

# Pekařské noviny



*Sváteční*

máslové cukroví

*Investujeme*

do výrobních technologií

*Modernizujeme*

naše prodejny

*Novinky*

z Pekařství Illík

*Soutěžte s námi*

v novinách i na sociálních sítích!

# Ochutnali jste již naše novinky?



## Do křupava upečená kaiserka s tuňákem

Každé ráno personál prodejen Illík připravuje řadu fresh výrobků. Tu od posledního říjnového týdne nově obohatila kaiserka s tuňákem, která si bleskově našla své zákazníky. A není se čemu divit. Představte si do křupava čerstvě upečenou kaiserku namazanou pomazánkovým máslem a obloženou kadeřavým salátem, tuňákem, vajíčky a paprikou...

Taky se vám sbíhají sliny? Kaiserku s tuňákem koupíte ve všech našich prodejnách Illík za 49 korun již od brzkých ranních hodin.

*Jakub Šíma, ml.*



## Kvalita našich chlebů díky nové chlebové lince ještě vzrostla



*Jedlé etikety na kůrce našich chlebů nahradily laserové nápisy.*

V roce 2023 jsme začali s realizací projektu Jak ušetřit lidskou práci, tak aby člověk měl doma na stole stejně dobrý chléb. Po návštěvě veletrhu v Mnichově jsme dospěli k rozhodnutí, že situace si žádá novou technologii. O rok později, v polovině února, jsme zahájili montáž chlebové linky, která byla spuštěna v dubnu 2024. Díky lince došlo k velkým změnám, především technologickým, jež jsou však ku prospěchu zákazníka.

Jelikož jsme konečně mohli stanovit přesný čas kynutí, a to rychlostí linky, a řídit vše prostřednictvím ultrazvukových vyvíječů páry, docílili jsme toho, že každý chléb je naprosto totožný. Díky této technologii, kdy chléb kyne při nižší teplotě, má možnost déle zrát a získat tak lepší organoleptické vlastnosti. Jednoduše řečeno skvělejší chuť, barvu, vláčnost a více vypečenou kůrku. Zákazníci mohou pozorovat i to, že při správném uskladnění chléb déle vydrží.

I když při výrobě chleba používáme modernější technologii, k zákazníkům se dostává chléb ve stejné kvalitě vyrobený podle totožné receptury z českých kvalitních surovin. Změnili jsme jen tvar bíloveckého 500gramového chleba přímo z pece z kulatého tvaru na malou šišku. Druhá změna se týká označení těchto výrobků, na nichž již nenaleznete jedlé etikety, ale nově je jméno firmy nebo název chleba laserově vypálen přímo na jeho kůrce. Díky nové lince chystá vedení firmy ještě jedno překvapení pro zákazníky, které odhalí do Vánoc.

*Antonín Illík, ml.*





*Vážení obchodní partneři, zaměstnanci, zákazníci, čtenáři,*

*letošní rok, v němž se naše firmy opět posunuly o kus dál, pomalu končí, a já jsem rád, že mohu konstatovat, že rok 2024 byl pro nás úspěšný. Už v loňském roce se nám podařilo po více než tříleté pauze rozjet potřebné investice a letos jsme v tomto trendu pokračovali. Hned v prvních měsících jsme zprovoznili novou chlebovou kynárnu v Pekařství Illík. Díky tomu došlo ve výrobě chleba k opravdu velkému posunu vpřed.*

*Investovali jsme rovněž do umytí fasády celé budovy pekařství SEVAL v Ostravě-Hrabůvce, v lahůdkárně dokončujeme zateplenou fasádu, která má symbolickou růžovou barvu v odstínu šunky, budova má i novou střechu. V Pekařství Illík jsme zahájili také dlouho plánovanou výstavbu myčky aut, která bude mít venkovní i vnitřní mytí a dvojgaraž pro naše dodávková auta. V patře vybudujeme skladové prostory. Hotovo bychom chtěli mít v polovině příštího roku. Kromě toho jsme posílili také náš obchodní tým o novou manažerku Ivetu Ritzkovou, která je zaměstnancem Pekařství Illík.*

*Ta největší investice v historii naší společnosti ovšem probíhá právě teď! V polovině září jsme začali s montáží pěti Cool Rising (stop kynáren), které umožňují prodloužené kynutí v rozmezí 12 až 72 hodin, jsou schopny regulovat vlhkost a teplotu od mínus 15 do plus 40 stupňů. V tuto chvíli již máme všechny boxy, kompresory i výparníky nainstalované, připojujeme vodu a elektřinu a v prosinci bychom rádi zařízení spustili do zkušebního provozu, který potrvá zhruba rok. Každý výrobek bude mít totiž vlastní teplotní křivku a bude kynout v různých časech, takže technolog s tím bude mít opravdu hodně práce. Výsledkem však bude kromě vyšší kvality pečiva také fakt, že budeme moci snížit počet zaměstnanců na noční směně, a naopak zvýšit jejich počet na směně ranní. I proto jsme pořídili mimo jiné také dvě nové míchačky těsta Diosna, které budou v provozu už koncem letošního roku.*

*A tím nekončíme. V lednu se pustíme do rekonstrukce prodejny Bílovec I. a v druhé polovině roku pak opravíme i prodejnu Přerov I. Čeká nás výstavba vlastní trafostanice ve spolupráci s firmou ČEZ. Věřím, že se nám vše podaří tak, jak plánujeme, a že na konci celého toho řetězce novinek a změn budou stát spokojení zákazníci.*

*Vážení zaměstnanci, partneři, čtenáři, přeji vám pohodový advent, provoněné Vánoce, pohodu a klid v kruhu rodiny a do nového roku především zdraví, štěstí a spoustu energie do další práce. Ať vás osobní i pracovní úspěchy provázejí po celý rok 2025!*

*Antonín Illík, majitel*

## Zářijové povodně v Pekařství Illík

Jen 15 cm chybělo, aby se opakovala situace z roku 1997. „Voda v Pekařství Illík zaplavila celý dvůr, parkoviště, čistírnu odpadních vod a bohužel i přízemí naší ubytovny pro zaměstnance. Lidem, kterým voda vyplavila domov, jsme našli dočasné bydlení jinde a usilovně pracujeme na vysoušení a opravách zatopených bytů, abychom všem umožnili Vánoce strávit už zde,“ říká Antonín Illík, majitel Pekařství Illík a dodává: „Nenechali jsme se vodou překvapit a v předstihu jsme odvezli všechna auta a pokusili se zachránit i další věci a technologie, jak to jen šlo. Škody byly ale i tak velké.“



## Vzděláváme své zaměstnance

„Díky dotaci Ministerstva práce a sociálních věcí ČR z operačního programu Zaměstnanost plus proškoluji postupně všechny vedoucí prodejen, prodejní personál a celý management. Zaměstnanci získávají nové poznatky například v komunikačních a manažerských dovednostech, v prodeji, v řešení konfliktů, v komunikaci se zákazníky, v řízení kolektivu a dalších. Výsledkem prvních školení jsou například i tato slova, která podle našich zaměstnanců jsou pro firmu důležitá: důvěryhodnost, udržitelnost, učení a týmová práce,“ vysvětluje Antonín Illík, majitel Pekařství Illík.

Program Pekařství Illík, spol. s r.o. – Podnikové vzdělávání zaměstnanců (Reg. č.: CZ.03.01.03/0023\_047/0003396) je realizován pod záštitou EU a Operačního programu zaměstnanost plus MPSV ČR.



# Vánoční cukroví

## z poctivého másla

Na přípravě jídla na sváteční stůl si většina hospodynek dává opravdu záležet. Chtějí, aby vše vypadalo a chutnalo co nejlépe, a proto pro vaření a pečení používají ty nejkvalitnější suroviny. Stejně tak i nám záleží na tom, aby vánoční cukroví, které u nás zakoupíte, bylo nejen dobré, ale především kvalitní. A tak letos najdete v naší papírové krabičce ovázané lýkem máslové vánoční cukroví, které, jak už název napovídá, je zhotoveno z poctivého másla.

Těšit se můžete i na nové druhy v této 900gramové nabídce 8 druhů cukroví. Co byste řekli na pomerančové máslové cukroví slepované máslovým krémem, polité bílou čokoládou a zdobené hvězdičkami nebo pistáciové máslové cukroví slepované pistáciovým krémem, zalité pistáciovou čokoládou a zdobené drcenými pistáciemi? Zní to skvěle, že? Nově jsme také tmavé linecké srdíčko slepili karamelovým krémem a do těsta vanilkových rohlíčků jsme přidali mleté vlašské ořechy.

Krabičky máslového cukroví si můžete objednávat na prodejních pekařství Illík i Seval, na pultech prodejen se objeví od 6. prosince.



# Milovníci

## lineckých koleček a vanilkových rohlíčků, pozor!

Nenechtejte si ujít letošní novinku – 250gramové papírové krabičky plné jednoho druhu cukroví z poctivého másla. Jedna krabička bude naplněna úžasnými máslovými lineckými kolečky a druhá máslovými vanilkovými rohlíčky. Krabičky jsou již v prodejnách Illík a Seval v prodeji.



# Už jste vyzkoušeli naš malinový řez?

Osvěžující, vláčný a rozplývající se na jazyku. Tak by se dal popsat náš nový cukrářský výrobek, který je na pultech prodejen teprve od června letošního roku – malinový řez. Dva světlé piškotové pláty jsme naplnili malinovou šlehačkou a nahore potřeli malinovým paletkem. Výsledná chuť tohoto 55gramového zákusku je prostě neodolatelná.



# U Trojhalí Karolina se sešlo

takřka 300 našich zaměstnanců a obchodních partnerů

V sobotu 9. listopadu se uskutečnilo firemní setkání zaměstnanců Pekařství, Cukrářství i Lahůdkářství Illík a pekařství SEVAL. Poprvé byli na tuto akci pozváni také významní obchodní partneři všech zúčastněných firem.

Setkání proběhlo v unikátních prostorách Trojhalí Karolina, kdy v jedné z památkově chráněných budov bylo připraveno posezení a skvělý catering, a v druhé budově pak probíhal bohatý kulturní program i soutěže. Akce plná zábavy a her byla zahájena ve 13 hodin a trvala do pozdních večerních hodin. Účastníci měli možnost mimo jiné absolvovat exkurzi na více než dvacetimetrovou nástavbu vysoké pece č. 1 s názvem Bolt Tower, která se vypíná do výšky bezmála 80 metrů. Ze střešní vyhlídkové terasy, ale tentokrát nebyl kvůli nepříznivému počasí tak dobrý výhled.



Stejně jako na minulé firemní akci ani tentokrát zde nechyběl fotokoutek a oblíbená tombola, z níž si vítězové odnášeli hodnotné ceny. Úspěch sklídila i barmanská show s drinky zdarma.

*„Všem zúčastněným děkujeme, že přišli a užili si tento den, který opět významně přispěl ke stmelení kolektivů všech našich společností. Rádi bychom i tentokrát vyzvedli práci zaměstnankyň lahůdkářny, které připravily na tento den hromady řízků, dvojhubek, masových a sýrových mís a dalších dobrot, které zaplnily stoly. Stejně tak patří*

*poděkování i našim cukrářkám za skvělé zákusky, po nichž se doslova zaprášilo,“ shodují se manželé Illíkoví.*

## Chcete jíst více bílkovin a méně sacharidů?

Chléb ProBody je tou nejlepší volbou



Tento 350gramový bílkovinový výrobek s obsahem proteinů v průměru 12 % má ve srovnání s běžnými směsnými chleby o cca 300 % více bílkovin a o zhruba 90 % méně sacharidů.

Jeden z nejoblíbenějších výrobků pekařství SEVAL obsahuje mimo jiné zlaté lněné semínko, celozrnnou špaldovou mouku, pšeničné klíčky, sušený špaldový kvas z celozrnné špaldové mouky, pšeničnou mouku a pšeničnou, ječný sladový extrakt, koření, lněné semínko a loupanou slunečnici. Díky složení a technologii výroby je trvanlivost tohoto nebaleného chleba až čtyři dny a je ideální přílohou k salátům, chutná skvěle i jako toast

nebo jako snack s různými oblohami, např. šunkou, rybou, sýrem nebo se zeleninou.

Od května loňského roku mohou zákazníci nalézt chléb ProBody, který se v pekařství SEVAL vyrábí denně od pondělí do pátku, také na pultech prodejen Illík.

Radovan Orálek, vedoucí výroby firmy SEVAL.



# Historicky první otevření prodejny v Lipníku nad Bečvou se datuje na den lásky, tedy 1. květen 2007

V pondělí 9. září 2024 byla i přes mnohá úskalí slavnostně otevřena rekonstruovaná prodejna Illík v Lipníku nad Bečvou. Zahájení bylo opravdu pompézní a úžasné byly i reakce zákazníků, kteří prodejnu chválili, a dokonce ji někteří pasovali na nejkrásnější obchod v Lipníku. Příchozí oceňovali především nadčasovost a moderní přístup. Jedna zákaznice dokonce přirovnala tento obchod k jednomu známému pekařství v centru Paříže, což nás samozřejmě potěšilo. Proč se prodejna rekonstruovala a jak to vše probíhalo, na to jsme se zeptali jejího manažera Martina Sobka...

*„Rozhodnutí, proč rekonstruovat právě prodejnu v Lipníku, bylo více. Tím hlavním byl zub času, protože po 17 letech provozu prodejna již postrádala moderní prvky, staré zařízení postupně dosluhovalo a tým okolo paní vedoucí Lenky stále častěji narážel na výrobní kapacity a skladovací prostory. Toto vše mělo zásadní vliv na tom, proč „kopnout“ právě v Lipníku. Onomu kopnutí samozřejmě předcházely měsíce příprav, plánování designu, a ladění všech detailů, které dělají nyní nákup na naší prodejně zákaznický pohodlnější.“*

Prodejnu jsme uzavřeli 2. srpna, a i když byla plánovaná doba rekonstrukce doslova šibeniční, vše šlapalo podle časového rozvrhu. Určitě nejsložitější bylo vytvoření prodejního prostoru v místě, který nám svou malou rozlohou umožňoval pouze minimální kreativitu. A protože se budova nachází v historické části města, naráželi jsme také na úřad památkářů, který trval na zachování některých historických prvků v prodejně.

Celou rekonstrukci jsme začali od podlahy. A to doslova. Původní dlažba byla odstraněná a byla nahrazená novou. Do interiéru jsme zakomponovali eukalyptově zelenou barvu, která ve spojení s přírodní barvou dubu navozuje pocit klidu. V klenbách jsme použili cihlový obklad, který odkazuje právě na historický ráz budovy. Od píky jsme vzali také osvětlení, které doznalo výrazných změn oproti původní prodejně. Přidali jsme pět dekorativních světel a doplnili výrazné bodové osvětlení, které velmi zásadním způsobem ovlivňuje prezentaci našich výrobků.

Nezapomněli jsme ani na nové vitríny se statickým chlazením, díky němuž vydrží výrobky déle čerstvé. Jsou zde také nové zásobovací lednice, stejně jako velký dvoudvřevový mrazák. Poprvé jsme použili přímo v prodejně reklamní panel v podobě LCD televize, kde prezentujeme naše výrobky, které se prolínají s nabídkou káv či s našimi meníčky. Podařilo se nám vytvořit sklad pro zboží, které již v tak malém zázemí překáželo, změn doznala také šatna pro zaměstnance, která byla rovněž vybudována mimo zázemí,“ popisuje Martin Sobek, manažer prodejny.



Otevírací doba prodejny na náměstí T.G. Masaryka 77/17 v Lipníku nad Bečvou je od pondělí do pátku od 5 do 17 hod., v sobotu pak od 6 do 11 hod.

## Spokojenost převládá i u personálu

Tříčlenný kolektiv, vedený Lenkou Kramplovou, vnímá celou změnu jako změnu k lepšímu. Oceňují více prostoru v zázemí, možnost mít oddělené šatny, i nový kancelářský koutek, ve kterém najdou vše potřebné.

# Během měsíce jsme zmodernizovali prodejnu

## SEVAL v Opavské ulici

Prodejna SEVAL, kterou naleznete v blízkosti tramvajové a autobusové zastávky Poruba Vozovna, prošla v červenci letošního roku celkovou rekonstrukcí. Poprvé byla tato prodejna otevřena v roce 2016, kdy ji SEVAL přebíral po předchozí konkurenční pekárně i s vybavením. To mělo již svá nejlepší léta za sebou.

„Po měsících příprav jsme v červenci letošního roku zahájili rozsáhlou rekonstrukci. Díky skvělému týmu pod vedením Petra Predikanta jsme ji zvládli dokončit za pouhý měsíc,“ popisuje tuto velkou akci manažer prodejny Lukáš Plonka. „Nejvíce nás potrápila elektřina, kterou jsme museli kompletně předělat. Hodně práce nás čekalo i u modernizace prostorů prodejny a zázemí pro zaměstnance. Původní zde zůstaly jen výlohy a vstupní dveře, které jsme rekonstruovali v loňském roce.“

První zákazníci takřka zbrusu nová prodejna SEVAL v ulici Opavské přivítala už na začátku srpna. „Rekonstrukce se povedla na výbornou. Prodejna je nyní vzdušnější, přehlednější, působí útulně, a hlavně odpovídá stylu doby,“ pokračuje Lukáš Plonka. „Vymalována je v zemitých tónech. Mezi zajímavé prvky patří dekorativní měděné lampy, které místnosti dodávají zajímavý ráz. Při plánování rekonstrukce jsme zvažovali, že zde umístíme také několik stolků, kde by si mohli zákazníci posedět, ale nebylo by zde dost prostoru pro nutné vybavení a zákazníci by také neměli komfortní prostor pro nákup. Nakonec se nám však podařilo tuto situaci částečně vyřešit. Pokud si bude chtít zákazník vypít kávu v prodejně, má k dispozici polstrovanou lavici u jedné z výloh, kde se může pohodlně posadit. V prodejně jsou také dva konzumační pultíky, u kterých si lze rovněž vychutnat zakoupené dobroty.“

Chvála zákazníků po otevření prodejny jen potvrdila, že se modernizace opravdu povedla. „Podle ohlasů se lidem líbí především interiér prodejny, ve kterém se cítí dobře, ale pozitivně kvitují i rozšíření sortimentu o výrobky, které pečeme a připravujeme na prodejně. Nově si u nás zákazníci mohou zakoupit mimo jiné cibulový chléb, bílovecké chleby, šunkový a cereální loupák nebo obložené korpusy,“ vyjmenovává novinky Lukáš Plonka.

Součástí vybavení prodejny jsou nyní také dvě chladicí vitríny, v nichž jsou umístěny zákusky a lahůdky. V prodejní části je dále prodejní pult pro pečivo a prodejní pult s pokladnou. V zázemí jsou pak tři zásobovací lednice pro zákusky a lahůdky, i pro suroviny pro přípravu fresh baget a výrobků, které v prodejně pečeme. Mimo to jsou zde dva mrazicí boxy, pekařský konvek-

tomat a stopkynárna. „Díky tomu, že jsme začali přímo v prodejně péci, bylo nutné navýšit počet zdejších pracovníků ze čtyř na šest. Čtyři kolegyně pracují v ranních a dopoledních hodinách a dvě v odpoledních hodinách,“ uzavírá povídání manažer prodejny Lukáš Plonka.

**Prodejna v ulici Opavská 824/59 v Ostravě Porubě má otevřeno od pondělí do pátku od 5 do 18 hod. a v sobotu od 6 do 11 hod.**



Švestkový a jablečný koláč, chléb prokorn a také sevalovské koblihy, které prodáváme ve třech variantách s náplní povidlovou, meruňkovou a s nutelou, patří k nejoblíbenějším výrobkům této prodejny.



# Bavte se a soutěžte s námi!

Tentokrát tajenka skrývá konec tohoto citátu: Každé pravej pekař dobře ví, že..... (tajenka).

POMŮCKA: ADSL, IOTA, OSMOZA	MIKROORGANIZMUS	ZAŘAZENÍ	ANGLICKÁ PŘEDLOŽKA	VÝZVA K ZAHÁJENÍ SOUBOJE		INICIÁLY HERCE ŠEVČÍKA	VRUBOUN POSVÁTNY	SPOJENÍ BŘEHŮ	CHVALOZPĚVY	INICIÁLY IMITÁTORA IZERA	KOZÁČTÍ NÁČELNÍCI		PLEMENO LOVECKÉHO PSA	PROUD	INICIÁLY SPISOVATELE ROLLANDA	POČÍTÁNÍM ODMĚROVAT	OHŘÍVAČ VODY
MÍSTO NA ZPRACOVÁVÁNÍ OBLÍ					PRŮNĚK LÁTEK POLOPROPUSTNOU MEMBRÁNOU							NEVOLNÍK					
ŘECKÉ PÍSMENO					UBLIŽOVAT							SKUPINA NÁJEZDNIKŮ					
					INIC. BÝV. TENISTY ŠMÍDA							PLEMENO HOVOR.					
INICIÁLY ZPĚVÁKA KRYLA			STARŠÍ ZKR.			STAROŘÍMSKÉ MINCE				RÝŽOVÁ PÁLENKA					VOZKOVO CITOSLOVCE		
			HUDEBNÍ ŽÁNŘ			DRANCOVÁNÍ				TROUCHNIVĚNÍ					TUTLAT		
RESTAURACE A JÍDELNY ZKR.				ŠKOLNÍ SNAŽIVEC HOVOR.					ZPÁTEČNÍK					TOMÁŠ DOMÁCKY			
				ZÁMĚRNĚ					TÝKAJÍCÍ SE PŠOVITĚ SELMY					SHLUK LIDÍ			
OHON					SOLMIZAČNÍ SLABIKA			MÍSTO HOVOR.					RUSKÁ CHATA				
					DÍRA HOVOR.			OPAK HOMEOPATA					VZÁČNÝ PLYN				
TAJENKA																	NEBO SLOVEN.
	POSVÁTNY ZÁKAZ	NÁSTROJ ZVONIKA					V MINULÉM ROCE					NÁZEV MUZIKÁLU					
		MODLA					POPĚVEK					ČÁSTI ROSTLIN					
ČÍNSKÝ LITERÁRNÍ SOUDCE			POVZDECH			PRÁVĚ VYROBENÍ					ANGLICKÝ NESOUHLAS			LITINOVÝ PLÁT			
			ŽACÍ NÁSTROJ			ČES. OBCH. INSPEKCE					OPAK DOVNITŘ			AUTOMAT. ŽEL. DOPR.			
DRUH PŘIPOJENÍ K INTERNETU					BRODÍVÍ PTÁCI					KOUPACÍ NÁDOBA						UVNITŘ	
					FILM. MIMOZEMŠTAN					INIC. ZPĚV. DUSILOVÉ						INICIÁLY HERCE TOKOŠE	
OSTROV VELKÝCH SUND							SPORTOVEC						KORYTO				
PEVNĚ SE PŘÍCHYTITI								JEDNOU ZA SEDM DNI					ZKRATKA PRO TOTÉŽ				

Správnou tajenku zasílejte nejpozději do 5. ledna 2025 na e-mail: [soutez.illik@seznam.cz](mailto: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 poukázku v hodnotě 300 Kč na nákup v našich prodejnách.



*Pf 2025*

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

illik illik Výhledem



*Pf 2025*

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

seval

## Soutěžte o naše pečivo!



Sledujte nás na Facebooku a Instagramu a nenechte si ujít skvělé soutěže o čerstvé chlebičky, voňavé koblihy nebo jiné pečivo! Pravidelně zde zveřejňujeme novinky v našem sortimentu v pekárně, cukrárně, ale i lahůdkářství, a najdete zde rovněž aktuální informace o prodejnách. Stačí se stát našim fanouškem a nic vám neunikne! Navíc každý měsíc můžete vyhrát voňavé pečivo nebo cukroví pro svou rodinu, třídu nebo třeba jen pro vás. Sledujte naše sociální sítě!