

Pekařské noviny



Jak šel čas
s Pekařstvím Illík

Káva
na našich prodejnách

Otevřeli jsme
novou prodejnu v Přerově

Vymazlený
sachr dort

Čerstvé a kvalitní
zákusky z naší cukrárny

Soutěžte s námi
v novinách i na Facebooku!



Vážení zaměstnanci, obchodní partneři, čtenáři,

pamatuji si jako dnes na vznik Pekařství Illík před třiceti lety. Na dny a noci, které jsme se ženou a dalšími spolupracovníky trávili v pekárně, abychom doladili chuť našeho prvního chleba. Bylo to velmi náročné období, ale nezapomenutelné.

Za to, že jsem se mohl do tohoto podnikání vůbec pustit, vděčím především jednomu výjimečnému člověku, kterého mám celá léta po svém boku – své ženě. Bez její podpory a obětavosti a bez důvěry blízkých, kteří byli ochotni zastavit i střechu nad hlavou, abych mohl začít realizovat svůj sen, bych se nedostal ani o píď dál, natož abych společně s rodinou, přáteli a zaměstnanci stvořil firmu, která na trhu nejen přežila, ale průběžně roste, expanduje, vyvíjí se. Rád bych proto poděkoval z celého svého srdce právě své úžasné ženě, ale i dětem, které se postupně přidávají a budují rodinnou firmu společně s námi. A poděkování patří samozřejmě i dalším lidem, kteří nám již léta pomáhají a stojí za značkou Illík.

Vážení zaměstnanci, partneři, čtenáři, přeji všem, aby i v dalších letech naše čerstvě upečené výrobky voněly vašimi domovy, a aby si každý z vás na pultech prodejen Illík našel to, co je jemu srdci nejbližší. Šťastné Vánoce a veselý vstup do nového roku plného zdraví a úspěchů!

Antonín Illík, majitel Pekařství Illík

Před třiceti lety se zrodilo ve Lhotce u Bílovce pekařství, které dnes produkuje přes 160 druhů sortimentu pečiva, zákusky i lahůdkářské výrobky, má více než 500 odběrných míst a 38 vlastních firemních prodejen rozprostřených po celém Moravskoslezském kraji. Pekařství, které je zároveň významným zaměstnavatelem, jenž dává práci bezmála 300 lidem, neustále vyvíjí nové a nové výrobky, modernizuje své provozy a buduje dobré jméno a věhlas značky Illík.

Na začátku byly jen víze a odvaha

Součástí společnosti Pekařství Illík, kterou založili manželé Antonín a Martina Illíkovi 18. listopadu 1991, je dnes vedle pekárny ve Lhotce u Bílovce také cukrářství v Bílovci, výroba lahůdek v Hladkých Životicích, pekárna Seval, osmadvacet prodejen Illík a deset prodejen Sevalu. „Na začátku jsme měli pouze nápady, víze a podnikatelského ducha. Nechali jsme se vést intuicí a pracovali jsme od rána do večera. Bez odhodlání, trpělivosti, ale i pokory a samozřejmě pochopení a obětavosti nejbližších a soudržnosti všech členů rodiny napříč generacemi, bychom však nikdy nedošli tam, kde jsme. Za to, že se tato rodinná firma zrodila, patří rovněž poděkování našim rodičům, kteří vždy stáli po našem boku a nelitovali volného času ani námahy. Bez prvního ze současné trojice Antonínů, Antonína Illíka nejstaršího, by naše vyběhnutí ze startovní čáry bylo mnohem složitější, stejně jako bez podpory našich maminek,“ vzpomíná na nelehké začátky Antonín Illík.

Firma rostla bez mobilů i počítačů

A tak na pozemku, který manželé Illíkovi koupili i se starým statkem od Antonínových prarodičů, vzniklo pekařství. V roce 1992 byla zahájena přestavba omšelé budovy, v níž se usídlily stroje přivezené z Polska, a v červenci stejného roku byl ve zrekonstruovaném objektu upečen první chléb se značkou Illík. Z pohledu současnosti prostoupené mobily se zdá až neuvěřitelné, že ve firmě tehdy nebyl k dispozici jediný telefon, o počítači nemluvě. Všechny objednávky i dodávky bylo třeba zajišťovat ve vesnické telefonní ústředně, kam mladí podnikatelé běhali i několikrát denně. „Prvních pět let podnikání bylo nejnáročnějších. Firma se rozrůstala doslova ze dne na den. Už v roce 1993 jsme měli pět zaměstnanců. Vedle chleba, který byl hlavním produktem, se tehdy pekly i bulky a posléze vánočky pletené ze šesti pramenů. Chtěli jsme začít vyrábět co nejvíc druhů pečiva a oslovit co největší počet odběratelů. A tak na řadu přišly koláče. Pěct je podle vlastního receptu pomáhala má babička,“ pokračuje Antonín Illík.

Vůně čerstvě pečených výrobků rozvoněla prodejny

Nastal čas, aby pekárna nakynula... V roce 1995 byla ve Lhotce zahájena druhá přestavba, o rok později byl zakoupen první firemní počítač. Mapa rozvozu pečiva se každým dnem zvětšovala. Není dost dobře možné detailně zaznamenat všechny změny

a pokroky, jimiž Pekařství Illík dennodenně procházelo a které vedly k jeho neustálému rozvoji. Ide o desítky drobnějších i rozsáhlejších akcí, jejichž cílem byl soustavný posun kupředu. „Blíž k ideálu čerstvosti jsme se posunuli v roce 2005, kdy jsme v části prodejen odběratelů umístili první rozpékací pece a začali dopékat pečivo přímo před očima zákazníků. Tento krok, který byl v danou chvíli obrovským hitem, se v následujících letech ukázal jako opravdu strategické rozhodnutí,“ říká Antonín Illík.

Vlastní prodejny – alfa a omega byznysu Illíkových

V roce 2007 byla zprovozněna čistírna odpadních vod, pekařství začalo vydávat vlastní firemní časopis a zlomovým okamžikem bylo i otevření vůbec první vlastní firemní prodejny v Lipníku nad Bečvou. „Vlastní prodejna byla nejen dalším z našich splněných snů, ale reagovali jsme tak na první vlnu celosvětové hospodářské krize konceptem specializovaných prodejen jsme se chtěli stát soběstačnější a konkurenceschopnější, což se postupem let povedlo,“ vysvětluje Antonín Illík s tím, že prodejny se kromě jiného staly výkladní skříní značky Illík. Až tady si mnozí zákazníci naplno uvědomili celou šíři sortimentu pekárny.

Místo dortu celé cukrářství

K 20. narozeninám si pekařství nenadělilo dort, ale doslova celou cukrárenskou výrobu, která se od dubna 2011 stala nedílnou součástí této rodinné firmy. Měsíčně se zde připravovali v té době v průměru 5 až 6 tun výrobků. „Samozřejmě nás s nákupem cukrářství čekaly nemalé investice, které jsme rozplánovali na několik let,“ pokračuje Illík. Začátkem února 2015 se nejmladším sourozencem Pekařství Illík a Cukrářství Illík stala Výroba lahůdek Hladké Životice. I zde začala firma investovat. O tři roky později, v roce 2018, se pekařství rozšiřuje dál a kupuje Pekařství Seval. „Měli jsme v plánu odkoupit pouze deset firemních prodejen této pekárny, nakonec jsme ji však převzali celou i s padesáti zaměstnanci,“ dodává Antonín Illík s tím, že Pekařství Illík dnes již netvoří jen samotná produkce pečiva ve Lhotce, jak tomu bylo v samotném počátku, ale jde o kompatibilní společenství několika samostatných subjektů.

Manželé Illíkovi vnímají čas i energii vložené do tohoto podnikání především jako investici do budoucnosti celé rodinné firmy. Již třináctým rokem zde totiž v pozici manažera prodejen působí starší ze synů, mladší syn už v rámci studia potravinářské školy pracoval brigádně v pekařství a nyní se zaučuje, aby co nejvíce pronikl do tajů oboru a mohl se stát vedoucím výroby v pekařství. Dcera je připravena své bratry jakkoliv podporovat. Než však rodinné stříbro jednou přejde do rukou nástupnické generace rodu Illíků, budou muset potomci současných majitelů získat ještě mnoho cenných zkušeností a prožít spoustu více či méně profesně náročných situací, díky nimž s firmou dokonale srostou, budou vnímat její dech a tep, jako by byl jejich vlastní.

Pekařina je nádherné řemeslo,
kterého se člověk dotýká rukama i srdcem.

Vybrat tu nejjemnější mouku a s láskou ji prosít mezi prsty.
Vlastními rukama uhníst těsto a vložit je do rozpálené
pece. A pak už jen s pokorou a radostí pozorovat,
jak pečivo zlatne a vše vůkol prostupuje všeobjímající libá
vůně – předzvěst rozkoši zrozených z festivalu chutí.
Pekařina je nádherné řemeslo,
kterého se člověk dotýká rukama i srdcem...
Řemeslo, jež spojuje člověka s člověkem.

Martina a Antonín Illíkovi

Jak šel čas...

...aneb ohlédnutí za historií naší společnosti

„Rodové jméno v názvu firmy je připomenutím toho, že kdyby se do realizace snu nezapojila hned v začátku celá rodina, značka Illík by dnes neexistovala. Pomáhali rodiče, prarodiče, příbuzní, přátelé, svůj díl práce a povinností dnes již přebírají i děti.“

Antonín Illík

1991 – 18. listopadu – založení pekařství

- 1992 – první přestavba statku, v němž byl ve stejném roce upečen první chléb
- 1993 – ve firmě, která vyrábí tři druhy výrobků, pracuje pět zaměstnanců
- 1994 – přibyl nový sortiment – sladké pečivo, koblihy, večky
- 1995 – pekárna se rozrůstá: má nové výrobní, expediční a skladovací prostory, šatny, kancelář
- 1996 – první počítač v hodnotě 60 tisíc korun (o patnáct let později je ve firmě 40 počítačů)
- 1997 – 9. července – největší povodeň v historii Lhotky
- 1998 – první tři telefony ve firmě
- 1999 – nákup dalších pecí na chleba, z 2 500 kusů denně navýšení na 12 tisíc chlebů
- 2000 – firma má již zhruba sto zaměstnanců
- 2001 – nákup Fritsch linky a Rolfixu Easy na výrobu listových a plundrových těst
- 2002 – linka na výrobu rohlíků s průběžnou pecí, tři dvacetitunová síla na mouku
- 2003 – přibývá vozový park – firma vlastní 20 rozvážečích aut
- 2004 – šest nových rotačních pecí
- 2005 – první rozpékací pece v prodejnách odběratelů

2006 – zavedena výroba PRO-FIT racionální výživy

- 2007 – květen – první vlastní prodejna je otevřena v Lipníku nad Bečvou
 - pokračování v modernizaci pekařství v hodnotě zhruba 12 milionů korun (přibýly sklady, expedice, kanceláře)
 - postavena ČOV v hodnotě téměř 2,7 milionu korun
 - firma vydává svůj první firemní časopis
- 2008 – otevření dalších vlastních prodejen
- 2009 – vybudování ubytovny pro zaměstnance v areálu firmy
- 2010 – dokončení největší přístavby – nové expedice a nové výrobní haly na výrobu rohlíků
- 2011 – 20. výročí založení Pekařství Illík – 15 vlastních prodejen, více než 650 odběrných míst, 200 zaměstnanců, 180 druhů sortimentu pečiva, 40 aut, zřízení centrálního nákupu,**
 - firma získává cenu Spokojený zákazník Moravskoslezského kraje
 - 1. dubna se firma rozrůstá o cukrárnu
- 2012 – investice ve výši zhruba 18 milionů korun do výrobních linek na tvarování těst, výrobu housek a kaiserek a na výrobu rohlíkových tvarů v pekařství
 - vlastní čerpací stanice
- 2013 – úprava a modernizace venkovního areálu pekařství
 - v cukrárně začíná rekonstrukce expedice

- 2014 – zprovoznění druhé rohlíkové linky v Pekařství Illík
 – dokončení rekonstrukce Cukrářství Illík
 – firma získala dotace na šest nových pecí, dochází k přechodu na nový pokladní systém ve všech prodejnách
- 2015 – 1. února se nejmladším sourozencem Pekařství Illík a Cukrářství Illík stala Výrobna lahůdek Hladké Žitovice
 – rekonstrukce fasády budovy Cukrářství Illík
 – firma je na Facebooku
- 2016 – **25. výročí Pekařství Illík a 5. výročí Cukrářství Illík**
 – **21 firemních prodejen, více než 650 odběrných míst, zhruba 250 zaměstnanců pekařství, cukrářství a lahůdkárny, 180 druhů sortimentu pečiva, 40 aut**
 – finále přeměny prostoru bývalé rohlíkové linky na výrobu listových a plundrových těst v pekařství
 – klimatizované prostory
- 2017 – sedmimilionová investice do výměny nových sázecích pecí k výrobě chlebů v pekárně
 – v lahůdkárně je přemístěna objednávková kancelář do přízemí a zmodernizována a zvětšena expedice

- 2018 – společnost Seval se stává součástí firmy Illík a spolu s ní do firmy přibýlo 10 nových firemních prodejen a přes 50 nových zaměstnanců
- 2019 – Pekařství Illík vstoupilo v září do Svazu pekařů a cukrářů v České republice
 – rekonstrukce prvních dvou prodejen Sevalu a pokračování v rekonstrukcích prodejen Illík
 – všechny prodejny pečou čerstvé pečivo, mění se design exteriérů i interiérů prodejen
- 2020 – v lahůdkárně je nově moderní výroba knedlíků i s děličkou, a také silo na mouku s automatickým dávkováním mouky, dokončuje se její rekonstrukce
- 2021 – **30. výročí Pekařství Illík, 10. výročí Cukrářství Illík, 6. výročí Výrobny lahůdek Hladké Žitovice a 3.výročí Sevalu**
 – **38 firemních prodejen, více než 500 odběrných míst**
 – **bezmála 300 zaměstnanců**
 – **180 druhů sortimentu pečiva**
 – **40 aut**



„Vlastně ani nevím, kdy a kde to všechno začalo... Možná je to dáno geny, které jsem zdědil po podnikavém dědečkovi, jenž – stejně jako já – toužil pracovat na svém. A zcela určitě se na zásadním rozhodnutí začít podnikat podílela skutečnost, že jsem měl a mám po boku tak výjimečného člověka, jako je moje žena.“

Antonín Illík



Historicky první prodejna Pekařství Illík,

která byla postavena kompletně celá od základů



V selském borůvkovém koláči, který pečeme v prodejně v průběhu celého dne čerstvý, najdete kromě výborné borůvkové náplně i borůvky, které byly vypěstovány a sklizeny v České republice.

Od srpna letošního roku mohou zákazníci nakoupit v historicky první prodejně Pekařství Illík, která byla postavena kompletně celá od základů. Nízkopodlažní budova se nachází mezi vlakovým a autobusovým nádražím, a to na adrese Husova 2949/1a v Přerově. Nemůžete ji minout.

Prodejna disponuje vším, čím by moderní pekařská prodejna měla disponovat. Při její stavbě byly použity nejnovější technologie a trendy z pekařského a maloobchodního prodeje. „Zázemí prodejny bylo koncipováno a vymyšleno s důrazem na maximální efektivitu prováděných činností. Je vybaveno mrazicími a chladicími technologiemi, technologiemi řízeného kynutí, přípravnými pulty a skladovacími prostory. Prodejní část je pak dostatečně velká pro prezentaci veškerého sortimentu, přičemž sám zákazník může nahlédnout do procesu pečení, jelikož se etážová pec nachází v těsné blízkosti prodejního pultu. Prostory, ve kterých se zákazník nachází, jsou plně klimatizované, k rychlé orientaci napříč novinkami, druhy kávy anebo akcemi poslouží nástěnné tabule,“ popisuje novou prodejnu manažer Jakub Šíma. Nabídka cukrářských a lahůdkářských výrobků je umístěna v samostatných chladicích vitrinách o nadstandardní kapacitě. Součástí prodejního pultu je rovněž dotykový automatický kávovar TCHIBO na kávové zrna a čerstvé mléko, jehož chod má na starosti prodejní personál.

O celkovou bezpečnost objektu se stará zabezpečovací a kamerový systém s napojením na centrální pult ochrany. „Největší předností prodejny je sympatický a usměvavý prodejní personál, který se podařilo vytvořit v poměrně krátké době. Ten má největší zásluhu na tom, že zákazníci od nás odcházejí spokojeni a rádi se vrací. Nespornou předností je i otevírací doba prodejny, zákazníci si mohou nakoupit již od 5 hodin ráno, a to v plné šíři sortimentu.“

A které výrobky si zdejší zákazníci získaly nejvíce? „Všechny produkty dosahují zajímavých prodejů. Můžeme ovšem zmínit napříč prodejny oblíbené fresh bagety, které si našly velkou oblibu zejména u studentů, anebo výhodné ranní menu s kávou, jež se skvěle hodí na brzké ranní cesty do práce. Jako první mohli ale zákazníci v Přerově ochutnat naše nové selské koláče, které jsou vyráběné a pečené přímo na prodejnu. Zatím máme v nabídce dva druhy – borůvkový a tvarohový, nicméně není vyloučeno, že se v budoucnu tato řada nerozšíří o další zajímavé alternativy,“ dodává Jakub Šíma.



V prodejnách Pekařství Illík i Seval vše voní nejen pečivem, ale i kvalitní kávou Tchibo

Máte rádi pravidelné chvilky relaxace s lahodným šálkem voňavé a kvalitní kávy a čerstvým pečivem k tomu? Navštivte naše prodejny, všechny prošly celkovou proměnou kavárenského konceptu. Nyní si zde můžete vychutnat několik druhů káv Tchibo z nejkvalitnějších zrn kávy Arabica a chuťově výrazných zrn kávy Robusta z Latinské Ameriky, jižní a jihovýchodní Asie.

„V předchozích letech jsme kávě nevěnovali takovou pozornost a používali jsme klasické instantní směsi společně se sušeným mlékem. Byla to rychlá, jednoduchá a na tu dobu i chuťově zajímavá varianta, u které jsme ovšem věděli, že postupem času začne upadat a bude muset dojít ke změně. Vzniklo opravdu hodně nových kavárenských konceptů, které prodej a konzumaci kávy dostaly na špičkovou úroveň.“

A my jsme nechtěli zůstat pozadu, proto jsme se rozhodli ve všech našich prodejnách zvýšit kvalitu kávy a přiblížit se aktuálním kávovým trendům, aby si i u nás zákazníci mohli kávu skutečně vychutnat,“ popisuje změny v této oblasti Jakub Šíma, manažer firemních prodejen, a dodává, že poslední prodejny prošly touto změnou koncem letošního léta. „Aktuálně si tak naši zákazníci můžou na všech 28 prodejnách zakoupit lahodnou kávu Tchibo kterou připravujeme ze zrna a čerstvého plnotučného mléka.“

Důvodem k volbě této kávy byly mnohaleté mezinárodní zkušenosti této silné značky, perfektní služby a skvělý zákaznický servis. Jde o značku, která dosáhla mnoha úspěchů a zakládá si na osobním přístupu. „Na všech prodejnách Illík i Seval je tak nyní umístěn kávovar, který pracuje se zrnkovou kávou a plnotučným mlékem. Složení používané kávy je směsí nejkvalitnějších zrn kávy Arabica a chuťově výrazných zrn kávy Robusta. Vzájemný poměr káv je 40 % Arabica a 60 % Robusta. Zákazníci si u nás můžou vybírat z několika základních druhů:

Espresso, Espresso Lungo, Espresso s mlékem, Cappuccino, Latte Macchiato nebo kakaový nápoj. Kromě samotné kávy a kakaového nápoje máme v nabídce i 3 zvýhodněná menu,“ doplňuje Jakub Šíma s tím, že za kávu zde zaplatíte od 30 do 35 korun, zvýhodněné menu pak stojí 39 korun.



Menu za 39 korun!

- MENU 1: káva/kakao + 2x loupanec
- MENU 2: káva/kakao + 2x kobliha s ovocnou náplní
- MENU 3: káva/kakao + 2x linecký rohlíček

Náš favorit
aneb
Nejvíce u nás
chutná...



Luxusní zákusek

Sázíte na kvalitní suroviny a vymazlenou chuť? V tom případě musíte vyzkoušet náš sachr dort. Více než šest měsíců jsme ladili tento výrobek a vyplatilo se. Jeho vláčný čokoládový korpus s meruňkovou marmeládou je přelitý kvalitní čokoládou se šlehačkou a je fantastický!

2022

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



Dbáme na čerstvost a kvalitu našich zákusků

Změnou prošly i naše cukrářské výrobky. Během uplynulých měsíců jsme zredukovali množství druhů zákusků z 26 na 15. Vybrali jsme samozřejmě ty nejoblíbenější a snažíme se, aby se na pulty prodejen dostávaly maximálně čerstvé a dlouho se tam nezdržely. I nadále si u nás můžete zakoupit věnečky, špičky, indiánky, větrníky, laskonky, různé druhy dortů a další kvalitní zákusky, které se stanou lahodnou sladkou tečkou každého svátečního obědu.



Řez s broskvemi

Všimli jste si změny u našich ovocných řezů? Ne? V tom případě je musíte vyzkoušet! Změnili jsme nejen jejich tvar na obdélníkový, ale vylepšili i chuť. Přes sezónu je tento zákusek plný čerstvých jahod, mimo sezónu pak kompotovaných broskví, které příjemně doladí tento nový druh sladkokyselou chuť.



Vyjměčně dobré vánočky

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?

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/ Jaké druhy selských koláčů nabízejí v nové prodejně v Přerově?

2/ Kdy přesně bylo založeno Pekařství Illík – den, měsíc i rok?

Odpovědi na obě otázky zasílejte nejpozději do 20. prosince 2021 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 balíček vánočního cukroví. Kompletní pravidla soutěže naleznete na webových stránkách www.illik.cz

Cukrářské výrobky dodává i naše pekárna Seval,
která se specializuje na skvělé marokánky, kokosky nebo oblíbené sušenky cookies.

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!

