

NAJPIĘKNIEJSZY ZAPACH CHLEBA

O umiejętnym połączeniu nowoczesności z blisko wiekową tradycją wypieku chlebów i produkcji ciast rozmawiamy z Urszulą Krębuszewską, współwłaścicielką piekarni-cukierni Gałuszka w Żywcu.

- Wciąż wiele zakładów z naszej branży stara się stanowczo oddzielić produkcję od sprzedaży i nawet jeśli piekarnia sąsiaduje ze sklepem, to wypiek chlebów, bułek czy drożdżówek odbywa się poza zasięgiem wzroku klientów. U was wygląda to nieco inaczej. Dlaczego zdecydowaliście się na takie rozwiązanie?

- Od wielu lat koncentrowaliśmy się na tym, aby klienci mogli widzieć pracę rzemieślniczej piekarni, aby mogli poczuć zapach prawdziwego chleba i docenić trud, jaki nasi pracownicy wkładają w każdy bochenek. 17 lat temu był to tylko widok on-line z kamer, które znajdowały się w hali produkcyjnej. W tej chwili to się bardzo zmieniło.

Przewidzieliśmy, że zawód piekarza wskutek mechanizacji produkcji będzie należał do tak zwanych zawodów ginących. Dużo łatwiej i taniej jest odmrozić gotowe pieczywo wyprodukowane w fabrykach chleba niż produkować pieczywo według starych tradycyjnych metod z zachowaniem wielu faz rozrostu ciasta. Niestety w Polsce ciągle

nie ma dobrej kalkulacji tego rodzaju pieczywa. Powinno być ono dużo droższe niż to w marketach, a nie jest to możliwe.

- Jednym z elementów wyposażenia zaplecza produkcyjnego waszego sklepu jest piec Gwarek Plus wyposażony między innymi w zaparowanie. Czy rzeczywiście sprawdza się on zarówno przy produkcji cukierniczej jak i piekarskiej? Jakie wyroby produkujecie, korzystając z tego pieca?

- Ponieważ piec elektryczny znajduje się w części cukierniczej naszego zakładu, automatycznie jest wykorzystywany bardziej do wypieku ciast, ciastek, blatów kruchych, biszkoptowych, bezowych. Doskonale udają się w nim także produkty z ciasta francuskiego ręcznie robionego przez naszego cukiernika.

- Zapachy towarzyszące produkcji pieczywa mają istotne znaczenie marketingowe i niekiedy przyciągają klientów wprost z ulicy. Jak to jest

w przypadku waszego lokalu i odbywającego się w nim wypieku sklepowego?

- Nie ma dla nas piękniejszego zapachu niż zapach chleba na żytnim zakwasie z mąki razowej. Ponieważ jesteśmy w centrum miasta, ten niezwykły aromat dociera do wielu klientów znajdujących się blisko naszej siedziby. Z kolei zapach ciast i ciastek szczególnie w czasie chłodniejszych dni przyciąga tłumy klientów, którzy nie są w stanie mu się oprzeć. Zauważyliśmy skokowy wzrost sprzedaży segmentu produktów cukierniczych od kiedy otworzyliśmy się z produkcją cukierniczą na widok publiczny i zamontowaliśmy piec Gwarek Plus.

- Za trzy lata państwa zakład będzie obchodził 100-lecie istnienia. Niewiele piekarni w Polsce może poszczycić się tak długą tradycją. Czy w dzisiejszej ofercie znaleźć można produkty, których receptury powstały jeszcze w czasach, gdy firmą kierował jego założyciel Władysław Gałuszka? A może stawiacie przede wszystkim na nowoczesne piekarnictwo i cukiernictwo bazujące na mieszankach i gotowych półproduktach?

- W tej chwili firmą zaczyna zajmować się już piąte pokolenie naszej rodziny. Sukces takich przedsięwzięć jak nasze to trzymanie się starych receptur. Ale nie zapominajmy, że za czasów założyciela firmy było ich niewiele. W asortymencie znajdowało się kilka do kilkunastu pozycji, a teraz mamy ich dziesiątki. Dawniej produkcja była dużo, dużo prostsza niż dzisiaj, a wymagania konsumentów nie tak wygórowane jak teraz. Obecnie trzeba sprawić, żeby syty klient stał się głodny, a przed wojną chleb głównie zaspokajał wszechpanujący głód. Poza tym jedzenie szanowano dużo bardziej niż teraz. Nie możemy być jednak głusi na zmiany w trendach konsumenckich. Tworzymy więcej rodzajów pieczywa, które nie ma galicyjskiego rodowodu. Sam założyciel naszej firmy i później cała rodzina bardzo dużo podróżowali i nadal podróżują po świecie. Mamy mnóstwo znajomych z branży w różnych zakątkach globu. Robienia ciabatty i lodów nauczyliśmy się we Włoszech, bagietki francuskie przywozła jedna z właścici-

Nie ma wzoru chleba, a starsze pokolenia, odchodząc z tego świata, zabierają ze sobą pamięć o tym, jak on powinien smakować – mówi Urszula Krębuszewska z żywieckiej piekarni-cukierni Gałuszka.

cierek z kursu piekarniczego z Paryża, bułki żytnie i prele studiowaliśmy pod okiem niemieckich rzemieślników itd. Podobnie jest z ciastami, ciastkami i galanterią cukierniczą. Nie wiem czy określenie „nowoczesne piekarnictwo i cukiernictwo” dotyczy tego, które bazuje na jakiś mieszankach. Dla nas nowoczesność to nadążanie za trendami, badania konsumenckie, sprawdzanie czego oczekują klienci, dopasowywanie się do zmieniających się trendów żywieniowych. Dla przykładu, prawnuczka założyciela firmy, a moja córka, Sylwia Krębuszewska-Kozielec, dużo czasu poświęca warsztatom dla dzieci. W tej chwili trzeba młode pokolenia uczyć jedzenia prawdziwego chleba. Ich rodzice z wygody wybierają płatki śniadaniowe i drożdżówki z półrocznym terminem ważności. Edukacja kulinarna jest kluczem do przyszłości przetrwania takich zakładów jak nasz. Budujemy świadomość konsumencką i bardzo staramy się podkreślać ogrom wiedzy i trud, jaki jest potrzebny do wyprodukowania bochenka prawdziwego chleba. Poza tym niestety branża psuje opinię o chlebie, produkując od lat wyroby chlebobopodobne.



W żywieckiej piekarni-cukierni pracuje czterokomorowy piec Gwarek Plus, który mieści w sumie 16 blach 600 x 400 mm. To z niego unosi się zapach, który wabi klientów do sklepu. Fot. PHU GAŁUSZKA

PIEC GWAREK PLUS...

...pracujący w firmie Gałuszka został wyposażony w zaparowanie po to, aby zwiększyć jego zakres zastosowania. Oprócz funkcji typowego pieca cukierniczego można na nim produkować także wyroby piekarskie wymagające pary: bułki, bagietki, niskie chlebki. Na uniwersalność pieca i efektywność produkcji składają się m.in. wypiek na hercie, możliwość regulacji temperatury górnych i dolnych grzałek, intuicyjne sterowanie, a także solidny wygląd.



Produkcja cukiernicza odbywa się na miejscu. Wyroby przygotowuje przez cukiernika „na oczach” klientów, po czym trafiają do pieca zamontowanego w części produkcyjnej sklepu, która również jest widoczna dla kupujących. Fot. PHU GAŁUSZKA

GWAREK Plus

idealny do: • sklepu • cukierni
• piekarni • kawiarni • hotelu • pizzerii
• i gdziekolwiek serwujesz swoje wypieki



NOWOŚĆ!
GWAREK Plus w wersji BLACK*
więcej na www.giko.pl

* Front pieca z blachy nierdzewnej oksydowanej na czarno!

GIKO PIECE I MASZyny PIEKARNICZE

GIKO Sp. z o.o.

42-603 Tarnowskie Góry, ul. Żeromskiego 93a

+48 32 285 51 67

✉ giko@giko.pl

+48 32 381 09 25

🌐 www.giko.pl