



Můj pekař



Dar chuti a přátelství



prosinec 2017 č. 19

Úvodník

Navštivte pro více informací naše webové stránky www.adelka.cz nebo se k nám přidejte na www.facebook.com/adelkapelhrimov.cz

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

Vánoce, svátky radosti

V prodejnách Adélka na zákazníky každou chvíli vyfabne nějaká novinka a předvánoční období jistě nebude výjimkou. Co svým příznivcům chystáte pod stromček?

Naši zákazníci se mohou těšit na celou řadu zajímavých věcí, a to jak u tradičních produktů, tak i v letošní vánoční nabídce. Tento rok jsme svůj sortiment rozšířili o speciální nabídku pro firmy, které chtějí obdarovat své zaměstnance či obchodní partnery. Ve vánočních obalech, s logem dané firmy a třeba i poděkováním, jsou připraveny zajímavé sety, ale také např. naše sváteční cukroví, vánočka nebo další praktické vánoční dárky. Pokud máte o tuto novinku zájem, můžete kontaktovat naše obchodní oddělení, kde se dozvíte více informací.

Od nového roku připravujeme pro majitele zákaznických karet a členy klubu „Můj pekař“ nové benefity a zajímavou soutěž o skvělé ceny.

Plánujeme také dokončení domu č. p. 4 v Pelhřimově. Vznikne zde průchozí pasáže až na parkoviště a lidé v ní najdou řeznictví s bufetem, pekárnu a kavárnu. Také chceme dobudovat sál pro sto lidí, ten bude patřit k pivovaru a najde své uplatnění při různých kulturních a společenských akcích.

Ještě bych rád zmínil, že chystáme nábor studentů do dalšího ročníku oboru Pekař. S dosavadním průběhem organizace studia jsme velmi spokojeni, a tak už se těšíme na šikovné budoucí mistry pekařského řemesla. Zájemci se mohou hlásit u nás v Adélce nebo přímo na Střední hotelové škole SČMSD Pelhřimov. Vždyť to už dávno víte, Adélka si chce udržet reputaci nejvyšší kvality, a proto potřebuje špičkové vyučené zaměstnance, skutečné mistry. To abychoom mohli dodávat ty nejlepší produkty a naši zákazníci měli jistotu, že všechny ty dobroty tvoří lidé, kteří to opravdu umějí. Navíc se v poslední době ukazuje, že dělat řemeslo je dobré rozhodnutí a že pekařina je perspektivní obor. Minimálně u nás v Adélce.

Na co se mohou těšit lidé z Adélky?

Samozřejmě nadělíme vánoční balíčky, ty jsou u nás už tradicí. Snad i tentokrát potěší a ušetří našim lidem trochu času, vždyť pracujeme až do Štědrého dne! Letos v nich naši zaměstnanci najdou i jednu novinku, a to stolní kalendář, ve kterém hrají hlavní roli právě oni. Vlastně by se dalo říct, že vzniká takové naše rodinné „adélkovské“ album. Když si prohlížím došlé fotky a vidím na nich všechny ty bezva lidi, kteří se baví, usmívají nebo prostě blbnou, mám pocit, že už teď to stálo za to. Za peníze si některé věci prostě nekoupíte.

A ještě trochu prozradím, že hned z počátku roku 2018 budeme odměňovat své nejlepší zákazníky z řad našich zaměstnanců, přesněji členy zaměstnaneckého klubu „Moje Adélka“. I ti se mají na co těšit! Samozřejmě se už nemůžeme dočkat každoroční lednové schůze, kdy slavnostně zakončíme a vyhodnotíme starý rok a přivítáme rok nový. Se zaměstnanci budeme hovořit o nových pracovních benefitech a dostatek času chceme věnovat také rozvoji vztahů mezi Adélkou a lidmi, kteří pro ni a za ni pracují, pečují o ni a zvelebují ji. Vždyť čím by Adélka byla bez lidí?

A co dělá radost Vám osobně?

Mám rád, když je vztah zaměstnance a zaměstnavatele vyrovnaný, když jsme partáci, kteří se na sebe mohou spolehnout, když každá strana dodrží své slovo, plní si své povinnosti a prostě jedná férově a zodpovědně. Tyhle hodnoty vyžadujeme a dodržujeme. To nás odlišuje od velkých korporací a podniků, kde je to obtížné, ne-li přímo nemožné. Určitě mám radost, když jdu po firmě a lidé se se mnou dávají do řeči nejen o práci, ale když se dokážeme bavit o čemkoliv. A ti, co přidají úsměv či něco veselého, pozitivního, milého... to jsou ti, jak říkáme, „Bezva lidi z Adélky“. A tyhle lidičky měli letos na podzim svůj první oficiální sraz – a že nás bylo! 😊



Přeji všem pohodu, ať Vám chutná český chléb a ať Vás baví život...

S úctou
Roman Teisler



České cechovní normy dávají záruku nadstandardní kvality

Stížnosti na rozdílnou kvalitu a nejasný původ potravin přivedly členy Potravinářské komory České republiky na myšlenku zavést po vzoru Rakouska systém cechovních norem. Ty by měly pomoci vrátit českým potravinám jejich tradiční renomé. Známku Vyrobeno podle české cechovní normy může mít na obalu jenom kvalitní výrobek, který má ještě něco navíc. Adélka se může pochlubit, že ji pro své produkty získala mezi prvními třemi výrobci z pekařského sektoru. Zatím mají známkou čtyři chleby a veka, ale bez problému na ni dosáhnou i mnohé další druhy pečiva.

Zákazníci se na českém trhu setkávají s různými značkami kvality, snad nejnámější je například Klasa. Pro její získání je nejdůležitější podmínkou většinový obsah surovin českého původu. Zda potravina obsahuje přídavné látky či konzervanty, je vedlejší. Pouze cechovní norma tak jednoznačně určuje, co se do daného výrobku má, může a nesmí použít. Co se týče pekařských produktů, ty například nesmějí obsahovat zbytečná barviva, sladidla, zahušťovadla ani stabilizátory.

„Celý systém vychází z bývalých československých státních norem, současných českých technických norem pro potravinářské výrobky a platných vyhlášek pro jednotlivé komodity. Ty dále rozvíjí tak, aby byla pro spotřebitele zajištěna nadstandardní jakost výrobku, srozumitelnost složení a ověřitelnost parametrů ve veřejně dostupné knihovně norem,“ vysvětluje Markéta Štěpáníková, která v Adélce zastává funkci výrobní ředitelky pekárny.

Seznam výrobků najdete na adrese www.cechovninormy.cz

Označení Vyrobeno podle české cechovní normy si zatím v Adélce vysloužily níže vyjmenované výrobky, které mají oproti podobným na trhu nadstandardní parametry.

CHLÉB FARMÁŘSKÝ je vyráběn bez použití namíchaných směsí, pouze ze základních průmyslově neupravených surovin, tedy bez dochucovadel, konzervačních látek a „ěček“. Při výrobě se využívá technologie vaření zápar, což znamená te-

Nadstandardním parametrem pro pekařské výrobky je omezení nebo zákaz přídavných látek, vyšší obsah žitné mouky u žitno-pšeničných výrobků, vyšší obsah jiných obilovin než pšenice a žita, luštěnin nebo olejnin u vícezrnných výrobků než udává legislativa.

plnou úpravu celých zrnin a olejnin. Výsledkem je přirozená chuť chleba po sladku, vláčnost a s ní přirozená delší trvanlivost výrobku a také lepší stravitelnost obsažené vlákniny.

To samé lze říci i o **CHLEBU LADY**. Místo toho, aby byl k prodloužení jeho trvanlivosti použit chemický konzervant, dosáhne se tohoto efektu prostřednictvím pasterizace. Tmavší hnědé střídky docílí pekaři za pomoci pražené ječné sladové mouky.

CHLÉB PELHŘIMOVSKÝ KONZUMNÍ je kypřen přírodním žitným kvasem, který se vyrábí ze žitné mouky, vody a speciální kultury kvasinek a bakterií. Poté je v několika stupních pomnožován, čímž se vytváří specifická mikroflóra v symbióze žijících laktobakterií a kvasinek.

Přírodní žitný kvas, výrobu bez použití směsí, dochucovadel, konzervantů a „ěček“ i technologií vařených zápar má s předchozími výrobky společně rovněž **CHLÉB SLUNEČNICOVÝ**, který donedávna řadu našich produktů se známkou české cechovní normy uzavíral.

Kdo si však přípravu vánočního a silvestrovského pohoštění přinese z Adélky **VEKU CHLEBÍČKOVOU**, ten nyní už povědomé logo objeví i na jejím obalu. Také veka si jej vysloužila svou jedinečnou recepturou, v níž nechybí žitný kvas, zato ale postrádá právě ta zavrhaná „ěčka“.

„V probíhající řízení pak ještě čekáme na vyjádření pro chléb toastový světlý a tmavý, rohlík omládkový a housku omládkovou,“ prozradila Markéta Štěpáníková, které výrobky by mohly označení získat jako další v pořadí.

Neochvějnou jistotu, že budou „oznámkované“ chleby následovat i mnohé jiné produkty, si Adélka může dovolit. Již dávno se totiž oprostila od používání předem namíchaných směsí a jako jedna z prvních vlaštovek mezi pekárny se vydala vlastním směrem. Ten by se dal stručně charakterizovat slovy „prýč od chemie“ a spočívá jednak v návratu k již v minulosti osvědčenému, jednak v následování nových zdravých trendů, jako je třeba vaření zápar do vícezrnných výrobků.

O těchto nových technologiích si za dob československých státních norem mohli pekaři nechat jenom zdát, a proto nelze do cechovních norem pouze přejmout jejich předchůdkyně – je potřeba vytvořit i normy nové a to znamená ještě mnoho práce. Vidina samých kvalitních českých potravin na pultech obchodů však za námahu stojí.

Krásné a pohodové Vánoce Vám ze srdce přeje Adélka.



S Adélkou na cestách

Dovolená nám začala nouzovým přistáním

Na Karlově univerzitě v magisterském stupni studuje andragogiku a personální řízení, k tomu se věnuje soutěžnímu tanci a nechybí na žádné akci Tanečního klubu Pelhřimov. Jinému čtyřadvacetiletému mládenci by k takovému výčtu aktivit stačila občasná brigáda, ale Jan Heřmánek už je zaměstnanec. Poznatky ze školy uvádí v praxi jako personalista v Adélce. Následující vyprávění se však nebude týkat ani práce, ani studia, dokonce ani tancování, místo toho zavede čtenáře do zahraničí, a to pro Čechy ne právě obvyklé destinace. Cestovatelské touhy Honzu popadly loni před zahájením podzimního semestru. S přítelkyní a mimochodem i taneční partnerkou Klárou a třemi dalšími studentskými páry vybírali neokoukanou, ovšem kultivovanou oblast, kde si týdenní pobyt včetně letenky může dovolit právě i parta studentů.



„Byl to můj první let, nečekal jsem hned takové dobrodružství,“ začíná mladík s úsměvem líčit své zážitky z cesty do lotyšské Rigy, kde se měla dvojice z Pelhřimova sejít s dalšími kamarády. Předtím je ale čekalo nouzové přistání o pár set kilometrů blíž. „V Rize kvůli spadlému letadlu uzavřeli letiště, a tak se rozhodli nás vysadit už v Litvě, odkud nám zajistili náhradní autobusovou dopravu. Ani jízda autobusem ale neměla být klidná, protože za volantem seděl podnapilý řidič. Jenom z areálu letiště s námi vyjžděl asi tři čtvrté hodiny, přičemž stačil urazit závoru, málem přejet ženu s kočárkem a naprosto zdemolovat zaparkované auto, ovšem měl aspoň tolik slušnosti, aby za to, co zbylo ze stěračů, strčil lístek s telefonním číslem,“ směje se Honza vzpomínkám, i když mu v danou chvíli do smíchu být zrovna nemuselo.



„Miluji kávu a sladké, takže když si vzpomenu na čerstvě vyrobenou malinovou makronku a rwandskou kávu z rizské pražírny, sliny se mi sbíhají ještě dnes.“

Po zhruba čtrnácti hodinách se pár do hlavního města Lotyšska přece jen ve zdraví dostal. „Riga není turistické město, a kdybych od ní předem měl nějaká očekávání, možná by mě zklamala, ale nemohu jí upřít kouzlo, které mají v noci její krásné mosty, ani opomenout majestátnost národní knihovny či originalitu využití prázdných hangárů na vzducholodě, které slouží jako tržiště,“ zdůrazňuje vypravěč několik předností velkoměsta. Za tři dny, které si pro pobyt v Lotyšsku naplánovali, chtěli mladí cestovatelé vidět i kus přírody, a tak se z města Cesis na horko těžko sehnáných, vypůjčených kolech vypravili do národního parku, kde se jim naskytl pohled na malebnou krajinu tvořenou hlubokými lesy a nádhernými pískovcovými skalami, mezi kterými se vinula řeka.



„Řeka Gauja, která se vine skrz krajinu stejnojmenného lotyšského národního parku. Při pořizování této fotky jsem stál se zatajeným dechem na vrcholku pestrobarevných pískovcových útesů.“

Z romantických zákoutí se poté Honza ve vyprávění opět přesouvá do hlavního města, jenomže sousední země. Druhou polovinu týdne chtěli přátelé strávit v Estonsku, a tak si z Rigy přes internet rezervovali autobus do Tallinnu. „Cenově jsme se všichni vešli do deseti eur za jízdenku a luxus, jaký jsme za ty peníze dostali, nás dost překvapil. Ještě větší překvapení skýtal ovšem samotný Tallinn. Jeho středověké centrum bych přirovnal k Českému Krumlovu. Zatímco tam střed města od zbytku odděluje řeka, v Tallinnu je to mohutná zeď, za kterou se ale člověk ocitne v úplně jiném světě výškových skleněných budov a prostředí moderní metropole. Jako by zničehonic přeskočil několik staletí,“ snaží se cestovatel vystihnout pocity, které nečekaný kontrast v centru města vyvolával.

Různorodost architektury a dojem, že si s jejím sladěním Estonci příliš nelámu hlavu, v mladíkovi probudily sympatie, které umocnily příjemné kavárničky s výbornou kávou. „Je zvykem, že čím severněji se kávová zrna praží, tím jsou pražená světlejší a já osobně takovou kávu miluji,“ přiznává se. Z památek, které v Tallinnu určitě stojí za to vidět, doporučuje Honza především válečné muzeum se zpřístupněnou ponorkou z druhé světové války a celé historické centrum.

Stejně jako v Lotyšsku, i v Estonsku chtěl pár poznat kus země mimo hlavní město a opět zamířili na území národního parku. „Přijeli jsme



„V jedné ze zapadlých uliček v tallinnském centru jsem si dal hovězí burger s výtečnou místní houskou a se zajímavou bylinkovou omáčkou k hranolkům. Můžu jenom doporučit.“

do největšího města této oblasti a čekalo nás další překvapení. Lidé v nepočtených domech evidentně turisty často nevidali a ani o to nestáli. Zvláštní procházka nás navíc přivedla ke zdi s ostatním drátem a střílnami, která v nás budila dojem, že za ní snad musí být vězení. A skutečně bylo, jak jsme později zjistili, jenomže dneska v něm sídlí fabrika a lidé tam chodí do práce,“ usmívá se mladý muž a dostává se k následujícímu, prý asi vůbec nejsilnějšímu zážitku, který lépe než slova vyjádří fotografie pořízená na opuštěné pláži.

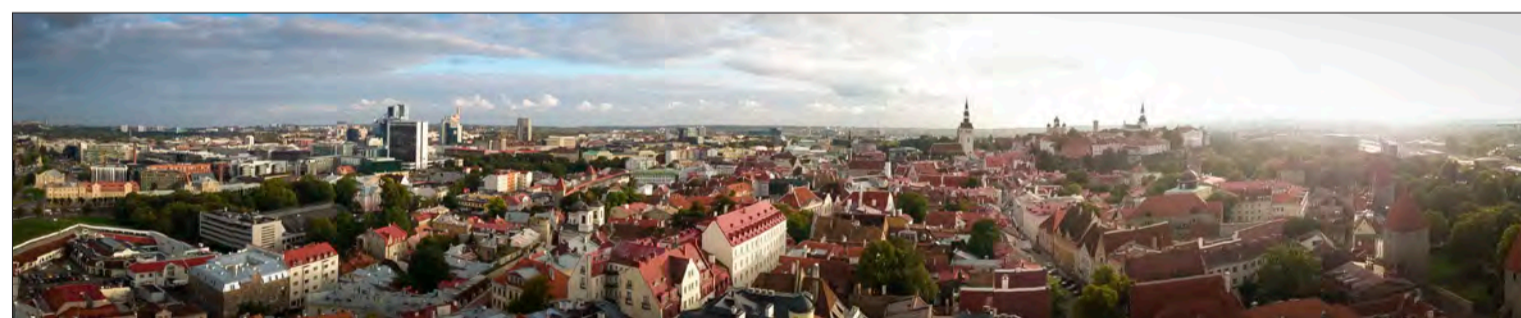


„Okolo 45 metrů dlouhý tajemný vrak lodi, který se prostě jen tak povaloval na pláži. Žádní turisté, žádné reklamy, žádné vstupné. Prostě si tam jen tak leží a uvádí náhodně kolemjdoucí v úžas. Později jsme zjistili, že se jednalo o estonskou obchodní loď z dob dávno minulých, která nesla jméno Raketa.“

Foto: archiv Jana Heřmánka

„Stejně jako v Lotyšsku, i v Estonsku mě ohromila nedotčená severská příroda. Musím ale podotknout, že asi nepůjde o právě nejbezpečnější prostředí. V Estonsku je na naše poměry velmi málo obcí a lidé jsou koncentrováni hlavně ve městech. I když jsme mimo ně moc nepobyli, narazili jsme třeba na očividně používaný úkryt, kde mohl přebývat bůhví kdo. Člověk se tam necítil zrovna bezpečně. Vůbec ten kontrast mezi Tallinnem a estonským venkovem byl ohromný a označil bych ho za asi největší rozdíl mezi oběma cestovatelskými zeměmi. Lotyšské hlavní město jednoduše tolik nevyčnívalo nad jeho okolím,“ pokouší se Honza shrnout své postřehy.

Na závěr ještě zavzpomínal na gurmánské zážitky a jako správný zaměstnanec Adélky neopomněl pečivo. Estonci podle něho konzumují hlavně bílé, ovšem naproti tomu se v Tallinnu setkal i s kurióznou v podobě hamburgeru v černé housce. „Už jsem o tomto trendu barvení pečiva slyšel i v Praze, ale až v Estonsku jsem to viděl na vlastní oči. Jenže nechutnal. Nechápu, jestli má mít konzument z černé housky větší požitek, nebo proč se to vlastně dělá. Co mě ale zaujalo, byla vlastní výroba pečiva. Myslím, že už mám z Adélky trochu cvik a poznám poctivě čerstvé od mraženého a dopékaného ze supermarketu. Vůbec v Tallinnu k jídlu přistupovali velmi poctivě. Minusem je u všeho zboží dvojnásobná cena. V obou zemích jsme se také setkali se spoustou druhů sladkého pečiva, v Estonsku jde na dračku hlavně všechno pudinkové,“ uzavírá mladík navzájemnými chutí. Kdoví, třeba i ze své pozice personalisty podniku přinese inspiraci do pekařské či cukrářské výroby.



„Panorama Tallinnu s výhledem na historické centrum. Fotografováno z vyhlídky jedné z nejvyšších tallinnských věží. V zádech jsem měl pohled na místní pláž (Pikakari), plachetnice prohánějící se s větrem o závod a obrovský přístav, odkud každou hodinu vyplouvaly zaoceánské kolosy.“

Momentálně jsou v Adélce volné tyto pozice:

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

Mísič/Pekař – střídač

Mzda: 29 000 – 31 000,- Kč

- Střídání dvou pozic
- Příprava těsta/kontrola pečení
- Kontrola kvality
- Obsluha strojů
- Práce v menším kolektivu
- Práce ve směnném provozu

Expedient/skladník

Mzda: 20 000 – 22 000,- Kč

- Přebírání produktů z výroby
- Rozdělování zakázek na rozvozové linky
- Orientování se v zakázkách
- Dopravování výrobků mezi středisky
- Práce ve směnném provozu
- Vyžadujeme spolehlivost a samostatnost

Nabízíme:

- Zajímavé ohodnocení
- Stabilní práci u silné rodinné firmy
- Podporu v odbornosti
- Možnost kariérního růstu
- Slušné a férové jednání
- Širokou škálu firemních benefitů
- Zaměstnanec klub **Moje Adélka**

Pracovník ve výrobě

Mzda: 18 000 – 24 000,- Kč

- Výroba voňavého pečiva
- Obsluha strojů
- Kontrola kvality
- Práce v menším kolektivu
- Práce ve směnném provozu

Řidič sk. C

Mzda: 21 000 – 26 000,- Kč

- Denní rozvoz čerstvých výrobků
- Komunikace s odbytem a zákazníkem
- Zodpovědnost za svou stálou linku
- Zajišťování jednoduché administrativy



Dar chuti a přátelství



Více informací na www.adelka.cz nebo na +420 773 788 834

Rekreační pobyt v chatovém středisku Trnávka

- odpočinek pro celou rodinu
- oblíbená rybářská oblast
- krásné a klidné prostředí

Objednejte si na svůj pobyt soudek piva z našeho pivovaru

- Stáčíme 10L, 15L, 20L, 25L, 50L
- Pelhřimovská 10
- Novorychnovská 11
- Svatojakubský ležák
- Bavorský ležák tmavý

Více informací na:
lenka.machackova@adelka.cz
tel: 565 323 546



