

# Sázava



★ NOVINKA

Bavorský vdoleček

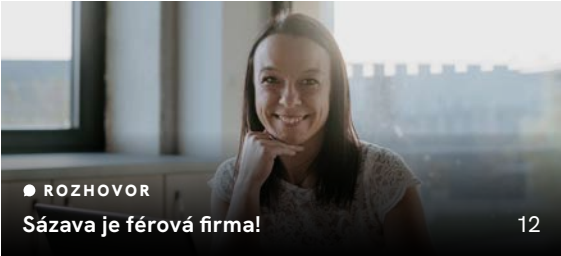
● ROZHOVOR

Sázava je férová firma!

🎁 SOUTĚŽ

Vyhrajte poukaz na dort

# Obsah

Úvodní slovo	3	Oslavili jsme Den pekařů	16
Sázava buduje, staví, inovuje	4	Letošní příměstské tábory přenesly děti do přírody i světa pohádek	16
Slunečnicový chléb se sladem	6	Máme nové zlaté prodavačky!	17
Bavorský vdoleček	7	Sportovní den	17
Placka s čedarem a se slaninou	8	Vypečený výšlap na Praděd	18
Plněná houska se sýrovou smaženkou	9	Náš tým se školil na polygonu v Brně	18
Sportovní úroveň Orlů stále stoupá	10	Teambuilding v Tatrách	18
Sázava navázala spolupráci s Gymnáziem v Lanškrouně	11	Vylušti tajenku a vyhraj!	19
		Otevírací doba o vánočních svátcích	20
 ● ROZHOVOR Sázava je férová firma!	12		



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

Přetiskování redakčních a foto materiálů bez souhlasu vydavatele není dovoleno.

**Vydavatel:**

Pekařství a cukrářství Sázava, a.s.,  
Sázava 180, 563 01 Lanškroun

**Grafické zpracování:**

Petr Motl, [digital@pi-tr.cz](mailto:digital@pi-tr.cz)

**Redakce:**

Mgr. Nela Pouková  
Bc. Jan Koubek  
Martina Svatošová

**Tisk:**

HRG Litomyšl



## Vážení zákazníci, milí čtenáři,

Vánoce jsou za dveřmi a my jsme pro vás připravili další novinky a příběhy, které vás zahřejí i potěší. Sázava pokračuje ve své misi inovovat, rozšiřovat a přinášet nové chutě a vůně i těsně před koncem roku. I proto pro vás v prosinci otevíráme novou prodejnu v Prostějově. V Litomyšli jsme dokončili rozsáhlou rekonstrukci, která reprezentuje nejen moderní design, ale také vylepšené prostředí a služby.

Ať už je to novinka slunečnicový chléb se sladkem, placka s čedarem a se slaninou, bavorský vdoleček nebo naše plněná houska se sýrovou smaženkou, všechny sázavské produkty čekají, až je přijdete objevit a ochutnat.

V tomto čísle se také ohlížíme za oslavou Dne pekařů a cukrářů, připomínáme si společné zážitky z příměstských táborů a přinášíme reportáž od hokejistů Orli Lanškroun, které podporujeme na jejich sportovní cestě. Ať už tedy zrovna plánujete cestu na nákup, nebo se pohodlně uvelebíte s naším časopisem v ruce, věříme, že vám pekařské události a informace přinesou radost a inspiraci.

Děkujeme, že jste s námi. Těšíme se, že vás uvidíme v našich prodejnách, třeba u šálku skvělé kávy, která v zimních dnech příjemně zahřeje.

Váš tým Sázava

# Sázava buduje, staví, inovuje



## Prostějov

Už se nemůžeme dočkat, až to naplno rozjedeme také v Prostějově. Vítejte v naší pekařské rodině prozatím první prostějovskou prodejnu! A bezpochyby brzy přibude další. V době vzniku tohoto čísla ještě nemáme k dispozici oficiální fotografie této 36. sázavské prodejny, ale už finišujeme! Nyní dokončujeme veškeré přípravné práce a školíme nové kolegyně v nedaleké Olomouci.

Na co se mohou Prostějováci těšit? Trendem jsou u nás kavárny. Provozovna je připravena sloužit lidem a nabízet nejen fantastické pekařské, cukrářské a lahůdkářské výrobky, jež provoní celé okolí, ale chce být také úžasným místem pohody a klidu pro vzájemné setkávání u lahodné a osobité kávy Sázava.

## Litomyšl III.

Poslední rozsáhlou rekonstrukci máme za sebou. Jednalo se o prodejnu v Litomyšli na autobusovém nádraží. Popravdě, vylepšování prodejen je neustálý a nikdy nekončící proces, ale jedna veliká kapitola je za námi. Každou další přestavbou se učíme i zlepšujeme. V Litomyšli je naše inovativní práce zrakům zákazníků částečně ukryta, ale nám pomáhá lépe uspořádaný prostor pro lepší organizaci práce a živější týmovou komunikaci. Z technologického pohledu jsme v zázemí poprvé použili saladetu (chladicí salátový stůl) na přípravu čerstvě obkládaných svačinek. Zákazníci také uvidí novou pec, regály a pult s chladicími vitrínami. Konečně tak dohlédnete i na naše pekařky. Přijďte je pozdravit a skvěle si pochutnat.



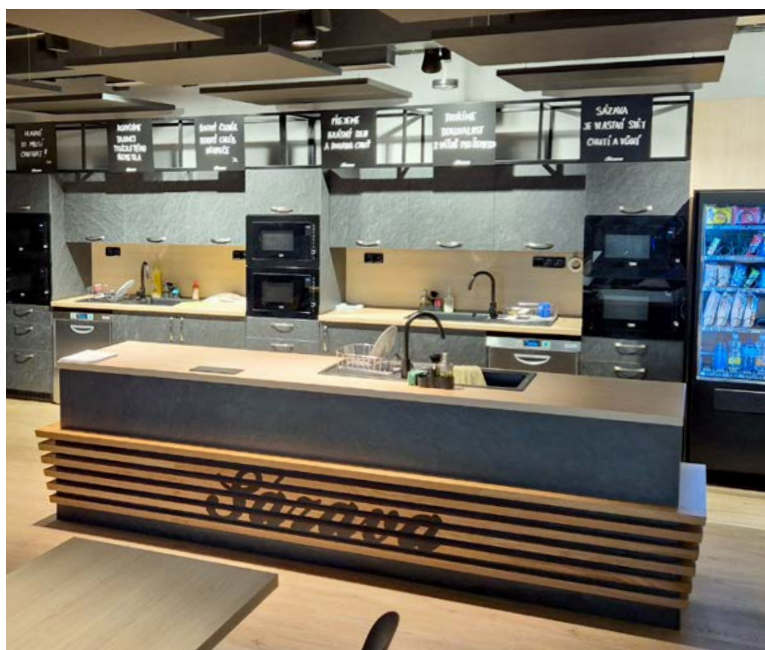


### Kanceláře & jídelna v nové centrále

V září jsme se přesunuli do nových kanceláří, čímž jsme ukončili pětiměsíční období strávené v pracovním provizoriu ve stavebních buňkách před centrálou. Tento přechod na moderní open space uspořádání, kdy jsme všichni na jednom místě, výrazně usnadňuje spolupráci a komunikaci. Nové kanceláře i celý prostor má moderní elegantní design, byl pečlivě promyšlen a postaven tak, aby poskytoval nejen estetický zážitek, ale také funkčnost. Můžeme se pochlubit skvěle řešenou akustikou zajišťující příjemné pracovní prostředí bez rušivých hluků, novou vzduchotechnikou s rekuperací, která se stará o čerstvý vzduch a optimální teplotu prostoru po celý den.

Pro všechny zaměstnance byla dokončena nová jídelna se vstupem na letní terasu, což umožní v letních měsících strávit pauzu na oběd venku. Interiér byl inspirován sázavskými prodejny. Plně zařízená kuchyně je vybavena novými rychlomyčkami, mikrovlnnými troubami, automatem na občerstvení i oblíbeným kávovarem s kávou Sázava, která je za zaměstnanecké ceny. S nadsázkou můžeme říct, že se naši zaměstnanci cítí jako na návštěvě sázavské prodejny.

Máme velkou radost a užíváme si originálního prostředí, jenž je motivací i podporou pro naši kreativitu a nadšení pro řemeslo.



★ NOVINKA

# Slunečnicový chléb *se sladem*



Objevte novinku z naší pece! Slunečnicový chléb se sladem, který vás nadchne svou výraznou chutí slunečnicových semínek a jedinečnou vůní. Tento bochník se pyšní hnědým zbarvením a bohatým aroma z přidaného sladu. Slad je naklíčené a usušené obilné zrno a hraje klíčovou roli při výrobě tohoto pečiva. Obilí se nejprve namočí, nechá se mírně naklíčit, poté se usuší a rozemele na prášek, který se přidává do těsta. Díky chuti sladu si tento výrobek určitě získá srdce každého milovníka dobrého chleba. Vláčnost výrobku zajišťuje provařená žitná mouka a dodává mu jemnost a dokonalou strukturu.

★ NOVINKA

# Bavorský vdoleček



Bavorský vdoleček se opět po osmi letech vrací do naší nabídky! Tento nadýchaný smažený vdolek s lahodnou tvarohovou a švestkovou náplní potěší každého milovníka sladkého pečiva. Jeho název odkazuje na Bavorsko a skutečně pochází z německé kuchyně, kde jsou obdobné druhy pečiva běžné. Bavorský vdoleček se vyznačuje krásně vláčnou texturou a bohatou náplní, která poskytuje dokonalý chuťový zážitek při každém soustu. Nenechte si ujít příležitost vychutnat si tuto vynikající pochoutku.

★ NOVINKA

# Placka s čedarem *a se slaninou*



V listopadu jsme do sortimentu přidali gurmánskou novinku, doporučujeme jedinečný prožitek z oblíbené kombinace čedaru a slaniny. Naše placka s čedarem a slaninou nabízí křupavý základ, na kterém se skvěle mísí bohatá chuť čedaru se šťavnatou slaninou. Během pečení se sýr krásně rozteče, zatímco slanina získává lahodnou křupavost a intenzivní vůni. Přijďte ochutnat a přesvědčte se sami, že kombinace sýra a slaniny nikdy nezklame.



# Plněná houska *se sýrovou smaženkou*



Jakmile se zakousnete do plněné housky se sýrovou smaženkou, ocitnete se v kulinářském nebi, kde se snoubí lahodné chutě a vůně. Tato moderní chuťovka se objevila na našich pultech v červnu a velmi rychle si našla místo mezi vašimi oblíbenými svačinkami. Houska je připravena s péčí a precizností. Uvnitř najdete sýrovou smaženku obalenou ve voňavé strouhance a připravenou tak, aby byla nádherně měkká a šťavnatá. Sýr ve smažence se při každém kousnutí rozplývá na jazyku, zatímco červená cibulka dodává lehkou svěžest, kterou harmonicky doplňuje hořčice a čerstvý polníček.

# Sportovní úroveň Orků stále stoupá

V krátké reportáži z hokejového světa chceme prezentovat sportovní cíle klubu pro letošní sezónu.

Společně s přípravkou máme velkou radost, že je nás „PLNÝ LED“. Tak plný, že jsme museli rozdělit kategorie, abychom se všem mohli svědomitě věnovat. Dnes máme mnoho šikovných kloučků a holek. Děti k nám přicházejí v pěti, některé i ve čtyřech letech. To nejdůležitější pro nás je naučit malé svěřence milovat hokej, vtáhnout je do hry a probudit v nich správné hráčské emoce.

Pro čtvrtáky bude letos podstatné získat a udržet herní dovednosti, schopnosti a fyzickou odolnost, aby hráli v příští sezóně vyrovnané zápasy s nejlepšími týmy v kraji. Tým má energii, která je cítit z každého tréninku i zápasů.

Mladší žáci, v tuto chvíli dva spojené ročníky, jsou velikým příslibem do budoucna. Do sezóny vlétli mladí Orli až nečekaně dlouhou sérií vítězství, která čítala i s přípravou šest zápasů. To tady dlouho nebylo. Sezónním cílem pro mladý tým bude pohybovat se v horní polovině krajské tabulky.

Kategorie starších žáků a dorostu trpí nedostatkem členů. Důležitým závazkem pro tento rok bude udržet všechny hráče u hokeje a připravovat starší žáky na novou roli a přechod do dorostu. Dorostencům a deváté třídě letos plánujeme přátelská utkání a pestrý sportovní program, aby se mohli dále rozvíjet. Cílem je obnovit v příští sezóně kategorii dorostu.

Junioři byli v uplynulých letech druhí, první a opět druhí v rámci kraje. Vždy postoupili do nastavby o postup do ligy. Nemohou mít jiný cíl než bojovat o krajské vítězství. Naši junioři se zároveň úspěšně připravují na tradiční přesun do A týmu.

Orli Lanškroun je hokejový klub s jasnou vizí, hrát dobrý dospělý hokej s vlastními odchovanci.

Cílem dospělého družstva je opět posunout svoji výkonnost a výsledkově překonat minulou sezónu, kdy skončili přesně uprostřed tabulky na devátém místě, což bylo za posledních 50 let nejlepší umístění v krajské lize!



Tým chce hrát divácky atraktivní bojovný hokej, který přivede do haly B. Modrého velký počet diváků.

Díky všem partnerům za podporu, moc si toho vážíme!  
Mgr. Jiří Mann, předseda klubu TJ Orli



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

**Sázava**  
PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ





# Sázava navázala spolupráci s Gymnáziem Lanškroun

V dnešní době, kdy kvalitní vzdělání hraje klíčovou roli v rozvoji společnosti, jsme rádi, že můžeme oznámit naše partnerství s Gymnáziem Lanškroun. Naše firma se stává hlavním partnerem této prestižní školy a zavazuje se k finanční podpoře, která chce pomoci vytvořit inspirativnější a kvalitnější prostředí pro žáky a studenty. Tato spolupráce není jen o financích. „Chceme se vzájemně inspirovat a podílet se na podpoře mladých talentů a rozvoji jejich potenciálu,“ řekl o novém partnerství Jan Koubek, obchodní ředitel Sázavy.

Důvodů, proč je toto partnerství přínosné, je hned několik. Okolní firmy podporují technické školy a přírodovědné vzdělávání obecně. Uvědomili jsme si, že v našem managementu je 42 % absolventů gymnázia. Došlo nám, kam tedy máme cílit. Vklad do vzdělání je investicí do budoucnosti. Věříme, že kvalitní vzdělání je základem úspěšné kariéry a spokojeného života. Vedení gymnázia se rozhodlo využít našeho sponzorského daru na pořízení nových skříněk na vycpaniny zvířat v prvním patře a pro umístění dalších exemplářů do biologie.



Věříme, že se staneme vzorem pro další firmy v Lanškrouně a okolí, protože partnerství se školou je výjimečná příležitost, jak přispět k rozvoji místní komunity a podpořit mladou generaci regionu. V západních zemích je běžné, že firmy investují do vzdělávacích projektů, což přispívá k celkovému rozvoji společnosti. Troufáme si říct, že obecně v České republice je takové partnerství v oblasti školství stále spíše výjimečné. Rádi bychom tuto situaci změnili a ukázali, že rozvoj kvalitního vzdělání přináší ovoce nejen jednotlivcům, ale i celé oblasti.

Těšíme se na společné projekty s lanškrounským gymnáziem a věříme, že naše spolupráce přinese pozitivní změny, které budou mít dlouhodobý dopad na vzdělávání a rozvoj mladých lidí.

# Sázava je *férová firma!*

Rozhovor s Markétou Tejklovou, HR specialistkou ze Sázavy. Již tři roky se stará o nábor a adaptaci nových zaměstnanců. Každé ráno se těší do práce v Sázavě.



### Jak vypadá váš normální pracovní den?

Mé pracovní dny v Sázavě jsou velice pestré. A dá se říct, že každý den je úplně jiný. Ráno začínám zpravidla mailovou agendou. Jsou chvíle, kdy jsem na cestách a věnuji se výběrovým řízením na našich prodejnách mimo Lanškroun. Pokud zůstávám na centrále, řeším záležitosti ohledně nábory nebo adaptace nováčků a účastním se porad všech týmů managementu firmy. V neposlední řadě jsem podporou pro všechny vedoucí pracovníky při řešení různých situací s našimi zaměstnanci.

### Pekařství a cukrářství Sázava je rodinná firma, která trvale roste. Snaží se jít vlastní cestou. Je poctivá a originální. Má i taková společnost potíže s hledáním nových zaměstnanců?

Nemohu přímo říct, že máme potíže. Jsou oblasti, kde se hledají zaměstnanci snadno, a naopak zase místa, kde nám trvá obsazení pozic o něco déle. I přesto, že někde musíme být trpělivější, tak nakonec vždy dojdeme k perfektnímu výsledku. Hodně záleží na nabízené pracovní době dané pozice. Vnímám také rozdíly mezi krajskými a těmi menšími městy.

### Jak těžké je připravit úspěšnou náborovou kampaň?

Náborové kanály máme zajeté a troufám si říct, že nám fungují. Do karet nám hodně nahrává výborná pověst Sázavy jako férového zaměstnavatele. Často se nám také stává, že se z našeho spokojeného zákazníka stane oddaný zaměstnanec. U manažerských pozic většinou vítězí interní uchazeči, jelikož mají náskok v tom, že znají naše prostředí. Vždy nás těší, když mají chuť růst s námi a posouvat se dál.

### O které pozice je největší zájem?

Vzhledem k tomu, že máme třicet pět prodejen, řeším nejčastěji obsazení pozice prodavače/prodavačky. Na centrále je největší zájem o pozice s jednosměnným provozem a velkou pozornost uchazečů v poslední době zaznamenávám u pozice řidiče.



### Musí mít zájemci o práci v Sázavě nějakou zkušenost s pečením?

Určitě nemusí. Zkušenosti v oboru nejsou rozhodující. Tím hlavním je chuť do práce a dobrá nálada. Od loňského roku se hodně věnujeme adaptaci a každý nový zaměstnanec dostane v Sázavě maximální podporu do začátku, aby se vše naučil a cítil se u nás dobře.

### Co je třeba udělat, když se připravuje otevření nové prodejny?

Vždy je to pro mě ojedinělý zážitek a hodně si to užívám. Každé místo je něčím jiným specifické a zvláštní. Když známe termín otevření, spouštíme náborovou kampaň, která vždy trvá minimálně dva měsíce. Často se lidé ozývají ještě dříve sami, když zaslechnou, že u nich bude nová prodejna Sázavy. Kontaktují mě a ptají se, co mají udělat pro to, aby u nás mohli pracovat. Tento prvotní zájem mě vždy moc těší. Nejvíce nám pak funguje umístění výzvy přímo ve výloze nových prostor, že Sázava hledá nový tým.

**Sázava má jako zaměstnavatel skvělou pověst. Co děláte, aby se vaši lidé cítili dobře?**

Celá filozofie Sázavy jde samozřejmě od majitelů. Ti ji od samého začátku budovali jako rodinnou firmu a jejich myšlenka je aktuální i dnes, kdy nás je už čtyři sta. Což zní neuvěřitelné. Často dostávám u výběrového řízení zpětnou vazbu od uchazečů, že na ně tak opravdu působíme už při prvním setkání. A když po nástupu vše klope a je spokojenost na obou stranách, můžete se spolehnout, že vás Sázava nikdy nenechá ve štychu. V tom jsme myslím unikátní.

**V Sázavě se o své zaměstnance staráte, ale to přece dělá každý zaměstnavatel. Proč si myslíte, že jsou u vás lidé rádi a někdy se i po zkušenostech jinde zase vracejí?**

Jednoznačně vítězí poctivost, ochota a snaha, vše je o osobním přístupu. U nás není zaměstnanec jen číslo, je to parťák. Vše začíná tím, když k nám člověk vstoupí poprvé. S každým novým zaměstnancem prožívám jeho osobní příběh od samého začátku. Lidé nacházejí v Sázavě nová přátelství. Dělá mi obrovskou radost, když je potom vidím například na společném horském výšlapu a pozoruji vzniklé kamarádství mezi kolegy, u kterých by vás to třeba ani nenašlo. Hřeje mě pocit, že u nás může do kolektivu zapadnout opravdu kdokoliv.



**To zní dobře, ale jak se hledají takoví srdcaři?**

Nejen, že hledáme srdcaře. Často je to i tom, že se u nás srdcařem člověk stane. U pohovoru už částečně poznáte, na kolik se vám člověk dokáže ve své práci odevzdat. Mokrát je to ale tak, že Sázava člověka absolutně pohltí. Najednou je to pro vás víc než jen zaměstnání. Atmosféra u nás je opravdu jedinečná. Nebojím se to tak říct. Těžko se to popisuje, toto si musí každý zažít.

**Jste se zaměstnanci stále v kontaktu, máte zpětnou vazbu? Čeho si v Sázavě nejvíce ceníte?**

Nejčastěji zmiňují, že je práce baví, naplňuje, je různorodá a voňavá. Dále pak oceňují stabilitu firmy a jistotu práce. Vnímají neustálý rozvoj a dynamiku Sázavy. Váží si přístupu vedení a toho, že pracují v prima kolektivu. Pozitivně hodnotí prostor pro osobní růst a v neposlední řadě jsou spokojeni i s finančním ohodnocením.

**V oblasti personalistiky pracujete 10 let. Ještě vás to baví?**

Rozhodně! Samozřejmě není vždy vše růžové. Občas prostě něco nevyjde, ale to je přirozené. Když se věci zrovna nedaří podle představ, vnímám to jako výzvu a jasný úkol to vyřešit. Lidé dávají firmě velkou část života. V tom mi má práce dává obrovský smysl. Za poslední tři roky, kdy jsem součástí Sázavy, si nepamatuji jediný den, kdy bych se nudila.

**Co si dáváte nejčastěji k snídani? A co vám v Sázavě nejvíce chutná?**

Snídaně v Sázavě je pro mě velkým benefitem. Když ráno přijdu, nikdy neodolám čerstvě upečeným dobrotám. Většinou snídám sladké a nejčastěji sáhnu po svátečním koláči s tvarohem nebo malinovém mrkváči.

**A na závěr. Máte pro zájemce o práci v Sázavě nějaký vzkaz?**

Pokud je cokoliv zaujalo a dává jim to smysl, ať mě neváhají kontaktovat. V Sázavě může člověk začít nový život.

**Děkujeme za rozhovor, ať se daří!**

# Oslavili jsme *Den pekařů a cukrářů*

Ve středu 16. října jsme si společně v Sázavě připomněli Den pekařů a cukrářů, což je pro nás všechny v Sázavě výjimečná příležitost k oslavě našeho řemesla, tradic a vášně, kterou do našeho pečiva a sladkostí vkládáme.



Na centrále jsme chtěli tuto událost náležitě oslavit a poděkovat našim zaměstnancům za jejich práci a nasazení. Každý z našich kolegů obdržel poukaz do Kulturního centra a Kina Lanškroun. Tímto způsobem jsme jim chtěli umožnit, aby si užili příjemné chvíle a odpočinuli si od svých pracovních povinností. Ať už se rozhodli navštívit film, koncert nebo jinou kulturní akci, věříme, že si každý našel něco, co mu udělalo radost.

Den pekařů a cukrářů je také skvělou příležitostí k zamyšlení nad tím, co naše práce znamená. Je to o velké lásce k řemeslu, o tradici, jež se předává z generace na generaci, i o spolupráci a týmovém duchu, které nás spojují. Každý kousek pečiva, který opustí pekárnu, nese kus našeho srdce.

Děkujeme všem zaměstnancům za jejich práci a oddanost, díky které můžeme být tím, čím jsme. Jsme hrdí na naši pekařskou rodinu Sázava a těšíme se na další úspěšné roky plné chutí a vůní!

## Letošní příměstské tábory přenesly děti do přírody *i světa pohádek*

V letních měsících jsme pro děti našich zaměstnanců připravili dva tematicky zaměřené příměstské tábory. Dětem přinesly spoustu zábavy, zážitků a nových přátelství. Oba turnusy, „Průzkumníci“ a „Z pohádky do pohádky“, nabídky bohatý program plný her, tvoření a výletů, které si děti i naši vedoucí náležitě užili.

První červencový tábor „Průzkumníci“ přilákal dvacet jedna malých objevitelů. Každý den si děti vyzkoušely různé aktivity spojené s poznáváním přírody. Hlavní výprava zamířila do ekocentra Sluňákov, kde si děti v krásném přírodním prostředí rozšířily znalosti o ekologii a ochraně životního prostředí. Celý týden byl plný nových objevů a děti odcházely domů spokojené a plné zážitků.

Srpnového turnusu „Z pohádky do pohádky“ se zúčastnilo dvacet tři dětí, které se každý den ponořily do pohádkového světa. Vrcholem týdne byla návštěva Pohádkové vesničky Podlesíčko, kde děti na vlastní oči viděly domky oblíbených pohádkových postavíček. Užasle procházely kolem stylového domečku Sněhurky a sedmi trpaslíků, obdivovaly bydlení Rákosníčka nebo vykotlaný pařez Křemílka a Vochomůrky.



O děti se pečlivě staraly Lenka Gregorová, Katrin a Sára Šebrlový. Táborové vedoucí připravily na každý den program plný tematického tvoření a her. Všichni malí účastníci si táborové dny užili na maximum a nadšené ohlasy dětí i rodičů jsou pro nás tou největší odměnou.

Děkujeme vedoucím a organizátorům za skvělou práci při přípravě letošních jedinečných příměstských táborů!



# Máme nové zlaté prodavačky!



S hrdostí oznamujeme, že letos v červnu se čtyři naše prodavačky, paní Fofňoková, Fojtíková, Chládková a Pražáková, zařadily mezi zlaté prodavačky! Tato prestižní ocenění je nejvyšší metou, kterou lze u nás v kategorii prodeje dosáhnout, a je udělována jen těm, jež prokážou mimořádné dovednosti, nevyčerpatelný entuziasmus a skvělý zákaznický přístup.

V rámci našeho firemního vzdělávání mohou prodavačky postupně získávat tituly bronzové, stříbrné a nakonec zlaté úrovně. Zlatá prodavačka je nejen mistrem v obsluze zákazníků, ale také přináší nové, inovativní myšlenky a inspiruje celý tým k neustálému zlepšování. Zlaté kolegyně jsou důležitým zdrojem nápadů, které vedení firmy pečlivě vyhodnocuje a aplikuje do praxe.

Aby prodavačka dosáhla na zlatou úroveň, musí projít dlouhou cestou plnou výzev. Nejen, že je potřeba mít bohatou praxi, ale zároveň je nutné absolvovat speciální firemní stáž a vypracovat absolventskou práci, kterou následně obhajuje před komisí složenou z vedení firmy. Tím však proces nekončí. Prodavačky musí projít tzv. mystery shoppingem, což je test, kde přichází do kontaktu s fiktivním zákazníkem, který tajně hodnotí kvalitu jejich práce a péče o zákazníky. Na základě všech těchto kroků pak může prodavačka dosáhnout na zlatý titul.

Děkujeme všem našim novým zlatým prodavačkám za jejich práci a oddanost, i za to, že přinášejí našim zákazníkům a kolegům radost každý den.

## Sportovní den

Pohádkový sportovní den přilákal rekordní počet návštěvníků



První zářijovou sobotu se u Myslivecké chaty v Damníkově uskutečnil další ročník Pohádkového sportovního dne. Sjelo se rekordních šest set čtyřicet pět účastníků, od těch nejmenších až po dospělé. Všichni společně si naplno užívali kouzelný den plný zábavy, sportu a hudby. Doprovodný program nabídl mnoho radovánek: nafukovací atrakce, obří stavebnice, jízdu na koni, malování na obličeje, fotokoutek či virtuální realitu.

Součástí Pohádkového sportovního dne byla také každoroční soutěž mezi čtyřčlennými týmy zaměstnanců firmy. Soutěžící závodili v zábavných disciplínách inspirovaných různými příběhy, jako například Obušku z pytle ven, Popelka, Mimoni... Ten, kdo přišel v pohádkovém převleku, neprohloupil, protože nejlepší kostým nakonec vyhrál hlavní cenu – let balónem. O vítězi rozhodovali sami návštěvníci prostřednictvím hlasovacích lístků.

Program byl pestrý a nabitý skvělou zábavou. Hlavní hvězdou večera byla kapela Sebastian, která rozzářila tváře nejen mladých fanynek. S písněmi jako „Polety“ či „Toulavá“ strhla publikum k bouřlivému tanci, doprovázenému ohňovými efekty a konfety. Vystoupení mělo opravdu grády. Neméně skvělý hudební zážitek přinesla i kapela Highland, s frontmanem Eduardem Rovenským, který je známý i z kapely Poetika. Večer završila tradiční diskotéka DJ Standy Celého a na obloze se rozletěl oblíbený ohňostroj, což byla pro mnohé dokonalá tečka za úspěšným dnem. Děti i dospělí si odnášeli nejen zážitky z celého dne, ale i ceny z tomboly, mezi kterými nechyběla elektrokoloběžka či jízdní kola. Díky skvělému počasí a pečlivé organizaci se letošní ročník vydařil nad očekávání. Už se nemůžeme dočkat příštího ročníku!

# Vypečený výšlap na Praděd

První sobota v říjnu se pro nás stala nezapomenutelným dnem, kdy jsme společně vyrazili na dobrodružnou výpravu na nejvyšší horu Hrubého Jeseníků, Praděd. I přes nepřízeň počasí nás vyrazilo neuvěřitelných padesát odvážných účastníků a ti byli připraveni čelit špatnému počasí i turistické výzvě.

Po ranním srazu jsme se vydali na cestu až k vrcholu Pradědu, kde nás čekala zasloužená zastávka na oběd. Sestup přes Divoký důl nám přinesl další dobrodružství, ale i možnost užít si krásy jesenické přírody. Ačkoli nás počasí trochu potrápilo, nikdo si nenechal zkazit dobrou náladu.

Všichni jsme to zvládli a dorazili v pořádku. Tato akce nás nejen spojila, ale také nám připomněla, jak důležité je vytrvat a užívat si společné chvíle, i když nám klima zrovna nepřeje.



# Náš tým se školil na polygonu v Brně



V dnešní době, kdy je bezpečnost na silnicích stále zásadním tématem, se náš tým rozhodl učinit důležitý krok k zajištění nejen vlastního bezpečí. Naše cesta vedla na polygon u Masarykova okruhu v Brně, kde jsme aktivně trénovali řídicí dovednosti v kurzu bezpečné jízdy. Tato zkušenost byla nejen poučná, ale také nezapomenutelná.

Zasloužili instruktoři nám nejdříve udělili cenné teoretické rady na téma „Jak zvládat vozidlo v krizových situacích“. Následně jsme se přesunuli rovnou na polygon vše si prakticky vyzkoušet. Vzrušení, které provázelo testování smyků a krizového brzdění, nám ukázalo, jak snadno může situace na silnici sklouznout do nebezpečné kolize. Učili jsme se, jak se zachovat a co dělat, abychom vše bezpečně a s přehledem zvládli a vyhnuli se tak případným nehodám.

Těšíme se na další podobné akce, které rozvíjí naše dovednosti, a to nejen ty řídicí.

# Teambuilding v Tatrách

V září se tým sázavského managementu vydal na čtyřdenní teambuilding do Vysokých Tater. Přírodní scenérie, výhledy a horský vzduch poskytly perfektní kulisu pro vzájemné sdílení zkušeností a nápadů. Během akce nechyběly výšlapy do hor, včetně výstupu na vrchol Hrubý štít (2 172 m), návštěva Slezského domu či nádherného Mořského oka. Týmové výzvy a společné večery nám pomohly odpoutat se od pracovní rutiny a daly prostor pro nové kreativní nápady a inspiraci pro další práci.



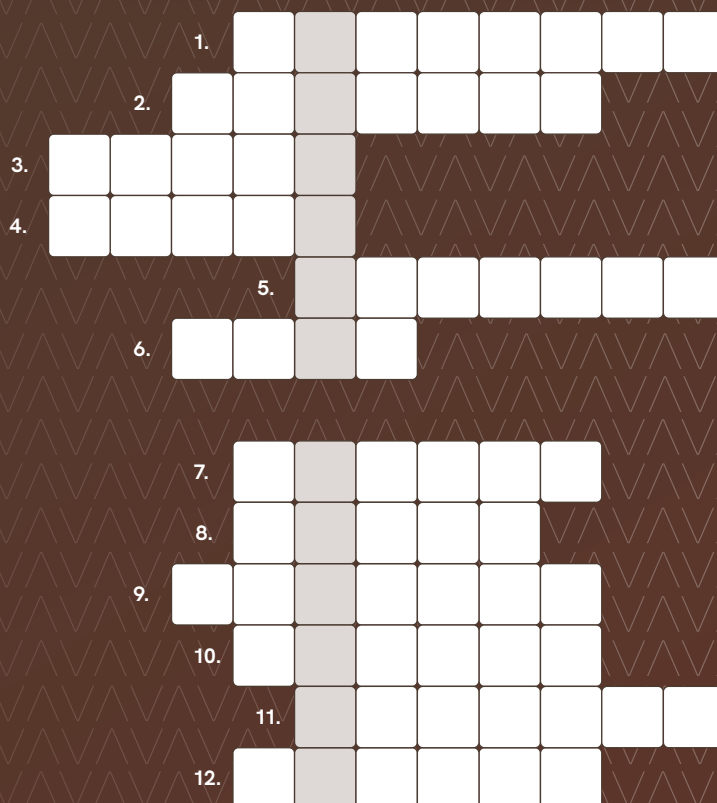
# Vylušti tajenku a vyhraď!

## 10x poukaz na dort dle svého výběru

Výsledek tajenky zasílejte nejpozději do 31. prosince 2024 na e-mail: [soutez@pekarstvisazava.cz](mailto:soutez@pekarstvisazava.cz). V odpovědi uveďte své jméno, telefonní číslo a naši prodejnu, do které chodíte nejraději nakupovat. Přejeme hodně štěstí!



1. Co se používá v pekařství pro zajištění kynutí a nadýchanosti pečiva?
2. Jaké koření je typické pro vánoční pečivo a často se používá v perníku či v jablečném štrúdlu?
3. V jakém městě vznikl světoznámý dort Sacher?
4. Jak se nazývá tradiční vánoční pečivo, které je plněné ovocem a ořechy?
5. Jaké pečivo je tradičně spojené s Vánoce a má pletený tvar?
6. Jak se obecně nazývá hladká, jemná směs, kterou často promazáváme dorty?
7. Jaký teplý alkoholický nápoj se tradičně pije v zimě a často obsahuje víno, koření a ovoce?
8. Co je tradiční ingredience, která je základem pro přípravu např. krémů či polev a současně si danou ingredienci můžeme namazat na chleba?
9. Jak se nazývá cukroví, které je vyrobené z křehkého těsta a má marmeládovou náplň?
10. Jaký druh pečiva se v Česku často používá na jednohubky?
11. Jak se jmenuje sladká pochoutka, kterou si lidé dávají k čaji nebo kávičce a obvykle se vyrábí v různých variantách?
12. Jaké sladké dobrota s výraznou vůní skořice a hřebíčku je typická pro Pardubice?





# Klidné a pohodové Vánoce a úspěšný rok 2025!

## Otevírací doba o svátcích

Pondělí 23. 12 \* klasická otevírací doba

Úterý 24. 12 \* **zavřeno**

Středa 25. 12 \* **zavřeno**

Čtvrtek 26. 12 \* **zavřeno**

Pátek 27. 12 \* 7:00–15:00

Sobota 28. 12 \* 7:00–11:00

Neděle 29. 12 \* **zavřeno**

Pondělí 30. 12 \* 7:00–15:00

Úterý 31. 12 \* 7:00–12:00

Středa 1. 1 \* **zavřeno**

Čtvrtek 2. 1 \* klasická otevírací doba



TIP NA VÁNOCE

## Darujte poukaz plný chutí a vůní

Ideální dárek pod stromeček  
k dostání ve všech prodejnách  
Pekařství a cukrářství Sázava.

