



*Dar chuti a přátelství*

# Můj pekař

č. 16  
květen 2016

## Editorial

### Zákazník je přítel

**Na každém vztahu se musí pracovat a není tomu jinak ani mezi pekařem a zákazníkem. Jak tohle pouto vnímají v Adélce, popsal její ředitel Roman Teisler.**

**Jak Adélka vnímá své zákazníky, jaká je její filosofie „zákaznické orientace“ a co si představujete pod pojmem „vztah se zákazníkem“?**

Kdysi dávno někdo vyslovil velké marketingové a obchodní moudro, že prý „náš zákazník – náš pán“. Já bych si tuto větu dnes dovolil poopravit. Náš zákazník je ten, kdo každou firmu světa živí. A to nejde bez vzájemné symbiózy. Není to tedy vztah „pán – sluha“, ale mnohem reálnější „přítel – přítel“. Alespoň my v Adélce to takhle máme: k zákazníkům chováme velký respekt a také pokoru, jsme s nimi propojeni důvěrou a přátelstvím.

My v Adélce nejsme zaměřeni na určitou cílovou skupinu zákazníků. Možná se nyní věnujeme více mladým, kladem jsou nové moderní výrobky, program Svačinky do škol a mnohé další. Na koho se naopak nezaměřujeme? Na nevěrné zákazníky, kteří mají jedno jediné hledisko, a tím je cena. Na ty, které nezajímá původ, složení, způsob výroby, chování firmy a další věci. Na ty, kterým je všechno jedno, jediné, co chtějí, je sleva.

Náš vztah se zákazníkem je rozhodně založen na důvěře, poctivosti, dlouhodobosti a na tom, že by měl oběma stranám přinášet radost a další pozitivní emoce. Pak můžeme hovořit o korektním vztahu. Vztah se zákazníkem utužujeme i tím, že podporujeme společenské, kulturní, sportovní a charitativní akce našich zákazníků v našem zásobovacím regionu. Protože sem patříme, podnikáme zde, žijeme zde, a proto se musíme umět také podělit. Ano, tohle by se mělo naučit také mnozí další. Stejně tak bychom se ale měli učit přestat pomáhat těm, kteří jsou pouze líní, vyčtrálí nebo nám nastavují špatná pravidla žití či podnikání. Těm všem bych daroval pouze vodu z potoka, tedy pokud se pro ni dokáží sami vůbec ohnout.

**Existují nějaké konkrétní důkazy o tom, že vztah se zákazníkem nechápete jen jako marketingový pojem, jako klíšé, ale že to myslíte doopravdy?**

Myslím si, že za nás hovoří více než 25letá historie, kvalita našich výrobků a služeb, naše aktivity při různých akcích v regionu, kterých jsou každoročně stovky. A přibývá jich a není to vůbec jednoduché občas také něco odmítnout. Nejsme ale všemocní...

Klíšé? Ne, to opravdu není! Když otec založil firmu, možná slova marketing a vztah se zákazníkem nebyly tak běžné výrazy jako dnes. Ale už tenkrát intuitivně věděl, jak se má správná a slušná firma chovat k zákazníkům a k lidem okolo. A tak to nastavil hned od začátku. My v tom pokračujeme a snažíme se tyto principy zlepšovat a rozvíjet. Jak se nám to daří, to ale musí posoudit jen a jen náš zákazník.

**Myslíte si, že zákazník vnímá, že to s ním jen tak nehrajeme, že nám jde o skutečnou péči, kvalitu, o „dar přátelství“, jak to říká náš slogan?**

No, to je pěkně vypečená otázka. © Těžko vidět zákazníkům do hlavy. Ale protože hlavními našimi

zákazníky jsou ti, kteří preferují kvalitu, myslím si, že onu kvalitu a péči poznají a vnímají. A také nás mohou snadno srovnávat s konkurencí. Ano, přál bych si, aby na nás i na konkurenci měli zákazníci přísný, ale stejný metr. Víte, žijeme v pořád ještě poměrně malém městě, kde jeden druhému vidíme, jak se říká, až do kuchyně. Navíc jsme jedni jediní široko daleko, kdo se nebojí ukázat zákazníkům, obchodním partnerům i seriózní konkurenci, jak to u nás chodí, jak vyrábíme. Svě přátelství ukazuje Adélka každý den v desítkách případů. Mezi hlavními projevy přátelství patří pomoc a solidarita. Ale kdo toto chce dělat, má to dělat a zbytečně o tom nemluvit. Nezištná a upřímná pomoc by nikdy neměla vstupovat do reklamy či firemního „pí ár“.

**Co si myslíte o mnohých např. výrobních firmách, které na zákazníka kašlou, byt' tvrdí opak? Kolik je takových firem, které to naopak myslí podobně jako Adélka?**

Já osobně dělím firmy vždy jen na dvě skupiny: poctivci a podvodníci, kultivátoři trhu a dobyvatelé, firmy se známou či neznámou strukturou vlastníků, firmy místní nebo cizí. A tím je, myslím si, hodně řečeno a napovězeno. Nedokážu říci, kolik je jednotlivých druhů firem a kdo kam patří, jen bych si přál, aby těch prvních bylo vždycky o hodně víc. Třeba to tak jednou skutečně bude.

**Co Vás na vlastních zákaznících mrzí, existuje něco takového?**

Nemrzí mě nic, jen je prosím, ať jsou objektivní a občas si také uvědomí, jaká šíře a kvalita výrobků tady byla před 10, 20 a 30 lety. To než zase budou někteří vzpomínat na „staré dobré časy“...

**Čeho si na svých zákaznících skutečně vážíte?**

Víte, proč si Vás, milí zákazníci, doopravdy vážím? Protože, Vy, zákazníci Adélky, poznáte kvalitu. A to nejen směrem nahoru, ale i tehdy, když se nám třeba něco nepovede. Vedete s námi přes e-mail rozhovory, ptáte se, zajímáte se. Je to vzájemný vztah důvěry.

Ano, s hrdostí mohu říci, že máme ty nejlepší zákazníky na světě! A víte proč? Tak jak jste se nás zastali před pár lety u jednoho řetězce a vynutili si nás zpět, přemohli jste svojí vytrvalostí tak velkou moc a sílu peněz, jako se to doposud nepovedlo žádným zákazníkům žádného jiného pekaře v zemi. A k doví jestli ne ještě dál...

**A co byste svým zákazníkům popřál a slíbil do dalších společných let?**

Zdraví, toho nejvíc. Pak také spoustu radosti, a to nejen všude tam, kde narazí na přítomnost Adélky. Určitě mohu slíbit pravý opak toho, co jsem slyšel od jednoho pekařského výrobce – namíchejte nám jenom 20% ořechovou náplň, my si to nastavíme strouhankou... Tak toto Vám, vážení zákazníci, rozhodně můžeme slíbit – že toho se od nás nedočkáte. Můžete od nás očekávat, že budeme vše vyrábět poctivou a nejpřirozenější cestou. Prostě... přirozeně!

*S úctou  
Roman Teisler*



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)

ADÉLKA a.s. / U Pekařny 849, 393 01 Pelhřimov / +420 565 323 546

## Produkt měsíce



Princeznu jsme už naučili vyrobit kolem pětadvaceti druhů pečiva. Na letní grilovací sezónu jich určitě zvládneme ještě pár nových.

## Když v Adélce slouží Princezna

**Pořád dokola jenom rohlíky a housky, to by se zákazníkům brzy omrzelo. Nejde to jinak, sortiment je třeba obměňovat. Nápadů měli pekaři z Adélky vždycky víc než dost, ale s jídlem roste chuť a každá neokoukaná dobrotu způsobila navýšení poptávky. Uspokojit ji vyžadovalo novou posilu. Díky Princezně si lidé třeba takovou focacciu mohou nyní místo dvakrát do týdne dopřát každý den.**

Už před dvěma roky jsme pojali úmysl najít takový stroj, který by uměl zpracovat jak těsta na vícevrstvé pečivo, tak volná těsta typu ciabatta nebo právě focaccia, která zraje až dvanáct hodin. Nebyla to legrace, protože v České republice na takovou věc zatím nenarazíte a i jinde po Evropské unii jsou takové moderní linky v pekárnách zatím raritou. Obhlédli jsme však světové výstavy a nakonec kápli na to právě. Rozhodli jsme se pro prestižní evropskou firmu König, která nám přesně na míru sestrojila novou šestnáctimetrovou „urozenou“ pomocnici.

Pracovat s ní nebylo ze začátku vůbec jednoduché. Takhle uplést vánočku nebo umíchat těsto, ale naprogramovat supermoderní stroj, aby to udělal za vás? To se ani na odborných školách pro pe-

kaře ještě neučí. Naštěstí se výzvy chopilo mládí, a některé Adélčiny výrobky tak vznikají pod rukama zástupce už třetí rodinné generace pekařů.

Tuhá těsta prý vyhánějí pekaře z města. To ale pro Adélku není žádná hrozba. Díky novému stroji je pečivo vláčnější, trvanlivější, zvládneme se ho vyrobit víc a navíc můžeme překvapovat novými tvary a recepturami. Taková šikovná pomocnice si samozřejmě zasloužila dostat jméno. Pro svůj královský původ byla pokřtěna na Princeznu, která se ovšem stejně jako ta, co s Honzou Čenským staví zdi, práce rozhodně nebojí.

Že byla Princezna jednoznačně správnou volbou, dokládá nárůst prodeje ve skupině speciálního a vícevrstvého pečiva asi o patnáct procent. Krom toho si Adélka díky ní může dovolit dodávat další výrobky mimo svou síť prodejen. Tak máme šanci oslovit nové zákazníky...

Prostě samé plusy a výhody. Ty pověstné zlaté české ručičky ale žádný stroj od našich jižních sousedů nenahradí. Princezna je členem týmu, v němž je každý potřeba. Jen tak od nás bude lidem pořád stejně chutnat!

# Vezeme víc, než čekáte

*Vezeme svou práci a péči až k vám – do vašich domovů, až na váš stůl. Od soumraku do svítání. Ještě horké, čerstvě vytažené z pece.*



## Prostě přirozená... to znamená zdravější i chutnější

### Minipivovary z PACOVSKÝCH STROJÍREN jsou celosvětovým fenoménem 21. století

Víte, že pivovar v Restauraci Na Čtyrce na náměstí v Pelhřimově dodávaly Pacovské strojírně? A to symbolicky v roce, kdy společnost oslaví již 140 let trvání tradice. Dominantou pivovaru je dvounádobová blokovaná varna v měděném provedení o objemu 11 hl vyrážené mladiny na várku, která je umístěna v samostatné místnosti s prosklenou výlohou. Plánovaný roční výstav pivovaru je 1500 hl/rok. Firma sídlí v srdci města Pacov na pomezí Českomoravské vrchoviny a jižních Čech. Je majoritním zaměstnavatelem nejen ve svém městě, ale také v přilehlém okolí. Ve své výrobní oblasti je jedničkou v České republice a má významný podíl i na zahraničních trzích. „Jsme hrdí na to, že za více než sto čtyřicet let naší existence vznikla v Pacově silná komunita lidí, kteří mají chuť vytvářet vlastníma rukama hodnoty, které přetrvávají,“ říká generální ředitel Pacovských strojíren Ing. Ludvík Ješátko, který zodpověděl i několik následujících otázek.



#### Je rozdíl mezi pivem z velkého pivovaru a z minipivovaru? V čem tkví?

V minipivovaru se pivo vaří – ne vyrábí jako ve velkých pivovarech. Minipivovary nepoužívají technologie jako je scelování várek a metodu HGB (high gravity brewing), kdy se uvaří pivo s vysokou stupňovitostí a před distribucí se ředí vodou na stupňovitost nižší. Činnosti v minipivovaru jsou činnosti řemeslného charakteru. Výsledek práce má autora. Od piva z minipivovaru se neočekává nízká cena, ale kvalita a osobitost a kromě toho minipivovar může být marketingový tahák.

#### Jaké jsou přednosti minipivovarů?

Hosté vidí, jak se pivo vaří a kdo je vaří. Mají informace o novinkách, mohou hovořit s pivovarníkem, mohou absolvovat exkurzi. Navíc minipivovar může (a měl by) vařit speciální a netradiční regionální piva, kterým návštěvník minipivovaru a zákazník v oblasti (tak zvaně „okolo komínu“) rozumí.

#### Jaké druhy piv dokážou minipivovary vyrobit?

Minipivovar může vařit všechny standardní druhy piv – to ale není jeho smyslem. Především má vařit piva charakteristická a jedinečná. Samozřejmě jako Češi preferujeme piva plzeňského typu, nicméně vařit lze daleko širší spektrum druhů a typů piv. Piva z minipivovaru se točí jako nefiltrovaná, nestabilizovaná a nepasterizovaná. Zde je základní rozlišení. **Ležák** má chuť sladu a chmele, **Bock** se vyznačuje chutí sladovou s příchutí praženého sladu, pšeničná piva mají středně sladkou chuť s pšeničnými tóny a trochou trpkosti, **India Pale Ale (IPA)** je speciifický intenzivní chmelovou chutí a vůní, **Ale** je silně svrchně kvašené pivo s vůní sladu, chmele a ovoce a **Stout** charakterizuje chuť praženého sladu s tóny kakaa a čokolády.

#### Odkdy vyrábíte zařízení pro minipivovary?

Zařízení pro minipivovary vyrábíme prakticky od 80. let minulého století, přičemž vyšší zájem jsme zaznamenali až po roce 1989. Nelze však z historického vývoje minipivovarů opomenout, že se v 80. letech minulého století poprvé jednalo v Pacově o dodávce mikropivovaru pro Výzkumný ústav chmelařství a chmele v Žatci.

#### Odkdy lze mluvit o minipivovarech?

Pojem „minipivovar“ ve významu zkušební pivovárky byl v Pacově znám již od 60. let, kdy jsme vyrobili a do Výzkumného pracoviště pivovarů a sladoven v Praze-Braníku dodali jednotlivá zařízení, například hranaté kvasné kádě, nádrže na horkou vodu, CIP a podobně.

#### Kde máte největší odbyt a na jaké nejdálší trhy jste pronikli?

Do míst s největším odbytem lze zahrnout celou Evropu, celou oblast bývalých sovětských republik, Spojené státy americké, ale i exotické oblasti, jako je Japonsko či Singapur. Mezi další zajímavá teritoria, kam jsme dodali naše minipivovary, patří například filipínská Manila, ruské město za Uralem – Jekatěrinburg a hlavní město Arménie – Jerevan. Kromě uvedených byly dodány další minipivovary do Německa, Belgie, Polska, Ruska, Běloruska a samozřejmě na Slovensko.

#### Kam hodláte expandovat dále? Co se týče Česka, je na zdejších trzích ještě vůbec místo?

I nadále budeme spolupracovat se všemi zájemci, kteří projeví o profesionální zařízení z Pacovských strojíren seriózní zájem. Ze zkušenosti vyplývá, že největší poptávku o naše zařízení v posledních několika letech prokazatelně zaznamenáváme na východních trzích a Dálném východě, především v zemích bývalého Sovětského svazu, konkrétně v Ruské federaci, Bělorusku a Gruzii, či například v Polsku a na Slovensku. Velice konkrétní zájem o dodávky zařízení vysoké kvality s garancí tradice stoupá v zemích jako Čína, Japonsko a Vietnam. Na tomto trhu se otevírá velké množství příležitostí. Výroba piva v těchto regionech nebyla doposud tak rozšířená jako například u nás nebo v jiných evropských zemích. Část provozovaných pivovarských výrobních kapacit je zastaralá nebo nekvalitní, a vznikají tak podobně jako u nás požadavky na výrobu speciálních druhů piv.

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



Varny minipivovarů se vyrábějí z mědi. Ta byla původně používána pro její snazší zpracování ručním tvářením, kováním, tepáním a také pro její životnost a odolnost. Později se zjistil její katalytický účinek na kvasné procesy, z toho důvodu se stále používá ve špičkových zařízeních na destilaci lihovin a vaření piva. Když je měděné zařízení navíc umístěno v prostorách restaurace, vyvolává v návštěvníkovi příjemný pocit tepla, protože připomíná slunce.

**Pokud má být pečivo poctivé, základem jsou kvalitní suroviny, promyšlené receptury a stanovený, ověřený a především dodržovaný technologický postup. To je společnou charakteristikou speciálních a vícezrnných výrobků, s nimiž v Adélce pomáhá Princezna, výrobní linka, s kterou jsme se seznámili v titulním článku. Teď něco k jejím „dětem“, kterých se každý den narodí tisíce.**



Sezámek

Technologický postup nezahrnuje jen vyměření a zpracování, mezi těmito fázemi musí těsto několik hodin zrát. Podle druhu výrobku se tato doba pohybuje mezi osmi a dvanácti hodinami. Jen dostatečně dlouhé zrání dodá výslednému pečivu to správné aroma a vláčnost. Dvojnásob to platí u produktů, do kterých se přidávají záparu uvařené z různých olejnin, ale třeba i pšeničného zrna, otrub a žitné trhaný. To není jako koupit si sezamové semínko a rovnou ho sníst. V pečivu, kam se přidává ve formě záparu, má pro náš organismus daleko větší přínos. Tepelné zpracování mu totiž zajišťuje lepší stravitelnost. A spousta vlákniny, co zrníčka do našeho těla dopraví, nám jako další benefit k tomu ještě pročistí střeva.

Nemůžeme s jistotou tvrdit, že mají umělá dochucovadla a další chemie stoprocentní zásluhu na alergiích a jiných civilizačních chorobách, ale proč riskovat? Ano, usnadnili bychom si práci. Stačilo by nakoupit už hotové směsi, které se jenom vysypou do těsta a z většiny je hotovo. Jenže to není Adélčino poslání. Ať už to zní jakkoli otrápaně, tady se prostě pekaři snaží o návrat k přírodě a základním surovinám, které země nabízí – takže směsi nepoužíváme.

#### Nová zdravá pochoutka na pultech

Dlouhé zrání potřebuje i těsto na Pochoutku Godži. Tenhle malý sladký zárazek, který je v prodejnách Adélky žhavou novinkou, uspokojí i nejmlsnější jazýčky a k tomu uzemní námitky dietologů. Kustovnice čínská neboli goji (vyslovuje se godži), která novému pečivu dala jméno, má prý tak blahodárné účinky pro naše tělo, až se tomu budete zdráhat uvěřit. Třemi slovy „lék pro dlouhověkost“.



Cibuláček



Grahánek

Na nespočtu internetových stránek se dočtete, že je kustovnice silný antioxidant zabraňující rakovině, předchází předčasnému stárnutí, zlepšuje paměť, zrak i kvalitu spánku, uzdravuje ledviny i játra a snižuje hladinu cholesterolu v krvi. A dokonce působí jako afrodisiakum. To přece nemůže jeden malý plod všechno zvládnout, vidíte? Ale i kdyby to byla jen z poloviny pravda, pořád stojí za to ji zkusit. A když si přitom ještě náramně pochutnáte... Pod karamelovou krustou totiž dělá sladkému plodu z himalájských podhůří společnost hořká čokoláda a sušené brusinky. Mňam!



Pochoutka Godži

### Tak jako kdysi

Tradiční způsob výroby pečiva přináší jasné důkazy, že skutečná chuť a opravdová vůně ještě existují. Lepší stravitelnost a přirozené prodloužení čerstvosti pečiva je už jen samozřejmou hodnotou navíc.

Intenzivní prokvašení pšeničné mouky – neboli příprava těst na omládek, výroba žitného kvasu a vaření aromatických zápar. To jsou tři základní technologické procesy, díky kterým přivádíme na svět zcela novou kategorii pečiva. Všechny tyto metody mají něco společného: jsou tradiční, prověřené staletími.

Vzniká tak zcela nová sortimentní skupina, která – byť sdružuje výrobky navzájem hodně odlišné – přináší zákazníkům novou hodnotu: přirozenost surovin, technologie, chuti a respektu ke zdravému životnímu stylu.

## VĚDĚLI JSTE...

### ... kdy a proč se začaly péct rohlíky? A jak to bylo s dalšími druhy pečiva?

„Oblíbené pode jménem ‚rohlíků‘ u nás pečivo povstalo v čas obležení města Vídně od Turků roku 1683. Známým mohamedánského náboženství Turků jest totiž měsíc v prve své čtvrti. Když tedy Turci jmenovaného roku Vídně dobývali, jistý tamější pekař Wendler – jakoby na posměch Turků – začal čtvrt měsíce či rohlíky péci a prodávati, které obyvatelstvo vídeňské chvatem kupovalo. Poněvadž tehdy Wendler prodáváním rohlíků obchod svůj zvelebil, následovali jej i jiní pekaři a oblíbené rohlíky po porážení Turků vyráběti počali. Z Vídně rozšířily se rohlíky i do jiných krajín.“ (Pekařské Listy, 1890)

Na počátku minulého století se běžné bílé pečivo většinou vyrábělo z dvojho těsta, ve dvou druzích. Bělejší a jemnější, dobře tvarované, bylo menší a dražší. Druhé pečivo z tmavší mouky mělo jednodušší tvary, ale při stejné ceně bylo větší, a tedy levnější. V Čechách se pekly rohlíky a pletené housky, na Moravě kulatá houska zvaná kaiserka. Nejoblíbenějším a snad nejrozšířenějším i v Praze byl název bandur. Další názvy levného pečiva byly krušinky, jinde zas podbělky, puliny, pukavce, sekance apod. Kromě bandurů byly v různých krajích oblíbeny dalaťmanky sypané kmínem a solí. Dalaťmanky se někde zadělávaly žitným kvásem nebo droždím, někdy obojím.

Co se týče tvarů, před první světovou válkou se vyrábělo lepší pečivo jen pletené, např. zapletané preclíky, točenice, pletýnky (housky), dále rozličně zapletané vánočky (štedrovnice) a teprve později také vinuté rohlíky. Pečivo levnější bylo také jednodušší, protože těsto z tmavší pšeničné mouky bývalo lepivé a zpracovat pletené tvary bylo obtížné a jen velmi zřídka se povedlo. Proto se tvarovaly do kulatých bochánků nebo veček.

Zdroj: [www.chlebasvezdejsi.cz](http://www.chlebasvezdejsi.cz)

Na cestách po Adélce

## Každý den čerstvý chléb, to u nás není zvykem, říká australský pár



**Australští manželé Flavia a Colin Healyovi přijeli v lednu do Pelhřimova navštívit nově nalezenou rodinu. Kromě šťastného setkání s příbuznými si ale odvezli mnohem víc. Protože se akorát strefili do krátkého období, kdy přírodu oděl sníh do bílého, nezapomenou na českou zimu. A pokud můžeme doufat, budou v dobrém vzpomínat i na svou návštěvu v pekárně Adélka.**

**Co vás přivedlo do České republiky a Pelhřimova?**

Flavia: Jsme zde na návštěvě rodiny.

Colin: Manželka pochází z rodiny Vodákových. Velmi dlouho jsme se snažili je najít. S pomocí internetu a lidí se nám to nakonec podařilo. Spojili jsme se s manželčinou sestřenicí Marií a zjistili, že spousta příbuzných žije zde na Pelhřimovsku.

**Jak dlouho tu zůstanete?**

Flavia: Týden, během něhož chceme navštívit tety, strýce a další členy rodiny.

Colin: Je to, doufáme, první z našich mnoha návštěv v České republice, protože bylo velmi zajímavé je hledat a najít a protože má žena vypadá velmi česky a v mnoha směrech má české srdce. Flavia: Můj otec bydlel v této oblasti, ale odešel do Austrálie, když byl mladý, a poté se jako starší vrátil.

Flavia se při návštěvě Pelhřimova shledala se svou sestřenicí, strýcem a dalšími příbuznými. Jak prozradila Marie Hubková, za svobodna Vodáková, znovu spojit rozdělenou rodinu se podařilo díky důsledné snaze australského páru. Flavia s Colinem totiž obeslali všechny rodiny Vodákovy z Pelhřimova a okolí a dopis doplnili fotografií ze svatby Flaviina strýce, otce Marie. O příbuzenské vazbě tak nebylo pochyb.

**Přijeli jste v největších letošních mrazech, které doprovází i sněhová nadílka. Co si myslíte o naší zimě?**

Colin: V Austrálii je nejméně kolem nuly. Zažít teploty pod nulou je vzrušující. Oba milujeme sníh. Je skvělé ráno se vzbudit a vidět padat sníh. Jediný způsob, jak můžeme v Austrálii vidět sníh, je vydat se v zimě do hor.

Flavia: V Austrálii není mnoho sněhu. Nevěděli jsme, jestli tu nějaký uvidíme a kolik ho bude, ale je ho tolik. Jsme ohromeni. ☺



Na českou zimu Healyovi nezapomenou.

**Ochutnali jste něco?**

Colin: Měl jsem nějaké sladkosti ke kávě. A měli jsme čerstvý rohlík. Je pro nás nezvyklé, že se zde chléb vyrábí denně čerstvý. V Austrálii může v poličce ležet déle, tady je v obchodech každý den čerstvý. Máte štěstí za chléb takové kvality.

**Jaký je ten australský?**

Colin: Je podobný anglickému, velmi světlý, rychle vás zasytí, občas bývá příliš slaná. Má žena a já máme kořeny v Evropě, kde se jí chléb jako příloha, kdežto v Austrálii je to hlavní jídlo.



V Pelhřimově Flavia s Colinem jistě nebyli naposledy. Foto: archiv rodiny

Rodina nás vzala na procházku ve sněhu a bylo to fantastické. Sice nelyžujeme, ale rádi v něm aspoň chodíme.

**Příbuzní vás také vzali na prohlídku do pekárny Adélka, že?**

Colin: Dnes dopoledne jsme ji navštívili a zaujalo nás, jak profesionální pečivo včetně sladkého se tam vyrábí. Uchvátila mě organizace na vysoké úrovni, a že produkty jsou vyráběny tradičními způsoby bez konzervantů a přirozeně. Také se nám líbilo, jak lidé profesionálně a přitom spokojeně pracují. Všichni k nám byli velmi přátelští.

Inzerce

### Rekreace na Trnávce POSLEDNÍ VOLNÉ TERMÍNY

**Adélka a.s. nabízí pronájem rekreačních chatek u vodní nádrže Trnávka nedaleko obce Brtná na Vysočině.**

Příjemné, pohodlné, vybavené chatky (kuchyně, WC, sprcha) pro 5 osob, s nejvyšší přidanou hodnotou pro rybáře (hned u vody a na dobrých rybářských místech se zázemím), ale i pro ostatní milovníky přírody. K dispozici jsou lodě, šlapadlo, elektromotor, ping-pong, šipky, gril, udírna, krb atd.

Více informací na: [www.adelka.cz](http://www.adelka.cz)  
Rezervace: p. Kopecká, tel.: 565 323 546,  
e-mail: [radka.kopecka@adelka.cz](mailto:radka.kopecka@adelka.cz)



## NABÍZÍME VOLNÁ PRACOVNÍ MÍSTA

### Prodavačka

- Prodejny v Jihlavě (Bosch Diesel s.r.o.) a Kostelci
- Nabízení výrobků
- Vyrovnávání a vystavování zboží
- Udržování pořádku a čistoty
- Evidence a objednávání zboží

### Mistr provozní a preventivní údržby

- Starost o chod a údržbu strojů
- Zajišťování preventivní údržby
- Vedení menšího týmu lidí
- Řízení skladu náhradních dílů

### Pracovník do výroby

- Chlebová a jemná pekárna
- Obsluha strojů
- Směnný provoz (denní a noční)

### Specialista podpory prodeje

- Jednání s dodavateli
- Výběr nového sortimentu
- Marketing prodejen
- Zaměření na nevšední sortiment

### Cukrářka/cukrář

- Výroba cukrárenských produktů
- Kontrola kvality
- Manuální zručnost
- Časová flexibilita
- Směnný provoz

### Expedient – cukrárna

- Manipulace s křehkými výrobky
- Orientace v administrativě
- Kontrola kvality
- Směnný provoz

### Řidič (skupiny C)

- Denní rozvoz výrobků po regionu
- Komunikace s odbytem a koncovým příjemcem
- Zajišťování jednoduché administrativy
- Trestní bezúhonnost

### CO NABÍZÍME

- Zajímavé a odpovídající finanční ohodnocení
- Stabilní práci u silné rodinné pekárny
- Podporu v doplnění potřebné odbornosti
- Možnost profesního postupu a rozvoje
- Slušné a férové jednání
- Širokou škálu firemních benefitů (Zaměstnanecký klub Moje Adélka)

**Více informací:**

e-mail: [jan.hermandek@adelka.cz](mailto:jan.hermandek@adelka.cz)  
tel.: +420 773 788 834

## Aktuality

## Naši pekaři přicházejí bránit zájmy spotřebitelů a kultivovat pekařský trh

Říkají si Naši pekaři a před několika týdny zahájili svou činnost na českém trhu. Podle svých slov nejsou spokojeni se současným stavem věcí kolem českého pekařského řemesla, mrzí je nízké vnímání chleba jako kulturního fenoménu, pošlapávání českých tradic a jejich malá atraktivita v očích mladé generace. Vadí jim nezodpovědnost vůči přírodě i člověku, kvalita pečiva v některých českých obchodech a také je štvou živé marketingové a obchodní praktiky některých firem. Rádi by zlepšili kvalitu stravování školáků. A hodně je rozčilují různé nepodložené mýty kolem pečiva.

Své aktivity chtějí **Naši pekaři** zaměřit především na laickou, nepekařskou veřejnost, kterou chtějí oslovit např. pomocí internetového portálu **Chléb náš vezdejší** (www.chlebasvezdejsi.cz), kde najdete články o pekařském řemesle, výrobě pečiva, mýtech a faktech kolem zdravé výživy apod. Další aktivity se chystají v rámci mediálních kampaní **Fandím našim pekařům** (významné osobnosti vyjadřují podporu českému chlebu a pekařině) a **Tohle Vám nezbaštíme** (v ní budou odhalovány obchodní, marketingové a komunikační praktiky některých výrobců či prodejců pečiva a potravin obecně).

Proč Vám tohle všechno říkáme? Přece proto, že na Vás jukne logo Naši pekaři na dveřích všech „adelkovských“ prodejen. Přece proto, že Adélka je hrdou spoluzakladatelkou tohoto pekařského hnutí. Už nás zkrátka nebavilo jen tak plakat nad stavem věcí, rozhodli jsme se začít něco dělat. Se skvělou partou výborných lidí z pekáren z celé země jsme naše hnutí představili nejprve novinářům a nyní ho představujeme také Vám. To abyste věděli, že Vaše Adélka nechce jen péci dobré pečivo, ale také dělat dobré věci. Držte nám pěsti, prosím.



## Máte rádi Adélku a její produkty?

Klub přátel Adélky Můj pekař čeká už jen na Vás.

Nakupte za 300 Kč a požádejte na kterékoli prodejně o klubovou kartu.

Od teď budete nakupovat vybrané produkty s finančním příspěvkem od Adélky. Díky tomu zaplatíte cenu výrazně nižší než běžný zákazník.

Žádné vstupní podmínky, žádné osobní údaje, klubová karta je připravena pro každého bez rozdílu věku či místa bydliště.

*Můj pekař - to je odměna za Vaši věrnost.*

*Začínáme od května 2016*

## Otevřeli jsme další prodejny

Adélka na jaře otevřela dvě nové prodejny v Třešti a Ledči nad Sázavou.



Husovo náměstí 139, Ledce nad Sázavou



Franze Kafky 341/13, Třešť

## Na slovíčko s personalistkou Marií Váňovou

### Časy se mění. Zaměstnanci jsou dnes schopnější, ale i náročnější

O vztahu mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem se tvrdí, že se jedná o dobrovolný akt, který je možné přirovnat k manželství, se všemi jeho dobrými i stinnými stránkami. Záleží na obou stranách, jak kvalitní bude jejich vzájemný vztah a jak dlouho potrvá. Marie Váňová se zabývá prací s lidmi více než 15 let. Má za sebou dlouholetou praxi na pozici personalisty ve výrobně-obchodních firmách a momentálně spolupracuje s Adélkou na nastavení strategie a koncepce práce s lidmi. Zajímá nás pohled personalisty na Adélku i trh práce.

**Máte už zkušenosti, které v délce roků téměř odpovídají jedné generaci. Jací byli kandidáti, respektive zaměstnanci, na přelomu tisíciletí a jací jsou dnes?**

Chce se mi říct, že je to stejné, ale není. Určitě se změnila dovednost lidí. Před 15 a více lety byla práce na počítači doménou středoškolsky a výše vzdělaných lidí. Dnes už počítač v základní úrovni ovládá většina populace. V dnešní době si lidé více doplňují vzdělání a studují při zaměstnání, což před několika lety byl ještě jev nevídaný a běžný životopis se nesl v duchu: základní škola, pak střední škola nebo učiliště, případně další vyšší studium a první zaměstnání, druhé zaměstnání atd.

Co zůstává stejné, je nereálný odhad vlastních schopností, co skutečně umím a co zaměstnavatel potřebuje. Je proto úlohou personalistů, aby při výběru zaměstnanců uměli odhadnout, zdali se kandidát v popisu svých schopností přeceňuje nebo podceňuje.

**Jak to děláte?**

Existuje mnoho technik, jak zjišťovat skutečnou úroveň dovedností. Není nic jednoduššího než si danou dovednost vyzkoušet. Jednoduchým příkladem je znalost cizího jazyka. Stačí s kandidátem prohodit pár vět v daném jazyce, a hned poznáte, jestli skutečně umí, jak uvádí v životopise, nebo jen zkouší, jestli mu neznalost projde. Ten druhý případ je horší, protože kandidát ztrácí důvěryhodnost při výběrovém řízení a nebude vybrán na danou pozici, a pravděpodobně ani na žádnou další, na kterou by přitom mohl být vhodný.

**Je zde i rozdíl mezi požadavky kandidátů na zaměstnavatele?**

To určitě. Pokud jste před 15 lety nabídli stravenky, dovolenou navíc, jistotu výplaty a sociálního pojištění i 13. plat, patřili jste mezi nejžádanější zaměstnavatele. Když jste k tomu přidali mobilní telefon a u některých pozic i notebook, tak to už jste byli zaměstnavatelskými bohy. Dnes jsou takové podmínky standardem u většiny firem. Mobilní telefon či notebook začínají být dokonce považovány za nevýhodu a objevuje se nová generace benefitů jako flexibilní pracovní doba, možnost práce z domova, celkový přístup zaměstnavatele k zaměstnanci atp. Mnozí zaměstnanci už považují za výhodu, že mohou pracovat pro určitou firmu/značku, ale to už se dostáváme skutečně do úplně jiné dimenze...

**Dlouhá léta pracujete v potravinářství, jak byste popsala tento obor?**

Potravinářství považuji za obor paradoxů.

Je to jeden z mála oborů, který nabízí pracovní stabilitu. Lidé potřebují jíst a potraviny se musí vyrobit. Výroba čerstvých produktů se prostě nedá jednoduše přesunout do Asie s tím, že je budete denně převážet do Evropy, tedy pokud nemrazíte či nekonzervujete. A přestože obor nabízí jistotu práce, není toto zatím společensky přijímáno jako jeho lukrativní faktor.

Je to obor, který nabízí výsledek „na konci dne“. Vyrábíte produkt, na který si můžete sáhnout, ochutnat jej a nabídnout. Není nad to, když výsledek své práce můžete přinést domů nebo mezi své přátele a slyšet, jak jste to dnes dobře uvařili, upekli, namíchali... prostě děláte práci, která má smysl. A přesto, a možná právě proto, se spousta lidí tomuto oboru vyhýbá, protože se nechce dozvědět, že naopak nedobře uvařili, upekli, namíchali...

Poslední paradox se týká odbornosti zaměstnanců. Existuje mylná představa, že obor je pouze pro potravinářské techniky, případně absolventy příbuzných oborů jako např. kuchař, cukrář atd.

Jsmo však jen na půl cesty od celé pravdy. Potravinářství potřebuje odborníky v oboru, aby uměli vyvinout a správným postupem vyrobit výrobek pro koncového spotřebitele a rozuměli použitým surovinám, ale stejně tak potřebuje techniky, kteří umí navrhovat, udržovat a obsluhovat stroje, na kterých se tyto výrobky vyrábí. Potravinářské firmy potřebují také své obchodníky, marketéry, ekonomy, logistiky, aby své výrobky dostali ke svým zákazníkům.



**Nyní pracujete pro Adélku. Je něco, co vás překvapilo?**

S Adélkou jsem už zažila spoustu milých překvapení. Například to, že pekařina není dřina. Návštěva pekárny v Adélce zborčila moji představu o prašném prostředí, těžkých pytlích s moukou, ručním hnětení těsta a rychlopletení housek v předem určeném taktu. Adélka v sobě neuvěřitelně dobře spojila tradiční výrobu a receptury s nejmodernějšími technologiemi a výrobními zařízeními, které zaměstnancům usnadňují těžkou a nepřijemnou práci.

Mile mne překvapila i pracovní doba pekařů. Již z dob studentských brigád žiju v přesvědčení, že pekaři musí i v létě za tmy vstávat a že jejich pracovní doba je to nejhorší, co vás může potkat. Dnes, po zkušenosti s 8hodinovým a 12hodinovým nepřetržitým provozem, se na pekařský rozpis směn dívám jako na příznivý a schůdný pro lidský organizmus, který přece jen je nastavený na to, aby v noci spal. Příznivě ho hodnotím jako matka, protože v něm vždy zbývá alespoň chvilka pro rodičovské povinnosti. Nicméně je to jen můj osobní názor.

Netušila jsem také, že Adélka není jen pekárna, ale patří k ní vlastní mlýn, cukrárna, obchody, restaurace, rekreační zařízení, prádelna, vlastní autodoprava, a čerstvě dokonce i pivovar. A to vše může fungovat díky zázemí v podobě údržby, úklidu, hospodářské správy...

**Na čem s Adélkou pracujete?**

V podstatě chceme nastavit celkovou koncepci způsobů práce s lidmi v Adélce. Máme na čem stavět a máme také prostor ke zlepšení.

Jednou z priorit po mém příchodu bylo uvedení v život Zaměstnaneckého klubu Moje Adélka. V prvotní myšlence šlo o poděkování zaměstnancům za jejich spolehlivost, profesionalitu, loajalitu a dobrou týmovou práci, a symbolické přizvání do Adělčiny rodiny. Klub tak nabízí zaměstnancům spoustu výhod od slev na zboží a služby u místních obchodníků po možnost získat příspěvek na důchod, sportovní vyžití či podporu zdraví. V této formě je Klub již zavedený, nicméně se dále může stát i dobrou platformou pro další zapojení zaměstnanců do zlepšování Adélky a jejich produktů nebo pro společné mimopracovní aktivity. Mimo jiné se i v tomto zadání projevilo, jaký je Adélka jedinečný zaměstnavatel – většina firem chce zefektivňovat, optimalizovat, motivovat pro výkon – Adélka chce poděkovat.

Další z priorit byly a jsou samozřejmě náborové schopných zaměstnanců. Jako většina firem se i Adélka dnes potýká se „zaměstnanci-turisty“ i občasným náročným hledáním skutečných profesionálů v daném oboru. Momentálně přijímáme odborné potravinářské i neodborné pozice do pekárny, expediční, prodáváčky do prodejny atd. Aktuálně otevřené pozice vždy zveřejňujeme na www.adelka.cz. Nicméně pekárna nabízí i jiné formy spolupráce, např. franšizing, kdy Adélka poskytuje svoje know-how a značku provozovatelům obchodů s pečivem (ať již kamenných, nebo pojízdných).

Připravujeme také pekařsko-cukrářskou soutěž pro děti ze základních škol, ale tam jsme zatím na úplném začátku. A spoustu dalších aktivit, které podpoří Adélku i její zaměstnance v jejich růstu.

**Poslední otázka bude osobní, co vám z Adélky nejvíce chutná?**

Od dětství ujiždím na rohlících a houskách, ale co si nikdy nezapomenou v Adélce koupit, je chléb Vysočina a Focaccia s rozmarýnkou.

## Ošatka vašich dotazů

**Proč se změnil názvy některých vašich výrobků?**

U některých produktů jsme z důvodu změny zpracování (vyrábíme je nyní na novém technologickém zařízení) museli změnit i tvar. Například rohlík grahamový již nevyrobíme ve tvaru rohlíku, proto se musel změnit i jeho název na grahamek. Stejně tak z bagety cibulové je cibuláček. Druhým důvodem změny názvů u některých výrobků je snaha pojmenovat je jedinečně, aby našim zákazníkům příjemně zněly, sdělovaly informaci o výrobku a snadno se zapamatovaly, proto třeba sezámek. ☺

**Je grahamek celozrnné pečivo?**

Není, i když celozrnnou mouku obsahuje (24 %), ale ne v takové množství, aby dle předepsané legislativy patřil do kategorie výrobků celozrnných. Patří do kategorie výrobků pšeničných.

**Když teď výrobky, jako je třeba cibuláček, vyrábí stroj, jak je možné, že má každý trochu jiný tvar?**

Linka sice těsto nařeže na stejné velké díly, ale protože jsou tak zvaná volná těsta měkká a vláčná a neustále pracují, výrobky se formují tak trochu po svém a každý je originál. ☺

**Proč na focacciu používáte šalotku místo klasické cibule?**

Lépe se podle nás na focacciu chutově hodí, protože je aromatictější a má jemnější chuť a báječně doplňuje a propojuje chuť olivového oleje a mořské soli. Kromě varianty se šalotkou také vyrábíme focacciu s rozmarýnem.

**Co přesně znamená, že si do svých vícezrnných výrobků vyrábíte aroma zápar? To necháte nějaká zrna zapařit?**

V podstatě, ano. ☺ Jen se jedná o řízený technologický postup, kdy se v první fázi při teplotě 65–85 °C uvaří základní suroviny – len, sezam, žitná trhanka, sója, obilné zrna atd. – to záleží na zvolené receptuře pro určitý výrobek. Po 1,5–3 hodinách varu se tato uvařená směs přírodních surovin přepustí do druhého kotle, kde probíhá druhá fáze – řízené chlazení v duplikátorovém kotli. Takto připravená hmota se pak smísí s ostatními surovinami dané receptury výrobku a vyhněte se těsto, které se dále zpracovává. Cílem je v Adélce nepoužívat žádné připravené směsi a polotovary, které musí být doplněny o různé jiné látky, než jaké nám sama příroda dá (dochucovadla, konzervanty, barviva). Proto volíme sice zdoluhavější technologický postup výroby zápar, ale výsledek stojí za to.

**Kdy budeme moct ochutnat pivo z minipivovaru v pelhřimovské Restauraci Na Čtyrce?**

Jsmo rádi, že se těšíte. Bude to možné v průběhu několika týdnů, předpokládáme, že v květnu.