



Pekařské noviny

Naše vánoční cukroví
pro sváteční stůl

Pekařství Seval
investuje

Nová prodejna Illík
v centru Ostravy

Novinky
z Pekařství Illík

Soutěžte s námi
v novinách i na sociálních sítích!

Ochutnali jste již naše novinky?



Pecáky – návrat k tradici

Při přípravě novinek vždy pečlivě zvažujeme, co dalšího pro vás upečeme. Jídlo je hlavním stavebním prvkem našeho zdraví, proto klademe velký důraz na to, aby naše pečivo bylo zpracováno z kvalitních surovin. Tentokrát byly těmi hlavními tvaroh, mák a máslo. Při tvorbě receptury jsme se nechali vést tradičními postupy našich předků a díky tomu si už nějaký ten týden můžete pochutnat na skvělých pecácích. Pečeme je ve dvou variantách, a to v makové a tvarohové.

Opravdu nás těší, že si vás tyto kvalitní koláče z našich pecí získaly. Jen pro zajímavost, dnes již víme, že tvaroh u vás jednoznačně vítězí. Na jeden prodaný makový pecák připadnou dva tvarohové.



Máslový rohlík

Pamatujete si tu vůni buchet, která se linula z babiččiny pece, když jste u ní bývali na prázdninách? Nebo chuť chleba s poctivým máslem, který vám ráno co ráno mazala na snídani? Naši prarodiče už kdysi věděli, co je pro naše tělo dobré a zdravé. Naštěstí i my v pekařství to víme a tak přinášíme na pult další skvělý výrobek – máslový rohlík posypaný mandlemi.

Na tento rohlík si už opravdu máslo mazat nemusíte, v jeho receptuře je ho dostatek. Nic vám však nebrání v tom namazat na něj dobrý džem nebo domácí marmeládu z ovoce ze zahrádky. Úžasné máslové rohlíky s mandlemi zakoupíte u nás ještě teplé, pečeme je totiž přímo v prodejnách, aby se k vám dostaly co nejčerstvější.

Že vám chutnají, už taky víme – jen chvíli po jejich uvedení na trh jste si denně u nás zakoupili více než 1600 těchto skvělých rohlíků. A každým dnem jich vyrábíme více a více.

Antonín Illík ml.,
vedoucí výroby Pekařství Illík





Vážení obchodní partneři,
zaměstnanci, zákazníci, čtenáři,

více než tři roky jsme významně omezovali jakékoli větší investice v našich firmách, nejdříve kvůli covidu, pak kvůli zdražování energií a vstupních surovin. Opravovali a rekonstruovali jsme jen to nejn nutnější. O to více mě těší, že se nám letos podařilo zrealizovat hned několik investičních akcí, které jsme měli dlouho naplánovány. Další pomalu rozjíždíme.

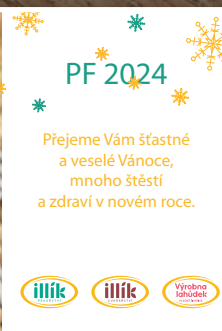
V pekařství Seval mají ve výrobě vyměněnou rotační pec, novou kynárnu a stroj na rozvalování listových těst. V nejbližší době se zdejší pracovníci budou moci těšit i z nové fritézy. Ještě do konce roku budeme mít v Pekařství Illík tři nové automobily na rozvoz pečiva. Podařilo se nám rovněž nainstalovat nový kamerový systém v lahůdkárně, nyní se chystá jeho instalace v cukrárně a po novém roce bude na řadě Pekařství Illík. V dubnu jsme otevřeli naši 29. prodejnu, a to v ulici 28. října v Ostravě, nedaleko Sýkorova mostu. Nové výkladce a upravenou fasádu máme také v prodejně Seval v ulici Opavské. Tu v příštím roce čeká kompletní modernizace. A to zdaleka není vše. Na přelomu roku budeme demontovat starší rohlíkovou linku v Pekařství Illík a namísto ní přijde nová chlebová kynárna, která našim pracovníkům usnadní práci – nebudou už muset ručně vyklápat klonky těsta a chytat je do ošatek. Tuto namáhavou práci zvládne nový stroj. Kromě toho na listové směně přibude také míchačka těsta s překlápěním. Starší typ přemístíme do lahůdkárny na míchání těsta pro knedlíky.

Další finanční prostředky směřujeme do modernizace docházkového systému. Původní čipy, které se často ničily a ztrácely, nahradí otisky prstů. Věříme, že půjde o změnu k lepšímu, a to i proto, že díky novým terminálům zaměstnanci při každém průchodu budou mít možnost si zkontrolovat svou docházku a případné nesrovnalosti řešit okamžitě.

A to nejlepší jsem si nechal na konec. Začátkem roku jsme realizovali po delší době první navýšení mezd ve všech našich společnostech a slíbili jsme, že v tomto trendu budeme pokračovat, což plníme. V současné době chystáme navýšení mezd, které se projeví na výplatních páskách našich pracovníků v novém roce. Věřím, že je to další krok k tomu, abychom potvrdili, že jsme zodpovědným zaměstnavatelem a že spolehliví zaměstnanci jsou u nás nejen vítáni, ale i patřičně oceněni.

Vážení zaměstnanci, partneři, čtenáři, přeji vám pohodový advent, provoněné Vánoce a do nového roku vstupte tou správnou nohou. Ať vás po celý rok 2024 provází zdraví, štěstí a máte dostatek energie nejen pro práci, ale i na aktivitu se svými blízkými.

Antonín Illík, majitel Pekařství Illík



PF 2024

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



Pekařství Seval letos investuje do výrobních technologií

Pekařství Seval pravidelně investuje do svého rozvoje. V posledních letech jsme při rozhodování o investicích upřednostňovali spíše prodejny, aby lépe vyhovovaly aktuálním trendům a požadavkům zákazníků. Letošní rok byl proto ve znamení obnovy a modernizace výrobních technologií. Starší rotační pec jsme nahradili kvalitní německou pecí MIWE a zároveň s ní jsme nainstalovali dvě nové průběžné kynárny. Pořídili jsme automatický rozvalovač od špičkového švýcarského výrobce Rondostar, který usnadňuje přípravu těst a zvyšuje kvalitu pečiva. Na cestě je objednaný spirálový hnětač Sigma, na který se těší především naši mísiči, neboť automatické vyklápění 170 litrové díže znamená velkou úsporu namáhavé fyzické práce. A na mnichovském veletrhu IBA jsme objednali novou fritézu s automatickým překlápěním a důmyslným způsobem filtrování fritovacího oleje, která zvýší kvalitu koblíh a podmáslových kuliček. Součástí této investice bude také zbrusu nová vzduchotechnika s automatickou digestoří a tukovými filtry pro zvýšení komfortu obsluhy fritovacího zařízení.

Šlo o vysoké investice, ale věříme, že jediným způsobem, jak uspět na náročném trhu s pečivem, je trvalé zvyšování kvality výroby a snižování její pracnosti.

David Kurdziel, ekonomický ředitel pekařství Seval



Vysoký obsah bílkovin a nízký obsah cukru, to je náš chléb Prokorn.

Vypečené Vánoce u Illíků

Advent – období rodinné pospolitosti, vstřícnosti a pohody, a také čas vzpomínek. Připomínáme si, jak jsme Vánoce prožívali jako děti a vybavujeme si chvíle u stromečku se všemi blízkými. Vzpomínáme na vánoční zvyky prarodičů, procházíme se svou minulostí a jejími hezkými okamžiky. Mnohdy doslova cítíme vůni babiččina cukroví linoucí se domovem a toužíme ochutnat její bramborový salát.

Cukroví pečené z poctivého másla



V loňském roce jsme naše vánoční cukroví s máslem zabalili do krásných nových krabiček a ovázali přírodním lýkem. Letos jsme vylepšili i samotný obsah krabičky a některé druhy cukroví vyměnili. V krabičce se schovává 12 druhů cukroví z poctivého másla, najdete zde linecké kolečko, marynu, jádrový rohlíček, pacičku, srdíčko tmavé, linecký oválek s máslovým vanilkovým krémem, třeň s alginátem, laskonku s máslovým kakaovým krémem, oválek ořechový a vanilkový rohlíček. Nově jsme máslem vylepšili petitku a nahradili tmavou kuličku za bílou s mandlí uprostřed. Krabičku tradičního vánočního cukroví s máslem o hmotnosti 900 g si již nyní můžete objednávat v našich prodejnách.

Tradiční bramborový salát nově na našich pultech

Bramborový salát vyrábí pracovnice naší lahůdkárny v Hladkých Životicích již léta. Sloužil především jako surovina potřebná pro zde vyráběné obložené chlebíčky, aspiky a další. Na přání zákazníků jsme ho však letos od poloviny listopadu zařadili také do nabídky našich prodejen, kde ho zakoupíte v půlkilovém balení. Přijďte si k nám pro bramborový salát vyráběný podle tradiční receptury, kterou znáte možná už od svých babiček. Velký podíl tvoří bramborové vařené kostky, majonéza a pak sterilovaná zelenina – okurky, mrkev, celer, cibule a hrášek. Jeho chuť vás ve vzpomínkách vrátí do dětství...



Poctivou sváteční vánočku, stejně jako vánoční štolu nebo cukroví
nakoupíte pod jednou střechou u Illuků



Odhalte tajemství vánočky

Víte, kde se vzala vánočka a proč se peče? To se už asi přesně nedozvíme, ale z historických informací vyplývá, že jde o nejstarší české vánoční pečivo, o němž se asi poprvé zmínil benediktinský mnich Jan z Holešova. Ten někdy kolem roku 1400 napsal dílo s názvem *Pojednání o Štědrém večeru*, kde se mimo jiné zmínil o zvyku pečení vánoček. Svým tvarem tenkrát spíše připomínaly chléb.

Tohle pečivo, které má svým tvarem připomínat Ježíška zavinutého v peřince, se většinou připravovalo v noci z třináctého na čtyřicátého prosince a při jeho pečení měla být hospodyně oblečena do bílé zástěry a bílého čepce, po dobu přípravy vánočky nesměla mluvit a v jejím závěru měla poskakovat, aby těsto správně vyběhlo. V mnohých domácnostech se do těsta přidávala mince. Kdo ji pak dostal ve svém kousku vánočky, ten měl mít na další rok zajištěno zdraví a bohatství. Vánočka při pečení nesměla prasknout – to by pro domácnost znamenalo něco špatného v příštím roce. A víte, jak se vánočce dříve říkávalo? Měla ve své historii spoustu názvů jako třeba houska, štědrovka, štědrovnice, štědrák, pletenice, štridla, štola, calta, křehtík, ale i mnoho dalších.



Výborné vánočky posypané mandlemi zakoupíte i v našich prodejnách.



Míša řez

se šlehačkovo-tvarohovou náplní

si vás získá

Milujete chuť tvarohu smíchaného s kvalitní šlehačkou? A co když je tato kombinace uvězněna v tmavém korpusu nahoře politém čokoládovou polevou? Odolali byste? Zavítejte do kterékoliv naší prodejny a vyzkoušejte novinku v podobě sedmdesátigramového Míša řezu. Nebudete litovat. Jen za první měsíc se prodalo 3000 kusů této lahodné dobroty.



Pohádka řez

Chuť tohoto řezu je doslova pohádková, proto jsme ho nazvali Pohádka řez. Stejně jako Míša řez je na našich pultech teprve od září letošního roku a už si získal spoustu svých příznivců. Tento moderní zákusek ve tvaru trojhránu je vyroben z tmavého korpusu prolévaného meruňkovou marmeládou a na povrchu ozdobeného čokoládovou polevou. Znáte snad lepší sladkou tečku ke kávě?

Firemní akce měla úspěch!

V sobotu 21. října se uskutečnilo firemní setkání zaměstnanců Pekařství, cukrářství i lahůdkářství Illík a pekařství Seval, a to v unikátních prostorách hornického muzea Landek Park v Ostravě-Petřkovicích.

Akce plná zábavy a her byla zahájena ve 13 hodin a trvala do pozdních hodin. Zhruba 250 účastníků mělo možnost absolvovat exkurzi do muzea, včetně sfárání do dolu, užít si skvělé občerstvení i dobrou zábavu. O tu se postaraly kapely Banda del Caffè a Děda Mládek Illegal Band a také DJ. Nechyběl zde ani fotokoutek, karikaturista a třešničkou na dortu celé akce byla bohatá tombola. Vítězové si odnášeli mobility, tablety a další hodnotné ceny.



„Rádi bychom poděkovali všem účastníkům za hojnou účast, která opět přispěla ke stmelení kolektivů všech našich společností. Obrovské poděkování zaslouží také pracovnice lahůdkárny, které připravily zhruba 30 kilogramů řízků, spoustu čerstvých chlebíčků, dvojhubek, masových a sýrových míst a další dobroty, které zaplnily stoly. Stejně tak patří poděkování i našim cukrářkám za skvělé zákusky, po nichž se doslova zaprášilo,“ shodují se manželé Illíkoví.

Návštěva

mezinárodního pekařského veletrhu IBA



Stejně jako v minulých letech, ani letos jsme nemohli chybět na mezinárodním pekařském veletrhu IBA v Mnichově, který se konal ve dnech 23. až 26. října. Za Pekařství Illík se ho zúčastnil vedoucí výroby Antonín Illík ml., z pekařství Seval se do Mnichova vydali dva zástupci, ekonomický ředitel David Kurdziel a výrobní manažer Radovan Orálek.

„Ve všech oborech je nutné sledovat aktuální vývoj, pekařství nevyjímaje. Veletrh IBA patří mezi akce, které v té souvislosti nelze vynechat. Vystavují zde nejen největší světové firmy v oboru, ale i maličké a začínající, často s bystrými nápady a poutavými prezentacemi. Rozloha je obrovská. Představte si osm hal na ploše zhruba 100 tis. metrů čtverečních a v nich přes tisíc vystavovatelů ze čtyřiceti šesti zemí. Proto je veletrh vítanou příležitostí pro jednání s již spolupracujícími firmami, ale i pro užitečné navázání nových kontaktů,“ popisuje veletrh David Kurdziel. Stejněho názoru je také Antonín Illík ml., který doplňuje: *„Kromě toho, že jsme se chtěli seznámit s aktuálními trendy v oboru pekařství, měli jsme k návštěvě veletrhu i další důvod, a to zjištění potřebných informací a námětů pro plánované rozšíření a modernizaci prostorů Pekařství Illík.“*

Všichni tři se pak shodli také na tom, že na příští návštěvu této pekařské akce si musejí rezervovat více dnů.



Výrobky pekařství Illík i Seval, cukrářství i lahůdkárny zakoupíte v nové prodejně v centru Ostravy

V dubnu jsme zahájili provoz v prodejně Illík v ulici 28. října, a to nedaleko Sýkorova mostu a oblíbeného Havlíčkova nábřeží. Přímo před prodejnou se nachází trolejbusová zastávka. Jezdíte-li tudy, nebo třeba chodíte na procházky kolem Ostravice, neváhejte a zastavte se v těchto zimních dnech zahřát do naší voňavé prodejny. Rádi vám nabídneme čaj nebo kávu a samozřejmě čerstvé pečivo, zákusky i lahůdkářské výrobky.

„Jsme opravdu rádi, že můžeme nabídnout lidem náš sortiment v další prodejně v centru Ostravy. Co se týká dostupnosti, jde o skvělé místo,“ říká Adam Illík, manažer firemních prodejen a pokračuje: „Prostor jsme zhruba měsíc opravovali a rekonstruovali, abychom zde mohli zabudovat nejen vitríny a stojany pro jednotlivé výrobky, ale i stopkynárnu a rozpékací pece a další potřebné technologie. Design prostoru jsme sladili s ostatními našimi prodejnami a 20. dubna jsme slavnostně spustili prodej. Zákazníci zde najdou veškerý sortiment z Pekařství Illík, ale zároveň i TOP výrobky vyráběné v Sevalu, konkrétně pивní rohlík, švestkový a jablkový koláč, tvarohový hřeben, vynikající chléb PROBODY, Cracker natural, štrůdl jablkový, nebo cookies. Z novinek například sladký rohlík, pečený přímo v prodejně nebo novinkové pecáky – makový i tvarohový.“

V prodejně si sice neposedíte, ale jsou zde dva stolečky na stání, kde si v klidu můžete svou svačinku sníst. Pochutnat si můžete i na skvělé Tchibo kávu z mletých zrn nebo kvalitním čaji. „Zdejší návštěvníci si nejvíce oblíbili nugátový koblížek, zbojnický rohlík, ještě teplý voňavý loupanec nebo čerstvě připravenou Fresh bagetu šunka sýr, což jsou ideální svačinkové výrobky,“ pokračuje Adam Illík. „Rád bych zde také pochválil celý výborně sehraný kolektiv pracovníků v čele s vedoucí paní Janou. Všichni svou práci odvádějí skvěle, což se odráží na spokojenosti našich zákazníků.“



Chutově vyladěný oblíbený PROBODY vícezrnný chléb obsahuje například lněné semínko, loupanou slunečnici, sezam a další.



POMŮCKA: ABJÓZA, APE, BARENTS, PAGE	NIZOZEMSKÝ MOŘE-PLAVEC	VODOMILNÁ KVĚTINA	INICIÁLY HERCE POLÍVKY	SLOVNÍ POMOC	OTÁZKA PŘI SÁZCE	VYSOKÝ CHLAPECKÝ HLAS	USCHLÉ	PRODEJNÍ STUL	LIDOP ANGLICKY	TEXT K HUDEBNÍMU DÍLU	INICIÁLY TENISTKY NAVRÁTĚLOVÉ	ZELENÉ MÍSTO V POUŠTI	MRSKAT	MAGNETICKÁ JEHLA
INICIÁLY ZPĚVAČKY BASIKOVÉ		PŘECHOD PŘES ŘEKU					ZTRÁTA KOVU OKYSLIČENÍM				PLEMENO PSA			
INICIÁLY ZPĚVAČKY LANGEROVÉ		DĚTSKÉ ŘÍKADLO DRUH AUTOMOBILU					PTÁCI MR-CHOZROUTI RÝSOVACÍ POTŘEBY				ČÁST NOHY LETADLA ZASTAR.			
HUDEBNÍ ŽÁNŘ			1. DÍL TAJENKY KÓD KIRIBATI								SVIT INICIÁLY HERCE ČEPKA			
MRAVNOST					PŘEDMĚT UCTÍVÁNÍ OHNVÉ				ROZEBRÁNÍ STROJE UŽITKOVÁ PLODINA					
TMAVÉ ČÁSTI DNŮ					POKRM Z ML. MASA DRUH NÁPOJE				CÍL PŘI SPORTOVNÍ STŘELBĚ VÝMOLY			INIC. REŽ. LAMAČE CITOSLOVCE KLEPNUTÍ		
OMASTEK			CITOSLOVCE PODIVU BR. POLITIK TONY ???					PLACENÉ JÍZDY POL. OBĚT ROKU 1969			ZVUK HODIN TIK ??? BÝVALÁ ZN. POČÍTAČŮ			
RAKOUSKÝ HUDEBNÍ SKLADATEL FRANZ ???							PŘEDPONA SOUSTAVY SI JEDNODUCHÉ STROJE			VOZY POVRCHNÍ OBDIVOVATEL				
	PLATEBNÍ KARTA NA BENZIN HLUK	MÍSTO HOVOR. HLUK				STRÁNKA ANGLICKY TRÁŠŇOVY SMETÁK				ST. TECHN. KONTROLY CITOSLOVCE KOŇ. RŽÁNÍ			STARÁ JEDNOTKA OBJEMU 1,4 LITRU	JESTLI
MPZ KOSTARIKY			2. DÍL TAJENKY ANGLICKÝ NESOUHLAS									MINISTER. ZDR. ZKR. CIT. CHLÁ-CHOLENÍ		
BEZCITNÝ ČLOVĚK					DOBYTČÍ NÁPOJ					SLOVENSKÁ ŘEKA				
TÉMĚŘ					POLNÍ KRÁDEŽE					NESCHOPNOST ŽÍT				

Bavte se a soutěžte s námi!

Tentokrát je tajenkou konec této pranostiky:
Když rok se zimou a sněhem počíná, slibuje(tajenka).

Jak na Nový rok, tak po celý rok ...

- **Budete-li mít první den v roce v kapse peníze, nebudete celý rok strádat.**
- **Neuklízejte, abyste se ten rok neudřeli. Nezametejte, ať si nevymetete štěstí a nevěšte prádlo, mohlo by to přinést neštěstí. Nevynásejte nic z domu, protože by ta věc příštího roku chyběla.**
- **Na Nový rok si dáváme novoroční předsevzetí, abychom se v novém roce polepšili.**
- **Na Nový rok bychom neměli jíst drůbež, ryby ani zajíce. To proto, aby nám štěstí neuletělo, neuplavalo nebo neuteklo. Naopak bychom tento den měli servírovat čočku, aby se nám doma po celý rok držely peníze. K ní jíme buď volské oko, protože vejce je symbolem nového života, nebo vepřové maso, protože prasátko přináší štěstí.**
- **Do vánočky se zapékala mince a kdo ji nalezl, měl mít celý rok štěstí.**

Správnou tajenku zasílejte nejpozději do **5. ledna 2024** na e-mail: soutez.illik@seznam.cz. Nezapomeňte uvést své jméno, kontakt a prodejnu, do níž chodíte nakupovat. Soutěže se mohou účastnit samozřejmě i zaměstnanci firmy. Ze všech správných odpovědí vylosujeme pod notářským dohledem deset výherců, kteří získají 300korunovou poukázku na nákup v našich prodejnách.

Soutěžte o naše pečivo!



Víte, že i na naší facebookové i instagramové stránce můžete vyhrát 300korunovou poukázku na nákup v našich prodejnách? Stačí se přidat a soutěžit s námi. Takřka každý měsíc můžete vyhrát a zakoupit si voňavé pečivo nebo cukroví pro svou rodinu.
Sledujte náš Facebook!