připraví 270 fresh baget!

„Tyto prostory jsme měli vyhlédnuté asi rok. Udělali jsme si průzkum a zjistili, že v okolí 500 metrů není žádná cukrárna ani prodejna, kde by lidé mohli rychle nakoupit svačinky nebo pečivo. A tak jsme se rozhodli, prostory rekonstruovali a výsledek nás mile překvapil. Od otevření nám prodávачky stále hlásí převážně pozitivní reakce mnoha desítek zákazníků, které jen dokazují, že přesně tato nabídka zde chyběla,“ popisuje důvody otevření již třetího obchodního místa v Opavě manažer prodejen Adam Illík.

A jak už to u Illíků chodí, koncept nové prodejny se nijak zvlášť neliší od ostatních. „Na-
instalovali jsme sem kynárnu i pec, aby prodávачky mohly přímo na místě péct většinu produktů, samozřejmě jsou dvě velké chladicí vitríny, z nichž jedna je pro pečivo a druhá je dělená pro zákusky a výrobky lahůdkárny. V zázemí jsme kromě mrazáku umístili i dvě velké lednice sloužící mimo jiné i k uskladnění objednaných dobrot z lahůdkárny a cukrárny, které pak putují přímo na stoly zákazníků. Samozřejmě i v všech prodejen je už i kamerový systém, prostřednictvím něhož se snažíme chránit nejen náš majetek, ale i bezpečnost našich zákazníků,“ pokračuje Adam Illík.

Díky tomu, že zdejší prodávачky začínají



pracovat ve čtyři hodiny ráno, vstupují už první zákazníci do nádherně provoněné prodejny plné čerstvého pečiva vytaženého právě z pece. „Jedna z nás hned po příchodu vkládá výrobky do kynárny a nakynuté následně do pece a druhá chystá v přípravě čerstvé housky s pečínkou, zbojnické rohlíky s anglickou a sýrem, čtyři druhy fresh baget a další. Do pece nemůžeme vkládat vše najednou, tak postupně pečeme balkánské

mřížky, švýcarské rohlíčky, loupance, lhotské loupáky, rožky s nivou, masové kapsy, sýrové croissanty, cereální loupáky a jiné,“ popisuje každodenní ranní rituály zdejších prodávачek vedoucí prodejny Barbora Fišerová. „Zatím zde máme tři pracovnice, ale dohodli jsme se, že koncem roku situaci zhodnotíme a rozhodneme se, zda přidáme do prodejny brigádníci. Prodávачky zde totiž denně zabalí zhruba 170 zákusků, což je časově náročnější, a my bychom neradi kazili zákazníkům radost z nakupování případnými frontami,“ dodává Adam Illík.

Ozdobte si sváteční stůl cukrovím, vánočkou, pečivem, zákusky nebo i masovými mísami, chlebičky či aspiky z provozy firmy Illík! Stačí požádat obsluhu v prodejně o katalog těchto výrobků a objednat si jakékoli produkty na konkrétní den.

Na pultech prodejen jsou již k dispozici vzorky půlkilových a kilových krabiček cukroví, a nakoupit zde můžete i dodatečný vánoční sortiment, jako jsou linecké pacičky nebo kolečka, plněné laskonky, vanilkové rohlíčky, kokosky, sněhovky, jádrové rohlíčky a dva druhy čajového pečiva.

Kontakt:

Ostrožná 210/8 746 01 Opava

Telefon na prodejnu:

733 736 856

Otevírací doba:

Po–Pá: 6 až 18 hodin

So: 6 až 11 hodin

Ne: zavřeno



Naši favorité aneb Nejvíc u nás chutná

Krémka

Novinkou na pultech prodejen Illík i Seval je krémka z koblihového těsta plněná vanilkovým krémem. Pokud milujete sladké snídaně nebo svačinky, je krémka velmi dobrou volbou.



Švestkové a jablečné koláče

Už naše babičky věděly, že vůni čerstvě upečených ovocných koláčů takřka nikdo neodolá. Zkuste vstoupit do prodejny a nekoupit si tuto voňavou dobrotu!



Tvarohový rohlíček s vlašskou náplní

Jeho název naznačuje, že jde nejen o velmi chutný produkt, ale díky tvarohu a ořechům se řadí ke zdravějším variantám mlsání. Symptomatickou chuť připomínající vánoční cukroví ucítíte ještě dlouho po jeho konzumaci.



Jsem šťastná, že pracuji v rodinné firmě, kde zaměstnanci nejsou jen čísla v tabulkách...



Prodejna Bohemia v Ostravě-Porubě.

Funkce manažera vyžaduje kromě profesních zkušeností především komunikativnost, empatii, flexibilitu a často i trpělivost. Ne každý má v sobě přirozenou autoritu a schopnost vést lidi, paní Marcela Vantuchová, manažerka prodejen Pekařství SEVAL, však tento dar má... Na své okolí působí srdečně a bezprostředně a na první pohled se zdá, že pro ni nic není problém.

„Někdy je to náročné, ale mám svou práci opravdu ráda, a to i přesto, že vlastně nikdy nekončí. Na telefonu jsem doslova 24 hodin denně a řeším všechno možné, od náhlých absencí zaměstnanců z důvodu nemoci přes provozní problémy až třeba po poškozené výkladce prodejny,“ říká Marcela Vantuchová a pokračuje: „Když se některá z prodavaček ráno vzbudí a není jí dobře, nezbyvá jí nic jiného než mi mezi třetí a čtvrtou hodinou ranní zavolat a já to musím řešit. Na druhé straně stává se, že mi telefon zvoní i uprostřed noci. Jednou jsem tak jela z plesu rovnou do prodejny, jejíž výkladec nám rozbili vandalové. Naštěstí to nebývá často. A s prodavačkami, které jsou v práci už od čtvrté hodiny ranní, se snažím domluvit, aby mi volaly nejdříve kolem sedmé hodiny, pokud to takzvané nehoří.“

Každá životní zkušenost člověka posune dál...

S obchodem je paní Marcela spjata už od studií, které absolvovala na Střední obchodní škole v Hlučíně. Poté zhruba dva roky působila jako prodavačka ve firmě svého bratra a od roku 2000 je v Pekařství SEVAL. „Bratr byl ke mně jako k mladší sestře tvrdý, ale dalo mi to velmi mnoho. Dnes jsem mu za to vděčná,“ pokračuje rodačka z Ostravy, která pochází z početné rodiny a má celkem tři starší bratry a sestru dvojče. „Po zhruba dvou letech se mi naskytla možnost nastoupit jako prodavačka do Pekařství SEVAL. Šla jsem na pohovor a druhý den mi majitelka volala, že vybrali někoho jiného. Vzpomínám si, jak jsem byla nešťastná a říkala si, že nejsem dost dobrá ani jako prodavačka, když asi po pěti minutách zazvonil telefon znovu a paní se omlouvala, že to popletla a že si vybrali právě mě. Po zhruba dvou letech mi pak majitelé nabídli, abych se stala manažerkou, což jsem přijala a můžu říct, že mě tato práce i po letech stále naplňuje. A jsem šťastná, že pracuji v rodinné firmě, kde zaměstnanci nejsou jen čísla

v tabulkách, kde se vedení zajímá o každého jednotlivce. Na druhé straně je práce s lidmi samozřejmě vysilující a občas mám dny, kdy jsem takzvané na pokraji svých duševních sil. Většinou to pak „schytá“ někdo doma kvůli maličkosti. Můj skvělý manžel, který mě v mé práci podporuje, tyto situace komentuje slovy, že slyšel řev ze záhrobí,“ líčí s úsměvem průběh svých špatných dnů paní Marcela, která má kromě muže doma i dvanáctiletou dceru Natálku. „Asi před osmi lety jsme se přestěhovali z Ostravy do dvougeneračního domu v Tísku, v němž žije i sestra s rodinou. Je to super i proto, že si vzájemně můžeme dohlédnout na děti. Díky tomu mohu být v práci, kdy je potřeba.“

Koncept Illíkovíc prodejen je skvělý

Jen pár měsíců poté, co manželé Illíkovi převzali pod svá křídla Pekařství SEVAL, začala rekonstrukce prvních dvou prodejen tohoto pekařství – první v areálu obchodního domu Kotva v Ostravě-Zábřehu a druhé v Ostravě-Porubě. „Naše prodejna v Kotvě byla velmi malá a Illíkům se podařilo pronajmout větší prostory jen pár metrů od původní prodejny, které pak v průběhu několika týdnů celé zrekonstruovali a vybavili novým zařízením a nábytkem. V prodejně tak vznikl prostor na novou chladicí dělenou vitrínu na zákusky



Prodejna Kotva v Ostravě-Zábřehu.

a výrobky lahůdkárny a samozřejmě i vitrínu pro pečivo. Máme zde lednici, mrazák, kynárnu i pec, a dokonce i přípravnu, kde holky chystají fresh bagety a další obložené pečivo. Jsme z těchto změn nadšené! Já proto, že prodavačky nabízejí zákazníkům produkty v krásném prostředí a ony jsou nadšené z toho, že lidem prodávají čerstvé pečivo přímo z pece, které navíc místnost nádherně provoní. A že si mohou kdykoli doprodaté pečivo dopéct.

Víme, že vše má svůj čas...

První rekonstrukce, která probíhala na jaře, byla pro paní Vantuchovou náročná, jak sama přiznává. Netušila, co ji čeká, co bude muset řešit sama a co naopak bude na bedrech vedení. Nejpalčivějším problémem však bylo rozšíření zdejšího pracovního týmu. „Ještě před třemi lety bych nad tím mávla rukou a vybrala si adeptku ze životopisů ležících u mě na stole, sehnat ale v dnešní době kvalitní pracovní sílu, je opravdu problém. A když už se mi paní



nakonec podařilo sehnat a zaučit ji, odešla nám hned po dvou dnech, takže jsem musela přeskládat týmy jednotlivých prodejen a v Zábřehu si nechat ty zkušenější. Ale vyplatilo se! Na holkách je vidět, že je ta práce baví. A tak nejen díky nově modernizovaným prostorům, ale i díky přístupu prodavaček se zde zvedly tržby, stejně jako v další rekonstruované prodejně Bohemia v Porubě. Ta probíhala v srpnu. Tentokrát už jsem věděla, co mě čeká a rekonstrukci jsem si užívala. Musím říct, že tým lidí, který tyto prodejny rekonstruuje, je opravdu skvělý, a to od zedníků až po aranžéry, kteří zdobí prostory i výkladce,“ doplňuje manažerka prodejny, která byla znovu otevřena začátkem září. „Těšili jsme se na reakce zákazníků. A nemýlili jsme se, máme na tuto proměnu vesměs pozitivní reakce a navzdory tomu, že těsně sousedíme s Albertem, tržby rostou. Máme z toho radost. V ostatních sevalovských prodejnách se mě už prodavačky ptají, kdy přijdou na řadu.“

A to je i jedno z mnoha přání, které Marcela Vantuchová má, aby postupně všechny sevalovské prodejny byly zrekonstruovány podle konceptu prodejen Pekařství Illík. „Těšíme se na to, ale jsme vděční už i za to, že se ve všech našich prodejnách rozšířil sortiment o některé druhy illíkovíc pečiva, zákusky a výrobky z lahůdkárny. Zákazníci kvitují už i tyto změny,“ dodává na závěr paní Marcela, která i bez probíhajících rekonstrukcí má stále co dělat – denně objíždí jednotlivá pracoviště, připravuje statistiky prodejnosti, hlídá vývoj tržeb, řeší dovolené, nemocenské a spoustu provozních záležitostí. A přestože prostřednictvím mobilního telefonu si práci nosí i domů, umí se i odreagovat. „Nejvíce si vyčistím hlavu procházkami s pejskem nebo výlety s dcerou a synovci, paradoxně ale i velmi ráda pečů, a to jak sladké, tak i slané výrobky. Asi je mi pekárna prostě souzena...“



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/ Kolik zákusků denně prodavačky zabalí v nové opavské prodejně v ulici Ostrožné?

2/ Kolik váží královská vánočka?

Odpovědi na obě otázky zasílejte nejpozději do 31. prosince 2019 na e-mail: soutez.illik@seznam.cz. Uveďte 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. Kompletní pravidla soutěže naleznete na webových stránkách www.illik.cz.

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!

Pomáháme



Pekařství Illík každoročně pomáhá nejrůznějším charitativním organizacím i místním spolkům s občerstvením na jejich akcích. Letos mimo jiné dodala lahůdkárna například 500 kusů baget na tradiční Třebovický koláč. Pekařství Illík pak připravilo 250 koblih a 250 lineckých tyčinek plněných marmeládou pro Dobrovolnické centrum ADRA, které se účastnilo sousedských slavností v Ostravě-Porubě a pořádalo zde akci Dobrotu za Vaši DOBROTU. „Jsme vděční manželům Illíkovým, že si díky jejich daru mohlo několik stovek lidí propojit pomáhání s dobrým pocitem,“ říká Katarína Kijonková z Dobrovolnického centra ADRA Ostrava.

Máme zájem o spolehlivé zaměstnance!

Pekařství Illík je po celou dobu své existence zodpovědným zaměstnavatelem, který má na trhu práce své nezastupitelné místo. Kromě jiného dlouhodobě spolupracuje s Úřadem práce ČR a nabízí šanci na zaměstnání lidem, kteří se stali jeho klienty. Spolehliví a pracovití zaměstnanci mají ve firmě nesoucí jméno Illík budoucnost a mohou počítat s kariérním postupem. Takových příkladů není v pekařství rozhodně málo, o čemž svědčí hned několik životních příběhů zdejších pracovníků. Hledáte-li místo, neváhejte, zájem o spolehlivé zaměstnance stále trvá!

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.
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 hod.	6.00–11.00 hod.
Vítkov, náměstí Jana Zajíce 134	721 957 065	5.00–17.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Ostrava, Matiční, Dr. Šmerala 2565/25	721 048 857	6.45–14.00 hod.	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 118a	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

Pekařství Illík je členem Svazu pekařů a cukrářů v ČR

Pekařské noviny vydává vedení společnosti Pekařství Illík, spol. s r. o., 743 01 Bílovec, Lhotka 8, tel./fax: 556 410 435, www.illik.cz
 Redakční práce: Lenka Hatlapatková, e-mail: lenka.hatlapatkova@seznam.cz. Grafika a tisk: Moravapress.
 Redakční rada a foto: Martina Illíková. Své připomínky, dotazy a reakce zasílejte na asistent@illik.cz.