



Navštivte pro více informací naše webové stránky [www.adelka.cz](http://www.adelka.cz) nebo se k nám přidejte na [www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz](https://www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz)

## Úvodník

Vážení přátelé firmy a značky jménem Adélka,

vidíte to při pohledu z okna – nastala doba chmurného počasí a pochmurných nálad. Ale těšit nás mohou hned dvě věci: ještě nevychladlé vzpomínky na mimořádné léto a hlavně přicházející čas Vánoc. Na tyto nadcházející svátky je každá podzimní plískanice krátká!

Je na každém z nás, jak k tomuto chmurnému času přistoupíme. Vzpomínám na nedávné doby, kdy jsem si z tohoto ročního období, plískanic, zimy a neustálé tmy dokázal navodit špatnou náladu, která mnohdy hraničila až s depresemi. Jak se člověk vyvíjí, stárne nebo – jak rádi říkají rodiče – dostává rozum, vidí jiné hodnoty a především si umí vážit každého dne života. I v tomto období si pak najde zajímavé činnosti, na které v průběhu roku jaksi nezbyl čas. Mnozí z nás v tuto dobu rekapitulujeme, jaký že byl tento rok, a přemýšlíme, jaký bude ten příští.

U nás v Adélce byl rok 2019 jízdou nahoru a dolů. Zkraje roku jsme měli nejvíce starostí s orgány a institucemi, které nám bránily ve výstavbě mlýna. A pak jsme začali s destrukcí. Vlastně se dá říci, že jsme rozbili vše – kromě výrobních prostor – co zakladatel firmy a všichni kolem něj doposud hezkého vytvořili. 😊 My to všechno během pár dnů zničili – avšak s velkými a krásnými cíli. Vůbec to nebyl hezký pohled, když do areálu Adélky přijely těžké stroje, které více připomínaly hledání ropy či výzkum NASA než rekonstrukci našeho mlýna a výstavbu podjezdových zásobníků na otruby a mouky. Ale jak plynuly dny, týdny a měsíce, nakonec se nám přes všechny obtíže s přepojováním inženýrských sítí podařilo toto největší investiční dílo v dějinách Adélky dokončit. Největší dík za zdar celé akce patří: všem lidem z Adélky za pochopení a disciplínu, klukům z naší údržby a ze mlýna za zvládnutí všech prací, panu Niesnerovi a všem skvělým montérům z NIESNER s.r.o., Láďovi Lahodnému a kolegům z firmy PSP s.r.o., Josefu Fučíkovi a firmě ELPE s.r.o., firmě Bühler CZ s.r.o., panu docentu Rudolfu Ševčíkovi a VŠCHT Praha, panu Müllerovi a O.K. SERVIS BioPro s.r.o. Snad jsem na nikoho nezapomněl...

Odměnou za všechnu dřinu a mnohé nepříjemnosti je dnes fakt, že se v Adélce podařilo vybudovat unikátní mlýn, který je schopen vyrábět mouky v nejvyšší možné kvalitě. Všechno funguje na plné obrátky už od půlky července. Výsledné produkty přijali s uznáním všichni naši pekaři a pevně věříme, že i Vy, naši věrní zákazníci, kteří kupujete naše balené mouky. Další nové produkty, nejen ty mlynářské, pro Vás připravujeme pro rok 2020.

A věřte, že náš tým je na to parádně natěšený a připravený!

Nyní, závěrem roku proběhla jednání mezi našimi obchodními partnery, na kterých jsme vznesli své oprávněné nároky na zvýšení cen. Nevěřili byste, jak náročná jsou jednání, když potřebujete zdrazit u obchodníků o pár haléřů rohlík, jakým ponižujícím procesem musíte projít, jak je Vám vyhrožováno vším možným, co Vaši firmu poškodí. Přitom náklady a ceny všech produktů a služeb kolem nás, které musíte pořídit, abyste vyrobili, tak dramaticky rostou. A cena rohlíku se drží přes deset let pořád na stejné úrovni. Nechápu, kdo dal komu pokyn či právo takto s pekaři zacházet. Nechceme přece, aby náš obor skomíral, ale naopak, přejeme si jeho rozvoj, těšíme se na to, že do něj vstoupí mladí lidé plní nápadů a energie, protože v něm uvidí budoucnost a perspektivu. Nechceme přece, aby tradiční české řemeslo nahradila nějaká strojová výroba odněkud z Tramtárie. Ano, řekli jsme si o zvýšení cen, protože naše produkty mají svou hodnotu a kvalitu, za kterou si stojíme! Snad se jednoho dne odhodlají k tomuto kroku všichni dobří pekaři v České republice, pak bude naděje, že má pekařina před sebou dobrou budoucnost.

Víte, jsem moc rád, že přes všechny problémy, se kterými se naše firma musela v tomto roce vypořádat, se za svou práci nemusíme ani letos stydět. A zdá se, že to, co říkám, potvrzujete Vy svým zájmem, který roste. Ne, nerosteme tempem zahraničních firem z jiných odvětví, ale o tom Adélka není a nikdy nebude. Nám jde o dobrou práci, její dobrý výsledek, dobrý život a spokojenost všech zúčastněných – ať už stojí před pecí, nebo před regálem plným voňavého chleba a pečiva.



S úctou a přáním,  
ať Vás baví život stejně jako nás pečení

Roman Teisler



## Vybere si sportovec i gurmán

**Úkol vyjmenovat všechny druhy chleba, které Adélka vyrábí, by dal zabrat i dlouholetému zaměstnanci. Ale to nevádí, že si všechny nepamätujete, hlavně že jste si našli ten svůj oblíbený. Však taky bylo z čeho vybírat.**

Je líbo pšeničný, žitný, žitno-pšeničný anebo pšenično-žitný? Přidává-li se do receptury ještě nějaká neobvyklá přísada, pak chlebu říkáme speciální. Tou ingrediencí navíc může být slunečnicové nebo lněné semínko, pšeničná či žitná trhanka – zkrátka různé druhy olejnin a obilovin – anebo třeba čerstvé kvalitní podmásli.

Základem dobrého chleba je ale vždycky žitný kvas. „U nás si ho vyvádíme ve speciálních nádobách. Padesát hodin před výrobou chleba musíme zadělat kvásek, který právě těch padesát hodin zraje, aby měl ty správné parametry a přinesl chlebům svoji typickou chuť a vůni,“ popisuje výrobní ředitelka pekárny Markéta Štěpáníková.

### Čím novým překvapit

Aby mohly vznikat nové receptury, chce to inspiraci. Jak napovídají názvy Maďarský chléb nebo chléb žitný Moskva, může nápad vnutnout cestování. Chleby Fit, Lady nebo Celozitný zase pochopitelně reagují na trendy ve výživě a odpovídají na potřeby společnosti, která stále více myslí na své zdraví. Občas si ale můžeme dopřát. Když si chce pochutnat pravý gurmán, sáhne po chlebu Podmáslovém nebo Sladovém řemeslném, to asi podle toho, čím hodlá jídlo zapíjet. 😊 Sladový řemeslný chléb je zatím posledním nováčkem na

pultech, v nabídce Adélky ho najdeme teprve od letošního roku. Pivařům se možná začnou sbíhat sliny, když prozradíme, že obsahuje pět druhů sladů a chmelovou silici. Ovšem po té vypečené popraskané kůrce budou po prvním ochutnání prahnout i ti, kteří k životu zlatavý mok nepotřebují.

Právě novinka s příchutí sladů prý patří k aktuálním oblíbeným výrobní ředitelky pekárny. „Čím jsem starší, tím víc jsem ‚chlebař‘, a pokud mám na výběr, vždy místo jiného pečiva sáhnu po krajici. Chléb obsahuje vše, co lidské tělo potřebuje. Ne nadarmo se říká, že by člověk mohl být živ jen o chlebu a o vodě. Součástí mé práce je pravidelně ochutnávat všechny druhy, kterých nyní máme patnáct, ale mým favoritem je chléb Vysočina, Sladový a klasický Pelhřimovský, který jsme dříve nazývali konzumní. Vždy když cestuji, kromě rodiny se nejvíc těším na dobrý čerstvý chléb,“ svěřila se Markéta Štěpáníková.

Nejčastěji zákazníci sáhnou po klasice. „A jak říkává můj tatínek, nejlepší chleba je ten prodaný. 😊 Pelhřimovský chléb ještě žádný jiný z piedestalu nesadil, ale již několik měsíců zaznamenáváme nárůst prodeje u chlebů speciálních – s vyšším podílem žitné mouky nebo těch, do nichž přidáváme vlastní uvařenou směs olejnin a obilovin,“ doplnila šéfká pekárenské výroby.

V bohatém sortimentu chlebů z Adélky si za všech okolností najdete i tu správnou velikost – od 300gramového do dalařánu po VIP bochník o hmotnosti 2,4 kilogramu.

*Kam na dobrý nákup? Napoví samolepka:  
Spolehlivý prodejce čerstvého pečiva Adélka*



Dar chuti a přátelství

## Kam za dobrým pečivem? Adélčina samolepka ukáže...

Znáte tu větu z reklamních kampaní, která říká, že to či ono zboží seženete u všech dobrých prodejců? A také se Vám občas stává, že Vaše oblíbené zboží je u méně dobrých prodejců špatně vystavené, že mu není věnována náležitá pozornost a péče? Zkrátka, znáte z vlastní zkušenosti fakt, že ne všechny prodejny jsou skvělé a že ne všude je radost nakupovat?

Nemyslete si, stejné zkušenosti má i Adélka. Jen si to představte, naše čerstvé a voňavé pečivo se k Vám dostává nejen prostřednictvím sítě našich vlastních prodejen, ale také z regálů desítek malých i velkých obchodů, zahraničních i domácích prodejních řetězců, speciálek i koloniálů... Každá prodejna je jiná, každý prodejce má jinou podnikatelskou filosofii, každý konkrétní prodávající má ten či onen přístup. Jak to tedy udělat, aby naši zákazníci dostávali vždy a všude stejnou kvalitu, takovou, s jakou chléb a pečivo opouštějí brány naší pekárny?

A tak vznikl projekt s názvem „Spolehlivý prodejce čerstvého pečiva Adélka“. Cože, Vám se zdá ten název dlouhý? Nebojte, na samolepku se to krásně vejde. Ale popořadě. Tenhle projekt vznikl proto, že jsme si uvědomili, jak velkou máme povinnost stát na straně našich zákaz-

níků a pomáhat jim rozlišovat dobré prodejce od nedobrych, kvalitní pečivo od nekvalitního, skutečně značkové výrobky od bůhvíjakých. Ano, rozumíte tomu dobře: chceme Vám pomoci s orientací na nelitostném a často nepřehledném konkurenčním trhu. Pravdou také je, že bychom tímto projektem chtěli pomáhat našim prodejním partnerům a odměňovat je za poctivý a profesionální přístup k prodeji našich výrobků a za péči o naše dobré zákazníky, tedy o Vás.



Pravidla jsou docela jasná. Při splnění náročných kritérií kvality prodeje našeho pečiva získá daný obchodník jasné označení, to abyste jej rozpoznali od konkurence. To abyste věděli, že v daném obchodě můžete skutečně čekat správně vystavené, dobře opečované, zřetelně označené

a opravdu naše, adélkovské pečivo. A nemyslete si, kritéria získání certifikátu „dobrého prodejce“ jsou nastavena velmi přísně! Hygiena prodejního místa, kultura skladování našich výrobků, zřetelné a jasné označení zboží od Adélky, dostatečná péče o prodej čerstvého zboží a v neposlední řadě také profesionalita a slušnost jednání se zákazníky (to všechno budeme čas od času zjišťovat takzvanými tajnými nákupy, ale to ať zůstane jen mezi námi 😊).

Ty nejlepší z našich obchodních partnerů, kteří získají certifikát poctivosti a kvality prodeje, dobře poznáte. Nejen díky certifikátu na dveřích a označení uvnitř prodejny, ale také proto, že Vám je budeme jednoho po druhém představovat v našich novinách, na webu i na Facebooku. No, a pokud svou kvalitu prodeje udrží, bude jim certifikát po dvou letech opět obnoven. A to se opět dozvíte jako první.

Tak snad jsme Vám svým novým projektem udělali trochu radost? Zákazníkům totiž přinese jistotu, dobrým prodejčům podporu a samotné Adélce? Tě dá šanci, že se její dar chuti a přátelství dostane k zákazníkům v takové kvalitě a péči, jakou si všichni zasloužíme.



## Na rodinnou firmu Vyhnálkových v Kamenici n. L. se můžeme spolehnout

Jeden příklad za všechny. Titul Spolehlivého prodejce čerstvého pečiva Adélka padne jako ulitý Janě Vyhnálkové, která se svou rodinou podniká v Kamenici nad Lipou. Kromě klasické „sámošky“, kterou provozují v rámci sítě Flop, mají ještě prodejnu ovoce a zeleniny a cukrárnu.

Z ovocného a zeleninového sortimentu zatím Adélka nemá co nabídnout, ale ve zbylých dvou provozovnách její stopy najdeme. V samoobsluze je k dostání asi čtyřicet druhů výrobků od chleba po mouku. V cukrárně se zase uchytily „Adélčiny“ zákusky, dorty a chlebičky. „Pečivo z Adélky má v Kamenici velkou oblibu. Lidé jsou

zvyklí na pelhřimovské rohlíky, chléb i tmavé pečivo. K výrobkům, po kterých je u nás v současné době největší poptávka, patří víta rohlík, celozitný ošatkový chléb, sezámek a vícezrná houska,“ prozradila Jana Vyhnálková s tím, že výrobky z Adélky tvoří osmdesát procent pekárenských produktů, které v obchodě nabízejí.

Svou firmu založili manželé Vyhnálkovi v roce 1992. První byla prodejna s ovocem a zeleninou, smíšený obchod otevřeli rok nato. Od roku 2002 funguje cukrárna. „Obě naše dcery se vyučily prodávčkami s maturitou a v současné době provozujeme obchody všichni společně,“ usmála se spolehlivá prodejkyne.

## Rozhovor s vedoucím prodeje

Richard Nýdrle je vedoucím prodeje společnosti Adélka. A věřte, on ví nejlépe, jak to v té „džungli trhu“ skutečně funguje.

**Jaké je v současnosti složení prodejní sítě Adélka? V jakých typech prodejen prodáváme své pečivo v rámci České republiky?**

Své odběratele máme rozděleny do čtyř základních skupin. Jedná se o vlastní prodejny včetně tzv. franšizových, ty tvoří cca 35 % našeho obrátu. Pak jsou tu domácí obchodní řetězce (COOP, Jednota a Flop) s podílem cca 25 %. Dále si naše výrobky můžete koupit na tzv. nezávislém trhu tvořeném soukromými prodejny různých velikostí. Ty tvoří dalších cca 25 %. Poslední, čtvrtou skupinou jsou zahraniční řetězce s podílem cca 15 %.

**Co nás vlastně vedlo k tomu ukazovat veřejnosti, kdo je skutečně dobrým prodejcem?**

Hlavním motivem bylo usnadnit našim zákazníkům orientaci v „moři konkurence“. Mezi obchodníky jsou totiž poměrně velké rozdíly v péči o pečivo a jeho prezentaci. A my chceme veřejnosti ukázat ty, kteří se o naše výrobky starají lépe než ostatní.



**Jedíš po všech možných prodejních, orientuješ se v branži. Máš tedy přehled o tom, jaká je obecná kultura prodeje chleba a pečiva v Čechách?**

Myslím, že až na výjimky je prodej pečiva v Čechách na slušné úrovni. Trendem je stále se rozšiřující sortiment pekařských výrobků. Jednotliví výrobci se předhánějí ve vývoji nových produktů, do toho vstupují všechny ty rozmrazené a dopékané polotovary, které ani moc pečivem nejsou. Díky tomu se v leckterých obchodech zhoršuje přehlednost a orientace zákazníka, a to i kvůli nesprávnému označování pekařských produktů, záměnou výrobců, umístováním výrobků různých pekařů do jednoho prodejního „koše“ apod.

**Jak v současnosti Adélka „dohlíží“ na kulturu, hygienu, ale také na dostatečnou „značkovost“ prodeje mimo své vlastní prodejny?**

Upřímně řečeno, výrobci nemají mnoho možností, jak jednotlivým obchodníkům ovlivňovat či kontrolovat jejich prodejní strategii. Dobrá zpráva je, že přímo na prodejních prakticky neexistuje problém s hygienou prodeje. Naši řidiči však mají za úkol všimnout si hygieny skladování našeho zboží. Jelikož velkou část obchodů zásobujeme v noci bez přítomnosti obchodníka, museli jsme již několikrát upozornit na nedobry hygienický stav takových prostor nebo jejich přepravky na pečivo. Výjimečně jsme dokonce museli přestat nevhodný obchod zásobovat. Co se týče prezentace pečiva v prodejních, nabízíme obchodníkům celou řadu marketingových materiálů, které umožní zákazníkům lepší orientaci v široké nabídce pečiva. Zároveň jsme schopni obchodníkovi poskytnout i pečivový regál vyrobený na míru. Takže ano, zajímáme se, staráme se a nabízíme jim podporu.

**Co si slibujete od našeho nového certifikačního projektu – komu pomůže a v čem?**

Projekt Spolehlivý prodejce by měl pomoci především zákazníkovi, který si na našich webových stránkách, Facebooku, v našich novinách apod. bude moci přečíst, který z obchodů splnil náročná kritéria kvality a péče. Nechceme ale šířit negativní informace. Chceme především chválit ty, kdo si to zaslouží, nikoli trestat ty ostatní. Chceme být pozitivní a tak i motivovat ke zlepšení, k nápravě. Z toho vyplývá, že celý projekt významně pomůže i samotným obchodníkům. Bez velké námahy a s nulovými finančními náklady získají velmi pozitivní regionální reklamu.

**Jak by sis osobně představoval ideální prodej pečiva? A je takový ideál vůbec dosažitelný?**

Ideálně chci přijít před regál s pečivem, ve kterém jsou jednotlivé produkty uspořádány podle značek výrobců. Pokud mám jako zákaz-



ník svého oblíbeného pekaře, chci jít do jistoty. U dobrého prodejce by se nemělo stát, že si vinou špatného označení nebo nepřehledného umístění odnesu domů pečivo od pekaře, který mi z jakýchkoli důvodů nevyhovuje. Mnoho výrobků od různých pekařů si je totiž poměrně podobných. Jsem také rád, když je v obchodě jasné oddělení a označené rozmrazené pečivo a pečivo upečené ze zmrazeného polotovaru. Osobně si díky své profesi troufám tvrdit, že toto pečivo bez potíží rozpoznám, ale ze svého okolí vím, že zákazníci nechtějí číst tu malou cenovku u každého produktu a zkoumat, zda jde o čerstvý výrobek, nebo ne. Většina zákazníků nechce totiž kupovat zmrazené pečivo a konzumovat tak další zbytečnou chemii. Z toho, co jsem popsal, se zdá, že dobrý prodej není žádný nedosažitelný ideál. Stačí, když obchodník označí každou část regálu příslušným výrobcem, např. jeho logem. Do tohoto „sektoru“ následně umístuje výhradně jeho výrobky, které označí správnou tzv. cenovkou, na které je název, cena, alergeny atd.

**Máš informace o tom, že by podobný projekt měla nějaká jiná pekárna v zemi?**

Takové informace nemám a o žádném podobném projektu nevím. Myslím, že jsme opět v něčem první a že se možná staneme jakýmsi průkopníky takové myšlenky. Snad to pomůže kvalitě prodeje. Snad to přinese výhody všem, Adélce, jejím skvělým zákazníkům a všem... dobrým prodejčům!



Na Ctyrce  
**Dárkový poukaz**  
200,- do masny

Platnost do 30. 6. 2020  
www.nactyrce.cz



Na Ctyrce  
**Dárkový poukaz**  
500,- do restaurace

Platnost do 30. 6. 2020  
www.nactyrce.cz

## Společnými silami s Madetou

Pod jedním z chlebů v našem sortimentu jsou podepsáni hned dva poctiví výrobci z potravinářské branže. Chléb podmáslový je společným dílem Adélky a Madety. Kterou surovinu nám mlékárenská firma dodává, je z názvu jasně patrné.

Podmáslový chléb obsahuje z 61 % mouku pšeničnou, z 39 % žitnou. Jeho netradiční chuť vytváří pořádná porce podmásli. Co dalšího k chlebu dobře pasuje, na to jsme se zeptali obchodního ředitele společnosti Madeta Jana Teplého.

### Odkud pochází mléko, které zpracováváte?

Jen a pouze z České Republiky. Kvalita a čerstvost zpracovaného mléka jsou totiž nesmírně důležité pro kvalitu a chuť výsledného produktu.

### Jak své výrobky ošetřujete a zajišťujete jim trvanlivost?

To je velmi různé podle produktu. Pakliže ale jdete cestou Madety, tedy zcela bez chemické konzervace, musíte především dbát na vysokou čistotu výroby, kvalitu a čerstvost vstupních surovin.

Přirozeně pak pomáhá vysoká teplota ošetření, to v případě například trvanlivého mléka. Nebo přirozená fermentace, jako například u Jihočeského kysaného podmásli.

### Jak se podle Vašeho názoru povedl Chléb podmáslový a které z produktů Madety byste k němu doporučil?

Je poctivě vyrobený a čerstvý, tedy úžasný. A doporučení? Za mne je nejlepší jen s naším čerstvým „madetáckým“ máslem a solí nebo s taveným lípnem v kelímku. To je moje dětství, můj ráj.



### Anketa

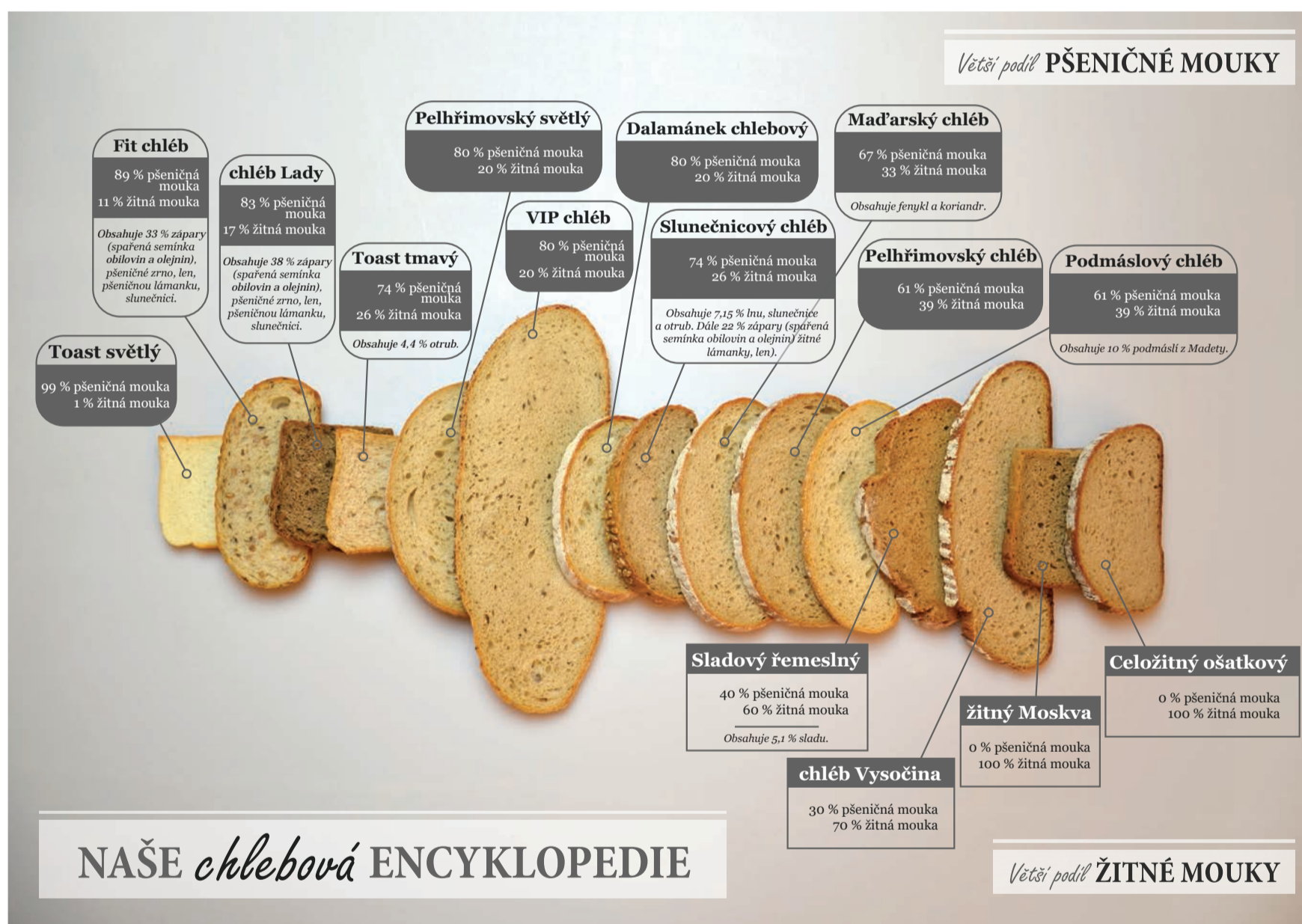
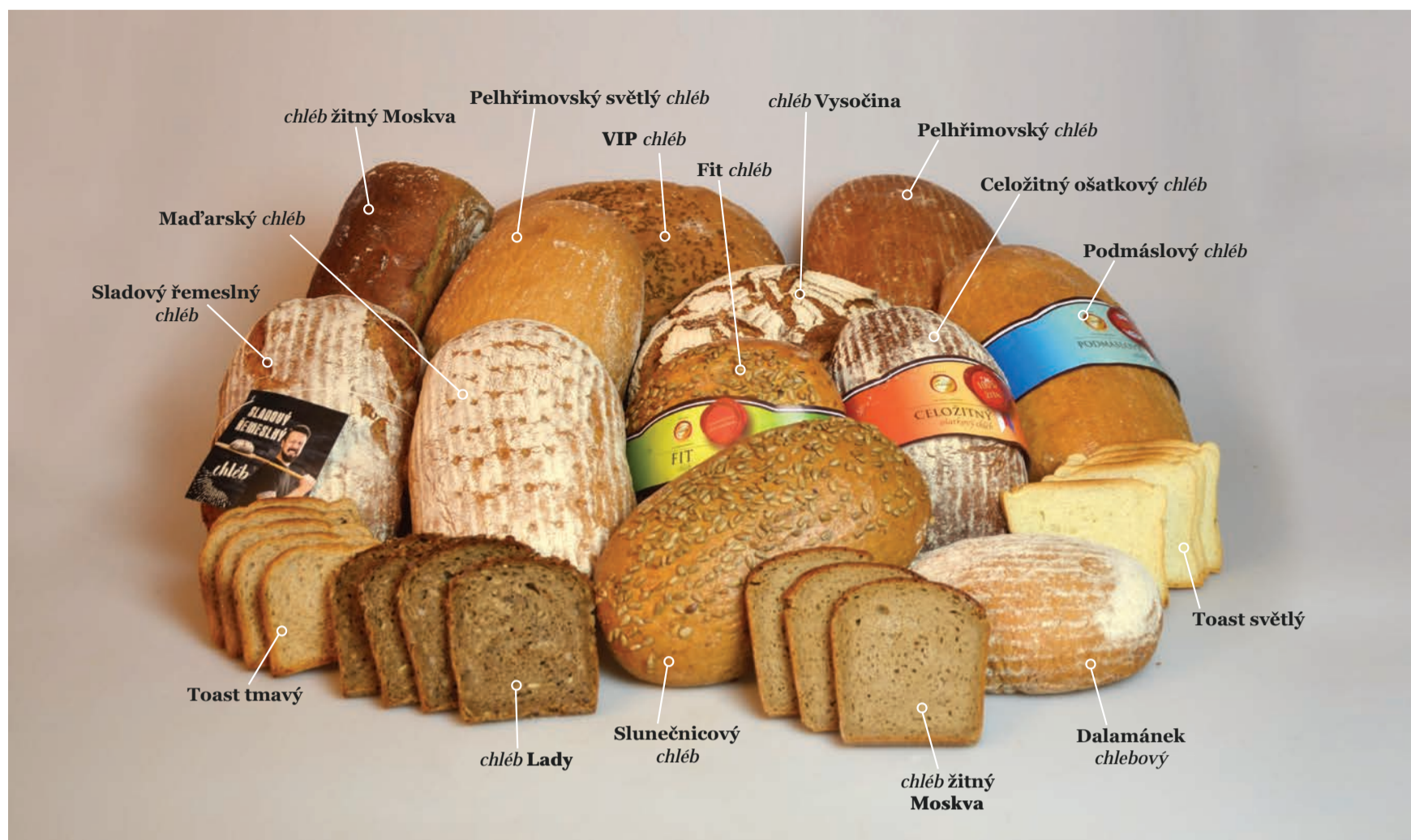
**Barbora Neprašová, 10 let, žákyně**  
Většinou si dám radši rohlík než chleba. Vadí mi tvrdá kůrka, která jde špatně ukousnout, a nakyslá kvásková chuť. Nedávno ale mamka koupila Sladový řemeslný chléb a ten mi opravdu chutnal.

### Josef Hodač, 77 let, důchodce

Nejčastěji si teď kupuji Chléb celozitný ošatkový, a to hlavně proto, že dlouho vydrží měkký a chutný, takže nemusím každý den pro čerstvé pečivo.

### Gabriela Beránková, 45 let, mistrová jemné pekárny

Momentálně mi nejvíc chutná Lady chléb, protože je v něm cítit chuť zářary, která střídou navíc dělá krásně vláčnou. Patří mezi tmavé formové chleby a prodává se krájený.



## Momentálně jsou v Adélce volné tyto pozice:

Chceme pro své zaměstnance více volna, proto rozšiřujeme náš kolektiv a hledáme toho správného partnera na pozice:

### Brigáda na myčku

Mzda: 90 – 100 Kč/hod.

- Občasná výpomoc na myčce bedýnek
- Obsluha mycího stroje
- Odpovědnost za čistotu beden
- Vhodné pro seniory

### Kuchař Na Čtyrce

Mzda: 26. 000 – 29. 000 Kč

- Příprava jídel, hlavně česká kuchyně
- Denní menu, minutky, rauty a menu na akce
- Režim krátkého a dlouhého týdne
- Moderně vybavená kuchyně

### Pracovník ve mlýně

Mzda: – 21. 600 Kč při zaučení na jednu směnu – 28. 000 Kč po zaučení, při třísměnném provozu

- Obsluha strojů mlýna a balicí linky
- Dodržování hygienických norem
- Pravidelná kontrola strojů
- Podílení se na opravách a údržbě

### Řidič sk. C

Mzda: – 21. 600 Kč při zaučení první měsíc, poté 28. 000 Kč – 33. 000 Kč na pozici řidič-střídač

- Denní rozvoz našich výrobků
- Komunikace s odbytem i zákazníkem
- Zodpovědnost za svou stálou linku
- Jednoduchá administrativa

### Nabízíme:

- Přátelské pracovní prostředí a jistotu práce
- Vstřícný přístup kolegů i nadřízených
- Zaučení samozřejmostí
- Systém benefitů – stravenky Adélka, poukázky k našim obchodním partnerům, rekreace na Trnávce za výrazně sníženou cenu, Velikonoční a Vánoční balíčky a hromadná firemní akce

## Na slovíčko s frontmanem kapely KEKS

# Dětství jsem strávil po pekárnách, prozradil Štěpán Kojan

Jméno Štěpána Kojana má každý spojené s kapelou KEKS, kterou na přelomu let 1981 a 1982 založil spolu s Petrem Dudíkem. Splnění snu žít se muzikou Štěpánovi pár let trvalo, doba mu nebyla nakloněna a rodiče viděli jeho budoucnost ve zcela jiném řemesle. „Jsem syn pekaře,“ uvedl se zaměstnancům Adélky, pro něž koncem října přijel zahrát na jejich už tradiční podzimní sraz.

### Jak je to s Vaším pekařským původem?

Můj táta celý život pek l chleba. Celé dětství jsem strávil po malých pekárnách, které tenkrát byly snad v každé větší vsi. První, kterou jsem zažil, byla v Benešově nad Černou, ale vzpomínky mám až na tu v Hořicích na Šumavě, kam jsme se následně přestěhovali. Ani tam jsme však nezakotvili natrvalo. Později táta působil ještě v Trhových Svinech a v Jankově u Benešova. Když se malé pekárny rušily a místo nich zřídili v Benešově velký kombinát, našeho tátu postavili před automatizovanou pec. Najednou místo ruční výroby chleba musel mačkat čudlíky. Sice už to do důchodu vydržel, ale bylo to pro něj neštěstí.

Táta si představoval, že budu v jeho řemesle pokračovat. Říkal mi: „Naučím tě upéct chleba v parní peci. To už dneska nikdo neumí, bude z Tebe milionář.“ Já na to, že: „Nechci být milionář, chci být v životě spokojený.“ Chtěl jsem hrát. Člověka musí jeho práce bavit, odráží se to na její kvalitě. Platí to jak v muzice, tak v pekařině. Oba tyto obory taky člověk musí dělat poctivě, aby si získal příznivce.

### Existovala pro Vás tedy jen volba mezi pekařinou a muzikou, nebo jste zkusil i jiná povolání?

Musel jsem. Dělal jsem ve strojírenství, údajně jsme vyráběli kladky do tanku. Po převratu jsem se chtěl zkusit žít muzikou, ale neutáhl bych to, tak jsem šel brigádně na poštu, no a skončil jsem tam jako zaměstnanec. Později jsem ještě chvíli prodával hudebniny a pak už mě konečně začala žít muzika.

### Zanechalo ve Vás něco pekařské dětství?

Umím upéct chleba, nekupuju ho, obden pečou housky. Po těch se vždycky jen zaprášívá. Dávám do nich domácí sádlo a jsou vážně výborné. 😊

### Je pravda, že k pečení používáte mouku z Adélky?

Jo, mám ji od Romana. (ředitel firmy, pozn. redakce)

### Odkud se znáte?

Z hraní, pamatuju si ho už jako kluka.

### Prý jste byl první studiový bubeník Rocksonu, kde hrál na basketu...

Už jsem si to nepamatoval, ale Roman mi to připomněl. Tenkrát u mě nahrávali a něco jsem jim do té nahrávky dodával.

### Stále máte nahrávací studio?

Už ne. Fungovalo ale dobře, nahrávali u mě třeba Jahelka nebo Paleček. Začal jsem s tím v době, kdy nebyly počítače, a ta práce mě bavila, jenže najednou za mě začal spoustu věcí dělat počítač a já už měl jenom klikat myší. To mě otrávil. Vlastně je to taková paralela s tátovým osudem, když ho postavili před tu automatizovanou pec. Navíc je už dneska svět jinde. Člověk si může vytvořit poměrně kvalitní nahrávku jen s pomocí svého telefonu. Bavil jsem se se Závišem a ptal se ho, kde bude dělat novou desku. On na to: „Na haj\*\*u, tam je dobrá akustika.“ 😊 Tak jsem si řekl, že už studio nechci.

### Kromě muziky se také věnujete farmaření, je to tak?

Je to pro mě relax. Člověk si musí odpočinout od toho rambajzu. Dokud jsem chodil do práce, odreagoval jsem se tam, teď odpočívám hospodařením. Vyrstl jsem v tom a sám teď mám prase, králíky, husy, slepice, dvě kozy, jednu jsem nedávno připouštěl. Dojím si mléko, naučil jsem se dělat sýr a fakt mi to jde. Slychám dokonce, ať se vykašlu na kytaru a jdu se tím žít. Člověk se pořád mění. Když mi bylo dvacet, říkal jsem tátovi: „Já takhle žít nechci, to je ztracený život. Chci jít do Prahy, klidně budu bydlet na ubytovně, ale chci žít.“ Chtěl jsem do Ameriky, do Německa, hlavně ne žít na vsi a chovat králíky. Teď už po Americe netoužím, i do Prahy si jedu jen zahrát a rychle pryč na venkov. Kdyby mi tohle někdo řekl dřív, nevěřil bych mu.

### ADÉLKA A ŠTĚPÁN KOJAN

Spolupráci se Štěpánem Kojanem a skupinou KEKS jsme letos zahájili už 14. června v Želivě, kde hráli společně s Jihočeskou filharmonií. Tehdy jsme dostali možnost si na „místě činu“ postavit pivovarský stánek a dát návštěvníkům ochutnat naše pivo z minipivovaru Na Čtyrce. Jsme rádi, že se Štěpánovi Adélka zalíbila natolik, že přijal pozvání na náš říjnový Sraz bezva lidí. Nese velkou zásluhu na tom, jak moc jsme si ho užili.

A tohle všechno byl vlastně jen začátek. Štěpán Kojan, KEKS a Adélka chystají i v příštím roce zajímavé akce. Jaké? No, to si prozatím necháme pro sebe. Nejčerstvější informace najdete na našem Facebooku.



### Hodně si toho doma vyrobíte sám. Přehodnotil jste přístup ke stravě?

Zdravotní problémy mi pomohly i ledacos uvědomit. Dřív jsem se stravoval bídně, guláše, párky, klobásy po zábavách, bagety u pumpy, vůbec jsme na to nedbali. Do toho alkohol, cigarety, to prostě nemohlo dobře dopadnout. Jakmile jsem způsob života přehodnotil a začalo mi záležet na tom, co jím, nastal velký obrat. Na jídle závisí, jak se člověk cítí, jak zvládá svoji práci, jak ho všechno baví.

### Můžete zpětně zhodnotit, jak se změnila doba od Vašich muzikantských začátků?

Převrat nám hodně převrátil životy. Nechci vychvalovat dobu „za komára“, ta dnešní je v mnoha směrech lepší, ale člověk se v ní musí naučit žít. V osmnácti mi rodiče říkali: „Nehraj na tu kytaru, ta tě neuživí. Dovedeš si představit, že budeš hrát v padesáti na kytaru? Vždyť by se ti všichni smáli.“ 😊 Dneska tím živím docela početnou rodinu, je mi dávno přes padesát a pořád hraju. Rodiče nemohli vědět, kam se to bude ubírat. Člověk zkrátka nemůže dětem radit, co mají dělat. Kdo ví, jak se bude žít za čtyřicet let? Můžeme je jen dobře vychovat a říct jim, ať dělají, co je baví, co jim dává smysl.



## AKTUALITY

### Počet obcí v projektu AdélkaOnline.cz se rozrůstá

Do projektu AdélkaOnline.cz už se zapojilo 15 obcí. Možnost samostatného odběru nejčerstvějšího pečiva nyní využívá Čelístná, Čížkov, Dobrá Voda u Pacova, Koberovice, Moravec, Pořín, Sedlice, Šímanov, Štítné, Strměchy, Svěpravice, Útěchovičky, Velká Chyška, Věžná a Zbilidy.

### Do pasáže za dobrotami i posezením

Od letošního 5. března má otevřeno nákupní pasáž Na Čtyrce. Směrem z náměstí nejprve vejdete do prodejny Adélka, která se rozšířila o další prodejní plochu. Ta mimo jiné nabídne regál se špičkovým zbožím z Madety. Druhou polovinu pasáže tvoří kavárna a řeznictví.

### Jubilejní prodejnu dostal Humpolec

Začátkem března jsme navíc otevřeli jubilejní dvacátou prodejnu Adélka. Sídli v Humpolci ve Školní ulici. Kromě velmi svěžího a moderního designu potěší zákazníky i nový sortiment v podobě čerstvého obloženého pečiva.



### Mezi oceněnými figurovalo i jméno Ladislava Teislera

Zakladatel Adélky dostal Nejvyšší ocenění Kraje Vysočina 2019. Představitel kraje vyzdvihl nejen dlouholetou práci Ladislava Teislera v pekařském oboru, ale především vše, co se mu za tu dobu podařilo vybudovat. Řeč není jen o pekárně, nezpochybnitelné jsou například jeho zásluhy na úspěšných rekonstrukcích historických domů v Pelhřimově, Humpolci i Pacově. Ocenění si Ladislav Teisler vysloužil také svými podílem na obnově tradičních společenských událostí, které historicky patřily k životu obyvatel Pelhřimova a dnes jsou našťastí znovu jeho součástí – pouť, masopust nebo Zlatá neděle na radnici.

### Letošní novinky jsou sladké i hořké

Za letošní rok přibýlo v našem sortimentu hned několik novinek. Mezi sladkými dobrotami je novinkou Závitek s kakaovou náplní, Šnek s ořechovou náplní a Dortík s lesním ovocem. Speciálně pro dětské zákazníky jsme začali vyrábět piškotovou mňamku Lentílek. Holky z cukrárny přišly s výbornými a poctivými máslovými sušenkami ke kávě, které mají takový ohlas, že je prostě nejde nevyřadit ve velkém a pro všechny naše prodejny. Ani Pivovar Na Čtyrce není pozadu. Pivo už je k dostání i stačené v litrových PET lahvích. Najdete je v chladicím regálu.

