



Můj pekař

č. 13
červen 2015

Editorial

„Čas letí jako bláznivý, já nechytím ho, ani Vy...“ zpívá božský Mistr, však tu píseň dobře znáte. Čas, říkájí také vědci, se skutečně zastavit nedá a je to asi tak dobře. Čas, který prověřuje a vydává jediné opravdu nezpochybnitelné prohlášení, že jsme obstáli se ctí.

A protože čas letí, uteklo i nám – aniž bychom si toho stačili všimnout – prvních 25 let. Ano, je to tak, Adélka slaví pětadvacetiny. A já teď chci popřát všem a všechno, to dobré i nejlepší, poděkovat, zavzpomínat... a nedojmout se příliš. Ono je totiž lepší slavit a radovat se. Je totiž proč. Copak může být hezčí věk, než je právě 25 let od narození?

Když se Adélka kdysi narodila, nepodobala se té dnešní ani náhodou. A vyplatit jí, aby se z ní stala sebevědomá a krásná firma, to dalo, věřte mi, úsilí a práce. A odvahy co bylo třeba! Ty to ale přece víš mnohem lépe než já, táto. Naštěstí jsi na to všechno nebyl sám. Je přece lehké ukázat prstem na starých fotkách a vzpomenout na ty, kteří byli u toho, když vznikala nová tradice poctivé pekařiny. Je přece snadné potkávat denně ty samé tváře, jen o čtvrtstoletí starší, ale pořád stejně usměvavé a plné energie. Bez ní by to tenkrát – stejně jako dnes – opravdu nešlo.

Když dnes Adélka slaví své krásné životní výročí, slává ho za všechny její mlynáře, pekaře, cukrářky, prodavačky, řidiče, údržbáře, uklízečky a všechny další profese, za všechny lidi, kteří prošli a dosud procházejí jejími branami. Jim, právě jim patří naše poděkování. Za práci, kterou považují za víc než jen za výplň pracovní doby, za úsilí neustále budovat a rozvíjet se, za hrdost na to adélkovské, pelhřimovské, české, naše. A věru že je na co být hrdý.

Když člověk slaví, rád se obklopuje přáteli. A těmi jsou pro nás také naši skvělí dodavatelé. Také s nimi se chceme podělit o kus té radosti a také zavzpomínat na všechny ty roky hledání a nacházení – kvality, společných zájmů, dřiny a nakonec i přátelství. Víím, často se tohle slovo používá spíše jako klišé, u nás ale opravdu platí, že z většiny dodavatelů a obchodních partnerů vznikla parta kamarádů a přátel. Potkáváme se nejen při práci, ale také v okamžicích zábavy a dobré nálady. Je nám ctí mít takové lidi po celé zemi.

Když je čas velké radosti, nesmí se zapomenout na ty, kvůli kterým tohle všechno děláme, na které myslíme bezpochyby ve třech směnách, dnem i nocí, o sobotách, nedělích i svátcích. Ano, v tomto okamžiku bychom chtěli poděkovat také za Vaši přízeň, přízeň Vás, milí jedlíci rohlíků, dortovní mlsalové, chlebaři či houskaři, všech, kteří kupujete naše zboží, Vy, kteří jste tou nejlepší chodící reklamou české pekařiny, Vy, kterým denně nabízíme dar chuti a přátelství. Právě Vám, naši zákazníci, dáváme to, o čem jsme přesvědčeni, že je tím nejlepším. Zachovejte nám, prosím, svou přízeň i do dalších let, Adélka by bez Vás neměla žádnou radost ze života.



Je nám 25 let a to je ten správný věk začít si toho všeho pořádně užívat – pečení, života i dobrých lidí kolem. Tak ať to spolu ve zdraví a s chutí pečeme i nadále, minimálně dalších 25 let.

Roman Teisler

Navštivte pro více informací naše webové stránky www.adelka.cz
ADÉLKA a.s. / U Pekařny 849, 393 01 Pelhřimov / +420 565 323 546



Adélka je na světě už čtvrt století

Přijměte naše pozvání oslavit Adělčiny pětadvacáté narozeniny. Kromě toho, že si zpříjemníte odpoledne poslechem příjemné muziky, třeba také využijete příležitosti a vyrazíte na prohlídku areálu. Projdete si prostory, kde se rodí chleba, housky i rohlíky, jinde zase zavoní cukrářské produkty nebo jemné pečivo. Možná nahlédnete i do žitno-pšeničného mlýna. Výrobu hotových jídel a lahůdek už ani nestihnete, pokud jste si nevyhradili na procházku celý den. Areál pekárny toho dnes nabízí k vidění spoustu, ale tak to nebylo vždy. Předcházela tomu spousta práce, na které se podílelo mnoho lidí. Úplně na začátku ale byla vize jednoho z nich.

Na povídání s „otcem“ Adělky Ladislavem Teislerem o prvních krůčcích jeho dítky, jejím dětství a dospívání, o jeho pohnutkách k podnikání a pekařském řemesle, kdy se společně ohlédneme za uplynulým čtvrtstoletím existence pekárny, byl důvod se těšit. Už jsem jednou měla tu čest s ním vést rozhovor, a šla jsem ho tedy toho květnového odpoledne navštívit s milým očekáváním. Vstoupila jsem na dvůr za měšťanským domem čp. 4, kde se tiše a nenápadně připravuje půda pro novou přístav-

bu, kam si zanedlouho budeme chodit nakupovat různé dobroty. Ale to by neměli žádní otravné odvádět pana Teislera od práce. Mě však naštěstí vzal na milost. Ne že by nedělal drahoty. „Vždyť já si nic nepamatuju. Na to jsou jiní, povolnější, které byste měla zpovídat,“ zkusil mě v dobrém přeměrovat jinak. „Kdepak, bez vás se narozeninové číslo neobejde,“ nedala jsem se a nakonec ho přiměla na chvilku si sednout u kávy.

Raději než do vzpomínek utíkají myšlenky zakladatele pelhřimovské pekárny do přírody. Tu jste na mýtince v lese, kde se samy vyléčí všechny lidské neduhy, tu na procházce s milovanou fenkou, se kterou si prý nejlépe popovídá, na chvíli zaskočíte do muzea, abyste objevovali historii, a náhle se ocitnete mezi květinami, které mu na jaře dělají takovou radost. Už by stačilo, jen aby lidi byli kapánek veselejší, přál by si Ladislav Teisler. Poslechneme ho, co říkáte? Sejdeme se v sobotu 20. června ve dvoře pekárny, maličko si zavzpomínáme a hlavně se dobře pobavíme.

Ale teď už si pojďme povědět, jak Adélka vlastně přišla na svět a proč se z jejího tatky nestal elektrikář nebo horník.

Pokračování na str. 2

Už 25 let to pečeme s Vámi

Díky, že přijдете slavit s námi

Ilona Marešová, finanční ředitelka

Nemohu zapomenout na silnou reakci a podporu našich zákazníků, které se nám dostalo v loňském roce. Tenkrát nás dost nefér způsobem chtěli vystrnadit z jednoho silného potravinářského řetězce. Ale to jste měli vidět, jak se nás naši zákazníci zastali! A že prý ne, Adélku si vzít nenecháme! Naš milý řetězec byl reakcí našich zákazníků tak zaskočen, že své rozhodnutí brzy přehodnotil a naše výrobky do svého prodeje opět zařadil. Je radost mít takové zákazníky! Vlastně tahle situace byla jasným důkazem, že naši zákazníci jsou naší součástí, i oni jsou Adélka.



Pan Teisler starší



Zakladatel. Pekař. Podnikatel. Táta.

Věra Bartáková, výrobní ředitelka

Adélka, to je pro mě symbol kamarádství. A také synonymum pro úžasné spojení práce a zábavy, dřiny a legrace. Od samého začátku, když jsme byli tři, bylo hodně dřiny, ale nikdy nebyla nuda. A co teprve teď, když je nás téměř tři sta!



Pokračování ze str. 1

Po kom Adélka dostala jméno?

Nepojmenovali jsme ji po nikom konkrétním. Byly tu i další cukrárny nebo kavárny se zdobněnými dívčími jmény jako třeba Barborka. Nám se zalíbila Adélka. Pojmenovali jsme tak v devadesátém roce naši cukrárnu, kterou jsme zřídili v garáži v pelhřimovské ulici Pod Floriánem. Nepředpokládal jsem tehdy, že nám tak vyrostete. Později už to bylo zavedené obchodní jméno a byla by škoda jej měnit.

Adélka začínala cukrářskou výrobou. Byly tehdy v Pelhřimově cukrářské výrobky nedostatkovým zbožím?

Do revoluce tu byl státní podnik Jihočeské pekárny, kde jsem přes třicet let pracoval. Ty zajišťovaly kompletní pekařskou a cukrářskou výrobu a podle mého názoru na výborné úrovni. Zásobovaly sedm set obchodů po celém okrese. Dále tu měl výrobnu Pramen. Soukromé provozovny neexistovaly, dokud se po roce devadesát nezačalo privatizovat. Některé provozovny pak vznikaly, jiné zanikaly. Výrobní Pramen na Pražské zanikla, s ní i Barborka, zůstal tu jenom Mléčný bufet.

Zmínil jste, že výroba v Jihočeských pekárnách byla na výborné úrovni. Jak na tom obecně byly výrobny za minulého režimu?

Každý si myslí, jak na tom byly špatně. Občas dnes narazím na hrůzy v některé soukromé provozovně, to by tehdy nikdo nepřipustil. Ano, neměli moderní stroje, ale vynahradila je úroveň hygieny a lidé vyučení v oboru, kteří svoje řemeslo opravdu ovládali. V pekařině a cukrařině se v té době ještě nepoužívaly směsi, byla to klasická řemeslná výroba. Také suroviny se používaly kvalitní. Velká firma musí dodržovat určité standardy a normativy výrobků, protože by jinak vznikl velký zmatek. Konzument do výrobku nevidí, musí tudíž mít k firmě důvěru. Výrobce, který si ji chce udržet dlouhodobě, ji nemůže zklamat. Jihočeské pekárny podle mě neměly špatnou pověst. A já jsem na ni mohl navázat, když jsem ve třicet devadesátém privatizovanou pelhřimovskou pekárnu koupil.

Jak jste na začátku sháněl do Adélky spolupracovníky?

V Adélce se mnou začínali lidé, s nimiž jsem se znal z pekárny. Byli to všechno lidé pracovití, oddaní řemeslu. Ani to v tomto oboru jinak nejde. Pracují, když ostatní spí, aby

ráno bylo co jíst. Domů jdou, až když je hotovo. Je to poslání. Kdo si to sám řemeslo vybral, musí ho mít rád. Dnes jsou jiné pracovní a sociální podmínky, zaplatí pánbůh za to, ale chléb se peče pořád stejně.

Vybral byste si toto řemeslo znovu, kdybyste se měl rozmýšlet?

Z dnešního pohledu určitě. Vyučil jsem se vlastně úplně jinému řemeslu. Dělal jsem přijímací zkoušky na střední průmyslovou školu potravinářské technologie, ale nemohl jsem tam z politických důvodů nastoupit, musel jsem zůstat v zemědělství. Tak jsem se šel do zemědělského podniku vyučit elektrikářem, protože jiné místo nebylo. Pak jsem se ale vrátil do Pardubic a stejně jsem se uchytil v potravinářství. Od začátku jsem pomýšlel na gastronomii. Samozřejmě děti většinou trochu popostrčí rodiče, podle toho, jaké má potomek předpoklady. Kdybyste si v pubertě vybíral sám, tak bych byl nejspíš popelářem nebo pilotem, řidičem parního válce či horníkem, co si budeme povídat, romantické představy čtrnáctiletého kluka jsou někde jinde než chodit na noční a dělat preclíky. Osud si ale každého najde a dá mu to, co mu určil, ať se tomu bráníte, nebo ne. Než se rozkoukáte, můžete už jen říct: „Už jsem tady, no, tak co se dá dělat, tak já jdu pracovat.“ A když pak řemeslo zvládnete, začne se vám líbit. Pokud ho nezvládnete, nebude se vám líbit žádné.

Pokračování na str. 3



Adélko! Seřadit! Poozor! S amplionem v levé ruce, s fotografem po pravici, organizovalo se kdysi první vlastní focení reklamních letáků a brožur. Takže, milí herci, úsměv a honem zpátky do výroby.

Jak pejsek s kočičkou pekli...



Adélka se snaží vychovávat i ty nejmenší v lásce k českému chlebu, k účtě k prastarému řemeslu a poctivé práci. Proto si naši malí hosté při exkurzích vždycky vyrobí něco dobrého k snědku. Protože bez práce, jak víme, nejsou koláče, ani rohlíky, ani nic pořádného na světě.

Vladimír Kopecký, výrobní ředitel – mlýn

Nastoupil jsem do „velké pekárny“ až po privatizaci v roce 1993. Oslovil mne pan Teisler s žádostí, jestli bych vstoupil do jeho kolektivu a pomohl mu pekárnu rozjet. Velice rád jsem souhlasil. Výroba pelhřimovské pekárny v té době byla omezená. Vyráběly se asi tři druhy chleba, rohlíky, housky a jen malý sortiment cukrářských výrobků. Množství výrobků se stále snižovalo, také výrobní podmínky v té době byly velice neutěšené. Objekt, energetické hospodářství a výrobní zařízení bylo ve velice špatném stavu. Nejhorší však bylo chování některých pracovníků, kteří nechtěli příliš spolupracovat. Bylo zapotřebí urychleně začít s přeměnou zastaralého provozu na moderní výrobní firmu. Díky představám a vizím pana Teislera se postupně s elánem tyto sny naplňovaly. Začali jsme zastaralé výrobní zařízení nahrazovat novým a budovali nová výrobní střediska. Bohužel jsme se také museli rozejít s některými spolupracovníky. Byla však radost sledovat, jak se zlepšovala kvalita a zvyšovala výroba. Doba to byla hektická, ale přesto na ni vzpomínám velice rád.

V neposlední řadě si velice vážím našich věrných a spokojených zákazníků, jejich loajality, ochoty, připomínek i nápadů ke zlepšení naší vzájemné spolupráce.



Nákupy v zemi samurajů



Ano, tehdy na začátku devadesátých let to byla první zahraniční cesta za nákupy. A přivezli jsme si z ní pekařské zařízení, tenkrát jediné svého druhu ve střední Evropě.



Hvězdný tým, který za to všechno může



Vánočka, jakou Praha ještě neviděla

Karel Kornfeil, jednatel společnosti KORNFEIL

Rodinná pekárna Adélka patří dlouhodobě k našim nejvýznamnějším obchodním partnerům.

Pekárna produkuje širokou škálu výrobků nejvyšší kvality a díky tomu se stala špičkou ve své regionu. Těší nás to o to víc, neboť vše pečeme na pekařských pecích firmy KORNFEIL.

Velký úspěch a úroveň celé pekárny nejen oceňovali, ale také obdivovali mnoho tuzemských i zahraničních pekařů, se kterými často pekárnu navštěvujeme. I proto je nám velkou ctí a potěšením s rodinou Teislerových spolupracovat.



Pokračování ze str. 2

Dobrého řemeslníka ovšem dnes aby člověk pohledal. Proč tomu tak je?

Bohužel v době socialismu došlo k přerušení kontinuity. Řemeslo se dědilo z otce na syna, kdy bylo dítě odmalička na své budoucí povolání připravováno. V dospělosti jej potomek automaticky od rodiče přebíral a povýšil zase o stupeň výš. Jenže najednou se všechno znárodnilo. Takové to má následky. Lidská práce byla degradována. Dnes jde každý raději za co nejvyšším vzděláním, nikomu se nechce vykonávat tu potřebnou práci, ale někdo ji zastat musí.

Dlouho jste byl ve svém oboru zaměstnancem. Jak vás vlastně napadlo, že začnete podnikat?

Po devadesátém roce se otevřela nová doba. Jsou lidé, kteří přijímají, že jsou zaměstnancem, a vyhovuje jim to. Udělají práci, kterou dostanou, a o další věci se starat nemusejí. Pak jsou tací, kteří chtějí zkoušet nové věci, dělat si to, co je baví, podle svého. To byl můj případ. Navíc moje dcera šla v mých šlépějích a nastoupila na školu v Pardubicích, takže jsem už měl i následovnici. A když se objevila ta možnost, svoboda podnikání, rozhodl jsem se přistavět u našeho domu malou cukrárnu.

Jak je možné, že vám Adélka tak vyrostla?

Měl jsem nějakou vizi, za tou jsem šel, schůdek po schůdku, vylezete na jeden a je před vámi další, tak překonáte i ten. Bylo to někdy náročné, ale byl jsem spokojený, jak to postupuje. Člověk by se měl vždy odrazit ode dna, aby pak s pokorou přijímal vše, co přijde. Na to lepší se ale vždycky zvyká rychle. Jak se říká, je lepší být zdravý a bohatý, než chudý a nemocný. Teď se ohlídím zpátky a říkám si, kde jsem na to mohl vzít? Dodnes je mi to záhadou. Nikomu jsem nic neukradl. A firma není zadlužená. Když jde člověk dopředu, tak si to neuvědomuje, ale pak se ohlédne a žasne. Tuhle mi kamarád povídá: „Člověče, ty bys měl napsat nějaké paměti.“ A já na to: „Já tak můžu něco psát, když si nic nepamatuju.“ Když se podívám za sebe, zůstává mi rozum stát. Nedokázal jsem to samozřejmě sám, to by nešlo, ti lidé, kteří mi důvěřovali a šli se mnou, ti mají zásluhu. Ale je to možné, že se to takhle podařilo? Je tu víc takových podniků.

Na co rád z Adélčiných začátků vzpomínáte?

Na co rád vzpomínám? Já vám povím, jsem rád, že už je to za mnou. Kdyby to takhle zůstalo, tak budu spokojený. Jak jsem říkal, na začátku byla vize, a když se ta naplní, je to krásné. A ještě se mi poštětilo, že jsem ke své profesi při-

lálal děti. Ano, mají sice jiné názory, ale to je normální, tak to musí být. Proto už jsem nemohl u řemesla zůstat. Majitel sám sebe těžko vyhodí, ale říkal jsem si, že jim to musím předat a nemohu na ně dohlížet. Musejí si sami najít cestu a vyzkoušet, kudy to nejde. A nemusí být všechno k obrazu mému, každý má mít prostor, aby řemeslo posunul zase o stupeň dál. Zaplatpánbůh to vedou dobře, i když jim to nesmíte říct, aby nezpychli, musím na ně spíš se zdravou kritikou, takovou tou konstruktivní. (směje se) Já bych někdy něco udělal jinak, třeba lépe, ale třeba taky hůř, to se nedozvíme. Je to nádhera, takhle se moci ohlédnout a vidět, že mám následovníky. Jen se smířit s tím, že už je člověk na té výhybce a vidí před sebou jen konečnou. Ale to je normální koloběh života. Opustit ze dne na den podnik, kde jsem tak dlouho dělal, to pro mě nebylo vůbec jednoduché, ale našťastí jsem to zvládl, zabavil jsem se jinými věcmi.

Změnila se za toho posledního čtvrtstoletí pekařina?

Receptury se upravují a práce se mechanizuje, to je pravda, ale podstata zůstává pořád stejná, ta se nemění už tisíce let. Prokvašování mouky, aby se složité látky rozložily na jednoduché, které tělo umí zpracovat.

Pokračování na str. 3

Leopold Bambula, starosta města Pelhřimov v letech 2002–2004, Agrospol Mladá Vožice, a. s.

ADÉLKA a.s. patří do skupiny nejvýznamnějších pelhřimovských firem, samozřejmě s dosahem daleko za hranice obce. Firma je jedním z největších zaměstnavatelů ve městě a zároveň je tradičně trvale kvalitním producentem pekařského a cukrářského zboží na našem trhu. Firma úzce spolupracuje s městem Pelhřimov a radnice může být jen hrdá na skutečnost, že je Pelhřimov místem sídla společnosti.



Sladký dárek pro rodáka



Adélka se snaží vychovávat i ty nejmenší v lásce k českému chlebu, k úctě k prastarému řemeslu a poctivé práci. Proto si naši malí hosté při exkurzích vždycky vyrobí něco dobrého k snědku. Protože bez práce, jak víme, nejsou koláče, ani rohlíky, ani nic pořádného na světě.

Adélka se stěhuje do nového



Ano, psal se rok 1993 a Adélka se nastěhovala do zprivatizovaného areálu tehdejších pelhřimovských pekáren. A přivítání to bylo, ehm, milé.

František Růžička

Na co za těch 38 let v pekařině a 25 let v Adélce vzpomínat? No přece jen na to dobré. Na dobré pečivo. Na dobré začátky a dobré konce. Na dobré lidi, kteří přicházeli, odešli, zůstali. Bylo to dobrých 25 let. V dobré Adélce.



Petra Janů

„... bezesporu pečivo děláte dobré a je tady cítit ta příjemná rodinná atmosféra bez napětí, kterého je v dnešní době všude až až. Tady je člověk v takové oáze, kde se sice velmi pracuje, ale lidé se u toho usmívají, a já jsem z toho všeho měla strašně příjemný pocit.“



Nikol Nentvichová, obchodní ředitelka

Nejvíce si ve své profesi samozřejmě vážím lidí kolem sebe, spolehlivého a kvalitního týmu, jak v oblasti obchodu a expedice, tak i dopravy. To oni jsou v každodenním kontaktu s našimi zákazníky a bez nich by obchod nemohl fungovat.



V neposlední řadě si velice vážím našich věrných a spokojených zákazníků, jejich loajality, ochoty, připomínek i nápadů ke zlepšení naší vzájemné spolupráce.

František Dobeš, Agrospol Mladá Vožice, a. s.

Nejkrásnější práce na světě je zemědělství. To platí dvojnásob, pokud máme za obchodního partnera ADÉLKA a.s. Jsme plni radosti, když z toho, co vypěstujeme, dokážou mistři pekaři vykouzlit zlaté Vysočiny.



Kvalita, to je, panečku, základ



Domečku, prostři se



Pokračování ze str. 3

Občas tělo ale ani natolik základní potraviny, jakou je chléb, zpracovat nedokáže. Snad je to jenom můj pocit, ale připadá mi, že v poslední době nějak přibývá lidí alergických na lepek...

Ano, něco je špatně. Možná jsou naše těla zanesená něčím, s čím si neumí poradit. Biologickou látku sníme a posléze vyloučíme. Pokud se do těla dostanou chemicky stálé látky jako polychlorované bifenylly, ukládají se v něm a pak mohou způsobovat takovéto nesnášenlivosti, protože se jejich vinou přestanou vytvářet potřebné trávicí enzymy. I alergiím se jako všem ostatním bráníme chemicky. Když se necítíme dobře, usoudíme, že máme nedostatek vitamínu C, a dojdeme si jej koupit v pilulkách do lékárny, místo abychom si došli do lesa natrhat maliny. Lidé by se měli vrátit k přírodě, aby nemuseli na obalech potravin zkoumat, zda je tahle konkrétně zdravotně nezávadná. Měli bychom se vrátit k počátku. Kdybychom tak mohli pít čistou vodu a dýchat čistý vzduch – ale na to člověk ve své pýše zapomíná.

Dá se podle vás vypořádat nějaký rozdíl v chování zákazníků v devadesátých letech a dnes?

Dnes jsou náročnější. Může za to působení reklamy. Ze všech stran slyší rady, co je pro ně nejlepší a co by měli jíst, nechávají se jimi ovlivnit. Přesto se ale pořád nechají zlákat nízkou cenou.

A pokud do role zákazníka pasujeme vás, kterýpak Adélčin produkt máte nejraději?

Chleba, to je samozřejmé. Chléb je boží dar. Na podzim zasejeme zrníčko, až o žních můžeme úrodu sklídit. Nevíme, jestli nezmrzne, jestli ho nerozbití kroupy, jestli neuschne, jestli se nepřemokří. Jaké starosti má zemědělec s tím, aby z jednoho zrníčka vzniklo třeba šestapadesát dalších. Pak je vezme, doveze do mlýna, kde se z nich semele mouka. My z ní upečeme chleba. A pak ho někdo vezme a vyhodí do popelnice. Všechnu práci, která vznikla chleba předcházela, tím degraduje. To je neštěstí této doby. Za mé babičky a dědečka se na chléb pohlíželo jako na něco úžasného. A úžasný

je pořád, jen už ho tak lidé nevnímají. Asi každému je jasné, že když budete mít dobrou vodu a dobrý chleba, tak neumřete hladu, ani nebudete mít žádnou újmu na zdraví. Žitno-pšeničný chléb má dost balastních látek neboli vlákniny, vitamínů, tuků, cukrů, dostatek energie, všechno to, co člověk potřebuje. Jakou jinou potravinu člověk může jíst ráno, v poledne i večer tři sta šedesát pět dnů v roce a nikdy se mu nepřejí? Měli bychom ke chlebu chovat úctu. Pro nás jako pro výrobce to platí dvojnásob.

Vaše vize, která stála u zrodu Adélky, se naplnila. Jaký máte další sen?

Já mám snů hodně. Vždycky jsem si říkal, že je mým největším snem – jako to bývá u všech rodičů – zplodit děti a nemuset se za ně stydět. A pak taky kdyby bylo víc humoru mezi lidmi. Všichni jsou pořád nazlobení, chodí zachmuřené z práce do práce, ničemu se nezasmějí. Že je to pořád baví. (směje se) Zpracovat bychom měli i na schopnosti odpouštět. Jenom se trápíme něčím, co nemůžeme vyřešit, a ještě mezi sebou stavíme bariéry. Když odpustíme, toho problému se zbavíme. Aby se tyhle věci lidé naučili, to bych si přál.

Miroslav Lipavský, ředitel firmy Pfahnl Backmittel, spol. s r. o., Lytomyšl

Rodinná pekárna ADÉLKA a.s. je již dlouhou řadu let naším významným obchodním partnerem. Společně vyvíjíme nové produkty, šité na míru zákazníkům Adélky. Naše produkty rádi přizpůsobujeme nejnovějším technologiím a linkám, které firma používá. Musíme vyzdvihnout, že na progresivní Adélce je neustále něco nového. Například jedinečná linka na výrobu rohlíků s klasickým omládkem. Takové rohlíky nemají konkurenci!

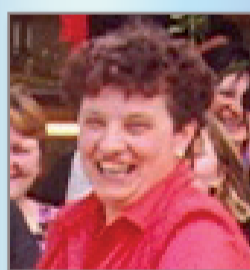
Známe se navzájem již dlouho. Společně prožíváme úspěchy a růst obou firem. Společně se snažíme ovlivňovat dění v pekařském oboru.

Společně dokážeme nejen pracovat, ale také se bavit, zkrátka jsme spolu rádi. A čeho si vážíme nejvíce? Našeho vzájemného spolehlivého partnerství.

Marie Augustová, cukrářka

patřila k prvním zaměstnancům

Nejraději vzpomínám na garáž, tam to bylo nejhezčí. Bylo to malé, ale co jsme práce udělali a jaká tam byla sranda.



Jaromír Dřízal, předseda Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR

Od počátku obnovení činnosti pekařského a cukrářského cechu v České republice je pelhřimovská pekárna Adélka jeho pevným článkem, podporuje poctivé řemeslo a pomáhá rozvíjet podnikání v oboru, za což jí patří velký dík a uznání. Pro mě osobně je Adélka vzorovým příkladem toho, že i na moderním strojním zařízení v 21. století lze vyrábět díky osvědčeným recepturám a fortelu šikovných pekařů a pekařek vysoce kvalitní chléb a pečivo.

Adélka je výjimečná v tom, že jde od počátku svou vlastní cestou, při které klade důraz na české gastronomické tradice, ale zároveň se nebojí zkoušet novinky. Motorem úspěchu rodinné firmy je jasná vize majitelů, stmelení kolektiv pracovníků, kvalitní suroviny z místních zdrojů, důraz na poctivé řemeslo a vysokou kvalitu, kterou oceňují věrní zákazníci z regionu Vysočiny. Před 25 lety se zrodila Adélka jak bájný Fénix z popela. Dnes je z ní moderní, prosperující potravinářská firma. Přeji jí do dalších let, aby neustupovala od principů a zásad, na kterých vznikala, a byla i nadále svá, jedinečná – k radosti všech, kteří ji oceňují a mají rádi.



KDY: sobota 20. 6. 2015
KDE: U nás v Adélce
U Pekárny 849, Pelhřimov.

Pozvánka

Adélčiny 25. narozeniny

Když je člověku pětadvacet, prožívá nejkrásnější období svého života. A pro Adélku to platí dvojnásob. Vždyt jen na oslavu zve všechny své nejlepší přátele. Vás.

Den otevřených dveří

Součástí oslav bude i tradiční Den otevřených dveří. Ještě než se pustíme do jídla, zpěvu a zábavy, projdeme společně Adélčinu stezku výrobou a vyzkoušíme si pekařské, cukrářské či mlynářské řemeslo.

Adélka slaví s Vámi

Adélka slaví krásných 25 let působení na českém trhu a Vás co nejsrdčněji zve. Snad Vás připravený program zaujme a přijdete se spolu s námi pobavit. Těšíme se na Vás.

Dar chuti a přátelství

★★★★★



25 let

den otevřených dveří

PROGRAM

- 13.00 Otevření areálu, přivítání hostů
- 14.00 Slavnostní zahájení Adélčiny 25. narozeniny
Přivítáme Vás do výroby a ukážeme Vám tajemství mlynářského, pekařského a cukrářského řemesla.
- 14.10 – 14.45 Jazzband (kapela žáků základní umělecké školy Pelhřimov, která nezná slovo „playback“)
- Popřát nám přijedou zajímaví a známí hosté z celé země.*
- 15.00 – 15.30 Trnávka (soubor lidových písní a tanců z Vysočiny)
Připraveno je bohaté občerstvení, spousta dobrot a výborného pítí.
- 16.00 – 17.30 Dubňanka s Jiřím Helánem (poctivá dechovka z Moravy s nejznámějším zpěvkem z Moravanky)
Naše nejmladší návštěvníky čekají hry, soutěže a další překvapení.
- 18.00 – 19.30 ABBA revival (největší hity z doby, kdy Adélka ještě nebyla na světě)
Něco rychlého a krásného čeká i na ty, co už nejsou děti.
- 20.00 – 21.00 Petra Janů (recitál naší oblíbené hvězdy českého hudebního nebe)
Kdo si troufne, bude moct zpívat a tančit od folkloru, přes dechovku až k rokenrolu.
- 21.15 – 22.45 ROCKSON (bigbit jak má být)
Protivá zábava potrvá až do půlnoci.
- 23.00 – 24.00 Akord (kapela, která umí zpaměti všechny songy 20. století)

Fotit rychle, nebo nezbyde



V jednom ze zákulisních pohledů na focení vlastních reklamních kampaní chceme dokázat hned dvě věci. Za prvé – focení dobroty nejsou atrapy. Za druhé – naše cukrářky ani naši pekaři nejsou vůbec žádní suchaři.