

# CZY BRAK CZASU ZABIJE RZEMIOSŁO?

## Wywiad

Rozmowa z Krzysztofem Kłosowkim, właścicielem tradycyjnej Piekarni Kłosowski z Ławy. Jedynej prywatnej firmy z tej branży, która przetrwała na rynku, a jakością swoich wyrobów skutecznie konkuruje z tzw. przemysłówką.

Fot. B&S



Krzysztof Kłosowski kieruje piekarnią od 2000 roku, ale tradycja ławskiego zakładu sięga początku lat 80. ubiegłego wieku.

**Bake & Sweet:** Pańska firma istnieje od 18 lat. W tym okresie kilka ławskich piekarni zakończyło swoją działalność. Co sprawiło, że Pana zakład przetrwał, ma się całkiem dobrze, zatrudnia pół setki pracowników i przyciąga klientów do 12 sklepów firmowych?

**Krzysztof Kłosowski:** Od początku naszej działalności nastawiliśmy się na produkcję pieczywa gatunkowego, ciemnego, z ziarnami. Jeszcze w czasach, gdy takie wyroby nie były tak popularne i poszukiwane przez klientów jak obecnie. Wbrew pozorom, ludzie już wtedy ich potrzebo-

wali. Szukaliśmy niszy na lokalnym rynku piekarskim, bo wiedzieliśmy, że nie ma sensu konkurować z dużymi zakładami przemysłowymi i produkować zwykłe bułki i chleby. Podobnie jak pozbawione jest sensu konkurowanie niskimi cenami z produktami sprzedawanymi w marketach sieciowych. Od początku wiedzieliśmy, że musimy oferować konsumentom nie tylko dobry produkt, ale też różnorodny i inny od tego, jaki jest powszechnie sprzedawany.

**B&S:** Produkujecie wyroby świeże, ale też od pewnego czasu korzystacie ze

specjalistycznych urządzeń chłodniczych. Czy obecnie byłibycie w stanie z nich zrezygnować?

**K.K.:** Rzeczywiście, mamy w zakładzie między innymi komorę kontrolowanego rozrostu ICE COOL SlowProver, która mieści 15 wózków. Ta chłodnio-garownia ewidentnie wpływa na podniesienie jakości naszych wyrobów, gdyż wolniej i spokojniej zachodzą w nich procesy fermentacyjne odpowiedzialne za smak, aromat czy wygląd pieczywa. W takiej komorze jest to, czego w piekarniach zawsze brakuje, czyli czas. Rzemieślnicy obecnie zmuszeni są do szybkiej produkcji, a czas jest w piekarniach towarem deficytowym. Myślę, że jego brak to jeden z istotnych czynników, który może spowodować, że w przyszłości piekarstwo rzemieślnicze w naszym kraju praktycznie przestanie istnieć.

**B&S:** Dlaczego uważa Pan, że może do tego dojść przez brak czasu?

**K.K.:** Podkreślam, że to oczywiście tylko jeden z czynników, jaki ma destrukcyjny wpływ na działalność wielu zakładów z naszej branży. Dlaczego? Wśród konsumentów panuje opinia, że kiedyś robiono zdecydowanie inne pieczywo, lepsze niż obecnie. W moim odczuciu wynika to z dwóch powodów. Po pierwsze, w dzisiejszych czasach piekarze produkują z innych mąk. Innymi słowy, korzystają z surowców, które są pozbawione tego wszystkiego, co miały w czasach, gdy w młynach nie robiono mąk standaryzo-

# Inwestuj w **INNOWACYJNOŚĆ**



Systemy chłodnicze

## IDEALNE POŁĄCZENIE



THE THERMO-GEL PEOPLE

Termo-olejowe piece



**Piece i maszyny  
piekarnicze**

GIKO Sp. z o.o.  
ul. Żeromskiego 93A,  
42-603 Tarnowskie Góry

tel.: 32 285 51 67, 32 285 30 08  
fax: 32 381 09 25, email: giko@giko.pl  
[www.giko.pl](http://www.giko.pl)



25.02-28.02 2018

Zapraszamy! Hala 3. Stoisko C14



Fot. B&S

Przygotowania do Tłustego Czwartku. Trzeba sprawdzić, jak smakuje najświeższa partia faworków.

wanych. Z kolei drugi powód, dla którego współczesne chleby i bułki nie smakują tak jak dawniej wynika z braku czasu. W niewielkich zakładach, które dla zaspokojenia potrzeb swoich klientów muszą codziennie dostarczyć im wiele różnych gatunków pieczywa trwa niestanny pościg, aby zdążyć to wszystko wyprodukować. Piekarze sięgają więc po specjalistyczne dodatki, bo te pozwalają im przyspieszyć przygotowanie różnych ciast. Sięgając po szybką technologię zatracają tym samym prawdziwe rzemiosło piekarskie.

**B&S:** Czy jest inne rozwiązanie, skoro piekarzom wciąż brakuje czasu?

K.K.: Musimy pamiętać, że ten czas jest niezbędny, aby wyprodukować dobrej jakości, naturalne wyroby. W pogoni za klientem i zaspokajaniem jego potrzeb producenci niestety zatracają tę jakość. Miękkisz pieczywa traci wilgotność, a skórka chrupkość. Takie szybkie chleby i bułki nie mają tego samego smaku i zapachu, co wyroby wyprodukowane bez presji czasu.

W tym miejscu wracamy do pierwszego pytania odnośnie chłodnio-garowni. Zdecydowanie pozwala ona w kontrolowany sposób wydłużyć czas przygotowania ciasta. Dzięki temu, mogą w nim spokojnie zachodzić wszystkie procesy niezbędne do tego, aby produkt finalny był nie tylko wysokiej jakości, ale też

bardzo atrakcyjny dla konsumenta. Zdecydowanie wyróżnia się on na tle tego, co oferuje większość piekarni przemysłowych. Oczywiście, wyróżnia się z korzyścią dla producenta rzemieślniczego. Pamiętajmy też, że kontrolowany rozrost w komorach, takich jak na przykład ICE COOL SlowProver, z której my korzystamy, pozwala nie tylko wydłużyć czas fermentacji, ale też poczekać z pieczeniem. Wyrobów gotowych do wypieku wcale nie musimy od razu załadować do pieca. Możemy z tym poczekać do odpowiedniej chwili, co nie ma żadnego negatywnego wpływu na jakość finalnych produktów. Takie rozwiązanie pozwala między innymi bardzo usprawnić pracę w zakładzie.

**B&S:** Pozwala też wypiekać wyroby bezpośrednio w punktach sprzedaży.

K.K.: Dokładnie tak. Końcowy etap produkcji części wyrobów odbywa się w naszych sklepach, w znajdujących się tam piecach. Ale nie wypiekamy w nich chlebów czy bułek zamrożonych, tylko pieczywo ze wstrzymaną fermentacją. O tym jakie są korzyści wypieku sklepowego każdy dobrze wie: atrakcyjny zapach przyciągający klientów, możliwość zaoferowania kupującym ciepłych wyrobów, dopiero co wyciągniętych z pieca. Ludzie się do tego przyzwyczaili, bo oferują im to wszystkie supermarkety. Ale naszą przewagą jest inna, nieporównywalnie wyższa jakość takiego

pieczywa.

W moim odczuciu, mrożone bułki, bagietki czy chleby nie powinny być klasyfikowane jako pieczywo, a już na pewno nie powinno się ich podpinąć pod branżę rzemieślniczą. Produkt głęboko zamrożony musi być odpowiednio przechowywany. Ale przez jaki okres: miesiąc, dwa, pięć? Długie mrożenie źle wpływa na jakość pieczywa. Poza tym trzeba pamiętać, że do produkcji zamrażanych bułek potrzeba ciasta o właściwych parametrach. Uzyskuje się je przez dodanie odpowiednich preparatów chemicznych, między innymi po to, aby zatrzymać wodę w cieście. Tymczasem, korzystając z komór chłodnio-garowniczych piekarz nie musi się zastanawiać nad tym, jak tą wodę zatrzymać. Za jaką cenę? Przy użyciu jakich preparatów? Komora daje mu bezcenny czas, który pozwala przygotować bardzo dobre wyroby nie martwiąc się o to, jak w cieście zachować wszystkie niezbędne składniki i jak wydobyć z nich to co najlepsze.

Rozmawiał Tomasz Przysiężny



Fot. B&S

W komorze chłodnio-garowniczej jest czas, którego w piekarniach zawsze brakuje. Czas na to, aby w cieście w naturalny sposób zachodziły procesy fermentacyjne.

W ławskiej piekarni zainstalowana jest komora kontrolowanego rozrostu ICE COOL SlowProver. Ta chłodnio-garownia o zakresie temperatur od -18°C do +18°C jest w stanie pomieścić 15 wózków o wymiarach 65 x 85 cm. Komora przez zastosowanie zaawansowanej technologii Slow Prover, polegającej na wydłużonym czasie garowania w niskiej temperaturze, pozwala uzyskać produkty bez efektu zeskorzenia i wysuszenia – zapewnia firma Giko, polski dystrybutor marki ICE COOL.