

3/2018

# JEDNOTÁČEK

firemní magazín



Modernizace  
Líšeň



# ÚVODEM



**Vážené členky,  
vážení členové,  
vážené kolegyně,  
vážení kolegové,**

aktuální číslo magazínu Jednotáček k Vám přichází v průběhu krásného babího léta, kterého si jistě užíváte plnými doušky a čerpáte potřebnou energii podzimního sluníčka.

S koncem prázdnin a návratem dětí do škol se do našich prodejen nastěhovali „plyšáci“ v podobě marketingové kampaně. Tentokrát nám od září dělá radost ovečka Mlavína, kuřátko Pepina, oslík Klikař, kozlík Nezbeda a další roztomilí kamarádi z farmy. Máte už doma své oblíbené zvířátko? Pokud ne, tak nezapomejte. Kamarádi z farmy budou v našich prodejnách až do konce roku 2018 a každý bude mít jistě možnost nějaké zvířátko získat.

Prostřednictvím tohoto vydání magazínu vám přinášíme nejen ohlédnutí za proběhlou modernizací interiéru naší prodejny v Brně Líšni, ale také malou ochutnávku toho, na které další větší či menší úpravy prodejen se můžete v následujících měsících těšit. Úpravu líšeňské prodejny jsme zvládli během šesti dní plných náročné práce,

a o to více si proto vážíme úsměvů našich kolegů, které po modernizaci měli na svých tvářích.

Od srpna tohoto roku jsme **rozšířili službu pro naše zákazníky o COOP složenka**. Nově tak na vybraných prodejnách můžete platit složenky přímo na pokladnách. Novinky nastaly také u služby Cashback, díky které si mohou zákazníci při platbě kartou vybírat peníze ze svého účtu. Více informací naleznete uvnitř magazínu.

Po delší době jsme mohli opět předat v průběhu září dárkový koš výherkyni soutěže COOP Dobré recepty. Velmi nás těší, že i zákazníci našich prodejen se aktivně účastní soutěží a umísťují se na předních příčkách.

V neposlední řadě bychom vám rádi přiblížili historii, cíle a sortiment vybraných dodavatelů, kde nejen tito dodavatelé se neustále snaží své výrobky rozvíjet a vylepšovat a díky kterým Vám můžeme poskytnout pestrou nabídku zboží na našich prodejnách.

Vážení členové, zákazníci, děkujeme Vám za Vaši přízeň, přejeme Vám krásný zbytek podzimních dní a těšíme se na Vaši návštěvu na našich prodejnách.

**Ing. Veronika Musilová**  
obchodní náměstkyně

## DĚNÍ V NAŠEM DRUŽSTVU

Rádi bychom touto cestou poblahopřáli našim zaměstnancům, kteří v tomto čtvrtletí dovrší významného životního jubilea.

**Gratulujeme našim zaměstnancům:**

**Iva Pávišová** - prodavačka/pokladní Pohořelice  
**Michaela Pešátová** - zástupce vedoucí prodejny Týnec  
**Petra Vítková** - prodavačka/pokladní Novosedly  
**Zdeňka Prokešová** - zástupce vedoucí expedice  
**Jaroslava Blahová** - prodavačka/pokladní Strachotín  
**Han Urbánková** - prodavačka/pokladní Velké Bílovice  
**Ilona Smetanová** - vedoucí prodejny Uherčice  
**Eva Tréšková** - prodavačka/pokladní Bulhary  
**Marek Doležal** - údržbář  
**Blanka Strakušová** - manažer obchodu a marketingu  
**Barbora Staňková** - vedoucí prodejny Hrušky  
**Eva Caletková** - samostatná účetní

Poděkování a uznání patří i těmto pracovníkům, kteří dovrší 20, 25, 30, 35 nebo 40 let pracovního poměru v našem družstvu.

**Děkujeme našim zaměstnancům:**

**Milada Pilátová** - vedoucí prodejny Velké Hostěradky  
**Jitka Švachová** - vedoucí prodejny Lanžhot  
**Miroslava Němečková** - odborný referent údržby majetku a zařízení  
**Božena Komosná** - zástupce vedoucí prodejny Kobylí  
**Dana Křivková** - prodavačka/pokladní Kobylí

**Všem jmenovaným děkujeme za jejich odvedenou práci a přejeme do dalších let spoustu zdraví, štěstí a životního elánu.**



# REKONSTRUKCE

V sobotu 18. 8. jsme v pravé poledne zavřeli supermarket v Líšni a pustili jsme se do práce, abychom za šest dní pro Vás mohli prodejnu opět otevřít v plné své kráse.

## A co všechno se změnilo?

Jak jistě víte, v minulém roce v listopadu se ze dne na den z prodejny Charlie centrum stala Jednota Mikulov. A protože prostory této prodejny jsou velké, ke změnám dochází postupně. Dveře prodejny byly zavřeny pouze na šest dnů, abyste nepřišli o možnost nákupu Vámi tak oblíbených výrobků jak privátních značek, tak výsekového masa a ručně vyráběných uzenin. Během této krátké doby došlo ke kompletní výměně regálového systému, který byl ve velmi neuspokojivém stavu. Úsek ovce a zeleniny, pečiva i obslužný úsek byly projasněny novým nasvícením. Nelze přehlédnout krásné nové lednice pro nápoje o celkové délce dvou metrů. Staré přístěnné vitríny s chlazenými produkty byly vyměněny za nové. Mrazené výrobky již nenajdete v mrazící skříni, ale uprostřed uličky v nových prostorných mrazících ostrůvcích.

Kromě úpravy elektroinstalace byla prodejna vybavena zcela nových kamerovým systémem. Dále proběhly změny v pokladní zóně, kde byly odstraněny staré výkladní zařízení a skříně.

Prodejna je nyní sladěna do firemních barev, kterými jsou oranžová a šedá.

**A to není vše!** Stále pracujeme na zkrášlování prodejny a v budoucnu se tak můžete těšit na další změny exteriéru i interiéru.

**Věříme, že Vám tato rekonstrukce ještě více zpříjemní Vaše každodenní nákupy.**



Supermarket v Líšni



**„Po práci jdeme na jedno!“**

**Náš skvělý tým technického útvaru:**

Pavel Crhonek, Jaromír Valnoha, Karel Budín, Zdeněk Lipovský, Mirek Gajdošík, Jiří Franc, Lukáš Bělíček



## NOVÝ VS. STARÝ INTERIÉR



Nové mrazíci a chladíci zařízení



Staré mrazíci a chladíci zařízení



Nové chladíci vitríny



Staré chladíci vitríny



# CHYSTANÉ REKONSTRUKCE

## Co připravujeme...

Záleží nám na tom, aby se Vám u nás líbilo, proto jsou prodejny neustále vybavovány novým zařízením a fasády získávají jednotný moderní vizuál v šedo-oranžových barvách.

Pravidelně Vás informujeme o všech prodejnách, které prošly celkovou rekonstrukcí, ale také rekonstrukcí interiéru nebo exteriéru, na našich internetových stránkách a v každém vydání magazínu Jednotáček.

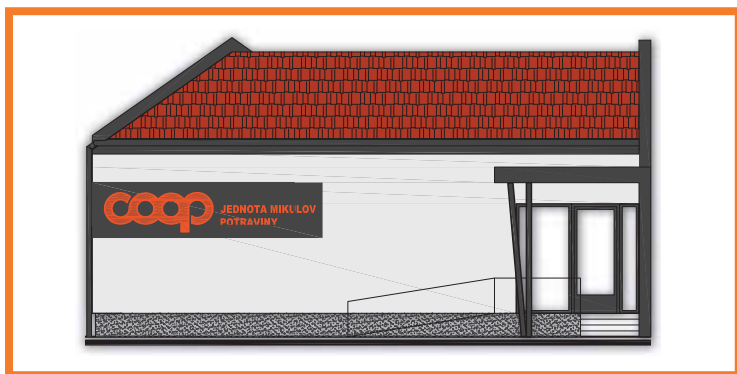
Nyní Vám dáme nahlédnout pod pokličku plánovaných modernizací.

### Březí

Největší změnou projde prodejna v Březí. Ta bude doslova a do písmene srovnána se zemí. Již během listopadu bude prodejna kompletně zdemolována. Naše zboží však budete moci nakupovat i nadále, pouze o pár metrů dále, a to v náhradním prodeji v modulární buňce, která bude postavena za obecním úřadem.

Jakmile bude srovnán terén na místě stávající budovy, započne výstavba zbrusu nové prodejny. Vybudování nové prodejny přispěje jednak k zpřehlednění křižovatky, tak k bezpečnému pohybu chodců.

Během zimy rozhodně zahálet nebudeme a na novou prodejnu se můžete těšit již začátkem léta 2019.



Vizualizace nové prodejny v Březí



Březí



Březí

### Pohořelice

Na další změnu se mohou těšit zákazníci prodejny v Pohořelicích na ulici Znojemská.

Uvnitř prodejny dojde k přestavení prodejní plochy pro lepší přehlednost a orientaci. Také fasáda získá zcela novou tvář laděnou do firemních barev.



Pohořelice



Pohořelice



## Telnice

V prodejně v Telnici je plánovaná úprava vstupní zóny, obnova vybavení, úprava osvětlení. Těšit se můžete k navýšení nabízeného zboží.



Telnice

## Moravský Žižkov

Také v této prodejně dojde ke změnám interiéru. Obmění se vybavení a přeskládá se prodejní plocha pro větší pohodlí a komfort při nakupování.



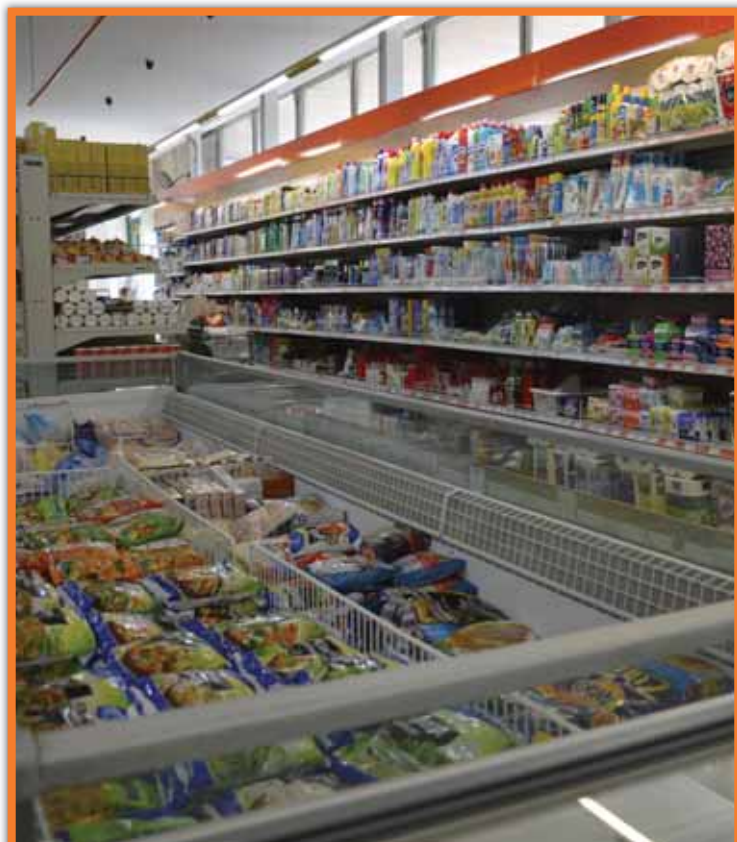
Moravský Žižkov

## Křepice

Již na podzim v Křepicích proběhne zateplení a následné obnovení nátěru prodejny.

Závěrem roku započnou přípravy na celkových modernizacích prodejen v Lednici a Uherčicích, a na jejich realizaci budeme pracovat začátkem roku 2019.

V budoucnu nové fasády získají také prodejny v obcích Hrušky, Ladná, Nosislav a Hlohovec.



Křepice



Křepice



# PREZENTACE DODAVATELŮ

## Vášeň pro koření již od roku 1881

Renomé stabilní kvality v koření se společnost **Kotányi** pyšní již **137 let**. Recept na úspěch je jednoduchý. Rodinná firma již před lety vsadila na dlouhodobou prosperitu a spokojenost svých zákazníků. Své podnikání založila na tradičních hodnotách, respektu ke spotřebitelům a orientaci na národní kuchyně.

Dveře do světa maďarskému obchodníkovi János Kotányimu ze Szegedu otevřela již téměř před půldruhým stoletím mletá paprika. Rychle ji následoval pepř a pak i další koření. V roce 1886 přesídlila firma do Vídně, kde sídlí dodnes. Úspěšný rozvoj této společnosti zajišťuje již 4. generace rodu Kotányi.

Od svého počátku se společnost soustřeďuje na domácnosti a restaurační gastronomii. Vždyť kdo jiný než hospodyňka nebo šéfkuchař nejlépe ocení čerstvou chuť a koření, které utváří jejich kuchařské umění.

**Punc značky Kotányi je skutečně zasloužený.**

Kvalita zůstává jednou z hlavních priorit firmy. Vše se vyrábí v Rakousku a koření se dováží ze všech koutů světa. Není proto divu, že si tuto rodinnou značku oblíbili lidé již ve dvou desítkách zemí.

Na českém trhu je firma Kotányi úspěšně zastoupena od roku 1993 prostřednictvím své dceřiné společnosti Johann Kotányi, s.r.o. Praha. Našim zákazníkům přinášíme výběr z nejširší a nejucelenější nabídky koření, kořenících směsí, bylinek a dalších skupin výrobků v několika variantách balení. Na trh tak dodáváme více než 110 druhů výrobků. Na Jižní Moravě rozvíjí úspěšnou spolupráci s COOP Jednotou Mikulov již více než dvacet let.

**Základním motivem** našich aktivit je spokojený zákazník, vysoký standard kvality, široký sortiment a nové výrobky, které jsou nabízeny v prodejnách Jednoty Mikulov.

## KOTÁNYI SVĚT CHUTÍ A VŮNÍ !!!





## Rodinné řeznictví s tradicí



Historie tohoto řeznictví se začala psát **22. 11. 1990**, kdy pan Vladimír Hájek otevřel první uzenářskou prodejnu v Dobré u Frýdku-Místku, jejíž součástí byla i malá bourárna a výroba uzenin a zaměstnal prvních 10 zaměstnanců. Se zvyšujícím se zájmem o jeho uzenářské speciality rozšiřoval také síť svých vlastních prodejen a musel výrobu přestěhovat do větších prostor v Hladkých Živicích.



Dne 1. 7. 2011 od něj firmu převzal nejmladší člen řeznické rodiny Pilčíků z Bratřejova u Vizovic Karel Pilčík ml. a od toho data nese firma jméno Řeznictví H+H. První z Pilčíků přičichl k řeznickému řemeslu už v roce 1855, od té doby se tradice nepřerušila a pokračuje dodnes. Nový majitel se v dnešní době, plné strojové výroby, vydal se svými spolupracovníky na velice obtížnou a složitou cestu. Vydal se cestou zvyšování nejen kvality svých uzenářských výrobků, ale také cestou zvyšování podílů vepřového a hovězího masa ve výrobcích a hlavně na dnešní dobu již moc nevídanou cestu ruční výroby, čímž se snaží navázat na starodávnou rodinnou tradici.

Nejenže **výrazná část výrobků z produkce Řeznictví H+H obsahuje více než 80 % masa** ale v portfoliu firmy naleznete mnoho výrobků s **obsahem masa nad 90%** a to nejen toho vepřového, ale stále více výrobků obsahuje také kvalitnější a výživnější maso hovězí. Uzenářské speciality zde vyrábějí dodnes podle receptur, které jsou staré několik desítek let.

Také dnes se Řeznictví H+H drží zásad odkazujících na rodinnou tradici a pokud bychom měli charakterizovat tuto firmu třemi slovy, tak to budou **kvalita, ruční výroba a poctivý obsah masa v uzeninách**. K tomu si ještě přičtete originální koření, um mistrů uzenářů a vyjde Vám důvod, proč se nyní masné výrobky Řeznictví H+H nacházejí a stále více rozšiřují v síti prodejen COOP Jednoty Mikulov.



Fakt, že je pro Řeznictví H+H kvalita na prvním místě, dokazuje také řada ocenění a výher jak v regionálních, tak také v celostátních soutěžích, kde kvalita, čerstvost a vysoký podíl masa hrají hlavní roli. Vždyť ne každý výrobce se může kromě ocenění **KLASA** pyšnit i certifikátem **Regionální potravina roku**. Řeznictví H+H má tyto ocenění rovnou dvě a to za Trefilovu masopustní klobásu a za Hovězí šunku nejvyšší jakosti, kterou můžete nelézt také na pultech Jednoty Mikulov.

Postupně se Vám na pulty Jednoty Mikulov budeme snažit **přinášet další novinky** tohoto regionálního výrobce.



## Karlova pekárna s.r.o. z historie ...

Karlova pekárna s.r.o. je ryze česká společnost působící na trhu již od roku 1990, kdy byl na „zelené louce“ postaven první **výrobní provoz v Židlochovicích** s několika boxovými a sázecími pecemi. Kromě výroby chleba a běžného pečiva je zde vyráběn i široký sortiment jemného pečiva. V roce 1994 společnost privatizovala okresní **pekárnu v Tišnově**. Tento provoz je orientován na průmyslovou výrobu chleba, běžného a jemného pečiva, ale také na výrobu koblih, trvanlivého pečiva a mražených polotovarů. Obě pekárny pečou v nepřetržitém režimu výroby.



## Karlova pekárna

V roce 2005 byla v Měnině vybudována **výrobní studené kuchyně**, která vyrábí nejen klasické saláty, ale i chlebičky a plněné bagety. V roce 2007 byl převzat třetí **pekárenský provoz v Břeclavi** s výrobou regionálního pečiva, jako je například starobřeclavský chléb nebo chlebový dalať. Součástí tohoto provozu je i cukrárna s výrobou velmi oblíbených klasických zákusků a dortů.

V současné době společnost Karlova pekárna s.r.o. vyrábí **více než 160 druhů pečiva**. V sortimentu jsou běžné výrobky a větší počet speciálních výrobků, které jsou v regionu Jižní Moravy, případně celé ČR ojedinělé, např. židlochovický chléb ze žitného kvásku, francouzská brioche, švýcarská bageta, croissant s nugátem a další. Naše výrobky získali několik ocenění v soutěžích kvality a spokojenosti zákazníků.



Makovec s drobenkou a Croissant s nugátovou náplní



Židlochovický chléb a Větrník

Karlova pekárna své výrobky distribuuje cca 30 rozvozovými linkami – vlastními i smluvními vozy. Tyto linky rozváží v okresech Brno-město, Brno-venkov, Blansko, Břeclav, Žďár nad Sázavou, Znojmo, Zlín a Uherské Hradiště. Pro oblast Brna a okolí je k dispozici i odpolední ambulantní závoz (včetně sobot a nedělí), pro který se vytváří dostatečná rezerva pečiva na pekárně.

Společnost má také vlastní prodejny, které zásobuje čerstvými výrobky až 4 x denně. Mezi několik set odběratelů patří malé soukromé obchody a restaurace, prodejny sdružené v maloobchodních sítích, ale i velké supermarkety. Pečivo je dodáváno 7 dní v týdnu, dle přání zákazníka i několikrát denně.

Jsme dlouholetý tradiční dodavatel pečiva a zákusků do všech prodejen Jednoty Mikulov. Z naší velké nabídky pečiva Vám doporučujeme ochutnat například regionální starobřeclavský chléb 500 g nebo 900 g, židlochovický chléb 1000 g vyráběný z vlastního žitného kvásku, výbornou křupavou finnbagetu 85 g, sladký croissant s nugátem 90 g a balený makovec s drobenkou, který je plný makové náplně.



Zákazníky jsou velmi žádané i zákusky vyráběné v Karlově pekárně - cukrárna Břeclav, které jsou vyráběny dle poctivých receptur. Doporučujeme ochutnat zejména větrník fondánový, věneček se šlehačkou a fondánem, špičku likérovou a punčový řez.



# CASH BACK a COOP SLOŽENKA

## CASH BACK

V Jednotě Mikulov mohou naši zákazníci při **platbě kartou za nákup zároveň vybírat peníze ze svého účtu**, tzv. **Cashback**. V dřívější době byla povinnost nakoupit alespoň za 300 Kč, aby zákazník mohl tuto službu využít, od začátku prázdnin 2018 však tuto povinnost splní při jakémkoliv nákupu, například i za nákup ve výši jedné koruny. Vybírat poté může od 100 Kč až do výše 3 000 Kč. Stačí, aby zákazník u pokladny nahlásil, že chce „cashback“ (čtete kešbek), či jednoduše vybrat peníze, a paní pokladní daný úkon provede v požadované výši výběru. Cashback je zpoplatněn, neplatí však nám, ale své bance jako při běžném výběru z bankomatu, kdy mnoho bank má již tuto službu zcela zdarma. **Platba kartou zůstává zdarma.**

**Finance**  
GARANTOVANÉ BANKOU

**DOBŘÍ SLUŽBY  
PRO VAŠE POHODLÍ**



**PLATBA SLOŽENEK,  
PŘÍKAZ K ÚHRADĚ,  
VKLAD NA ÚČET V  
PRODEJNÁCH COOP**

Platěte u nás složenky a faktury a ušetřete

## COOP Složenka

Od 1. srpna 2018 můžete ve vybraných prodejnách našeho družstva využít další z finančních služeb. Jak již název napovídá, **COOP Složenka, jedná se o platbu složenek na pokladním místě prodejny**. Můžete tedy spojit nákup s povinností uhradit složenky za plyn, elektřinu, mobilní služby, ale také uhradit inkaso či zaplatit fakturu. Stačí, aby zákazník přinesl danou složenku, kterou chce zaplatit, nebo může využít Platební příkaz, který vyplní a předloží paní pokladní na pokladně prodejny. Dané platební příkazy jsou vždy k dispozici na pokladně.

Paní pokladní po převzetí složenky či platebního příkazu transakci zadá, vytiskne ke kontrole a podpisem zákazníka je stvrzeno, že jsou zadaná data v pořádku a takto se mohou odeslat. Poté dojde k úhradě. Prozatím lze složenky hradit pouze v hotovosti. Na závěr obdrží zákazník doklad o zaslání a zaplacení složenky či platebního příkazu, který si ponechá. Složenka či platební příkaz zůstávají v pokladně.

**Maximální částka jedné platby je 10 000 Kč** a poplatek za jednu zaplacenou složenku je 24 Kč. Šetřte tak nejen čas, ale i peníze. Přijeme příjemné nakupování.

## Seznam provozoven poskytujících službu COOP Složenka

Prodejna	Adresa
198 Nová Ves	Nová Ves 78
205 Pavlov	Klentnická 121
007 Poštorná	Nádražní 90
273 Starovice	Starovice 202
276 Strachotín	Sokolská 171
288 Tučapy	Tučapy 21
014 Brod nad Dyjí	Brod nad Dyjí 176
210 Břeclav	Generála Šimka 2611/44
024 Cvrčovice	Cvrčovice 174
026 Dobré Pole	Dobré Pole 7
051 Horní Věstonice	Horní Věstonice 15/70
088 Ivaň	Ivaň 112
091 Jevišovka	Drnholecká 102
192 Nesvačilka	Nesvačilka 103
191 Nikolčice	Nikolčice 57



# COOP DOBRÉ RECEPTY

Do soutěže COOP DOBRÉ RECEPTY s tematikou **Jarní pochoutky** se zapojila i naše zákaznice paní Radmila Fialová z Uherčic se svým receptem na Babiččin džem. Uživatelům aplikace Coop Dobré recepty se tento recept líbil a paní Radmila za něj vyhrála druhé místo.

Těší nás, že se výherkyní stala opět zákaznice Jednoty Mikulov, která si převzala cenu v Brně Líšni a to dárkový balíček v hodnotě 1 500 Kč s pochutinami privátních značek COOP.

Výherkyni gratulujeme!



Ing. Rostislav Mahdal, jednatel společnosti COOP Morava, s.r.o.,  
výherkyně paní Radmila Fialová  
a paní Ing. Veronika Musilová, obchodní náměstkyně Jednoty Mikulov

A colorful illustration of a farm scene with various farm animals: a rooster, a duck, a donkey, a cow, a pig, a dog, and a sheep with a flower on its head. In the background, there is a white house with an orange roof and a green tree.

**KAMARÁDI Z FARMY**

**1 BOD za nákup 150 Kč**

**SBÍREJTE BODY ZA VAŠE NÁKUPY A ZÍSKEJTE PLYŠÁKA ZA 19,90 Kč**

Big Headz™ is a trademark of TCC Global N.V.

Akce platí od 12. 9. 2018 do 23. 12. 2018 nebo do vyprodání zásob. Body můžete uplatnit do 6. 1. 2019.

[WWW.COOPMORAVA.CZ](http://WWW.COOPMORAVA.CZ)





# JEDNOTA



**Poukázky zakoupíte ve všech  
prodejnách Jednoty Mikulov.**

**Poukázky jsou vhodné jako dárek  
pro vaše blízké, kteří si za ně mohou  
koupit jakékoliv zboží v našich  
prodejnách.**



Nepravidelné vydání pro vnitropodnikovou potřebu a pro naše partnery  
Adresa: JEDNOTA, spotřební družstvo v Mikulově,  
Kostelní nám. 157/9, 692 01 Mikulov  
Doručovací číslo: 692 43  
Zpracoval odbor obchodu a marketingu  
Neprodejné! **ŘÍJEN 2018**  
MK ČR E 21122

