

Sázava

PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ

#11

osvěžující
**LEDOVÉ
SMOOTHIE**

POVOLÁNÍ
Prodavačka

PUDINKOVÁ
mřížka



OBSAH

Úvodní slovo	03
Cít pro detail nám dává smysl!	03
Naše novinky	04
Ledové smoothie	05
Přestavba pekárny pokračuje	06
Oblastní vedoucí	07
Povolání: Prodavačka, zapomenuté řemeslo!	08
Fandíme výuce Montessori	10
Pralinky expandují	10
Pekařský ples	10
Orli Lanškroun a konec úspěšné sezony	11
Sázavská prodejna	12
Nová prodejna v Moravské Třebové	13
Proběhlé rekonstrukce prodejen	13
Chystáme prodejnu v Prostějově	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

Fotografie a ilustrace: Adéla Kollertová, David Šrubař, archiv Pekařství Sázava, Adobe Stock (183101477), dreamstime (7487558, 69338305, 16386808)

Tisk: HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

www.pekarstvisazava.cz

CIT PRO DETAIL

nám dává smysl!

Malá vkusná vylepšení potvrzují náš smysl pro detail, který pozitivně ovlivňuje celek. A nejde jen o design. Přesvědčte se sami.

ESTETICKÉ ORGANIZÉRY



Díky dřevěným kávovým organizérům, které skvěle zapadají do našeho firemního konceptu prodejen, se u kávovaru rychle zorientujete a najdete hned to, co právě potřebujete.

Organizéry jsou vyrobeny z masivního dřeva s jednotlivými přihrádkami na sáčky s cukrem, dřevěné tyčinky na míchání, brčka, malé kapsle s mlékem, papírové kelímky aj.

Vše na jednom místě, přehledně a k dispozici pro dokonalý požitek z kávy nebo čaje.

Co na ně říkáte? Nám se líbí moc. Tímto děkujeme za výrobu truhlářství Olšar z Orlických hor, již dlouhá léta s nimi spolupracujeme.

DÁTE SI SKOŘICI?

Když máte chuť na něco dobrého se skořicí, nemusí to být hned náš

SKOŘICOVÝ FRANTIŠEK. Kromě pečiva si skořice výborně rozumí i s teplými nápoji a šálek naší sázavské kávy si určitě bude skvěle rozumět s vámi. Káva s mléčnou pěnou, lehce zasypaná oblíbeným sladkým kořením s vůní exotiky je prostě lahůdkou.

PRŠÍ? NEVADÍ, U NÁS JE TO V SUCHU!

Novým doplňkem firemních prodejen se staly stylové odkapávače, designové stojany s výřezy s motivem deště, sloužící k odložení deštníků v případě nepříznivého počasí. Díky háčkům je možné na stojany zavěsit i malé skládací deštníky, které by se jinak hromadily ve vlhku na dně.

Nedovolte, aby vám kapky vody zničily lásku k deštivým dnům, odložte svůj deštník a pojdte si užít den s námi. Pohodlně se usadte třeba i s knihou, kterou si můžete v našich vybraných prodejnách zapůjčit, a dopřejte si dobrou kávu i sladké potěšení.



VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI, MILÍ ČTENÁŘI,

se sluncem a aprílovým jarem přichází i další číslo sázavského magazínu. Zdravíme všechny naše zákazníky a děkujeme za vaše komentáře, pochvaly i připomínky, jsou pro nás inspirací pro další rozvoj a pomáhají nám při hledání dalších chutí a vůní. Co je u nás nového, co se nám podařilo i mnoho jiného z naší sázavské dílny se dočtete na dalších stránkách.

Potěšilo nás, že vás oslovila produktová novinka Pudinková mřížka, stala se hvězdou jarního prodeje! Na letní dny opět připravujeme ovocné smoothie a stálíci je i ledová káva.

Významně jsme postoupili v plánovaných pracích na rozšíření sázavské centrály, do které přibýlo i několik zajímavých technologických „hraček“. Na další se těšíme! Za zmínku stojí i dokončení zasedací místnosti s překrásnou výzdobou a špičkovou technologií pro školení a prezentace. Výbava koresponduje s pestrým a intenzivním vzdělávacím programem Sázavy. Chuť a nutnost se zdokonalovat a vzdělávat své zaměstnance na všech úrovních má Sázava jako jednu z hlavních zásad.

Růst a modernizace se týká i prodejen a zase jsme o viditelný díl pokročili. Významnou změnou je dokončená rekonstrukce prodejny ve Vysokém Mýtě. Po krůčcích se chystáme na stěhování do renesančního Mázhausu v Moravské Třebové. Bylo to náročné, ale jsme na výsledek pyšní, neboť to bude první prodejna v historickém objektu s označením národní kulturní památka. Věříme, že dům díky Sázavě ožije a s ním rozkvetne i celé centrum. V Holicích jsme přidali vitrínu s jedinečnými pralinkami od Marcuse a v Prostějově se chystáme na novou prodejnu.

Bud'te s námi.
Váš tým Sázavy.

**PRODUKTOVÁ
NOVINKA!**

Hvězda jarního
prodeje.

pudinková *mřížka*

**jarní
novinka**

*vanilkové tajemství
pod mřížkou*

Lehké křehké listové těsto
s pudinkovou náplní a příchutí
vanilky. Náplň je intenzivní a tvoří
více než polovinu výrobku.

střeží tvou
chuť

PROTEINOVÝ CHLÉB

tentokrát
balený | půlený | krájený

**Jsem zabalený!
A dlouho vydržím!**

Chleba s žitným kvasem, s kůrkou obohacenou ovesnými
vločkami, s lněnými a slunečnicovými semínky ve střídě.

Chléb obsahuje více bílkovin a vlákniny než běžné chleby.

To je naše žhavá chlebová novinka. **OCHUTNEJTE!**

Jsem plný

SÍLY!

osvěžující LEDOVÉ SMOOTHIE

GREP, BROSKEV,
MALINA, JAHODA,
MANGO, ANANAS

Bez aromat, barviv,
lepku, tuku a mléka.

JEN OVOCE!

**POTĚŠENÍ
OCHUTNAT!**

Pouze ve vybraných prodejnách Pekařství Sázava

Ovocnou surovinu pro nás dodává Adria Gold, tradiční výrobce zmrzliny a cukrářských výrobků, který funguje od roku 1992. Léty prověřené rodinné recepty jsou základem. Velkou roli při výrobě všech produktů hraje jednoznačně ovoce, které firma šetrně zpracovává nejmodernějšími technologiemi, a ovoce si tak zachovává své vitamíny, chuť a barvu.

Která z nových chutí nakonec vyhraje? Grep? Broskev? Malina? Ananas?

PŘESTAVBA PEKÁRNY POKRAČUJE



Na dalších řádcích navazujeme na minulé číslo magazínu, kde jste se již dozvěděli o dokončení první etapy přestavby centrální pekárny v Lanškrouně. Informovali jsme o rozšíření skladovacích prostor a linek, což je strategická příprava kapacit pro další expanzi naší obchodní sítě, kterou chceme rozšířit až na 55 prodejen. Sklady přepravek, včetně linky na mytí, expediční chladicí a mrazicí boxy s rozšířeným pracovištěm expedice s dvanácti rampami máme již plně funkční. Vrhli jsme se na rozšíření



Vizualizace nových kanceláří.



Vizualizace budovy.

dalších výrobních částí a nyní zvětšujeme sklad a chladicí box surovin, výrobní část teplé a studené výroby lahůdek, cukrárny, jemného pečiva a k tomu náležející provozní chladicí boxy s mrazicí částí. Samozřejmě myslíme i na naše zaměstnance, pro které připravujeme prostorovou úpravu šaten, denní místnost s velkorysou kuchyňkou, včetně přilehlé venkovní terasy. Na základě tohoto rozšíření dochází k přesunu kanceláří a zasedacích místností, které zároveň zmodernizujeme. Potěšilo nás dokončení zasedací místnosti s mimořádnou výzdobou a špičkovou technologií pro školení a prezentace. Výbava koresponduje s intenzivním vzdělávacím systémem a výukovými programy Sázavy.

Myslíme na pohodlí všech, za účelem bezbariérového přístupu do naší centrální budovy, budeme zřizovat i výtah, který bude též k využití dodavatelům nadrozměrných zakázek.

Nyní máme již dokončenu hrubou stavbu, finalizujeme skladbu střechy, jsou položeny rozvody kanalizací. Aktuálně se



pracuje na rozvodech sítí a vše vyvrcholí betonáží podlah. Věříme, že až budete číst tyto řádky, budeme zas o kousek dál. Následovat má dokončování stavebních prací a poté instalace vnitřního vybavení všech uvedených prostor. Aby se nám volně dýchalo, o to se postará moderní a automaticky řízená vzduchotechnika.



ZASEDACÍ A ŠKOLICÍ MÍSTNOST

A je hotovo! Malé sázavské kongresové centrum, to je naše nová moderní zasedací místnost s vysoce funkční velkoplošnou dotykovou obrazovkou s doprovodným celoplošným ozvučením pro

třicet a více aktérů. Zdi místnosti zdobí prezentace sázavských prodejen v podsvícených obrazových rámech. Snažíme se, aby vše bylo v jednotném designu, ve stylu našich prodejních interiérů.



OBLASTNÍ VEDOUcí

Co obnáší práce vedoucí si umíme představit asi všichni, kopec odpovědnosti, hora úkolů, stále na nohou a nekonečně zvonící telefon. A co v Sázavě znají, když se řekne oblastní vedoucí?

Pekaři si na kudrlinky příliš nepotrpí, i když... Představujeme vám novou dvojici Bohdanu Jarkovskou a Zdeňku Kozákovou, sebrané duo oblastních vedoucích, které práce mimořádně baví, ale mají se co otáčet.

CO V SÁZAVĚ DĚLÁ OBLASTNÍ VEDOUcí?

Naše každodenní práce spočívá v péči o prodejny a jejich personál. Jsme přímě nadřízené manažerkou prodejen a odpovídáme za plnění vytyčených obchodních cílů. Kromě spolupráce s prodejny se snažíme rozšiřovat své týmy o skutečně talentované nováčky. Naše práce je mimořádně flexibilní, různorodá a jsme neustále v pohybu. Baví nás práce se sázavským prodejním týmem, přednostně jsou to kolegyně a kolegové na prodejních. Je potěšující, když vidíme, jak se profesně rozvíjejí.



KOLIK PRODEJEN A PRODÁVAJÍCÍCH MÁTE NA STAROSTI?

Aktuálně máme 35 provozoven a více než 200 prodavaček. Prodejny jsou rozprostřeny od Hradce Králové po Olomouc a dělíme si je na dvě oblasti.

JAK VYPADÁ VÁŠ STANDARDNÍ DEN?

Každý den je jiný. Pondělí trávíme na centrále společnosti v Lanškrouně, kde se věnujeme administrativě a probíhají zde porady. Další čtyři dny obvykle navštěvujeme prodejny, kde s manažerkami řešíme jejich požadavky a různé provozní záležitosti. Při pravidelných schůzkách je motivujeme a dohlížíme na perfektní chod všech prodejen. Jindy také probíhají semináře nebo školení. Zvláštní události jsou zkoušky našich prodavaček na bronzový, stříbrný a zlatý stupeň, tady jsme většinou v roli přísedících. Často také se svými týmy komunikujeme online, máme spojení na dálku, a přesto jsme jim neustále k dispozici.

CO JE VÁM NA FIRMĚ SYMPATICKÉ?

Jsme spokojené a moc se nám líbí pracovat v rodinné firmě, kde majitelé usilují o dobré jméno, kvalitu produktů, korektní vztahy se zaměstnanci, podporují své okolí a pořádají různé akce pro



zaměstnance a jejich rodinné příslušníky. Jsme firma plná lidí, kteří do práce dávají především své srdce.

JAKÝ JE VÁŠ OBLÍBENÝ SÁZAVSKÝ VÝROBEK?

Během let se naše chutě a oblíbené výrobky různě mění. Nyní je naším favoritem produktová novinka Pudinková mřížka a náš vynikající Croissant čoko s lísko-oríškovým krémem, který připravujeme a plníme přímo na prodejních. A samozřejmě nemůžeme vynechat chleba, výjimečný Zakarpatský chléb s celozrnnou žitnou zavarkou. Je těžké jakémukoliv výrobku odolát.

POVOLÁNÍ: Prodavačka, zapomenuté řemeslo!

Rozhovor s Martinou Češkovou o tom, jaké to je prodávat v Sázavě i jinde. Jít za svým dětským snem a stát se dobrou a zkušenou prodavačkou. Naučit se řemeslo, hledat a získávat zkušenosti, pracovat s lidmi, být partnerem pro zákazníka a mít jeho důvěru.

Vždycky jste chtěla být prodavačkou?

Už jako malá holka jsem si v dětství ráda hrála na obchod. Vzpomínám si na svoji první hrací pokladnu. Zní to obyčejně, ale já jsem šla za svým snem a moje další studium se orientovalo tímto směrem. Dnes mám v obchodě již dlouholetou praxi, ale nic nejde jen tak.

Proč pro vás bylo toto řemeslo tak lákavé?

Prodej je opravdu řemeslo, které se musíte naučit. Věděla jsem, že chci pracovat s lidmi. Zajímalo mě blízký vztah se

zákazníkem, kterému mohu dát pocit jistoty a pomáhat mu vybrat to správné zboží. Vyzkoušela jsem prodej několika různých komodit a později jsem zvolila Pekařství a cukrářství Sázava. Dostala jsem možnost pracovat v rozmanitém a voňavém prostředí. Nastoupila jsem na pozici prodavačky - pekařky a to byla pro mě velká výzva, i proto, že oba rodiče se dlouhou dobu živili pekařinou.

V Sázavě není problém, když máte chuť učit se. Prošla jsem interním programem pro prodavačky a doplnila jsem si i další obchodní dovednosti. Zkušenosti z prodeje mi předávaly služebně starší kolegyně. Hodně jsem se naučila a také mi moc pomohlo nahlédnout do výrobního provozu. Vnímala jsem nastavený řád a jasné fungování firmy i celou organizaci práce. Při prodeji to bylo nezbytné, orientovat se v procesu pečení a ve výrobě vůbec.

Ale váš životní příběh běžel dál...

Ano. Přestěhovala jsem se na opačný konec republiky a dostala jsem novou pracovní nabídku v jiném pekařství. Vše se zdálo ideální, práci jsem znala, mzda byla pěkná, provoz byl v obchodním centru, kde jsme pracovali pouze na dvě směny. Součástí pekařství a cukrářství byla i lahůdkářská výroba chlebíčků a kuchyň s každodenní nabídkou teplých jídel.

Co bylo pro vás jiné?

Ze Sázavy jsem byla zvyklá na pečení po celý den přímo na prodejních, všechno pečivo bylo vždy čerstvé a voňavé. V novém provozu se prodej zásoboval ranním rozvozem výrobků a na chuti a kvalitě pečiva to bylo znát. Nejasná organizace práce přinášela stres, hodně chyb a zmateků, na to jsem nebyla připravená. Přestože obě pekařství shodně spojuje vlastnoručně vybudovaná pekařská a cukrářská výroba, výsledky jsou odlišné. Ten rozdíl mě překvapil.

A co prodej?

Každá firma má jinou organizační strukturu a svá vlastní pravidla. Jako prodavačka jsem se tam cítila trochu ztracená. Chyběla mi podpora k dalšímu rozvoji, vzdělávání a péče ze strany zaměstnavatele. Organizační věci prostě úplně nefungovaly. Zaměstnanci neznali výrobní procesy a postupy ani celkové zázemí firmy. I díky tomu jsem pochopila, jak je i pro prodavačku důležité se v těchto věcech orientovat.

Co se vám tam líbilo?

V pekařství byla bohatá nabídka tradičních cukrářských výrobků, zákusků a dortů, které si bylo možné objednávat v omezeném počtu po celý den. Hlavně starší generace zákazníků se vracela pro zákusky, taková ta česká a kvalitní



klasika, rakvičky se šlehačkou, trubičky, sachr, košíčky... Dříve to byl standard a dnes to spouště zákazníků chybí.

Ted' jste zpět a znovu v Sázavě?

Ano, vrátila jsem se a s novou zkušeností jsem ochotně znovu nastoupila do Sázavy. Mám srovnání a vím, že některé věci nejsou samozřejmé. Je příjemné znovu zažívat, že zaměstnavatel si mé práce váží. Sázava podporuje a vzdělává svoje prodavačky tak, aby se za pultem cítily jinak, než tomu bylo v minulosti. Je to pro mě motivační a inspirativní. I díky tomu jsou na sázavských prodejnách kvalitní a dostatečně proškolené prodavačky. Jsem hrdá na toto povolání.

A navíc firma je stabilní, má řád a vizi do budoucna, stále se posouvá a inovuje. To mi dává jistotu a chuť do práce.

Z čeho jste měla v poslední době v práci radost?

Sázava se o nás všechny dobře stará a připravuje pro své zaměstnance různé zábavné aktivity. Firemní ples s bohatou tombolou, výlety a také oblíbený sportovní den, kde jsme s kolegyněmi vyhrály let balónem nad Lanškrounem za nejlepší kreativní kostým. To byl zážitek!



Co vnímáte pro svoji práci jako nejdůležitější?

Vždy se snažím být příjemná a vytvářet v kolektivu dobrou atmosféru, potom je spolupráce s kolegyněmi na jedničku. Máme společný cíl a tím je spokojenost a důvěra zákazníka, to je to podstatné.

**Děkujeme za rozhovor,
ať se vám vše daří!**



**ZAÚJAL TĚ ČLÁNEK A TO,
JAK PŘÍSTUPUJEME
K PRODAVÁČKÁM?**

*Neváhej a přihlaš
se k nám!*

FANDÍME VÝUCE MONTESSORI



Již devět let působí v České Třebové inovativní škola s funkčním vzděláváním a výukou prostřednictvím vlastního prožitku žáků. Škola Na rovině má za cíl nejen vyučovat, ale i rozvíjet individuální potenciál dětí, který lze na základní škole dobře podchytit. Cíle lze dosáhnout metodami Montessori výuky, s respektujícím přístupem, za pomoci kritického myšlení. Tyto výukové principy jsou blízké i majiteli Pekařny Sázava Daliboru Matějčkoví. Již řadu let se školou Na rovině sdílí podobné názory a náměty. Tak jako firma Pekařství a cukrářství Sázava dbá na prožitek a přináší nové chutě a inovuje technologické postupy, tak i škola Na rovině využívá nové metody výuky a v tomto přístupu našla svůj směr. Tento příběh společného sdílení letos nabral na intenzitě, kdy Pekařství

a cukrářství Sázava nejprve přispělo žákům na plavbu po Baťově kanálu a poté podpořilo pořízení nové mobilní učebny pro žáky vyšších ročníků. Mottem Sázavy je dělat radost skrze zážitky, to se skutečně naplno povedlo i v naší škole. Tímto chci poděkovat tomuto skromnému člověku s velkým srdcem, že pomohl se svou firmou k dalšímu rozvoji základní školy Na rovině v České Třebové, a těšíme se na náš další společný příběh.

Slavomíra Petrová,
zřizovatelka MŠ a ZŠ Na rovině
v České Třebové.



tak vypadala jejich jedinečná a skvělá show. Perličkou večera bylo vystoupení populární slovenské zpěvačky Kristíny. Nechyběly známé a oblíbené hity jako

PRALINKY expandují

Lanškrounský koncept Marcus Café & bar se v letošním roce nadále rozrůstá. Nově se do čokoládových pralinek zakousnete i na naší prodejně v Holicích. Vybírat můžete hned z několika druhů pralinek v mléčné nebo hořké čokoládě, s alkoholem i bez. Nenechte si ujít ručně vyráběné čokoládové skvosty, které mají svoji autentickou chuť náplně, tenkou skořápku, vysoký lesk, a hlavně obligátní křupnutí na skus. To musíte zažít.

ČOKOLÁDOVÝ ZAJÍC

Kombinace kvalitní mléčné čokolády a malin. Super dárek nebo odměna pro děti, kterým rodiče chtějí dopřát pořádnou porci sladké pochoutky.

K dostání na vybraných prodejnách Pekařství a cukrářství Sázava: Ústí nad Orlicí, Holice, Hradec Králové - Pospíšilova ulice a Pardubice - třída Míru.



PEKAŘSKÝ PLES

Jubilejní 10. ročník Pekařského plesu pro zaměstnance Sázavy letos hostil téměř 500 návštěvníků a odehrál se tentokrát v nových prostorách Multifunkčního centra LArt v Lanškrouně.

Organizátoři se snažili připravit pestrý a bohatý program. Vzduchem létali gymnasté ze skupiny Flying Boys, kteří za námi přijeli z Kolína. Adrenalin, interakce a propojení s publikem, trocha vtipu, komedie a kreační sportovní gymnastiky,

Pri oltári, V sieti Ťa mám či Horehronie. Moc děkujeme vystupujícím za skvělé zážitky, překvapila nás jejich skromnost, pozitivní energie a příjemný přístup při přípravě a spolupráci.

A kde se za rok sejdeme na ten následující ročník? Opět v prostorách LArtu v Lanškrouně, kde jsme byli moc spokojeni. Jsme rádi za toto ideální místo, vhodné právě pro pořádání společných událostí, jež nás všechny stmelují a jsme si blíží.

ORLI LANŠKROUN

a konec úspěšné sezony

Pekařství a cukrářství Sázava je dlouhodobým hlavním partnerem klubu ledního hokeje TJ Orli Lanškroun a významně pomáhá rozvoji a růstu zejména mladých hokejistů. Majitel Sázavy Jiří Kollert aktivně pracuje v představenstvu klubu, obchodní ředitel Jan Koubek je trenérem přípravky čtvrtých tříd, výrobní ředitel Jiří Kollert mladší zase vede tým mladších žáků, výkonný ředitel Robert Faltus pomáhá jako finanční poradce a Tereza Kašková vede hokejový marketing. Všichni jsou ze Sázavy.

Orli Lanškroun dokázali v uplynulé sezoně nasadit do soutěží osm týmů, což je vynikající výsledek. Muži si zahráli



krajskou ligu Pardubického a Královéhradeckého kraje a skončili ve středu startovního pole na 9. místě. To je nejlepší výsledek od roku 1972. Důsledná příprava mladých se vyplatila a několik juniorských

Orlíků pomohlo dospělým Orlům k výbornému umístění.

Radost udělali i junioři. Mladí hráči dokázali v regionální lize postoupit ze základní skupiny do finálové nadstavby o postup. Celkově obsadili mezi 67 týmy z celé republiky kvalitní 23. místo. V rámci kraje byli v soutěži druhí. Další týmy mlá-



deže jsou příslibem do budoucna a i ony se během sezony hodně zlepšovaly. Vytrvale pracují přípravky, mladší žáci i týmy starších žáků. Hokej v Lanškrouně prostě žije... Ale pozor! Hokej není jen pro kluky. V každém mládežnickém týmu Orlů byla alespoň jedna dívka. A odchovankyně klubu Tereza Gildainová dokonce pomohla pro Česko vybojovat bronzovou medaili na mistrovství světa juniorek do 18 let. Gratulujeme.



Jsme generálním partnerem lanškrounského hokeje a děkujeme všem větším i drobným sponzorům klubu. Představujeme partnery našich malých Orlíků i velkých Orlů:

Sázava

ORPA

ADIT BEIS

SOMA

symbiom

SANELA

GMS HADICE

GARTER

CSCONT

JCEE s.r.o.

FORREZ

TECHNOMIK

KOVO

KOMFI

EXVALOS

TISKÁRNA

OBORA

Stepa

ANFI

BURGER

Weidmüller

KTM

VIMKEZ

PILA

SÁZAVSKÁ PRODEJNA

Stavba v historickém památkově chráněném domě pohledem našeho architekta Přemysla Kokeše.



Sázavské pekárny jsou v různých městech a v rozdílném prostoru, někdy na náměstí, jindy v novodobé zástavbě. „Prodejny a kavárny Sázavy mají pro tento prostor úplně jiný impuls než parkoviště u supermarketu,“ vysvětloval před pár lety pro náš magazín architekt Přemysl Kokeš. „Uchování živých městských center, malých prodejen, které navštívíte bez auta, zastavíte se zde s přáteli a čím dál častěji posedíte i u šálku dobré kávy. To je ono. Mnoho menších měst často ožívá i díky Sázavě. A nejde pouze o interiér, ale o kontext, o návaznost interiéru na veřejné prostranství. Firemní prodejny jsou velmi často v historických centrech, kde jsou ještě města uspořádána kompaktně a prostorotvorně a jasně definují charakter místa, do kterého se prodejna otevírá, zda je to podloubí, náměstí, ulice... A Sázava ožívuje mnoho takovýchto prostor.“



Stejně tomu bylo i v Moravské Třebové, kde se Sázava pomalu připravuje na stěhování do renesančního Mázhausu. Bylo to náročné, ale pekaři jsou na výsledek pyšní, neboť to bude první prodejna v historickém objektu s označením národní kulturní památka. Věříme, že dům díky Sázavě ožije a s ním rozkvetne i celé centrum.

Jak ke zdařilé rekonstrukci poznamenává Přemysl Kokeš: „Sázava jako jeden z mála řetězců i na malých městech aktivizuje centra těchto sídel, podporuje jejich živost a prostřednictvím špičkových interiérů přináší současnou architektonickou

kulturu založenou na přírodních materiálech. Potlačením barevnosti a akcentováním pečiva, jeho divadelním nasvětlením na černém pozadí evokuje až barokní princip divadla. To dává prodejnám Sázavy neopakovatelný a vyhledávaný charakter, protože ve všech případech zdůrazňuje často jen s minimálními zásahy původní architektonické prvky a celky.“

Revitalizace prostoru bohatého renesančního Mázhausu v Moravské Třebové byla pro Pekařství Sázava novou výzvou k podpoře výrazu hřebínkových kleneb. Dům byl a je, jako mnoho jiných ve městě, vybaven průjezdem, který byl později zbaven vrat. Ty byly nahrazeny novodobou postmoderní vloženou výzdobou. Úpravy se exteriéru dotkly jen minimálně, ale vstup byl přepracován tak, aby nechal více vynít původní renesanční architektonické prvky. Klenby jsou nasvětleny a zdůrazněny. Klenutí se všemi detaily tak bude působit jako dominantní prvek prodejny.

Odborně a citlivě provedenou rekonstrukci s vestavbou nové prodejny v Moravské Třebové Sázava jen potvrzuje svůj intenzivní vztah ke krásným domům a mimořádnou péči o jejich zachování.



NOVÁ PRODEJNA V MORAVSKÉ TŘEBOVÉ

Na co se zákazníci mohou těšit? Nádherný interiér s klenbami v historickém domě, dvacet pohodlných míst k sezení a kvalitnější pečeni v nových pecích. V prodeji budou zabezpečené svačinky a další oblíbené zboží. Do budoucna bychom rádi nabídli i venkovní posezení v podobě útulné zahrádky.

**Z Moravské Třebové nám od paní Csillagové
přišla tato pochvala 4. 4. 2024**

„Měli jsme tady teď ubytované hosty, kteří bydleli 10 let služebně v Paříži a byli překvapeni, jak skvělé pečivo si u vás dali. Tak jsem si řekla, že by vám v Praze lidi utrhali ruce – ale je moc hezké, že pozvedáte region takovým až lahodným způsobem...“

PROBĚHLÉ REKONSTRUKCE PRODEJEN

VYSOKÉ MÝTO **rozjeli jsme to jinak**

Sázava úspěšně provozuje prodejnu ve Vysokém Mýtě od roku 2010. Ve své době reprezentovalo Vysoké Mýto klasickou sázavskou prodejnu, na ideálních metrech čtverečních. Tato prodejna patřila k našim nejmenším, nikoliv však významem! A tak před námi stál úkol, jak narovnat bohatou technologickou výbavu do prostor bez velkého zásahu do dispozice.

Jsme moc rádi, že se nám to podařilo. Dnes máme ve Vysokém Mýtě nově prodej i zabezpečených svačinek, rozšířenou nabídku zákusků, můžeme v prodejně připravovat větší množství obložených výrobků, než tomu bylo před pár týdny. Za největší výhru považujeme významné vylepšení klima v provozovně, která se v posledních letech v létě přehřívala. Těšíme se na vaši návštěvu.

HRADEC KRÁLOVÉ 1

Naši prodejnu jsme oblékli do nového. Instalovali jsme výraznější označení prodejny, nalepili sázavské tapety, přepracovali celé osvětlení a přidali interiérové dekorace, polštářky, květiny a pár dalších drobností. Dominantou místa se staly funkční truhlíky, které slouží nejen jako květinová dekorace, ale také jako stojany na kolo. Skvělá vychytávka.



ŠUMPERK 3 **lépe se nám dýchá**

Během dubna byla finalizována instalace klimatizačních jednotek ve všech částech prodejny. V zákaznickém prostoru i v zázemí pro personál.

HRADEC KRÁLOVÉ 1

Sázava
PEKAŘSTVÍ
CUKRAŘSTVÍ
KAVÁRNA



**máme
hotovo!**

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
HOLICE Náměstí T. G. Masaryka 9, 771 283 390
HRADEC K. I. Dukelská třída 1641/4, 601 156 614
HRADEC K. II. Třída Karla IV. 522/19, 775 146 694
HRADEC K. III. Puškinova 861, 770 149 164
HRADEC K. IV. Pospíšilova 1157/108, 771 233 023
JABLONNÉ NAD O. Nám. 5. května 14, 724 504 271
KOSTELEČ NAD ORLICÍ Tyršova 16, 724 242 164
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
OLOMOUC I. 28. října 13, 727 808 621
OLOMOUC II. Ostružnická 343/42, 725 975 667
OLOMOUC III. Riegrova 33, 601 133 221
OLOMOUC 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

CHYSTÁME PRODEJNU V PROSTĚJOVĚ

Rozvoj prodejní sítě a expanzi našich prodejen musíme hlavně z kapacitních důvodů do detailu plánovat a připravovat. Je nám ctí na tomto místě oznámit, že na přelomu letošního roku chceme otevřít Sázavu v Prostějově. O tomto městě sníme už několik let a také naši místní zákazníci z města i okolí nám toto přání často sdělovali. Máme podepsáno a projekt již odstartoval. Tak zatím pro zvědavé alespoň vizualizace prodejny z Žižkova náměstí č. p. 144. Na nás už je vdechnout této představě život.



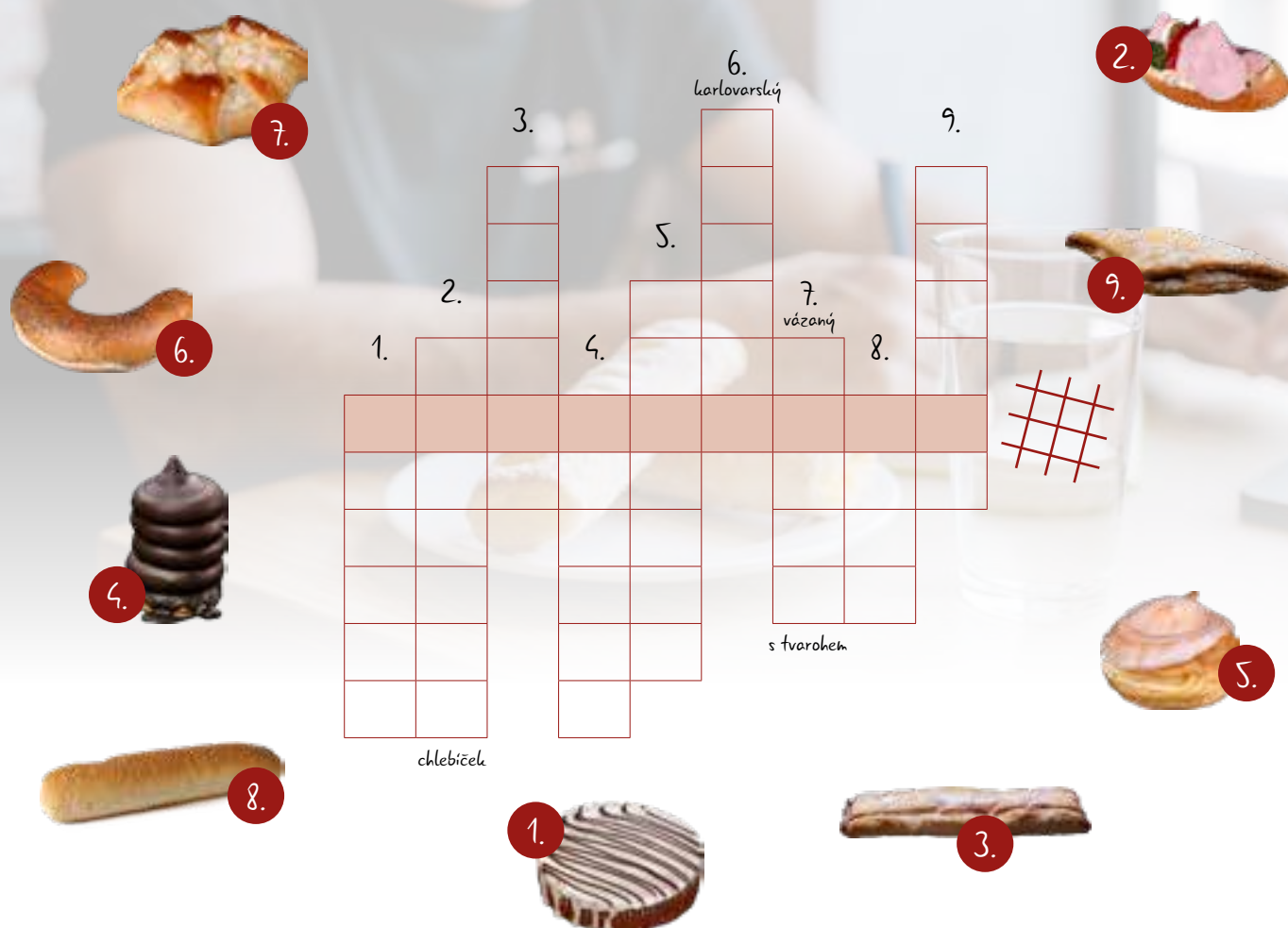
Co plánujeme?
V příštím roce se těšíme na novou Sázavu v Letohradě.

Dobrý den,
právě jdu z vašeho pekařství a už mi to nedá vám nenapsat, protože to mám už dlouho v plánu. Koupil jsem si nejlepší chleba na světě „Vita chleba“, nejlepší kornspitz na světě, nejlepší kaiserkky na světě a nejlepší slunečnicové rohlíky na světě... holky jsou fakt bezva, je to s nimi fofr. Prostě vaše pekařství je nejlepší na světě.

Díky Dušan Ch.

PEKAŘSKÁ KŘÍŽOVKA

Hvězda jarního prodeje je...



SOUTĚŽTE S NÁMI!

Výsledek pekařské křížovky zasílejte **nejpozději do 16. 6. 2024** na e-mail: **soutez@pekarstvisazava.cz**.

V odpovědi uveďte své **jméno** a **naši prodejnu**, do které chodíte nejraději nakupovat a kde si případnou výhru vyzvednete.

17. 6. 2024 vybereme 6 správných odpovědí.

1.



3.



2.



4.

3x



Staňte se našimi fanoušky, ať vám nic neuteče!



@PekarstviACukrarstviSazavaSro



#pekarstvisazava

LEDOVÁ KÁVA

Ochladí a povzbudí!



Slaný karamel



Slaný karamel je moderní dortík zlatavé barvy se sametovou chutí z piškotového těsta se šlehačkovým karamelovým krémem, zdobený křupinkami se slaným karamellem. Kontrast sladké chuti a soli je totiž neodolatelný.