

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#8

ROZHOVOR S
**JULIANEM
ZÁHOROVSKÝM**

*kakaové a mátové
sušenky* PŘEDVÁNOČNÍ
NOVINKA

SOUTĚŽTE S NÁMI
ZÁBAVA I PRO DĚTI



OBSAH

Úvodní slovo	03
Škola smyku v Brně aneb trénujeme na polygonu	03
Zakarpatský chléb se stal vítězem soutěže o Mls Pardubického kraje	03
Anketa pro zaměstnance Sázavy	04
Sázavníček – kniha pro vaše vzkazy	05
Technolog pro prodejny – nová opora	06
Sportovní den pro zaměstnance Sázavy	07
Mezinárodní den pekařů a cukrářů	07
Rozhovor s Julianem Záhorovským	08
Sedlácký chléb – balení	09
Škvarkovec	09
V Sázavě na centrále se těšíme na nové rampy	10
Orlí Lanškroun – první cíle splněny!	10
Sázava očima zákazníků	11
Dortové kousky	12
Čokománie	12
Sušenky s mátou nebo s kakaem?	13
Vánoční štola	13
Sázava dětem	14
Soutěž	15

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

Redakce: Bc. Tereza Kašková, Martina Svatošová, Bc. Jan Koubek

Grafické zpracování: Lukáš Uchytíl; www.antmedia.cz; e-mail: lukas@antmedia.cz; IČ: 04005597; DIČ: CZ8007235346
Fotografie a ilustrace: Adéla Horáčková, archiv Pekařství Sázava, Pavel Vaniček, Lukáš Uchytíl, Helena Haky, Zdeněk Mikeš
Adobe Stock (126118858, 183101477), Shutterstock (1859780353, 275161592), Dreamstime (170848894)

Tisk: HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

www.pekarstvisazava.cz

ŠKOLA SMYKU V BRNĚ ANEB TRÉNUJEME NA POLYGONU

Je skvělé, že se firma stará o bezpečnost svých pracovníků a rozvíjí jejich umění dokonale ovládat řízení motorového vozidla. Kurzy a školení řídicích dovedností pořádá Sázava pro zaměstnance, jež používají služební vozidla, ale také pro všechny řidiče, kteří jsou denně na cestách i v brzkých ranních hodinách, za každého počasí, ve dne, v noci... I díky této firemní podpoře jsou sázavští řidiči trénovanější na silnicích ve

skutečném provozu, zejména ti, co jezdí s velkými auty, ještě za tmy, první část směny.

„Každému z nás to dalo moc,“ shodli se po celodenním kurzu všichni přítomní. Celý den bylo mlhavo a o to náročnější to bylo, ale i tak jsme si to bezvadně užili,“ tvrdili společně. Vozový park Sázavy je důležitý a velmi funkční a kvalitní flotilou. „Víme, že firma má opravdu moderní a bezpečná vozidla a nemusíme se jako řidiči bát, že nás ta auta nepodrží.“

ZAKARPATSKÝ CHLÉB SE STAL VÍTĚZEM SOUTĚŽE O MLS PARDUBICKÉHO KRAJE

Krajská potravinářská soutěž již zná své vítěze. Pšenično-žitný Zakarpatský chléb s žitným kvasem, zabodoval v 16. ročníku soutěže o MLS Pardubického kraje. Odborná porota složená ze zástupců Pardubického kraje, Ministerstva zemědělství, Státní veterinární správy, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, školních jídelen i Střední průmyslové školy potravinářství a služeb Pardubice vyhodnotila nejlepší potravinářské výrobky svého kraje a ze stotřiceti přihlášených vybrala ty nejlepší. V aktuálním ročníku představila

celkem dvacet šest vítězných MLSů ve čtyřech kategoriích. Jejich výrobci byli oceněni v programu krajských Dožinek v neděli 25. září 2022 na Pernštýnském náměstí v Pardubicích.

Ve skupině mlýnských, pekařských a cukrářských výrobků se umístil i sázavský Zakarpatský chléb. Nutno dodat, že se nejednalo pouze o jediného regionálního vítěze v této kategorii. Přesto nám to v Sázavě udělalo obrovskou radost. Stejně potěšení máme ze silícího zájmu o tento chléb, ukazuje nám to cestu k chutím našich zákazníků.

PODĚKOVÁNÍ

To slovo se prolíná celým novým číslem našeho magazínu. Víte proč?

Herci vždy říkají, že hrát záporáky ve filmu je jednodušší. Teď jsme pro někoho záporáci MY, všichni pekaři, celý obor, a to hlavně kvůli rostoucím cenám. Zdůrazňujeme pro někoho, ne pro většinu. Věřte, nehraje se nám v této době snadno. Ano, už jsme letos „zadřeli“ jednu tiskárnu na cenovky, ale snažíme se ze všech sil dát tomuto příběhu veselý happy end.

Víme přibližně o desítkách pekařských prodejen okolo nás, hlavně v krajských metropolích, které již své provozovny uzavřely. Vnímáme i reportáže na ČT v Událostech (např. 10. listopadu 2022), kde informovali, že cena konzumního kilového chleba v řemeslných pekárnách přesahuje 109 korun. Tak tomuto temnému světu jsme naštěstí hodně vzdáleni.

Na prvním místě patří VELIKÉ PODĚKOVÁNÍ VÁM VŠEM VĚRNÝM ZÁKAZNÍKŮM, SÁZAVSKÉMU FANS KLUBU, kteří nám dál zůstávají věrní. Jsou vás desítky tisíc! Právě díky vám a našim kolegům stále spolu tvoříme VLASTNÍ SVĚT CHUTÍ A VŮNÍ! Děkujeme za to a přejeme všem klidné svátky!

Vaše SÁZAVA

ZAKARPATSKÝ chléb

Kdo ještě neměl tu možnost, ochutnejte Zakarpatský!



Pšenično-žitný Zakarpatský chléb s žitným kvasem, celozrnnou žitnou moukou, semínky lnu a slunečnice se vyznačuje vlácností a delší trvanlivostí. Výrazně se liší od ostatních bochníků SLADŠÍ CHUTÍ, a to díky ZAVARCE. ZAVARCA je provařená celozrnná žitná mouka s ostatními obilovinami a semeny olejnin. Pro výrobu používáme tmavou pšeničnou chlebovou mouku z Předměřic nad Labem od firmy Mlýny J. Voženilek.



ANKETA PRO ZAMĚSTNANCE SÁZAVY

*z Šumperka 3
Masarykovo náměstí.*

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?



Bohdana, 45 let

1. Pracuji na pozici vedoucí prodejny Šumperk 3 a v Sázavě budu v dubnu již pátým rokem.
2. Na Sázavě a jejím vedení oceňuji jejich pozitivní přístup a ochotu k nám zaměstnancům. Máme zde jistotu práce a máme také možnost podílet se na veškerých inovacích produktů, pracujeme tak společně na nabídce pro zákazníky. Sázava pořádá pro zaměstnance různá školení a vzdělávací programy a motivuje nás různými soutěžemi. Kromě toho máme spoustu různých benefitů. Firma se o nás skvěle stará a jakýkoliv problém nám ochotně pomůže vyřešit. Ráda v Sázavě pracuji, jsme jedna velká rodina.
3. Velmi mě baví práce s lidmi a ve svém kolektivu mám skvělý tým, který šíří dobrou náladu. Dokážeme tak i v náporu zákazníků být stále veselí a příjemní k lidem. To nám zákazníci dávají najevo tím, že se k nám stále rádi vrací a někteří nám nosí i dárčky. Má práce je příjemná a voňavá. Líbí se mi její různorodost, že každý den je jiný, a to na této práci miluji.
4. Chutná mi více výrobků, mezi mé favority patří Zakarpatský chléb, na kterém si vždy pochutnám. Také jsem si oblíbila svatební koláčky, nejvíce ten tvarohový. Jejich ranní vůni neodolám. Mám ráda i naše dorty a moc děkuji za dortové výseče, které máme nově v prodeji. Díky nim si můžu dopřát vždy jiný domů ke kávě.

Radka, 38 let

1. V Sázavě jsem pracovala tři roky a po třech letech jsem Sázavu opustila. Vyzkoušela jsem si jiná pracovní místa a odlišná prostředí, jako byla banka, ale i nemocnice. Musím říct, že ani jedna z těchto prací mě nenaplnovala, tak jsem se vrátila po třech letech zpět do Sázavy, ve které jsem nyní čtyři měsíce a jsem spokojená. Máme úžasný kolektiv, jenž nám může každý závidět. Moje pozice je běžec, při pečení někdy i sprinter. Ale i přesto tuto práci miluji.
2. Líbí se mi přístup k zaměstnancům, je vidět, že si Sázava svých zaměstnanců váží a stará se o ně.
3. Na práci mě nejvíc baví to brzké ranní vstávání (02:30) a práce s lidmi, kterým mohu prodávat kvalitní produkty a vidět spokojené úsměvy našich zákazníků, jak si odnášejí naše voňavé a čerstvé výrobky. Každého zákazníka k nám přiláká vůně, co se od nás line....
4. Můj top výběr je dlouhý:
 1. Máslový croissant, rohový koláč, sváteční koláč, lanýžák
 2. Perník, větrník, Zakarpatský chléb, vánočka
 3. Makový hřeben, skořicový Franta

V Sázavě není nic, co by nechutnalo! Je to krásná práce plná chutí a vůní!

Petra, 45 let

1. U Sázavy pracuji šestým rokem, jsem zástupce vedoucí, prodavačka, pekařka, vše v jednom.
2. Na firmě se mi líbí její zájem o kvalitu, zaměstnance a celkové pojetí výroby a prodeje. Nejsem číslo na seznamu, ale konkrétní člověk.
3. Na mé práci mě baví její variabilita. To, že jsem někdy u počítače, jindy ve styku se zákazníky, a také pečení, kdy se s výrobky můžu pomazlit, dotvořit je, a když se mi povedou, mám velmi dobrý pocit.
4. Kde začít? Zakarpatský chléb, rohový koláč, chlebičky, kornspitz s mozzarelou, čokománie... Kdybych to měla rozšířit i na své nejbližší, byl by to nekonečný seznam upečených dobrot.

Iveta, 47 let

1. Jsem pekařkou i prodavačkou už druhým rokem, ale předtím jsem u Sázavy byla více jak 5 let. Jsem ráda, že jsem se mohla po jiných pracovních zkušenostech vrátit zpátky k práci, která mě baví.
2. Na naší firmě si cením toho, jak se o nás vedení stará formou různých benefitů a odměn. Dokážou odměnit poctivou práci a dávají si záležet

na tom, abychom se my prodavačky a pekařky stále vzdělávaly a zdokonalovaly ve své práci. Také mě těší, že naše výrobky jsou vždy čerstvé, poctivě napečené. V Sázavě se nebojí zkoušet nové věci ve formě inovovaných produktů.

3. Na mé práci mě nejvíce baví přátelská komunikace se zákazníky, vůně

čerstvého pečiva a skvělý kolektiv žen, který na naší prodejně máme.

4. Těch je teda mnoho, ale můj největší favorit je malinový mrkváč, stejně tak mrkvový chléb a poslední dobou si doma pochutnáváme hlavně na Zakarpatském chlebu. Ze sladkostí neodolám našemu větrníku.

Monika, 51 let

1. Pracuji jako prodavačka a pekařka, jsem v Sázavě od června 2019.
2. Sázava si dává záležet na kvalitě svých výrobků a na tom, aby se zákazník v prodejně cítil dobře.
3. Žena za pultem, to je moje srdeční záležitost, jsem vyučená prodavačka a tuto práci opravdu miluji i v této nelehké době. Lidé jsou na sebe zlí a málokdy se smějí a moje motto zní: „K nám do Sázavy se chodí pro pečivo a pro dobrou náladu.“ Jsme totiž úžasný tým.
4. Mým favoritem je máslový croissant a sváteční tvarohový koláč. Ze slaného pečiva každopádně Zakarpatský chléb.

Šárka, 39 let

1. Moje pracovní pozice je pekařka-prodavačka a pracuji u firmy 2 roky.
2. Na Sázavě je mi sympatické, že i v této nelehké době se snaží dál držet velmi dobrou kvalitu výrobků a nepolevuje v tom. Líbí se mi přátelský vztah vedení k zaměstnancům. Dostáváme různé benefity a poukázky, což je velice fajn. A jelikož jsem máma dvou dětí, tak velice oceňuji volné svátky a víkendy, kdy můžu trávit čas s rodinou.
3. Není každý den stejný, práce je různorodá. Máme tu super kolektiv. Těší mě práce s lidmi a jsem ráda, že se k nám znovu a znovu naši zákazníci vrací. Naše prodejna stojí na velice dobrém strategickém místě, takže je tu většinou pěkný šrumec hned od rána, ale jak se říká „když nemůžeš, přidej víc“ a jde to.
4. Většina našich výrobků mi moc chutná, ale nejvíce asi ujiždím na mrkváčích a malinovém osvěžení.

SÁZAVNÍČEK KNIHA PRO VAŠE VZKAZY

Zajímají nás vaše pocity, emoce, milé i pochvalné vzkazy, motivují nás zprávy, kde zákazníci píší, co by z naší strany chtěli změnit, co by uvítali, co by si přáli, co jim v Sázavě chybí. Tak vznikl podle nápadu jedné z prodejen SÁZAVNÍČEK, kniha na zákaznické vzkazy, která je nyní k dispozici ve všech prodejnách.



Helen Š.

Sázava je pro mne prostě TOP, všem ostatním dávám STOP. Pro chlebiček, když si chodím, předem říkám „jeden vypečený si prosím“. O rohlíčcích ani nemluvě, s máslem a džemem je nebe v hubě. Bez tukové večky se u nás neobejde žádná oslava, domácí chlebičky jsou z ní paráda. A nakonec jedna sladká tečka, zákusky, dortíčky jsou velká pecka. Více už zkrátka nemám co dodat, vždy se těším na děvčata v Šumperku, když jdu nakupovat.

Petra R.

Sázava je maják, který rozzáří pošmourné dny, když vejdete, obejmě vás teplo a vůně. Pak už si stačí jen vybrat a kousek toho zázraku si odnášíte s sebou. Jsem moc ráda, že vás ve Svitavách na Svitavské máme.

Jana P.

Sázava je s láskou dělané pečivo a vše, do čeho dáte lásku, chutná nejlépe. Luxusní pečivo vypečené přímo na prodejnu. To je to nejlepší a ta vůně kolem prodejny, cítím ji i na několik metrů. Myslím, že každý si najde to, co mu chutná, buď od slaného, nebo sladkého. Moje děti mají nejradši rohlíky, protože jsou vždy čerstvé, a chleba sedlácký je božský, vydrží dlouho a je stále měkký.

Katka V.

Pekařství Sázava je pro mě místo „útěku“ od každodenního shonu. Taková oáza klidu příjemného prostředí v kombinaci s milou obsluhou. Místo rodinných i přátelských setkání, při kterých se i děti zabaví, a rodiče tak mohou mít chvíli pro sebe a relaxovat u dobré kávy a s něčím dobrým na zub. Zároveň pro mě představuje ještě kousek pravé české pekařské tradice.

TECHNOLOG PRO PRODEJNY – NOVÁ OPORA

Jana Dušková během podzimu nastoupila na novou pozici technologa pro prodejny. Je velkou oporou všem pekařům a pekařkám na sázavských provozovnách a pomáhá zajistit stabilní kvalitu všech našich produktů.

Proč jste si vybrala práci v Pekařství Sázava?

Při mateřské dovolené jsem začala chodit do pekárny na brigádu, práce se mi líbila, takže jak děti povyroستly, tak jsem zůstala.

Jak jste začala v Sázavě, co bylo nejtěžší?

Po skončení mateřských povinností doma jsem pracovala v cukrářské výrobě, kde jsme pekli piškoty pro Pribinu, takže manuální práce, to bylo v pohodě. Zhruba po roce u nás vyhlásili výběrové řízení na pozici vedoucí/ho cukrárny, tak jsem to zkusila a povedlo se. A tady to začalo být těžké. Nejen že jsem se musela naučit alespoň základy cukrařiny, ale hlavní novinkou pro mě byla práce s lidmi coby podřízenými.

Jak se cítíte ve své pozici nyní po dvou měsících?

Mě tato práce hodně baví. Pečení je krásná snad ani nemůžu říct práce, je to odměna.

Navíc děvčata na prodejnách jsou velice vnímavá, chtějí mít krásné výrobky na pultech, takže je radost s nimi spolupracovat.

Jste technoložka pro sázavské prodejny, znáte je již všechny? Je něco, co vás překvapilo?

Na všech prodejnách jsem již byla, ale ještě jsem s děvčaty všude nepekla. Prodejen je již hodně, takže to je práce na dva měsíce, a to se na každé zdržím pouze jeden den, zatím.

Co mě překvapilo? Tak to se netýká přímo výrobků a pečení, ale ohromilo mě, jaká máme na prodejnách pozitivní a usměvavá děvčata. Ano, patří to k práci prodavačky, ale tady je to něco víc, je viditelně znát, že je práce baví. Což je prostě úžasné.



PŘEDSTAVUJE SE

Jana Dušková

Spolupráce se Sázavou:
od roku 2011

Pracovní pozice: Technolog pro prodejny

Na pultech je tolik výrobků... Mají pekaři a pekařky nějakou kuchařku nebo manuál při pečení?

Ano. Nově byla pro pekaře a pekařky připravena Kniha pečení, kterou jsme jim při mém představování předávali. V této knize jsou shrnuta základní pravidla a postupy, které je při pečení nutné dodržovat. Věřím, že hlavně nováčkům kniha hodně pomůže a zkušené pekařky si mohou některé kroky oživit.

Jak si pamatují, kolik a jaké suroviny kam patří, co posypý?

Ke každému výrobku, který v sázavské prodejně pečeme, je zpracován pracovní postup.

V tomto postupu najdou pekaři a pekařky vše, co potřebují. Jak dlouho nechat

výrobek kynout (časy jsou orientační), čím dozdobit a hlavně čas, způsob a na kolik stupňů výrobek pečeme. Je zde také uvedeno, kolik kusů se vejde na plech, a nezbytná je i fotka upečeného výrobku spolu s rozměrem. Takže pokud si neví rady, stačí se podívat.

Co je vám na Sázavě sympatického?

...že je jedno, čím kdo je nebo byl. Pokud opravdu chcete dělat v pekárně, a je jedno na jaké pozici, dostanete šanci ukázat, co ve vás je, a pekárna vám s tím rozhodně pomůže.

Který sázavský výrobek máte nejraději?

Je toho víc, ale nikdy neodolám moravskému koláči. Ten prostě sníst musím.



SPORTOVNÍ DEN PRO ZAMĚSTNANCE SÁZAVY

A reál Myslivecké chaty Damníkov a každoroční oblíbená událost plná sportu, soutěží a zábavy pro všechny zaměstnance a jejich rodiny. Letošní pestřený a programem nabitý ročník byl připraven v „opičím“ duchu. „Snažíme se každý rok vyhlásit nějaký zajímavý programový námět a OPICE jsou dostatečně veselá a široké téma pro všechny. Kreativní kostýmy, recese a společně prožitý den stály opravdu za to. Všude se hemžily malé i velké opičky... Pro děti byla připravena opičí dráha, stanoviště, nafukovací atrakce a velmi žádané malování na obličej i fotokoutek. V programu nechyběl oblíbený klaun Brdík z Brdíkova a jeho vtipné, nápadité vystoupení mělo velký úspěch nejen mezi těmi



nejmenšími. Hlasitá radost a veselí otřásaly celým areálem. Zahrála česká folkpopová kapela VOXEL & Spol. a sám VOXEL přezpíval všechny své oblíbené singly, které si získaly dozajista celé obecníctvo.

Nechybělo andělské občerstvení od burgerové restaurace Angel Grill s.r.o. z Frýdku-Místku, bohatá tombola, exkluzivní výhry ze soutěží (elektrické koloběžky, tabulety...) a malé dárky pro všechny příchozí.

Stejně jako loni byl hlavní výhrou za týmovou účast v soutěži LET BALONEM, jenž startoval jen pár kroků od místa dění,



Sportovní den

Sázava a vystoupení u vás si pamatují dobře. Byl to náš třetí koncert ten den a přiznám se, poslední koncerty dne bývají vždy nejtěžší, ale často i ty nejlepší! Poznal jsem super partu okolo celé Sázavy a díky tomuto zážitku jsem konečně zašel i v Olomouci k vám do prodejny! Díky, bylo to fajn.



Při svém vystoupení jsem se cítil velmi dobře a myslím, že to platilo i ze strany mého obecníctva. Bylo

vidět, že Pekařství Sázava si svých zaměstnanců velmi váží, a snad i na důkaz toho pořadatel zařadil do programu mimo hromady vtipných soutěží i létající balón. Když v něm kolem nás odlétali výherci jedné ze soutěží, nešetřili nadšením. Jako fanoušek létání se přiznám, že jsem jim lehce záviděl.

Co říct? Skvělá akce, milí lidé a pekaři a cukráři, co umí! Víím, o čem mluvím, neboť jsem jejich produkty ochutnal, jak přímo na místě, tak doma z darované výslužky. Velice děkuji za pozvání, spolupráci a přeji co nejvíce spokojených zaměstnanců a zákazníků.

Klaun Brdík Martin „Brďa“ Kratina

takže jsme jej měli všichni na očích. V letošním roce se do koše balónu dostalo hned osm účastníků, kteří si let společně vychutnali i s lahví chlazeného sektu.

Překvapivým vrcholem společného večera byl desetiminutový ohňostroj s hudebním doprovodem a diskotéka pod taktovkou našeho DJ Standy Celého.

Již nyní se těšíme zase za rok na stejném místě na začátku září, přesněji 2. 9. 2023, a věříme, že hranici šesti stovek účastníků hravě pokoříme.

MEZINÁRODNÍ DEN PEKAŘŮ A CUKRÁŘŮ

V dubnu na Dalibora, kdy má jmeniny jeden z majitelů firmy Pekařství Sázava, slavíme společně Mezinárodní den prodavaček Sázavy, jenž je spojen i s malými dárky pro zaměstnankyně pracující na našich specializovaných prodejnách. Již brzy vznikl nápad navázat na tuto tradici novým svátkem a 16. října jsme si užili Mezinárodní den pekařů a pekařek, cukrářů i cukrářek Sázavy, kteří pracují na centrále v Lanškrouně. V tento den si připomínáme také Světový den chleba.

Pro všechny zaměstnance Sázava připravila snídaní a večeri ve formě studeného rautu. Nechyběly obložené sýrové, salámové, ovocné a zeleninové mísy, jogurty, müsli, marmelády, saláty, naše pečivo a mnoho jiných dobrot. Po celý den si zaměstnanci mohli neomezeně dopřávat kávu i čaj.

Dosyta najedený zaměstnanec rovná se spokojený zaměstnanec. Všichni tuto událost ocenili a určitě v této tradici budeme pokračovat. Máme již zapsáno v diáři!

16. ŘÍJNA SVĚTOVÝ DEN CHLEBA A PEČIVA

Tento svátek vyhlásila Mezinárodní unie pekařů a cukrářů (UIBC) a slaví se v řadě zemí, včetně České republiky, zpravidla formou odborných konferencí a osvětových akcí, dnů otevřených dveří v pekárnách, ochutnávkami chlebového sortimentu, setkáváním pekařů a propagací chleba jako základní a nepostradatelné lidské potraviny.

ROZHOVOR S JULIANEM ZÁHOROVSKÝM

ZPĚVÁKEM, SKLADATELEM A TEXTAŘEM

Juliane, jste zpěvák, skladatel a textař. Autor hudebních příběhů ze života. Zapomněli jsme na něco?

To je můj polopracovní koníček, ale jinak jsem Čech, hrdý Pardubák, syn, bratr, vnuk, přítel, milovník psů, inline bruslí, snowboardu a profesně také specialista komunikace.

Váš hudební start bude zřejmě již navždy spojen se soutěží SuperStar. Je to stále ještě milá vzpomínka?

Samozřejmě, je to milé ohlédnutí, ale taky člověk nezapomene, jaké bylo zákulisí, fyzicky i psychicky velmi náročné a nejen pro mě, ale i pro nejbližší. Člověk se musel vyrovnávat se závisť, posměchem atd. Ale vzpomínám na to rád. Nevěřím, že to již bude dvacet let, a není týden, aby se mě na to někdo nezeptal. Asi to v lidech zanechalo opravdu velkou stopu.

Jste pardubický rodák, vracíte se někdy domů?

Kdykoli mohu, skoro každý víkend. Zní to jako klišé, ale když jedu domů a projedu

kolem cedule Pardubice, jsem hned nějak šťastnější. Teď žiji opět v Praze, kvůli práci, ale už plánuji návrat domů.

Takže jste patriot?

Velký. Vážně si myslím, že není lepší město. Je skvěle umístěno, máme v něm vše, co potřebujeme. Jen tady chybí ta sjezdovka a obchvat. S tím druhým se snad brzy něco konečně udělá.

Znáte Pekárnu Sázava a chodíte k nám nakupovat?

Samozřejmě znám, zrovna nedávno jsem se stavil na třídě Míru pro croissant a nedošel jsem ani do pasáže a už nebyl, tak jsem se vrátil ještě pro jeden.

Dnes jste převlékl dres a stal jste se na okamžik speciálním zákazníkem a prodávčem v prodejně Sázavy. Jaké to bylo?

Byl to další ze zajímavých zážitků, co si člověk jen tak nezkusí. Velmi se mi líbilo, jak bylo v prodejně veselo. Všechny prodavačky se neustále smály a bylo vidět, že jsou skvělá parta. Je to asi jeden



z důvodů, proč se sem zákazníci vrací a je tu pořád plno.

Bylo to výborné odpoledne a zpětná vazba od zákazníků byla taky moc fajn, jejich nadšení bylo pro mě skvělou odměnou. Vzal jsem i domů ochutnat pár voňavých kousků.

Jak vám chutnala sázavská káva?

Já popravdě nejsem velký kafař, ale jsem větší kafař než pivař. Káva v kombinaci s vanilkovými rohlíčky a příjemným posezením s výhledem na shon města byla skvělá.

Všiml jste si sázavských prodejen již dříve? Co na ně říkáte?

Samozřejmě všiml, to nejde přehlédnout. Když pomínu chutné výrobky, tak design prodejen je velmi povedený a příjemný. Je vidět, že nad tím vším někdo opravdu přemýšlí.

Jaký je váš oblíbený sázavský produkt. Co máte rád, sladké, slané?

Mimo nadýchané croissanty miluju čerstvý teplý chleba s křupavou kůrkou. Na čerstvý krajíc sázavského chleba si rád namažu paštiku s brusinkami nebo klasickou kombinaci máslo a med. To mám rád.



Jste autorem hudby i textu k titulní písni filmu Po čemu muži touží 2. Víte, po čem muži touží?

Já dělal titulní píseň i pro první film/díl, jmenuje se Skrytý city. Takže už mám dvě filmové písně, za což jsem moc vděčný. Takové nabídky nechodí každý rok. Nemohu mluvit za jiné muže, ale já toužím po klidu, smíchu, zdraví, ať mi slouží i nadále.

Svátky jsou již za dveřmi, a proto se zeptáme, jak trávíte Vánoce?

Na Vánoce se těším, ale popravdě mě otravuje, že už teď se na nás odevšad valí sváteční komerce, a přitom je půlka listopadu. Výzdoba a další věci by měly začít prvního prosince. Uf! Svět se za poslední roky zbláznil, a tak nám přeji, ať se vše celkově uklidní.



Pekařství Sázava přeji, ať si zachová takového ducha, jakého má doposud, usměvavé zaměstnance a výborné výrobky, za

kterými se zákazníci budou nadále vracet, a ještě nejméně 3 prodejny v Pardubicích, ať jich máme více než v Hradci Králové. :-)

Juliane, děkujeme za rozhovor a přejeme klidné svátky, pohodu a nekonečnou inspiraci pro vaši hudební tvorbu.

Sedlácký chléb

Pšenično-žitný chléb, tradiční receptura, strouhané brambory, sádlo a kvas. Běžné suroviny z venkova dávají bochníkům dlouhou trvanlivost, vlácnost a skvělou chuť. Nově prodáváme také krájené a balené, tak vydrží ještě déle a můžete si je vzít pohodlně na cesty nebo třeba na svačinu do práce a rozdělit se s kolegy. „Sedlák“ stal se opravdu velmi oblíbeným chlebem.



POMAZÁNKA Z MLETÝCH ŠKVARKŮ Z LANŠKROUNA, SÁZAVSKÝ CHLEBA S ŽITNÝM KVASEM A JARNÍ CIBULKA.



Škvarkovec

PRO MILOVNÍKY POMAZÁNEK

ŠKVARKOVEC je novinkou letošního podzimu, čerstvý krajíc chleba s vynikající škvarkovou pomazánkou a svěží jarní cibulkou. Šťavnatá lahůdka, která stojí za ochutnání. Připravujeme ji vždy čerstvou přímo na prodejnách. **Svačina – ihned k nakousnutí!**

V SÁZAVĚ NA CENTRÁLE SE TĚŠÍME NA NOVÉ RAMPY

Kolem centrální budovy je staveniště na první pohled. Výkopové práce se významně posunuly, ale rampy pro expedici na svou realizaci teprve čekají, už se na ně moc těšíme. Zmizelo 15000 tun zeminy, což je asi 2000 nákladních vozů Tatra, které musely hlinu odvézt. A naše parkoviště je aktuálně stavbou i skladištěm. A právě proto patří velké poděkování sousedním firmám za ochotu

a možnost využívat jejich ploch k parkování a k umístění zázemí pro realizaci stavby. Moc děkujeme! To celé pomůže naší expanzi, po které tolik zákazníků a měst volá. Facebookové komentáře to jen dokazují, opakují se tam města CHRUDIM nebo PROSTĚJOV. Přidejte se k našemu online světu a budete mít info z první ruky!



ORLI LANŠKROUN – PRVNÍ CÍLE SPLNĚNY!

O AMATÉRSKÉM HOKEJOVÉM KLUBU ORLI LANŠKROUN, JEHOŽ JSME GENERÁLNÍM PARTNEREM, SE MLUVÍ.



Chodí mnohem více diváků! Prezence probíhá v našich místních prodejnách, instace i facebook chrlí mnoho atraktivních hokejových informací. Ostatní kluby nás chválí. Píše se o nás a mluví i v rádiu. Kluci mají nové dresy a vyhráli hokejový turnaj s názvem BAKERY CUP. Přípravka rozšířila až nad očekávání svou členskou základnu! Podmínky na hokejové hale se zlepšují,



DNEŠ HRAJÍ ORLI,
POJĎME FANDIT

JAKTO OZNAČENÁ ČERVENÁ
TRÍČKA OBLEČOU NAŠE DĚVČATA NA
LANŠKROUNSKÝCH PRODEJNÁCH
V DEN ZÁPASU.

opět v centru dění funguje BUFET. A to my potravináři dobře víme, jak náročný je to úkol. Jsme v prvním roce úzké spolupráce a chápeme, že je stále co zlepšovat.

JDEME NAHORU

Díky **MĚSTU LANŠKROUN** za podporu, není to s náklady na provoz teď vůbec jednoduché. Díky všem partnerům, kteří i v rozjeté sezoně pomáhají. Bez nich bychom nebyli tak daleko.



Weidmüller 
Lanškroun, s.r.o.

KOVO
Koudelka

KOMFI

SOMA
engineering

JCEE s.r.o.

Stepa

VMK-CZ

FORREZ

PILA
HOŠTEJN

EXVALOS
LOŽISKA A PŘÍSLUŠENSTVÍ

ANFI

a další...

Sázava

očíma zákazníků

PTÁME SE...
TENTOKRÁT V ŠUMPERKU

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

1. Chodíme do Sázavy jednou až dvakrát týdně.
2. Dáváme si malinové osvěžení, makovec s citrónovou polevou a kupujeme chleby všeho druhu, jsou nejlepší v Šumperku. Mají vyváženou chuť, jsou jemné a strašně dlouho vydrží.
3. Na Sázavu nedáme dopustit, jsme tu štamgasti. Milujeme křehkost a jemnost jejich pečiva. Je to jiná chuť. Když se člověk zakousne, tak je to zážitek z jídla.

„Já to tady miluju,“ dodává devítiletá Heidi.



Margareta
s dcerou Heidi

43 let



Šárka

50+ let

1. Jednou až dvakrát za týden.
2. Mám ráda koláč/Ara rohlíček a sázavský chleba.
3. Pečivo je čerstvé, není přeslazené a mám to tady po cestě z práce.

1. Tak dvakrát za týden.
2. Domácí venkovský chleba a špaldové štrůdlíky.
3. Pečivo mají čerstvé a křupavé.



Andrea

44 let

1. Každý den.
2. Chodím sem pro obyčejné rohlíky a podmáslový chleba.
3. Je to čerstvé a mají to tu lepší, to se nedá srovnat se supermarketem.



Lubor

50+ let



Kája

29 let

1. Jednou až dvakrát za měsíc.
2. Špaldové sluníčko a František. Vlastně jsme tu neměla nic, co by mi nechutnalo.
3. Je to tu originální, vypadá to tu pěkně a mají tu věci, které jinde nejsou.



Soňa

45+ let

1. Asi tak dvakrát za týden.
2. Obyčejné rohlíky, a když nás honí mlsná, tak si dáme Františky nebo hřebeny. A moje dcery milují housky s anglickou a se sýrem.
3. Mně se líbí ta jejich prodejna, je tu čisto a milo. Prodavačky jsou příjemné. Mám tady vlastně radost z nákupu a to zařídit je určitě strašně těžké. Navíc to mám po cestě, když jdu ze školy.

Nové BEZLEPKOVÉ PRODUKTY

Ve všech našich sázavských speciálkách je v prodeji celý bezlepkový sortiment Pekařství a cukrářství Knappe. Všechno pečivo je čerstvé, chutné, vonící i cenově dostupné a pečené z pečlivě hlídaných bezlepkových surovin. V celé pekárně je garantováno, že všechny výrobky splňují evropskou normu pro bezlepkovost (maximálně 20 mg lepku na 1000 g výrobku).

Podrobnosti a přesné složení konkrétního výrobku naleznete vždy na etiketě.

Makovník
Koláčky dvojčtihodné



DORTOVÉ KOUSKY

ke posezení, až nakoupíš housky

Pro babičku, pro maminku
a ještě nezapomenout na
dědu a bráčku a...
Pro každého jiný
kousek!



Vyslyšeli jsme přání našich zákazníků, cesta byla dlouhá, ale kousky dortů jsou na světě. Kdo si netroufne na celý dort, dá si kousek a najde si ten svůj NEJ!!!

A další dobrá zpráva. Dortová kolekce na rok 2023/2024 je vybrána a máte se rozhodně na co těšit. Čtveřice nových dortů ke stálé kolekci už čeká na ochutnání. Nyní můžeme prozradit jen drobek. Máme pro vás připravený jeden zelený dortík, ořechový dortík a k tomu dva nové svěží cheesecaky.

NYNÍ KRÁJÍME TYTO DORTY:

Nabídku budeme postupně rozšiřovat.

- Míša tvarohový dort
- Dort s višněmi
- Rafael dort s kokosem

AKTUÁLNĚ PRODÁVÁME V DEVÍTI VYBRANÝCH SÁZAVSKÝCH PRODEJNÁCH:

Česká Třebová, Staré náměstí 47
Hradec Králové II., třída Karla IV. 19
Hradec Králové IV., Pospíšilova 108
Lanškroun I., T. G. Masaryka 1

Lanškroun II., nám. J. M. Marků 16
Mohelnice, Smetanova 14
Svitavy, nám. Míru 59 a Svitavská 665
Šumperk, Masarykovo náměstí 1278

ČOKOVÁNÍ

NAŠE NOVÁ PECKA, KTEROU BUDE MILOVAT KAŽDÝ

Čokoládová bomba, která tiká v sázavských prodejnách od 13. září, se hned od začátku stala mezi našimi zákazníky skutečnou sladkou explozí. Přitažlivý zákusek, tři druhy čokolády a zajímavé koření TONKA FAZOLE dávají tomuto kousku netradiční vůni a mimořádnou chuť.

Co najdete uvnitř? Hořkou a bílou čokoládu, gold směs mléčné čokolády a karamelu. Zdobí se zlatým biquitem - křupinkami. Nevšední chuť a vůni přidávají této sladkosti tonkové boby, tedy fazole tonka.

Představte si soulad sladkých tónů
pražených mandlí, třešní, vanilkového
pušinky a sluncem vysušené trávy.





Sušenky s mátou nebo s kakaem?

SÁZAVSKÉ SUŠENKY MÍŘÍ NA PŘEDVÁNOČNÍ TRH

„Sušenky s mátou, tak to mně vysvětli,“ povídají nevěřičně naši přátelé po letním testování. NEVYSVĚTLÍME :-)) OCHUTNEJTE, jiná odpověď fakt nemá cenu. Jsme na ně hodně hrdí. Přidáváme ještě jedny kakaové – trošku tradičnější, platí to samé, neptejte se...

...OCHUTNEJTE!



Vánoční stola



Je léto, pálí slunce a pro pekaře je ještě náročnější stát v horkém provozu. Ale jdou do toho, protože ví, že ráno je čekají jejich zákazníci a ti jsou zvyklí na servis a perfektní kvalitu. Všechno je, jak má být. Maminky přemýšlí, co všechno ještě nakoupit dětem do nového školního roku. Obrázek, který mnoho lidí dobře zná.

A jako každý rok u nás v Sázavě v tomto čase přichází Jiří Kollert, jeden ze sázavských jednatelů, a ptá se nás, co provedeme s **VÁNOČNÍ ŠTOLOU**.

„Šéfe, je to pár kousků, máme milion jiných starostí,“ zní často z našich úst.

„Ne, ne, to je otázka naší prestiže, pojďme ji zase posunout o kus výš,“ trvá na svém.

A tak se také stalo. K vyhlášeným a již tradičním vánočkám přidáváme také **vánoční ŠTOLU!**

TRADICE DRÁŽĎANSKÉ ŠTOLY

Tušili jste, že štola je tradiční německé vánoční pečivo, které má tvarem připomínat **CHRISTKINDL**, v českém překladu Jezulátko, zabalené v plence? Drážďanská štola je opravdová lahůdka. Připravená je jen z kvalitních surovin, z másla, sladkých i hořkých mandlí, z kandovaného pomeranče a citronové kůry. Vánoční štoly by se měly péct pět až šest týdnů před Štědrým dnem, aby se stihly rozvinout všechny chutě a vůně.

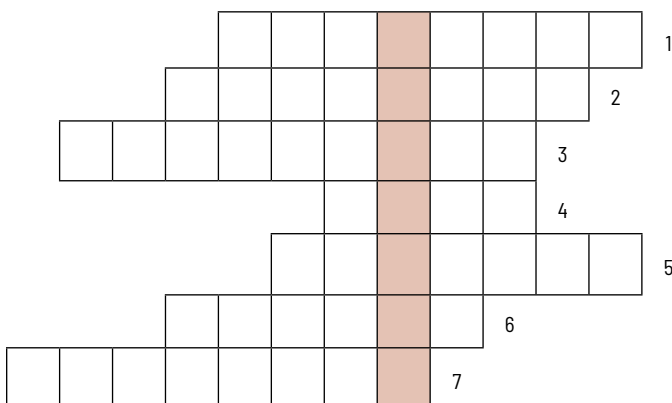
Sázava dětem

OMALOVÁNKA



PEKAŘSKÁ KŘÍŽOVKA

NENECH SI UJÍT NAŠE MÁTOVÉ A KAKAOVÉ...



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

POLÍČKA 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

Soutěž

1. Který sázavský pekařský výrobek byl oceněn v soutěži o Mls Pardubického kraje 2022?
2. Jaké voňavé koření je obsaženo v čokoládovém zákusku nesoucí název čokománie?
3. Název hokejového klubu, jehož je Sázava generálním partnerem?

1. cena **RC AUTO**

v hodnotě 1.500 Kč

2. cena **STAVEBNICE LEGO**

v hodnotě 1.300 Kč

3. cena **BEZDRÁTOVÁ SLUCHÁTKA**

v hodnotě 500 Kč

+ 10 menších vánočních balíčků od Sázavy

21. 12. 2022 vybereme 13 správných odpovědí.

Správné odpovědi na tři otázky zasílejte **nejpozději do 20. 12. 2022** na e-mail: soutez@pekarstvisazava.cz. Těšíme se. V odpovědi uveďte své jméno a naši prodejnu, do které chodíte nejraději nakupovat.

Zveřejnění výherců hlavních cen z minulého čísla:

Lenka V. vyhrála power banku a **Ladislav U.** přenosný reproduktor. **Blahopřejeme.**

*Staňte se našimi fanoušky,
ať vám nic neuteče!*



@PekarstviACukrarstviSazavaSro



#pekarstvisazava



Veselé Vánoce a pohodový nový rok 2023

OTEVÍRACÍ DOBA O VÁNOČNÍCH SVÁTCÍCH:

23. 12. 2022	klasická otevírací doba
24. 12. 2022	zavřeno
25. 12. 2022	zavřeno
26. 12. 2022	zavřeno
27. 12. 2022	7.00–15.00
28. 12. 2022	7.00–15.00
29. 12. 2022	7.00–15.00
30. 12. 2022	7.00–15.00
31. 12. 2022	7.00–11.00
1. 1. 2023	zavřeno
2. 1. 2023	klasická otevírací doba

Sázava
PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ