

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#2

**VĚNOVÁNO
SÁZAVSKÉ KÁVĚ,**

kavě pečlivě vybrané
k našemu pečivu



OBSAH

Cesta naší kávy k lidem	04
Zbrusu nová sázavská káva	06
Co nás posouvá dál, jsou fajn lidi okolo, na které se můžete spolehnout	07
Na stáži v Brémách Vyprávění Jiřího Kollerta ml. o vlastních zkušenostech z Německa	10
Načerpejte u nás cng Ekologické a úsporné palivo	12
Mzdy v Sázavě stále rostou	13
Třídění odpadu a změny v obalech	14

PEKAŘSTVÍ A CUKRÁŘSTVÍ SÁZAVA, S.R.O.

Sázava 180, 563 01 Lanškroun

Telefon: 463 351 560

E-mail: pekarstvi@pekarstvisazava.cz

Vydavatel: Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o., Sázava 180, 563 01 Lanškroun | www.pekarstvisazava.cz | e-mail: pekarstvi@pekarstvisazava.cz | tel.: +420 463 351 560

Redakce: Bc. Tereza Kašková, Bc. Jan Koubek, Mgr. Jakub Skřebský

Grafické zpracování: Lukáš Uchytíl, tel.: 734 435 341; e-mail: lukas@antmedia.cz; IČ: 04005597; DIČ CZ8007235346

Fotografie: Lukáš Uchytíl, archiv Pekařství Sázava, Dreamstime (145989272), AdobeStock (177890396, 276353920, 183101477)

Tisk: CBN-REKLAMA, s.r.o.

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

SÁZAVA MÁ MISTRA V BIKEMARATONU

Speciální kategorií cyklistického závodu Moravský bikemaratón je mezinárodní mistrovství pekařů a cukrářů. Je určeno pro zaměstnance a majitele pekáren nebo pekařské mistry, v mladších kategoriích pro učně a studenty pekařských a cukrářských oborů nebo potravinářských škol.

V letošním, už 18. ročníku Bikemaratónu (koná se vždy koncem srpna v Leštině na Zábřežsku), se vítězem této kategorie stal Ivo Kolář, který pracuje v Sázavě jako řidič.

Z možných tras (30, 50 nebo 80 km) si zvolil „padesátku“ s převýšením téměř 1000 metrů, stejně jako v předchozích čtyřech ročnících. Trasu projel se ztrátou 22 minut na vítěze a konečným časem 2:07. Celkově se tak umístil na 25. místě ze 170 kvalifikovaných účastníků.



Gratulujeme a rozhodně jsme na našeho kolegu pyšní. Ivo Kolář od Pekařství Sázava dostal cyklistický dres. Věříme, že mu přinese štěstí a úspěchy i v dalších závodech.

DEN SPORTU A SOUTĚŽÍ

V září loňského roku se na hřišti v Sázavě U Lanškrouna uskutečnil již druhý ročník sportovního dne pro zaměstnance firmy a jejich děti. I přes nepřízeň počasí, které nám opravdu nepřálo a celý den propršelo, můžeme říci, že se celá akce podařila a účast byla většinová, za což jsme byli opravdu moc rádi. Pro dospělé bylo připraveno hned několik soutěží, ve kterých se jednotlivé týmy mezi sebou utkaly o hodnotné ceny. Každý člen vítězného družstva získal nový telefon značky iPhone. Veškeré atrakce na sportovní den dodala firma Bumper Ball Game ze Šumperka, nechyběly velké nafukovací fotbalové šipky ani zábava v koulích, tzv. Bumperballech, tedy nafukovacích balonech, podobně jako v zorbingu. Pro všechny děti byla připravena pohádková cesta s pohádkovými bytostmi, které měly pro děti připravená stanoviště s úkoly a odměnami. Doplnkovým programem byl také

skákací hrad, malování na obličeje, vyhlášení výsledků včetně předávání medailí putovního poháru pro vítěze a také malá tombola.

Nechybělo skvělé občerstvení ve formě grilovaných specialit, hamburgerů nebo hermelínů a samozřejmě bylo vychlazené točené pivo a limonáda. Celá akce byla zakončena diskotékou Standy Celého.

Veškeré občerstvení pro své zaměstnance hradilo pekařství Sázava.

Zaměstnanci tuto akci uvítali a už teď se mohou těšit na třetí ročník sportovního dne, který proběhne v sobotu 19. září 2020 opět na hřišti Sázava.



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

původně jsem Vám chtěl popřát klidné prožití vánočních svátků a abyste nám zachovali přízeň při předvánočních nákupech. Ale znáte to, některé věci se občas bohužel nestihnou. Naštěstí na tom v pekárně ještě nejsme tak jako ministerstvo dopravy se stavbou dálnice k nám na východ. Abych nekřivdil, už i v tom se něco děje, což pozorujeme my Sázaváci díky novým prodejnám na cestách do Pardubic. Však i nám to pár let trvalo, než jsme vyslyšeli vaše přání a mohli začít v tomto městě působit. Děkujeme pardubickým zákazníkům, pro nás po Olomouci a Hradci Králové třetím krajském městě, že si našli chuť k našemu pečivu.

Dnešní Sázava ale není jen o Pardubicích, snažíme se vylepšovat naše služby i v zaběhlých prodejnách, jako jsou Svítavy, Žamberk, Litomyšl – autobusové nádraží, Šumperk – autobusové nádraží, aktuálně celková rekonstrukce v České Třebové na náměstí, kde vzniká kavárna pro 30 lidí, která tato slova může potvrdit. Další výzvy nás v roce 2020 ještě čekají. Ta pouta mezi všemi našimi prodejnami jsou pevná!

Dovolte mi, abych Vám touto cestou popřál úspěšné vykročení do nového roku, klidné a bezpečné kilometry na našich zavátých okresech, ideálně s věrnou společnicí v podobě kávy z naší prodejny, a po příjezdu pohodové čtení v naší „dvojce“, časopisu s tématem kávy.

Ale hlavně Vám všem přeji pevně zdraví!

Dalibor Matějka

Dalibor Matějka
Spolumajitel Pekařství a cukrářství
Sázava, s.r.o.

CESTA NAŠÍ KÁVY K LIDEM

Před sedmi lety to v Sázavě s kávou vypadalo takto – 21 provozoven, z toho 3 větší a jedna malá kavárna. Na sedmnácti provozovnách „krutovládly“ automaty na desetikorunu s unifikovanou práškovou kávou „nádražní“ úrovně. Propastný rozdíl oproti kvalitě pečiva, o kterou se od založení firmy naši majitelé snaží. Vybírání mincovních automatů? Závislé na morální úrovni výběrčích. Přehled o tom, co lidé kupují? Nulový. Co na to ministerstvo financí tehdy ještě bez EET?

Dodnes také bez EET a bez kontroly. Tyto automaty u nás splnily svou historickou roli. V zimě zahřát, možná zapít něčím prášek od doktora, dobít energii hlavně cukrem než z kofeinu, po usilovném mačkání předvolby cukru navíc. Kávový prášek v nápoji měl za cíl neurazit, když už vás tak pálily prsty z hnědého plastového kelímku, který nepasuje do nápojového držáku v žádné značce auta. Naštěstí ta káva šla dobře dolů jak z kalhot, tak z plastového obložení v autě.

ZAČALI JSME NA TOM PRACOVAT

Po dlouhém pátrání nám padli do oka lidé a služby firmy J.J. Darboven s.r.o. Její historie sahá až do roku 1866, takže ti už o kávě asi něco vědí. Na českém trhu bohužel nic srovnatelného nebylo. Chtěli jsme krásné designové stroje se zrnkovou kávou, které jsou ideálně podsvícené a už svým vzhledem lákají k nákupu.

V té době běžela nějaká reklama tvrdící, že nejlepší káva je 100% Arabika. Internet nás v tom ujišťoval. Hurá, dodavatel nám ji zajistí. Nejprve dva, pak pět nových automatů v pronájmu a výsledky se dostavily, zájem o kávu rostl. Ale ne všichni byli s nápoji spokojeni. Také první papírové kelímky s vlastním logem vykazovaly průšvihy s prosakováním, pálily v ruce a víčka občas neseděla.



VĚDĚLI JSTE O KÁVĚ

- ☛ Káva je po ropě druhou nejobchodovanější komoditou na světě.
- ☛ Objev kávy je spojen s pastýři v Etiopii, kteří si všimli účinku kofeinu na jejich kozy po pozření kávových zrn.
- ☛ Káva je ovoce, zrnko kávy je pečkou třešňovité bobule.
- ☛ Ačkoliv je Robusta brána za méně hodnotnou odrůdu kávy, obsahuje více kofeinu a dodává kávě více hořkosti než hodnotnější Arabica.
- ☛ Druhů Arabiky i Robusty je na světě nepřeberné množství a jejich úroveň kolísá podle počasí, ostatně jako u každého pěstovaného ovoce.
- ☛ Až 80% dospělých pije alespoň jednu kávu denně.



Jakou vlastně máme kávu?
Čtěte na následující straně!

HLEDÁNÍ DOKONALÉ KÁVY

Různí lidé, různé chutě. To platí v pekařině, platí to i v kávě? Zkoušeli jsme několik změn. Kolik procent Robusty je správně do cappuccina? Jaký je rozdíl mezi Arabikou z Brazílie a z Afriky?

Firma Darboven má ve svém portfoliu mnoho druhů, začalo první vážné ochutnávání a hodnocení a interní hádání o to, co lidé vlastně po nás chtějí. Víc Itálie, víc do Německa? Hořkost nebo kyselost? Mléko, mléčná pěna, crema... až po zásadní životní otázku, jestli vůbec můžeme zrušit „Turka“.

Kdo jsou naši zákazníci, kavárniční seladoni na slovo vzatí, nebo dámy s lattéčkem k pokecu? Dá se říci, že tato diskuse trvala až do jara roku 2019. Mezitím jsme vyzkoušeli pět druhů kávy, úřady nám kritizovaly čokoládu do té míry, že jsme ji museli změnit na chuťově horší, za to vyhovující zákonům. Máme třetí generaci kelímků, tentokrát jsou dvouvrstvé a pro nás ideální. P á r

týdnů jsme testovali pákový stroj v prodejně v Hradci Králové, ale s rozpačitým výsledkem.

Někdy v květnu roku 2019 se nám ve Svitavách svěřil manželský pár, že raději chodí do prodejny na Lánech, protože tam je lepší káva, ale před rokem byla jiná... Byl to nový impuls, abychom se zas posunuli dál. Začala půlroční práce hledání skutečné kávy pro SÁZAVU.

JAKOU MÁME VLASTNĚ KÁVU?

Doba se změnila, vnímali jsme nedostatky v názvosloví, v mililitrech vody, v jednotném pojetí na různých prodejnách. Jenže polovina čerpaček v republice najela na pojem „Amerikáno“, kterému jsme se doteď v Sázavě bránili. A vy, když teď čtete tyto řádky, máte jasno, co je to ESPRESSO?

Ano, naši kávu si lidé v drtivé většině chválili a prodeje rostly, také díky modernizaci několika našich prodejen s lepším posezením.

Hlavně lidé začali klást základní otázku, jakou máte vlastně kávu? Čímž myslí výrobce. „No tu a tu od Darbovenu...“ „Aha“. Ale v jejich pohledech jsme četli, že neví víc než před tou otázkou.

Dozvíte se na následující straně!



ZBRUSU NOVÁ SÁZAVSKÁ KÁVA



Příběh nové Sázavské kávy není o cestování našich manažerů do exotických zemí a běhání po kávových plantážích. Na to máme skvělého partnera, firmu J.J. Darboven s.r.o. s obrovskou kávovou moudrostí a historií.

Naše káva je o naslouchání našim stálým zákazníkům, o našich požadavcích na kvalitu výroby v pražárně v Sauerlachu u Mnichova a také o empirickém vyhodnocování současných kávových trendů, na které aktivně reagujeme. A v neposlední řadě o spolupráci s profesionálním baristou Ondřejem z našeho města Lanškrouna.



**K ZAKOUPENÍ VE VŠECH
PRODEJNÁCH SÁZAVY**

NAŠE KÁVOVÉ POSLÁNÍ:

- Nová káva je výsledkem poctivého hledání
- Káva, která v jakékoliv variaci chutná co nejvíce lidem
- Naši kávu vybralo 147 zaměstnanců sázavské pekárny
- Sázavská káva má exkluzivní složení a praží se pro nás na míru
- Sázavská káva je ta pravá káva k pečivu a zákuskům

JAKÉ JE TEDY SLOŽENÍ?

Nová sázavská káva je ze 40% káva ARABICA a z 60% káva ROBUSTA.

ARABICA

Z větší části pochází z Brazílie, z menší části ze střední Ameriky (z Panamy a z Hondurasu) a malý díl tvoří káva z Keni a z Etiopie.

ROBUSTA

Z poloviny z Indie a z poloviny z Vietnamu.

CO NÁS POSOUVÁ DÁL, JSOU FAJN LIDI OKOLO, NA KTERÉ SE MŮŽETE SPOLEHNOUT

Vyprávění majitelů o historii firmy, díl druhý

Vnávnosti na první díl naší Sázavské historie přinášíme pokračování, tentokrát z pera Dalibora Matějky.

Píše se rok 1993 a naše pekárnička se začíná stavět na vlastní nohy. Pod přísným, akurátním a pečlivým účetním vedením mého otce se nám začíná dařit. Tím je myšleno především včasné splácení faktur dodavatelům, našeho podnikatelského úvěru a mezd zaměstnanců. V dalším roce už počet spolupracovníků začal narůstat. Z otázky jak přežít se stávala otázka jak dál firmu rozvíjet, kam investovat.

Stále jsou okolo nás divoká devadesátá léta, jednou vás podvede třeba dodavatel a místo mouky máte v síle plevel z pole, ze kterého místo chlebu upečete maximálně kouli s velkou vzduchovou dírou uprostřed (což samozřejmě zjistíte až ve tři ráno, když na vás všichni spoléhají s dodávkou pečiva, vůbec nechápete, co se vlastně děje, o oboru stále víte tak málo...), podruhé vás přepadne tlupa uličníků s noží, když jedete „dvanáctírojkou“ pro slunečnici do Zlína. Vše platíte hotově, faktura nemá větší váhu než prázdný papír.

Co vás ale posouvá dál, jsou fajn lidi okolo, na které se můžete spolehnout.



Dřiči, pevné jádro naší firmy, a my jsme rádi, že jsou s námi ještě dnes. Firma nám rostla před očima a začaly další starosti.

Jak zvětšit výrobu, šatny zaměstnanců také přestávají vyhovovat, kam dávat chladnout vozíky? Po tolerantním přístupu kontrolních úřadů se doba změnila a reálně každý den znamenal riziko uzavření provozovny z těchto důvodů. V jednom případě už jsem musel téměř pokleknout, aby se tak opravdu nestalo. Jeden až dva dny v našem oboru mohly znamenat konec. Ještě že naše pečivo chutnalo a okolím se nesla dobrá pověst o „klucích ze Sázavy“.

Okolo mého domu už docházelo místo a dvorek připomínal spíše bojiště než rodinné zázemí. Všude sklady, suroviny, přístřešky, parkoviště, náhradní díly, olej z aut, popelníky, nedopalky... Začali jsme dokonce finančně zvýhodňovat zaměstnance nekuřáky.

Řešení bylo jediné, postavit zcela novou pekárnu. Pozemek u autobusového nádraží v Lanškrouně se zdál ideální – zaměstnanci budou mít rychlé spojení, místa je tam mnoho i na další rozvoj, poloha pro rozvážení také skýtá ekonomičtější logistiku.

Někdy v té době jsme se stali jedničkou mezi pekárnami pro Konzum Ústí nad Orlicí. Změnilo se odměňování řidičů v závislosti na tom, co prodají, a výroba začala nestíhat téměř ze dne na den. Tolik ukrytého obchodního nadání v našich lidech byste v nás samých nenašli... bylo to až legrační. Dále jsme vozili auta plná baget firmě BAPA, s.r.o. do nedalekého Letohradu. Začala spolupráce s Qantem ze Svitav. Podařil se nám konzumní chléb, který neměl v okolí konkurenci. V tom jsme měli štěstí na skvělého pána, který nám poradil, jak na to. Jeho postřehy jsme uvedli do praxe a vylepšili nechtěně o jednu velkou chybu, která se ale nakonec ukázala jako obrovská výhoda. Dodnes neprozradíme, oč jde.

Přišel únor roku 1998 a pro nás nebyl problém oslavit slavné vítězství našich hokejistů celodenním rozdáváním pečiva zdarma. Takové fronty naše město dodnes nepamatuje.

Jeden velký protivník se ale začal ukazovat – zahraniční supermarkety, porážející naše odběratele na tradičním českém trhu. O tom ale zase příště!



JANA PAVELKOVÁ JEDNATELKA SPOLEČNOSTI

Ve společnosti J.J. Darboven se už přes 150 let věnujeme pražení nejvyšších kávových zrn. Našich 900 zaměstnanců v 16 dceřiných společnostech v 10 evropských zemích ročně připraví 35 000 tun kávy a s nadšením ladí i ty nejmenší detaily tak, aby se k vám dostala ta nejlepší možná kvalita v mnoha různých

kombinacích odrůd z nejlepších kávových plantáží světa.

Znakem naší firemní kultury je ve dle nekompromisní kvality též hluboká odpovědnost, což platí jak ve styku s našimi obchodními partnery, tak pro naše rozmanité společenské závazky. Pokládáme mnoho základních kamenů jak v kulturním, sportovním, tak i sociálním prostoru. S hrdostí se již několik let angažujeme s našim projektem

H.E.L.P. v zájmu pěstitelů kávových zrn v Hondurasu, neustále rozšiřujeme portfolio našich produktů s certifikací fairtrade a bio, čímž cíleně napomáháme chudým pěstitelům kávy a podporujeme trend zdravého životního stylu.

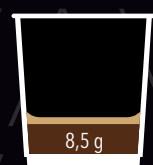
Je nám ctí být letitým partnerem Pekařství Sázava a moc nás těší, že společně sdílíme vášně pro kávu, díky které se nám daří zvyšovat kávovou kulturu v České republice.


J.J. DARBOVEN
SINCE 1866

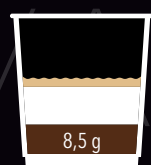


SAMOOSLUŽNÉ KÁVOVARY

KAVÁRNY SÁZAVA



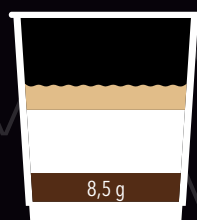
ESPRESSO
30 ml **25 Kč**



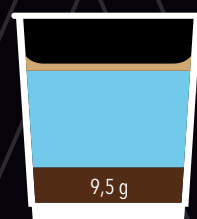
ESPRESSO MACCHIATO
60 ml **25 Kč**



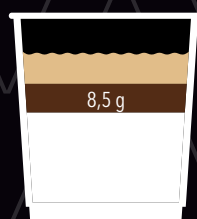
ESPRESSO LUNGO
60 ml **25 Kč**



CAPPUCINO
140 ml **29 Kč**



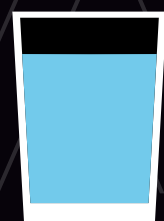
AMERICANO
160 ml **25 Kč**



CAFFÈ LATTE
170 ml **29 Kč**



ESPRESSO DOPPIO
60 ml **35 Kč**



ČAJ / ČOKOLÁDA*
170 ml **29 Kč**

*žádejte u personálu prodejny

SEZNAM SAMOOSLUŽNÝCH PRODEJEN:

Chocẽ – T. G. Masaryka 622, **Kostelec nad Orlicí** – Tyršova 16, **Králíky** – Velké nám. 275, **Lankšroun I.** – T. G. Masaryka, **Lankšroun II.** – Nám. J. M. Marků 16, **Litomyšl I.** – Smetanovo nám. 128, **Litomyšl II.** – Smetanovo nám. 108, **Moravská Třebová** – Čs. Armády 8, **Olomouc I.** – 28. října 13, **Olomouc II.** – Ostružnická 343/42, **Olomouc III.** – Riegrova 33, **Pardubice I.** – Třída Míru 90, **Polička** – Palackého nám. 186, **Šumperk I.** – Langerova 106/10, **Šumperk II.** – Masarykovo nám. 1278, **Ústí nad Orlicí** – M. J. Kociána 24, **Vamberk** – Husovo nám. 57, **Vysoké Mýto** – Fügnerova 5, **Zábřeh** – Nám. Osvobození 246/6, **Žamberk** – Masarykovo nám. 6



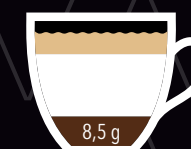
ESPRESSO
24 ml **32 Kč**



ESPRESSO MACCHIATO
60 ml **35 Kč**



ESPRESSO LUNGO
60 ml **32 Kč**



CAPPUCINO
140 ml **39 Kč**



AMERICANO
160 ml **32 Kč**



CAFFÈ LATTE
170 ml **39 Kč**



ESPRESSO DOPPIO
60 ml **45 Kč**



ČAJ / ČOKOLÁDA*
170 ml **35 Kč**

*žádejte u personálu prodejny

SEZNAM KAVÁREN

Česká Třebová I. – Staré nám. 47, **Česká Třebová II.** – F. V. Krejčího 405, **Hradec Králové I.** – Dukelská třída 1641/4, **Hradec Králové II.** – Třída Karla IV. 522/19, **Litomyšl III.** – Masaryka 1204, **Mohelnice** – Smetanova 1359/14, **Pardubice II.** – Jindřišská 276, **Rychnov n. Kněžnou** – Havlíčkova 1370, **Svitavy II.** – Svitavská 665, **Svitavy I.** – Nám. Míru 60

NA STÁŽI V BRÉMÁCH

VYPRÁVĚNÍ JIŘÍHO KOLLERTA ML. O VLASTNÍCH ZKUŠENOSTECH Z NĚMECKA

Při cestě ze školení u předního evropského výrobce pekařských technologií jsme přišli s tátou na myšlenku mé stáže v některé z nám podobných pekárén v Německu. Před deseti lety by toto nebyl větší problém, ale dnes se vlivem jakési drobné pekařské globalizace stává taková možnost velkou vzácností. Nakonec jsme přes firmu Kornfeil, dodavatele pekařských technologií, zajistili stáž v pekařství Rolf v německých Brémách, kam jsem odjel na celé 2 měsíce.

Začátky zde byly těžší. Důvěra v mou osobu taktéž kapku jiná, než jsem si představoval. Malá česká pekárna vyslala posla do světa. Proč, to vlastně nikdo nevěděl. Moji hlavní náplní práce bylo rovnat kusy na plechy a uklízet děličky, stroje na dělení těsta. Od zpracování těst na sladkém i běžném provozu jsem se asi po dvou týdnech dostal k pečení, chlazení těst, k přípravě těst i předtěst. Nakonec tím prvotním impulsem k navázání hlubší vzájemné spolupráce s panem Rolfem ml. bylo to, že jsem mu ukázal několik fotek zpracování studených těst v naší výrobě v Sázavě. Ledy povolily, už jsem nebyl vetřelec z pekařského pravěku. Předávání si zkušeností se zpracováním těst bylo mým hlavním posláním.

ŠÉFREDAKTORKA SE PTÁ

Je něco, na co se nedá zapomenout?

Stroj na croissanty byl rychlejší než já. Ještě teď se mi o tom stroji zdá... Po lince jelo těsto, stroj je roloval do tvaru croissantů a já jsem je měl ručně ohýbat a vkládat na plech. Těsto jelo na mé schopnosti dost rychle a já jsem opravdu nestíhal. Výrobní mistr viděl, jak se trápím, jak vyhrává stroj nad člověkem, ale řekl mi jen, že spát můžu doma, že tady se maká! A to zdůraznil. Po

PŘEDSTAVUJE SE

Jiří Kollert ml., 30 let

Vzdělání: VŠ ekonomická Brno, 4 roky ve firmě od směnového zaměstnance na výrobě chlebu.

Profese: Hlavní technolog Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o., Sportovec tělem i duší.



první zkušenosti s tím croissantovým strojem jsem doufal, že už ho nikdy neuvidím, ale ke své hrůze jsem s ním musel pracovat každý druhý den.

Kdybych měl říci, co mě na stáži v pekařství Rolf zaujalo nejvíce, bylo by to jednoznačně přísné dodržování technologických postupů – šéf výroby nastupuje na směnu každý den v 1:30 v noci, kontroluje kvalitu těst a výrobu všeho, co jde z firmy ven. Nedovolí žádné odchylky. Zkrátit zraní těsta nebo mít teplotu těsta o 2 stupně vyšší? To zkrátka neexistuje, typicky německý „pintlich“ přístup.

Hodně nepříjemné bylo, že těsta se začínají míchat od půlnoci, péct se začíná

od 1 hodiny v noci a směna končí asi v 9:00 ráno. U nás v Sázavě trvá noční směna od 17:00 do 2:00. Oproti firmě Rolf u nás lépe pracujeme se zaměstnanci, snažíme se s nimi komunikovat, obzvláště když dojde k nějaké mimořádné situaci a je potřeba udělat něco navíc. Němci mají direktivnější styl vedení – přines, odnes, udělej! Pokazil se stroj, budeš tady do pěti a nikoho nezajímá, že se ti to zrovna nehodí.

Pekárna Rolf má srovnatelně velkou prodejní síť jako Sázava. Co soudíš o její úrovni?

Vezmu to víc ze široka. Prodej pečiva ve specializovaných prodejnách mě velmi



Jirka Ml. ve výrobě v Brémách

PEKÁRNA ROLF

Rodinný podnik, založený v roce 1899 v brémské čtvrti Walle. V současnosti jej vede pátá generace zakladatelské rodiny, bratři Michael a Andreas Rolf-Pissarczykové. Hlavní výroba v Ritterhude peče pro více než 30 kamenných i pojízdných prodejen v regionu.

zajímal. Jako jednodenní turista toho moc nepochopíte. Pečivo jsem záměrně nakupoval i u jiných pekařů, abych toho o německém pekařství zjistil co nejvíce. Německý trh je opravdu prošípaný konkurencí, na 200 metrech najdete hned 4 různé pekařské prodejny.

U „mého“ Rolfa toho moc v prodejnách nepekli, vše se vozilo hotové do prodejen. Zaujala mě více jiná pekařská firma, která má síť více než 70 prodejen. Kvalita jejího pečiva je nesrovnatelně lepší oproti ostatním pekařům, které jsem v Brémách potkal. Ta firma pracuje podobným stylem jako my v Sázavě, peče 90 % výrobků v prodejně, od baget po běžné a sladké pečivo. Chodil jsem k nim nakupovat

prakticky denně. Sami dobře víme, že při takovém množství prodejen je velmi těžké udržet vysokou kvalitu výrobků a pestrý sortiment. Každý den stály před touto prodejnou dlouhé fronty a lidé čekali i několik desítek minut. Nikdo si nestěžoval, nikdo neměl připomínek, všichni s proslulou německou disciplinovaností čekali, až bude obslužen předchozí zákazník. I když třeba připravit kakao ke snídaňovému menu trvalo docela dlouho... Zkušenost od nás, když jsme v Hradci Králové zkoušeli pákovku na kávu a přirozeně to chvíli trvalo, byla přesně opačná, všichni byli podráždění až běda.

Půl hodiny ve frontě na pečivo?

Nejsilnější zážitek z Brém přišel, když jsem měl jet domů. Byla neděle, chtěl jsem si ještě nakoupit poslední pečivo na cestu, otevírají v sedm. Asi v 7:30 jsem dorazil k prodejně a už z ulice jsem viděl, že je tam delší fronta než obvykle. Nakonec jsem zjistil, že otevírají až v 8:00, překvapilo mě, že si lidé dokážou na pečivo počkat i půl hodiny ve frontě na ulici. Jasný důkaz toho, že tihle pekaři svoji práci dělají opravdu dobře. Přitom jsem přemýšlel, co by se asi dělo u nás v Sázavských prodejnách.

Navíc asi pět minut před otevřením prodejny přijelo policejní auto a první zákazníci stojící ve frontě pustili policisty před sebe, aby si mohli co nejdřív nakoupit a vrátit se ke službě. Pozor, žádná protekce, tady je to o celospolečenské důvěře a respektu k policii. Líbilo se mi, že se tam lidé k sobě umí chovat.

Kromě odborných pekařských poznatků jsem si z Brém přivezl ještě něco. Uvědomil jsem si, jak je důležité mít kvalitní výrobky. Mým snem je, aby k nám zákazníci chodili stejně jako ti lidé ve frontě v Brémách. V dobré náladě a natěšení, protože skvělé pečivo a hrnek dobré kávy za ten čas stojí.



NĚCO SE CHYSTÁ... ... POZNÁTE?



NAČERPEJTE U NÁS CNG EKOLOGICKÉ A ÚSPORNÉ PALIVO

Od roku 2008 jsme začali v pekárně s programem CNG paliva na našich rozvozových automobilech. CNG je označení pro ekologický pohon vozidel na stlačený zemní plyn, šetrný k životnímu prostředí.

V okolí nebyla žádná veřejná plnicí stanice na CNG a zdejší čerpací stanice, od které jsme dosud odebírali naftu a benzín, s námi do spolupráce nechtěla jít. To nás vedlo k zapůjčení malé mobilní plnicí stanice od společnosti JIKOV. Ta ale stačila jen na jedno vozidlo, neměla žádnou databanku a byla velmi pomalá. Muselo se s ní zacházet jako s pračkou.



Šetrnost k přírodě a úspora 52% nákladů na provoz znamenalo jediné, nákup dalších tří vozidel. CNG stanice se v několika krocích přesouvala a navyšovala svou kapacitu. Do roku 2015 jsme pak obměnili celý vozový park velkých rozvázkových vozidel a k dnešnímu dni vlastníme celkem 18 vozidel značky Iveco Daily 65CNG.

Jinak tomu nebylo ani v segmentu malých vozidel. V prosinci roku 2010 jsme pořídili první starší vozidlo VW Caddy. A dnešní stav? 14 CNG osobních vozidel různých modelů pro řízení a údržbu vlastní prodejní sítě.

**“ Zemní plyn
spojuje ekonomiku
s ekologií**

V listopadu 2019 pořídili novou čerpací stanici již 4. generace, která je schopná naplnit 165 kubiků za hodinu. To je více než stonásobek ve srovnání s onou první „pračkou“. Takže to dnes opravdu frčí!

Naši čerpací stanici na CNG už využívá přes 60 smluvních zákazníků z okolí Lanškrouna!

Můžete se stát naším SMLUVNÍM zákazníkem, a to se soukromým i firemním vozidlem. Volejte Petra Koubu na čísle 602126222. Vše Vám vysvětlí a ukáže v praxi.

Na rovinu, u nás v pekárně moc nechápeme firmy, které stále ještě kupují naftová a benzínová vozidla, když mají pro své účely CNG alternativu.

PETR KOUBA
Vedoucí dopravy, Sázava

EKONOMICKÁ SITUACE

Velmi si vážím majitelů, kteří se usilovně snaží povznést pekařské a cukrářské řemeslo na vyšší úroveň. Začal jsem zde pracovat již během posledního ročníku VŠE v roce 2009. Majitelé všechny peníze, které firma vydělá, investují zpět. Což nebývá zas tak obvyklé. Navíc jako rodinná firma nepřemýšlí jen v krátkém horizontu „jak vydělat“, ale výrazně v delším horizontu „jak provozovat řemeslo dalších 30 let“.

MZDY POROSTOU POMALEJI

Za poslední čtyři roky vzrostly mzdy v Pekařství a cukrářství Sázava v průměru o 38 %. Dlouhodobě sledujeme vývoj trhu práce a snažíme se platit zaměstnance vždy nad průměr ČR pro danou profesi. Hlídáme, aby kvalitní lidé neutíkali do jiných firem nebo dokonce ke konkurenci. S navyšováním mezd prodejního personálu jsme začali podstatně dříve než v médiích zmiňované řetězce.

Bohužel v posledních dvou letech rostly mzdy rychleji než produktivita práce. Máme z toho velké obavy, proto jsme byli nuceni omezit naše investiční plány, abychom byli připraveni, pokud recese opravdu dorazí. Ani ekonomové se nedokážou shodnout, co přinese současné ekonomické ochlazení v Německu, Japonsku či USA kvůli obchodní válce s Čínou. Věříme, že mzdy porostou dál, nicméně výrazně pomaleji než dříve.

Největší riziko současnosti vnímáme v tom, jak stát tlačí na růst mezd ve státní sféře, což si bohužel v soukromém sektoru nemůžeme dovolit. Průměrná mzda státních zaměstnanců již překonává mzdu v soukromém sektoru. Tato situace není dlouhodobě udržitelná. Stát může své problémy vždy řešit zvýšením daní, firma nikoliv. Náš výsledek se odvíjí od toho, kolik zákazníků jsme schopni

oslovit našimi kvalitními produkty. Nemůžeme si dovolit ani výraznější zdražování výrobků, jelikož dlouhodobě zahraniční řetězce uměle udržují ceny pečiva nízkou. Řetězec svou ekonomiku dožene na vyšší marži čokolády, pracího prášku, oblečení a podobně. To my jako specializovaná prodejna pečiva a zákusků nemůžeme.

LIDÉ OD NÁS NEODCHÁZEJÍ

Velmi pečlivě sledujeme pracovní trh na Lanškrounsku i v jiných městech, kde máme speciálky. Na centrále zaměstnáváme více než 100 zaměstnanců a na prodejnách už více jak 250 zaměstnanců. Mzdy našich pekařů a cukrářů jsou vyšší, než je oborový průměr, někdy i o více než 30 %. U prodejního personálu také hlídáme, abychom naše lidi platili lépe než řetězce.

V Lanškrouně je mnoho firem se zahraničními vlastníky. Některé výrazně narušují trh práce zvyšováním mezd nad možnosti českých firem. Což může být velmi krátkozraké, protože problém vyřeší v krátkém horizontu, ale v dlouhém mohou výrobu omezit nebo dokonce přesunout jinam. Jejich zaměstnanci, zejména odboráři, si tuto možnost vůbec neuvedomují nebo nepřipouštějí.

Lidé nejsou, i nás trápí nedostatek zaměstnanců. Hlavním důvodem je u nás otevírání nových prodejen, jelikož se snažíme rozšiřovat prodejní síť ve větších městech

tak, abychom dokázali zvládnout nároky na vyšší mzdy zaměstnanců. O to větší mám radost, že přes 85 % našich zaměstnanců je u nás déle než 2 roky. Fluktuace se dlouhodobě pohybuje pod 5 %. Navíc faktem, který vypovídá o současné nervozitě na trhu práce je, že v listopadu nikdo z našich zaměstnanců nepodal výpověď.

FÉROVÉ CHOVÁNÍ JE SAMOZŘEJMOST

Jsme rodinná firma a velmi si na tom zakládáme. Chováme se k sobě navzájem slušně, nasloucháme problémům a máme pochopení pro různé životní situace. Poskytujeme dočasné dotované ubytování v našich bytech, jsme schopni nabídnout právní moc díky našemu firemnímu právníkovi. Zvládáme také poradit, případně zprostředkovat právní pomoc i v případě finančních problémů. Plánujeme dokonce kurzy finanční gramotnosti.

Nedávno jsem byl na konferenci personalistů Moravy a velmi mě zaujal citát jedné z přednášejících – „Všechny firmy budou postupně poskytovat velké množství benefitů, víceméně stejných... ale co potom? Vedení každé z firem už zůstane pouze jediná možnost – chovat se férově ke svým lidem“. Některé firmy to s velkou slávou objevují až nyní. Pro nás je to na prostá samozřejmost.

Ing. Robert Faltus



TŘÍDĚNÍ ODPADU A ZMĚNY V OBALECH

Všimli jste si, co jsme udělali pro přírodu v roce 2019?

Místo polystyrenových kelímků na kávu máme nové papírové. Místo igelítek nové papírové tašky a v prodeji je také

bavlněná taška na opakované nákupy. Pokud si naši kávu dáváte pravidelně, můžete si u nás koupit cestovní termo hrnek. V prodejnách přibýly před koncem

roku nerezové odpadkové koše, abychom mohli třídit směsný odpad od plastů.

Ještě se to někteří zákazníci učí. Pro-sím, pomozte nám dávat odpad tam, kam patří!



ADRESY PRODEJEN A OTEVÍRACÍ DOBY

ČESKÁ TŘEBOVÁ
Staré náměstí 47
Telefon 724 240 768
Po-Pá 5:00-17:00
So 6:30-11:00

F. V. Krejčího 405
Telefon 724 283 629
Po-Pá 5:30-17:00
So 6:30-11:00

CHOCEŇ
T. G. Masaryka 622
Telefon 725 787 642
Po-Pá 5:00-17:00
So 7:00-11:00

HRADEC KRÁLOVÉ I.
Dukelská třída, 1641/4
Telefon 601 156 614
Po-Pá 6:30-18:00
So 8:00-12:00

Třída Karla IV. 522/19
Telefon 775 146 694
Po-Pá 7:00-18:00
So 8:00-12:00

KOSTELEČ NAD ORLÍČÍ
Tyršova 16
Telefon 463 351 574
Po-Pá 6:00-17:00
So 7:00-11:00

KRÁLÍKY
Velké náměstí 275
Telefon 724 579 472
Po-Pá 6:30-17:00
So 6:30-11:00

LANKŠROUN
T. G. Masaryka 1
Telefon 606 656 394
Po-Pá 4:45-17:00
So 7:00-11:00
Ne 7:00-11:00

Nám. J. M. Marků 16
Telefon 724 665 936
Po-Pá 5:30-17:00
So 7:00-11:00

Nám. J. M. Marků 80
Telefon 724 242 175
Po-Pá 6:00-17:00

LETOHRAD
Mírová ulice 865
Telefon 724 504 271
Po-Pá 7:00-20:00
So 7:00-20:00
Ne 7:00-20:00

LITOMYŠL
Smetanovo náměstí 128
Telefon 606 622 810
Po-Pá 5:30-17:30
So 7:30-11:30

Smetanovo náměstí 108
Telefon 724 277 024
Po-Pá 5:30-17:30
So 7:30-11:30

T. G. Masaryka 1204
Telefon 725 833 936
Po-Pá 4:30-17:30
So 6:00-11:30

MOHELNICE
Smetanova 1359/14
Telefon 725 838 323
Po-Pá 5:30-17:00
So 7:30-11:00

MORAVSKÁ TŘEBOVÁ
Čs. Armády 8
Telefon 724 982 762
Po-Pá 5:00-17:00
So 6:00-11:00

OLOMOUČ
28. října 13
Telefon 727 808 621
Po-Pá 7:00-18:00
So 7:00-12:00

Ostružnická 343/42
Telefon 725 975 667
Po-Pá 7:00-18:00
So 7:30-12:00

Riegrova 33
Telefon 601 133 221
Po-Pá 7:00-18:00
So 7:30-12:00

PARDUBICE
Třída Míru 90
Telefon 725 951 216
Po-Pá 6:30-18:00
So 7:30-12:00

Jindřišská 276
Telefon 776 504 084
Po-Pá 6:30-18:00
So 7:30-12:00

POLÍČKA
Palackého náměstí 186,
Políčka, 572 01
Telefon 724 769 506
Po-Pá 6:30-17:00
So 7:30-11:00

RYCHNOV N. KNĚŽNOU
Havlíčková 1370
Telefon 601 389 308
Po-Pá 7:00-17:30
So 7:00-11:00

ŠUMPERK
Langerova 106/10
Telefon 606 064 252
Po-Pá 5:30-17:00
So 7:00-11:00

Masarykovo nám. 1278
Telefon 606 064 258
Po-Pá 5:00-17:00
So 7:00-11:00

SVITAVY
Náměstí Míru 60
Telefon 724 151 108
Po-Pá 6:00-17:00
So 7:00-11:00

Svitavská 665
Telefon 724 277 430
Po-Pá 5:30-17:00
So 6:30-11:00

ÚSTÍ NAD ORLÍČÍ
M. J. Kociána 24
Telefon 606 632 528
Po-Pá 5:00-17:00
So 7:00-11:00

VAMBERK
Husovo náměstí 57
Telefon 724 940 438
Po-Pá 5:30-17:00
So 6:30-11:00

VYSOKÉ MÝTO
Fügenerova 5
Telefon 463 351 523
Po-Pá 5:00-17:30
So 7:00-11:30

ZÁBŘEH
Náměstí Osvobození 246/6
Telefon 463 351 522
Po-Pá 4:45-17:00
So 7:00-11:00

ŽAMBERK
Masarykovo náměstí 6
Telefon 724 352 047
Po-Pá 5:30-17:00
So 7:30-11:00



SOUTĚŽTE S NÁMI...

V PROSINCI VZBUDILA MEZI NAŠIMI ZÁKAZNÍKY NEBÝVALÝ ZÁJEM JEDNA NOVINKA

Popravdě, takovou úspěšnou novinkou byl naposled před 7 lety Malinový mrkváč, či předtím Skořicový František.

**VÍTE CO MÁME NA MYSLI
A JAK SE PŘESNĚ JMENUJE?**



- A) Špaldové sluníčko s máslem a mandlemi
- B) Špaldové sluníčko s máslem
- C) 100% Špaldové sluníčko s máslem

Nápověda: Je to i takový důvod k zamyšlení. Všechny odpovědi jsou totiž pravdivé! Ale jen jedna je na cenovce a tu chceme po vás.

Správnou odpověď na otázku zasílejte na e-mail: soutez@pekarstvisazava.cz, a to nejpozději do 31. ledna 2020. Ze všech správných odpovědí vylosujeme a vyhlásíme

7. února 2020 celkem 10 výherců, kteří od nás dostanou naši Sázavskou plátěnou tašku, naplněnou samými dobrotami. Nezapomeňte spolu se správnou odpovědí

uvést své jméno, telefonní kontakt a také prodejnu, do níž chodíte nakupovat. Soutěžte s námi, stojí to rozhodně za to. Hodně štěstí!



Jsme nesmírně rádi, že si stále žádáte více našich prodejen. Mnozí zákazníci nám dokonce doporučují ta nejlepší místa. Poděkování tentokrát posíláme našim zákazníkům především do Prostějova, Holic, Pardubic, Náchoda a Heřmanova Městce, odkud přišly velmi užitečné návrhy, kde otevřít novou prodejnu

pekarství Sázava. Pokud se nám bude dařit, jednu až dvě nové prodejny otevřeme již v nadcházejícím roce 2020. A určitě uvítáme další tipy od vás, které můžete zasílat na emailovou adresu pekarstvi@pekarstvisazava.cz.
Děkujeme!



ZRNÍČEK



ŽITNO-PŠENIČNÝ
CHLÉB



VENKOVSKÝ
CHLÉB



SÁZAVSKÝ
CHLEBÍK



CHLÉB
MRKVOVÝ



VITA CHLÉB
OVÁL



MALÝ CHLÉB
SÁZAVSKÝ



MALÝ CHLÉB
KMÍNOVÝ



CHLÉB
BRAMBOREC



100 % ŽITNÝ
CHLÉB



SLUNEČNICOVÝ
CHLÉB



BAGETOVÝ
CHLÉB



VELKÝ CHLÉB
SÁZAVSKÝ



FARMÁŘŮV
CHLÉB



MALÝ
VENKOVSKÝ
CHLÉB



OVÁLNÝ
ŽITNO-PŠENIČNÝ
CHLÉB

