



Dar chuti a přátelství

# Můj pekař

č. 24 srpen 2021

Pro více informací navštivte naše webové stránky [www.adelka.cz](http://www.adelka.cz), přidejte se k nám na [www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz](https://www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz) nebo nás sledujte na instagramovém účtu [adelka.a.s](https://www.instagram.com/adelka.a.s)

## Úvodník

Vážení zákazníci, přátelé naší Adélky, kolegové, jsem velmi rád, že vás tímto novým číslem Mého pekaře smím pozdravit a přivítat snad v nových, lepších časech. O té podivné době, kterou jsme prožívali ve velké nejistotě, se toho napsalo a namluvilo už dost. Mnoho z nás ztratilo někoho blízkého, většina z nás o něco důležitého přišla a jednou z těch ztracených věcí byly dozajista iluze. Ale nač fňukat? Babička vždycky říkávala, že všechno zlé je k něčemu dobré a nikdo nedohlédne do všech konců.

Optimisticky řečeno, to nejhorší už je snad za námi a to nejlepší se teprve rodí. Důležité je neztratit naději, pozitivní myšlení ani dobrou náladu a používat rozum, zdravý, selský, obyčejný, lidský rozum. To se pak na svět hledí lépe a leccos schovaného vylézá na povrch, aby bylo odhaleno. Používat rozum znamená nebyť slepý a vidět.

Podívejte se do prvních novin – tedy ne do těchto, do jiných – a určitě tam nejdete minimálně jeden článek o tom, jak jsme my Češi zaostali, uzavření do sebe a malí oproti všem těm zemím, které jsou na západ od nás. A jak pořád máme co dohánět a kdoví jestli ty své vysněné vzory někdy doženeme... Ale když ty noviny zavřete, zjistíte, že svět kolem nás není ani malý, ani zaostalý a že se věru nemáme za co stydět. Koukněte na tu vlnu solidarity s jižní Moravou postiženou děsivým neštěstím. Žádné řeči, ale tisíce dobrovolníků hned vyjelo na pomoc. Žádné řeči, ale miliarda za pár dní vybraná od obyčejných lidí. Tohle je symbol malosti národa? Ani náhodou, říkám. Máme proč být na sebe pyšní, ne-li vždy, tak častokrát. A zkuste si otevřít zase jiný časopis. Co tam najdete? Něco o tom, že české firmy neumějí to, co dovedou ty zahraniční. A že jen montujeme a že nemáme inovace a že neumíme efektivně pracovat a že rentabilita českých podniků není na té správné úrovni. Ani náhodou. České firmy umějí, vždycky uměly. České firmy bývaly vzorem pro celý rozvinutý svět. A dnes na to všechno zase navazujeme. Někde to jde pomaleji, než bychom chtěli, ale snažíme se, většina dobrých podnikatelů se snaží. O dobré jméno, o skvělou pověst, o tu nejlepší kvalitu, kterou lidé po zásluze ocení.

A z toho všeho mám i v téhle postdivné době radost. Z toho, že jsme to také my všichni v Adélce zvládli na výbornou. Nepropouštěli jsme, nikdo nemusel přijít o práci. Nepřestali jsme pořád něco nového vymýšlet a dělat. Nepřestali jsme přemýšlet zdravým rozumem. No vážně.

Když nám některé obchodní řetězce vzkazují, že pro naše zboží nemají v regále místo, tak jim odpovídáme ne dopisem, ale otevřením nových prodejen. Jen od konce loňského roku jsme otevřeli čtyři takové. Jsou nové, plné usměvavých prodavaček a šťastných zákazníků, kteří nám píšou. Mají radost, že v jejich městě vznikla nová prodejna plná čerstvého pečiva, kvalitního zboží a milé a lidské obsluhy. A to vám je tak hezký pocit, tohle číst!

A když čím dál víc velkých nadnárodních korporací – přes všechny sladké řeči, které navenek vedou – vnímá obchodní partnerství buď jen z hlediska škracení cen, nebo nějaké podivné ideologie, my máme radost z každého nového parťáka, se kterým je život a podnikání férovější a lepší pro všechny. A proto máme velkou radost, že jsme takového nového partnera našli v holdingu společností pod značkou AGRO Měříň. Také vám je v tomto čísle novin představíme. Přemýšlejí podobně jako my. Vše, co potřebují, si dovedou vypěstovat a vyrobit a také to umí sami zpracovat a prodat. Jejich zboží má pod různými známými značkami moc dobré jméno. Proto je od nynějška najdete také v regálech některých našich prodejen.

A když někteří lidé začínají blbnout ze všech těch novot, co jsou k nám exportovány z toho tolik obdivovaného západního směru, když začíná harašit ve věži velkým světovým firmám a když už v některých médiích nepřečtete ani jeden článek, aniž byste si vzpomněli na Rudé právo a jeho lži, tak v takové době i my v Adélce přicházíme s novou strategií, novými tématy pro komunikaci, novým názorem na svět kolem nás. Teď si trochu vymyslím, on to vůbec žádný nový názor není, jen jsme se rozhodli vám konečně představit způsob, jakým přemýšlíme a chceme přemýšlet o věcech, které nás všechny ovlivňují, o přírodě, o podnikání, o spotřebě a šetření, o tom, co je správné a co velí zdravý rozum. V tomto čísle Mého pekaře se to všechno dozvíte, nebojte se.

Zkrátka, chtěl jsem vám na úvod říci, že, hurá, je tu nové číslo Mého pekaře. A to číslo vychází v lepší době než to předchozí.



A také jsem vám chtěl připomenout, že svět i život jsou mnohem víc bezva, než si to každý den umíme nebo chceme připustit.

A že je na co se těšit.

A že dobrých lidí je pořád ještě většina.

A že rozum, zdravý rozum vždycky zvítězí.

I kdyby se hloupost a zloba třeba přetrhly.

Krásný den a příjemné čtení vám přeje  
váš  
Roman Teisler



## Nějaká nová kampaň?

### Ale kdeže! Zdravý rozum se tomu říká...

Také máte jako my pocit, že svět kolem nás je podivný, možná čím dál divnější? Nejlépe se to pozná z médií. Každý, kdo otevře papírové noviny nebo zabrousí na internetové zpravodajské servery, je denně svědkem přehlídky zpráv, které se jedna druhé nápadně podobají.

Tu se píše o nutnosti neplýtvat přírodními zdroji, protože ochrana přírody je dnes pro mnohé organizace tématem číslo jedna. Nu dobrá, řeknete si, konečně někdo myslí na planetu víc než na peníze. A čtete dál.

A že prý právě frčí návrat k regionálním výrobcům – jídlo z regionu prý lépe chutná, regionální produkce je prý přirozenější, výrobce ze sousedství je prý ten správný. Konečně, oddychnete si úlevou. Konečně jsme se přestali tvářit, že co je z ciziny, je vždycky to nejvyšší. Konečně zase začínáme dávat přednost tomu svému, českému, domácímu, hurá.

Další článek, na který narazíte, zase hovoří o dobrém a špatném marketingu, o tom, že klamat zákazníka je nečestné a trestné a že dobré zboží prý nepotřebuje reklamu, protože se jaksí propaguje samo. Aleluja, obrátíte oči směrem k nebesům. Svět je zachráněn, řeknete si. Někdo konečně začal apelovat na to, na co mnozí z nás pod vlivem médií, peněz či naivity náramně rádi zapomenou – na zdravý rozum.

My v Adélce však tohle všechno, o čem se v médiích píše, vnímáme trochu složitěji. A všechna ta nová, dala by se říci módní, témata pro salónní diskuse chceme řešit a chápat trochu víc do hloubky. Pojďte se na to podívat s námi. Na co? Na čtyři směry, kterými se chce Adélka vydat, na čtyři oblasti, na které se chceme společně s vámi zaměřit. Nebojte, nebude to ztráta času ani plýtvání jím, uvidíte.

### Je moudré neplýtvat. Rozpočet i svět máme jen jeden

Každý rozumný člověk vám do očí řekne, že správné je nakupovat jen tolik jídla, kolik spotřebujeme. A žádný člověk, kromě nějakého recesisty, neřekne reportérovi na kameru, že vyhazování přebytečného jídla je, no a co, prostě v pohodě. Skutečnost je však taková, že:



*Je moudré neplýtvat.*  
ROZPOČET I SVĚT MÁME JEN JEDEN.

- Na celém světě se ročně vyhodí více než 1 miliarda tun potravin, tedy zhruba třetina celosvětové produkce
- Průměrný Evropan vyhazuje cca 100 kg jídla ročně (jen Brňáci jsou prý na polovinu, jsou to tedy ještě Evropané? 😊)
- Cca 50 % vyhozeného jídla mají na svědomí domácnosti (a nejvíc prý vyhazují ti, kteří žijí sami)
- 30 % se vyhodí při výrobě a zpracování, 12 % ve stravování a 5 % vyplývají velkoobchody a maloobchody

Hrůza, řeknete si, 3 miliardy lidí by se najedly, kdyby se jídlem neplýtvalo. Ale to není všechno. Podle informací ze statistik projektu Zachraň jídlo jen v EU ročně ztratíme

Přijďte ochutnat novinky z Adélky:  
ořechový závin, chléb Zlaták, obložené mini chlebičky...

či vyhodíme potraviny v hodnotě neuvěřitelných 149 miliard eur. Kolik by asi ušetřila průměrná čtyřčlenná rodina, kdyby se její plně naložená Tatrovka vyhozených potravin proměnila zpátky na peníze? Když se dnes všude hovoří o plýtvání, když se mezinárodní obchodní řetězce řadí do první řady v boji proti nešetřnému zacházení s potravinami, trošku se při tom všem mediálním humbuku zapomíná na další důležitou věc, totiž na globalizaci trhu s potravinami. To už pro mnoho velkých korporací není tak atraktivní téma, ba naopak. Kampaň typu „Lidé, neplýtvajte“, ta není pro nikoho nebezpečná. Ale co zavést řeč např. na téma ekologické a uhlíkové stopy. To už by se mohl leckdo ošívát.

O co že tu jde? Ekologická stopa určuje, kolik metrů čtverečních zemského povrchu jakoby potřebuje člověk k dané činnosti či pro svůj život. Je tedy snadno pochopitelné, že čím nižší je u dané lidské činnosti ekologická stopa, tím lépe pro přírodu, planetu, pro nás všechny. Uhlíková stopa, ta zase vyjadřuje produkci a spotřebu v souvislosti s emisemi skleníkových plynů.

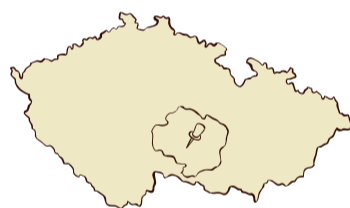
Někteří ekofanatici by chtěli zrušit leteckou dopravu, jiní podobní tvrdí, že veganství je neekologičtější filosofie na světě a nenávidí proto jiné lidi, kteří milují běžnou stravu plnou kvalitního masa. Ale my v Adélce vidíme jinou věc, totiž uhlíkovou stopu, kterou způsobuje globální obchod s potravinami. Jablka ze Španělska, jahody z Maroka, česnek z Číny, a to prosím nehovoříme o zamraženém a rozpékaném pečivu, které se tváří jako čerstvé, byť bylo vyrobeno tisíc kilometrů daleko o měsíce dřív, než si ho vyhlédnete v regálu supermarketu. O tomhle se zas tak často nehovoří, protože by to mohlo poškodit něčí peněženku (a zákazníkovi tím rozhodně nemyslíme).

My v Adélce však věříme ve zdravý rozum, který každému napoví, že potraviny z regionu jsou přirozeně čerstvější než ty z druhého konce světa. A že potraviny, které pocházejí z regionu, kde žijeme, jsou přirozeně ekologičtější, protože zbytečně nezvyšují uhlíkovou stopu. A proč by taky měly, když vyrostly na poli či v sadu jen pár kilometrů od vašeho domova?

Takže jak z toho všeho ven? Pan prezident Masaryk říkával: „Nebát se a nekráslit“. A my k tomu dodáváme: „Neplýtvěj a jez to svoje“.

#### Je přirozené důvěřovat. Kvalitu z regionu si snadno ohlídáme

Snad s námi budete souhlasit, že základem moudrého výběru při nákupu kvalitních potravin je dobrá znalost jejich původu. Dnes, kdy je na spoustě produktů napsáno jen „made in EU“, už člověk často nedokáže zjistit, jestli jsou, nebo nejsou vyrobeny kdesi v Tramtárii. Českou potravinu však dokážeme rozpoznat u známých a uznávaných výrobců. Ještě víc než jen o český původ bychom se ale měli zajímat o výrobky přímo z regionu, kde žijeme.



*Je přirozené důvěřovat.*

KVALITU REGIONU SI SNADNO OHLÍDÁME.

Jak známo, regionální výrobci jsou přímo závislí na spokojenosti místních zákazníků. Když jednou zklamete lidi ve svém blízkém okolí, už vám potom žádná reklamní kampaň nepomůže. A zákazníci naopak moc dobře vědí, že výsledky práce regionálních a místních výrobců – na rozdíl od jejich celonárodních konkurentů – mohou sledovat a hodnotit pěkně zblízka.

## Spotřebu náplní počítáme na tuny. Pochutivá tvarohová vítězí

Umlít kvalitní mouku, umíchat dobré těsto, jistě, to je důležité, ale vybrat tu správnou a chutnou náplň, to je v případě koláčů, koblih anebo závinů snad ta úplně nejdůležitější věc. Proto se v Adélce věnuje náplním tolik pozornosti.

Ochutnávání a porovnávání se jeví jako záviděníhodná součást pekařovy práce, ale je v ní spousta zodpovědnosti. „U výběru náplně je její cena až druhořadá. V první řadě vždycky rozhoduje chuť. Při srovnávacích testech zná původ konkrétních vzorků vždy jen technolog, zatímco my bez jakékoli bližší informace vybereme nejlepší vzorek pouze na základě chuti. Učíme si tak jazýčky,“ s úsměvem líčí ředitelka pekárenské výroby Markéta Štěpáníková. Po „slepých“ srovnávacích testech následují pečící zkoušky, u nichž vybraná náplň ještě musí prokázat potřebnou termostabilitu, aby z pečiva nevytékala. Když i tady obstojí, má vyhráno.

#### Doba obalová

Ona taková cena náplně ani není žádná neměnná veličina. Ovocnou náplň dovede radikálním způsobem zdražit neúroda a na ceny všech v posledních měsících neblaze dolehlo zdražení obalů způsobené nedostatkem surovin pro jejich výrobu. Oč zásadnější roli začaly v době covidové hrát v našich životech obaly, je patrné i na zvýšení prodeje baleného pečiva na úkor nebaleného, ale to už je jiný příběh. Žebříček nejoblíbenějších náplní u zákazníků Adélky s přehledem vede tvarohová, druhou příčku si drží maková a trojici uzavírá povidlová, které však už šlapou na paty další. Zatímco ovocné náplně se nakupují hotové, třeba tu tvarohovou si v pekárně připravují sami. Nedají přitom dopustit na stará dobrá vajíčka, místo moderních ztužovačů, které obsahují zbytečnou chemii a ještě obírají výrobek o chuť.

V široké nabídce jemného pečiva z Adélky se ale kromě tří nejoblíbenějších uplatní celá řada dalších náplní. Celkem jich aktuálně můžete v různých výrobcích ochutnat na tři desítky. Jako ostatně u všech nakupovaných surovin, upřednostňujeme samozřejmě i v případě náplní české dodavatele.

#### Tip na dárek

Chtěli byste ochutnat co nejvíc druhů náplní najednou? Zkuste chodské koláče. Z pekárny jich denně vypravíme na tři sta. A až si vás

Téma kvality výrobků z regionu má pro nás, čtenáře Mého pekaře, ale ještě jeden, unikátní rozměr. Naše čistá a krásná Vysočina má jedinečnou reputaci po celé republice, stejně jako odsud pocházející výrobky. A my v této krásné lokalitě žijeme, tak jaké jiné a kvalitnější potraviny než ty naše bychom chtěli shánět?

#### Je správné podporovat „ty své“. Pomáháme tak jeden druhému

Když před Francouzem vychválíte italskou ciabattu, praští vás po hlavě bagetou. No tohle, merde, taková urážka vlastenectví a patriotismu. Na svou bagetu si sahat nedáme! Mohli bychom cestovat ze země do země a všude bychom našli něco podobného: to národní, místní, prostě naše, to je přece nejlepší, řekli by vám lidé. Jen my Češi v posledních pár desetiletích na tuhle přirozenou hrdost, na „to své“, kdovíproč zapomínáme.



*Je správné podporovat vlastní.*

POMÁHÁME TAK JEDEN DRUHÉMU.

My v Adélce si ale opravdu myslíme, že je správné, když peníze zůstávají v místě, kde se vyrábí, nakupuje a žije. Že je přirozené, když neodcházejí kamsi pryč, bůhví komu. Protože to nás štvě. Jen pro zajímavost, toto jsou tržby pěti největších obchodních řetězců operujících v ČR za rok 2020:

1. Lidl – 64 miliard Kč
2. Kaufland – 59 miliard Kč
3. Albert – 56 miliard Kč
4. Tesco – 44 miliard Kč
5. Penny Market – 39 miliard Kč

No jáje, komu čest, tomu čest, mohli bychom říci. Kdo umí, umí. Ale rozum se ptá: koho podporuji, když jsem dnes ráno nakoupil vše – od rohlíku po lahvové pivo – v jednom z velkých německých, holandských, nebo britských řetězců? Český stát? Českého podnikatele? Komu jsem pomohl k rozvoji a prosperitě? Českému státu? Českým podnikatelům?

Ne. Pokud se ptáte nás v Adélce, tak my máme jasno. Podpora českých a regionálních výrobců je podle nás přirozený a jako jeden z mála skutečně fungující způsob, jak pomáhat vlastní zemi. A víte co? Je v tom ještě něco navíc. Podpora českých a regionálních výrobců je podle nás dobrý a výstižný způsob, jak vyjádřit vlastní názor. A my se za ten svůj rozhodně nestydíme.

Pro boty se vždycky chodilo „k Baťovi“, pro maso se jezdilo k řezníkovi, klidně mu můžete říkat Krkovička. A pro čerstvý chleba a pečivo by se mělo přirozeně chodit tam, odkud tyto dobroty pocházejí, k peci, pardon, do pekárny. Uvědomte si, že tohle téma vůbec není o nějaké jedné Adélce, ale o všech dobrých pekařích v zemi. Že tu nejde o to, jestli máte raději Krkovičku, nebo pana řezníka z vedlejší ulice, ale o to, abychom se znovu naučili dělat, co je přirozené a správné, tedy nakupovat pokud možno u výrobců a podporovat pokud možno místní podnikatele. Protože peníze, které zůstanou v regionu, nezmezí. Zeptejte se na to prvního Francouze, Itala, Brita nebo Islandana, až se příště budete procházet s covid pasem po světě. Schválně, co vám na to řeknou: Oui, Si, Yes, Ja.



jazýček zvolí tu svou nejmilejší, můžete si nechat vyrobit koláč podle vlastních představ. Nebudete první, koho to napadlo. K narozeninám, jmeninám a jiných speciálním příležitostí už totiž „nefrčí“ jen dorty. I koláč unese jméno, přání, prostě krátký nápis, který z něho udělá originální dárek. Speciální příležitost k tomu, popustit uzdu fantazii a nechat vyřádit svou tvůrčí stránku, skýtají pekařům z Adélky i různé lidové slavnosti a svátky. V první polovině roku to byl Valentýn a Den matek, kdy vyráběli různé „srdcové záležitosti“, teď už zase přemítají nad dožínkovými výtvy.

#### Je užitečné nakupovat s rozumem. Dobré zboží nikdy nelže

Reklama je všudypřítomná. Podle oficiálních výzkumů je dnes možné setkat se klidně i s 500 reklamami za den! Hružka hrůzoucí. Jiné výzkumy zase říkají, že reklamním sdělením a informacím obsaženým v reklamě důvěřuje pouze čtvrtina české dospělé populace.



*Je užitečné nakupovat s rozumem.*

DOBŘE ZBOŽÍ NIKDY NELŽE.

- 70 % lidí prý obsahu reklamních sdělení nedůvěřuje (47 % spíše, 23 % velmi nedůvěřuje).
- Důvěra vůči informacím v reklamě se prý snižuje s rostoucím vzděláním.
- Vyšší nedůvěřivost vykazují i lidé s vyšším profesním statutem.
- Vyšší důvěru v reklamu vykazují ženy, senioři (65+), studenti a osoby z domácností s nižšími až středními příjmy (16–30 tisíc Kč).
- Vyšší důvěru mají lidé k reklamě v místě prodeje a klasickým, tiskovým či tištěným formátům, jako jsou letáky a katalogy, dále k televizní a rádiové reklamě.
- Jo a reklamě na sociálních sítích důvěřuje méně než polovina dospělých.

Čemu však lidé důvěřují z všeho nejvíc? Jestli si myslíte, že vlastnímu zdravému rozumu či zkušenosti, tak se pletete. Nejvyšší místo v žebříčku důvěry zaujímají názory a zkušenosti ostatních, např. lidí v diskusích na sociálních sítích, u produktových uživatelských recenzí apod.

My v Adélce si o tom všem myslíme, že je lepší spoléhat na zdravý rozum než na reklamní sliby, byť by se ta reklama tvářila jako svatoušek a slibovala modré z nebe. Ony totiž kvalitní produkty od výrobců, které člověk zná, často nepotřebují žádnou propagaci. Víme, kdo za nimi stojí, známe ho osobně a důvěřujeme mu. A jednu vyzkoušené je víc než tisíckrát reklamou vychválené. A také platí, že dobré zboží vám rádi doporučí lidé, kterým důvěřujete, ti to s vámi většinou myslí dobře, ti vám přece nebudou lhát. A protože dobré zboží si nade všechno cení své dobré pověsti, jeho výrobci nemusejí lhát. Nemají totiž proč. Lež vám zničí reputaci dřív, než se nadějete.

Žádná móda, žádné mediální kampaně, žádné jakoby zodpovědné přemýšlení či jednání. My v Adélce se prostě rozhodli, že všechna ta čtyři témata, o kterých jsme vám nyní vyprávěli, budeme považovat za základ své nové komunikace. Že se spolu s vámi zkrátka pokusíme najít ve světě kolem nás zase ten starý dobrý zdravý rozum. Že si s vámi budeme povídat o tom, jak co nejvíc pomoci Zemi i vaší vlastní peněžence. Že se společně pokusíme udělat co nejvíc dobrého pro region a místo, ve kterém každý z nás žije. A že se už nikdo nenecháme obelhávat těmi, kteří za velkými slovy často schovávají jen vlastní finanční zájem. Prostě že si u čerstvě upečeného chleba či z pece právě vytažených rohlíčků budeme mít o čem povídat a přemýšlet. Vždyť to přece dávní přátelé dělávají!



#### Není ořechová jako ořechová

Novinkou, kterou naši zákazníci poprvé okusili v červenci, je náplň z vlašských ořechů. „Většinou se do jemného pečiva používá lískovooříšková náplň. Je totiž cenově dostupnější. Ale my věříme, že praví gurmáni nebudou litovat vyšší vstupní investice a nový závin s vlašskoorechovou náplní si rádi dopřejí,“ láká k ochutnání výrobní ředitelka.



#### Roční spotřeba náplní: celkem 95 tun

Vybrané náplně:	Tvarohová náplň 35 tun	Borůvková 6 tun
	Maková náplň 16 tun	Meruňková 5 tun
	Povidla 6,5 tuny	Jahodová 5,5 tuny
	Pudinková náplň 6,5 tuny	

## Adélka v online světě

Už je tomu hezkých pár let, kdy jsme do malých vsí, které nemají vlastní obchod, přišli s unikátní nabídkou dovozu čerstvého pečiva. Pojmenování AdélkaOnline.cz je zároveň webovou adresou, která o této službě prozradí vše potřebné. Nabídky se do dnešních dnů chopilo už několik stovek spokojených zákazníků, kteří si své objednávky několikrát týdně vyzvedávají v takzvané Pekařovně přímo ve své obci. Uživatelsky je objednávání velice jednoduché a řešení máme i pro ty, kteří nemají připojení k internetu. Nikdo tak pro čerstvé pečivo nemusí jezdit do města. Chcete mít ve své obci Pekařovnu taky? Dejte o tom vědět svému starostovi nebo rovnou nám.

### Online objednávání si pochvalují obě strany

Další online novinkou, přinášející podstatné zjednodušení práce a úsporu času, jsme v loňském roce překvapili naše vážené odběratele. Již se nemusí zdržovat telefonováním, být – leckdy právem – rozladěni, že se nemohou dovolat na obsazené linky, anebo sepisovat svou objednávku do e-mailu či snad na papír. Na adrese [objednavky.adelka.cz](http://objednavky.adelka.cz) odběratelé najdou velmi přehledně a intuitivně umístěné veškeré informace o našich výrobcích, jejich objednávání a cenách, o novinkách v sortimentu atd. Díky několika fotkám každého výrobku se jim navíc sortiment do vlastní provozovny daleko snadněji vybírá anebo – v případě dortů, chlebiček, zákusků apod. – konzultuje s koncovým zákazníkem. Zkrátka a dobře, tímto produktem od nás každý odběratel dostal nejen jednoduchý nástroj pro tvorbu svých objednávek, ale i dokonalý, denně aktuální katalog všech vyráběných a dostupných výrobků, což potvrzuje i koordinátorka firemních

prodejen Adélka. „Online objednávkový systém už funguje téměř rok a všichni vedoucí prodejen se s ním za tu dobu krásně sžili. Dostali k němu dobře zpracovaný manuál, takže se s novinkou rychle a bez problémů naučili zacházet. Nový způsob objednávání usnadnil práci na obou stranách,“ říká Eva Másilková.

Dobrou zkušenost popisuje i dlouholetý odběratel, který provozuje obchod v Batelově. „Jsem s novým systémem spokojený. Online objednávání je pro mě pohodlnější. Na linku se leckdy nešlo dovolat, teď můžu kliknout a objednat, kdykoli se mi to hodí. Ocenil bych snad jen posunutí uzávěrky objednávek na odpolední závoz, jinak nevím, co bych systému vytknul,“ říká Pavel Hradecký.



### Dočkají se i zákazníci

A tím stále nekončíme. V nejbližší době vám přineseme možnost si z pohodlí svého domova, kanceláře i chalupy objednat některé naše

Vítejte v objednávkovém systému Pekařovna Adélka a.s.

Ké stažení: Katalog výrobků Složení výrobků pro druh „NOVINKY“

NOVINKY		
Běžné pečivo		111035, Chléb Zlaták 500g
Běžné pečivo speciální		
Běžné pečivo vícezrné		
Chlazené hotová jídla		162825, Závín s ořechovou náplní 250g bal.
Chléb		
Chléb vícezrný		
Cukrářské výrobky		330318, Salát těstovinový s kuř. masem 200g bal
Cukrářské výrobky dorty		
Jemné pečivo		
Jemné pečivo cukrárna		
Jemné pečivo kobilové		
Knedlíky		330329, Mísa obložená MIX 1100g blistr bal.
Lahůdky		
Listové a plundrové peč.		

produkty k vyzvednutí na kterékoli naší prodejně. A to se bude týkat nejen našich pekařských a cukrářských výrobků, našich lahůdek a mouk, ale i piva, nakládaného i čerstvého masa anebo uzenin. Zejména pokud budete potřebovat objednat chlebičky nebo zákusky pro vaši oslavu, oceníte tento jednoduchý způsob a jistotu, že na vás v prodejně bude čekat přesně to, co potřebujete.

V podobném duchu pro vás připravujeme i objednávkový systém pro vaše společenské akce v salóncích Restaurace Na Čtyrce.

Za to, že vám všechny tyto moderní služby a systémy můžeme nabídnout, i za to, že můžeme všechny nápady z online světa dotáhnout k realizaci, patří náš velký dík i firmě StaMPi z Pelhřimova.

## Prodejen Adélka i gurmánského zboží přibýlo

S radostí oznamujeme, že se nám od konce loňského roku podařilo rozšířit síť našich prodejen o čtyři nové: v Humpolci, ve Stříteži u Jihlavy, v Jihlavě a také za hranicemi našeho kraje – ve Vlašimí. V současné době se tak jménem Adélka pyšní již 27 obchodů rozmístěných po Vysočině a jižních i středních Čechách.

Sérii otvírání nových prodejen započala ta v humpoleckém Kauflandu. Nehodlali jsme dopustit, aby Adélce v Humpolci sebral pozici na trhu jakýsi velkopekař dodávající výrobky obchodnímu řetězci. Potřebujeme svým lidem zajistit práci, a proto jsme šli do rizika a ke dvěma stávajícím prodejnám ve městě si otevřeli třetí přímo v supermarketu. Nyní už můžeme říct, že se risk vyplatilo.



prodejna Kaufland Humpolec

Otevření v pořadí druhé prodejny předcházela nabídka spolupráce od společnosti JIPOCAR se sídlem ve Stříteži u Jihlavy. Nesmírně si ceníme jejího přístupu coby zaměstnavatele, který myslí na své zaměstnance a snaží se jim zajistit lepší pracovní podmínky, přičemž dopřeje možnost nákupu čerstvého pečiva i širší veřejnosti, zejména Střítežským. Zároveň nebudeme tajit, že nám představitelé firmy velmi zalichotili, když si právě nás zvolili za partnera. A tak jsme po vyslovení nabídky dlouho neváhali a vybudovali u logistického areálu mobilní prodejnu, která dělá radost nám, vedení firmy i všem zákazníkům.

Jako třetí v pořadí přivítala své zákazníky nová Adélka v Kollárově ulici v Jihlavě. Obchod uprostřed sídliště, kde sousedí s kavárnou a řeznictvím, je dalším důkazem, že má investice do vlastní prodejny větší smysl než nejistá spolupráce s obchodním řetězcem. Když nám totiž jeden takový zničehonic vypověděl dodávky do osmi supermarketů, dokázala nám jediná nová prodejna propad ve výrobě takřka vynahradiť.



prodejna Jihlava, ul. Kollárova

Vlašimské pekařství založené panem Josefem Ballatym zanedlouho oslaví století své existence. A nám se dostalo velké cti v tradici obchodu pokračovat. Vnučky zakladatele, které nám prostory nabídly k pronájmu, nás s dědečkovým odkazem důkladně seznámily a daly nám nahlédnout do historie. Odesli jsme si z toho hluboké dojmy. Poctivá prvorepubliková pekařina je nám v mnoha směrech blízká a zároveň cítíme velký závazek, který nám dějiny tohoto místa ukládají. Vynasnažíme se, abychom vlašimskému pekařství zachovali věhlas, jaký mu jeho zakladatel získal.

S hrdoostí i radostí sledujeme, jak se všem čtyřem novým prodejnám daří. Uvědomujeme si, že na tom má velkou zásluhu skvělý personál, který v tomto článku prostě nemůžeme opomenout.

A když už se dělíme o novinky z naší maloobchodní sítě, měli bychom se blíže podívat na naše pulty. Ve vybraných prodejnách teď



prodejna Vlašim, ul. Havlíčkova

naši zákazníci kromě obvyklé bohaté nabídky, kterou v posledním roce rozšířila hotová balená jídla a pivo z vlastního pivovaru, najdou i nový pečlivě zvolený doplňkový sortiment, který splňuje požadavky náročného zákazníka. Ochutnejte...

- **Sirupy na domácí limonády i horké nápoje Fruit in the bottle** s vysokým podílem ovoce a třtinovým cukrem, extra husté, bez umělých sladidel, barviv, éček a konzervantů
- **České rostlinné pomazánky Seneb** s originálními recepturami z Vysočiny z čerstvé zeleniny nebo luštěnin, bez syntetických konzervantů, sóji, lepku, laktózy a palmového oleje
- **Vína z NOVÉHO VINAŘSTVÍ**, kde cílí na zákazníky s vysokými nároky na design a kvalitu vína vyrobeného výhradně z moravských hroznů (oblast Mikulova a Pálavských vrchů)
- **Bio jablečné sušené plátky a hranolky** jsou zdrojem vitamínů, minerálů a spousty vlákniny, pečlivě vybraná jablka od nejlepších sadařů v Evropě, především České republiky, sušená šetrným způsobem



## Momentálně hledáme kolegy na tyto pozice:

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

### Expedient/ka

Mzda: 21.000 – 23.000 Kč

- Expedice našich výrobků
- Rozdělování dle linek a zákazníků
- Pouze směna od 18:30 – 02:30

### Kuchař Na Čtyrce

Mzda: 25.000 – 29.000 Kč

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

### Obsluha výrobní linky na výrobu pečiva a obsluha balících linek

Nástupní mzda: 21.000 Kč, po zaučení 23.000 – 26.000 Kč

- Komunikace se zákazníky
- Možnost postupu – čím více umíte, tím zajímavější bude vaše mzda
- Ranní a odpolední směna

### Expedient/ka v cukrárně

Mzda: 19.000 – 21.000 Kč

- Expedice cukrářských výrobků
- Rozdělování dle zákazníků
- Ranní a odpolední směna

### Vedoucí kuchyně Adélka

Mzda: 25.000 – 28.000 Kč

- Vedení agendy i příprava jídel
- Podíl na tvorbě nového výrobního programu
- Pouze ranní směna od pondělí do pátku

Více volných pracovních pozic naleznete na našich webových stránkách: [www.adelka.cz/cz/hledame/volna-mista](http://www.adelka.cz/cz/hledame/volna-mista)

### Nabízíme:

- Přátelské pracovní prostředí a jistotu práce
- Vstřícný přístup kolegů i nadřízených
- Zaučení samozřejmostí
- Systém benefitů – od stravenek Adélka přes poukázky k našim obchodním partnerům a rekreaci na Trnávce za výrazně sníženou cenu až po velikonoční a vánoční balíčky a hromadné firemní akce

## AGRO - Měřín, a.s. – poctivé a české, nač si vzpomenete

Rádi bychom se představili všem zákazníkům a přátelům Adélky. To, co se dnes prezentuje jako nový udržitelný způsob produkce potravin založený na co nejkratší cestě od výrobce ke spotřebiteli, bylo v naší společnosti základní myšlenkou už od jejího založení.

V současné době můžeme říci, že takřka všechny hlavní zemědělské komodity v rámci skupiny z větší části spotřebujeme pro vlastní zpracování. Zvířata z vlastních chovů jsou porážena a zpracována v masném závodě TORO Hlavečnick a v provozu Řeznictví-uzenářství v Měříně. Mléko z produkce zemědělských společností ve skupině zpracovává LACRUM Velké Meziříčí zejména na sýry eidamského typu, máslo a další výrobky. Na produkty z brambor se zase specializuje Beskyd Fryčovice, který kromě toho dodává na trh široký sortiment zeleninových salátů a oblíbené ovocno-zeleninové nápoje řady REFIT. Ovoce, např. broskve, meruňky a jablka, se prodává jednak v čerstvém stavu, jednak se ho část zpracovává na ovocné mošty. A pověstnou třešničkou na dortu je produkce kvalitních vín z vlastních vinic, rozkládajících se například na svazích Pálavy, Nového Přerova a v Drnholci.

### Řeznictví-uzenářství Měřín

Základem naší práce je kvalitní maso z českého dobytka, který sami chováme a o který dobře pečujeme. Jsme tradiční, poctiví a plně tuzemští!

#### Co na to říká náš mistr řeznický?

„Všechno jako domácí. Od čerstvého masa, které je krásně červeně vybarvené, až po poslední jitrnici, která neobsahuje nic jiného než ta vaše z domácí zabijačky. Zabijačkové pochutiny – škvarky, sádlo, jelita a další – jsou opravdu chuťově nerozeznatelné od domácí produkce. Vždy se surovinou a výrobkem pracuji tak, abych měl sám chuť všechno sníst. Prakticky to dělám jako pro své děti. I proto jsou naše šunky chutné, ne příliš slané, bez jakýchkoliv separátů, a tedy vhodné i pro naše nejmenší.“

### TORO Hlavečnick

Garantujeme výhradně maso z českých chovů od špičkových chovatelů. Na kvalitě masa se totiž významně podílí původ zvířat, jejich chov, výkrm a jatečné zpracování. Jako zákazník máte záruku, že zvířata ani maso necestuje přes polovinu světa. Proč taky? Jsme soběstační a máme rádi naši zemi. A naše české maso je jedno z nejlepších.

#### Co vám z našeho sortimentu tentokrát doporučujeme?

Tradiční Pražská šunka TORO, Pastrami špek, hovězí klobása Angusovka nebo Brisket. To jsou nejoblíbenější výrobky našich zákazníků,

což se ukazuje i na potravinářských soutěžích, kterých se pravidelně a úspěšně zúčastňujeme. Ochutnejte také naše vyzrálé hovězí maso nebo uzenářské výrobky a už nebudete chtít jiné.

### LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.

Nosným programem je produkce sýra eidamského typu. Jeho výrobu zde zavedli holanďáci sýraři již před druhou světovou válkou. Jako jeden z mála má na průřezu tvar podkovy, podle kterého je na trhu s eidamy snadno identifikovatelný.

Cukrářky a hospodyňky nakupují pro výrobu sladkého pečiva nejraději velkomeziříčské máslo. Co se týká kvality krémů a cukroví, prý se mu pak nevyrovná žádné jiné. Vyvinuli jsme také smetanové zákysy s několika ovocnými příchutěmi i bez nich. Stále oblíbenější je u zákazníků smetanový tavený sýr v praktickém balení v kelímku o hmotnosti od 180 g do 1 kg.



### Beskyd Fryčovice, a.s.

Na zeleninu, ovoce, brambory a hlívu ústřednou jsme experti my v Beskydu Fryčovice. Zeleninu a ovocné šťávy umíme ošetřit bez použití konzervantů tak, aby vydržely déle čerstvé a mohli jste si je dopřát v kteroukoliv roční dobu. Úžasná technologie, která to dokáže, se nazývá paskalizace. Naše tlakovací zařízení, které používáme k ošetření zeleniny, umí vyvinout tlak 5x vyšší, než je na nehlubším místě mořského dna, v Mariánském příkopu hlubokém 11 kilometrů.



Naše paskalizované saláty a tradiční řecké tzatziki jsou bez přidaných konzervantů. Použitou technologií je v nich zachováno množství živin, vitamínů, minerálů, bílkovin nebo enzymů, jako když jsou čerstvě připravené, a navíc je můžete skladovat v lednici delší dobu.

#### Co byste měli určitě vyzkoušet?

Jestli se chystáte do plavek, pak vám naše zeleninové saláty nebo ovocno-zeleninové šťávy REFIT přijdou vhod, a to kdykoliv během dne. Protože pokud jíte častěji menší porce, tělo si rovnoměrně rozloží příjem energie a nemá potřebu si její část ukládat do zásoby jako tuk. Naším letním tipem pro štíhlou postavu jsou oblíbené tzatziki z čerstvých okurek s bílým jogurtem. Mají naprosto vyváženou a osvěžující chuť.

### NOVÉ VINAŘSTVÍ, a.s.

Vyrábíme krásná vína pocházející z proslulých vinic jižní Moravy. Naši zákazníci mají velkou možnost výběru. Dát si nekomplikované víno řady Village, které je připraveno k okamžitému pití, či plnější, ovšem jasně odrůdové víno z řady Cépage, jemuž teprve mistr vinař zformuje osobnost? Co je váš favorit, lehkost, či intenzita?

Jako první v republice jsme začali vyrábět bílá vína se zvýšeným obsahem resveratrolů, což je velice účinný antioxidant, který může mít blahodárné účinky na lidský organismus, zejména na sexuální libido. Víno je prostě nápoj bohů!



## Absolventy pekařského oboru jsme hrdě přijali do vlastních řad



Adélka si ve spolupráci s pelhřimovskou hotelovou školou vchovala další dva mladé pekaře. „Mám velkou radost z letošních dvou absolventů oboru pekař, kteří se našemu řemeslu pilně učili tři roky. Každý druhý týden školního roku jim mistrové Jana Smrčková a Ivona Mrkáčková na půdě Adélky předávaly své dovednosti i s kusem svého srdce a za to bych jim oběma chtěla poděkovat,“ netají se hrdostí na své zaměstnance i čerstvé absolventy výrobní ředitelka pekárny Markéta Štěpáníková. Studium učni završili mimo jiné praktickou zkouškou v Adélce, po níž se již oficiálně stali součástí týmu pekárny. Obor pekař se v Pelhřimově pokoušel etablovat už v minulosti. Jeho počátky se datují do školního roku 1992/1993, ale po dvou letech zanikl. Teprve v roce 2017 se dočkal obnovy a těší se rostoucímu zájmu mladých lidí, kteří se rozhodují o svém budoucím povolání. Obor je vhodný pro chlapce i dívky. V září do prvního ročníku nastoupí tři pekaři a jedna pekařka. „Ráda bych vyzdvihla bezvadnou spolupráci s hotelovou školou a naši vzájemnou podporu, díky níž se tolik potřebný obor v Pelhřimově konečně usadil. Chléb je pro nás základní a posvátná potravina, jejíž tradiční recepturu chceme spolu se svým pekařským umem předávat novým generacím. Možnost podílet se na vzdělávání učňů je pro nás nedocenitelná,“ uzavírá Markéta Štěpáníková.



ČERSTVÉ ZPRÁVY – POHLEDY DO ZÁKULISÍ – RECEPTY  
A DOBRÉ RADY – NÁPADY A ZAJÍMAVOSTI – LEGRÁCKY  
A LUMPÁRNY – POZVÁNKY NA ZAJÍMAVÉ AKCE – INFORMACE  
O NOVÝCH VÝROBCÍCH – A TAKÉ TO, CO SE DO NOVIN UŽ NEVEŠLO

SLEDUJTE NÁS NA A

TVOŘÍME PRO VÁS ATRAKTIVNÍ OBSAH.

PŘÍDEJTE SE JEŠTĚ DNES!



*Srdečně vás zveme do Restaurace Na Čtyrce*

Kromě posezení v příjemném prostředí nabízíme vynikající českou kuchyni i speciality a hotová jídla každý všední den.

A k dobrému jídlu nezapomeňte ochutnat naše pivo.

Pelhřimovská desítka světlá výčepní (10°)  
Novorychnovský polotmavý ležák (11°)  
Svatojakubský světlý ležák (12°)  
Bavorské černé silné pivo (13°)

**NOVINKA** Beledinka světlé silné pivo (14°)

Stáčíme také do 1l PET lahvi nebo sudů (10l, 15l, 20l, 25l, 50l).