

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#3

A man with short blonde hair, smiling, wearing a shiny yellow long-sleeved shirt. He is leaning against a metal railing. The background is a grey wall with a repeating white triangle pattern at the bottom.

**PEKAŘINA A HRANÍ
JSOU MÝMI KONÍČKY,**

říká náš pekař a DJ Standa ze Sázavy

**TOTO VYDÁNÍ JE
VĚNOVÁNO SVAČINKÁM**

OBSAH

Třetí pokračování sázavské historie 05

Vyprávění majitelů o historii firmy – díl třetí

Zapečené svačinky 06

Objevte a ochutnejte naši novinku!

Pekařina a hraní jsou mými koníčky! 08

Rozhovor se Standou Celým o hraní a pekařském řemesle

Dáte si kávu? 11

Sázava má vlastní značku kávy

Představujeme kavárnu – Česká Třebová 12

Rekonstrukce, úpravy a nové prodejny Sázava 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. Jan Koubek, Martina Svatošová, Bc. Tereza Kašková

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

Fotografie: Lukáš Uchytíl, archiv Pekařství Sázava, Tomáš Lébr, Shutterstock (519294694783), Dreamstime (145989272), AdobeStock (177890396, 296164093)

Tisk: HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

ÚLOHA VELKÉHO SÁZAVSKÉHO CHLEBA V DOBÁCH EKONOMICKÉ RECESE

Dnes vzrůstá poptávka po kon-
zumním chlebu jakožto základ-
ním pekařském výrobku. Právě
v těchto dnech to cítíme, velká
skupina našich výrobků hlásí
poklesy prodeje, naopak VEL-
KÝ CHLÉB SÁZAVSKÝ frčí. Cena

tohoto chleba je u nás striktně
hlídána tak, abychom jej mohli
nabídnout opravdu každému,
i když ekonomika zrovna ne-
vzkvétá. Jsme pekárnou pro
každého!



VÁŠ RECEPT NA FB SÁZAVY UVIDÍ TISÍCE LIDÍ! 5 NEJLEPŠÍCH ODMĚNÍME DORTEM!

Patříte mezi ty, kteří
si vyzkoušeli pekař-
ské řemeslo v době
karantény?

Máte nějaký svůj tip nebo
trik, který máte vyzkoušený
nebo jste na něj právě přišli
a chcete se s ním pochlubit?

Deset nejzajímavějších re-
ceptů a fotografií zveřejní-
me na Sázava FB a podělíme
se tak s tisícovkami našich
fanoušků.

Posílejte do 10. 8. 2020 na
e-mailovou adresu:

soutez@pekarstvisazava.cz



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

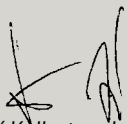
je nelehké psát úvodník do nového čísla našeho ča-
sopisu, jenž právě čtete, a nezmínit se o nákaze co-
vid-19, o které jsem před vydáním našeho posledního
lednového čísla, neměl ani nejmenší tušení. Kdo mě
zná blíže, ví, že mým hlavním zájmem a posláním je
pekařina a té se budu držet i ve svém textu, i když
v souvislosti se všemi událostmi kolem pandemie se
k tomuto tématu rád vrátím, a to trojím poděkováním:

Děkuji našim zákazníkům za věrnost a podporu ve
chvilích, kdy jsme sami nevěděli, jestli nebude za pár
dní konec s celou pekárnou Sázava. A stačilo málo.
Nejsme cestovka, přesto víme, že zemi vládne jiný
pekař... Uničov, Litovel (města, kam denně zajíždíme)
mohou vyprávět.

Děkuji našim lidem, především něžnému pohlaví,
za enormní úsilí v tomto těžkém období. Doma děti,
škola, rodina, mediální tlaky a potom v práci celý den
horko a rouška na ústech. Jste všichni stateční!

Děkuji našemu sázavskému pekaři Standovi Celé-
mu. Je mnoho zajímavých příběhů, smutných i vese-
lých. Příběh Standy je ten, který v naší firmě všichni
znají. Je to showman, a přestože byl jako celý národ
svázán mnoha vládními omezeními a karanténou,
celou situaci nevzdal. Opravdu se jako jeden z prvních
probudil a pouštěl z balkonu hudbu pro lidi. Patřil
k těm, kteří strhli lavinu optimismu, a jeho příklad
následovali další. A to mám rád a tomu tleskám!

Co závěrem? Současné číslo patří aktualitám,
fotografiím i pokračování seriálu z historie pekárny
Sázava. Reprezentuje novinky naší pekárny, ke kte-
rým patří zejména zapečené svačinky! Sám jezdím po
Lanškrouně a všem je doporučuji. Mám skvělou ode-
zvu. Všechna naše města objet nestihnou, tak volím
tuto cestu a všem vzkazuji: **OCHUTNEJTE A UVIDÍTE,
NAŠE ZAPEČENÉ SVAČINKY JSOU VÝBORNÉ!**


Jiří Kollert, pekař

Pekařství a cukrářství Sázava s.r.o.

ZAPEČENÉ SVAČINKY

CEREÁLKA S TUŇÁKEM



50 Kč
155 g

TUŇÁK
VEJCE
SALÁT
RAJČE
OKURKA
POMAZÁNKOVÉ MÁSLA

HOUSKA SE SALÁMEM



35 Kč
120 g

SALÁM
SÝR
PAPRIKA
SALÁT
POMAZÁNKOVÉ MÁSLA

KORNSPITZ S MOZZARELOU



45 Kč
140 g

MOZZARELA
RAJČE
SALÁT
POMAZÁNKOVÉ MÁSLA

KORNSPITZ SE ŠUNKOU A SÝREM



45 Kč
140 g

ŠUNKA
SÝR
OKURKA
SALÁT
PAPRIKA
POMAZÁNKOVÉ MÁSLA

KORNSPITZ S ŘÍZKEM



50 Kč
155 g

KUŘECÍ STRIPSY
KYSELÁ OKURKA
SALÁT
POMAZÁNKOVÉ MÁSLA

KORNSPITZ S HERMELÍNEM



45 Kč
130 g

HERMELÍN
VEJCE
PAPRIKA
PETRŽELKA
POMAZÁNKOVÉ MÁSLA

TŘETÍ POKRAČOVÁNÍ SÁZAVSKÉ HISTORIE

Vyprávění majitelů o historii firmy, díl třetí

V návaznosti na minulé číslo pokračujeme v odkrývání sázavské pekařské historie. V této části se dočtete o tom, jak se dařilo Sázavě při otevření prvních prodejen a co nás přivedlo k myšlence postavit novou budovu současné pekárny.

Psal se rok 1999 a kolem nás začínala pozvolna houstnout síť zahraničních řetězců, které rostly jako houby po dešti. Tradiční trh zformovaný divokými „devadesátkami“ měl problém. Často se opakoval stejný model, unavení majitelé ztratili počáteční energii i nadšení a jejich provozovny se proměňovaly v nevzhledné a opotřebované prodejny. Někdy se stalo, že i ti nejšikovnější obchodníci měli prostě smůlu, když jim za rohem otevřeli... zkrátka velkou prodejnu, podporovanou horou letáků do každé poštovní schránky.

V tomto čase jsme v Sázavě pod stejnojmennou značkou začali budovat vlastní prodejny, záměrně neříkáme síť,

protože tak daleko jsme v té době ještě nehleděli. Vstupovali jsme do toho s myšlenkou, že nejprve zkusíme jednu, druhou, potom třeba třetí prodejnu a uvidí se. Například prodejna v Ústí nad Orlicí v ul. T. G. Masaryka měla sotva 40 metrů čtverečních a jen jednu mini pec na čtyři plechy. Na svou dobu parádní záležitost, dnes již velmi úsměvné, protože v současnosti už víme, že pod 120 m plochy se prodejna Sázava s celým pekářenským zázemím nedá vůbec realizovat. Ukázalo se, že koncept vlastních prodejen je životaschopný, ale chtěli jsme víc! Nepřetržitě pečení a doplňování výrobků po celou „otevíračku“ s maximem sortimentu. A jaká byla naše nabídka té doby? Domácí chléb (později nám úřady zakázaly užívat tento název, ale zajímavé je, že jiní pekaři užívají tento přívlastek dodnes), žitno-pšeničný rozpraskaný chléb (podobné chleby se začaly později objevovat i u našich konkurentů), víta kostky s dýní, vázané a tlačené koláče, nutelky, bavorské vdolečky. Naš



Náš úspěšný výrobek té doby
– žitno-pšeničný chléb

revír? Ústí nad Orlicí, Česká Třebová, Svítavy, Polička, Vamberk, Králupy, Moravská Třebová, Žamberk, Choceň a okolí. Mezi českými pekárnami se šušalo o celkem šikovné a zajímavé pekárně v Východních Čech, která se zvláště jmenuje stejně jako řeka z Vysočiny a zpívají o ní bratři Nedvědové, takže těsně za Prahou? Ale kde to je, jak to dělají? Nikdo přesně nevěděl. Dnes už je situace jiná...

Dostáváme se do roku 2006, kdy centrální výrobní přestala kapacitně stačit, navíc cukrářská výroba sídlila v jiné budově a lahůdkový sortiment se připravoval zase úplně jinde. Trápilo nás mnoho zmatků, velká frekvence objednávek, stálý přetlak nových nápadů a myšlenek v našich myslích a minimální kontrola mnoha procesů. Nebylo moc možností jak dál, proto jsme učinili nevyhnutelné rozhodnutí postavit novou pekárnu tzv. na zelené louce v rodící se průmyslové zóně za městem. Byl to katastrofálně návrat do naší obce Sázava.

V příštím čísle budeme pokračovat v tématu, jak probíhala dostavba pekárny přesně v čase úderu celosvětové krize, a podělíme se o zážitky, jak jsme putovali trnitou cestou na moravský trh.



První specializovaná prodejna
(Ústí nad Orlicí)

ochutnejte!



objevujte!

ZAPEČENÉ SVAČINKY



Čerstvý rohlík, houska nebo kornspitz ještě horký? Tak s tím si poradíme. Obložíme přílohou, českou klasikou: máslem, sýrem, šunkou nebo salámem a k tomu přidáme zeleninu. Svačina pro každého, kdo to nestihl doma, a přesto se potřebuje najíst a doplnit energii třeba ve škole, v práci nebo někde na cestách. Jenže znáte to, pokud svačina odpočívá i krátkou chvíli v chladicí vitrině při 8 °C, mění se čerstvá chuť i příjemná vůně a celý efekt mizí s každou vteřinou.

CO S TÍM?

Našli jsme snadné a chutné řešení. Ke svačině vám zapečeme něco teplého do

žaludku, horké a křupavé, připravené k zakousnutí přímo u nás nebo zabalené s sebou. Ve vybraných prodejních máme pro výrobu takových svačin skvělého a výkonného pomocníka, malou

pícku s gigantickou silou. Během několika sekund promění obloženou „sváču“ ve vonící a příjemné zapečené jídlo ke svačině, ať už spěcháte kamkoliv.

ZAPEKAJÍ PRO VÁS TYTO PRODEJNY*:

Česká Třebová 1, Staré nám. 47
Česká Třebová 2, F. V. Krejčího 405
Hradec Králové 1, Dukelská tř. 1641/4
Hradec Králové 2, tř. Karla IV. 522/19
Lanškroun 1, T. G. Masaryka 1
Olomouc 2, Ostružnická 343/42
Olomouc 3, Riegrova 33

Pardubice 1, třída Míru 90
Pardubice 2, Jindřišská 276
Svitavy 1, náměstí Míru 60
Šumperk 3, Masarykovo nám. 1278
Ústí nad Orlicí, M. J. Kociána 24
Žamberk, Masarykovo náměstí 6

* Seznam prodejen s touto nabídkou platí do uzávěrky tohoto čísla (červen 2020).

PEKAŘINA A HRANÍ JSOU MÝMI KONÍČKY!

ROZHOVOR S DJ STANDOU O HRANÍ A PEKAŘSKÉM ŘEMESLE

Standa Celý je DJ tělem i duší a letos v dubnu tohoto roku potěšil svou hudební i světelnou show sousedy a přátele při „balkonové party“. Velký úspěch a nadšení na sociálních sítích podpořilo Standu k další akci v kulturním domě v Lanškrouně. Veselý mladý chlapík s úsměvem a dobrou náladou popsal, jak to všechno bylo, jak se dostal k pekařině a proč ho baví hraní pro lidi.

PŘEDSTAVUJE SE

Standa Celý, 44 let

Vzdělání: SOU pekařské
Trutnov – tříletý obor,
praxe 28 let.

Profese: výroba kvasů
a směsí do těst v pekařství
Sázava. DJ a bavič.



Muzika a pekařina, jde to dohromady?

Jak se to vezme. Jediné, co mají tato dvě povolání stejné, je noční život a také to, že poskytujete službu lidem. Hudbou uděláte zábavu a radost, pekařinou uspokojíte jejich „mlsné jazýčky“.

Jak tě napadlo vyučit se pekařem?

Od malička mě bavilo vaření, a když jsem se musel ve třinácti letech rozhodnout, co budu dělat dál, chtěl jsem být kuchařem. V té době se mladý člověk učil pro nějaký konkrétní podnik, ve kterém si následně odpracoval roky strávené studiem. A mně se naskytla možnost učit se pekařem, tak jsem to vzal a po vyučení jsem začal pracovat v pekárně přímo v Lanškrouně, kde jsem bydlel a bydlím dodnes.

Jak dlouho už pečeš a jak to všechno zvládáš?

Když odečtu tři roky učení na SOU pekařském v Trutnově, pracuji jako pekař už 28 let. Je to moc hezká práce, i když nepatří mezi ta nejjednodušší zaměstnání, a když k tomu přidáte hraní na různých

akcích téměř každý pátek, sobotu a někdy i v neděli, tak se dnes sám divím, že se to dá zvládnout! Přesně tak, jak je to v té písničce: „Když nemůžeš, tak přidej víc!“

Kdy jsi začal s hraním?

Co se týče hraní, s tím jsem začal o něco později a jako DJ se živím od roku 1998, takže to je tuším 22 let. Když se ale podívám hodně zpátky, rád jsem si už jako dítě pouštěl desky na gramofonu u bratrance nebo sestřenice. My jsme totiž doma nikdy „gramec“ neměli. Později jsem pouštěl písničky na internátních diskotékách a po vyučení jsem si za první peníze z výplaty koupil menší aparaturu a nějaká ta „cédéčka“ s muzikou. Písničky jsem si nahrával na magnetofonové kazety a potom jsem je pouštěl v pekárně ostatním spolupracovníkům. Rád na to vzpomínám!

Pouštíš kolegům muziku v práci při pečení ještě dnes?

V dnešní době už bohužel ne, ale přiznám se, že mi pár lidí v pekárně říkalo, ať udělám pekařské rádio, že to bude super! Mohl bych tam hrát zaměstnancům k narozeninám, říkat různé zajímavosti,



pouštět super muziku... Není to špatný nápad, určitě by mě to bavilo, ale je to nereálné.

Letos v dubnu tě TV NOVA ve své reportáži označila za „hrdinu dne“. Jak se to stalo?

Když mi volali z Novy, byl jsem zrovna na směně. Myslel jsem, že jde o aprílový žertík, ale hlas Petra Brzky v telefonu mě ujistil, že tomu tak není. Stalo se to na popud několika lidí, kteří napsali do televize, co se u nás v Lanškrouně odehrává, a oni v podvečer přijeli. Bohužel jsem už ten večer hrál z našeho kulturního domu LArt, a ne z balkonu.

Jak vznikl nápad na hraní z balkonu?

To mě vždycky napadne nová myšlenka a většinou se ji snažím uskutečnit. Viděl jsem video na internetu, jak sousedé společně hrají a zpívají na balkonech v Itálii. Tak jsem si řekl, že když to jde tam, musí to jít i tady! A protože jsem tou dobou nikde nehrál a měl aparaturu doma v pokoji, rozhodl jsem se, že pustím tři čtyři písničky lidem pro radost, a uvidíme. A ono to vyšlo!

Proč tě přesunuli do LArtu?

Protože není člověk ten, aby se zavděčil lidem všem... a jednoho dne přišla stížnost, že někoho ruším hlasitou hudbou. Co k tomu dodat, v 19 hod. a ještě k tomu jen půl hodiny? A navíc vznikl menší problém v tom, že lidé neuposlechli výzev



a shlukovali se u domu. Tak jsem si řekl, že to nestojí za to, a upustil jsem od celého nápadu s hraním... V týdnu mi volali z Kulturního centra ve městě, že je náš kulturní dům nevyužitý, a pokud bych měl zájem, mohu se přesunout tam. Nabídku jsem přijal a vůbec jsem nelitoval! Tak bezvadný tým několika málo ochotných lidí, kteří pokračovali se mnou, mi byl velkou oporou! Moc jim za to děkuji!

Měl jsi trému před prázdným sálem?

A jakou! Já mám vlastně takovou tu zdravou trému dodnes! Myslíte si, že po tolika letech hraní už je to jenom rutina, ale to je omyl. Tak to bylo i s LArtem. Musíte si vše připravit tak, aby písničky navazovaly pěkně jedna na druhou, pokud možno zahrát co nejvíce lidem i na přání a ještě se u všeho tvářit jako by byl sál plný... Ale člověk si zvykne na všechno a druhé třetí vystoupení už bylo lepší a lepší.

Jak reagovali sousedé, přátelé?

Co se týče vystupování na balkoně, bylo to super! Ta okamžitá zpětná vazba, lidé tleskali, zpívali, mávali a drželi rozsvícené mobily. Ta atmosféra byla nepopsatelná! Rád dělám lidem radost a snažím se všem dodávat optimismu, jak jenom to jde, a ono se to povedlo! Hezky to zahřálo u srdíčka. Špatného každý z nás zažívá mnoho, proto jsem tady, abych spoustu lidí obveselil. A věřím, že tomu tak je!

Prý si zájemci musí upravit termíny podle tvého volného kalendáře, to i při plánování svatby?

To určitě nemusí, ale hodně se naučili mi nejprve zavolat, domluvit si termín, kdy mám volno, a podle toho udělat třeba svatbu nebo oslavu. Díky koronaviru mám momentálně diář úplně plný. Kdo nemohl v době karantény slavit, musel termín akce odložit a tím i já to mám teď dost komplikované, protože víkend má jenom dva dny. S tím bohužel nic nenaděláme. Ti rozumní si volají třeba i rok a více dopředu, potom mají jistotu, že jim bude hrát DJ Standa. Hi hi hi...

Stando, kolik máš doma převleků?

Aby toho nebylo málo, tak ještě kromě pekařiny a hraní dělám různé show, například KABARET! Mám k sobě pár perfektních lidí, sklep plný kostýmů a dekorací. Napočítal jsem něco málo přes třicet kousků a neustále jich v šatníku přibývá.

Co je jednodušší - upéct chleba, nebo stát modelem? Jaké bylo focení s Tomášem?

To je těžká otázka! S Tomem jsem si focení užil, protože je to fajn člověk, ale fotit se skoro tři hodiny na několika místech v různém oblečení je opravdu náročné. Asi tak jako když pečete chleba, při tom se opravdu pořádně zapotíte! Focení bylo fajn a užíval jsem si ho s tím, že je to jedinečná příležitost, která už se nemusí nikdy naskytnout. Za to jsem pekárně Sázava moc vděčný! Musím ale přiznat, že pečení chleba je mnohem těžší! Jak já říkám, je to

všechno taková alchymie a ve finále máte obrovskou radost, když vidíte člověka v obchodě, který si odnáší sáček s „vaším“ pečivem a řekne vám, že mu chutnalo!

Kde tě můžeme vidět v srpnu a září?

Kromě toho, že budu v srpnu na táboře, tak pravidelně hraji u nás v kempu na Knoflíku, na Mysliveckém táboráku v Lukové, Disco v zámeckých zahradách v Lanškrouně. V září mám domluveno spoustu svateb a také náš Pekařský sportovní den!

Jsem moc rád, že jsou pekařina a hraní mými koníčky a zároveň i prací, protože kdyby mě ani jedno z toho nebavilo, tak bych to nedělal! Moc vám všem děkuji za přízeň a sympatie.... A jedeme dál!!!

Děkujeme za rozhovor a přejeme hodně úspěchu. Buď dál naší pekařskou STAR!



NAŠE KÁVOVÉ POSLÁNÍ:

- Nová káva je výsledkem našeho usilovného 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 naši pekárnu na míru.
- Sázavská káva je ta pravá káva k pečivu i zákuskům.

JAKÉ JE TEDY SLOŽENÍ?

Nová sázavská káva je ze 40 % káva ARA-BICA a z 60 % káva ROBUSTA.



K ZAKOUPENÍ VE VŠECH PRODEJNÁCH SÁZAVY



PŘEDSTAVUJEME KAVÁRNU ČESKÁ TŘEBOVÁ



novinka – pečeme před lidmi



čtenářský koutek



nový pult



sál



nová fasáda



REKONSTRUOVÁNO V BŘEZNU 2020

REKONSTRUKCE, ÚPRAVY A NOVÉ PRODEJNY SÁZAVA

OTEVŘENÍ NOVÝCH PRODEJEN SÁZAVA

Těšíme se, že na podzim tohoto roku otevřeme nové prodejny hned ve dvou krajských městech, a to v Hradci Králové na Puškinově ulici a v Olomouci přímo v centru na Dolním náměstí.



OBNOVA VOZOVÉHO PARKU ÚSPĚŠNĚ POKRAČUJE

Pro distribuci a rozvoz máme k dispozici dva nové vozy s nástavbou, které jsme doplnili firemní prezentací našich výrobků. Jejich polepy jsou opravdu povedené. Zvolili jsme tvarově výrazné produkty z naší řady sladkého pečiva, a to srdce a vánočku.

PODAŘILY SE NÁM TŘI DROBNÉ ÚPRAVY INTERIÉRŮ NAŠICH PRODEJEN



Králíky



Zábřeh



Šumperk, Langerova ul.

REKONSTRUKCE LANŠKROUNSKÝCH PRODEJEN NABÍRÁ SKLUZ

V jarních měsících tohoto roku jsme plánovali rekonstrukci lanškrounských pekáren a prodejen. Nyní se snažíme dohnat časový skluz ve všech oblastech naší činnosti, ale již nyní je jasné, že několikaměsíční nucená přestávka zkrátila naše plány a donutila nás přehodnotit některé preference. Proto se omlouváme Lanškrouňákům a pokusíme se naše plány na rekonstrukci prodejen odstartovat hned z jara příštího roku.

ADRESY PRODEJEN A OTEVÍRACÍ DOBY

ČESKÁ TŘEBOVÁ

I. Staré náměstí 47
Telefon 724 240 768
Po-pá 5:00-17:00
So 6:30-11:00

II. 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

II. 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

LANŠKROUN

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

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

Lahůdky

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

I. Smetanovo náměstí 128
Telefon 606 622 810
Po-pá 5:30-17:30
So 7:30-11:30

II. Smetanovo náměstí 108

Telefon 724 277 024
Po-pá 5:30-17:30
So 7:30-11:30

III. 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

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

II. Ostružnická 343/42

Telefon 725 975 667
Po-pá 7:00-18:00
So 7:30-12:00

III. Riegrova 33

Telefon 601 133 221
Po-pá 7:00-18:00
So 7:30-12:00

IV. Jindřišská 276

Telefon 776 504 084
Po-pá 6:30-18:00
So 7:30-12:00

POLÍČKA

Palackého náměstí 186
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

I. Langerova 106/10
Telefon 606 064 252
Po-pá 5:30-17:00
So 7:00-11:00

ŽAMBERK

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

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

SVITAVY

I. Náměstí Míru 60
Telefon 724 151 108
Po-pá 6:00-17:00
So 7:00-11:00

II. 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

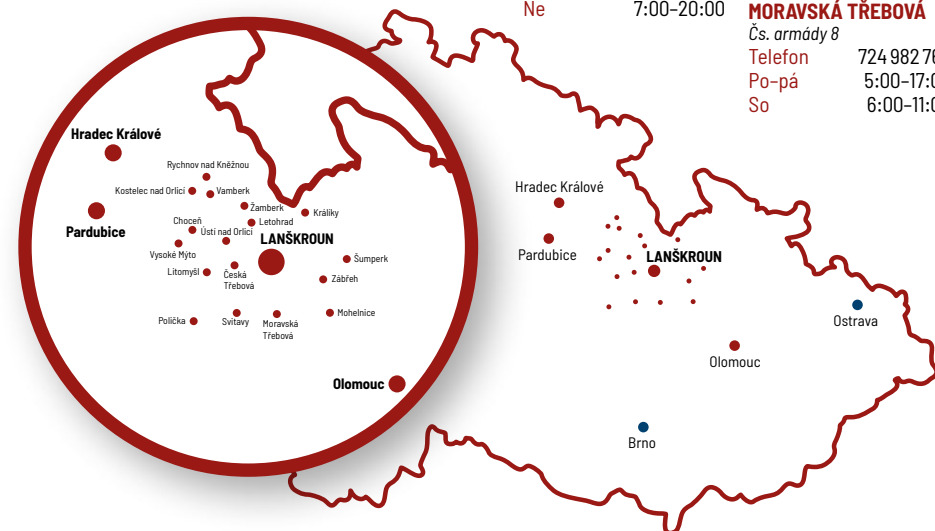
Husovo náměstí 57
Telefon 724 940 438
Po-pá 5:30-17:00
So 6:30-11:00

VYSOKÉ MÝTO

Fügenerova 5
Telefon 606 064 259
Po-pá 5:00-17:30
So 7:00-11:30

ZÁBŘEH

Náměstí Osvobození 246/6
Telefon 606 064 257
Po-pá 4:45-17:00
So 7:00-11:00



INSTAGRAM A SOUTĚŽ!

MÁME NOVĚ TAKÉ „INSTÁČ“
A HLEDÁME SPOLUAUTORY

Pomozte nám,
nový instagram pekárny SÁZAVA
potřebujeme naplnit, máte chuť?

Pošlete nám svoje fotografie na téma
„Já a můj nejmilejší sázavský výrobek!“

Ze zaslaných fotografií vybereme pět nejzajímavějších a zveřejníme je na našem instagramu. Odměna bude opravdu sladká, autory vybraných pěti snímků oceníme poukázkou na dort podle vlastního výběru. Posílejte do 10. 8. 2020 na e-mailovou adresu: soutez@pekarstvisazava.cz



VYFOŤTE SVÉ
PŘÍBĚHY S NAŠIMI
KRUPAVÝMI A VOŇAVÝMI
VÝROBKÝ!

Letní
HIT



MORAVSKÉ KOLÁČE
s tvarohem a meruňkami