

Sázava



★ NOVINKA

Tvarohové
a makové řezy

● ROZHOVOR

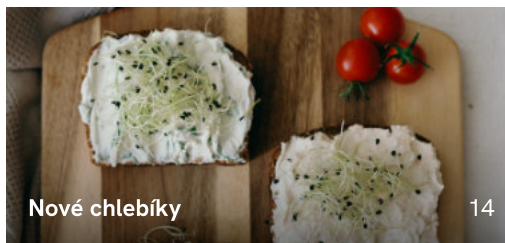
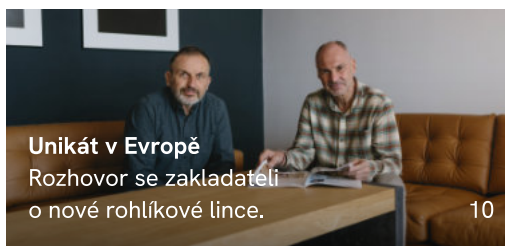
Rozhovor se zakladateli
o nové rohlíkové lince

🏆 SOUTĚŽ

Vylušti tajenku a vyhraj
poukaz na dort

Obsah

Úvodní slovo	3
Litomyšl 1: sen o kavárně se stal skutečností	4
Chrudim: nová kapitola příběhu Sázavy	4
 Chlebíčky doplněné o salát	5
Olomouc 3: s novou pecí a větším pohodlím	6
Centrála: inovativní řešení řemeslných rohlíčků	6
Centrála: pod dohledem hasičů	6
 Žitná kostka	7
Orlí Lanškroun	8
	9



Den pekařů a cukrářů poděkování za práci, která má smysl	16
Teambuilding v Rauris	16
Sportovní den 2025 ve znamení cirkusu	17
Slunečnicový chléb se sladem získal ocenění Mls Pardubického kraje	18
Komunikační trénink když se učíme mluvit tak, aby to mělo smysl	18
Vylušti tajenku a vyhraď!	19
Otevírací doba o svátcích	20



Staňte se našimi fanoušky,
ať Vám nic neuteče.

 @PekarstviACukrarstviSazava

 @pekarstvisazava

 www.pekarstvisazava.cz

Vydavatel:

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

Redakce:

Mgr. Nela Pouková
Bc. Jan Koubek

Grafické zpracování:

Petr Motl, digital@pi-tr.cz

Fotografie:

Bc. Adéla Kollertová

Tisk:

HRG Litomyšl

Přetiskování redakčních a foto materiálů
bez souhlasu vydavatele není dovoleno.



Vážení zákazníci, *milí čtenáři,*

naše pekařství a cukrářství má za sebou rok plný práce, změn a důležitých kroků kupředu. Otevřeli jsme nové prodejny, kde jsme rozšířili naše zázemí, které je pro každodenní pekařinu zásadní. Každý dokončený projekt nám připomíná, že naše řemeslo stojí na lidech, kteří mu věnují svou energii a péči.

Velkým tématem letošního roku je vývoj nové linky na řemeslné rohlíky. Je to originální řešení, které vznikalo dlouhé měsíce ve spolupráci našich pekařů, techniků a konstrukčních odborníků. Cílem nebylo jen zachovat chuť i charakter našeho rohlíku, ale také přinést lepší tvar, stabilitu a ještě vyšší kvalitu.

V tomto čísle se ohlédneme za vším, co se za poslední měsíce podařilo. Podíváte se s námi do Litomyšle, kde se naše prodejna proměnila v útulné místo s kavárnou. Nahlédnete do Olomouce, kde nové pece přinesly více prostoru i pohodlí. Dozvíte se, jak pokračují inovace v naší výrobě a jaké novinky vás čekají v nadcházejícím roce. A také přiblížíme naše plány v Chrudimi, která se brzy stane domovem další sázavské prodejny. Zároveň připravujeme něco, na co se opravdu těšíme. V příštím roce otevřeme dveře naší pekárny veřejnosti a umožníme vám nahlédnout přímo k nám do výroby v rámci dne otevřených dveří.

Rok 2025 za sebou nechává spoustu práce, novinek i milých setkání. Děkujeme našim zákazníkům za důvěru a zaměstnancům za jejich každodenní odhodlání. Bez vás by Sázava nebyla tím, čím je. Přejeme vám Vánoce plné klidu, vůně a chvil s těmi, na kterých vám záleží. Tak šťastné a voňavé!

Váš tým Sázava

Litomyšl 1: *sen o kavárně se stal skutečností*

Tento příběh měl dlouho nálepku „nerealizovatelné“. Šlo o impuls, že nám v Litomyšli chybí na náměstí kavárna. A jak by tam, v úžasné perle Východních Čech, moc Sázavě kavárna slušela. Jeden z dalších úkolů si můžeme odškrtnout. Projekt rozšíření prodejny v Litomyšli na náměstí se dotáhl do roztomilého konce. Naše útulná prodejna má nově propojení do sousedního domu, kde na zákazníky čeká kavárna o celkové kapacitě 21 zákazníků. To nebyl jediný pokořený milník. Prodejna může nyní zákazníkům nabídnout vylepšené pečení a disponuje zcela novými pulty a osvětlením. Děkujeme všem, kteří se na tomto nelehkém úkolu podíleli a společně překonali veškeré drobné zádrhele.



Chrudim: *nová kapitola příběhu Sázavy*

Takové chvíle se nezapomínají. Když nám aplikace připomněla, že jsme poprvé navštívili Chrudim s cílem najít nové místo pro naši prodejnu už 18. července 2019, nechtělo se nám věřit, kolik času od té chvíle uplynulo. A právě teď, po šesti letech, je smlouva podepsaná. Pocit? Obrovská úleva, nesmírná radost a přesvědčení, že všechno má svůj čas.

S nadšením proto oznamujeme, že Sázava otevře svou prodejnu v Chrudimi, a to v krásném Khomovském domě, jedné z nejvýznamnějších památek města.

Tento dům má pozoruhodnou historii. První zmínka o něm pochází už z roku 1546, původně byl gotický a později získal renesanční podobu. Svůj dnešní název nese po Khomově rodině, která jej získala sňatkem v roce 1868.

Naše šestileté hledání správného místa je tak v porovnání s jeho staletým příběhem jen malým okamžikem, ale pro nás má obrovský význam.

Věříme, že spojení Sázavy s tímto výjimečným domem vydrží desítky let a stane se novou součástí chrudimského centra.

Poděkování patří panu starostovi Ing. Františku Pilnému, jehož příspěvek na sociálních sítích vyvolal mezi Chrudimáky velkou pozitivní odezvu a významně přispěl k tomu, že jsme našli to pravé místo.



Chlebíčky *doplněné o salát*



Naše oblíbené chlebíčky jsme vylepšili o nový prvek, který jim dodává svěžest i nový vzhled. K šunkovému a vajíčkovému chlebíčku jsme přidali salát Lollo Bionda. Je lehký, křehký a příjemně doplňuje chuť pomazánky i pečiva. Přijďte ochutnat, jak i drobná změna dokáže pozvednout tuto nestárnoucí klasiku na novou úroveň.

Olomouc 3: *s novou pecí a větším pohodlím*

Příjemných zprávček není nikdy dost. Po pravdě váháme, zda slovo „zprávička“ je úplně adekvátní. Z pohledu zákazníka asi stačí tato zdobnělina. Z pohledu našich holek, co pro vás po celé dny pečou, je to „zpráva jako bejk“! Máme v Olomouci na „Riegrovce“ novou pec, tím pádem lepší rozmístění pracoviště, tím pádem více místa na úžasnou voňavou práci.

A jako bonus nám neklouže podlaha a zákazníci mají větší komfort při své kávovém rituálu. To vše musíte poznat na vlastní kůži, stavte se za námi, jsme nachystáni.



Centrála: *inovativní řešení řemeslných rohlíků*

Právě v těchto dnech přicházíme s kůží na trh. Utajené know-how a roušku tajemnosti kolem naší vlajkové lodi, řemeslného rohlíku, nedumme o moc zvedat, ale něco málo prozradíme.

Víme, že inovace a nové výrobky jsou pro zákazníky i naše prodáváčky velkou zábavou. Pro nás pekaře je vylepšení rohlíku stejně vzrušující záležitost. Máme nově na centrále pomocníčka, který hodně pomůže posunout kvalitu rohlíku zase o dost dál.

No, možná jste si všimli titulní fotografie a toho krasavce v pozadí, jenž zajistil našemu rohlíku další závit navíc, rozměrovou stálost a usnadnil nám přípravu před pečením.

Poznámka: Ne, že by ti krasavci v popředí byli méně imponující, ale jejich činy k vám promlouvají zase jinak.

Centrála: *pod dohledem hasičů*

Letos v létě byla dokončena dostavba centrální pekárny, která byla zkolaudována, a tak nic nebránilo napojení budovy na hasičský pult centralizované ochrany v Pardubicích. Díky tomuto spojení, už se nemůže opakovat situace z léta roku 2014, kdy nám na pár krátkých okamžiků zatrnulo a v pekárně zahořelo čerpadlo u velké průběžné pece. Dýmu bylo hodně, plameny ani tehdy nikde nešlehaly. Za tři dny se rohlíky zas valily stejným strojem dál. Svět se od té doby proměnil, dnes by u nás hasičské auto přistálo do tří minut. Opravdu! To je dojezdová zkušenost z několika hasičských cvičení, které jsme v letošním roce absolvovali.



Žitná kostka

Naši nabídku chlebů jsme rozšířili o žitnou kostku, chléb s plnou chutí, vláchnou střídkou a krásně tmavou barvou.

Díky žitné mouce, kvásku a ječnému sladu si zachovává čerstvost i vůni. Každý bochník je už nakrájený a připravený k servírování. Tento chléb používáme i my na našich prodejnách na chlebíky s vajíčkovou, špenátovou a řepovou pomazánkou. Vyzkoušejte ho i vy na své oblíbené pomazánky.



Orlí Lanškroun hokejové okénko věnujeme A týmu

Vedení klubu se přes léto snažilo posílit kádr při zachování vysokého počtu vlastních odchovanců.

Novou brankářskou dvojici tvoří odchovanci Olomouce. Z Kroměříže přišel brankář Tomáš Fajgl, který tomuto týmu na jaře vychytil krajský titul. Doplnil ho Pavel Řoutil, který už za Orly chytal (2022-2023). Do útoku se po dlouhých 15 letech vrátil náš odchovanec Dominik Marek. Z Orlů odešel v žácích přes Šumperk do Olomouce, naposledy působil mnoho let v Moravské Třebové. O jeho návratu se jednalo několik let, ale až teď to dopadlo. Statného útočníka si kabina zvolila novým kapitánem Orlů. Po herní pauze se vrátili další odchovanci, obránci Jan Moučka a Jan Nastoupil (za Orly 14 sezón a 266 zápasů). Větší prostor dostávají naši talentovaní mladí hráči – Matyáš Novotný, Martin Jáneš, Tobias Tomeš (2. liga Šumperk) a Oldřich Verner (juniorka Šumperk).

Tým znovu hraje rychlý, agresivní hokej s velkým nasazením, který se líbí i divákům. Hraje v něm 16 lanškrounských odchovanců. Zatím se mužům daří.



Jedna osobnost světových kluzišť byla také oslovena, ale zatím k podpisu nedošlo, zůstalo to jen u fotky s kulichem. 😊

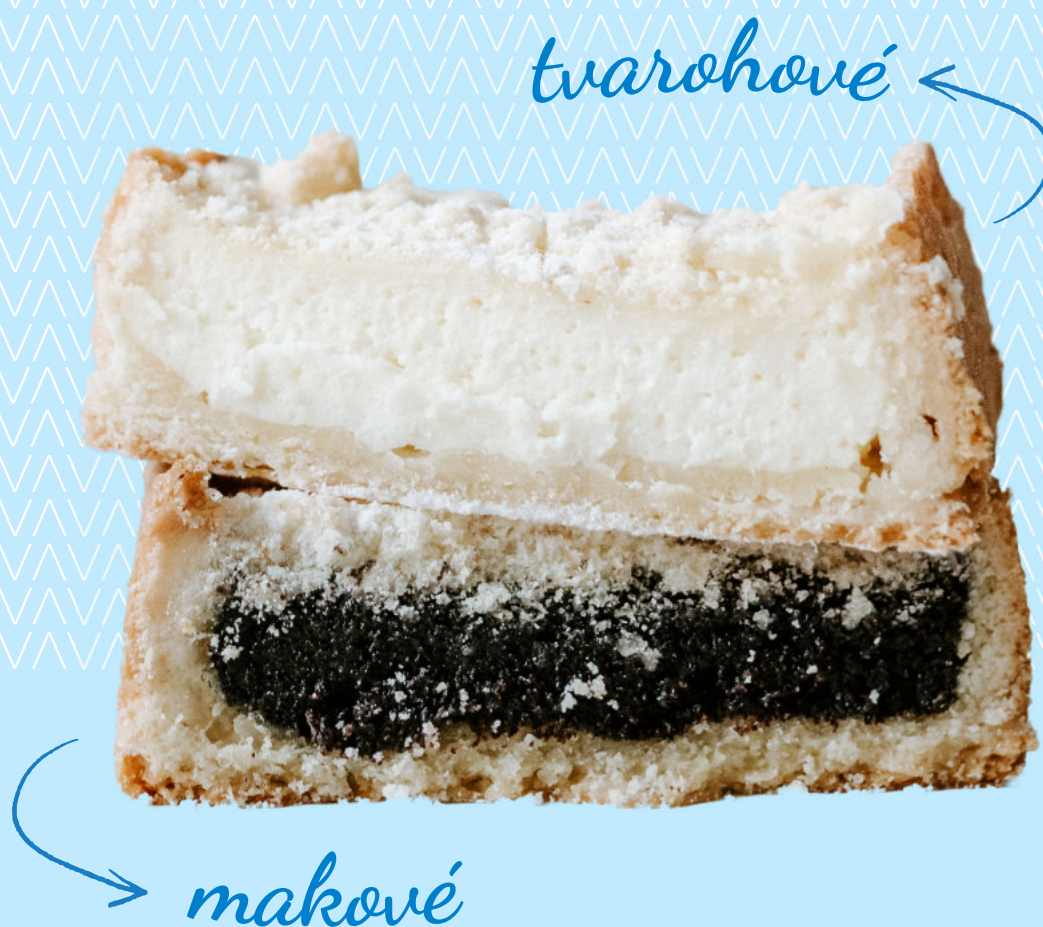


Jsmo generálním partnerem lanškrounského hokeje a děkujeme všem větším i drobným sponzorům klubu. Představujeme partnery našich malých Orlíků i velkých Orlů:

Sázava
PEKAŘSTVÍ • CUKRÁŘSTVÍ



Tvarohové a makové řezy



Jemné křehké těsto a štedrá dávka náplně dávají oběma řezům jejich charakter. Tvarohový řez přináší lehkost a jemnost v každém soustu. Makový řez tvoří kontrast díky výrazné chuti máku a jeho typické vůni. Každý má jinou chuť, ale oba chutnají skvěle. Přijďte ochutnat a nalaďte se na sladkou notu.

Unikát v Evropě

Rozhovor se zakladateli o nové rohlíkové lince.

Vývoj nové rohlíkové linky trval měsíce testování, úprav a dolad'ování do posledního detailu. Výsledkem je unikátní technologie, která zlepší kvalitu i stabilitu našich rohlíků a zároveň usnadní práci pekařům na centrále i na prodejnách. O tom, proč je tento projekt výjimečný a co všechno musel před svým spuštěním splnit, mluví zakladatelé Sázavy Dalibor Matějík a Jiří Kollert, kteří se pekařině věnují bok po boku už téměř 35 let.



Dokázali jste si někdy představit, že vaše firma bude zaměstnávat 450 lidí a další stovky brigádníků?

Dalibor: Začínali jsme jako dvě rodiny, celkem zhruba v osmi lidech. Neustále si to připomínáme, je to až neskutečné a hlavně zavazující, nejen k naší značce, ale za těmi současnými čísly jsou konkrétní lidé, jejich příběhy a jejich rodiny.

Jiří: Ne, to jsem si představit nedokázal. Před 35 lety rozhodně ne. Svět se vyvíjí a my s ním, zaplat' pánbůh. Pro mě je to stále stejná cesta, přinášet zákazníkům absolutně nejlepší pečivo, cukrářské a lahůdkářské výrobky a služby s nimi spojené. Počet zaměstnanců přirozeně roste, jak se nám daří naplňovat naši vizi. Všech spolupracovníků si nesmírně vážíme a využiju tento prostor, abych jim za to úsilí poděkoval.

Na co se můžeme v roce 2026 těšit v souvislosti se Sázavou?

Dalibor: Díváme se samozřejmě na následující rok, ale žijeme každým dnem. Po letech vlastního vývoje nás už teď čeká spuštění nové linky na rohlíkové tvary, kterou potřebujeme pro další expanzi a tvorbu nových prodejen. V průběhu roku také představíme několik nových výrobků napříč sortimentem.

Jiří: Doplním kolegu, na této lince plníme dnes spíše poradenskou roli. Na samotném spuštění a přípravě pracuje tým našich zaměstnanců, výrobních šéfů a technologů, kteří každým dnem dokončují poslední testy a ladí stroj. Jde tedy spíše o systém několika pekařských strojů za sebou. A těšit se můžete i na obnovení oblíbených exkurzí.

Hovořili jste o expanzi. Je tedy nějaké město, ve kterém budete nově působit?

Dalibor: Všechno do sebe zapadá, a tak nová prodejna s kavárnou brzy vznikne v Chrudimi. Ještě předtím dvě frekventované pardubické prodejny doplní nová prodejna Pardubice III, rovněž s útulnou kavárnou. Pak už bude do kulatého čísla čtyřicet chybět poslední prodejna. Plány, kde ji postavit, máme připravené. Jen to chce ten správný okamžik, abychom vývoj „nepřehřáli“ na úkor kvality.

Jiří: Cesta expanze je podmíněna kvalitním zázemím centrálního provozu v Sázavě. Proto bylo nutné nejprve zvětšit pekárnu a postupně ji „dostrojovat“. Linka, o které byla řeč, není něco, co si jen tak objednáte na veletrhu a čekáte, až vám to tým techniků postaví. Troufám si říct, že takovou linku nikdo v Evropě nemá. A právě v tom je naše práce kreativní a krásná. Rohlík je totiž česká, lépe řečeno česko-slovenská specialita a v pekařském světě, kde dominují velcí výrobci, se jí nikdo příliš nezabývá. Evropě dnes vévodí spíše kaiserky či žemle.





Mnoho lidí zajímá, jak se takový projekt připravuje. Můžete to trochu přiblížit?

Dalibor: Je to spíše na osobní návštěvu. Při tvorbě vycházíme především z vlastních zkušeností. Z výroby současných řemeslných rohlíků, kornspitzů a dalších produktů. Dále se opíráme o externí, prověřené dodavatele, kteří s námi spolupracují. Jsou to konstruktéři pekařských technologií a inovátoři, kteří dokážou naplnit specifické zadání a očekávání. V neposlední řadě do toho vstupují naši zkušení technici.

Jiří: Do detailů s kolegou zacházet nebudeme. Uvědomme si, že jsme dnes jednou z největších rodinných pekáren v naší zemi. Konkurenční prostředí je v našem oboru férové, ale každý si musí hledat svou cestu sám. Pro mě jsou důležité dva cíle. Nejde jen o to vyrobit fantastický rohlík, ale jde i o to, zjednodušit práci našim zaměstnancům. A to nejen ve výrobě, ale i na prodejnách, kde dnes pečeme denně několik desítek tisíc rohlíků.

Ted' už je všem jasné, čím Sázaváci dnes žijí. Jak bude rohlík z nové linky vypadat?

Dalibor: Na první pohled úplně stejně, při bližším zkoumání přibude jeden závit. Chuť, vláčnost a trvanlivost by se změnit neměla, pokud ano, tak jediné k lepšímu, díky kvalitnějšímu zavinutí.

Jiří: Lépe než ten stávající.

Jaké další směry rozvoje Sázavy plánujete v příštím roce?

Dalibor: Plánů je opravdu mnoho. Nesoustředíme se jen na jednu kartu. Na prvním místě naznačíme, že brzy představíme téměř „revoluční“ druh chleba. Věřím, že jeho chuť zasáhne i ty nejnáročnější chlebové fajnšmekry. Možná tomu nebudete věřit, ale zvuk křupnutí jeho kůrky slyším už dnes.

Jiří: Pekařina je nádherný a pestrý obor. Nápadů a návrhů se na nás valí spousta. Já na obzoru vidím ještě jednu „drobnou“ mašinku, po které velmi voláme. Ale to bych nechal zase na úplně jiný rozhovor. Sázava tady v následujícím roce s vámi bude jako dobrý soused dál a budeme vám péct ty nejmilejší zážitky, které dokážeme.

Děkujeme za rozhovor, ať se daří!

Nové chlebíky



*Chlebík
se špenátovou
pomazánkou*

*Chlebík
s vajíčkovou
pomazánkou*

Lahůdkářská vitrína se rozšířila o dvě nové dobroty, které potěší v každém okamžiku dne. Chlebík se špenátovou pomazánkou zaujme svou svěžestí a jemnou česnekovou vůní, vajíčkový zase krémovou chutí s nádechem špetky hořčice. Obě pomazánky jsou připravené na plátku žitné kostky, která zůstává vláčná a voňavá. Dva chlebíky, každý jiný, a přece oba spojují to, co máme nejraději, čerstvost, vůni a chuť, která se rozplývá na jazyku.



Den pekařů a cukrářů *poděkování za práci, která má smysl*

Šestnáctý říjen patří všem, kdo se věnují pekařskému a cukrářskému řemeslu, a v Pekařství a cukrářství Sázava jsme si tento den připomněli s vděčností i úctou k práci, kterou naši lidé odvádějí každý den.

Na centrále obdrželi zaměstnanci od majitelů, pana Matějka a pana Kollerta, malou pozornost jako poděkování za jejich píli a nasazení. Pánové dostali půllitr s nápisem „Mistr svého řemesla“ a svinovací metr, dámy kosmetickou taštičku, balzám na rty, krém na ruce a kapesní zrcátko s nápisem „Sázavská kráska“. Malá pozornost čekala také na brigádnice a brigádníky.

Bylo krásné vidět, jak se při předávání dáreků všichni usmívali a s radostí přijímali poděkování, které jim udělalo upřímnou radost. Právě tyto chvíle nám připomínají, jak důležití jsou lidé, kteří tvoří s chutí, pečlivostí a dobrou náladou.

Den pekařů a cukrářů byl příležitostí připomenout si, že za každým naším výrobkem stojí šikovné ruce a práce, která má skutečný smysl. Poděkování patří nejen pekařům a cukrářům, ale také řidičům, expedientkám, servisním technikům a zkrátka všem kolegyním a kolegům, kteří tvoří tým Pekařství a cukrářství Sázava.



Teambuilding *v Rauris*

Do rakouského Rauris vyrazilo třicet členů sázavského managementu, aby společně strávili čtyři dny v prostředí, které nabízí jak energii hor, tak prostor na chvíli mimo běžný pracovní rytmus. Údolí obklopené alpskými vrcholy poskytlo kulisu, která člověka rychle přenese do jiného tempa.

Během pobytu nechyběly celodenní výšlapy a výlety, při kterých měl každý možnost užít si okolní krajinu a zároveň strávit čas s kolegy, se kterými se v ruchu pracovních dnů setkává jen na chvíli.



Večery patřily společnému posezení, povídání a sdílení zážitků, na které během roku není tolik prostoru. Čtyři dny v Rauris přinesly nejen odpočinek, ale i příležitost poznat kolegy z jiné stránky. Byla to příjemná změna prostředí, která posílila vzájemné vztahy a dodala novou energii do další práce.

Sportovní den 2025 ve znamení cirkusu

Začátek září se v Pekařství a cukrářství Sázava nesl v duchu zábavy, barev a dobré nálady. V sobotu 6. září se u myslivecké chaty v Damníkově sešlo více než osm set účastníků. Naši zaměstnanci, jejich rodiny i přátelé si tu užili odpoledne i večer připravené ve stylu cirkusové show.

Zaměstnanci vytvořili soutěžní družstva, která mezi sebou poměřila síly v různých cirkusových disciplínách. Nechyběly ani hodnotné ceny, o které se soutěžilo s nadšením. Děti si mezitím užívaly skákací hrady, kolotoče, minizoo a další doprovodné aktivity. Jedním z nejsilnějších zážitků byla možnost setkat se s třímetrovým hroznýšem. Kdo měl odvahu, mohl si ho nechat položit i kolem krku, což se setkalo s velkým zájmem.

Každý nahlášený účastník si odnesl drobný dárek a po celý den měl k dispozici jídlo i pití zdarma. O hlad, žízeň ani dobrou náladu tak nebyla nouze. O průběh dne se postaral moderátor Standa Celý, a po soutěžním odpoledni následoval hudební program, ve kterém vystoupili Michal Horák, Pekař a Pam Rabbit. Večer zakončil ohňostroj, který uzavřel den plný zážitků a setkání.

Děkujeme všem, kdo byli u toho, a už teď se těšíme, co přinese Sportovní den 2026.



Slunečnicový chléb se sladem získal ocenění *Mls Pardubického kraje*

Náš Slunečnicový chléb se sladem si z letošního ročníku soutěže Mls Pardubického kraje odnáší prestižní ocenění v kategorii Mlýnské, pekárenské a cukrářské výrobky. Toto uznání nás velmi těší, protože potvrzuje, že pečlivá práce a důraz na kvalitu mají smysl.



Soutěž Mls Pardubického kraje je významným projektem na podporu regionálních producentů. Zdůrazňuje kvalitu, bezpečnost a původ potravin z místních zdrojů. Letos odborná porota porovnávala 118 produktů napříč kategoriemi, a o to víc nás těší, že mezi oceněnými je i náš chléb.

Slunečnicový chléb se sladem zaujme svou plnou chutí a jemně nasládlým tónem, který mu propůjčuje pražený ječný slad. Díky žitnému kvasu si zachovává měkkou střídku a přirozenou vláčnost, která vydrží i po několika dnech. Krásně tmavá barva vzniká přirozeně a chuť je vyvážená a příjemná od prvního do posledního krajíce.

Získaný titul je pro nás uznáním práce celého týmu, od pekařů až po kolegy, kteří se starají o to, aby se chléb dostal k zákazníkům vždy čerstvý. Každý bochník vzniká s respektem k řemeslu a s péčí, kterou je v naší pekárně cítit v každém soustu.

Komunikační trénink *když se učíme mluvit tak, aby to mělo smysl*



V září jsme se na tři dny přesunuli do OREA Hotelu Arigone v Olomouci, kde proběhl komunikační trénink pro kolegy z různých částí firmy. Nebyl to klasický seminář s přednáškami, ale praktický program, během kterého si účastníci vyzkoušeli, jak moc dokáže pomoci lepší pozornost, naslouchání a jasné vyjadřování v běžných situacích.

Takové vzdělávání bereme jako dlouhodobou investici do lidí, kteří pro vás každý den připravují naše výrobky. Čím lépe si rozumíme mezi sebou, tím lépe funguje celý tým a tím kvalitnější služby vám můžeme nabídnout na našich prodejnách.

Vylušti tajenku a vyhraď!

10x poukaz na dort
dle svého výběru

Výsledek tajenky zasílejte nejpozději do 15. ledna 2026 na e-mail: soutez@pekarstvisazava.cz. V odpovědi uveďte své jméno, telefonní číslo a naši prodejnu, do které chodíte nejraději nakupovat. Přejeme hodně štěstí!

1. Jakou surovinu musíme rozklepnout, abychom získali bílek a žloutek?
2. Ve který sváteční večer se tradičně podávají chlebičky a připíjí si lidé na půlnoc?
3. Z jaké obilniny se vyrábí tmavé chleby, které jsou typické svou vláčností a výraznou chutí?
4. Co padá z nebe v zimě a promění krajinu v bílou peřinu?
5. Jak se nazývá vánoční pochoutka, do které se dávají rozinky, mandle a kandované ovoce?
6. Jak se jmenuje období čekání na Vánoce, které trvá čtyři týdny?
7. Jaké sladké pečivo se plete ze tří, šesti nebo devíti pramenů?

1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									





Šťastné a voňavé

Otevírací doba o svátcích

Pondělí **22. 12.** * klasická otevírací doba

Úterý **23. 12.** * klasická otevírací doba

Středa **24. 12.** * zavřeno

Čtvrtek **25. 12.** * zavřeno

Pátek **26. 12.** * zavřeno

Sobota **27. 12.** * 7:00 – 11:00

Neděle **28. 12.** * zavřeno

Pondělí **29. 12.** * 7:00 – 15:00

Úterý **30. 12.** * 7:00 – 15:00

Středa **31. 12.** * 7:00 – 12:00

Čtvrtek **1. 1.** * zavřeno

Pátek **2. 1.** * klasická otevírací doba