

Pekařské noviny



vydává Pekařství Illík spol. s r. o.

ročník 12 / občasník / 1 / 2020

Nová knedlíkárna má silo na mouku

Už v loňském roce se podařilo ve Výrobně lahůdek Hladké Životice dokončit rekonstrukci části prostorů v místě, kde dříve byly sklady a výroba salátů. Nově je tady moderní výroba knedlíků i s děličkou. Navíc vedení zakoupilo také silo na mouku s automatickým dávkováním mouky, což značně zjednodušilo práci místních zaměstnankyň, které dříve musely těžké pytle zvedat a sypat mouku do nádob na mísení. Letos rekonstrukce v lahůdkárně pokračovala... „V části bývalé knedlíkárny v přízemí vznikly šatny pro ženy i se sociálním zázemím a v prvním poschodí již máme opravenou i denní místnost pro zaměstnance. Vedle expedice jsme postavili dvě chladicí místnosti, jednu o velikosti 10 m² a druhá má 12 m², které jsou již vybaveny i chladicími agregáty. V plánu máme postavit zde ještě další dvě takové místnosti, abychom

byli schopni chladit nejen vlastní produkty, ale i veškeré suroviny jako rajčata, salát, papriku, sýr, šunku a další, které jednotně nakupujeme pro všechny prodejny na výrobu čerstvých baget. S přibýváním prodejen totiž stoupají i nároky na skladování zboží,“ vysvětluje Antonín Illík. V budoucnu zde budou rekonstruovány také prostory pro výrobu chlebičků i prostory úseku baget.

„V letošním roce již ale větší investice do oprav zařízení nebo nákupu nových technologií neplánujeme. Rádi bychom však v srpnu zrekonstruovali prodejnu Seval v ulici 17. listopadu v Ostravě-Porubě, která je přímo naproti poliklinice Fakultní nemocnice Ostrava, a chystáme také otevření nových prodejen v Přerově II a v Hranicích II,“ dodává Antonín Illík.

Zastavte se u nás pro snídani či svačinu


Vážení zákazníci, všechny naše prodejny jsou pro vás otevřeny již od brzkých ranních hodin, a to bez jakéhokoliv omezení věku! Přesnou otevírací dobu najdete na poslední straně novin.

Zastavte se u nás pro čerstvou snídani, oblíbený žitný chléb anebo skvělou vánočku, kterou pro vás pečeme přímo v prodejnách. Vybírat můžete nejen z pekařského, ale rovněž i z cukrářského a lahůdkářského sortimentu.

Rádi bychom vás rovněž uklidnili informací ze strany Evropského úřadu pro ochranu potravin, který na základě zkušeností z předchozích epidemií způsobených koronavirem prohlásil, že k přenosu viru prostřednictvím potravin nedochází.



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.



**Běží bílý králíček,
v tlapičce má košíček,
v něm mazance vypékané,
také vejce malované.**

**Koho potká, tomu praví,
že mu přeje štěstí, zdraví.
Hezky se naň usměje,
srdíčko mu zahřeje.**

**Koleda koleda, jarní trávo,
ať je tady všechno zdrávo!**

A to vám všem ze srdce přejeme i my. Zůstaňte doma se svými blízkými a užijte si tyto nejvýznamnější křesťanské svátky v úzkém kruhu rodiny. Budou jiné, ale i tak nádherné! Zvlášť když na vaší velikonoční tabuli nebudou chybět voňavé dobroty, na které jste zvyklí. Nakupte si velikonoční zajíčky, beránky, mazance nebo vánočky v našich prodejnách. K dostání, ale i na objednávku, zde jsou také aspikové nebo sladké dorty ve tvaru vajíčka, chlebičky, dvouhuby i obložené mísy. Všechny tyto pochutiny za vás s láskou a z kvalitních surovin připraví naše pekařky a cukrářky. Přeje vám pohodové prožití asi těch nejkřesťanějších svátků velikonočních...

Martina a Antonín Illíkovi

Velikonoční otevírací doba



I my budeme Velikonoční pondělí slavit volným dnem! Nakupte si proto v našich prodejnách vše potřebné již v průběhu pátku a soboty. Na Velký pátek bude otevřeno jako v sobotu, v neděli a v pondělí bude zavřeno. Máte-li specifické požadavky, neváhejte si vše potřebné dopředu objednat a nejspíše v sobotu dopoledne vyzvednout.

NOVÉ VÝROBKY

Chut' dálky v našich prodejnách

Letošní jaro není zrovna nakloněno cestování do jiných zemí. Všichni víme proč. Dovolujeme si vám tedy chuť ciziny přiblížit alespoň trochu naší novinkou z Pekařství Illík.

Jde o výrobek z kategorie jemného pečiva, kterým je pařížská brioška. Na našich pultech tuto sladkou a voňavou pochoutku najdete v podobě 80gramového uzlu, bohatě sypaného jemnými mandlovými plátky. Briošky jdou od nás čerstvě pečené ve dvou závozech (noční a ranní). Vždy je pečeme do krásné, zlatavé barvy. Když je ochutnáte, tak nevíte, kdy přestat, protože jsou skvěle dochucené a vláčné. Vláčnost je způsobena zejména přidáním kvalitního máslového margarínu a je dána také specifickou recepturou, zkuste hádat odkud?

Naši novinku si můžete dopřát jen tak bez ničeho, nebo namazanou máslem či marmeládou. Dopřejte si v rámci možnosti svou siestu.

Pařížskou briošku koupíte ve všech dobrých obchodech zásobovaných naší firmou a samozřejmě i v našich firemních prodejnách.

Přejeme vám dobrou chuť!

-miš-



Káva v našich prodejnách, jak šel čas...

Před několika lety jsme jako jedni z prvních reagovali v našich pekařských prodejnách na požadavek zákazníků zakoupit si k pečivu rovnou i čerstvou kávu. Vzhledem k tomu, že drtivá většina našich prodejen není koncipována ve stylu pekařství/kavárna, jak je tomu na západ od našich hranic, nabízela se nám jediná možnost přípravy kávy pro naše zákazníky, a to z automatického zařízení na výrobu kávy ze směsí. Oslovením několika dodavatelů těchto zařízení jsme nakonec zvolili regionální firmu, neboť kvalita surovin a poskytované služby se nám jeví jako nejzajímavější. Postupně jsme všechny prodejny vybavili technologií, pracovními postupy a nabídli zákazníkům základní druhy kávy, od espressa až po latté, včetně tří druhů menu s kávou ve dvou velikostech – 150 ml a 280 ml. Reakce zákazníků byla velmi pozitivní, byť už tenkrát jsem věděl, že to prostě je pouze a jen káva do kelímků, navíc vyrobená ze směsí.

Čerstvě mleté zrna a sušené mléko

Abychom se posunuli kousek dál, začali jsme s dodavatelem jednat o dodávkách zařízení, které by kávu připravovalo z čerstvě namletého zrna a čerstvého mléka. Asi před dvěma lety jsme provedli částečnou obměnu, nicméně mléko bylo pořád ze sušené směsi, byť velmi kvalitní. Zákazníci však již měli možnost zakoupit si kávu ze zrna ve složení 80 % Arabica a 20 % Robusta. Opět jsme zaznamenali spoustu pozitivních reakcí zákazníků, kteří ocenili vyšší kvalitu nabízené kávy. Nicméně šlo sice o kvalitní zrna, ale stále se sušeným mlékem, což jsme stále nepovažovali za to pravé ořechové.

Kvalitní mleté zrna i čerstvé mléko

Začali jsme se na trhu ohlížet pod dodavatele, který by měl s prodejem, distribucí a kvalitou

kávy zkušenosti. Věděli jsme ale, že do našich provozoven nemůžeme zakoupit páková zařízení, neboť se prostě k našemu konceptu nehodí. Nakonec jsme dospěli k výrobci a distributorovi kávy TCHIBO, který nám pomohl s ideou, jak našim zákazníkům k čerstvému pečivu nabídnout kávu v co nejvyšší kvalitě.



A tak od srpna loňského roku postupně realizujeme výměnu kávovarů. Ty stávající nahrazujeme přístroji, jež pro přípravu tohoto lahodného moku používají nejen čerstvě mleté zrna, ale i čerstvé mléko. Unifikovali jsme také velikosti kelímků na jeden rozměr, vyjma kávy espresso, kde poskytujeme kelímek o objemu 30 ml. Troufáme si konstatovat, na základě reakcí našich zákazníků, že tento krok byl více než správný. Výměnu kávovarů bychom rádi dokončili ve všech prodejnách na podzim letošního roku. Postupně se tak k prodejnám v Olomouci na Masarykově třídě, Ostravě-Hrabůvce, Fulneku a Třinci budou přidávat i další naše prodejny. Výbornou kávu s čerstvým mlékem si u nás zákazníci mohou odnést s sebou nebo si ji vychutnat i přímo v prodejně společně s čerstvě vytaženým pečivem přímo z pece. Zastavte se k nám a vychutnejte si kávu TCHIBO.

Leopold Šíma
obchodní ředitel



Vážení zaměstnanci, obchodní partneři, čtenáři,

ještě před pár týdny by nikoho z nás patrně ani nenapadlo, že v souvislosti s koronavirem způsobujícím onemocnění COVID-19 budeme čelit nebyvalým okolnostem a celá země se ze dne na den ocitne v nouzovém stavu. Státem nařízená opatření i zákonné povinnosti se dotkly úplně každého občana České republiky a nemuly ani naši firmu.

Jsou však pravděpodobně jedinou cestou, jak nekontrolovatelné šíření nákazy zastavit. Proto jsme i my nejen ve výrobě, ale i v jednotlivých prodejnách zpřísnilí již tak přísná bezpečnostní a hygienická opatření, která zde máme.

Přestože provoz firemních prodejen ani prodejen našich odběratelů nebyl omezen, na rozdíl od mnoha jiných obchodů, potýkáme se i my s výpadkem odběru pečiva. A to především v prodejnách, jejichž zákazníci byli školáci, studenti a senioři. I proto jsme se rozhodli prozatím pozastavit všechny investice do nových strojů a zařízení, rekonstrukcí i oprav, které nejsou nezbytně

nutné. Jiná omezení firma nechystá. Stále potřebujeme schopné a pracovité lidi, kterým nevádí pracovat na směny. A snažíme se rozšiřovat i zaměstnanecké benefity, od začátku února jsme například zvýšili hodnotu stravenky na jednu odpracovanou směnu z 55 na 100 korun.

Jakmile se situace uklidní a my budeme přesně znát ekonomické dopady na firmu, rozhodneme, zda v letošním roce budeme pokračovat v plánovaných investicích, nebo zda je odložíme na později. Důležité je, že všechny naše firmy jedou dál, i když nás to stojí v současné době mnohem větší úsilí. A za to bych chtěl všem kolegům, kteří denně chodí do práce, aby na pultech prodejen bylo stále dostatek čerstvého pečiva, zákusků i knedlíků, moc poděkovat. Zvlášť prodavačkám, které navzdory vládním opatřením jsou v neustálém blízkém kontaktu s mnoha lidmi. Moc si práce vás všech vážíme.

Přesto doporučuji všem zaměstnancům, ale i zákazníkům, nevyházejte zbytečně ze svých domovů, omezte přátelská setkání na minimum a vzdějte se i velkých rodinných setkání u příležitosti oslav Velikonoc. Jedině tak můžeme ochránit každý sebe a své blízké. Zdraví máme jen jedno! To však neznamená, že byste si nemohli udělat příjemné velikonoční posezení v kruhu nejbližší rodiny a slavnostní stůl vyzdobit obloženými talíři nebo aspiky z naší lahůdkárny, beránky a cukrovím z cukrárny nebo propečeným mazancem z pekárny. Vše si můžete objednat ve své oblíbené prodejně.

Přeji vám pohodové prožití velikonočních svátků a zároveň děkuji všem, kteří v této složité situaci jakkoli pomáhají lidem kolem sebe. Zůstaňme i v této náročné době pozitivní, ohleduplní a vzájemně solidární.

Antonín Illík
majitel Pekařství Illík

NOVINKY

Blahopřejeme k narozeninám!



Jste s námi ve světě vůní a chutí, jste součástí pekařských řad. Jste součástí pevného týmu, který vám touží poblahopřát.

Všem zaměstnancům Pekařství i Cukrářství Illík, Výrobní lahůdek Hladké Životice i Pekařství Seval, kteří v následujících měsících oslaví životní jubileum, přejeme zejména pevné zdraví, klidnou mysl a úspěchy v osobním i pracovním životě.

Martina a Antonín Illíkovi

Změnili jsme tvar oblíbeného perníku

O novinku loňských Vánoc – perníkový vánoční stromek s přidáním žitné mouky – byl takový zájem, že jsme se rozhodli toto zdravé perníkové mlsání prodávat celoročně. A tak již nyní naleznete na pultech našich prodejen stosedmáctigramovou trvanlivou, ale zároveň vláčnou pochoutku zdobenou na povrchu dekoracím cukrem, tentokrát ve tvaru obdélníku.



RETRO VÝROBKY

Kokosové kmeny s chutí dětství

Chuť kokosu buď milujete, nebo nenávidíte. Je totiž jedinečná. V jakémkoli jídle je kokos svou vůní zcela nepřehlédnutelný. Už od pradávna je také považován za super potravinu. Podle jednoho arabského přísloví by prý lidem na zemi úplně stačila jediná kokosová palma, aby žili šťastně a spokojeně po celou věčnost. A zřejmě to věděli už i naši předci, kteří svým dětem při slavnostních akcích, jako byly poutě, narozeniny, Vánoce či Velikonoce, kupovali tradiční sladké



kokosové kmeny. Možná i vy máte chuť této laskominy spojenou s dětstvím...

Pamatujete si na klasický trojbarevný kokosový kmen? Tak přesně ten můžete zakoupit i ve všech prodejnách Seval a Illík! „Vyrábíme ho již

léta podle tradiční receptury, jejíž součástí jsou kvalitní suroviny“ vysvětluje Radovan Orálek, vedoucí výroby firmy Seval. „Tradiční je i jeho namáhavá ruční výroba. V míchači těsto pouze hněteme. Pak ho rozdělíme na tři díly a obarvíme – jeden kvalitní čokoládou, druhý růžovým ekologickým barvivem, které je zcela bez „ěček“, a třetí zůstává bílý. Pak už musí velmi zručná cukrářka splest tyto díly do pravidelných copů, vyválet je a nakrájet nožem ostrým jako žiletka na pravidelné osmdesátigramové nebo padesátigramové kmeny, což není vůbec jednoduché. Chce to grif, tyto výrobky se prostě musejí dělat srdcem,“ dodává Radovan Orálek.

Firma Illík připraví na míru i bohaté rauty na plesy a slavnostní akce



O kvalitní občerstvení se na letošním plese města Bílovce, stejně jako v předchozích dvou letech, postarala firma Illík, která připravila nejen bohatě ozdobené talíře různých druhů dvojhubek, obložených masových, sýrových i salámových mís a chlebičků, ale dodala rovněž několik druhů salátů, koláčů, zákusků, pannacotty a nechybělo ani čerstvé pečivo. Prostředí stoly se tak doslova prohýbaly pod množstvím těchto dobrot. „S firmou Illík máme výbornou spolupráci. Majitelé jsou vstřícní a co slíbí, to splní,“ řekl po plese předseda kulturní komise města Bílovce a spoluorganizátor plesu Ivo Melecký. „Jídlo, které dodávají, je nejen velmi chutné, ale vypadá nádherně i na pohled. Navíc není problém se s vedením domluvit i na složení jednotlivých mís a talířů, ve všem nám vyšli vstříc. Na plese si tak každý mohl vybrat, na co měl právě chuť. A věřte mi, občas bylo těžké se rozhodnout,“ dodal s úsměvem Ivo Melecký.

Nechejte se inspirovat naší nabídkou velikonočních pokrmů, které by na Boží hod neměly chybět na slavnostně prostřeném stole

Letošní nejvýznamnější křesťanský svátek – oslavu zmrtvýchvstání Ježíše Krista, oslaví většina z nás nezvykle pouze v kruhu rodiny. Současná opatření vlády v souvislosti s koronavirem nám neumožní tradiční velká rodinná nebo přátelská setkání ani pondělní pomlázku. Upustíme od mnoha tradic, některé zvyky však můžeme navzdory všemu dodržet... Zatímco na Velký pátek bychom měli být střídmi v jídle, na Boží hod by se naše slavnostní tabule, u níž se rodina sejde, měla doslova prohýbat pod tíhou gastronomických specialit. Chybět by zde neměly buchtý, aspikové nebo sladké dorty a samozřejmě hlavní chod. Co třeba pečené maso se zelím a k tomu nadýchaný knedlík od Illíků? Svě místo uprostřed všech těch dobrot rozhodně musí mít také beránek jako symbol nevinnosti. Nechejte se inspirovat naší nabídkou.

Knedlík, kam se podíváš...

Umíte si představit velikonoční neděli bez pečeného masa se zelím nebo bez svičkové či králíka na smetaně, a hlavně bez nadýchaného knedlíku? Zatímco vy v kuchyni budete připravovat králíka, guláš či pečené maso, nepostradatelný **Moravský knedlík** za vás

s láskou udělají pracovníci naší Výroby lahůdek v Hladkých Životicích. Tradiční receptura a kvalitní ingredience jsou zárukou výborné chuti těchto knedlíků o gramáži 300 g a 560 g.

Skvělé jsou také čtyřistagramové **bramborové knedlíky** i pětisetgramové **bramborové knedlíky plněné masem**, které zakoupíte,

stejně jako Moravské knedlíky, ve všech prodejnách Illík a Seval. Dáváte-li přednost sladkým jídlům, pochutnáte si jistě i na **kynutých knedlicích s marmeládou nebo jahodami, meruňkami či švestkami**. Za pověstnou křehkostí a nadýchaností všech Illíkových knedlíků stojí totiž technologie jejich výroby – všechny knedlíky jsou podle tradic našich babiček vařeny pouze v páře.

Ročně v lahůdkárně vyrobíme až 150 tisíc 300gramových knedlíků a 125 tisíc 560gramových Moravských knedlíků!



A výjimkou není ani **výtečný karlovarský knedlík**. Pokud tedy zvažujete svůj sváteční oběd vyšperkovat více druhy přílohy a rádi byste zakoupili i tento klenot mezi knedlíky, objednejte si ho přímo ve Výrobně lahůdek v Hladkých Životicích v předstihu. Šest set gramový Karlovarský knedlík pro slavnostní příležitost totiž zhotovujeme pouze na objednávku.

Obložené mísy plné masa, salámů i sýrů

Už několik let si můžete prostřednictvím prodejny Pekařství Illík a nově i Seval objednat na své sváteční prostřený stoly již hotové salámové, sýrové nebo masové mísy, dvojhub-

nější druhy větších obložených mís. Obvykle se prodávají v kilovém provedení, ale je možné se na gramáži domluvit. A tak si o Velikonocích můžete doslova pošmáknout třeba na masové

míse s kuřecí nebo svičkovou roládou, sýrové nebo salámové míse či jejich kombinaci, a připravíme vám dokonce i oblíbenou mísu plnou kuřecích nebo vepřových řízků!



ky, chlebičky či obložené talíře. Ve Výrobně lahůdek v Hladkých Životicích vám připravíme na objednávku jak již předem dané dvousetgramové obložené talíře s pomazánkou zabalenu v sýrovém plátku, pařížským salátem, šunkou a zeleninovou přízdobou, tak i nejrůz-



V zajetí famózní chuti



O pestrobarevné aspiky plné chutí z životické lahůdkárny je zájem celoročně, o Velikonocích však je nabídka těchto produktů obohacena

o aspikové dorty v gramáži 1350 g ve tvaru vajíčka nebo kuřete, které jsou nejen ozdobou svátečního menu, ale poškádlí i chuťové

buňky strážníků. Aspik zde totiž vaříme přes 40 let, a to podle tradiční receptury! Žádné dochucování vodou z nakládaných okurek od nás nečekejte. Naopak, vývar pro výrobu aspiků pro vás vaříme dlouho z čerstvé kořenové zeleniny a směsi koření. Výsledkem je jejich zcela famózní chuť, kterou znali už naši předci. A protože jíme takzvané i očima, dáváme si záležet rovněž na zdobení. I proto je proces vzniku našich aspiků zdoluhavý, ale stojí to za to. Kromě tradičního stočtyřicetigramového Životického závítka s bramborovým salátem jsou všechny aspiky i dorty zdobeny šunkou plněnou pařížským salátem, svátečními motivy vykrojenými z tvrdého sýra, vajíčky, okurkami, paprikou, kukuřicí a čerstvou zelenou petrželkou. Tak co? Dáte si letos o Velikonocích sladký nebo aspikový dort?

Ročně připravíme okolo 11 tisíc kusů stočtyřicetigramového Životického závítka s bramborovým salátem.

Na vymazlenou chuť pannacotty jen tak nezapomenete

Jen těžko si dovedeme představit Velikonoce bez velikonočního beránka. Ten je už po staletí úzce spjat s biblickými dějinami. Mnohé hospodyňky si doma beránka pečou a zdobí samy. Pokud si však na to netroufáte nebo nemáte formu, neváhejte a přijďte do kterékoli naší prodejny a vyberte si z několika variant, které pro vás vyrobily naše cukrářky. Nabízíme menší sedmdesátigramové nebo



větší dvěstěgramové beránky buď cukrované zdobené máslí nebo s čokoládovou polevou. A dokonce velkého 600gramového velikonočního zajíce. Mlsáte-li rádi a uvažujete nad sladkou tečkou vašeho svátečního nedělního oběda, máme pro vás tip – naši jedinečnou stodesetigramovou, doslova vymazlenou, pannacottu, při jejíž výrobě používají naše cukrářky třicetipětiprocentní živočišnou šlehačku. Višňový gel plný kousků tohoto ovoce dodává pannacottě nevsední chuť, na níž jen tak nezapomenete...

Když máte čas se odreagovat nebo odjet na dovolenou, kde si takzvaně vyčistíte hlavu nejvíce?

Marie Hanzalíková, Hladké Životice, chlebičkářna: „Doma chodím často s pejsky na procházky po okolí. Ale nejvíce se vždy odreaguji na delší dovolené, ideálně u moře. Miluji teplo, slunce, vodu a ten klid. Nedělám nic, jen plavu, opaluji se, vychutnávám si teplo a relaxuji.“

Silvie Koňářková, Hladké Životice, chlebičky a bagety: „Čas po práci trávím většinou venku. Máme dost domácích zvířat, od slepic, kačen přes králíky až po prasata. Péče o ně mě baví a je to pro mě svým způsobem odreagování. Na dovolenou tím pádem ale

jezdíme jen do okolí, tak abychom se mohli alespoň každý druhý den vrátit a postarat se o zvířata. Ráda chodím po okolních horách, navštěvuji památky, hrady, zámky.“

Ludmila Štajnarová, Petřkovice u Starého Jičína, objednávková kancelář Výroby lahůdek: „Nejvíce se odreaguji jízdou na kole, na němž jezdím již od mládí a nikdy mě to nepřestalo bavit. Bydlím u Starého Jičína, v jehož okolí je spousta krásných míst a nádherná příroda. Samozřejmě jezdím jen v období od jara do podzimu, kdy je přívětivé počasí.“

Pokud si vybíráme místa na dovolenou, upřednostňuji spíše hory. Ale hlavu si dokážu pročistit i prací na zahradě.“

Zdenka Barvíková, Pustějov, pekařka: „Nejvíce si vyčistím hlavu, když jsem sama. A je jedno, jestli jsem sama doma na balkoně a pečuji o truhlíky, pracuji na zahradě nebo si vyjdu do okolních hor. Pro odreagování potřebuji mít klid a být bez lidí. Když je krásné počasí, tak mě to samozřejmě táhne více do přírody, chodím na procházky a na výlety. Ale odpočinu si i doma na balkoně s výhledem na zahradu.“

Modernizace podnikové prodejny na Masarykově třídě v Olomouci

Jedna z největších Illíkových provozoven se koncem měsíce února znovuotevřela olomouckým zákazníkům, a to po kompletní rekonstrukci, která trvala řadu týdnů. V historii firmy lze olomouckou prodejnu zařadit nejen mezi ty největší, ale také nejstarší. Pekařství Illík soustavně rekonstruuje své prodejny, vybavuje lepšími technologiemi a snaží se jít s aktuálními světovými trendy, nicméně v případě Olomouce bylo zapotřebí rekonstrukce provést celkově, od podlahy. A jak změnu k novému popisuje manažer olomoucké prodejny Jakub Šíma?



„Rekonstrukce prodejny na Masarykově třídě byla násobně větší a náročnější, než tomu bylo například u druhé naší olomoucké prodejny na Dolním náměstí, kde se nám všechny změny a úpravy podařilo zvládnout během jednoho víkendů. Slovo náročnější je zde naprosto oprávněné, jelikož došlo například k nivelaci podlah a položení nových dlažeb v celém prostoru prodejny včetně zázemí, srovnání stěn v prodejní části, instalaci dřevěného obkladu, tapet, kompletnímu předělání sociálního zázemí pro zákazníky anebo k výměně veškerého osvětlení. Zázemí prodejny prošlo změnou také. Byla instalována další chladicí zařízení určená pro lahůdkářské a cukrářské výrobky, čímž došlo k dvojnásobnému navýšení skladovacích kapacit, a předělali jsme rovněž přípravné pulty včetně instalace nových obkladů a úložných prostor za účelem vyšší efektivity v přípra-

vě výrobků. Prodejní část pak doznala změn největších. Navýšili jsme kapacitu pro prodej zákusků a chlebičků, sjednotili pult s pekařskými výrobky a celkově pak prodejní prostor pro zákazníka zpříjemnili a zpřehlednili. Do pultu jsme nově zapracovali i místo pro výdej kávy Tchibo, což nám u předchozího dispozičního uspořádání chybělo. Pro efektivní komunikaci se zákazníky jsme zvolili širokouhlé monitory Philips, které aktuálně využíváme k nabídce kávy a s ní spjatých menu,“ popisuje změny k lepšímu v této prodejně pan Šíma. Kromě jiného si zákazníci mohou snídat či svačinku a kávu vychutnat přímo zde. Příjemné posezení s 26 místy, te levízí a připojením na wifi nabízí dostatečný komfort. Odstraněním žaluzií se prodejna příjemně „prosvěttila“ a otevřela do ulice. Výlohy jsou ozdobeny polepy v novém firemním designu a v průběhu

jara budou upraveny ještě speciální termofólií, která by měla odrážet převážnou část tepla ze slunečního záření. Úprava exteriéru prodejny, do níž spadá výmalba fasády a další drobnosti, proběhne v průběhu letošního roku.

„Olomoucká prodejna patří, jak již bylo zmíněno, mezi jednu z největších firemních prodejen, přičemž o samotný chod prodejny se stará pětičlenný personál pracující na dvousměnném provozu. Přímo v prodejně se pro zákazníky peče až 75 procent nabízeného sortimentu, a to kontinuálně v průběhu celého dne. Neustále se snažíme klást vysoký důraz na kvalitu námi nabízených výrobků a služeb, tak aby byl zákazník maximálně spokojený a rád se vracel, přičemž hlavní podíl zde sehrává personál prodejny, který by měl být nápomocný a dostatečně proškolený tak, aby dokázal v případě potřeby zákazníkovi vhodně poradit,“ dodává manažer prodejny.

Pokud jste naši prodejnu v Olomouci ještě nenavštívili, tak nás najdete na Masarykově třídě 802/10, která je sice aktuálně uzavřena z důvodu rekonstrukce přilehlého mostu, nicméně provoz naší prodejny není nijak omezen, je otevřena ve standardním režimu. Otevírací doba prodejny se posunula během pracovních dní z původních 6.30–18 hod. na 6–18 hod., což mnoho zákazníků uvítalo. O víkendech je zde otevřeno pouze v sobotu od 6 do 12 hod.

Budeme se na vás těšit!

Naši favorité aneb Nejvíc u nás chutná

Fresh bageta

K nejoblíbenějším výrobkům patří bezesporu fresh bageta, která se v prodejně připravuje celkem ve čtyřech provedeních, a to sýr–šunka–sýr, šunka–vejce a sýr–vejce. PRO-FIT rohlík, který je základem bagety, se peče přímo v prodejně a následně je obkládán těmi nejčerstvějšími surovinami.



Vánočka sypaná mandlemi

Své místo si mezi zákazníky získala i vánočka sypaná mandlemi, jejíž příprava se odehrává celá v prodejně. Vánočka zde kyne, pak ji pracovníce mašlují, dozdobí mandlemi a dají péct. Denně jich personál olomoucké prodejny připraví a prodá několik desítek kusů.



Žitný chléb

Mezi chleby je v Olomouci velmi oblíbený 800gramový klasický žitný chléb, jehož hlavní ingrediencí je žitná mouka. Chléb se peče přímo v prodejně a ve většině případů jej zákazníci zakoupí ještě „teplý“ přímo z pece.



Expedice musí šlapat jako dobře namazaný stroj...



V expedici Pekařství Illík panuje ve dne i v noci neustálý ruch, každý kousek pečiva, který se v pekárně vyrobí, musí tímto úsekem projít. Přicházíme sem kolem sedmé hodiny večerní, kdy je zde podle dispečerky Lucie Šindelkové ještě relativně klid. Přesto je kolem nás poměrně živo – zaměstnanci z pekárny takřka nepřetržitě přivážejí stohy přepravků s čerstvým pečivem, v dalším úseku chystají bedny s rohlíky a expediční pracovníce již začínají s tříděním jednotlivých druhů pečiva...

Propracovaný logistický systém

Na každé směně je vždy dispečerka a pět nebo šest expedičních pracovníků. Dispečerka řeší de facto vše, co je nutné. Na noční směně, na kterou přicházejí v 16 hodin odpoledne a odcházejí většinou kolem čtvrté ráno, však přednostně připravují administrativní podklady pro distribuci a zaznamenávají do počítače veškeré pečivo, které přijde z výroby, a tyto počty pak předávají expedičním pracovníkům. Ty následně pečivo rozdělují do beden tak, aby každý odběratel dostal vše, co si objednal. „V expedici máme prostor přesně vymezený pro zhruba 500 odběratelů nočního závozu, v menší expedici pak máme ještě jednotlivé prostory pro dalších asi 20 odběratelů a

pro ranní a dopolední závoz,“ vysvětluje Lucie Šindelková, zatímco procházíme expedici, kde nad každým stohem beden je pověšeno číslo odběratele. „V tuto chvíli je zde pár beden, ale do půlnoci se prostor zcela zaplní,“ navazuje dispečerka a pokračuje: „Naše pracovníci mají speciální vozíky na přepravky s pečivem a denně rozdělují přes 120 druhů pečiva v různém objemu. A aby každá z nich měla zhruba stejné množství práce, máme jednotlivé druhy rozděleny do šesti stálých skupin. Díky propracovanosti tohoto systému se nestává, že by jedna byla zavalená prací a druhá neměla co rozdělovat. Nejméně oblíbenou činností je chystání mraženého zboží z mrazáku. Jde o místnost, kde je zhruba minus šestnáct stupňů a rychleji než za hodinu a půl zboží nepřipravíme,“ říká s úsměvem paní Šindelková, rodačka z Olbramovic, která zde pracuje již desátým rokem.

„Paradoxně mi matematika nikdy nešla, ale dnes už vím, že v 16 bednách, což je jeden stoh, je například 384 koblih.“

„Vystudovala jsem Střední odbornou učiliště ochotná v Ostravě a začínala jsem jako prodáváčka v Kauflandu. Můj muž v té době pracoval u Illíků, a tak když jsem po mateřské šláhla práci, řekl mi o volné pozici zde na expedici. Neváhala jsem. Mám to tři kilometry od domova a práce na směně se dá zvládnout. Navíc jsem zhruba po dvou měsících přešla hned na pozici dispečerky díky tomu, že jedna pracovníce odcházela na mateřskou,“ pokračuje paní Lucie, podle níž jsou nejhorší začátky, než si člověk najde svůj systém, aby zvládal dělat více věcí najednou a na nic nezapomněl.

Pečivo, které se chystá celý večer, zmizí za pár minut

Největší pracovní ruch je v expedici zhruba do půlnoci, kdy už je zde navezena většina čerstvého pečiva z výroby. Než dorazí řidiči kolem jedné hodiny ranní, musejí expediční pracovníce na závěr zkontrolovat podle dodacího listu nachystané bedny pro každého odběratele, zvláště pečlivě kontrolují dodávky

pro nemocnice, lázně, školky, školy a další organizace, pro které by bylo nedodání potřebného množství pečiva včas větším problémem než pro běžné prodejny. Pokud vše klapne, jak má, daří se vydat zboží v řádu stovek beden s pečivem pro ranní závoz řidičům během asi půl hodiny. „Každý z řidičů přesně ví, které odběratele má naložit. Pokud je tedy vše řádně nachystáno, je to otázka pár minut. Řidiči si zboží nakládají souběžně, parkovací rampa je dostatečně velká,“ popisuje logistiku v expedici paní Lucie a doplňuje, že ve tři hodiny ráno přicházejí řidiči na druhý závoz a kolem sedmé hodiny vyjíždějí vozy s třetím závozem čerstvého pečiva. To putuje z 99 procent už jen do Illíkových prodejen.

Ranní směny dispečerů jsou klidnější

„Na noční směně je méně papírování, ale více logistických záležitostí, hodně se nachodíme a stále něco řešíme. Nedej Bože, když je výpadek ve výrobě a nám chybí některé druhy pečiva. To pak máme s technikem co dělat. V nejhorších případech voláme i řidičům, ať přijedou později, a informovat musíme i jednotlivé odběratele. Ranní směny dispečerů jsou o poznání klidnější. Ráno většinou spočítáme, co vše ještě máme v expedici a připravujeme podklady pro vedoucího výroby. Kolem 13. hodiny už obvykle známe přesné počty objednaného zboží, část předáváme vedoucímu výroby, který vše zadává jednotlivým úsekům výroby, a část řešíme sami – dáváme pokyny chlebové směně, řešíme krájení výrobků a balení. A až do 19. hodiny mohou navíc upřesňovat počty výrobků prodejny, to si také musíme hlídat. I předání informací noční směně musí být přesné,“ doplňuje.

Pravou rukou dispečerek je technik, největší množství telefonátů a dotazů řeší však dispečerka. „Cokoli je potřeba, volá se dispečerce. Volají nám z výroby, volají nám řidiči a někdy i samotní odběratelé,“ uzavírá naše povídání paní Lucie, která navzdory tomu, že na jedné směně nachodí i 15 tisíc kroků, miluje i ve svém volném čase turistiku nebo jízdu na kole.

Expedice v číslech:

- ❖ Denně chystají expediční pracovníci zboží pro zhruba **650** odběrních míst.
- ❖ Pekárna každý den peče více než **120** druhů pečiva v různém objemu.
- ❖ Během 24 hodin rozveze řidiči přes **6500** přepravků výrobků.
- ❖ Mezi nejpočetnější výrobky se řadí **rohlíkové tvary, chleby a koblihy** všech druhů, jež jsou stále nejžádanější.
- ❖ O Vánocích a Velikonocích se kromě standardních výrobků expedují navíc **speciální sezonní výrobky**.



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. Martínka 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, Poštovní 445	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	5:30 - 17:00 hod.	5:30 - 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 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. Martínka 1295	739 030 929	5.00–18.30 hod.	6.30–12.00 hod.
Ostrava-Hrabůvka, Na Fojtství 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

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/ Proč jsou naše knedlíky nadýchané?

2/ Jaké ovoce najdete v naší vymazlené pannacottě?

Odpovědi na obě otázky zasílejte nejpozději do 30. dubna 2020 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. 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!

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!