

# 1 Pekařské noviny

ročník 7 • občasník • duben 2015

www.illik.cz

## Pekařství a cukrářství má novou sestru – lahůdkárnu...

Od 1. února se stala Výrobní lahůdek Hladké Žitovice nejmladší sestrou Pekařství Illík a Cukrářství Illík. Manželé Illíkové tak splnili jeden z dalších slibů a své prodejny budou zásobovat už nejen svým pečivem a cukrovím, ale i vlastními lahůdkářskými výrobky. „Byl to zcela logický krok, který jsme chtěli a museli učinit. Lahůdkářské produkty jsme do našich prodejen doposud nakupovali u různých subdodavatelů, nyní budeme mít možnost ovlivnit nejen výběr, ale i kvalitu těchto výrobků, které už od začátku února postupně zavádíme do všech našich firemních prodejen,“ říká Antonín Illík, majitel Výrobní lahůdek Hladké Žitovice, s.r.o., a pokračuje: „Firmu jsme převzali i s jejími třinácti zaměstnanci, kterých si vážíme a považujeme je za odborníky ve svém oboru. V samotné výrobě jsme proto nepřistoupili k žádným zásadním změnám, podobné je to také u odběratelů. Tím největším je v současnosti Jednota Hodonín, přibudou pouze naše prodejny a další naši zákazníci. Redukovat budeme jen počet výrobků, kterých je zde nyní přes dvě stě.“ Nové vedení

ihned po převzetí firmy začalo s kompletním auditem všech norem, nákupních cen i samotných výrobků. „Kontrolujeme, zda jsou všechny výrobky vyráběné v souladu s normami, jakým způsobem jsou nakupovány suroviny a další. Dokonce srovnáváme kvalitu jednotlivých lahůdek degustováním stejných výrobků od jiných dodavatelů. A jsem rád, že mohu konstatovat, že kvalita i chuť například aspiku nebo chlebičků našeho lahůdkářství je podle mého názoru bezkonkurenční. Původní majitelé si zakládali na poctivých, takřka domácích recepturách a nic nešidili, což je ve výsledku znát. A v tomto trendu bychom rádi pokračovali,“ dodává pan Illík. Novou firmu v blízké době nečekají žádné zásadní investice, ty přijdou na řadu až v době, kdy majitelé budou mít provoz patřičně zmapovaný. Už letos však výrobní dostane dvě nová rozvozová auta s chladírenskou nástavbou, a pokud vše bude fungovat podle plánu, počítá vedení společnosti už v příštím roce s navýšením výroby a ruku v ruce i s přijímáním nových zaměstnanců.

## Velikonoční otevírací doba

Volným dnem budeme Velikonoční pondělí slavít i my, takže si v našich prodejnách pořídíte vše potřebné již v průběhu pátku a soboty. Pokud očekáváte více koledníků s pomlázkou a chcete je speciálně uhostit, neváhejte si vše potřebné u nás objednat dopředu a zboží si v sobotu dopoledne bez stresu a honičky vyzvednout. Rádi vám dodáme vše na váš velikonoční stůl.

## Byli jsme úspěšní v získání dotací

Manželům Illíkovým se podařilo v loňském roce získat hned dvě dotace v rámci programu Ministerstva pro místní rozvoj ČR na podporu rozvoje pracovních příležitostí na území Ústeckého a Moravskoslezského kraje. První akce má název Nákup rotačních pecí pro rozšíření sortimentu pekárenských výrobků v Pekařství Illík a druhá Rekonstrukce provozního objektu pro rozšíření sortimentu výrobků ve firmě Cukrářství Illík. (Pokračování na str. 2)

## Cena pro nejlepší koláčky

Víte, že nejlepší koláčky pečou ve Výrobně lahůdek Hladké Žitovice? Rozhodně si to myslí 252 z celkem 500 respondentů, kteří 12. února na Novojičínském jarmarku ochutnávali koláčky z pěti pekařství a vybrali právě ty žitovické.

Cenu starosty Nového Jičína dostaly žitovické koláčky v den oslav 425. výročí vzniku pekařského cechu v tomto městě. „To víte, že ocenění nás těší. O to víc, že do soutěže jsme přihlásili koláčky, které běžně připravujeme,“ usmívá se Helena Jurečková, vedoucí Výrobní lahůdek Hladké Žitovice, jež ocenění v podobě velkého nakousnutého keramického koláče převzala. Všichni soutěžící přitom měli stejné podmínky: na anonymní ochutnávku museli dodat 40gramové koláče s makovou nebo tvarohovou náplní. „Kdo by chtěl vědět, jak takové vítězné koláčky chutnají, může si je u nás objednat, není problém domluvit se i na pravidelných dodávkách. Pečeme je s tvarohovou, makovou, povidlovou a ořechovou náplní a hlavně s láskou,“ uzavírá paní Jurečková.





## NOVINKY

### Ječmánek

Nový druh pečiva, který Pekařství Illík rozváží do svých prodejen od počátku ledna letošního roku, je naprostou novinkou. Je to vůbec první výrobek tohoto pekařství, u něhož převládá takzvaná ječná složka. Nová houska připomínající svým tvarem ječné zrnko získala proto název ječmánek. Ten váží 70 g a je vyráběn převážně z ječmene, 73procentní podíl zaujímá ječná složka – ječná mouka, ječné zrnko, ječný slad. Kromě toho se do těsta přidává i celozrnná mouka a další ingredience. Nejde tudíž o bezlepkové pečivo. Zájem o ječmánek, který patří mezi zdravé výrobky, je od samého začátku velký, a tak od konce února pekárna denně vyrábí až 1 500 ječmáneků. Ty se k zákazníkům dostávají prostřednictvím firemních prodejen téměř bezprostředně po upečení.



### Chléb křupák

Koncem loňského roku mohli všímaví zákazníci Pekařství Illík zaznamenat na pultech firemních prodejen zcela nový chléb křupák. Svůj název dostal tento voňavý chléb podle křupavé kůrky, která charakteristickou vlastnost získává nejen svým složením, ale i díky delší době pečení. Kromě toho se chléb liší také svou specifickou kořeněnou vůní, u níž převládá kmín, fenykl a koriandr. K hlavním ingrediencím kromě zmíněného koření patří i tři druhy mouky – pšeničná, pšeničná chlebová a žitná – a další přípravy. Chléb má hmotnost 700 g a před pečením je jeho povrch rozříznut dvěma rovnoběžnými řezy. Mezi tyto řezy je umístěn jedlý oplatek s názvem pečiva ve firemních zelenožlutých barvách. Tyto jedlé oplatky, které zákazníci naleznou na více druhích pečiva, není nutné sundávat. V současné době Pekařství Illík vyrábí denně 450 křupáků a zájem o tento nový druh křupavého vonícího chleba stále stoupá.



## Byli jsme úspěšní v získání dotací



*Díky tomu, že do pekárny bylo prostřednictvím dotace zakoupeno šest nových pecí, získalo Cukrářství Illík nově dvě repasované pece z pekárny a třetí je už připravena k zabudování.*

„Obě dotace jsme získali koncem loňského roku, dotaci na rekonstrukci cukrárny dokonce těsně před Vánoce. Už jsme ani nedoufali, že ji dostaneme,“ vysvětluje Antonín Illík, majitel Pekařství Illík. „V rámci první dotace pro pekárnu jsme nakoupili šest rotačních pecí. Díky této investici se nám podstatně zlepšila kvalita pečiva. Staré pece, které již měly přes deset let, jsme nechali repasovat a budeme je využívat i nadále

i klempířské práce a novou fasádu,“ dodává Antonín Illík. V současné době probíhá výběrové řízení na tyto práce a vedení firmy očekává, že práce by se mohly rozběhnout co nejdříve. Oba projekty musí být ukončeny do konce letošního roku a veškerá dokumentace pak musí být zpracována do června 2016.

-hal-



*Cukrářství Illík prošlo v uplynulém roce poměrně rozsáhlou rekonstrukcí. Byla vyměněna okna, podlahy, upravena expedice, chladicí místnost a nově bylo vybudováno i sociální zázemí pro zaměstnance. V letošním roce budou práce pokračovat a cukrářství se dočká i nové fasády.*

## Právník radí

**Dotaz: Došlo v roce 2015 ke změnám v zákoníku práce?**

**Odpověď:** Zatímco 1. leden 2014, kdy nabyl účinnosti nový občanský zákoník, znamenal pro zákoník práce některé zásadní změny, 1. leden 2015 již takovéto změny nezaznamenal. Dílčí změny lze vysledovat v jiných předpisech, např. v zákoně o zaměstnanosti či o inspekci práce. Poukazují zejména na to, že se obnovila kategorie osob se zdravotním znevýhodněním.

Důležité pro zaměstnance je nové nařízení vlády č. 204/2014 Sb., kterým se zvyšuje nejnižší úroveň minimální a zaručené mzdy na částku 9 200 Kč měsíčně a 55 Kč u hodinové mzdy. U zaměstnanců, kteří jsou poživateli invalidního důchodu však zůstává minimální mzda na úrovni 8 000 Kč za měsíc a 48,10 Kč za hodinu.

JUDr. Karla Navedlová



## Vážení zaměstnanci, obchodní partneři, čtenáři,

jsem rád, že mohu konstatovat, že uplynulý rok 2014 byl plný změn, které posunuly jak Pekařství Illík, tak i Cukrářství Illík o pořádný kus dopředu. Neustále modernizujeme zařízení obou firem a rekonstruujeme prostory tak, aby nejen vyhovovaly všem podmínkám, ale především abychom se zde cítili všichni co nejpříjemněji. Díky všem těmto krokům se stabilizovala také finanční situace obou firem natolik, že jsme se rozhodli v letošním roce přistoupit k růstu mezd, a to formou stravenek. Všichni zaměstnanci, kteří jsou ve stálém pracovním poměru, tak mají od začátku února, případně března nárok na stravenku v hodnotě 55 korun za více než čtyři odpracované hodiny. Věříme, že obě firmy budou i nadále prosperovat a že v tomto trendu navyšování mezd budeme moci pokračovat. A děláme pro to maximum. Mimo jiné pokračujeme i ve vyhledávání vhodných prostorů pro naše další prodejny. V současné době máme 21 vlastních prodejen a v letošním roce plánujeme minimálně jednu další prodejnu otevřít. Neustále inovujeme naše výrobky, začátkem roku jsme velmi úspěšně uvedli na trh nový chléb krupák a pečivo ječmánek. A zákazníci se mohou těšit každý měsíc na minimálně jeden až dva nové druhy pečiva. Čekají nás však i další nutné investice. Část financí jsme vyčlenili na zakoupení čtyř rozvozových aut do 3,5 tuny a dvou pick-upů pro manažery prodejen. Další finance použijeme na zakoupení již třetí míchačky se spodním vypouštěním do pekárny a plánuje-



me i koupí dvou elektrických nízkozdvíhových vozíků. Do finále vstupuje i naše rekonstrukce v prostoru bývalé rohlíkové linky, kde nyní zřizujeme výrobu listových a plundrových těst. Nainstalovali jsme zde tři nové rotační pece, postavili eko blok, který je připojen k systému zpracování odpadního tepla, připravujeme prostor na vybudování nového chladicího zařízení, nové kynárny a výtahu. Vše by mělo být ukončeno tak, abychom v květnu provoz mohli spustit. A v průběhu roku budeme intenzivně pokračovat i s dalšími úpravami v Cukrářství Illík. Kromě toho nás čeká ještě jeden důležitý úkol, a to rozjezd naší zcela nové akvizice – Výrobny lahůdek Hladké Životice, s.r.o., o níž se zmiňují hned na titulní straně novin. Věřím, že naše lahůdkářské výrobky si nejen zachovají současnou klientelu, ale velice rychle si díky své kvalitě a chuti získají i další nové zákazníky.

Vážení zaměstnanci, obchodní partneři, čtenáři, přeji vám všem příjemné prožití nejen velikonočních svátků, ale i dalších měsíců roku 2015.

**Antonín Illík**  
majitel Pekařství Illík

## Pomáháme hasičům i dětem...



Manželé Illíkovi od založení své firmy v roce 1991 téměř nepřetržitě pomáhají organizacím i jednotlivcům ve svém okolí, podporují různé společenské i školní události, přispívají na charitativní akce a další. V mnoha případech jde o pomoc prostřednictvím dodávek pečiva, ať již na občerstvení, nebo formou cen, mimořádně přispívají i finančně. Jednou z organizací, kterou manželé sponzorují celých čtyřnadvacet let, je Sdružení dobrovolných hasičů Výškovice, jehož jsou oba členy. „V loňském roce nám Illíkovi mimo jiné přispěli deseti tisíci korunami na zakoupení nového užitkového automobilu Ford Transit pro osm lidí a řidiče. Díky tomuto automobilu můžeme především mladé hasiče jednodušeji přepravovat na nejrůznější soutěže, samozřejmě vůz využijeme i pro soutěže mužů a návštěvy našich spřátelených sborů, v rámci

nichž si vyměňujeme zkušenosti,“ popisuje využití nového dodávkového vozu Břetislav Němec, starosta SDH Výškovice, a dodává, že manželé Illíkovi jsou jedni z nejuvěrnějších sponzorů, kteří rádi pomohou vždy, když je to třeba. Sbor dobrovolných hasičů existuje ve Výškovicích již od roku 1892. Sbor kromě jiného pořádá každoročně Hasičský ples, několik pohárových soutěží a další kulturně společenské akce, z jejichž výtěžku je podporována část činnosti sboru. Illíkovi však pomáhají i jednotlivcům. „Na jaře loňského roku jsem se obrátila na paní Illíkovou se žádostí o finanční příspěvek na zakoupení invalidních vozíků pro mé dva syny, dvojčata Davida a Radima, a potěšilo mě, že mi vyšla vstříc. Není jednoduché dát dohromady tak velkou částku, takže jsem velmi vděčna každému sponzorovi za pomoc. Žádala jsem samozřejmě o finance i další organizace a nakonec se podařilo celkovou sumu dát dohromady a kluci mají již téměř rok každý svůj vozík,“ říká Iveta Chromiaková z Bilovce, která před narozením dnes již šestnáctiletých dvojčat pracovala v Pekařství Illík na rohlíkové směně. „Ráda bych se do práce vrátila alespoň brigádně na kratší úvazek, ale zatím to nejde, už jsem to zkoušela. Oba kluci, kteří v současnosti chodí na ZŠ Komenského v Bilovci, mě intenzivně potřebují.“

-hal-

## Snižujeme nezaměstnanost

Vedení Pekařství Illík intenzivně spolupracuje s Úřadem práce ČR a svá volná místa nabízí uchazečům registrovaným na kontaktním pracovišti úřadu v Bílovci. „Snažíme se snižovat nezaměstnanost v regionu, proto volná místa většinou řešíme právě tímto způsobem. Nově jsme přistoupili také k zaměstnávání absolventů škol bez praxe nebo lidí s minimální praxí. Mnoho firem chce jen zaměstnance s praxí, jak a kde ale mají tito mladí zkušenosti získat, když jim nedáme příležitost?“ říká Antonín Illík, majitel Pekařství Illík, a dodává, že v současnosti firma zaměstnává dva pracovníky, na které pobírá z Úřadu práce ČR dotaci.



„V rámci projektu Úspěšný start do pracovní kariéry, který je financovaný z prostředků ESF prostřednictvím Operačního programu Lidské zdroje a zaměstnanost a státního rozpočtu ČR na podporu vzdělávání a následně zaměstnávání absolventů SŠ a VŠ, naše firma zaměstnala také třetího pracovníka – Elišku z Krnova,“ doplňuje Martina Illíková. „V průběhu odborné praxe v pekárně získává řadu potřebných znalostí a dovedností vedoucích k lepšímu pracovnímu uplatnění. Postupně se zapracovává ve výrobním procesu pekárny a seznamuje se se vším, od přípravy surovin ze skladu přes výrobu, balení výrobků až po samotnou expedici výrobků.“

## Vánoční soutěž

Vedení Pekařství Illík vyhlásilo v listopadu loňského roku tradiční vánoční soutěž prodejen, která se tentokrát lišila především tím, že na vítězství mohly dosáhnout i obratově menší prodejny. Cílem totiž bylo prodat co nejvíce doplňkového vánočního zboží, například cukroví, čajového pečiva, lineckých koleček a dalších. Měřítkem úspěšnosti přitom byl počet zákazníků, kteří navštívili prodejnu, a celkové množství prodaného vánočního sortimentu. „Jednoznačně nejúspěšnější byly pracovnice prodejny v Ostravě-Porubě na Hlavní třídě, které tak získaly každá dárkový poukaz v hodnotě tisíc korun,“ prozrazuje výsledky soutěže Adam Illík, manažer prodejen. „Na druhém místě se umístila prodejna v Kopřivnici, která dostala 500korunové dárkové poukazy pro každého člena týmu, a bronzové umístění a zároveň 300korunové dárkové poukazy si vybojovaly prodavačky prodejny v Opavě, v Olomoucké ulici.“ A jen pro zajímavost, v Illíkovicích prodejnách se prodalo před Vánoce 991,5 kilogramu klasického vánočního lineckého cukroví v celofánu, 8 714 vánoček, 298,2 kilogramy máslového cukroví a další.



# Aspikové království za horami a masových rolád

Bylo nebylo, dávno tomu... Tak nějak by asi začínala pohádka o království, v němž aspikové dobroty žijí ruku v ruce s nejrůznějšími druhy knedlíků a masových rolád a v němž křehoučké koláče nadšeně pozorují, jak na závějích salátů přistávají plátky růžové šunky a nazlátlého sýra. Jenže tohle není pohádka!

## Změna po 44 letech

Ne že by království nebylo. Ono bylo a je. Už 44 let. A nese název Výrobna lahůdek Hladké Životice. Od letošního února je toto pracoviště, jehož dobrá pověst se už dávno rozšířila do dalekého okolí, součástí Pekařství Ilík. „Na rozdíl od Jednoty, pod kterou jsme celá léta spadali, je to sice změna, ale spíše v administrativě než v samotné práci. Prostě pořád jsme tady ráno od pěti hodin a pořád děláme to, co umíme,“ hovoří za zdejší třináctičlenný kolektiv vedoucí Výroby lahůdek Hladké Životice Helena Jurečková a dodává, že produkce výroby naopak vzrostla. „Zákazníci, které jsme měli už dřív, zůstali, přibýlo zásobová- ní prodejen Pekařství Ilík.“



## Čtyři provozy plné lahůdek

Životická výrobna je rozdělena do čtyř provozů. Jeden se věnuje salátům a pomazánkám, patří k němu i oddělená masná výroba, kde vznikají kuřecí a bučkové rolády, svičkové a se-

kané. V přidružené výrobě mají zaměstnankyně na starost ryby a utopence. Hned vedle se věnují knedlíkům, jsou tu sladké, bramborové, kynuté, na jaké si člověk vzpomene. V patře budovy je ráj lahůdek v podobě chlebičků, aspiků a jiných dobrot. A je tady i pekárna, k jejímž produktům patří listové těsto, rohlíčky, koláčky, listové tyčinky, trubičky, prostě všechno, co k pekárně patří.

## Velikonoční dobroty

Při pohledu na delikatesy intenzivně útočící na chuťové buňky pozorovatele se nabízí otázka, jak výrobna reaguje na blížící se Velikonoce? „Velikonočním vajíčkem a kuřátkem,“ odpovídá paní Jurečková a upřesňuje, že jde o aspikové dortíky. Ostatně kuřátkem o hmotnosti 1 350 g lze efektně a efektivně uhostit i poměrně početnou návštěvu, která se objeví o svátečním dnu. „Myslím, že oba dorty vypadají moc hezky, alespoň zákazníci si je pochvalují. Při zdobení používáme formičky s velikonočním a jarním motivem a vykrajujeme ozdoby ze sýra. Těmi v čase Velikonoc krásíme i drobné aspiky nebo závitky, které jsou po šesti kusech. Podle zájmu zákazníka připravíme malé i větší hmotnosti z naší katalogové nabídky. Podobné je to o Vánocích, kdy z aspiku vyrábíme zvonečky, stromečky, malé i větší kapříky a podkovy. Zájem o tyto výrobky bývá v čase vánočních svátků obrovský, zvláště před Štědrým dnem a Silvestrem. Ostatně všem našim stálým zákazníkům posíláme včas nabídky, aby si objednali dopředu a my alespoň přibližně věděli, na co se připravit.“



## Svatby, oslavy, firemní rauty

Rozmanité aspikové dorty klasického kulatého tvaru, o hmotnosti 1 350 g, ve Výrobně lahůdek Hladké Životice nevznikají jen o svátcích, ale třeba také na objednávku. „S klientem se osobně či telefonicky vždy domluvíme, k jaké příležitosti takový dort je, a podle toho ho nazdobíme svatebními nebo narozeninovými motivy. Objednávky přijímají jak firemní prodejny, tak lze zavolat přímo k nám nebo sem přijet. Stejně tak si může zájemce objednané zboží vyzvednout u nás nebo v prodejnách, přizpůsobíme se tomu, co mu víc vyhovuje. Cena je v obou případech stejná,“ pokračuje vedoucí výroby s tím, že hodně lidí jezdí do Hladkých Životic pro koláčky. „Někteří chtějí svatební, jiní se těší na křtiny nebo na narozeniny a další příležitosti. A koláčky jsou vhodným pohoštěním ve všech případech.“ Kromě toho všeho už výrobna má

## Velikonoční beránek

Symbol beránka byl velmi rozšířený již v předkřesťanské tradici v celé středomořské civilizaci, ovládané po tisíciletí pastevcí. V hebrejské tradici symbolizovaly ovce Izraelitu jako člena „Božího stáda“, i židovský Bůh je označován za pastýře, který bere své ovce do náručí. V křesťanské církvi se beránek stal symbolem Beránka Božího Krista, a znázorňuje se s praporem vítězství. Spojení vidí křesťané také s původně židovskou tradicí svátků Paschy, kdy se beránek zabíjel na památku vyvedení Izraele z egyptského otroctví.

Kristus je nazýván Beránkem Božím na znamení čistoty, nevinnosti a poslušnosti. Je velikonočním beránkem nového Izraele, jehož krev zachránila pokřtěné od hříchu a smrti.



## Velikonoční vajíčko

Protože vejce obsahuje zárodek života, bylo již odpradáвна symbolem plodnosti, úrodnosti, života a vzkříšení, v předkřesťanských dobách bylo někde dokonce dáváno do hrobu k mrtvému. Vejce nacházíme již před křesťanstvím při pohanských oslavách jara. Zvyk konzumovat vejce v době svátků souvisel pravděpodobně i s postem, který Velikonocům předcházal, a při kterém se vejce jíst nesmělo, proto lidé netrpělivě čekali, až postní doba skončí. Ve spojení s lidovou tradicí vznikl zvyk zdobení vajíček doprovázený řadou obřadů a pověr. Vejce něco skrývá, je jako zamčený hrob, ve kterém je přesto ukryt život. Tady je zřetelné symbolické spojení se zmrtných-vstáním Ježíše a s křesťanskými Velikonocemi.



# knedlíků

bohaté zkušenosti i s pořádáním menších i větších rautů. „Pokud si zákazníci nejsou jisti, rádi jim něco doporučíme. Na rauty připravujeme dvojhubky, chlebičky, plněná vajíčka a rajčata, syrové mísy, rolády, děláme i pečenou kýtu. Prostě všechno, co k takové akci patří. A když něco v nabídce nemáme, vždycky se dá domluvit, co by se dalo udělat. Prostě zajistíme kompletní studenou kuchyni,“ zdůrazňuje paní Jurečková „Zákazníci vědí, že jim vše připravíme do posledního detailu.“

## Hygiena nadevše

Jedním ze základních pravidel, ne-li tím nezákladnějším, je dodržování přísných hygienických podmínek. „Začíná to dokonale dodržovanou osobní hygienou a pokračuje precizním mytím a dezinfikováním všech používaných zařízení. Vlastně už to vše děláme automaticky, ale právě proto je třeba neustále kontrolovat, aby i rutina měla podobu stoprocentního výsledku. Výrobnu musí opouštět dokonale zboží, které má na etiketách informace o čase spotřeby i o tom, jak je třeba výrobky skladovat. Pak už je na zákazníkovi, jak s nákupem naloží. Důležité je mít i dobré dodavatele, kteří dodávají kvalitní suroviny, z nichž vznikají konečné produkty. „Samozřejmě je jejich i naší povinností dávat výrobky k vyšetření, chodí namátkové kontroly. A to je dobře. Čím více opatření, tím menší pravděpo-



dobnost jakékoliv chyby. I malé opomenutí by totiž mohlo způsobit velký problém.“

## I jídlo je módní záležitost

Paní Jurečková, absolvovala jako technolog výroby na střední škole společného stravování, pracovala v Jednotě Nový Jičín, pod kterou vý-



robna patřila 41 let, od roku 1973. V Hladkých Životicích působí dvanáctý rok. „Za tu dobu se trendy v gastronomii obrovsky změnily,“ konstatuje s dodatkem, že dříve stačilo nazdobit mísu, dnes lidé vyžadují víc. „Například plněná vajíčka se podává s malou lžičkou... Pravda je, že jde o zdánlivou maličkost, ale zážitek ze stolování se díky ní posune opět o kousek výš. Zákazníci neustále vyžadují něco nového. V poslední době například roste obliba minichlebičků. My se snažíme vyhovět, takže už dopředu přicházíme s nabídkou odpovídající současným trendům. A ty musíme neustále sledovat. Inspiraci hledáme v odborných časopisech i na serverech,

dobrou příležitostí k načerpání nových podnětů jsou výstavy.“ Paní Jurečková ví, že zákazník vítá, když si vše, co k rautu patří, může objednat na jednom místě, aby neměl moc starostí. Například koncem roku se často ozývají firmy, které pořádají závěrečné večírky pro své zaměstnance. „Od nás si odvezou kompletní pohoštění, slanými tyčinkami a koláčky konče. Vyhovuje jim to a příště se zase vrátí. Na nás je, abychom jim pak opět nabídli něco nového. Pokud jsou spokojeni, rádi se k nám vrátí, a ještě lépe – dále nás doporučí.“

Lenka Gulašiová

## PRODEJNA

### Výrobna lahůdek Hladké Životice

Hladké Životice 130  
742 47

### Provozní doba:

Po-Čt: 5 až 13 hod.  
Pá: 5 až 11 hod.

Tel.: 556 756 022

Mobil: 737 213 483

E-mail: lahudky.objednavky@centrum.cz



## Velikonoční zajíček

V dnešní rozšířené evropské tradici je označován zajíc za toho, kdo o Velikonocích přináší vajíčka, nejlépe čokoládová. Podle jednoho výkladu vzniklo spojení z toho důvodu, že zajíc na jaře hledá v blízkosti lidských obydlí potravu, a jelikož je plachý a lidí se straní, je mu přisuzováno i tajné roznášení velikonočních vajec. Jiný názor na vznik spojení velikonočního zajíce s vajíčkem poukazuje na zvyk, kdy se do chleba upečeného ve formě zajíce položilo velikonoční vejce, čímž se sdružily tyto dva symboly – není potom divu, že časem vznikla představa, že vajíčka snáší nebo přináší zajíc. Bývalo také zvykem, aby kmotří zvali děti k tzv. honění velikonočního zajíce, to znamenalo hledání ukrytých vajíček v zahradě.

Zdroj: <http://www.ricany.cz/farnost/>





## NAŠI FAVORITÉ ANEB NEJVÍC U NÁS CHUTNÁ

### Houska s pečínkou

O oblibě tohoto výrobku svědčí fakt, že se ho ve Studénce denně prodá až 190 kusů. Houska se zapečenou pečínkou a sýrem patří k návykovým produktům. Kdo ji ochutnal, vrací se zpět. Díky poctivé porci pečínky a sýra je šťavnatá, chuťově velmi dobře vyvážená. Vhodná je jak ke svačině, tak třeba jako doplněk k pivu.



### Pletenec

Máte-li chuť na závin, ale tušíte, že tak velkou gramáž nepotřebujete, kupte si poněkud menší ořechový, jablečný nebo makový pletenec. Pečivo, jež je zhotoveno na principu závinu, můžete doplnit kávou nebo čajem, které vám v prodejně rádi připraví. Uvítají je milovníci sladkých snídaní i děti jako svačinu do školy.



### Loupák cereální

Žít zdravě, a přitom se stravovat chutně, oba tyto poměrně časté požadavky zákazníků ideálně splňuje 60gramový cereální loupák. Patří do řady mražených výrobků, které jsou dopékány přímo v prodejně, takže při troše štěstí jej můžete ochutnat ještě teplý. Přílohy k němu nepotřebujete, pochutnáte si na něm jen tak.



## Provoněné chvíle ve Studénce

# Pult plný velikonočních beránků

Březnové sluneční paprsky prozářily nejen den, ale také náměstí Republiky ve Studénce a vylákaly pod azurovou oblohu i na nákupy poměrně hodně lidí. Ti směřují i do prodejny Pekařství Illík, která se během několika měsíců své existence stala často navštěvovanou součástí centra města.

Hned po vstupu do prodejny, která na sebe už zdaleka upozorňuje chytlavou vůní právě pečených dobrot, padnou do oka velikonoční beránci usazení na prosklené vitríně plné pečiva, zákusků a dalších pochutin. Utěšené stádečko přichozím tak trochu připomíná, že se blíží Velikonoce a s nimi potřeba zásobit se vším možným pečivem. Vždyť takový beránek, ať už s čokoládovou polevou, nebo bez ní, by neměl chybět na žádném svátečním stole...

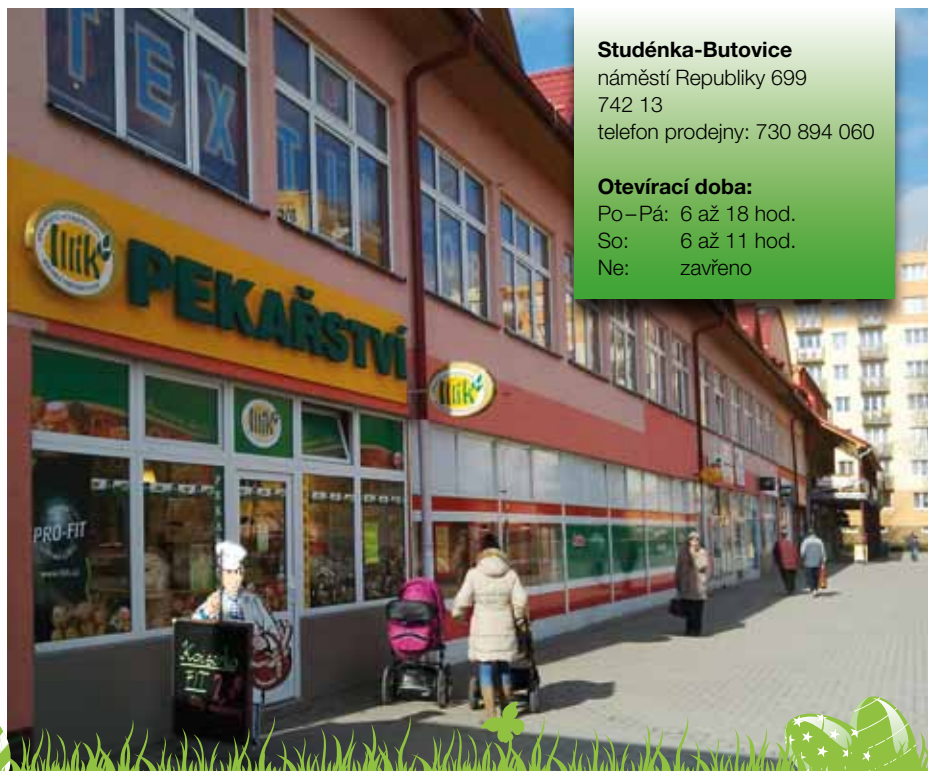
„Často se stává, že lidé přijdou pro jednu věc a když cítí vůni čerstvě upečeného pečiva, zajímají se, co to pečeme. Když jim nabídneme ještě teplé výrobky, mnohdy neodolají a nakonec od nás odcházejí s pětinasobkem toho, co původně chtěli nakoupit,“ usmívá se vedoucí prodejny Irena Pogatsová, která ve Studénce žije teprve dva roky a v prodejně působí od jejího otevření. „Dříve jsem pracovala ve velkých obchodních řetězcích, takže s prodejem jsem zkušenosti měla. Tady je to ale jiné, více osobní, práce přináší mnohem větší uspokojení.“

Ve studénské prodejně pracují tři ženy, dvě jsou vždy na ranní směně, jedna na odpolední. „Stejně jako v ostatních firemních prodejnách, i my tady máme takzvané směnové návaly,“ pokračuje paní Pogatsová. „Největší frmol bývá ráno, když se školáci vypravují na vyučování a u nás nakupují svačinky, pak kolem desáté a po druhé. Máme už i stálé zákaznice, někdo si chodí pro cibulový chléb, jinému chutnají grahamové

rohlíky. Prostě už ve chvíli, kdy do dveří vstoupí známá tvář, víme, v čem bude hlavní část nákupu spočívat.“

To, že v bezprostřední blízkosti sídlí prodejna jiného pekařství, nepovažuje usměvavá vedoucí prodejny za problém. „Sortiment máme odlišný, konkurenci nepocítujeme,“ prohlašuje se zdravým sebevědomím. „Zákazníci často reagují na naši aktuální nabídku výrobků, kterou zveřejňujeme jak na reklamní tabuli před prodejnou, tak na skle výkladu. Snažíme se, aby byli informováni například o akčních nabídkách, informujeme je o novinkách a pokaždé jim nabízíme něco jiného, aby viděli, že u nás mají možnost výběru.“ A ten je opravdu široký. Zákazníci si nejvíce oblíbili pro-fit rohlík, masovou kapsu, loupanec nebo třeba jablečné a makové závinu o hmotnosti 350 a 150 g. Dobře se prodávají i marcipánové figurky, jimž teď dominují velikonoční motivy. „Před Vánocemi zase šli dobře na odbyt Mikuláši a čerti z vánočkového těsta, někteří zákazníci využili možnost a objednali si cukroví. Podle ohlasů, které máme, byli spokojeni,“ pokračuje Irena Pogatsová a pochvaluje si i nově zavedenou nabídku výrobků firemního lahůdkářství. „Nabízíme pět druhů obložených chlebiček, které si u nás lze ve větším množství i objednat, oblibu si získaly saláty a obložené bagety nebo housky, máme tady i aspiky. Objednat si zákazníci ostatně mohou cokoliv z našeho sortimentu, rádi vyhovíme.“

Text a foto: Lenka Gulašiová



**Studénka-Butovice**  
náměstí Republiky 699  
742 13  
telefon prodejny: 730 894 060

**Otevírací doba:**  
Po–Pá: 6 až 18 hod.  
So: 6 až 11 hod.  
Ne: zavřeno



# Lidi kolem sebe potřebuji...

ANKETA



V příjemně proslulé kanceláři zvoní telefon, vedoucí Cukrářství Illík, paní Jana Dulanská, ho zvedá a automaticky si zapisuje požadavky člověka na druhé straně linky. Vtom vchází do kanceláře cukrářka z dílny a hlásí, že dochází sušené mléko a že včera bylo pozdě. Paní Dulanská i se sluchátkem u ucha příkyluje, že má vše poznačeno. Je naprosto evidentní, že tato žena má skvělý přehled, spoustu zkušeností i úžasné organizační schopnosti. A aby ne! V cukrářské výrobě pracuje už od roku 1997. Nastoupila zde sice jako účetní, ale za necelých dvacet let si vyzkoušela snad vše – od objednávání zboží, komunikace se zákazníky přes skladování surovin, expedici hotových výrobků až po samotné pečení. Provozovnu zná tedy ze všech stran a neexistuje snad problém, s nímž by si neporadila. I proto se manželé Illíkoví v roce 2011, kdy cukrárnu od původního majitele koupili, rozhodli, že vedení této provozovny svěří do rukou právě paní Dulanské...



„Během posledních čtyř let se zde hodně změnilo, a to samozřejmě k lepšímu. Manželům Illíkovým záleží na rozvoji provozovny a je to znát na první pohled. Téměř nepřetržitě se zde pracuje nejen na modernizaci provozu, ale i na zlepšení pracovního prostředí. Máme nové šatny i sociální zařízení, což pro samotný rozvoj Cukrářství Illík není podstatné, ale pro spokojenost zaměstnanců ano. Má kancelář bývala dříve garáž, podlahy v celém areálu byly v různé úrovni. To už dnes neplatí. Nově byla vyřešena i expedice a skladovací prostory. V současné době máme i dvě

nové moderní pece, v řešení jsou i nové obklady, stropy a další,“ popisuje paní Dulanská změny, jimiž cukrářství prošlo od doby, kdy se majiteli stali manželé Illíkoví. K práci provozní se tato energická žena, matka dvou již dospělých dcer a babička sedmileté vnučky a pětiletého vnuka, dostala zcela náhodou. „Odkakživa jsem si přála pracovat s dětmi. Už na Gymnázium Mikoláše Koperníka v Bílovci, kde jsem studovala, jsem vedla různé dětské kroužky a jezdila jako instruktorka na tábory. Když jsem se pak nedostala na vysokou školu, vedla má cesta k nejbližšímu zaměstnavateli – bíloveckému Massagu, v té době to byl Koh-i-nor. Tam jsem nastoupila v roce 1975, nejprve jsem pracovala v dílně v kroužkovně a pak jsem byla převedena do kanceláře k administrativní činnosti. Po mateřské jsem se vrátila zpět a vyzkoušela i práci v účtárně. V roce 1996 mě pak oslovil pan Bláha, původní majitel cukrářství, a nabídl mi práci účetní, kterou jsem přijala,“ vzpomíná na své začátky v cukrářství paní Jana. Ta v současnosti vede tým dvaceti zaměstnanců, z toho jsou čtyři řidiči a zbývající počet tvoří cukrářky v dílně. „Říká se, že nejtěžší je práce s lidmi, ale já ji mám ráda. Lidi kolem sebe nutně potřebuji a organizování je prostě můj život. Takže, když denně řeším nejrůznější požadavky cukrářek nebo řidičů, beru jako normální, že nemůžu vyhovět všem a myslím, že i oni to všichni vědí.“

K původnímu sortimentu zákusků, koláčů a závinů přibyla pečení bábovek, sušenek a trvanlivého sladkého pečiva, které se dříve peklo v Pekařství Illík. I s tím se zde však vypořádali na jedničku. „Nejvíce práce míváme před Vánocemi, ale naplno máme i teď před Velikonocemi, kdy pečeme čtyři druhy velikonočních beránek, dortičky ve tvaru vajíčka s kuraťky nebo zajíčky a další oblíbené sladkosti,“ pokračuje paní Jana, která na rovinu přiznává, že před sladkostí dá raději přednost masu. „Dříve jsem upekla dcerám a manželovi čas od času nějakou bábovku. Obě holky jsou už ale zcela samostatné a muž mě po těžké nemoci opustil, takže sama pro sebe už nepeču vůbec,“ uzavírá naše povídání paní Dulanská, energická a sympatická žena, jejímž největším životním koníčkem je turistika a zahrádka. S manželem v minulosti prošli slovenské Tatry křížem krážem a ještě dnes se na tato místa ráda vrací, i když už po boku svých dlouholetých přátel.

Lenka Hatlapatková



## Dodržujete velikonoční tradice?

**Markéta Stanovská, Bílovec, cukrářka:**

„Vzhledem k tomu, že měsíc před Velikonocemi pracuji každý víkend a budu v práci i o velikonočním víkendu, v pondělí budu asi odpočívat. Velikonoce už několik let vůbec neslavíme. Se sestrou jsme už dospělé, takže si spíš s rodiči vyjedeme na nějaký výlet nebo do zoo. Tím pádem nemalujeme vajíčka ani nepečeme beránka, jen trochu vyzdobíme dům.“

**Lucie Kysučanová, Bílovec, mistrová cukrářka:**

„Jelikož mám pětiletou dceru, snažím se doma alespoň trošku vytvořit velikonoční atmosféru. Ale jen tak skromně. Upečeme spolu beránka, namalujeme vajíčka a počkáme na dědu a strejdu, kteří nás přijdou vyšmigrustovat. A pak většinou jedeme do zoo. Když jsem byla malá, dodržovali jsme více tradic, moje babička byla totiž věřící.“

**Martina Vajdová, Tísek, cukrářka:**

„Mám pětiletého syna a třináctiletou dceru a jsme věřící rodina. Takže v pondělí ráno chodíme pravidelně na velikonoční mši a pak jedeme k rodičům na pomlázku, kde se sejde celá rodina. Na mši ale chodíme už od škaredé středy každý den. Další tradice ale moc nedodržíme, nemalujeme vajíčka ani nepečeme beránka, jen velikonočně vyzdobíme dům, abychom cítili přicházející jaro.“



**Petra Schaumannová, Tísek, cukrářka:**

„Mě velikonoční tradice, bohužel, neminou. Mám doma jedenáctiletého a patnáctiletého syna a oba si pomlázku užívají. Takže musím upéct beránka, namalovat vajíčka a připravit se, že skončím v pondělí ráno ve vaně. V poledne se pak scházíme u babičky v Teškovcích, která nám vždy uvarí skvělý oběd.“

**Sylva Vernerová, Lukavec, cukrářka:**

„Jsme věřící rodina a navíc žijeme ve vesnici, která Velikonoce prožívá naprosto jedinečným způsobem, takže tradice uctíváme snad všechny. Účastníme se všech mší a v neděli ráno nám farář posvětil i pokrmy, většinou beránky. V pondělí ráno vyrážejí jezdcí na koních na jízdu okolo osení, zpívají písně a žehnají půdě. Každý je ve svém domě přivítá a nabídne cukroví, koláčky nebo štamprlí. Já většinou pečou něco, co se jim na koních dobře drží, třeba věnečky. Celá vesnice se sejdeme venku, přejeme si a povídáme. Je to krásný svátek, máme ho moc rádi.“

## BLAHOPŘEJEME

Vážení zaměstnanci, toto místo našich novin je určeno jubilantům, kteří slaví své kulaté narozeniny (v případě zaměstnanců starších 60 let blahopřejeme i k půlkulatínám). Všem oslaveným přejeme hodně štěstí, zdraví, domácí pohody a hlavně životního elánu.

### Únor

Tomáš Seidler  
Silvie Lengerová

### Duben

Jana Cabúková

### Květen

Petr Steiner  
Renata Bajnarová

### Březen

Renata Macháčová

## SYMBOLY VELIKONOC

### Velikonoční oheň a svíce

Bohoslužba velikonoční vigílie začíná zapálením velikonočního ohně, který symbolizuje vítězství Ježíše Krista nad temnotou a smrtí. Od tohoto ohně se pak zapaluje velikonoční svíce (paškál). Ta je v mnoha kulturách chápána jako znamení života.

### Jidáše

Název jidáše označuje pečivo z kynutého těsta stáčené do různých motaných tvarů. Nejčastěji se s tímto pečivem však setkáme ve tvaru válečku, který symbolizuje provaz, na kterém se oběsil zrádce Jidáš. Toto pečivo se totiž peče na Zelený čtvrtek jako připomínka na apoštola Jidáše, který Krista před jeho popravou zradil.

### Mazanec

Je symbolem slunce, zadělává se na Bílou neděli, dělá se ze stejného těsta jako vánočka. Dříve to však bývalo pečivo nesladké – „koláč syrný k veliké noci“ – připravoval se ze strouhaného sýra a většího množství vajec (žádoucí byl žlutý mazanec). Sladká varianta tohoto obřadního pečiva si však ponechala původní okrouhlý tvar a znamení kříže. V jiných koutech naší země se nesladkým mazancovým koláčům říkalo následovně: baba, babůvka, plecovník, šoldr, svěceník.



### Vysévání obilí

Vysévání obilí znamená počátek zemědělských prací. Lidé si obilí vysévají i doma, do misek a talířů, aby rostoucí zelená travčinka přivekla přicházející jaro i do jejich domovů a společně s dalšími jarními květinami a ozdobami navodila tu pravou jarní atmosféru.

Zdroj: <http://velikonoce.nasesvatky.cz/tradice>



## 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 vánoček se prodalo v Ilíkovice prodejnách v rámci vánoční soutěže?
2. Jaké koření se přidává do křupáku?

Odpovědi na obě otázky zasílejte nejpozději do 15. 4. 2015 na e-mail: [soutez.illik@seznam.cz](mailto:soutez.illik@seznam.cz) nebo prostřednictvím sms na tel. č.: 734 750 727. 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.

## Loni jsme najeli přes milion kilometrů!

Autodoprava je nedílnou součástí každé firmy, která své výrobky potřebuje distribuovat a nechce být závislá, alespoň v tomto směru, na externích dodavatelích. Vlivem toho jsou na zajištění rozvozu pečiva kladeny vysoké požadavky, čas a kvalita hrají v tomto směru velkou roli. Tato skutečnost není vedením společnosti Pekařství Ilík opomíjena, a proto se snaží do autodopravy investovat v podobě inovování vozového parku.

V druhé polovině roku 2014 došlo k výrazným změnám, vedoucím pracovníkem se stal Ing. Jan Martiník, absolvent Fakulty strojní, Vysoké školy báňské v Ostravě. „Vedení Pekařství Ilík loni zakoupilo nové vozy na rozvoj pečiva a vozový park se rozrostl na celkový počet 35 vozidel. Pochopitelně samotná vozidla by rozvoz nedokázala nikdy zajistit, a proto je důležité zmínit, že v současné době Pekařství Ilík zaměstnává 39 řidičů, včetně několika studentů vysokých škol. Všichni řidiči jsou součástí jakéhosi celku reprezentujícího společnost Pekařství Ilík u jejich odběratelů. V souhrnu pak všechna vozidla a řidiči v roce 2014 na svých rozvozných trasách urazili přes milion kilometrů,“ vysvětluje Ing. Martiník. A jaká byla zima pro autodopravce Pekařství Ilík?

„Zimní měsíce jsou zkouškou pro každý obor, který je přímo závislý na počasí. A ani u nás tomu není jinak,“ pokračuje pan Martiník. „V posledních letech však dochází ke značným klimatickým změnám, zima netrvá dlouho a nemá takovou intenzitu. Nicméně v průběhu těchto měsíců se vyskytují extrémy, které pak komplikují rozvoz nejen v okolí firmy, ale také v krajních oblastech, v nichž je rozvoz pečiva zajišťován. V konečném důsledku lze říci, že období zimy, alespoň v posledních letech, je pro zajištění rozvozu a provozování autodopravy spíše nakloněno než naopak.“



## ADRESY PRODEJEN A OTEVÍRACÍ DOBA

Adresa	Tel.	Po-Pá	So
Bilovec I., Čs. armády 226/1	733 608 700	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Bilovec II., 17. listopadu 440/6	731 475 726	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Fulnek, Masarykova 59	734 672 427	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Haviřov, Národní třída 594	733 736 856	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Hranice, Zámecká 101	731 442 943	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Kopřivnice, Štefánkova 984/8	730 898 452	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Lipník, nám. T. G. Masaryka 77/17	737 238 629	5.30–17.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Odry, Masarykovo nám. 5/30	731 442 801	6.00–18.00 hod.	6.00–12.00 hod.
Olomouc I., Masarykova tř. 802/10	733 501 823	6.30–18.00 hod.	6.30–12.00 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.
Opava, Dolní nám. 114/5	733 172 983	6.30–18.00 hod.	6.30–12.00 hod.
Ostrava, Nádražní 536/29	733 391 341	6.30–18.00 hod.	6.30–10.00 hod.
Ostrava-Hrabůvka, Mjr. Nováka 1392	734 611 524	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Ostrava-Marian. Hory, 28. října 81/203	730 152 210	6.00–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Ostrava-Poruba, Hlavní tř. 1023/55	733 173 012	6.30–18.00 hod.	6.30–12.00 hod.
Ostrava-Poruba, A. Bejdová 1810/10	734 142 041	6.00–18.00 hod.	6.00–12.00 hod.
Ostrava-Poruba, Gymnáz. O. Havlové	733 384 636	6.45–15.00 hod.	–
Přerov, Kratochvílova 135/17	733 364 228	5.30–18.00 hod.	6.00–11.00 hod.
Studénka, nám. Republiky 699	730 894 060	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.