

Dár chuti a přátelství

Pro více informací navštivte www.adelka.cz, přidejte se k nám na [Adélka a.s. Pelhřimov](#), [Adélka Personální](#), [Na Čtyrce](#) nebo na [@adelka.a.s](#)

Úvodník

Vážení zákazníci, přátelé naší Adélky, kolegyně a kolegové,

toto číslo se Vám dostává do rukou po poněkud delší časové prodávě, než jste většinou zvyklí. Dali jsme si totiž během jeho tvorby dopřekone mražené a trvanlivé pečivo. Samozřejmě že na tyto zásadní změny Adélka reaguje. Otevřeně nové prodejny; začátkem dubna jsme otevřeli novou krásnou prodejnu v Kostecku u Jihlavy, v polovině roku nás čeká otevření prodejny v Jihlavě a minimálně dvě prodejny letos budeme renovovat. Stavíme nové výrobní prostory na rozšíření sortimentu výroby, připravujeme budovy pro výstavbu velké solární elektrárny, abychom snížili iléné energetické náklady. Spouštíme nový program pro naše zákazníky, Adélkovnu, jak našemu objednávkovému systému říkáme. Vám v tomto čísle představíme ve své plné kráse. Pokud ji navštívíte, či dokonce využijete, budeme moc rádi. A pokud nám napíšete (sekretar@adelka.cz), jaké jsou Vaše dojmy, případné připomínky, budeme je rádi.

Otevřili jsme spolupráci s obchodním ředitelem Albert, který nás oslovil s velmi férovou nabídkou, a mohu v tuto dobu potvrdit, že to je asi jediný zahraniční obchodní ředitel, kterému jde o skutečnou kvalitu. Nikoliv o to namalovanou na reklamních plochách. Na druhou stranu s námi ukončil spolupráci Penny Market a často se mě platí proč. Odpověď neznáme, rozhodně v tom nebyla špatná kvalita nebo ceny výrobků. Odpověď musíme hledat u někoho jiného, u toho, kdo tyto klíky ovládá. Rozhodně to z našeho pohledu nebylo férové jednání. Určitě to zklamalo i hodné zákazníky, nicméně toto rozhodnutí respektujeme. Názor si uděláte každý sám a můžete se mnou i nesouhlasit.

Na životě je hezké, že když něco zlého skončí, něco hezkého začne. Proto si ceníme přístupu Alberta, který dokáže ocenit skvělou práci našeho pekaře. Plyne z toho pro nás velká naděje. Máme radost z naší práce, držíme vysokou kvalitu výrobků, rozšiřujeme sortiment, veliký úspěch zaznamenávají naše mouky a v základním sortimentu jsme cenově nejdotupnější na trhu. Nyní máme nesnadný úkol, zvýšit našim lidem mzdy.

Složité období, kterým jsme v posledních letech prošli, jsme však zvládli dobře, byť za cenu velkého úsilí. Patří za to velké poděkování všem kolegyním a kolegům z firmy, od pani uklízečky až po kolegy z vedení společnosti.

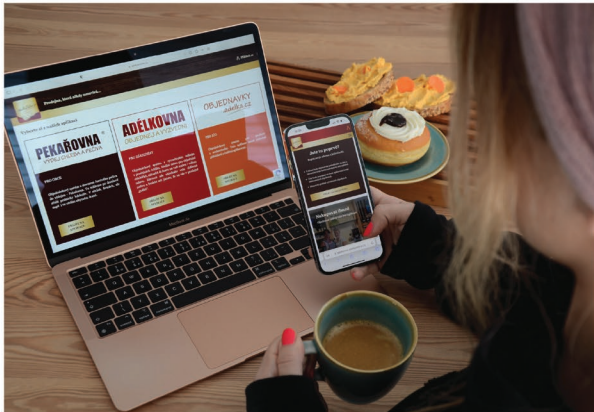
Máme tedy o čem psát a Vy se máte na co těšit. Tak ať se Vám o těch novinkách z Adélky dobře čte. Díky, že jste s námi.



Přejí Vám bujné dny, klid a mir v duši, a ať Vás baví život!

S úctou a poděkováním za vše dobré

Váš Roman Teisler



Adélka má novinky v online světě. Zpříjemní Vám nakupování

Dovolte nám představit naši opět o něco širší „adélkovskou online rodinu“, která Vám má usnadňovat objednávky, nákupy i komunikaci s námi. Všechny její členy (aplikace) najdete na [AdélkaOnline.cz](#), kde si snadno vyberete službu vyhovující právě Vám.

Dva členové této rodiny jsou už velmi dobře známi několika tisícům spokojených uživatelů.

Prvním je Pekařovna, díky níž si objednávat čerstvé pečivo zákazníci v obchodě, kde nemají kamenný obchod. Zároveň je tato služba připravena fungovat v jakékoli firmě, zájmovém spolku, větším bytovém domě. Zároveň visí zde tam, kde si skupina lidí, po předchozí domluvě s námi, chce objednat čerstvé pečivo v dovozem záměra na určené místo. Že čtyři roky Pekařovny fungují na mnoha místech a stovky spokojených zákazníků dostávají čerstvé pečivo několikrát týdně téměř až domů. Pokud jste skupina lidí, která postrádá čerstvé pečivo ve své obci, je tato aplikace přesně pro Vás.

Druhým, mladším, ale rovněž už dostatečně známým členem online rodiny je systém elektronických objednávek pro naše registrované odběratele z řad obchodních, jiných podnikatelských subjektů, státních a dalších organizací. Službou dostupnou na adresě objednavky.adelka.cz jim usnadňujeme práci a denně šetříme jejich čas. Pokud máte zájem odebrat náš sortiment do Vašeho obchodu, je tato aplikace přesně pro Vás. V tomto čísle časopisu Můj pekař je ale hlavním tématem představení nejnovější aplikace Adélkovna. Tento projekt, na jehož přípravě jsme pracovali přes dva roky, je určen pro koncové zákazníky, pro každého z Vás. Pokud si u nás chcete snadno a pohodlně nakoupit pro svou vlastní potřebu, je pro Vás tato aplikace přesně to pravé.

www.AdelkaOnline.cz



objednávka a plata

vybrané výdejní místo

Adélka pro Vás připravila...

Zdravé pomazánky, fit pečivo, ale i zajímavé novinky na našich bufetech

... a mnoho dalšího.



Das chuti a přelásková

Co to tedy ta Adelkova je?

Třetí přírůstek do online rodiny nabízí možnost v klidu si vybrat cokoli z našeho nejširšího sortimentu a vyzvednout si svůj nákup v některé z našich prodejen.

Prvotní myšlenkou bylo umožnit jednoduché objednání občerstvení pro jakékoli oslavu, třeba chlebičku, zákusku nebo dort. A to bez nutnosti telefonovat k nám nebo muset objednávat osobně v našich prodejnách. Tuto myšlenku jsme rozvíjeli a výsledkem je objednávkový systém pro širokou veřejnost. Pro přihlášení do této aplikace uvidíte a zjistíte, že Vám umožňujeme objednat si velmi široký sortiment – zdaleka ne jenom pro účely oslav. Pohodlně si takto nakoupíte (v podstatě si rezervujete) například Váš oblíbený chléb nebo cokoli jiného, co by na Vás v prodejně nemuselo zbyť, pokud se tam dostanete na poslední chvíli. Rovněž v případě, kdy potřebujete pro jakoukoli akci objednat větší množství pečiva, je Adelková přesně tím místem, kde to jednoduše, pohodlně a rychle vyřešíte.

„Adelkova je místem, kde si můžete online objednat také z našeho nejširšího sortimentu – ať už pro denní potřeby, oslavu, nebo velké příležitosti.“

Proč je dobré mít Adelkovu?

Tento vybraný objednávkový systém můžete začít ihned používat. Stačí naším QR kód (vpravo) nebo si otevřít stránku www.AdelkaOnline.cz. Zvolíte Adelkovu a vzápětí jste uprostřed našeho sortimentu, a to ze všech našich výrobních středisek – pekařského, cukrářského, mlynářského, pivovarského a střediska gastro. Můžete prohlédnout, závazně objednat ze dne na den či na týden dopředu nebo převzít nezávaznou objednávku v řadě až několika měsíci. Ale abyste pochopili hlavní podstatu tohoto online programu, je potřeba Vám přiblížit důvody, které k jeho vzniku vedly.

Adelkova se zrodila na popud svých zákazníků, kamarádů, různých společenských a sportovních skupin, od nichž jsem v telefonu slychal: „Ahoj, máme rodinnou událost, slavíme konec sezóny, máme hasičské čtení, rádi bychom si z Adelky objednali něco dobrého...“ No a já, to se ví, vždycky popadl firmovní katalog, a abych neztrámal kamarádů a známých, rozložil jsem lázeňské kolekce výrobků zboží, občerstvení, expedice, fakturace a kdovíte ještě. Armáda lidí se musela zapojit, aby Adelka dostala svému slou. Tehdy se mi v hlavě zrodil nápad, jak celý tenhle proces zefektivnit. Jak takhle možnost objednat si od nás něco na míru dít k dispozici versus udatit to chytit. Díky profesionálním i vývojovému oddělení společnosti SKAUPi a týmu svých kolegů a kolegyň z Adelky Vám tedy dnes můžeme ukázat a představit něco, z čeho máme skutečnou radost. Sám jsem musel zausnout, co naše firma a naši kolegové a kolegyňy umí vyrobit, vypekovat, dopravit na dané místo a připravit na požadovaný čas tak, aby byl zákazník spokojený. Však se můžete v okamžiku přesvědčit sami.

Zdravá pomazánka ke zdravému pečivu

Ze se tedy aspoň občas objeďte bez masa a rádi ochutnáte něco nového? Tak pozor, tohle Váš bude zajímat. Inovovali jsme náš sortiment pomazáněk. Představujeme Vám tři bezmasé novinky: **Pomazánka z pečené mrkvy, z červené řepy a cseňkovky.** Protože předpokládáme, že ve Vašem stole najdou největší uplatnění o víkendy, vyrábíme je ve čtvrtce s šestidenní trvanlivostí, což nám umožňuje vakuumové zabalení. Takže pokud se hned nevyprodají, můžete si je bez obav dopřít až začátkem týdne. Ale určitě se shodneme, že základem plnohodnotného pokrmu je kvalitní pečivo. Pomazánku si můžete namazat na Vaše oblíbené Adelkovské klasiky nebo vyzkoušet naše novinky, které perfektně sedí právě k těmto zeleninovým pomazánkám.

Přimásmi na pulty dva fantastické nové chleby a pečivo vhodné pro vegany, které dohromady s pomazánkami tvoří ideální vegetariánskou kombinaci. Mezi novinky patří **Spáldo-proteinový chléb**, který má vysoký obsah bílkovin, a naopak nízký obsah cukru a nasycených tuků. Mezi jeho hlavní složky patří pšeničná a hrachová biskvita, celozrnná spáldová mouka, líná semínka, spáldové vločky a ječný slad.

Jinak tomu není ani u **Proteinového pečiva**, které je upraveno z celozrnné pšeničné, sójové a ječné sladové mouky. Jako plus obsahuje celozrnný žitný kyn, hráškový protein a pšeničnou vlásknu. Poslední novinkou je **Chléb Activ**, který je atraktivní nejen svým složením, ale také svým vzhledem – tento malý bochánek posypaný ovsenými vločkami, línem, slunečnicí a sezamem jen tak nepřehlédnete. Do těsta z celozrnné pšeničné a amarantové mouky se přidává



Exkluzivní místo, kde vybíráte z toho nejširšího sortimentu. A s jistotou si Váš nákup vyzvednete na Vámi vybrané prodejně.

Druhým důvodem vzniku tohoto projektu byla situace na trhu. Ono se někdy může zdát, že je Adelka kdovíjak velká organizace, opak je však pravdou. Jme složení z více než padesáti středisek. Většina je řemeslného charakteru, velkou část tvoří prodejci ZP. Přesto jsou naše vyjednávací schopnosti u obchodních společností prakticky nulové, v podstatě jen čekáme, jak se nás zbytek, jak se zrovna giganti mezi sebou dohodnou, nebo ne. Pro některé jíme jen řadovým námitkem, kterého i za dobré lette služby kývkoli člověk přes palubu, mnohdy za jiskřící gros.

Proto musíme uvažovat jinak, vyrábět jiné výrobky, vyrábět ve vyšší, hlavně znatelné kvalitě a jestli být cenově konkurenceschopní a zůstat při tom všem v zisku. Skloubit tyto parametry je někdy vážně obtížné. Ale odměnou nám je, že můžeme tvořit krásná a dobrá věci podle svého. Ze si můžeme vybrat kvalitu, že můžeme vyrábět čerstvé bez mražení a chemie a dalších podob. Ze si prostě vyrobíme pro sebe a své blízké, protože my všichni jsme Adelčiny velmi zakazníci; říká generální ředitel Roman Teisler.

„S Adelkou můžete mít své oblíbené zboží na prodejně i před zavazkou. Pohoštění na Vašich oslavách bude odpovídat Vaším představám. A všechno to zařídíte rychle a jednoduše.“

A jako celé funguje?

Pro přihlášení do systému si zvolíte, která prodejna je pro Vás nejbližší nebo nejpočetnější pro vyzvednutí nákupu, a pak už jen snadno a intuitivně objednávejte z přehledné, fotkami vybavené nabídky. Před dokončením objednávky ještě vyberete nejlepší vyhovující způsob zabalení Vašeho nákupu, zaplatíte přes platební bránu a v den, který jste si zvolili, jen vyčkáte na SMS zprávu, kterou Vám oznámíme, že je nákup připraven. Nebojte, sami si určíte, v kolik

hodin se plánujete zastavit. Zprávu Vám jen potvrdíme, že na Vás už nákup čeká, abyste nemuseli čekat Vy na ně. Všimněte zvláště, že pro nás navíc informací, kdy máme Vaši objednávku do prodejny dovezt, aby pečivo bylo co nejčerstvější.

Nabízený sortiment budeme obměňovat, obhacovat o novinky, přizpůsobovat Vaším požadavkům a přáním. A síť výdejních míst se dovozuje také rozrostá.

Věříme, že za Vás uvedené služby budou opravdovým přínosem a něčím, co Vám bude – ať už občas, nebo pravidelně – zprájemkovat nákup při našich výrobkách. Kromě benefitů pro Vás v podobě pohodlného nakupování ovšem máme od aplikace i další očekávání. A síce takové, které hrají do noty našemu ekologickému chlebu. Pro nikoho není příjemné, když jeho práce přijde nazmar, a jestliže jde o jídlo, je to navíc velká škoda. Od Adelkovy si do budoucna slibujeme zpsněnší představy o tom, kolik se čeho který den proká. Řádi bychom totiž snížili množství zbyvajících nestrávaných zboží na prodejnách a omezili tak zbytečné plýtvání potravinami.

Ale tím nekončíme...

Rovnou prozradíme, že se už nyní můžete těšit i na další členy naší online rodiny. Bude to například e-shop pro objednávkovou mlu, strohounky a dalších trvanlivých výrobků, a také aplikace **Moje páry**, díky níž si jednoduše rezervujete místo a objednáte oslavu či jinou akci v sále, saloncích nebo pivnici Restaurace Na Týrcu.



www.AdelkaOnline.cz

směs vyhnoukí z spáldových, kukuřičných, pšeničných, jiných, z hrachu, voňteky, čočky a prosa – dále pšeničné klíčky, slupky indického jtrocele a bramborové vločky.

Co jsme tímto článkem tedy chtít říci? Náš sortiment se rozrostá i do šifce, které byste u nás možná nečekali. Hledáme nové možnosti, jak uspokojit naše zakazníky, kteří volí jiné způsoby stravování, než pro nás bylo do této chvíle běžné – a jedné. Ať již právě vegetariánské, nebo veganské. Chceme, abyste na našich prodejnách dostali to nej kvalitnější a zároveň si mohli vybrat podle svých vkusů.

Přejeme dobrou chuť a dejte nám vědět, jak Vám chutná!



Kdy pro který chléb

Už jste ochutnali naše nové druhy chleba? Ať už máte jakéhokoli favorita, měli byste vědět, ve kterých dnech jsou na prodejnách k dostání.

Škvarcový chléb	Po, Ct
Chléb se sušenými rajčaty a bazalkou	Út, Pá
Chléb sladový řemeslný	Po, St, Pá
Chléb Activ	Po–Pá
Chléb spáldo-proteinový	Po–Pá

Chléb spáldo-proteinový

Prázdniny na Trnávce

Přijďte si odpočinout a užít si klidné prostředí a nádhernou přírodu v oblíbeném rekreačním středisku Trnávka u Brtné na Vysočině.

Více informací na www.adelka.cz

Rezervovat můžete na e-mailu sekretariat@adelka.cz nebo na telefonním čísle +420 565 333 546

Srovnání aktuálních cen

	Adelka	Tuzemské letiště	Zahraniční letiště
Chléb 1200 g	42,-	45–48,-	44,90
Rohlík	3,-	3,30–3,50	2,90
Mouka 1 kg	17,20	22,90–26,90	21,90



Pohovor v Adélce není stres, ale přátelské popovídání



Personální Alena Moravcová

V určitých měsících se setkáváme s upřímnými personálními výkřiky. Ačkoli celorepublikově má nezaměstnanost roste (k 31. 1. 2023 – 2,6 %), situace v Peřimově, kde momentálně míra nezaměstnanosti dosahuje 2 %, se jeví jinak. Vyslechli jsme naši personálníku Alenu Moravcovou, která se setkává s uchazeči o zaměstnání každý den.

Jak vnímáte současnou situaci na trhu práce v okolí?
Obecně je v Peřimově nezaměstnanost nízká, a to i přesto, že některé malé firmy propouštějí. Proto mě samotnou zaráží, jak málo lidí se po práci ptá. Nutí mě to k závěru, že nouze o práci v našem městě prostě není. Věřím, že zaměstnanci, kteří dostanou povědomí, obdrží odpustné a zůstanou pak nějaký měsíc doma. Čtější si odpočinou a nabrát nově síly, než začnou znovu hledat práci. Druhá věc je, že velká spousta lidí zkrátka práci hledat nechce, ačkoli by mohli. Setkávám se se dvěma typy lidí. První přijde s tím, že neví, co by chtěl a máhl dělat. Chtějí přicházet i ze zcela jiného oboru. Pověstí jsou to někdo, kdo se roky výnoval stejnému zaměstnání a najednou musel skončit. Není zvyklý být doma a nic nedělat. Opravdu si chce najít práci. Je na něm vidět strach užij se novému povolání, je komunikativní a aktivní – takéové lidé moc rádi zaměstnávají. Tito lidé lepe zapadnou, chtějí se zapojit a mají chuť něco dělat a být produktivní. Druhému typu chybí ta odhodlanost, aktivnost a při hledání práci jsou líní. Často je na nich poznat, že na pohovor nepřijeli z vlastní iniciativy, ale například kvůli upozornění z úřadu práce. Přicházejí sem však i lidé zcela specifictí, kteří nepasují do těchto pomyslných „šuplíků“. Pro mě je vždy zásadní ta chuť a zájem pracovat.

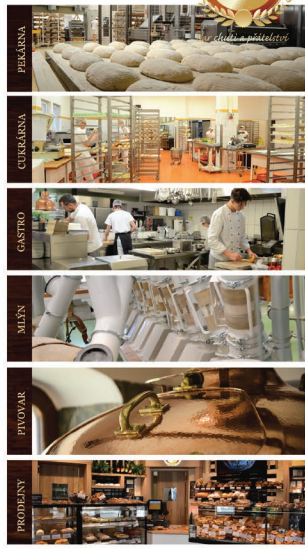
Co byste tedy poradila uchazečům o práci, kteří CHTĚJÍ získat práci?
Učtít se nebat. Spousta lidí má jakýsi blok, jsou hodně nervózní a zbytečně vystresovaní. Na pohovoru se neděje nic neoprávněného. Promluvíme si o jejich předchozích pracovních zkušenostech nebo o studiu. Často se bavíme o tom, co by ta daná osoba chtěla dělat, jaká je její představa o práci, jaké jsou její přednosti a záliby. Společně se snažíme přijít na to, co by uchazeči mohli jít a bavit ho. Hovoríme

spolu o možnostech spolupráce, která by nejlépe vyhovovala oběma stranám. Není třeba se obávat položit otázku na výši mzdy – kolikrát se stane, že se uchazeči nezeptají. Je to důležitá věc a je potřeba ji probrat a všechno si vysvětlit předem.

Čeho si na uchazečích nejvíce ceníte?
Skvělý přístup je ten aktivní, komunikativní. Tím, že dají opravdu najve svý zájem o práci, je vlastně rozhodnutí. Takových uchazečů si cením nejvíce. Setkávám se opravdu s různými lidmi. A některé věci, bohužel, opravdu jen vezmu cizí. Jsou i typy lidí, kteří se snaží zaujmout, jenže nikoli svými zkušenostmi, ale zbytečnými výmluvami příběhy a historikami. Některé osoby dokonce domluví schůzku, na kterou nedorazí a ani se neomluví – tento problém máme zhruba s každým plyným uchazečem. Takže v první řadě přijde, a pak otevřenost a upřímnost, ty jsou často cennější než kolikrát práce.

Podle čeho vybíráte správné uchazeče?
Na pohovoru se snažím udelat si obrázek o jeho schopnostech, zkušenostech a vlastnostech. Dále zjišťuji například možnost dojíždění, aby to pasovalo do směny. Znovu připomínám, jak je nesmírně důležitá komunikativnost a otevřenost. Jámile zjistím přednosti a dovednosti dané osoby, hovoříme o tom, co nabízíme podle práce obnáší. Pokud jedné straně něco nevyhovuje, hledáme alternativy. Na příkladu pozice cukráře/cukrářky si nastříme, jak takový pohovor vypadá. Je jasné, že potřebujeme osobu trpělivou, precizní a pečlivou. Není zcela nezbytné mít zkušenosti, stačí chuť pracovat a mít chuť se to trochu a tvorivé řemeslo naučit. Vždy se musí jednat o osobu se správnými hygienickými návyky, to také není vždy samozřejmost. Pokud se spolu domluvíme a probereme veškeré podmínky, má uchazeč možnost podávat se přímo na konkrétní pracoviště a seznámit se s vedoucím střediska, svým potenciálním nadřízeným, což je dle mě velice přínosné. Na většině výrobních středisk si může práci na dané pozici i zkusit nebo ji alespoň vidět. Poté už záleží jen na uchazečově rozhodnutí.

V současné době máme volné pozice, i takové, na které člověk nemusí být vysvětlit i výsledkovou částku.
Ráda bych tedy vyzvala všechny, kteří mají chuť pracovat, aby se nebat. Lidé v Adélce jsou trpěliví a tvorní hráči. Všechno Vám vysvětlíme a všechno se naučí, pokud opravdu CHCETE.



Momentálně hledáme kolegy/ně na tyto pozice:

<p>Expedient/ka na pekárně Mzda: 22.000–26.000 Kč Pouze noční směna NE–CT (18.30–03.00) – 1x měsíční víkendová směna – Expedice zboží pro rozvoz</p>	<p>Pečák-mísic Mzda: 26.000–34.000 Kč – HPP na 2 směny – Odpovědná práce, dodržování technologických postupů a norem – Obsluha míšicích strojů a pece – Požadujeme fyzickou zdatlost – Nástup možný IHNEE</p>	<p>Pracovník/pracovnice do mlýna Mzda: 27.000–36.000 Kč – Třísměnný provoz – Mletí obilí dle technologických postupů – Obsluha balčích stroje a ptylovací linky na mouku – Suseň a strouhání pečiva</p>	<p>Servírka/číslník Mzda: 26.000–29.000 Kč – HPP, střídání krátkého a dlouhého týdne – Obsluha a komunikace s hosty – Práce v pokladním systému a hotovosti – Nástup možný IHNEE</p>	<p>Řidič/ka Mzda: 28.000–40.000 Kč – Noční rozvoz pečiva – Směna PO–PÁ cca 1:00–6:30 – 2 x do týdne družný závoz – 1 x závoz o víkendu – Pravidelná závozná linka – Řidičský průkaz sk. B, C vyhodou – Nástup možný IHNEE</p>
---	--	--	---	--

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 Třmáče za výrazně sníženou cenu až po velikonoční a vánoční balíčky a hromadné firmové akce



Více informací na www.adelka.cz/cz/hledame/volna-mista, adelka.cz, na čísle 773 788 834 nebo na [Facebooku](https://www.facebook.com/adelka.personalni) [adelka.personalni](https://www.facebook.com/adelka.personalni) Pro více volných pozic naskenujte QR kód.

Věděli jste, že...

Vážení Čtenáři, mnoho lidí se nás ptá, zda opravdu a proč už nedáváme pečivo do prodeje řetězce Penny Market. Ano, pečivo z naší pekárně v řádné prodeji Penny od poloviny prosince loňského roku nekoupíte. Rozsázní spolupráce nepřišlo z naší strany, bylo nám samozřejmě e-mailem posledního listopadu. Oficiálně došlo ve sdělení nebylo uvedeno, o tom neoficiálně z etických důvodů pomůžeme. Vzájemná spolupráce trvala s krátkou přestávkou téměř čtvrt století. Rozhodnutí vedení společnosti Penny Market nás překvapilo, především s ohledem na fakt, že naši spolupráci neprovozují žádné problémy a že se naše pečivo těší u zákazníků prostějně značné oblibě. Ať si dovedete představit, kolik nám ukončení spolupráce těsně před Vánoci přineslo výrobních a logistických starostí, nicméně jsme se v duchu řícní „Vše špatné je pro něco dobré“, a Co tě nezabije, to tě posílí“ z krátkého srovnání rychle oklepalí, navýšili počet zásobovacích míst a jedeme dál. Váš, naše věrné zákazníky, můžeme ujistit, že Vám oblibené pečivo a další výrobky z Adélky zůstanou dostatečně dostupné. V každém městě, kde jsme prodeje Penny zásobovali, je několik dalších obchodů, ve kterých naše výrobky rádi prodávají. Celkem takových prodejen a dalších odběrných míst zásobujeme denně okolo pěti stovek. Nejvýstřednější pro nás samozřejmě mají naše vlastní prodeje Adélka. Zároveň si vážíme spolupráce s každým obchodkem, který od nás naše výrobky oběhává. Od listopadu jsme navíc rozšířili spolupráci s řetězcem Albert. Krásné je pro me po dva a půl roku trvalý pauze vrátit i do obchodu Albert v Jihlavě. Těší se hlavníkové Brno. Zastupí tohoto řetězce nás oslovil s tím, že chtěl dodávat le a vyšší kvalitou výrobků, v němž by výrobky měly progresivního a inovativního partnera. Jeližkou, jsou sympatie vzájemné a i nám dáva dlouhodobý concept prodeje Albert svým, nebí nepřehodnotit kvalitu před cenou, nebylo nad čím váhat.

Lahvové i sudové pivo pro Vás máme v mnoha variantách

Letní sezóna je tady a my víme, jak si ji užít naplno! Máme pro Vás širokou nabídku piv–lahvová i sudová, která jsou jako stvořená pro Vaše letní grilovačky!

U nás to máte rychlé a snadné – zastavte se v našem řeznictví, kde snadno zaparkujete a kromě chutného piva si můžete vybrat i kvalitní maso na gril. A co by to bylo za grilovačku bez čerstvého pečiva? Vedle řeznictví najdete také pečkářství, takže máte vše pohodlně na jednom místě!

Tak neváhejte a přijďte se k nám připravit na tu nejlepší letní párty! Těšíme se na Vaš!

LAHVE
Lahve o objemu: 0,33 l a 0,5 l
Lahve zakoupíte téměř ve všech prodejnách Adélka. Nabízíme dávkové balení 4 x 0,33 l nebo možnost vytvořit si vlastní kombinaci, buď po 4, 6, nebo 8 k.

SUDY
Sudy o objemu: 10l, 15l, 20l, 25 l a 50 l
Lahve objednat na tel.: 770 178 711, nebo e-mailem: 853@adelka.cz

www.nactryce.cz

ul. Solní 1923, Peřimov 399 01

Pro aktuální cenovou nabídku naskenujte QR kód.



Novinky v našich bufetech

Menu za zvýhodněnou cenu a výběr ze šesti jídel alespoň do půl jedné

Naši pravidelní návštěvníci obou peřimských bufetů Adelka si určitě stacii všimnou rozšíření nabídky jídel nové novinky v podobě menu za zvýhodněnou cenu, která se skládá z hlavního jídla, polévky a případně doplňkových salátů.

Denní výběr jídel se z původních čtyř rozrostl na šest, snažíme se tento výběr garantovat do konce zářivého měsíce na místě nabídky tencit, ale i tak je výběr široký do konce zářivého měsíce obou našich bufetů – jak v Matějkové ulici, tak U Pekáři. říka fidelita gastro výroby v Adelce Nikol Hájková.

Část tohoto jídelního menu přímo naše kuchyně přímo ve firmě – připravují pro oba bufety omáčky, polévky, jídla, která potřebují delší čas, jak přípravu, tak i vaření. Připravují velké polotovary, nakládají masa. Aby měl však zákazník na talíři více co nejčerstvěji, přesunula se další produkce do bufety. Zde se dodělává, pečce, dohotovují se přílohy, saláty. Všechny smažené sortiment jde na pánve teprve v momentě zákaznických objednávek. Možnost připravit některých jídel přímo v bufetu navíc dovoluje mít odlišit jídelníčku obou provozoven podle chuti jejich návštěvníků. Největšími hity jsou aktuálně vepřová pečená žebra, naš skvělý hamburger, který děvčata připravují na místě dle požadavků zákaznických, výborné plněné bramborové knedlíčky s uzeným masem nebo skvělá svíčková, kterou připravují naši mistři kuchyně. Jídelní lístek je dostupný na webu www.adelka.cz i v oblibené aplikaci Menička.

Jakou skladbu jídel u nás tedy můžete najít?

Vždy u nás najdete tip šéfkuchaře, tip bufety, denní zvýhodněné menu včetně polévky, vegetariánské jídlo a ostatní výběr (např. smažené plátky apod.). Co si přijeme od čerstvé přírody je jídlo tzv. „do stoly“. Doufáme, že pestrost naší skladby oceníte a najdete u nás, co Vám chutná.



Zvýšující se ceny surovin jsme do nákladů zdaleka nepomítli. Vždy je teď vždy odrazařován, ale my Vás nechceme sražit. Naopak, zvýšující se ceny surovin jsme do nákladů zdaleka nepomítli, tak bychom měli, protože pro Vás chceme udržet ceny atraktivní. Smažem je ale nepříjemné, aby se to odrazilo na kvalitě našich produktů. „Nakupujeme od prověřených českých dodavatelů, kvalita a čerstvost je naší prioritou a tak to zůstane i nadále. Nevažte



z žádných polotovarů, nepoužíváme žádné náhražky, vše si vyrábíme sami. Dlouho tabulky vývary na povětve polévky, mléčné masa i veškeré knedlíčky. Jak houskové z vlastní mouky, tak bramborové z brambor, žádných směsí. Dale kyselé borkovkové či jahodové knedlíčky, alpské povídkové s pichuči vanilky, jmenové šleha gastro výroby konkrétní příklady, které její slova o kvalitě a čerstvosti potvrzují.

Zabalené s sebou? Proč ne rovnou vakovně

Mimo bufety se vybraná jídla koupit i v dalších provozovnách Adelky, ovšem vakovně balena. „Díky pokročilé technologii šokového chlazení jim můžeme garantovat čtrnáctidenní trvanlivost, aniž bychom používali jakékoli chemické konzervanty“ zdůrazňuje Nikol Hájková. Nabídka balených jídel čítá desítky položek. Mezi favority patří katův šleh, bramborový knedlík plněný uzeným masem a cibulou, pač z kulečičko masa, svíčková – jednou s houskovým, jindy s karlovarským knedlíkem, rajská s těstovinami, a dokonce i žemlovka anebo polévky drůbeží či gulášová. Občas se hodi i domácí a zážitek hotové jídlo, které stačí ohřát a je jako zrovna uvařené. Jen jednu malou nevhodu to má, těžko si fektnete o knedlík nebo omáčku masa, jako to můžete udělat, když si objednáte v bufetu.



Náš tip

Je teprve ráno, ale máte pocit, že do oběda to kručení v žaludku nevydržíte? Mírně také na naše snídaňová menu. Najdete je na našich bufetech od pěti hodin od rána, kdy prodávající otevírají do zhruba půl desáté, kdy už se přechází na obědová menu. Každý den Vám rádi připravíme oblíbenou klasiku v podobě vajíček na dva způsoby, a to míchán či „hemeneč“. Pro příznivce masitějších pokrmů můžeme nabídnout pečený, klóbusu, teplou sekanou či moravské lečo. Kromě zmíněných snídaňových pokrmů je možnost si každý den od půl desáté vybrat ze dvou teplých pokrmů, které nejen zasýtí, ale také zahřejí, což zvláště v zimním období každý ocení. Od úterý do pátku si u nás také můžete pochutnat na vepřovém kolenu.



Snažíme se vyhovět plánním našim zákazníkům a také držet krok s dnešními trendy, proto již nyní zařazujeme nové vegetariánské pokrmy, jak polévky, tak hlavní jídla. Nabídku budeme stále doplňovat a rozšiřovat, aby se to natolik atraktivní a pestrá, aby si vybral každý, kdo k nám přijde. Neznamenať to však, že zapomeneme na milovníky masa. Oblíbená jídla samozřejmě na jídelníčku našich bufetů zůstanou a nabídneme mnohá další, která si, jak věříme, naši zákazníci rovněž oblíbí.

Aktuality

Učni mění

Od prvních úspěšné vyučení pečalích a pekařích už jsme Vás informovali. Jsme rádi, že některé z nich nyní můžeme nazvat svým jménem a kolegyním. A ještě raději jsme, že jsme mohli již pátým rokem přivítat další mláďou krev v podobě sympatických mladých učňů.



Učňi z Trpčnicku

Nové výrobky

Od minulého čísla jsme zavedli do výroby desítky nových produktů. Kromě již zmíněných speciálních chlebů a zdravých pomazánek pro Vás stále vyvíjíme nové, nejen zdravé, ale také sladké potěšení. Treba Rez Red Velvet, obsahující borůvku a rybiž, Mechovou roládu, Rez mocca nebo Dort naňák, který si každý může dozdobit přesně podle své chuti a přání.



Rez Red Velvet

Rekonstrukce prodejen

Tak jako se staráme, aby Vám naše výrobky chutnaly, dbáme i na to, abyste si je mohli vyzvedávat v příjemném prostředí. Nové jsme pro Vás zrekonstruovali prodejnu v Nové Věelnici a Kostelci u Jihlavy. Velké poděkování patří panu starostovi města Nová Věelnice, Tomáši Hrubcovi, za jeho mlou a ochotnou spolupráci. Přijďte se podívat, těšíme se na Vás!



Prodejna Nová Věelnice



Prodejna Kostelec u Jihlavy

Prodejem nebytové prostory v Pacově

1. Nabízíme k pronájmu nebytové prostory o rozmetrech 44 m². Prostor se nachází v prvním patře. Skládá se z jednoho pokoje, kde je prostor pro kuchyňku. Dále má toaletu a koupelnu. Z těchto prostor je výhled na náměstí v Pacově.



Cena: 6.000 Kč + zálohy na energie

2. Také nabízíme k pronájmu nebytové prostory o rozmetrech 53 m². Skládají se ze dvou pokojů, toalety a technické místnosti. Z těchto prostor je výhled na náměstí v Pacově.



Cena: 7.000 Kč + zálohy na energie

Více informací na www.adelka.cz

Sledujte nás také na sociálních sítích

ČERSTVÉ ZPRAVY – NAHLÉDNUTÍ DO ZÁKLUSÍ PEKÁŘSKÉ I CUKRÁŘSKÉ VÝROBY – INSPIRACE NA PEČENÍ A DOBRÉ RÁDY – INFORMACE O NOVÝCH VÝROBCÍCH – POZVÁNKY NA ZAJÍMAVÉ AKCE

A také to, co se do novin už nevešlo.

