

# Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#5

**JSME TVÁ ŠANCE  
BEZ LIMITŮ**

**MĚSTO LANŠKROUN,  
ŠKVELÉ MÍSTO PRO ŽIVOT**

**ŠPALDOVÝ CHLÉB S PODMÁSLÍM**

**ROZHOVOR S NAŠÍM  
ARCHITEKTEM  
PŘEMYSLEM KOKEŠEM**

**PROJEKTY ROKU 2022**

Vítězný tým nejlepšího dresu ze sportovního firemního dne.

# OBSAH

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Představujeme novou HR specialistku Markétu Tejklovou</b>                                    | <b>03</b> |
| <b>Páté pokračování sázavské historie</b><br>Vyprávění majitelů o historii firmy – díl poslední | <b>05</b> |
| <b>Rozšíření centrální pekárny</b>  | <b>06</b> |
| <b>Rozhovor s Přemyslem Kokešem</b>   | <b>07</b> |
| <b>Rekonstrukce, úpravy a nové prodejny Sázava</b>  | <b>10</b> |
| <b>A co nás čeká v roce 2022?</b>   | <b>11</b> |
| <b>Soutěž</b>   | <b>11</b> |
| <b>Chceš mít normálního šéfa?</b>   | <b>12</b> |
| <b>Zvládl jsem to díky Sázavě!</b><br>Příběh pana Josefa Stochla                                | <b>12</b> |
| <b>Jsme tvá šance bez limitů</b>  | <b>13</b> |
| <b>Město Lanškroun – skvělé místo pro život</b>   | <b>14</b> |
| <b>Vánočka jako pravý symbol Vánoc</b>  | <b>15</b> |

**Vydavatel:** Pekařství a cukrářství Sázava, s.r.o., Sázava 180, 563 01 Lanškroun

**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, Radek Lepka, Adéla Horáčková, Adobe Stock (465670429, 127738148, 435252776, 332270796, 183101477), Dreamstime (57136950)

**Tisk:** HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

[www.pekarstvisazava.cz](http://www.pekarstvisazava.cz)



## Rohové KOLÁČE

Čerstvě upečené, máslem potřené a cukrem posypané voní laskavým domovem.

Vyrábíme je již mnoho let. Jsou pracné, proto jsme je na nějaký čas stáhli z prodeje a jejich zařazení do prodejní nabídky se často řídilo naší výrobní kapacitou. Vždycky byly famózní, ale prodávaly se pouze v pátek. **POZOR! POZOR!** Nyní jsou v prodeji po celý týden a můžete si je dopřát ve všech našich prodejnách.

**A TO JE FAJN.**

## VÁŽENÍ A MILÍ ZÁKAZNÍCI,

dnes vám odtajníme jinou Sázavu, plnou života a energie! To jsou ty pravé ingredience, které srdcem vkládáme do naší pekařské tvorby.

Zjistíte vše o svých ŠANCÍCH BEZ LIMITŮ a také kolik úsilí věnujeme našim zaměstnancům, jimiž se brzy můžete stát i VY! Číslo je věnováno lidem, kteří spoluvytvářejí náš VLASTNÍ SVĚT CHUTÍ A VŮNÍ.



Dozvíte se dále, jak vznikají naše prodejny, kde se vzal ten nevšední design. Jak se vše plánovalo, kreslilo a navrhovalo si přečtete v rozhovoru se sázavským architektem a designérem Přemyslem Kokešem.

Kromě našich novinek vám v tomto čísle představíme město Lanškroun a jeho okolí, abyste našim prostřednictvím mohli nahlédnout do zajímavého regionu s kulatými kopečky, rybníky a přirozeně čistou krajinou. Věříme, že se vám bude u nás líbit. Chceme oslovit ty, kteří mají chuť

i touhu začít nový, lepší život, a pozvat je k nám do pekárny, kde je rádi naučíme, jak se peče voňavý chleba. Jak je to dobrý a posilující pocit podílet se na společném díle, jež je pro ostatní potřebou i potěšením. Máme co nabídnout, naučíme vás řemeslo, jsme velká sázavská rodina a nabízíme pro motivované a slušné lidi ideální možnost znovu začít. Co vy na to?

Co se nám v tomto roce povedlo? Co všechno chystáme v příštích letech? Čtěte dál. Pokračujeme v rozšiřování vlastní prodejní sítě, postupujeme v modernizaci našich starších prodejen, hledáme způsoby, jak co nejlépe a nejkvalitněji zavádět novinky přímo v našich provozech. Budujeme. Zásadním milníkem Sázavy je rozšíření centrální budovy pekárny s obrovskou investicí do stavební části i technologií. Tato stavba umožní nejen další rozvoj pekárny, větší výrobní možnosti, ale i lepší zázemí pro zaměstnance. Mrkněte na vizualizaci její budoucí podoby uvnitř tohoto čísla.

Na konci časopisu se budeme věnovat nejznámějšímu vánočnímu sladkému pečivu včetně jeho historie.

Ať se vám všem daří co nejlépe. Přejeme klidné Vánoce, stálé zdraví, pohodu. A s našimi výrobky dobrou chuť.

TÝM SÁZAVA

## PŘEDSTAVUJEME NOVOU HR SPECIALISTKU MARKÉTU TEJKLOVOU:

### Proč jste si vybrala práci v Pekařství Sázava?

Sázava žije svým životem a má svou specifickou atmosféru. Lidé zde dělají práci svým srdcem a s nadšením. Tím si mě Sázava získala. Chtěla jsem být součástí něčeho, co je víc než jen zaměstnání.

### Jak se cítíte na personálním oddělení po dvou měsících?

Kolem sebe mám příjemnou partu lidí a každé ráno se těším do práce. Věci se tu hýbou rychle a člověk se opravdu nenudí. Pracujeme na nové náborové kampani

a chceme se ještě více zaměřit na péči o naše zaměstnance.

### Součástí adaptačního procesu bylo i koločko ve výrobě. Co si z toho odnášíte?

Byla to skvělá zkušenost, za kterou jsem nesmírně vděčná. Technologie, postupy a vůbec celý proces výroby mě ohromily. Člověk si až tady uvědomí, jaké úsilí je zapotřebí na výrobu jednoho chleba, rohlíku, koláče nebo kolík péče se věnuje samotnému prodeji. Vše je zde do detailu promyšlené a vyladěné.

### Jaký je váš vzkaz pro nové uchazeče?

Aby se nebáli přijít k nám. Sázava neustále roste, je zde vysoký potenciál, a hlavně jistota práce. Protože jíst budeme pořád. Není nutné mít zkušenosti v oboru, všechno se u nás naučíte, potřeba je chuť do práce a dobrá nálada. U nás se dá začít nový život a výsledkem společné práce bude produkt, který chutná. Sázava je férová firma, která se o své lidi umí postarat.



# ZAKARPATSKÝ chléb

Tento mimořádný sázavský chleba se výrazně liší od ostatních bochníků **SLADŠÍ CHUTÍ**, a to díky **ZAVARCE** (vyslovujte krátce). **ZAVARKA** je provařená celozrnná žitná mouka s obilovinami i zrny slunečnice a lnu. Chléb má výjimečnou chuť a dlouhou trvanlivost. Je o něj velký zájem a čísla prodeje jsou nečekaně vysoká.

## Špaldový chléb s podmáslem

Nový reprezentant Sázavy, chleba se špaldovým kvasem ze 100% špaldové mouky. Přidáním másla a podmáslí vám můžeme nabídnout chleba delikátní chuti.

# PÁTÉ POKRAČOVÁNÍ SÁZAVSKÉ HISTORIE

Vyprávění majitelů o historii firmy – díl poslední

**V** posledním díle věnovaném historickým milníkům sázavské pekárny jsme došli do roku 2014, otevření první krajské prodejny v Olomouci, na ulici 28. října. Věřili jsme, že když vydržíme, budeme úspěšní. Ano, podařilo se a pro místní jsme se stali oblíbeným pekařstvím, o čemž svědčí úspěšné otevření i dalších olomouckých prodejen, jejichž počet se před Vánocemi 2020 postupnými krůčky vyšplhal k číslu čtyři. Mezitím, v podobném rytmu a s obdobným úspěchem, se nám dostalo přivítání v dalším krajském městě, v Hradci Králové. První rande s novými zákazníky jsme měli 22. května 2017. V současnosti jsou otevřeny tři provozovny a Hradec nyní čeká na svou čtvrtou sázavskou sestřičku, všem pandemiím navzdory. Vnímáme to předporodní napětí a víme, že se ten okamžik blíží, i když to tentokrát trvá déle než obvyklých devět měsíců. Pardubická cesta sázavských pekáren započala 13. listopadu 2018. Dnes zde máme dvě prodejny. Přes skromnější počet obchodů



je zákaznická obliba našeho pečiva o to výraznější.

Mezitím starší sestřičky začaly naříkat a žárlit, že stojí v koutku naší pozornosti a technologicky a desingově zaostávají. Přišlo nevyhnutelné a my jako zodpovědní rodiče jsme počali v posledních měsících významné rekonstrukce stávajících prodejen. Jsme za polovinou, také v roce 2022 se vrhneme na sázavské „skanzeny“, které musíme posunout na vyšší level.

Ano, jdeme do toho opět, budeme projektovat, kopat, bagrovat, stavět a budovat.

Je to nezbytné, hlasy zákazníků z dalších částí Pardubic, Prostějova nebo například Chrudimi jsou stále hlasitější a i pro nás lákavější.

V současnosti víme, že důležitým milníkem v historii Pekařství Sázava bude zajisté rok, kdy bude dokončeno rozšíření budovy centrální pekárny. Plánovaná a dlouho připravovaná změna podmiňuje další rozvoj Sázavy. Návrhy a projekty jsou hotové, realizace začne v roce 2022. Plány a vizualizace jsme pro vás připravili i v tomto čísle firemního časopisu. Další rozvoj je důležitý a je nezbytné pustit se znovu do díla. Neznáme budoucnost, nevíme přesně, na kterém čísle se zastaví počet našich prodejen, ale nyní hrdě hlásíme číslo 34!

Tady končí stručná historie naší firmy. Děkujeme všem, kteří dočetli až sem. Příběh Pekařství a cukrářství Sázava jsme sepsali v předchozích vydáních časopisu, který v digitální podobě najdete na našem webu v sekci časopis.



# ROZŠÍŘENÍ CENTRÁLNÍ PEKÁRNY

BOURÁME BUDUJEME  
MODERNIZUJEME



## NÁŠ CÍL?

- rozvoj výroby a propojení s obchodem
- velkorysé zázemí pro zaměstnance
- modernizace stávajících prostor (jídelna, sprchy...)
- zvýšení kapacity parkoviště pro auta, skútry i kola, dobíjecí stanice pro elektromobily

Pracujeme na rozšíření centrální pekárny a zvýšení kapacity provozu pro naši výrobu na dalších 10 let s cílem stát se nejvýznamnější pekárnou v ČR. Jdeme za svou vizí ve vlastním světě chutí a vůní. Jsme

stabilní firma, jež udává směr ve svém oboru. Víme, jak má vypadat pekařské a cukrářské řemeslo v ČR. Chceme ho čestně reprezentovat.



## Informace v datech

|                         | SOUČASNOST         | NOVÉ                 |
|-------------------------|--------------------|----------------------|
| Naše nezávislé prodejny | 34                 | 50                   |
| Plocha výrobní cukrárny | 159 m <sup>2</sup> | 250 m <sup>2</sup>   |
| Nákladní rampy          | 8                  | 11                   |
| Vykládací rampy         | 2                  | 5                    |
| Myčka                   | 16.000             | 23.000 přepravek/den |

Rozpočet na stavební rozšíření centrální pekárny  
Rozpočet na nákup technologií

100.000 mil. Kč  
80.000–100.000 mil. Kč

# PEČIVO JE JAKO HEREC NA DIVADLE,

## ŘÍKÁ SÁZAVSKÝ ARCHITEKT A DESIGNÉR PŘEMYSL KOKEŠ

**Architekt je velmi atraktivní a náročné povolání, ke kterému potřebujete mít tvůrčí schopnosti, ale i talent. Jak jste se k architektuře dostal vy sám?**

Cesta to nebyla jednoduchá. Jsem z Čeladné, ze skromných poměrů. Máma dělala ve špitále a táta byl montér ve Vítkovicích. Zemřel, když mi bylo 16 let, a střední i vysoká škola byly hodně náročné.

Od dětství jsem věděl, co chci dělat, jen jsem nevěděl, jak se to jmenuje. Dostal jsem dar vnímat, zobrazovat a přetvářet prostor. I proto jsem nejprve studoval design na vysoké škole u slavného vysokomýtského designéra Otakara Diblíka, autora těch starých kulatých autobusů.

Mohl jsem studovat, ale musel jsem i hodně pracovat, chodil jsem na brigády, dělal jsem design i grafiku pro firmy, prostě co šlo. I tato zkušenost mě výrazně ovlivnila. Právě s panem Diblíkem jsme



### PŘEDSTAVUJE SE

**Přemysl Kokeš, 44 let**

**Profese:** architekt a designér

**Spolupráce se Sázavou:** 20 let

**Počet realizací pro Sázavu:**  
více jak třicet

mívali hluboké noční rozhovory v ateliéru. On jasně viděl, že mé vnímání světa bude možné úspěšně rozvinout právě v architektonické tvorbě. Začal jsem tedy studovat architekturu v sousedním ateliéru na VŠUP u Petra Keila. Byl rok 2000 a já stavěl svůj první dům v Praze a zároveň díky Vladimíru Zamazalovi a Janu Kolomému jsem představil zastupitelům města

v Lanškrouně svůj návrh nové podoby náměstí A. Jiráska, který vyhrál a ještě před dokončením mého studia byl realizován. To náměstí bylo pro mě klíčové.

### Po skončení školy jste se odstěhoval do Lanškrouna?

Ještě v Praze se mi narodila dcera Magdalena a v Lanškrouně syn Bartoloměj.



jídlna pro zaměstnance s venkovní terasou

Postupně jsem se sem přesunul a koupil malý úžasný domeček. Stal jsem se městským architektem a poznal spoustu úžasných osobností, mezi nimi také malíře, biologa, horolezce, pedagoga a novináře Františka Teichmanna. A ten mě dál seznámil s neuvěřitelně pracovitými a milými pekaři, Daliborem Matějškem a Jirkou Kollertem. Neuvěřitelní dřiči a skromní kluci, kteří začínali s pecí v garáži a se starou dvanáctsettrojkou. Chtěli navrhnout malé prodejny. A mně se jejich koncept tak líbil, že jsem se s nimi hned pustil do práce.

### **Tehdy jste se poprvé setkal s pekárnou Sázava?**

Ano. Některé naše vize v té době předběhly čas. Už tehdy jsem věděl, že prodejny musí mít jednotný styl, přestože bude každá jiná, v jiném prostoru. Už tehdy jsem vnímal, že pečivo je jako herec na divadle, ale to se do realizací prolulo až později. Co se tehdy skutečně podařilo? Navrhnout centrální budovu pekařské výroby v Sázavě v krásném dřevěném designu.

### **Stavba byla oceněna titulem „Stavba roku Pardubického kraje 2010“. Co bylo pro vás na této zakázce nejobtížnější?**

Skoro vždy je nejobtížnější přesvědčit klienta. Někdy do procesu vstupují další lidé z vnějšku a snaží se tu vizi přetlačit, prodat svá řešení. Ale naštěstí jsou oba sázavští pekaři pokorní a naslouchají.

### **Centrální pekárna byla první zakázkou pro pekárnu Sázava?**

Ne, kdepak. To byl vrchol společné práce. Předtím jsme začali s těmi malými prodejny. Centrální pekárna je nyní již veliká továrna a bude potřebovat další zvětšení. Máme hotovou studii a moc bychom chtěli, aby i po přestavbě měla celá budova stejnou tvář. Víte, oba pekaři jsou velcí regionální patrioti, obdivovatelé těch nízkých vršků nad Lanškrounem, jsou to sportovci a milovníci přírody, všeho poctivého a zdravého. Kolem továrny není žádný plot. Je zde sad a permakulturní louka. Fasáda je ze dřeva, které není ničím natřeno a postupně kamení na vzduchu. Miluji to, protože za sucha je stříbřitá, a jakmile zaprší, zčerná. Jejich budova je spjata s přírodou i počasím a dokáže na ně reagovat a měnit svůj vzhled.

### **Kdy začne realizace rozšíření centrální pekárny?**

Realizace startuje příští rok. Věřím, že se podaří prolnout budovu vegetací tak, jak

je to v našich návrzích. Vyjádřit souznění s přírodou, které je ve výrobcích Sázavy také zakleto, to bylo naším hlavním cílem. Víte, majitelé jsou neuvěřitelní puntičkáři a věnují velkou pozornost kvalitě, zkoušejí chutě, kombinují mouky, marmelády, vyvažují a nenechají se stáhnout na cestu náhražek. Rád bych, aby nová budova vyjadřovala právě i tento postoj.

### **Kolik realizací jste již pro Sázavu udělal? Která zakázka je podle vás nejzdařilejší?**

Na to právě neumím odpovědět a je otázka, co je zakázka. Jestli jsou to nové polepy aut, grafika, jednotný manuál nebo skica úpravy prodejny... Ale nejzdařilejší? To je těžké. Asi by to byla poslední přestavba lanškrounských prodejen, i když v srdci mi leží žamberecká pekárna, která byla první experimentální prodejna s novým designem interiérů.

### **Sázavské obchody mají nezaměnitelnou tvář, přátelský prodejní prostor a útulný interiér kaváren. To všechno je vaše práce?**

Kdepak moje práce. Sním, představuji si, kreslím, dávám do souvislostí, rozhoduji. To důležité dělají pekaři sami, společně s realizačními firmami – nejlepší ve svém oboru!

### **Jak to udělat, aby prodejna byla plně funkční a zároveň krásná?**

V roce 2014 jsem opustil Lanškroun a musel jsem se z rodinných důvodů přesunout do Prahy. Do Lanškrouna i regionu se ale za svou tvorbou stále vracím. A takovým pravidelným návratem je právě tvorba pro sázavskou pekárnu. Zde je důležité zmínit firmu FESCHU, která otočila kormidlem směřování designu prodejen a já mohl postavit na jejich základech jednotný vzhled interiérů. Oprášil jsem starší koncepci a zbavil jsem interiér barvy, vyjma barvy dubového dřeva, červených pytlíků, a hlavně toho nejlepšího pečiva. S dokonalým osvětlením od FESCHU je to jako scéna na jevišti. Vejdete do prodejny a vnímáte jen tu krásu žlutých a hnědých kůrek. Tmavá barva dává interiéru neuvěřitelnou útulnost, klid a soustředění.



Kancelářské zázemí





**Sázavské pekárny jsou v různých městech a v rozdílném prostoru, někdy na náměstí, jindy v novodobé zástavbě. Jak to zvládnete, pokaždé jiné, nové podmínky?**

Správně tušíte, že nejde pouze o interiér, ale o kontext, návaznost interiéru na veřejné prostranství. Velmi často jsou to pekárny v historických centrech, kde jsou ještě města uspořádána kompaktně prostorotvorně a jasně definují charakter, do kterého se prodejna otevírá, zda je to podloubí, náměstí, ulice... A Sázava oživuje místo a prostor, kam se dá najednou, i díky ní, zajít.

**Je složité vybrat místo pro novou pekárnu?**

To je práce vedení pekárny. Při výběru je vždy důležitá poloha budoucí prodejny. Snažíme se otevřít vnitřek prodejního prostoru do náměstí a ulic. Ale to, co je venku, je velmi podstatné a kavárny, cukrárny i pekárny Sázava dávají těm městským

prostorům úplně jiný život než parkoviště u supermarketu. To je přesně to, co majitelé Pekařství Sázava vždy prosazovali. Uchování živých městských center, malých prodejen, které navštívíte bez auta, zastavíte se zde s přáteli a čím dál častěji i posedíte u šálku dobré kávy. Mnoho menších měst již žije v centru jen díky Sázavě. Pro krajinu města je Sázava velmi důležitá.

**Mohu se zeptat, kde čerpáte inspiraci pro svoji práci?**

U své ženy a u dětí. Loni jsem se znovu oženil a vzal jsem si lanškrounskou rodačku Zuzku. Směřujeme do Mikulova, kde často čerpám inspiraci z místní dramatické krajiny. Obecně mě vždy podněcuje setkání s úžasnými lidmi.

**Vaše architektonická kancelář je v Praze, pracujete po celé republice. Ostrava, Praha, Mikulov nebo Lanškroun. Jak vypadá váš běžný pracovní den?**

No tak to se ani neptejte. Vstávám vždy po čtvrté ráno, udělám to nejpodstatnější, dokud je klid, a potom jen jezdím, telefonuji, jednám, konzultuji a kontroluji. O víkendech vyřeším většinou e-maily za celý týden a někdy se dostanu i ke koncepční práci. Snažím se ale pořád kreslit.

**Vaše stavby jsou k vidění na mnoha místech naší země, přesto se stále vracíte do Lanškrouna. Jaký máte vztah k tomuto místu?**

Mám tu veliký kus srdce. Myslím, že jsem město v mnoha ohledech proměnil, a doufám, že nejen pekárnou, ale i zahradami, náměstími, urbanismem. Žiji zde moji nejlepší přátelé, a tak se sem potřebuji stále vracet.

**Děkujeme za rozhovor a přejeme více společných snídaní, zdraví a mnoho nových pracovních inspirací.**

# REKONSTRUKCE, ÚPRAVY A NOVÉ PRODEJNY SÁZAVA

## LANŠKROUN 2

Prodejna prošla kompletním remodelin- gem. Zákazníci si zde užijí rozšířeného posezení u kávy do skla, a nejen TO GO. Významnou změnou je doslova čerstvé a příjemné klima v prodejně, a to hlavně díky nové vzduchotechnice.

## LANŠKROUN 1



V této pekárně jsme posunuli vstupní dveře, a tím jsme výrazně rozšířili kavárenský prostor, který se nejen zvětšil, ale stal se příjemnějším a útulnějším místem pro posezení u kávy. Nemusíme se stydět ani za zbrusu nové toalety. Zázemí pro pečení se zvětšilo o 32 % a byly kompletně vyměněny veškeré technologie. Je to pro nás architektonicky nejvyváženější prodejna, tedy značka IDEÁL. Poprvé jsme zde nad pultem vyzkoušeli dřevěný rošt. Záměrem bylo snížení akustické zátěže, což se také prolulo do volby nového stropu, do změny při výběru materiálu na tapety a omítky.

## ŠUMPERK 1

Drobounká prodejna, po loňské úpravě přední části byla dokončena

i modernizace a změna v zázemí. Dvě staré pece nahradila jedna modernější, která toho zvládne více napéct sama. To umožnilo ergonomicky upravit celý výrobní prostor pro pekařky. Doplněno bylo zbrusu nové zařízení na posunutí času kynutí.

## SVITAVY 2



Zde jsme provedli připravovanou komplexní rekonstrukci periferní sázavské prodejny, periferní proto, že není v samotném centru města. Naším úkolem bylo stihnout vše k prvnímu září a novému školnímu roku. I zde se modernizace týkala veškerých technologií, vybavení a tapet na toaletách.



## VAMBERK

Částečná rekonstrukce v nevelké provozovně. Zvládnout kvalitně a včas vše potřebné je vždycky výzva, ale jsme



spokojení, a co víc i zákazníci poznali změnu v kvalitě komplexních služeb, nově obohacených o zapečené svačinky.

## MOHELNICE, ZAHRÁDKA

Úvahy o prodejně se zahrádkou v našich myslích sílily pár let. Doba okénkoveho prodeje během loňského jara tomu dost napomohla a nápad byl přijat s nadšením od majitele objektu až po posledního úředníka a zákazníka v celém městě. Pro realizaci jsme zvolili poprvé spolupráci s truhláři z Těchonína, bratry Olšarovými, jež považujeme za opravdové umělce mezi všemi truhláři, které známe. Do týdne jsme měli v kanceláři na stole make- tu celé zahrádky, podle jejich slov je to pro ně rychlejší, než to kreslit a posílat e-mailem...



# A CO NÁS ČEKÁ V ROCE 2022?

## ÚSTÍ NAD ORLICÍ

Otevření zvládneme až po Vánocích, ale o to lépe bude pro nové zákazníky vše připraveno. Vizualizaci záměrně nezveřejníme, ještě vás kapku necháme napnuté.

## HRADEC 4, POSPÍŠILOVA ULICE

Zbrusu nová 35. sázavská prodejna. Rozlohou bude naše největší. A POZOR NOVINKA, součástí prodejny bude PRALINKOVÝ SVĚT! Na své si přijdou maminky s dětmi,

chystáme zde poprvé i malý dětský koutek. Těšte se!

## LAHŮDKY LANŠKROUN



První úvaha

To bude něco zcela nového. Nebude se jednat jen o prostou změnu interiéru, ale výrazně se promění i koncepce celé provozovny. Prozradíme vám pouze, že přibude pár židliček a uvidíte v akci „na place“ i pana kuchaře.

## JABLONNÉ NAD ORLICÍ

Připravujeme další novou prodejnu v pořadí již 36., a to na náměstí místo původní České spořitelny.

## LETOHRAD DÁVÁME SI MALOU PAUZU

28. února 2022 bude ukončeno pečení našeho pečiva v letohradské prodejně Qanto. Omlouváme se všem zákazníkům. Důvodem je odlišná koncepce prodejní sítě. Věříme, že se naše výrobky budou i nadále objevovat v této prodejně, jen budou dodávány z pekárny v Lanškrouně. V Letohradě hledáme odpovídající obchodní prostor a do města se velmi rádi vrátíme s našim konceptem samostatné kamenné nebo mobilní prodejny a věříme, že to nebude trvat dlouho.



Hradec Králové 4



## SOUTĚŽTE S NÁMI!

**Hlavní cenou budou chytré hodinky**

a dalších 10 menších cen je připraveno pro výherce, které budeme vyhlašovat dne 17. 12. 2021.

**Otázky jsou zaměřeny na vaši rychlost a pozornost.**

Odpovědi najdete při pozorném čtení aktuálního čísla našeho časopisu a pošlete nám je **nejpozději do 15. 12. 2021.**

Odpovědi zasílejte na e-mail: **soutez@pekarstvisazava.cz.**

V odpovědi uveďte své **jméno, telefonní číslo** a naši prodejnu, do které chodíte nejraději nakupovat.

### Soutěžní otázky:

1. Ze kterého města pochází architekt Přemysl Kokeš?
2. Kolik vánoček upeče pekárna Sázava v průběhu předvánočního týdne?
3. Co to je ZAVARKA a k čemu se používá?

# CHCEŠ MÍT NORMÁLNÍHO ŠÉFA,

*slušné zacházení a pocit,  
že si tvé práce někdo váží?*



*Pomáháme lidem  
narovnat si své životy*

Na našeho firemního advokáta pana Mgr. Jana Urbana se lidé obracejí nejčastěji se záležitostmi z oblasti rodinného a majetkového práva a s insolvenčí.



## ZVLÁDL JSEM TO DÍKY SÁZAVĚ!

### PŘÍBĚH PANA JOSEFA ŠTOCHLA

Do Sázavy jsem přišel v květnu 2016, potřeboval jsem změnit prostředí, měl jsem dluhy a exekuce. Situace byla velmi špatná. Chtěl jsem začít nový život na jiném místě, zbavit se dluhů a dát si život do pořádku. Na pracovní inzerát pekárny jsem narazil na internetu náhodou.

Zavola jsem do Sázavy a za pár dnů byl pohovor.

Byl jsem přijat.

V pekárně jsem také potkal svoji současnou přítelkyni a po čase nám bylo nabídnuto i bydlení v rezidenčním bytě pro zaměstnance. Začátky byly těžké, měl jsem práci i bydlení, ale peněz moc nezbývalo, většinu platu si bral exekutor. Firemní advokát mi pomohl nastavit insolvenční. Bylo to dlouhých pět let, ale zvládl jsem to a za to vděčím personálnímu týmu Sázavy. Děkuji všem. Teď mám čistý štít a můj život se obrátil k lepšímu. Po pěti letech jsem si konečně mohl splnit i svůj sen a koupit si krásné červené auto, po kterém jsem tolik toužil.

# Jsme TVÁ ŠANCE bez limitů



Rezidenční  
bydlení pro naše  
zaměstnance.



**Přestěhujte  
se za  
lepšími!**



Sportovní den 2021 - soutěže, kreativní  
kostýmy, recese a společná zábava.  
Vítězný tým vyhrál let balonem.



Tatry 2021 - osobní  
rozvoj zaměstnanců  
se zážitkem.



Školení defenzivní jízdy pro  
všechny naše řidiče.

Interní vzdělávací  
program našich  
prodejen jede naplno.



JESENÍKY 2021 -  
školení liniového  
managementu  
a společenský  
život Sázavy.



Firemní ples s bohatou  
tombolou a tancem až  
do rána.

# MĚSTO LANŠKROUN

skvělé místo pro život

V Podhůří Orlických hor, v čisté krajině kolem Moravské Sázavy se nachází město Lanškroun i blízká obec Sázava, jež dala jméno našemu pekařství.



Lanškrounská KOPA je jedním z nejstarších turistických dálkových pochodů v Česku. Patří mezi vyhlášené akce u nás a patří k ní i tradiční městské slavnosti se zajímavým kulturním programem.



Lanškrounské náměstí s renesanční radnicí i měšťanskými domy má v zimě pohádkovou atmosféru.



náměstí Aloise Jiráka

Lanškrounské rybníky – krása přírodního parku.



Fotografie: Město Lanškroun



# VÁNOČKA JAKO PRAVÝ SYMBOL VÁNOC

**V**ůně pečené vánočky provází tento svátek od nepaměti. Původní nepletená varianta se nazývala CALTA, hovorově také štedrovka, vánočka, Caletka... a pekla se u nás již ve 14. století. O něco později se začala zaplétat a měla již současnou podobu. Vánočka je sladkou variantou chleba, jenž nesměl nikdy na svátečním stole chybět. Symbolické jsou i jednotlivé prameny vánočky. Čtyři spodní představují zemi, slunce, vodu a vzduch. Prostřední cop ze tří pramenů spojuje rozum, cit a vůli. Ve vrchním pletenci se proplétá vědění a láska.

*Zdroj: Czech Specials, Wikipedie*



Stejně starý je také vánoční moučník zvaný **ŠTOLA**, pocházející z Německa. Sladký, voňavý, s kandovaným ovocem, pomerančem a mandlemi s bílou peřinkou moučkového cukru na povrchu má připomínat Ježíška ovinutého v plenkách.

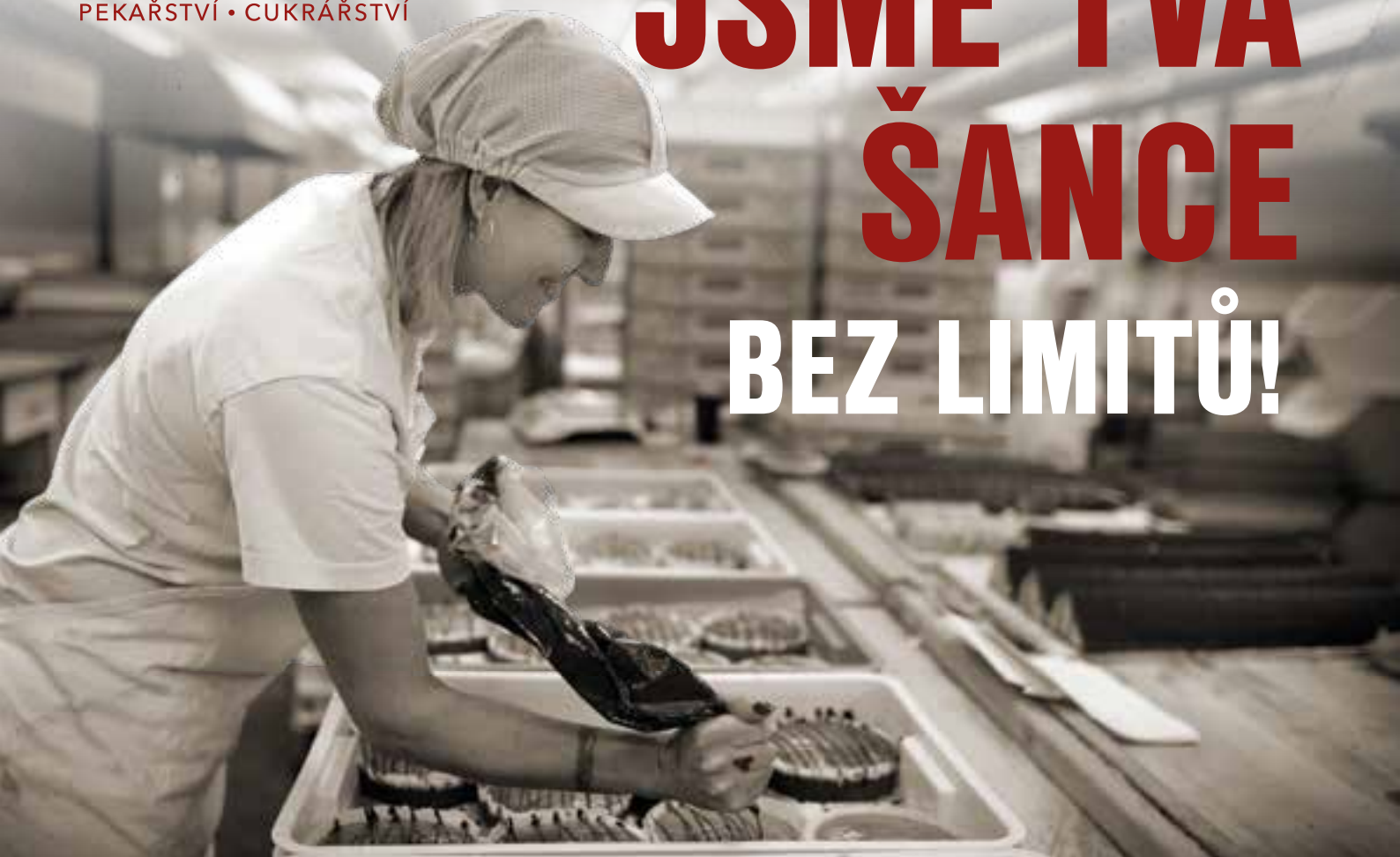


**Vánoční  
týden**

9 000 VÁNOČEK  
60 000 CHLEBŮ  
29 000 VEK

V Sázavě pleteme ručně vánočky celkem ze šesti pramenů. Pro zajímavost jich před VánoceMI upečeme PŘÍMO V PRODEJNÁCH více než 9 000 kusů.

# JSME TVÁ ŠANCE BEZ LIMITŮ!



PEKAŘI | CUKRÁŘI | EXPEDIENTI | ŘIDIČI

AŽ **35.000** Kč

AŽ **48.000** Kč

## JISTOTA PRÁCE A FÉROVOST

*Dává ti to  
smysl?*

**ŘEMESLO TĚ NAUČÍME!**

kontaktuj nás

**Ing. Markéta Tejklová**

tel.: **778 755 279** | e-mail: **tejklova@pekarstvisazava.cz**