4. vydání | březen 2022

Náš chléb Vaše pekárna, Na výšině 11, Jablonec n. N. 466 01

NÁŠ ZPRAVODAJ

Milí spolupracovníci, dostává se k vám další již čtvrté číslo NAŠEHO firemního časopisu, nyní s novým názvem NÁŠ ZPRAVODAJ. Opět bychom vás rádi informovali o dění, vizích a plánech naší společnosti. Budeme velmi rádi, pokud s námi budete spolupracovat na spoluvytváření - redakci tohoto zravodaje. Vaše nápady, připomínky, přání čí fotky nám zasílejte na e-mail: redakce@nas-zpravodaj.cz.

Těšíme se na vaše zprávy.
Dovolte také, abychom vám popřáli krásné Velikonoce.

Rekapitulace

Vánoční čas – kolik se vyrobilo a prodalo cukroví oproti roku 2021? Byly nějaké novinky v sortimentu, kterého druhu cukroví se prodalo nejvíce?

Kam směřujeme

Které prodejny se nově otevřely nebo byly přebrandovány v období 1.-3. 2022 a plán, které nové prodejny vzniknou v nejbližším období.

Zapojte se

Podílejte se na obsahu a struktuře NAŠEHO ZPRAVODAJE. Využijte QR kód na poslední straně.

NOVINKY V SORTIMENTU

Náš sortiment je bohatý, přesto se stále snažíme přicházet s novinkami a tím oslovovat a získávat nové zákazníky. Proto jsme během zimních měsíců uvedli na trh několik novinek, které se už staly nebo v nejbližší době stanou stálicemi sortimentu na jednotlivých prodejnách.

Hned začátkem roku byl uveden na trh **Tyrolský chléb**, který je zajímavý nejen svým tvarem, ale i netradiční chutí anýzu.
Dalšími výrobky jsou dva koláče v kulaté papírové pečící formě – **Makovník se švestkami**, kde došlo ke spojení oblíbeného makovníku a švestek a vznikl moučník, který by díky použitým ingrediencím mohl nést přízvisko tradiční český moučník. Je to recept převzatý z kuchařek našich maminek a babiček. Druhým koláčem je jemný **Jogurtový koláč s broskvemi** na vrchu posypaný máslovou drobenkou. Oba koláče mohou být nabízeny jako tzv. rodinné díky své větší hmotnosti.

Muffin Brownies rozšířil naši nabídku pečiva vhodného pro osoby omezující lepek ve stravě. Zároveň je i bezlaktózový. Díky jablečné náplni je šťavnatý a mnozí jistě ocení i jeho praktické balení v papíru.

Maročanka je menší obdoba Marokánky, ale jelikož neobsahuje čokoládu, bude možné ji bez rizika prodávat i v letních měsících.

Náš Škvarkový pagáč je vyrobený podle originální receptury a hlavní roli při jeho výrobě hrají především použité suroviny, u kterých je kladen velký důraz na kvalitu. Jsou to především vepřové škvarky a škvařené vepřové sádlo. Dále je to zakysaná smetana a originální směs koření. Všechny tyto suroviny jsou zárukou kvality a chuti celého výrobku.

V nadcházejícím období máme v plánu vyzkoušet další novinky a pokud se osvědčí, zařadit je do naší nabídky. Je to chléb Řepák, Bílý chléb, Sladký šnek, Slaný výrobek, Makový zavinutec (twister), Naše bábovka, Naše buchta, kde bychom rádi upravili těsto stávající buchty a přidali větší množství náplně, nová receptura na trvalky...

TYROLSKÝ CHLÉB

Novinkou v našem sortimentu je Tyrolský chléb. Je to speciální 12 zrnný chléb, jehož základ tvoří pšeničná a žitná mouka, které doplňuje dalších 10 zrnin a semen. Najdete v něm například černou rýži, slunečnici, proso, sezam, sóju, dýni, lněné a chia semínko a další ingredience.

Při výrobě prochází procesem dlouhého pětihodinového zrání, kdy všechny typy kvašení jsou živé, aktivní.
Střídka je velice jemná a pružná, kůrka naopak přiměřeně propečená a křupavá.

V chuti ucítíte kořenitou nasládlou chuť anýzu, který je pro tento chléb typický. Anýz mimo jiné urychluje trávení, zvyšuje tvorbu žluče a omezuje plynatost.

OSOBNÍ PŘÍBĚH ÚSPĚCHU

Tento rozhovor vznikal při přípravě nové prodejny v Nymburce mezi vyřizováním jednotlivých telefonátů, psaní zpráv a poznámek, co je ještě třeba udělat a zařídit. Přesto byla Bára usměvavá a velice pozitivní. Ostatně tak ji známe téměř vždy.

Považujete se za úspěšnou?
Myslím, že ano. Od začátku svého působení ve firmě jsem ušla dlouhou cestu. Začínala jako brigádnice na objednávkách a přes další „kancelářské práce" jsem se dostala až na recepci. Práce to byla zajímavá, ale pořád mi to bylo nějak málo. Málo práce, málo peněz a i vnitřně jsem věděla, že mám na víc. Dostala jsem nabídku stát se asistentkou manažera, ale s tím byly spojené i nejrůznější cesty, takže ze dne na den padlo rozhodnutí, že si musím udělat řidičák, který mi firma uhradila jako bonus. Všechny tyhle pozice mě dovedly až k regionální manažerce. Samozřejmě, že bez podpory a vedení bych se na pozici RM nikdy nedostala. Takže velký podíl na mém úspěchu mají dva klíčoví lidé ve firmě, a to především Ivan Šnajdr a Iva Vorlíčková, ve kterých mám obrovskou oporu a vždy jsou ochotni se mi věnovat, pokud si nevím
s něčím rady.

Jak dlouho jste ve firmě?
Musím to spočítat…no už to je celých čtrnáct let. Někdy je to těžší, někdy je to fajn, ale nikdy jsem neuvažovala, že bych odešla. Každou práci, kterou jsem dělala, jsem dělala ráda.

Kolik máte v současné době na starost prodejen?
Je jich už pětadvacet.

Nabízí se mi otázka, kterou máte nejraději?
Nemůžu říci, že bych měla některou prodejnu raději než jinou. Každou prodejnu a její personál považuju za „svoje děti". Mám obrovskou radost, když se něco povede – každý, byť i malý krůček beru jako vykročení
k vytouženému cíli.

Vím, že spolu dost často komunikujeme časně ráno nebo naopak dost pozdě večer.
V kolik začíná a v kolik končí váš pracovní den?
To je různé. Pracuju tak, jak je potřeba. Většinou začínám kolem šesté ráno a málokdy končím před pátou odpoledne. Pokud je nějaký problém, je nutné ho řešit, aby nepřerostl do velkých rozměrů.

Mohlo by se zdát, že stále jen pracujete. Co vám dělá radost?
Největší radost mám, když jsou „moje holky" spokojený. Když je práce baví, vidí za sebou výsledky. Potom se i problémy řeší snáze. Samozřejmě, že můj život není jen práce, i když jí patří možná největší část mého času. Je to taky můj přítel, ve kterém mám obrovskou oporu a podporu ve všech mých občas ztřeštěných nápadech, moje rodina, která mi dala neocenitelné základy do života a vím, že se na ně můžu kdykoli obrátit s prosbou o pomoc nebo o radu a v neposlední řadě náš pes Abinka, díky které si čistím hlavu a dostanu se na vzduch.

Co ráda jíte?
Co mi přítel uvaří.

Co vás vytočí?
Lidská hloupost a lenost.

Kde se vidíte za pět let?
Nevím, nikdy jsem si takovou otázku nepoložila. Asi se vidím tam, kde jsem teď. Jsem na místě regionální manažerky naprosto spokojená. Nikam výš mě to snad ani netáhne. Vyšší pozice ssebou vždy nese ještě více zodpovědnosti a já mám pocit, že míra mého nasazení je přesně v mých možnostech. I tak má moje současná pozice přirozený posun a vývoj, takže určitě nestojím na místě.

OTÁZKY A ODPOVĚDI

V nově otevřených prodejnách jsme prodavačkám položili tři stejné otázky a tady jsou jejich odpovědi.

V čem pociťujete největší změnu po otevření rebrandované/nové prodejny?

Iva Lustyková NCH Vrchlabí - nová prodejna: Na Vaši pekárnu jsem slyšela jenom samou chválu. Zákazníci nám moc chválí naši čistou, voňavou, krásnou prodejnu.

Jana Alexiová NCH Liberec Dukla - rebrandovaná prodejna: V designu prodejny a uspořádání. Když zákazník přijde, vidí jiný prostor, jiný sortiment. Zákazníci jsou nadšeni z rozšířeného sortimentu a z prostředí, které se tu dokázalo změnit, za tak krátkou dobu.

Jana Veverková NCH Nymburk - rebrandovaná prodejna: Prodejnu jsme přestěhovali jen na druhou stranu ulice, ale někteří zákazníci nechtějí věřit, že ta změna může být tak velká. Velice často slyšíme, že prodejna s tímto sortimentem v Nymburce chyběla. Jsme z prodejny také nadšené a konečně máme také nějaké zázemí. Další změnou je i mnohem širší sortiment.

Jak tuto změnu vnímají zákazníci/ přivedl vám nový design prodejny nové zakazniky?

Iva Lustyková NCH Vrchlabí - nová prodejna: Protože jsme prodejna úplně nová, je pro nás každý zákazník nový. Všichni nám prodejnu chválí. Nejvíce se vrací pro Nopálový, Staročeský a Podmáslový chléb.

Jana Alexiová NCH Liberec Dukla - rebrandovaná prodejna: Určitě, dovedl nám spoustu nových zákazníků, ale zůstali i ti stávající, kteří jsou prodejnou nadšeni.

Jana Veverková NCH Nymburk - rebrandovaná prodejna: Do staré prodejny chodili spíše starší zákazníci.Teď k nám chodí mnohem více věkově mladších zákazníků a díky příspěvkům na sociálních sítích i lidé z druhého konce města nebo z blízkých vesnic.

Co byste vzkázaly svým kolegyním, které prodávají ve stávajících prodejnách?

Iva Lustyková NCH Vrchlabí - nová prodejna: Práce v pekařství se mi moc líbí, jsem tady spokojená. Práce tady mě naplňuje, každý den se do práce těším.

Jana Alexiová NCH Liberec Dukla - rebrandovaná prodejna: Aby se těšily na změnu prodejny a rozšíření sortimentu. Každý měl ze začátku strach, kolik toho bude navíc, ale stojí to za to. Výsledek jsou samozřejmě vyšší tržby, více zákazníků, a práce taky daleko lépe utíká a více vás baví, když máte spokojené zákazníky, kteří vás pochválí a vrací se k vám.

Jana Veverková NCH Nymburk rebrandovaná prodejna: Máme otevřeno jen několik málo dnů, ale je to obrovská změna. Práce je určitě mnohem více a spoustu se toho ještě budeme muset naučit, ale fakt to stojí za to. Nebojte se do toho jít.

AKTUÁLNÍ TÉMA

Ceny energií? Zeptali jsme se: Vladimíra Davídka, vedoucího dopravy

Minulý rok v březnu stál litr nafty 29,60 Kč. I když od pandemie každý měsíc cena nafty stoupala nikdy to nebyl takový extrém. Letos v lednu byla cena nafty 33,29 za litr a na začátku března je za 46,60 což je pro naši společnost **měsíční nárust o necelých 200 000 Kč**. Každé zdražení nafty o 1 Kč je pro nás navýšení o 14 500 Kč za měsíc, protože měsíčně v průměru protankujeme 14 500 litrů nafty. Naše auta měsíčně najedou v průměru 120 000 km. **Momentálně máme 14 nočních a 7 odpoledních linek**, které zavážíí 20 řidičů mužů a dvě sympatické ženy řidičky. Pracovní doba řidičů začíná ve 21.00 hod., avšak nyní probíhají přípravy, aby jedna linka mohla vyjet už ve 20.00 hod. Chceme se stále zdokonalovat. Bohužel současná situace není moc příhodná, přesto se však stále budeme snažit, abychom vám včas dovezli naše voňavé pečivo.

TRADICE VELIKONOČNÍHO TÝDNE

Je tu jaro! A s ním i Velikonoce – nejen pro křesťany jeden z nejdůležitějších svátků roku. Velikonoce to nejsou jen beránek, pomlázka, vajíčka a mazance. Zkusme je letos pojmout trošku tradičněji.

Osvěžte si info o Velikonocích - zákazníci se mohou ptát!

Modré pondělí a Šedivé úterý byly obyčejné všední dny. Teprve ve středu se ve staveních rozběhly předsváteční přípravy. Veškerý čas se věnoval úklidu. Smejčilo se, vymetaly se saze z pecí
a komínů, někde se i bílilo. Odtud nejspíš pochází název Sazometná středa, více se však používá Škaredá či Popeleční středa. Říkalo se, že kdo se bude v ten den škaredit, tomu se zakaboněná tvář bude vracet každou středu po celý následující rok. Podle tradice se večer na Škaredou středu pečou jidášky– sladké pečivo z kynutého těsta ve tvaru oprátky nebo krouceného provazu, na kterém se Jidáš oběsil.

Pověra tvrdí, že ten, kdo jidáše sní za úsvitu na Zelený čtvrtek, bude chráněn před hadím uštknutím, včelím bodnutím a lidskou zradou.

Zelený čtvrtek

Jak už sám název napovídá, prim v kuchyni budou udávat zelené pokrmy. Uvařte si pučálku z naklíčeného hrachu, špenátovou nebo hráškovou polévku, kam to jen půjde, přidejte zelené jarní bylinky
a určitě nezapomeňte na mladé kopřivy, petrželku, pažitku.

Mladé rostlinky v sobě mají spoustu vitaminů a minerálních látek, především vitaminu C, a to ve formě pro naše tělo mnohem lépe vstřebatelnější než nejrůznější multivitaminové tablety. V tento den proběhla Poslední večeře Ježíše.

Velký pátek

Dle tradic to byl den nejpřísnějšího půstu. Ježíš byl ukřižován a pohřben. Tradičním postním jídlem bývala ryba. Tuto tradici bych doporučovala dodržet. Doplňte ji třeba pečenou zeleninou a máte skvělé a vyvážené jídlo. Pro koho byla ryba příliš drahá, nahrazovaly ji bramborové placky ve tvaru ryby. Také se vařila polévka z kysaného zelí, fazolí, brambor a špenátu. Vyzkoušet můžete i tvarohovou pomazánku s listy medvědího česneku na našem Staročeském žitném kváskovém chlebu.

Velký pátek je podle pověr spojen s kouzly. Měly se otevírat poklady a v minulosti se také věřilo, že voda z horských pramenů se mění na víno

Bílá sobota

Byl to den, který se nesl ve znamení smutku a rozjímání. Jedla se nádivka, kterou většina z nás připravuje i v současné době. Ne každému ale vyhovuje ta klasická z bílého pečiva.

Pokud chcete změnu, zkuste nádivku z kuřecího nebo krůtího masa spojenou sněhem z bílků
a doplněnou spoustou zelených bylinek – špenátové listy, kopřivy, hladkolistá petržel, medvědí česnek... Na Liberecku byla v tento den hlavním chodem sekaná.

Neděle – Boží hod velikonoční

Sláva, radost, konec půstu. Tento den se při mši světil chléb, mazanec, vejce a beránek. Po čtyřicetidenním půstu se lidé mohli konečně pořádně najíst. Boží hod byl věnován především masu – vařil se masový vývar a na stole nechyběl beránek – ať již ten z masa nebo z těsta. Připravovala se ale i ostatní mláďata jako jsou kůzlata, králíci nebo holubi. I dnes je jehněčí maso jednou z vybraných pochoutek.

Velikonoční pondělí

S církevní věroukou už tento den nemá nic společného. Patří totiž pomlázce. Chlapci šlehají pomlázkou z vrbových proutků dívky, aby byly zdravé, krásné a veselé. Pomlázka měla zajistit omlazení žen a dívek. Koledníci dostávali vajíčka zdobená nejrůznějšími technikami a pečivo. Pro mnohé se bohužel Velikonoce smrskly pouze na tento jeden den, a to hlavně díky koledování, případně novodobému zvyku – dostat za koledu alkohol. Zvláštní funkci pak měla pomlázka „babská", v úterý, kdy vdané ženy oplácely šlehání mužům. Na Liberecko přinesli tento zvyk skláři z Pojizeří.

K Bílé sobotě také patří mazance – bochánky z kynutého těsta navrchu nařízknuté do kříže. My je známe především z bílé mouky, ale naši předci je zadělávali žitným kvasem stejně jako chleba a mouka, protože nebyla tak jemně vymletá, obsahovala více vlákniny a minerálních látek. Zkuste alespoň část bílé mouky nahradit celozrnnou. Vaše zažívání to jistě ocení.

DEN S CUKRÁŘKOU o sladkostech

V Jablonci na Horním náměstí byla v únoru 2022 po rekonstrukci otevřena Vaše cukrárna, kde mají své „sladké království" i naše dvě cukrářy - Veronika a Zuzana.

Vypravili jsme se za nimi, abychom vám ve stručnosti přiblížili jejich práci.

Když jsme dorazili, zrovna dodělávaly laskonky. Naše první otázka se přímo nabízela.

Jíte sladké?
Zuzka prý velmi málo, Veronika kývá hlavou, že ona ano a někdy docela dost. V prostředí, kdy kolem sebe mají stále jen samé sladké dobroty, by asi mnozí z nás jen velmi těžko odolávali.

Jejich den začíná podobně brzy jako den většiny našich prodavaček – kolem čtvrté hodiny ranní. První přijde na řadu odpalované těsto. To znamená větrníky a věnečky.

Pak následuje příprava expedice, aby se objednané zboží dostalo do každého pekařství. Když je vše připraveno a zabaleno, přijde na řadu zboží, které se prodává přímo v místě, tedy v přední části v cukrárně. Následně se dozdobují korpusy dortů a další dezerty.

S modernizací prostor přišly i inovace v sortimentu. Vedle klasických zákusků jako jsou věnečky, špičky nebo indiánky najdem i v současnosti tolik trendy kousky jako je Mechový dort – ten se fakt vyjímá, protože je zelený, šťavnatý Mrkvový dort, Špaldový, Makový nebo třeba Perníkový dort. Naprostým favoritem jsou pak dezerty do skleniček. O ty je prý velký zájem. Přiznám se, že i mě nadchly a hned jsem je objednala. Ale na výsluní se drží i takové stálice jako je větrník a Pařížský dort. Dělají i dorty na zakázku.

Co je na téhle práci nejtěžší?
Ani nemusely dlouho přemýšlet. Je to především váha pytlů se surovinami a pak taky bolí ruce od zdobení. Jen si to zkuste, třeba jen půl hodiny držetv ruce zdobící pytlík a stříkat krém do věnečků.

Shodly se, že jedna druhou vzájemně doplňují a přestože jsou denně na několika málo metrech čtverečných, nehádají se ani si nelezou na nervy.

Veronika zrovna připravuje do skleničky velmi oblíbené Tiramisu. **Ptáme se, kde berou inspiraci a jestli mají přesně dáno, co mají vyrábět?** „Máme docela dost prostoru pro vlastní návrhy a kreativitu, což je skvělé, protože můžeme zkoušet a vymýšlet nové věci." Otevírám lednici a nechávám si vysvětlit, jak vznikají dezerty ve tvaru polokoule, kterým říkají Charlotty. Inspirují se na Pinterestu, ale taky třeba při exkurzích v moderních cukrárnách a nabyté zkušenosti ihned uvádějí do praxe.

Pracovní den cukrářky je závislý na množství objednávek. Končí, když je umytá i poslední špachtle. Někdy je to v deset hodin, někdy třeba ve dvě.

KAM SMĚŘUJEME

Neustále rosteme a rozšiřujeme se. Za první čtvrtletí roku 2022 jsme otevřeli tyto nové prodejny:
Vaše cukrárna - Jablonec n/N – (probíhá i cukrářská výroba) | únor 2022
Náš chléb – Š.pekárna – Špindlerův Mlýn | konec prosince 2021
Náš chléb - Mnichovo Hradiště| březen 2022
Náš chléb - Lázně Bělohrad | únor 2022
Náš chléb - Nymburk | únor 2022
Náš chléb - Liberec Dukla | leden 2022
Náš chléb - Boletice | březen 2022

Další prodejny máme v plánu otevřít v období duben – červen 2022:

Říčany	Liberec Na Rybníčku
Dolní Bousov	Mimoň
Benátky nad Jizerou	Pihel
Jablonné v Podještědí	Praha Újezd

Fotodokumentace jedné z posledních realizací (Boletice):

POTRAVINY S PŘÍBĚHEM - FARMA POD JEŠTĚDEM

Postupně bychom vám chtěli v našem zpravodaji představovat dodavatele farmářských produktů. Není od věci právě v tomto jarním období vás seznámit právě s Farmou pod Ještědem. Paní spolumajitelku jsme zastihli v mezičase mezi prací okolo zvířat a výrobou, kdy šla narychlo připravovat ubytování pro jednu rodinu z Ukrajiny. Přesto si na nás tato sympatická a pracovitá žena udělala čas na pár položených otázek.

Jak se stalo, že se i s manželem rozhodli vyměnit práci na manažerských pozicích v Praze za „pasení koz" s výhledem na Ještěd?

„Jednoduše. Chtěli změnu. Nejen v práci, ale v celkovém pojetí života, a tak v zimě 2014 padlo rychlé rozhodnutí pustit se do rekonstrukce staré chalupy (oba jsou stavaři) a hned následující rok si pořídili prvních 40 koz. Postupně přibývaly další až na dnešní počet zhruba 200 kusů." (V době naší návštěvy očekávali narození prvních z 250 kůzlat.)"

S elánem a vervou se pustili do výroby kozích sýrů. V začátcích nebylo o co se opřít, z čeho čerpat, podle knížky sýr nevyrobíš, takže se výroba odehrávala v rovině pokus-omyl. Postupně získávali cenné zkušenosti ať již vlastní nebo za nimi jezdili do zahraničí. Nechávají se inspirovat farmami v Itálii, Francii nebo v Rakousku. Vlastně tak i cílí svou dovolenou, pokud se na nějakou vydají. Práce kolem zvířat je neustálý koloběh. „V podstatě jste pořád v práci" říká Ála z farmy, jak zní její podpis pod emaily, kterými nám potvrzuje objednávky.

Spousta lidí žije v přesvědčení, že kozí výrobky „smrdí". Jak je možné, že ty vaše ne?

„Pokud je koza čistá, nesmrdí. Všechno je o hygieně. My naše kozy milujeme, mají i svá jména. Každá má jinou povahu, ale koza je neskutečně chytré zvíře. Taky je skladná a manipuluje se s ní mnohem lépe než s krávou. Navazujeme na tradici alpských farem, které kladou důraz na volný pohyb a pohodlí chovaných zvířat a díky tomu máme širokou škálu nabízených produktů."

Kozy se u Vrbkových dožívají 10–12 let a dojí je jen devět měsíců v roce, aby jim dali čas na regeneraci.

Jaké jsou vaše nejprodávanější produkty?

„V současné době vede Žervé. Ale jakmile najedeme opět na výrobu sýrů, budou to čerstvé kozí sýry. Chceme trošku poupravit receptury a možná vyřadit některou příchuť."

„Pokud koza nezabřezne, nedává mléko, proto jsme teď měli malou přestávku v dodávce kozích produktů."

Kozy dojí dvakrát denně (v 7 ráno a ve čtyři odpoledne). Na farmě jim denně projde rukama zhruba 200 litrů kozího mléka a třikrát do týdne i 200 litrů mléka kravského, které rovněž začali zpracovávat.

Zajímalo nás, co je pro ně jako pro rodinu nejoblíbenější produkt.

Alena bez velkého přemýšlení odpověděla, že na prvním místě je to určitě Kozí kefír, kterého se už nemohou dočkat. Jejich Čerstvý kozí sýr s česnekem získal ocenění Regionální potravina pro Liberecký kraj

Ocenění si klade za cíl podpořit místní farmáře a výrobce a představit lidem jejich lahodné výrobky, které mají vazbu k danému regionu, ať už jde o receptury, suroviny, či způsob výroby.

Přejeme, ať se daří.

exkurze

FARMA POD JEŠTĚDEM

Naplánovali jsme na 2.3.2022 exkurzi u našeho dodavatele mléčných produktů na Kozí farmě. Naši skupinku cca 25 prodavaček provedla majitelka farmy, paní Vrbková. Proběhla ukázka výrobních a skladovacích prostor, prohlídka obchůdku spojená s ochutnávkou a možností nákupů. Velmi zajímavé byly informace o chovu a procházka ke kozám a hlavně i k malým čerstvě narozeným.

V následujícím období připravujeme exkurzi, tentokrát dalšího našeho dodavatele, firmy Moje marmelády.

SLOVO MAJITELE

Když mě NÁŠ ZPRAVODAJ oslovil s tím, že mám něco napsat do připravovaného vydání v rubrice „Slovo ředitele nebo majitele“, rezolutně jsem to odmítl.

Už z dob totality a poté i současné komunální i celostátní politiky, nemám rád, když se v novinách, časopisech nebo v městských zpravodajích na první stránce objeví pohlavár, starosta, primátor nebo velkopodnikatel a vše se pak točí jen kolem těchto osob. Přitom veškerá mravenčí práce, která vede k dosažení vytčeného cíle a úspěchu, závisí na práci mnoha a mnoha zaměstnanců, kteří se pak dostávají do pozadí. A ten, kdo je „na první stránce“ sklízí veškerý obdiv a slávu. To já nechci a dělat to nikdy nebudu. Protože velice dobře vím, že bez vás všech, kteří pro NÁŠ CHLÉB - VAŠI PEKÁRNU pracujete, bychom nebyli tam, kde jsme.

Nakonec mne ale přesvědčili, že naši zaměstnanci by určitě ocenili a byli rádi, kdybych jim poděkoval, pochválil, pohladil ...já osobně. Jediná podmínka z mé strany byla, že „slovo majitele“ bude někde na posledních stránkách.

děkuji

Dovolte mi proto, abych Vám všem za váš podíl na dosažených výsledcích a za váš přínos ke společné věci upřímně poděkoval. Jsem přesvědčen, že v budoucnu dokážeme přijmout nové výzvy, které nás ve výsledku posunou dopředu. To ovšem nebude možné bez dobrého týmu, na nějž je možné se spolehnout a jemuž na práci skutečně záleží. A to my jsme... Jsme jeden tým, jsme NÁŠ CHLÉB - VAŠE PEKÁRNA.

Chci, aby NÁŠ ZPRAVODAJ byl jiný, aby byl váš. Chci, aby to byl zpravodaj pro zaměstnance, abyste se na něj těšili, a aby se stal součástí nejen pracovního ale i soukromého života všech našich zaměstnanců.

Pokud jste se ve čtení zpravodaje dostali až sem - na konec, tak je to pro mě velice příjemná zpráva, která svědčí o tom, že vás zpravodaj zaujal. Vše o čem jste se tu dočetli, tak to je NÁŠ CHLÉB - VAŠE PEKÁRNA. To jsme my všichni. Ano tohle jste všechno dokázali a vybudovali, toto je výsledek VAŠÍ práce.

Loňský rok byl pro NÁS velmi úspěšný. Otevřeli jsme řadu nových nebo rebrandovaných prodejen NÁŠ CHLÉB - VAŠE PEKÁRNA a učinili tak další krok ke zcela novému vnímání této značky.

Jsem proto velmi rád, že i v době koronaviru se podařilo poskytovat našim zákazníkům nadstandardní služby a i přes složité podmínky jste koncept NÁŠ CHLÉB - VAŠE PEKÁRNA dokázali dále vylepšit.

- Ivan Šmajdr -

POMOC UKRAJINĚ

V rámci našich projektů jsme zařadili tektokrát i konkrétní pomoc a to ukrajinským uprchlíkům.

Věnovali jsme ve městě Český Dub ve kterém je velmi početná skupina právě těchto lidí, chleby, koláče i trvanlivé potraviny. Reakce byla ohromná a přitom smutná. Určitě jako pekárna budeme podporovat nadále.

AKTUÁLNĚ K CENÁM

Vstupní ceny rostou dramaticky rychle – ceny nafty a surovin nezbytných pro naši výrobu stouply o 1 mil. Kč za měsíc, jsou již tak vysoko, že nás tato situace bohužel donutí v nejbližší době ke zvýšení cen i našich produktů.

rekapitulace

Pokud se ohlédneme za uplynulým obdobím prodeje cukroví a porovnáme ho s prodejem v předchozím roce 2020, vidíme nárust nejen v celkovém prodeji, ale i mnohem větší zájem zákazníků o výběrové druhy cukroví. Je to pro nás informace pro letošní vánoční prodej a těší nás, že zájem o naše cukroví vzrůstá.

2020 11502 kg
2021 11866 kg navýšení o 364 kg

Největší nárůst
1. Cukroví Delux + 656 kg
2. Vosí hnízda + 351 kg
3. Směs TOP + 229 kg

Největší pokles
1. Cukroví směs 1kg – 633 kg
2. Banánek – 79 kg
3. Čajové pečivo – 68 kg

JIDÁŠKY recept

Doba přípravy 60 minut
Doba pečení 15 minut
Počet porcí 24 kusů

Ingredience:
500 g hladké mouky
70 g másla pokojové teploty
2 žloutky
300 ml smetany na vaření
80 g cukru krupice
25 g droždí
Sůl
Špetka strouhaného muškátového květu
Kůra z ¼ citronu

Na potření:
1 vejce | 2 lžíce medu | 1 lžíce másla

Postup:
Z droždí a lžičky cukru udělejte kašičku a zalijte 100 ml vlažné smetany, přimíchejte lžíci mouky a nechte vzejít kvásek. Všechny ostatní suroviny smíchejte, přilijte kvásek a promíchejte a zpracujte dohromady na nelepivé těsto. Potom hněťte aspoň 5-10 minut, až bude těsto hladké a pružné jako plastelína.

Propracované těsto zformujte do koule, uložte do mísy, zakryjte folií a nechte zhruba hodinu kynout, až nabude dvojnásobného objemu. Poté těsto vyklopte, prohněťte, vyžeňte z něj vzduch a rozdělte nejprve na čtvrtiny, poté na osminy a nakonec na 24 stejných dílků.

Z každého dílu vyválejte velmi tenký váleček kolem 20-25 cm. Stočte do uzlíků a kladťe na plech vyložený papírem na pečení – uvedený počet se vejde na 2 plechy.

Smotané uzlíky potřete vejcem rozšlehaným s 2 lžícemi vody a nechte ještě 20 minut trochu vykynout. Troubu zatím předehřejte na 190 stupňů. Vykynuté uzlíky znovu potřete vejcem a vložte do trouby. Pečte 15 minut, až podstatně nabudou, zezlátnou a zpevní.

Med ohřejte, až bude horký. Odstavte, vhoďte do něj máslo nakrájené na kostičky a míchejte, dokud se nerozpustí. Vzniklou hustou medovou omáčkou ihned po vyndání z trouby potírejte upečené jidášky. Jezte až zcela vychladlé jidášky.

Zdroj www.czechspecials.cz

VELIKONOČNÍ SOUTĚŽ

S velikonočním obdobím je spojen prodej tradičních beránků a mazanců. Připravili jsme pro vás motivační soutěž o velice zajímavé ceny. Jednotlivé prodejny jsme rozdělili do kategorií podle průměrných měsíčních tržeb.

1. Prodejny s tržbou do 250 000 Kč
2. Prodejny s tržbou 250 000 Kč – 400 000 Kč
3. Prodejny s tržbou nad 400 000Kč

Soutěž bude probíhat od 1. 4. do 18. 4. 2022, vyhodnocení proběhne v následujícím týdnu. V každé kategorii budou vyhlášeny tři prodejny s nejvyšším prodejem a ty budou následně odměněny.

1. 2000 Kč na prodejnu + forma na beránka
2. Věcné dary – spotřební zboží
3. Věcné dary – spotřební zboží

Všem držíme palce a těšíme se na výsledky.

SOCIÁLNÍ SÍTĚ A INTERNET

Popularita internetových sociálních sítí roste stále větším tempem. Patří mezi tzv. nová média, která jsou v současnosti fenoménem pro veškerou populaci.

Sociální sítě lze všestranně využít, nejsou určeny jen pro běžného uživatele internetu, ale začínají být stále více uplatňovány i ve firmách a ani naše společnost není výjimkou.

www.vasepekarna.cz
prace.vasepekarna.cz
franchising.vasepekarna.cz
eshop.vasepekarna.cz
instagram.com/naschleb/
facebook.com/naschleb.cz/
NÁŠ CHLÉB vaše pekárna

VYJÁDŘI SVŮJ NÁZOR

Namiř foťák chytrého telefonu a podílej se na příštím čísle zpravodaje.

NÁŠ ZPRAVODAJ
firemní občasník pro zaměstnance

Vydavatel: Náš chléb a.s., Jablonec n.N.,
IČ 27353443
Redakce: Šnajdr, Vorlíčková, Kotková, Takačová
Editace, grafika, výroba: ANERI s.r.o.
Kontakt: redakce@nas-zpravodaj.cz
Datum vydání: 4. vydání | březen 2022