

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#4

**POSOUVÁME
HRANICE
PEČENÍ VÝŠ!**

**LETOŠNÍ JARO JE VE
ZNAMENÍ CROISSANTŮ**

ROZHOVOR S EVOU ŠUBRTOVOU

OBSAH

Posouváme hranice pečení výš!	04
Čtvrté pokračování sázavské historie Vyprávění majitelů o historii firmy – díl čtvrtý	05
Letošní jaro je ve znamení croissantů!	06
Testování nových dortů	07
Dortová kolekce 2021–2022	08
Začínala jsem jako usměvavá prodavačka Rozhovor o životě v pekárně, o příležitostech, zákaznících a o své nové pozici	10
Farma z Výprachtic na sázavských pultech v Lanškrouně	12
Máme nové webovky	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

Fotografie v pozadí patří do kolekce našich motivů ze zadní strany skříňového pekařského vozu. Každé sázavské auto má unikátní motiv s klíčovým výrobkem.

Zaostření fokusu je vždy na pečivo, v tomto případě to nějak nešlo, pořád to bralo oči. 😊

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, Radek Lepka, Adéla Horáčková, Adobe Stock (406055677, 296153501, 212780182, 183101477), Shutterstock (119440822), Dreamstime (127310513)

Tisk: HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

STAŇ SE ŘIDIČEM V SÁZAVĚ!



**RYCHLÉ PEKAŘSKÉ AUTO
S MOTIVEM ŠNEKA, BAVÍ NÁS
TYHLE NĚŽNÉ „BLBINKY“.**

**Pro spolehlivé řidiče s oprávněním „C“ nabízíme
zaměstnání na nových rozvozových trasách
chystaných v tomto roce.**

KONTAKTOVAT MŮŽETE TEREZU KAŠKOVOU Z PERSONÁLNÍHO ODDĚLENÍ.

TEL. +420 601569 409 | E-MAIL: KASKOVA@PEKARSTVISAZAVA.CZ

PŘEVLEKÁNÍ DRESŮ NA NAŠICH PRODEJNÁCH

Najít variabilní a slušivý střih, vhodné složení materiálu pro pracovní oblečení do prodejen, kde občas bývá za pultem před pecí až 35 °C. Obsluha se musí otáčet a zároveň pěkně vypadat, to je skutečně oříšek. Nové firemní oblečení jsme začali pilotně zkoušet v prodejnách v Lanškrouně a po testovacím provozu máme hotovo. Kombinace materiálů přinesla komfort, pohodlí a potřebnou vysokou praktičnost. S úsměvem

řečeno – začala výměna dresů v našich barvách a do září 2021 postupně převlečeme všechny týmy na sázavských prodejnách, potom už jen zahodit respirátory, abyste viděli, jak se na vás usmíváme.



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

je to blízko, restart světa okolo nás klepe na dveře. Možná to nebude úplně stejné jako dřív. Máme-li zúžit tuto myšlenku na tradiční maloobchod, potom pár známých značek už bohužel na mapce nenajdeme.

Díky vám, věrným zákazníkům, a díky všem našim spolupracovníkům to není náš případ. Zažili jsme také nepříjemné rány, ale dnes se cítíme posíleni mnoha změnami, kterými jsme za poslední měsíce prošli a které jsme vám v tomto čísle chtěli představit nebo jen připomenout. Ne, neodešli jsme do světa e-shopů ani pečivo nevozíme přímo na koncové adresy, tím by se kouzlo provoněné Sázavy rozbilo. Zůstali jsme u pečení v centrech poloprázdných měst. Ale pryč už s tím, život a energie se vrací do ulic.

V aktuálním čísle našeho magazínu najdete informace o nových výrobcích, o inovativním způsobu výroby několika našich klíčových výrobků a v neposlední řadě o dokončených projektech týkajících se naší sítě prodejen, která se na podzim rozrostla o dvě nové slečny s názvem Olomouc 4 a Hradec Králové 3.

Přejeme vám poklidné čtení, dobrou chuť a pevné zdraví.

Majitelé Sázavy



POSOUVÁME HRANICE PEČENÍ VÝŠ!

Příklad
PRVNÍ

*Rodina štavnatých
moravských
koláčů
s tvarohem a ovocem
se rozrostla.*

V minulém čísle našeho občasníku byla zmínka o meruňkovém moravském koláči, s radostí jsme v mezidobí přidali i koláč se švestkami. HLAVNÍ změna je v tom, že se celé této koláčové rodince podařilo dostat mezi výsostné výrobky, které pečeme přímo před vašimi zraky v prodejně.

SVATEBNÍ KOLÁČKY, POZNALI JSTE ZMĚNU?

Příklad
DRUHÝ

Vždy patřily mezi oblíbené výrobky, o čemž svědčí i získané ocenění „MLS PARDUBICKÉHO KRAJE“... Až do roku 2020 se pekly na centrální pekárně v Lanškrouně, a to pouze na páteční prodej. To už dnes neplatí. Dokázali jsme prodejny dovybavit zařízením, které umožňuje i tento složitější výrobek péci několikrát denně, bez ohledu na den v kalendáři. Ještě máslovější a ještě voňavější, to jsou nové svatební koláčky. Nevěsty, nic nevymýšlejte, tady není co řešit, pokud chcete dokonalý váš den D. Z oblíbeného výrobku se během letošních zimních měsíců stal sázavský fenomén. Už se moc těšíme na dobu, kdy si zákazníci opět posedí u našeho stolečku s kávou, a když k tomu zvolí inovované sázavské koláčky... Co jiného si přát?

ČTVRTÉ POKRAČOVÁNÍ SÁZAVSKÉ HISTORIE

Vyprávění majitelů o historii firmy, díl čtvrtý

V minulém díle jsme naše vyprávění skončili někdy na jaře 2008, kdy byla dokončena zcela nová centrální pekárna na kraji Lanškrouna, spadající již do katastru obce Sázava... Náš návrat domů.

Nadšení, vzrušení, velké sny, vůně novoty. Hrdost, síla spojená s pokorou. Kdo kdy zažil stěhování do nového, jistě chápe. Ano, pár starostí, ale mnohem více radosti. Růžovější to být ani nemohlo, všude tolik vzdušnosti, lehkosti, výrobní plochy se rázem ztrojnásobily, navíc pod jednou střechou, to do té doby nebylo (cukrárna a lahůdky se připravovaly různě po Lanškrouně). Parádní sociální zázemí, dostatek ramp na celý vozový park. Nové pece, část modernější techniky byla přestěhována z bývalé pekárny. Navíc se zabýsklo na lepší časy v projektu testování rozvozových vozidel na CNG – provoz na zemní plyn.

Budova s dřevěnou fasádou svým charakterem dokonale zapadala do okolní rozmanité kopcovité krajiny, však také dostala ocenění „Stavba roku Pardubického kraje 2010“! Technickou zajímavostí byla navíc instalace ekobloků pod střechou, zajišťujících maximální recyklaci

energií. Pokračoval rozvoj prodejní sítě, 17 prodejen a podepsané nájmy v dosud nedotčeném Šumperku.

Prásk, najednou zlom, září 2008 a tvrdá ekonomická krize. Hospodaření rodin se rázem změnilo, 30 % pokles tržeb v následujících měsících... Upřímně, na to úvěrový kalendář za novou budovu nebyl nastaven. Následující dva roky byly opět ve znamení boje o přežití.

Vstup do Šumperku na začátku roku 2010? To byla další trhlina do pekařského sebevědomí. Lidé přišli, ochutnali, ale jejich počet pomalu klesal. Musela přijít změna. Uvědomili jsme si, že už se to nedá všechno uřídit ve dvou, třech ani čtyřech lidech. Nedostatky ve výrobě, nedostatky na prodejnách s tím spojené, nebyla to příjemná bilance. Zbyla pevná víra ve správný směr: poctivé pečení před zraky lidí. Rozhodli jsme se, že pokud se máme opět odrazit vzhůru, musíme vybudovat tým, dát všem procesům pravidla, normy, interní zákony. Objevila se první školení, třibily se názory na budoucnost a z toho vyplynula snaha o vlastní definici.

Karta se otočila. Kolem roku 2011 vznikaly opět nové prodejny: ve Vysokém Mýtě, Mohelnici, Zábřehu, Rychnově,



Olomouc v době otevření

později v Kostelci nad Orlicí... I v Šumperku se zákaznická přízeň naklonila na naši stranu a prodejny začaly úspěšně naplňovat svůj potenciál. První, nejbližší část Moravy byla logisticky obsazena a potom, v létě 2013, přišel dopis z Olomouce od naší zákaznice. Olomouc? Pro nás silné sousto, výzva...? Důvody k polemice tu určitě byly: první krajské město a taková dálka, dálnice a poplatky, hodně rizik a pár varování. Rozjeli jsme se tedy na průzkum „do terénu“ a jako mnohokrát v minulosti PRAŠTILI JSME DO TOHO NAPLNO! V březnu 2014 jsme otevřeli první prodejnu v centru města, OLOMOUC 1 na ulici 28. října. To byl další sázavský milník. Tak zase přistě.



*Stavba centrální budovy
(Lanškroun)*



*Centrála po dostavění
(Lanškroun)*

LETOŠNÍ JARO JE VE ZNAMENÍ CROISSANTŮ!

Příklad
TŘETÍ

V NAŠICH OČÍCH
A MYSLÍCH
NEJZÁŘIVĚJŠÍ

Je to už pár let, co se ke mně naklonila jedna seriózní zákaznice a pravila: „Pane, máte tady všechno fakt výborné, ale jeden výrobek byste měli vylepšit.“ Nebylo těžké uhádnout, oč tu běží. Myslela croissant. Přiznáváme, věděli jsme to delší čas. Nejde být ve všem nejlepší, především výrobní možnosti limitují jednotlivé pekaře. Byly chvíle, kdy jsme to chtěli vzdát a tento výrobek z našeho pultu vyřadit. Jenže to by bylo moc jednoduché.

Změnu jsme udělali ve všem, od těsta po pečení v prodejně až po zdobené a příchutě.

Pokud je ještě mezi vámi čtenář, který neochutnal nový croissant s karamellem a mandličkami, **PROSÍME, ZKUSTE HO!**



NA SKOK DO HISTORIE

Již samotné slovo croissant má pro většinu z nás chuť a vůni, které bez váhání přiřkneme Francii. Přitom původní receptura tohoto skvělého nadýchaného pečiva z jemného těsta vznikla zřejmě jinde. Několik dohledatelných zdrojů i respektovaná Wikipedie se odvolávají na předchůdce dnešního croissantu, známý rakouský „Kipferl“, sladký rohlík připomínající loupák. Kipferl se z Vídně dostal až do pekařství v Paříži, kde inspiroval další pekaře a obyvatelé metropole si ho velmi oblíbili. Svůj název croissant získal podle svého charakteristického zahnutého tvaru (croissant – francouzsky srpek, půlměsíc).



V VĚTRNÍK

Sázavský šampion cukrářské ligy ve zbrusu nové receptuře. Přidali jsme hodně na objemu. Když slastí zavřete oči, ucítíte víc karamelové chuti. Tak, teď je to větrník podle našeho gusta.



TESTOVÁNÍ NOVÝCH DORTŮ

Ochutnávání, poznámky, argumenty pro a proti, debaty a hodnocení, tak by se dala popsat dlouhá práce při sestavování nové kolekce dortů v Sázavě. Z téměř padesáti představených dortů, prošla do nové nabídky sedmička novinek. Jistě chápete, že porovnat a vyhodnotit takový počet je mimořádně náročný kulinářský zážitek. Také proto tento výběr absolvujeme raději jen jednou za dva roky. Ale letošní „výběrko“ se skutečně podařilo, kolekce slaví mimořádný úspěch u našich zákazníků.



Dortová Sázka



Karamelovo-šlehačkový 1.200 g

CUKRÁŘSKÝ VĚTRNÍK v dortové podobě plný šlehačky. Dozdoben karamellem a lískovými oříšky.



Makový s povidly 1.400 g

Světlý piškotový korpus je obohacen makovou náplní. Lehký šlehačkový krém se švestkovými povidly.



Golden banana

Piškotový korpus je proložen šlehačkovou náplní s příchutí banánu. Pak náplní vařeně z mléka a doprovází křupinky s příchutí banánu.



Red Velvet 2.000 g

Korpus tmavě červené barvy, promazán lehkým krémem z mascarpone, potažen glazé, jehož základem při výrobě je bílá čokoláda.



Třešňový zdobený 1.600 g

Tmavý piškotový korpus s cherry želé a šlehačkovou cherry náplní. Chuť bílé čokolády je nejen v potažení celého dortu. K dozdobení jsou použity višně, sušené květy a makronky.



Harlekýn

Dort z kakaového korpusu s šlehačkou i pařížskou náplní a dozdobený čokoládou.



Čokoládovo-oříškový 1.500 g

Dort z tmavého korpusu, s příchutí tmavé čokolády a lískových oříšků, dozdoben hoblíčkami a kuličkami.



Miša dort 1.450 g

Dort z tmavého korpusu s tvarohovou náplní, pravou šlehačkou a čokoládovou polevou.



Dort s višněmi

Dort z kakaového korpusu s šlehačkou s višňovou náplní a dozdobený čokoládou a kandovanými višněmi.

á kolekce ava

Náš Tip

Uchovejte naši dortovou nabídku pro případnou rychlou objednávku v nejbližší sázavské prodejně – kontakty na prodejny:

WWW.PEKARSTVISAZAVA.CZ/PRODEJNY/



1.700 g

mazán lehkou
í chutí banánu, dále
čně čokolády. Chuť
í chutí slaneého karamelu.



Miša malinový 1.200 g

Náš nejúspěšnější tvarohový dort Miša, tentokrát s malinami.



*Mrkvový s citronem
a vlašskými ořechy*

1.750 g

Světlý korpus s mrkví, jablky a vlašskými ořechy. Krém z mascarpone s citronovou chutí, zdobení vlašské ořechy.



750 g

korpusu se
ou šlehačkou,
ovými plátky.



Mandlový s meruňkou 1.800 g

Tmavý čokoládový korpus se třemi náplněmi – mandlovým krémem s marcipánem, meruňkovým želé a lehkým čokoládovým krémem. Dozdoben meruňkami.



„Rafael“

1.950 g

Korpus dortu je světlý, obohacený kokosem, plátky jsou vrstvené, kokosem je též dort dozdoben.



1.500 g

korpusu s pařížskou
ou náplní,
ovými hoblinkami
němi.



Šlehačkový pískový 1.000 g

Dort z pískového korpusu, ochucen džemem a pravou šlehačkou. Ozdobený lískovými ořechy, hoblinkami z čokoládové polevy a kousky želé.



Borůvkový

1.450 g

Dort ze světlého korpusu, promazaný borůvkovým krémem, nádherně zdobený sušenými květy.

ZAČÍNALA JSEM JAKO USMĚVAVÁ PRODAVAČKA

ROZHOVOR O ŽIVOTĚ V PEKÁRNĚ, O PŘÍLEŽITOSTECH, ZÁKAZNÍCÍCH A O SVÉ NOVÉ POZICI

Eva Šubrtová, pracovitá kolegyně a usměvavá stálice Pekárny Sázava, pracuje na nové pozici lektorky osobního rozvoje. Sympatická žena s úsměvem a dobrou náladou vzpomíná, jaká byla její sázavská kariéra a jak to vypadalo před dvaceti lety za pultem, čím se zabývá nyní a na co se těší.

Vzpomenete si ještě, jak jste začínala v Sázavě?

Určitě si na to vzpomínám, bylo to právě před dvaceti lety a nastupovala jsem v Lanškrouně do prodejny lahůdek na náměstí jako prodavačka. Hledala jsem tenkrát práci s lidmi.

Evo, již rok pracujete v roli lektorky osobního rozvoje. Co bylo pro vás v prvních měsících v nové pozici důležité?

Když jsem byla oslovena, bylo to pro mě překvapení a zároveň výzva, jak zúročit těch dvacet let prodejních zkušeností. Důležité bylo nejprve si utřídit informace a myšlenky, co je pro prodej vlastně důležité, a porovnat to s vlastními zkušenostmi, hledat kritická místa, na která se zaměřit.

Velmi přínosná a zajímavá byla spolupráce s koučem a týmem mých kolegů. Podařilo se nám sestavit základní tréninkový program pro prodejny a spustili jsme vzdělávací workshopy. Do podzimu to šlo moc pěkně, poté nás zabrzдила druhá vlna pandemie a museli jsme změnit celý systém nastavené práce. Nyní jedeme v alternativním režimu.

PŘEDSTAVUJE SE

Eva Šubrtová, 53 let

Praxe u Sázavy: 20 let

- prodavačka
- vedoucí prodejny
- asistentka oblastní vedoucí
- oblastní vedoucí

Pracovní pozice:

lektorka osobního rozvoje



Zní to skoro pohádkově, taková mimořádná pracovní kariéra?

Nevim, zda je na mě práci a mém postupu něco mimořádného, ale u nás v Sázavě nejsem rozhodně jediná, kdo se učil, rozvíjel a postupně vypracoval na jinou pracovní pozici, kde může ve své další práci pokračovat. Určitě se časem představí i jiní kolegové.

Jaký byl sortiment a jak to v prodejnách vypadalo?

Všechny obchody tenkrát vypadaly stejně, bez nápadu, bez barev, bez zvláštního vybavení.

Tuto prodejnu v Lanškrouně převzala právě Pekárna Sázava. Vyměnila zařízení i nábytek v interiéru. A provozovna najednou působila velmi příjemně, až luxusně. Tenkrát prodejní nabídku netvořilo pouze pečivo, nebyli jsme pekárna, byli jsme lahůdky, kde byla i teplá jídla, chlebičky a zákusky.

Jak bylo tenkrát zvykem, vařilo se z polotovarů a zákusky nám vozil pan Bůžek. A byly to poctivé zákusky, tradiční česká a kvalitní klasika od žloutkového věnečku s polevou až po indiánky. Dříve to byl v takových prodejnách standard.

Jací byli zákazníci tenkrát a jací jsou dnes? Vnímáte rozdíl?

Ani ne. Tenkrát byli zákazníci většinou slušní a milí a tak je tomu i nyní. Jen sortiment se hodně změnil.

Nejsou nyní zákazníci více vybíraví?

Neřekla bych. Je to tak, že zákazník si velmi často na něco zvykne a potom k nám chodí pro ten konkrétní druh pečiva, „pro ty svoje Františky“. Ale stane se, zejména odpoledne, že se zboží již doprodá a zákazník nedostane to, co chce. Vždy mu s úsměvem nabídneme jiný druh pečiva a většinou je rád, že ochutnal něco nového, a příště nám to pochválí.

A jak je to s novými kolegy a kolegyněmi, kteří do firmy přicházejí?

Před pár lety byla situace s prodavačkami na prodejnách úplně jiná. Nebyl velký prostor vybrat si svého člověka, prodavačku, a brali jsme všechny zájemkyně, které přišly. Už od jara je ale situace úplně jiná. Lidé začali být opatrní a viditelně si váží dobré práce, kterou mají. Vnímám, že si také více uvědomují, co skutečně chtějí dělat. K nám přicházejí lidé, které láká pekařina, znají nás a chtějí u nás pracovat. Líbí se jim prostředí prodejen, a přestože nevědí o naší práci vše, mají o nás a o práci v Sázavě zájem.

To znamená, že musíte mít kromě příjemného pracovního prostředí i dobrou pověst jako zaměstnavatelé. Je to tak?

Ano, je to tak. Jsme na to hrdí. Ze zkušeností i od uchazeček víme, že máme dobrou pověst „rodinné“ a přátelské firmy. Chceme, aby u nás všichni zaměstnanci nacházeli druhý domov. I přesto, že to zní jako fráze, se naši zaměstnanci cítí u nás dobře, těší se do práce, do tepla k voňavému pečivu. Je to znát i při výměně zaměstnanců, máme stabilní party na prodejnách, ve skupinách se sešly prodavačky, které se mají rády a vycházejí spolu dobře. V Sázavě se snažíme ukazovat, že i ony jsou pro nás ty důležité. Při tréninku říkávám, že jejich práce není zaměstnání, ale spíš poslání a záleží i na nich, jak prezentují výsledek naší společné práce. Jednoduše: „Buďte pohodoví, protože lidé se k nám vracejí nejen pro ten teplý loupák, ale i pro váš srdečný úsměv.“



Proč k vám noví lidé přicházejí, co se jim na pekařině líbí? Co to znamená pracovat jako prodavačka v Pekárně Sázava?

Je to tisícileté řemeslo a u nás se nejen prodává, ale hlavně peče. To je také jeden z důvodů, proč se u nás děvčatům líbí, pečou, zdobí, prostě tvoří, to je baví. Jejich práce není jednotvárná.

Co od vaší nové pozice lektorky očekáváte?

Společně investujeme čas do rozvoje práce, učíme se a poznáváme. Očekávám, že moje práce přinese dlouhodobě zlepšení vztahů obecně i k sobě navzájem, což se projeví i ve vztahu k zákazníkům. Na našich setkáních očekávám od prodavaček otevřenost a podporuji jejich skutečné a pravdivé vyjádření. Vzájemně si poskytujeme zpětnou vazbu a máme z naší společné práce radost.

Jak jde skloubit intenzivní pracovní náplň a soukromý život? Co vaše rodina, volný čas. Máte chvíli na svoje koníčky?

Abych pravdu řekla, nemám den, kdy bych se nudila. Snažím se vše skloubit s náročnou prací a daří se mi to. Jsem instruktorka pilates, věnuji se józe a mou oblíbenou aktivitou je otužování. Je toho hodně, co mám ráda, turistiku, kolo, bylinky...

Je toho opravdu hodně, co zvládnete. Stihnete také ještě vařit nebo péct?

Já jsem pověstná tím, že ráda a dobře vařím i pečou. Život si zjednodušuji, proto si nosím dobroty ze Sázavské pekárny.

Co máte ze Sázavy nejraději?

Mám ráda žitný dalať, 100% žitný chleba a zrníček, protože jsou to zdravé a velmi chutné výrobky. A ze sladkého si dávám nejraději Rohový koláč, který se dělá se třemi náplněmi jen jednou za týden a je z křehkého těsta. Teď čerstvě mě hodně zaujal Maliník, lehký dezert. Je to současná novinka z plechu. Určitě ochutnejte!

Děkujeme za rozhovor a přežeme hodně dalších profesních i osobních úspěchů. Ať jste stále milá a pozitivní jako dosud.

FARMÁŘSKÉ POTRAVINY
NOVINKA Z VITRÍNY!

FARMA Z VÝPRACHTIC NA SÁZAVSKÝCH PULTECH V LANŠKROUNĚ

Máte chuť na dokonalý soulad čerstvého chleba, housky a mléčného nápoje? Dáte si k snídani rádi koláč a ke svačině jogurt? Pro vás všechny jsme vyzkoušeli novou spolupráci a připravili jsme do vybraných prodejen nabídku farmářských mléčných výrobků. V pekárnách hledejte samostatnou vitrínu s mléčnými produkty: jogurty různých druhů, zákusky i mléko. Tak ochutnejte!

NOVĚ V SAZAVĚ

MLÉČNÉ VÝROBKY Z VÝPRACHTICKÉ FARMY STEJFARM

Jsme malá rodinná farma nacházející se v Orlických horách v obci Výprachtice. Chováme skot, konkrétně plemeno české červinky, pro produkci mléka. Kolem statku se nám pase 14 kraviček – Ajsa, Seba, Bonita, Tereza, Sina, Květuše, Lolita, Tereza, Jitka, Saxy, Běla, Gejša a jedna zlobivka beze jména. Jsou charakteristické živým temperem a dlouhověkostí. Zvláštností u červinek je až nažloutlá barva mléka s tučností až 4,6 % tuku. Ještě nedávno to vypadalo na zánik tohoto původního českého plemene skotu, avšak díky Národnímu programu se ho podařilo obnovit a v roce 2019 je stav kolem 330 kusů ve 26 chovech, včetně toho našeho z nedalekých Výprachtic! Přinášíme vám tak probiotika bez konzervantů a stabilizátorů, věnujte tedy pozornost kratší trvanlivosti.

Naše výrobky od ČESKÝCH ČERVINEK nyní zakoupíte exkluzivně v PEKÁRSTVÍ SAZAVA v Lanškrouně! Po rekonstrukci budou tyto výrobky i v lanškrounské prodejně u kostela.

Sázava STEJFARM



MÁME NOVÉ WEBOVKY



NÁŠ TIP
chlebíčková
krabice



VÍTE, JAK SE FOTÍ PRODEJNA?

Je to komplikovanější díky frontě venku.... ale i uvnitř...., díky za ty starosti ☺

MALINÍK

doporučuje majitel Sázavy,
pan Matejíček



Nový lehký ovocný
dezert z plechu spojuje
lahodnou a svěží chuť
tvarošku a malin.



REKONSTRUKCE, ÚPRAVY A NOVÉ PRODEJNY SÁZAVA

OLMOUC IV.

V jednom z nejstarších měšťanských domů na Dolním náměstí v Olomouci byla otevřena nová Sázava. V centru hanácké metropole je to již čtvrtá prodejna a Sázava se tak snaží vyjít vstříc poptávce Olomoučanů. Pekárna je otevřena ve slavném domě U Černého koně. Víte, čím se tento dům proslavil?



LEGENDA – DŮM U ČERNÉHO KONĚ

Dům U Černého koně se jmenuje podle svého dominantního znamení na fasádě domu. Toto domovní znamení je druhé největší v Olomouci a váže se k němu velmi stará pověst.

V domě kdysi bydlela rodina s pěkným synem a do tohoto mládence se zamilovala služebná. Rozhodla se, že uvaří kouzelný nápoj lásky, a doufala, že se do ní mládenec zamiluje. Když nápoj připravila, nechala ho vychladnout na dvoře u žlabu, kde se ho napil černý kůň. Ten začal děvče pronásledovat. Služebná se mu snažila utéct, byla nešťastná a běžela do prvního patra. Snažila se uniknout a vyskočila z okna. Kůň skočil za ní, ale zaklínil se v okně. A proto je na památku na fasádě domu dodnes.

(volně převyprávěno)

HRADEC KRÁLOVÉ III.

Hradec Králové, Puškinova ul., krásná nová prodejna se skvěle ujala. Její kavárenská část zatím na své hosty smutně čeká.

LANŠKROUN 2 SE TAKÉ DOČKAL SVÉ REKONSTRUKCE

V Pekárně Sázava se věnujeme i malým obchůdkům a jedna z našich nejmenších prodejen v Lanškrouně se konečně dočkala nové podoby. Drobnou rekonstrukcí interiéru jsme se snažili celý prodejní prostor prosvětlit a nabídnout tak zákazníkům větší komfort. Funkční kávovar jsme nahradili modernějším přístrojem a sušené mléko zase čerstvým plnotučným mlékem. Ať se vám u nás líbí!



Lanškroun se dočkal rekonstrukce



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

III. Puškinova 861
Telefon 770 149 164
Po-pá 6:30-18:00
So 8:00-12:00

KOSTELEČ NAD ORLICÍ

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

OLOMOUC

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. Dolní nám. 22/43

Telefon 727 806 132
Po-pá 7:00-18:00
So 7:30-12:00

PARDOBICE

I. Třída Míru 90
Telefon 725 951 216
Po-pá 6:30-18:00
So 7:30-12:00

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

POLIČKA

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

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

SVITAVY

I. Náměstí Míru 80
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 ORLICÍ

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

ŽAMBERK

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



SOUTĚŽ

Jistě jste si všimli, že máme nové papírové sáčky v sázavských barvách. Napište nám, jaké je zde uvedeno motto. Vyhrává třicet nejrychlejších.

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





Sáza

HRADEC KRÁLOVÉ III.

Puškinova 861



ESPRESSO	25	ESPRESSO MACHOVID	25
ESPRESSO LUNGO	25	CAPPUCCINO	29
AMERICANO	25	CAFFE LATTE	29
ESPRESSO DOPPIO	35	CALVODOLÁDA	29