

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#7

*svěží letní
novinka*

OVOCNÝ DORTÍK

ROZHOVOR S PANEM
PAVLEM VANÍČKEM

SEDLÁCKÝ CHLÉB

BEZLEPKOVÉ PRODUKTY



OBSAH

Jak na klima sázavských prodejen?	03
Vybíráme novou kolekci dortů 2023/2024	03
Vynikající tabulkové čokolády od Marcuse	03
Anketa pro zaměstnance Sázavy	04
Mezinárodní den prodavaček Sázavy	05
Jarní program pro ženy	05
V Sázavě se určitě nenudíme!	05
S létem přichází ovocný dortík	06
Letní dobroty ze Sázavy	06
Sedlácký chléb	07
Rozhovor s Pavlem Vaníčkem	08
Sociální síť Sázavy se vyplatí sledovat	09
Soutěžíme na sociálních sítích	10
Sázava očima zákazníků	11
Sázavská přitažlivost	12
Červnová otvíračka	13
Mimořádný závod Sázava Jablmann	13
Franchising a Sázava	14
Rekonstrukce	14
Co plánujeme v roce 2023?	14
Pekařská křížovka	15

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: Adéla Horáčková, archiv Pekařství Sázava, Radek Lepka, Pavel Vaníček

Adobe Stock (183101477, 305020878, 308473795, 328310818, 353195228, 373504370, 494169068), Dreamstime (170848894, 15224060, 26469199)

Tisk: HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

www.pekarstvisazava.cz

JAK NA KLIMA SÁZAVSKÝCH PRODEJEN?

Soupeřit v letních měsících s přebytkem tepla z pečení je nerovný zápas. Naše vyhlášená posedlost pečením přímo v prodejnách tomu vůbec nepomáhá. I tak máme dnes větší část prodejen, kde se nám daří teplo porážet. Na ostatních prodejnách je stále co vylepšovat, a tak nejprve rozmístíme do prodejny senzory tepla i vlhka. Čtrnáct dní zkoušíme teplotu a další parametry prostředí. Je to pro nás tzv. zkušební provoz. Funguje to na principu sběru teplotních dat, každých 30 minut se data ukládají do senzoru. Čidla rozmisťujeme do zázemí prodejny, k pecím, k prodejním

pultům a k posezení zákazníků. Na základě získaných údajů a subjektivního hodnocení personálu upravujeme nastavení vzduchotechniky a klimatizace. Těmito kroky se snažíme dosáhnout co nejlepší funkčnosti zařízení a ideálního teplotního komfortu provozovny. Aktuálně měříme například v Ústí nad Orlicí. Postupně budeme pokračovat i v ostatních prodejnách. Ladíme a vyhodnocujeme letní i zimní provoz, po celý rok se snažíme hlídat teplotu. Cílem celého projektu je příjemné prostředí pro zákazníky i pro personál prodejny, PRO SÁZAVU ÚSPORA ENERGIÍ.

VYNIKAJÍCÍ TABULKOVÉ ČOKOLÁDY OD MARCUSE

MARCUS je mladá čokoládovna v Lanškrouně, kterou společně v roce 2018 založili Tomáš Kopp a Ondřej Matějka. Jejich původní myšlenkou bylo vybudovat prestižní Café bar. Během provozu začali hledat originální dezert, který by hrdě nabídl zákazníkům ke kávě. Jejich skrytou vášní byla a je čokoláda, a tak v roce 2020 přišly na svět první čokolády a pralinky.

Čokolády prodáváme v:

Česká Třebová 1 / Česká Třebová 2 /
Choceň / Moravská Třebová / Svítav
y 1 / Svítavy 2 / Zábřeh / Žamberk.

Seznam prodejen budeme i nadále rozšiřovat.



UTEKLO TO A JSME TU ZAS

s naším pekařským magazínem ze Sázavy. Takže třeba u rybníka, bazénu nebo v horkém večeru u skleničky sektu budeme rádi, když se do nás na chvilku zakousnete, tedy pardon začtete.

Dozvíte se, co všechno se dá připravit, zažít, vytvořit a posunout v našem řemeslném světě bez ohledu na mediální vlnu, která se ohání jen jedním hitem roku, a to změnou ceny pečiva.

Nestojíme mimo, ale pojďme si na chvilku užít rozptýlení nad veselejším světem.

Přečtete si o skvostném ovocném dortiku, kde nalaznete Marcusovy tabulkové čokolády, čím se v Sázavě bavíme po práci nebo jak jsme slavili Mezinárodní den prodavaček!

Je tu nová prodejna, bezpochyby na jednom z nejkrásnějších náměstí v naší zemi, v JABLONNÉM NAD ORLICÍ! Přijďte ji navštívit, a máte-li to daleko, tak to propojte s výletem do Orlických hor, lákadel je okolo nespočet.

Rozjeli jsme se na sociálních sítích, máme pořád o čem psát. O tom všem nám poví Pavel Vaníček, marketér a specialista na sociální sítě.

Tak co vybrat jako nej a nej a nejdůležitější novinku? JE TO SEDLÁCKÝ CHLÉB, kdo ho neochutnal a neviděl naše video, co kandiduje na Oskary, ten jako by nežil... Dobře, tak malinko to přeháníme.

Je tady léto a s ním i naše svěží nabídka, připomínáme, kde koupíte zmrzlinu, ledovou kávu nebo tříšť. Mrkněte.

Všem krásnou dovolenou a stavte se, rádi vás uvidíme.

Vaše SÁZAVA

VYBÍRÁME NOVOU KOLEKCI DORTŮ

2023/2024

O chutnávání, hodnocení, debaty, tak vypadala květnová práce při sestavování nové kolekce sázavských dortů. Držíme kvalitu, dbáme na prvotřídní suroviny a v konkurenci dvaceti krásných dortů obtočí jen ty nejlepší. Sladké výběrové řízení dokončujeme a nabídka nových dortů 2023/2024 je již téměř hotová. Dvouletou sadu vždy připravujeme s předstihem a obměňujeme jen část dortů. Ty nejoblíbenější sladké hvězdy pro zákazníky stále zůstávají v nabídce.



ANKETA PRO ZAMĚSTNANCE SÁZAVY

z České Třebové

1. Jaká je vaše pracovní pozice a jak dlouho pracujete v Sázavě?
2. Co je vám na této firmě sympatického?
3. Můžete krátce říct, co vás na vaší práci baví?
4. Jaký je váš oblíbený sázavský výrobek?

1. Vedoucí prodejny, 4 roky u Sázavy a dříve 4 roky jako brigádnice.

2. Začala jsem v Sázavě pracovat na plný úvazek, protože mě ta práce bavila. Je to voňavá a příjemná práce a já ráda pracuji s lidmi, nabíjí mě.

3. Máme zde fajn kolektiv a na Sázavě oceňuji vstřícnost vedení. Dokážou zaměstnancům pomoci, mají zájem i o jejich osobní pohodu a klid, např. nabízejí právní pomoc, a dostáváme od nich i různé benefity a poukázky. Starají se o náš rozvoj,

máme zajímavá školení a vzdělávání. Je to pestrá práce a stálý kontakt s lidmi, kde s nimi mohu komunikovat. Nabízíme bohatý sortiment, stále jsou nějaké novinky a je se co učit. Je to zajímavé a člověk se stará o celou prodejnu, jak vypadá. Máme tady kavárnu a je to trochu také kavárenská práce.

4. Kvůli zdraví dávám přednost tmavému pečivu. Nejraději mám celozrnný žitný dalašánek. A z toho sladkého špaldový štrůdlík a sluníčko.



MONIKA

OLGA

1. Prodavačka, pekařka, 2 roky u Sázavy.

2. Líbí se mi přátelský vztah vedení k zaměstnancům, pocit, že nejsem jen další zaměstnanec, ale jsem členem rodinného podniku, kterého si nadřezní váží, zajímají se o něj, a když můžou, nabídnou pomocnou ruku.

3. Na práci v Sázavě se mi líbí rozmanitá pracovní náplň celého dne. Od pečení až po kontakt s lidmi, kteří se většinou rádi vracejí a já je ráda znovu vidím.

4. Většina našich výrobků mi moc chutná, ale vyzvedla bych housku s anglickou slaninou, kterou miluje moje dcera ke svačině do školy.



SLÁVKA

REGINA

1. Zástupkyně vedoucí prodejny. V prosinci letošního roku to bude 14 let.

2. Sázava to je hlavně jistota práce, firma je spolehlivá, rozvíjí se dál a dál. Jsou nové prodejny. Sázava si svých zaměstnanců váží a snaží se je dobře ohodnotit. Pořádají pro nás spoustu akcí: plesy, dětské dny, sportovní setkání. Proto jsem u nich tak dlouho, protože se mi tu moc líbí.

3. Není každý den stejný, práce je různorodá, jednou prodávám, potom zase pečtu. S holkama si rozumíme, máme fajn kolektiv a rády se setkáváme i mimo práci, třeba na kávu. Těší mě práce s lidmi, že jsou naši zákazníci spokojeni a rádi se k nám vracejí.

4. Chutná mi tady více věcí, ale každý den si dávám skořicového františka, ten má výbornou náplň a super chuť.

1. Prodavačka, 5 let u Sázavy.

2. Je toho dost a líbí se mi ta firma vůbec, je vstřícná a taková fajn. Chutnají mi jejich produkty a mám ráda celý kolektiv

i nadřezné. Vedení je milé a vstřícné, starají se o nás, dávají nám spoustu benefitů.

3. Není každý den stejný. Já mám velmi ráda kontakt

s lidmi. Lidé se k nám vracejí, chodí do obchodu rádi, jsou příjemní. Ty babičky a dědečkové, vždy s nimi prohodíme pár milých slov. Lidé jsou pro mě v práci motivací.

4. Mně chutnají úplně všechny výrobky, slané i sladké. Mám ráda loupák s mandličkami a loupáček mě provází již od dětství. Miluji, jak ty pečené mandličky křupnou.

MEZINÁRODNÍ DEN PRODAVAČEK SÁZAVY

Pro naše milé prodavačky jsme vymysleli svůj vlastní Mezinárodní den prodavaček Pekařství Sázava. V červnu jsme připravili první zkušební ročník této akce a termín tohoto každoročního nového svátku budeme slavit vždy 4. 6.

Každá naše prodavačka dostala dva páry sázavských podkolenek. Zároveň jsme k tomu připojili zábavnou fotosoutěž mezi prodavačkami, které nám zasílaly své fotografie podkolenek přímo v akci... Dvě nejoriginálnější byly odměněny ryze dámským růžovým náradím.



JARNÍ PROGRAM PRO ŽENY

Podporujeme naše aktivní zaměstnance a rádi dáváme prostor pro jejich společná setkávání i mimo práci. Na počátku jara vedoucí výroby společně s vedoucí cukrárny a sladké výroby připravily pro zaměstnankyně Sázavy tzv. PROGRAM PRO ŽENY, který nabízel tři bloky.

Aby záda nebolela

Cvičení na prevenci proti bolesti zad s prvky pilates připravila v Komunitním



centru Sázavy naše kolegyně Monika Jurčková, která mimo práci v Sázavě cvičí právě pilates, takže dobře ví, jak na to.

Macramé technika – zdobení sklenic

Společné tvoření a kreativní dílna s Blankou Nastoupilovou potěšila ženy, které se potkaly v jídelně Pekařství Sázava přímo na centrále. Zažily společné kreace v boho stylu a vyzkoušely si zajímavou a oblíbenou Macramé techniku při zdobení sklenic.

Pochod do Laskonky Rudoltice

Májovou přírodou provedla všechny nadšené zájemce ze Sázavy Jana Dušková. Vítená byla společná pěší procházka do bistra Laskonka v Rudolticích, kde bylo pro všechny účastníky připraveno sladké uvítání, studený raut – chlebičky, obloženiny, zákusky a káva. Odpolední akci si všichni moc užili, dobroty a výlet se moc líbily i dětem.



V SÁZAVĚ SE URČITĚ NENUDÍME!

PRAHA – Nevšední výlet pro vedoucí prodejen

V dubnu jsme pro všechny naše VEDOUCÍ PRODEJEN připravili nezapomenutelný módní a gastronomický zážitek. Celé setkání bylo pro celou skupinu jedním velkým překvapením a ani jedna netušila, co je během celého dne v Praze čeká.



Soukromá prohlídka kolekce módní návrhářky Blanky Matragi

Kouzelné secesní prostory Obecního domu a soukromá prohlídka exkluzivních modelů paní Blanky Matragi byly pro všechny nečekaným překvapením. Výstava prezentovala expozici mapující více jak pětaticetiletou kariéru této módní návrhářky a designérky. Vzrušujícím zážitkem bylo povídání paní Matragi i další zajímavé ukázky z její tvorby.

Gastronomický dýchánek u pana Pohlreicha

Krátkou prohlídku pražské kultury a památek vystřídal nevšední kulinářská chvilka. Navštívili jsme moderní a elegantní restauraci pana Zdeňka Pohlreicha

NEXT DOOR by Imperial restaurant. Čtyřchodové menu bylo jedním slovem LUXUS. Zaujala nás otevřená kuchyně, kde bylo možné sledovat, jak se jednotlivá jídla připravují. Byl to mimořádný zážitek.



S létem přichází **Ovocný dortík**

Prázdninová svěží letní novinka s čerstvým ovocem.
Konečně na pultech!

Lahodný dortík ke kávě, milé překvapení nebo jako odměna po náročném dni.

narozeniny

KÁVA S KAMARÁDKOU

párty u bazénu



Letní dobrotы ze Sázavy

Ledová tříšť: Česká Třebová 1 a 2 / Hradec Králové 3 a 4 / Chocceň / Litomyšl 3 / Lanškroun 1 / Mohelnice / Polička / Rychnov nad Kněžnou / Svitavy 1 a 2 / Šumperk 3 / Vysoké Mýto / Zábřeh
Zmrzlina: Česká Třebová 1 / Polička / Svitavy 1

Ledová káva: Česká Třebová 1 a 2 / Hradec Králové 2 a 3 / Litomyšl 3 / Svitavy 1 a 2
Koktejly jahodové, borůvkové: Česká Třebová 2 / Hradec Králové 2 a 3 / Hradec Králové 1 (pouze borůvka) / Litomyšl 3 / Rychnov nad Kněžnou / Svitavy 1 a 2

Sedlácký chléb

„PŘÁL JSEM SI PRO ZÁKAZNÍKY
CHLEBA, KTERÝ BUDE MÍT SKVĚLOU
CHUŤ, DLOUHOU TRVANLIVOST
A BUDE VLÁČNÝ.“

JIRKA HOLÍK

obchodní zástupce Sázavy

JIŘÍ KOLLERT ML.

hlavní technolog

„TO BUDE PROSTĚ BOMBA, NEJEN NA NAŠICH
PULTECH, ALE I U VŠECH NAŠICH OBCHODNÍKŮ.“

PROČ „SEDLÁCKÝ“ CHLÉB?

Jediný chléb z našeho sortimentu, do kterého přidáváme **sádlo**. Tradiční receptura, strouhané brambory, sádlo a kvas. Běžné suroviny z venkova dávají novému chlebu dlouhou trvanlivost, vláčnost a skvělou chuť. Ochutnejte také.

A Jiří měl pravdu, o chleba je nevšední zájem a jeho prodeje rostou.

JSME RÁDI.

SEDLÁCKÝ CHLÉB INSPIROVANÝ ZÁKAZNÍKY A VENKOVEM JE NA SVĚTĚ!

Sedlácký chléb je od poloviny června naší novinkou a recept na tento pšenično-žitný bochník vznikl z poptávky sázavských zákazníků. Obchodní zástupce Jirka Holík před časem v pekárně řekl: „Kluci, udělejte dobrou chuť, který dlouho vydrží a bude vláčnější, lidi to tak chtějí.“ Snažíme se naslouchat přáním našich zákazníků, která jsou pro nás výzvou a často i motivací, jak najít a vyzkoušet další recept na nový druh chleba, který bude mít

mimořádné vlastnosti, chuť, vláčnost i dlouhou trvanlivost. A tak se stalo! Běžné suroviny jsme smíchali s novými surovinami, jež připomínají poctivé sedláctví, vztah k půdě a venkov. Strouhané brambory a sádlo jsme spojili s naším sázavským kvasem, i proto nový výrobek dostal název SEDLÁCKÝ CHLÉB. Jak chutná Jirkovi se můžete pomoci QR kódem podívat sami. Nám Sázavským chutná moc. Tak vyzkoušejte a dobrou chuť!



ROZHOVOR S PAVLEM VANÍČKEM

MARKETINGOVÝM EXPERTEM A SPECIALISTOU NA SOCIÁLNÍ SÍTĚ

Téma sociálních sítí je nekonečné a všichni vnímáme, jak se náš život se sítěmi proměnil. Pamatujete si ještě dobu, kdy nebyly sociální sítě?

Sociální sítě vlastně nejsou nic nového. Já osobně si pamatuji, jak jsem se v roce 1996 poprvé přihlásil do diskusní skupiny a chodil tam přispívat pravidelně. Takže jistá sociální síť existovala i předtím. Možná fungovala na platformě pevných telefonních linek. Fakt je ten, že princip je vlastně pořád stejný a mění se pouze forma a technologie, kde svoje sociální vazby realizujeme.

Umíte vy sám říct, v čem je váš pracovní i osobní život jiný?

Změny nepozoruji jen v souvislosti se sociálními sítěmi, ale především v rozvoji technologií. Poslední roky se nejen v pracovním životě strašně zrychlují. Už nemáte na odpověď na e-mail 3 dny, jak bývalo běžné, ale každý se diví, když neodpovíte hned. Osobně pocházím z generace, která nemá problém kromě ústní komunikace používat také tu písemnou a nevnímá v tom tolik rozdílů. Sociální sítě (tak jak toto slovo vnímáme dnes) jsou tedy nástrojem než něčím, co by měnilo náš životní styl. Tím jsou spíše technologie jako takové. Prostě už nepíšeme tolik dopisy, ale krátké tweety.



PŘEDSTAVUJE SE

Pavel Vaníček, 37 let
Spolupráce se Sázavou:
od roku 2006
Pracovní pozice: Marketingový specialista

Jak dlouho pracujete pro Sázavu?

Já osobně jsem se s majiteli setkal v roce 2006, kdy jsme spolupracovali na digitální komunikaci ve formě statických webových stránek. Diskutovali jsme a zjistili, že jsme v pohledu na kvalitní produkt na jedné vlně. Začali jsme spolupracovat i v kategorii fotografií, videí a z dílny našich grafiků pochází i základ loga Sázavy. Společná práce se Sázavou se mi líbí ze dvou důvodů. Já sám pocházím z tohoto regionu, konkrétně z Letohradu, a navíc bych řekl, že v tomto případě zafungovala i lidská chemie, kdy si s majiteli a managementem rozumíme a vyznáváme podobné hodnoty. Díky tomu si spolupráce vážím mnohonásobně více.

V čem se vám zdá Sázava jiná než ostatní klienti?

V rámci portfolia našich klientů pracujeme s úspěšnými firmami, kdy osobní

přesvědčení nám velí kooperovat pouze s těmi, kteří na trhu fungují férově. Vždy je pro nás důležitá kvalita produktu a poctivost směrem k zákazníkům. Také si považujeme přístupu k inovacím. Kde však Sázava vyniká, kromě lidskosti, tak to je odpovědnost k regionům, kde působí. Vždy se mi líbilo, jak majitelům záleželo a záleží na oblasti, odkud pocházejí, na dobrých sousedských vztazích. Mám také pocit, že se o svůj úspěch rádi s regionem a lidmi v něm dělí. Proto je pro nás Sázava tak důležitá.

Jak se vám líbí vizuální styl Sázavy, její vystupování navenek a její filozofie?

V podstatě jsem byl člověkem, který položil základní stavební kameny vizuální identity společnosti. O to víc jsem rád, že i když postupně s těmito prvky pracuje více dodavatelů, jde o rozvoj této prvotní idey. Velmi pozitivně hodnotím zavedení tzv. jehličí. Tedy tenkých linek, která mohou symbolizovat písmena VA. Jsem velmi potěšen, že se tato identita ubírá tímto směrem. Dalším krásným příkladem je i tento časopis, který je vizuálně čistý, zajímavý, ale přesto s corporate designem pracuje. Je to i krásný design interiérů, produktové fotografie a spousta dalšího. Prostě mnoho věcí a šablon, u kterých marketér může zájásat.

Děkujeme za rozhovor a přejeme klidné a pohodové léto.



SOCIÁLNÍ SÍTĚ SÁZAVY SE VYPLATÍ SLEDOVAT



Znáte to sami od sebe nebo od některých svých blízkých. Několikrát denně je třeba zkontrolovat, co se děje ve virtuálním světě. Sociální sítě jsou platforma, se kterou jsme se už naučili žít. O její prospěšnosti bychom mohli vést debaty, ale víme jistě, že jsou důležité pro firmy a zajímavé a přínosné pro jejich zákazníky.

Jak to vlastně se „sockami“ začalo?

Většina z nás začala vědomě využívat sociální sítě kolem roku 2010. Tehdy za to mohl Facebook, který se začal rozšiřovat i u nás. Ovšem určité druhy sociálních sítí existovaly již předtím, aniž bychom si to uvědomovali. Pamatujete si ještě na xChat, ICQ nebo libimseti.cz (tedy „líbko“)? Svého času také existovala stránka Spolužáci.cz nebo další velké množství komunitních diskusních skupin. Populární také byly e-mailové konference. Dalo by se tedy říct, že „socky“ jsou tu s námi už delší dobu a neustále procházejí vývojem. Posledním takovým významným zlepšením bylo rozšíření užívání chytrých zařízení a mobilního internetu. Je běžné zkouknout obsah sledovaných platform

při čekání na vlak anebo večer z postele. Samozřejmě se také stalo okamžité sdílení zážitků nebo běžných denních věcí. A není důležité, kterou z platform používáme.

Proč „socky“ používáme a jsou pro nás atraktivní?

Facebook je na rodinu a zájmové skupiny, Instagram na fotky, TikTok na krátká videa, YouTube na ty delší. Atraktivní jsou teď i podcasty a v loňském roce se prosazovala také sociální síť určená jen pro mluvenou diskuzi. Možností je mnoho. Dnes a denně s nimi žijeme a trávíme tím, ať chceme, nebo nechceme, docela dost času. V současnosti u nás člověk v produktivním věku stráví touto činností přibližně hodinu denně. Přestávají se kupovat noviny a přiznejme si sami, že večer při sledování televize také skrolujeme. Pokud si nainstalujete aplikaci, která by takové popojíždění po displeji měřila, tak zjistíte, že každý den prstem posunete i několik kilometrů informací, záležitostí, které možná nutně nepotřebujete vědět, ale řekněme si poctivě, je to odpočinek a mnohdy také věci, jež mohou zvednout náš společenský kredit.

Sázavu se vyplatí sledovat!

Sázavě vždycky záleželo na dobrém vztahu se zákazníky. Jistěže prvořadá je zákaznická spokojenost s výrobky a servisem prodejního personálu, ale Sázavští chtějí být svým kupujícím blízko. Získávat

od nich zpětnou vazbu, aby díky ní mohli být nejlepší. Znáte to, tisíc lidí, tisíc chutí a názorů. Proto je nutné jít s dobou a zažívat s lidmi to, jak jsou nyní zvyklí žít.

Dlouhou dobu jsme v Sázavě s domácí facebookovou stránkou pracovali pouze pasivně. Když bylo něco nového, tak jsme tam prostě umístili informaci. Lidé nás mají rádi, takže přidávali líky a komentáře. Letos jsme se však rozhodli pro změnu a chceme naši facebookovou komunikaci nenásilně rozpumpovat. Jak jsem již psal výše, v těchto nových platformách trávíme všichni dost času. Postupně jsme tedy přidali Instagram a Facebook je u nás nyní také aktivnější. Chceme interagovat se zákazníky a být jim na blízku a také pro ně tvořit zajímavý obsah. Například nechat nahlédnout pod pokličku našeho vývoje nebo formou soutěží nabídnout atraktivní ceny. Rozhodně se vyplatí naše sociální sítě sledovat.

Jak to v Sázavě vzniká?

Původně jsme chtěli najmout jednu z renomovaných marketingových agentur, která by nám s obsahem a zmíněnou interakcí pomohla. Jít na to jako na šachovou partii. Tedy se strategií a profesionálním umem marketérů. Ale potom jsme si řekli, že taková Sázava není. Že jsme se vždy snažili věci dělat poctivě řemeslně a vlastně také od srdce. A takto chceme, aby také vznikl obsah našich sociálních sítí. Rozhodli jsme se, že si správu obsahu na Facebooku a Instagramu budeme prostě tvořit sami. Vznikl čtyřčlenný tým, který se touto problematikou zabývá, daří se nám intenzivněji tvořit nový obsah a věříme, že také zajímavěji. Pro vás a s láskou. Přidejte se k nám a sledujte nás.



@PekarstviACukrarstviSazavaSro



#pekarstvisazava



Pavel Vaníček
marketingový specialista

Soutěžíme na sociálních sítích



Výherkyně ze soutěže z Facebooku



Maminkovská soutěž



soutěž na Den dětí

Staňte se našimi fanoušky,
ať vám nic neuteče!



@PekarstviACukrarstviSazavaSro



#pekarstvisazava

www.pekarstvisazava.cz

a rozhodně
tím nekončíme

Sázava očima zákazníků

PTÁME SE...
TENTOKRÁT V MOHELNICI

1. Vlastně každý den.
2. Žitné pečivo a klasický rohlík pro dceru.
3. Chodíme sem rádi. Vyhovuje mi jejich chleba, máme rádi žitný. Kupujeme i ten bez kmínu. Nakupujeme i sladké.



Nikola
32 let

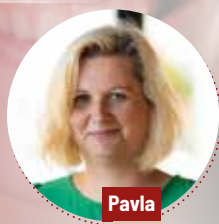
1. Jak často nakupujete v Sázavě?
2. Jaké pečivo máte rádi?
3. V čem je Sázava jiná?



Štampgasti
z Mohelnice

1. Pravidelně. Scházíme se tu každou středu na kávu a něco dobrého. A když má někdo z nás narozeniny, tak kupujeme chlebičky a třeba věnečky...
2. Tmavé, žitné.
3. Mají vynikající a velmi kvalitní zákusky a výborné chlebičky. V Mohelnici oceňujeme jejich terasu. Tady to tak nebylo. Vybrali si krásné místo mezi lidmi. Mají výborný servis, milou obsluhu a přinesou nám, co si přejeme. Umí to, a ještě se krásně usmívají. Jsme rádi, že je tady místo bez alkoholu a cigaret.

1. Chodím do Sázavy tady do Mohelnice i do Zábřeha tak 2x týdně.
2. Croissant s hermelínem. Hodně bereme svatební koláčky a bagety. Kupujeme je často na porady do práce.
3. Vzhled prodejny a široký sortiment.



Pavla
39 let

1. Tak 1-2x za týden nebo za čtrnáct dní, podle potřeby a chuti.
2. Máme rádi zákusky, hlavně špičky a taky tvarohový a povidlový koláč. Hodně dobré jsou kornspitze. Výborný je i Míša kelímek, ale je drahý.
3. Pečivo je výborné, křehké a čerstvé. Je fajn, že to máme kousek.



Honza se sestrou
23 let



Renata
34 let

1. 2-3x týdně
2. Svatební koláčky dětem, sýrové housky a nyní jsem koupila novinku na vyzkoušení - Sedlácký chleba.
3. Oceňuji čerstvost pečiva, dobré místo pro pekárnu, příjemné prodavačky, které poradí.



Gibi
25 let

1. Každý den.
2. Jsem na sladké, tak mám ráda františky.
3. Mají tu velký výběr sladkého.

1. Dost často, třeba obden nebo skoro každý den.
2. Chutnají mi obložené rohlíky, koláče, koblihy s pudinkem, koláčky s povidly a s tvarohovou náplní.
3. Moc příjemná obsluha.



František
42 let

1. Denně.
2. Vánočku, mrkváče a kulatý malý chleba. Samozřejmě i rohlíky, ale to je pro mě zákuseček.
3. V Sázavě mají kvalitnější a chutnější pečivo.



Jiřina
56 let

SÁZAVSKÁ PŘITAŽLIVOST

NAPSALI NÁM NAŠI ZÁKAZNÍCI v reakci na soutěž z předchozího čísla našeho firemního magazínu. Přišlo nám spousta krásných dopisů, za které moc děkujeme. Ocenit jsme mohli však 4 nejlepší.

Čím mě přitahuje prodejna Sázava?

No jen když jdu okolo, tak určitě nádherná vůně. Velmi rychlá obsluha. Nevím jak jinde, ale u nás v Pardubicích navíc velmi milá obsluha v obou prodejnách. Výběr je luxusní, a to i odpoledne. Váš rohlík není ani druhý den „gumový“. S manželem ale užíždíme na 100% žitném chlebu, je super.

Co bych dělala, kdybych Sázavu týden řídila?

Tak to je velmi těžká otázka. Nemohu přijít na nic, co by mi chybělo. Ale už vím, v Pardubicích více prodejen. Jsou tu sice dvě, ale mně to nestačí (smích). Nebo bych tu na třídě Miru přesunula do větších prostor. To proto, aby se zde dalo posedět u kávičky, jako je tomu na Karlovině.

Moc děkuji, že jste, protože jste prima. Přejí Vám hodně zákazníků. Já určitě zůstanu a neodradí mě ani zavražení. Je to logické a dá se to pochopit. Raději si připlatím, než aby to bylo znát na kvalitě nebo se snížil sortiment. To je asi tak vše, zůstat na kvalitě nebo se snížit sortiment. To je asi tak vše, zůstat si dát kávičku a oblíbené máslové špalďové sluníčko.

Jitka J., Pardubice

VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

máme tu nové číslo našeho sázavského magazínu. Podle ohlasů z posledního čísla jsme rádi, že jeho obliba stoupá. Tolik reakci jako naposledy jsme ještě u dřívějších čísel nezaznamenali. A jak to měříme? Počet reakcí a ptáme se i našeho personálu. Těší vás informací, kterými v naší pekárně zísobovat? A o čem to bude tentokrát? O dění ve světě? O růstu snad všech cen surovin, co do pečiva patří? O nedostatku, nadbytku, přebytku, strachu či obdivu, solidaritě atd. Usoudili jsme, že tyto smutné úvahy necháme povolanějším odborníkům a vrhne se na jiné téma.

To zní: **Čím vás přitahuje naše prodejna?**

Touto cestou bychom vás chtěli požádat o váš názor.

A můžeme vám být ještě blíže? Je to náš vlastní svět chuti a vůně? A jak ten slogan vnímáte? Co všechno za tím světem je? Je tam tolik důvěry? Co je tím hlavním motivem návštěvy?

A kdybyste Sázavu na týden řídili vy, co byste udělali?

Máme nápad, zasoutěžíme si...

Napište nám to sem soutez@pekarstvisazava.cz, do předmětu zprávy uveďte heslo **SÁZAVSKÁ PŘITAŽLIVOST** a třem nejlepším pošleme **DORT!**
Díky, SÁZAVA

Dobrý den, Čím mě přitahuje vaše prodejna?

Chodím každé ráno v pět hodin kolem hradecké prodejny v Puškinově ulici. Přitahuje mě ta nádherná vůně pečiva a chleba, která se line okolo celého náměstíčka před nádražím. Škoda, že není ještě otevřeno. Alespoň se vždy mrknou do prodejny a nasají tu vůni.

Ale vynahradím si to alespoň 2-3x týdně odpoledne, nakoupím výborné rohlíky či housky a náš oblíbený chleba Sázava. A na cestu káfičko. Výborné jsou i vázané koláče.

Ono tam vlastně není nic, co by nám nechutnalo.

A kdybych řídila týden prodejny?

Otevřela bych brzy ráno alespoň malinkaté okénko, aby si mohli něco dobrého a voňavého k snídani či svačině koupit i lidé, co jdou takhle brzy do práce.

Přejí plno dalších dobrých obchodů plných lidí.

Marie P., Čeparka

Dobrý den,

se zájmem jsem si přečela váš magazín Pekařství Sázava č. 6.

Čím mě přitahuje prodejna Sázava?

Odpověď je jednoduchá. Vždy když navštívím vaši prodejnu, přivítá mě milý, vstřícný a usměvavý personál. Nejen že mi nabídne pekařské výrobky, ale i lahodnou kávičku a něco dobrého k ní a doporučí mi, které pečivo a chléb je nejlepší. Příjemné prostředí, všude čisto, led a útulno. Mohu spokojeně nakoupit voňavé, vždy čerstvé pečivo za rozumnou cenu a na chvíli se zastavit a vypít lahodnou kávu. Nikde jinde jsem se s takto milým personálem a službami nesetkala a také dobře jsem nenakoupila jako u vás.

Pečivo je voňavé, čerstvé a hezky zabalené, výrobky nejsou předražené. Milý personál je šetrný a ochotný. Hlavním motivem návštěvy je krásné prostředí, milý personál, čerstvé a voňavé výrobky za rozumnou cenu.

Co bych dělala, kdybych Sázavu týden řídila?

Kdybych Sázavu na týden řídila, tak bych si vyzkoušela sama pečení pečiva, udělala bych v Sázavě den otevřených dveří pro veřejnost. Dále bych ke každému zakoupenému výrobku přibalila jeden mrkvač s marmeládou. Ocenila bych nejlepší zaměstnance a snažila bych se je motivovat, aby podávali co nejlepší výkony. Myslím si, že jste tak dobří, že nemáte konkurenci.

Iveta R., Police nad Metují

Chceš-li dítě zasytit, přitom dobrou mámou být, vydej se teď hned do Sázavy. Nejen že se dobře najíš, ale i kávičku si s přáteli dopřeješ a novou energii do těla přivedeš. Chceš-li muže potěšit, chlebičky i dobré pití zde nalezneš.

Klára N., Svitavy

Poznámka od Kláry:

Prosim o vybudování malého dětského koutku, to by bylo ideální. Děkuji.

ČERVNOVÁ OTVÍRAČKA

JABLONNÉ NAD ORLICÍ

Zajímavá doprovodná akce FRUIT-BIKE – jsou to speciálně upravená kola a každý zákazník, který ten den nakoupil v Sázavě, si mohl vyšlápnout vlastní červstvý ovocný drink.

Pro zákazníky byly připraveny také sladké drobnosti a pro děti oblíbené balónky. Společnost těm nejmenším dělal náš firemní mas-kot. Představili jsme nového mas-kota, ale ještě je to tajné, chvíli vás ještě budeme napínat, proč Orel, proč zrovna ON?



MIMOŘÁDNÝ ZÁVOD SÁZAVA JABLOMANN

Druhý ročník triatlonu v Jablonném nad Orlicí na distance 0,3/14/5 km. Voda, silnice a trail.

A v Jablonném nad Orlicí ještě zůstaneme.

Pro tento rok jsme se stali generálním partnerem druhého ročníku triatlonu s názvem Sázava Jablmann – sprint triatlon. Závod se konal první červen-covou sobotu na přírodním koupališti



v Jablonném a skládal se ze tří částí – plavecké, cyklistické a běžecké.

Akci pořádal místní spolek Jablhol a i letos se pořadatelům hlavního závodu podařilo kapacitu vyprodat. Závodníci byli rozděleni podle věku a pohlaví na kategorie a organizátoři mysleli i na ty nejmenší v podobě dětského závodu.

Sázavští museli být samozřejmě u toho, a jak jinak, než aktivně! Na startovní čáru jsme postavili PEKAŘSKOU ŠTAFETU. O medaile bojovali: jeden z majitelů Jiří

Kollert, generální ředitel Robert Faltus a vedoucí dopravy Petr Kouba. Byli jsme úspěšní a týmu Sázavy se podařilo ukořistit krásné třetí místo. Gratulujeme. Příští rok opět pod záštitou Pekařství a cukrářství Sázava?



FRANCHISING A SÁZAVA

Občas se stane, že některým zákazníkům není na první pohled jasné, zda jsou v naší firemní specializované prodejně nebo u nezávislého obchodníka, který bere naše pečivo. A tak jsme si řekli, že se pokusíme vysvětlit, jak se věci mají.

Ano, Sázava dodávala od začátku devadesátých let nezávislým obchodníkům. Tento pro nás srdeční segment neopouštíme ani v současnosti a neopustíme ho ani při případné další expanzi.

I před mnoha lety vznikaly koncepty, kde si soukromník zřídil prodejnu a její úspěch postavil na našich přímých dodávkách. Výrobky jiného pekaře většinou

ani jiné zboží nenabízel. Nicméně, v těch časech nebylo sporu, že se nejedná o sázavskou prodejnu, neboť úroveň služeb byla diametrálně odlišná.

Až v posledních třech letech je okolo nás několik prodejen (registrujeme jich dnes osm), které sázavskou prodejnu na první pohled velmi připomínají. Těmto odvážlivým jedincům fandíme a skláníme se před jejich odvahou. Často s nimi zřízení prodejen předem konzultujeme a většinou nacházíme společnou cestu, tak aby zákazník měl kvalitní službu v podobě našeho pečiva a vyvážené příjemné prostředí pro nakupování. Ale stále to není Sázava „v plné palbě“. Ani se nejedná o smluvní franchising, ale

spíše o obchodní přátelství dodavatele a naprosto nezávislého odběratele.

Plnohodnotná prodejna Sázavy je založena na pečení, až fascinující čerstvosti, technologické dominanci, na propracovaných designových detailech. Významný progres je patrný i v reprezentativním chování personálu. A to jsou jen základní atributy úspěchu z širší palety know-how, které si přísně hlídáme. Zbývá nám ještě pár starších prodejen, které se chystáme převléknout do tohoto nového kabátu a zmodernizovat jejich technologická vybavení.

Pokud i přesto znejistíte, zda jste opravdu v naší speciálce, na webu www.pekarstvisazava.cz vždy najdete přesnou odpověď.

REKONSTRUKCE

NEPŘEŠLAPUJEME NA MÍSTĚ, CHCETE ZNÁT NAŠE KRŮČKY?

KOSTELEČ NAD ORLÍČÍ

V létě bude v místní prodejně na pár dní omezen provoz. Vyměníme technologickou a pečicí část a provedeme úpravy a změny v interiéru prodejny. Nově se můžou zákazníci těšit na vylepšenou kvalitu pečiva díky modernizaci pečicích technologií. Významné změny si všimnete především u vánočky s mandlemi!

CHOCEŇ, POLIČKA

Něco podobného jistě potká i obě zdejší prodejny. Finální termíny se ještě ladí. Bude-li vše podle plánu, což se v dnešní době dá jen těžko předpovídat, tak je připravena kompletní proměna obou prodejen.

ČESKÁ TŘEBOVÁ 1

Prodejna, která má velkou krásnou kavárnu, bude rozšířena o malý dětský koutek. Bude to druhý dětský koutek po Hradci Králové 4. Maminky budou mít možnost dobře nakoupit a při kávě děti zabavit.

KRÁLÍKY

V prodejně Sázavy pod Králíckým Sněžníkem se těší na zbrusu novou pec a přestavbu a sladění pracovního a prodejního prostoru, aby vše lépe harmonizovalo.

CO PLÁNUJEME V ROCE 2023?

NÁM. T. G. MASARYKA 9 V HOLICÍCH BUDE SÁZAVA Č. 35

Svrbí nás prsty. Blížíme se do finále s přípravou prodejny ve městě Holice, ale ještě nám to pár měsíců potrvá. Jsme soustředěni na práci, ve městě na křižovatce cest, ve městě Emila Holuba, kde za pár měsíců otevřeme prodejnu

s kavárnou a příjemným posezením. Požádali jsme architekta pana MgA. Přemysla Kokeše o ztvárnění. Jeho studii přikládáme.

Máte se na co těšit.



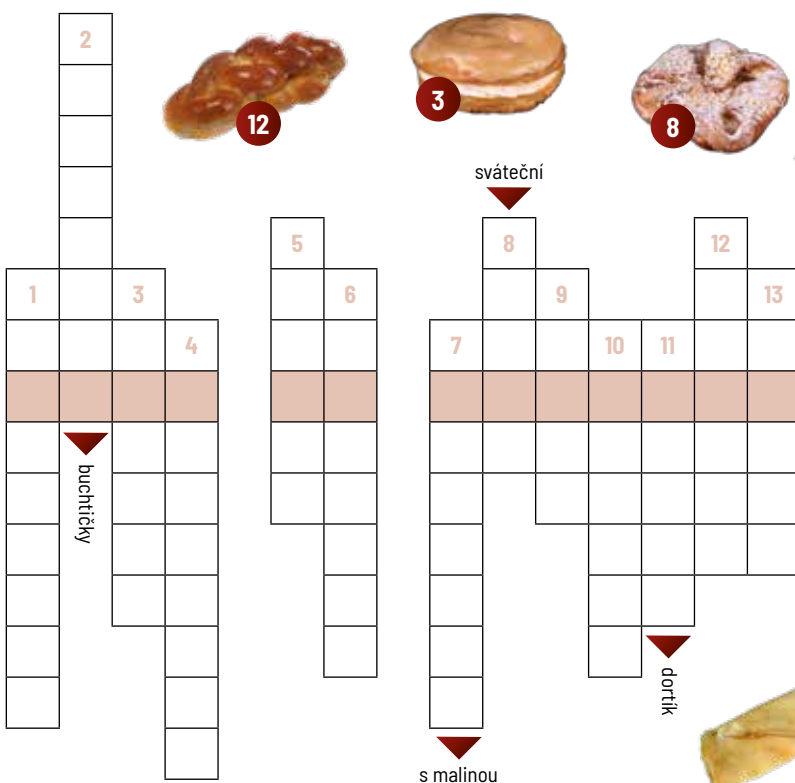
NAŠE PRODEJNY

ČESKÁ TŘEBOVÁ I. Staré náměstí 47, 724 240 768
ČESKÁ TŘEBOVÁ II. F. V. Krejčího 405, 724 283 629
CHOCEŇ T. G. Masaryka 622, 725 787 642
HRADEC KRÁLOVÉ I.
 Dukelská třída 1641/4, 601 156 614
HRADEC KRÁLOVÉ II.
 Třída Karla IV. 522/19, 775 146 694
HRADEC KRÁLOVÉ III. Puškinova 861, 770 149 164
HRADEC KRÁLOVÉ IV.
 Pospíšilova 1157/108, 771 233 023
JABLONNÉ NAD ORLICÍ
 Nám. 5. května 14, 724 504 271
KOSTELEČ NAD ORLICÍ Tyršova 16, 463 351 574

KRÁLÍKY Velké náměstí 275, 724 579 472
LANŠKROUN I. T. G. Masaryka 1, 606 656 394
LANŠKROUN II. Nám. J. M. Marků 16, 724 665 936
LITOMYŠL I. Smetanovo náměstí 128, 606 622 810
LITOMYŠL II. Smetanovo náměstí 108, 724 277 024
LITOMYŠL III. T. G. Masaryka 1204, 725 833 936
MOHELNICE Smetanova 1359/14, 725 838 323
MORAVSKÁ TŘEBOVÁ Čs. armády 8, 724 982 762
OLOMOUČ I. 28. října 13, 727 808 621
OLOMOUČ II. Ostružnická 343/42, 725 975 667
OLOMOUČ III. Riegrova 33, 601 133 221
OLOMOUČ IV. Dolní nám. 22/43, 727 806 132
PARDUBICE I. Třída Míru 90, 725 951 216

PARDUBICE II. Jindřišská 276, 776 504 084
POLIČKA Palackého náměstí 186, 724 769 506
RYCHNOV N. KNĚŽNOU Havlíčkova 1370, 601 389 308
ŠUMPERK I. Langerova 106/10, 606 064 252
ŠUMPERK III. Masarykovo nám. 1278, 606 064 258
SVITAVY I. Náměstí Míru 60, 724 151 108
SVITAVY II. Svitavská 665, 724 277 430
ÚSTÍ NAD ORLICÍ M. J. Kociána 24, 606 632 528
VAMBERK Husovo náměstí 57, 724 940 438
VYSOKÉ MÝTO Fügnerova 5, 606 064 259
ZÁBŘEH Náměstí Osvobození 246/6, 606 064 257
ŽAMBERK Masarykovo náměstí 6, 724 352 047

PEKAŘSKÁ KŘÍŽOVKA



1. cena **přenosný reproduktor**
 2. cena **power banka**

a dalších 10 malých cen od Sázavy.

22. 8. 2022 vylosujeme
12 správných odpovědí.

Výsledek tajenky zasílejte **nejpozději do 19. 8. 2022.**
 na e-mail: soutez@pekarstvisazava.cz. Těšíme se.

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



BEZLEPKOVÉ PRODUKTY

Sázava



**Bezlepkový chlebík
konzumní 330 g**



**Bezlepkový chlebík
cereální 300 g**



**Bezlepkové sušenky
tmavé 100 g**



**Bezlepková mini
bábovička 100 g**



**Bezlepková povidlová
mřížka 80 g**



**Bezlepkový muffin tmavý
a s rybízovou náplní 100 g**



**Bezlepkový dala mánek
140 g – 2 ks**



**Bezlepkový chléb FIT
400 g**



**Bezlepková bulka
160 g – 2 ks**

Ve všech sázavských speciálkách je v prodeji bezlepkový sortiment Pekařství a cukrářství Knappe. Pečivo je čerstvé, chutné, vonící i cenově dostupné a pečené s pečlivě hlídáných bezlepkových surovin. V pekárně Knappe garantují, že všechny výrobky splňují evropskou normu pro bezlepkovost (maximálně 20 mg lepku na 1000 g výrobku). Podrobnosti a přesné složení konkrétního pečiva naleznete vždy na etiketě výrobku.