

SŁODKI JUBILEUSZ

Wywiad

Cukiernia Wojciecha Kozłowskiego obchodzi w tym roku 20-lecie działalności. Jubileusz ten został przypieczętowany oddaniem do użytku rozbudowanego zakładu, który obecnie pozwala produkować większe ilości tortów, ciast i ciastek, z wykorzystaniem najnowocześniejszych maszyn i technologii. Dwie dekady temu Kozłowski pracował dla kogoś, teraz sam zatrudnia blisko pół tysiąca osób. Co stoi za sukcesem jego bydgoskiej firmy? Czy to, że cały czas inwestuje?

Rozmowa z Wojciechem Kozłowskim, właścicielem Cukierni Staropolskiej w Bydgoszczy.

Bake & Sweet: *Oglądając Pańską nowoczesną firmę, która rozbudowała się do dużych rozmiarów, można śmiało powiedzieć, że poświęcił jej Pan sporą część życia. To obecnie jeden z największych tego typu zakładów w regionie, a może nawet w Polsce. Czy minione 20 lat uważa Pan za nieustanne pasmo sukcesów?*

Wojciech Kozłowski: *Z pewnością starałem się dobrze wykorzystać ten okres. Każdy rok to były jakieś inwestycje i przedsięwzięcia.*

B&S: *Bez nich osiągnięcie tego co Pan byłoby niemożliwe?*

W.K.: *Trudno mi odpowiedzieć na to pytanie. Ja w każdym razie obrałem taką drogę rozwoju mojego przedsiębiorstwa, aby ciągle inwestować. Co prawda, teraz nadszedł czas, kiedy mogę nieco zwolnić tempo, gdyż firma jest bardzo nowoczesna i ma duże możliwości produkcyjne. Pora na inwestowanie w moje dzieci, aby powoli przejmowały biznes. Najstarszy z synów, 29-letni Krzysztof już kieruje zakładem piekarskim. Mieści się on w innym miejscu niż cukiernia, na Fordonie (dzielnica Bydgoszczy – przyp. red.) i ma znacznie krótszą tradycję. Posiadamy go zaledwie od 2011 roku, kiedy to odkupiliśmy i wyremontowali-*

śmy działającą już piekarnię.

B&S: *Czym sugeruje się Pan wybierając maszyny i urządzenia do swojego zakładu? Dlaczego pracuje Pan na niemieckich piecach HEUFT, a nie na innych?*

W.K.: *Gdy kilka lat temu rozpoczęliśmy inwestycję w rozbudowę i modernizację cukierni postanowiłem, że w nowoczesnym zakładzie wypiek będzie się odbywać na piecach termoolejowych. Miałem kilka lat na to, aby je skutecznie przetestować, bowiem najpierw zamontowałem piece we wspomnianej, dopiero co uruchomionej piekarni. Przez pięć lat wypiekaliśmy w nich zarówno chleby i bułki, jak też różne produkty cukiernicze. Zawsze byłem zadowolony z jakości uzyskiwanych wyrobów i nie wyobrażałem sobie, aby w nowej cukierni miały pracować inne urządzenia. Obecnie w obu zakładach mam łącznie 11 pieców termoolejowych firmy HEUFT, przy czym większość z nich to piece 2-wózkowe.*

B&S: *Wózkowe, a nie wsadowe?*

W.K.: *Tak. Dla mnie główną zaletą pieców wjazdowych jest szybkość i łatwość ich załadunku i rozładunku. Odpiek w piecach wózkowych odbywa się tak samo jak we wsadowych, ale nie trzeba ręcznie wkładać poszczególnych blach do komór wypiekowych, co jest uciążliwe i czasochłonne. Z kolei korzystanie z aparatów załadowniczych nie sprawdza się w przypadku delikatnych wyrobów cukierniczych. Można ich używać w produkcji pieczywa, ale nie do takich wra-*



- Sporą część produkcji Cukierni Staropolskiej stanowią tarty owocowe – mówi właściciel bydgoskiej firmy.

liwych ciast, jak na przykład serniki. Załadunek wózka jest pod tym względem znacznie lepszym rozwiązaniem. Inną istotną zaletą tych pieców jest łatwość utrzymania w czystości. Można je szybko i dokładnie umyć, a nawet wyszorować. Robimy to co najmniej raz w tygodniu, a gdy jest taka potrzeba nawet częściej. Przy pieczeniu dekorowanych i nadziewanych wyrobów cukierniczych komora wypiekowa często ulega zabrudzeniu. Z wieloletniego doświadczenia wiem, że przy dużej produkcji największym problemem jest właśnie z usuwaniem przypalonych resztek ciasta czy kremów. My sobie z tym skutecznie radzimy, dlatego cenię sobie wspomniane piece. Dodam, że korzystamy z modeli, które mają wewnętrzne okładziny wykonane ze stali nierdzewnej oraz wyposażone są w odpływy podłogowe.

Fot. B&S



Tylko drożdżówki odpiekane są w punktach sprzedaży. Pozostałe ciasta i ciastka oraz pieczywo trafiają do sklepów gotowe do sprzedaży.

B&S: Piece wózkowe nie dają jednak możliwości takiej regulacji temperatur, jaką mają elektryczne piece komorowe, w których każdy pokład sterowany jest niezależnie.

W.K.: Ogrzewanie elektryczne jest praktycznym rozwiązaniem w małych zakładach cukierniczych, gdyż pozwala w tym samym czasie produkować niewielkie ilości różnych wyrobów wymagających różnych parametrów pieczenia. Jednak nie ma to większego znaczenia przy dużej produkcji, gdy piece ładowane są całymi szarżami takich samych produktów. Pod określeniem „duża produkcja” mam na myśli ciasta, ciastka czy torty, do przygotowania których zużywamy około 5 ton cukru tygodniowo.

B&S: Najnowszą inwestycją w Waszym zakładzie jest instalacja silosowa.

Piekarnia-Cukiernia Staropolska w Bydgoszczy zatrudnia 460 osób. 200 z nich pracuje bezpośrednio przy produkcji, pozostali zajmują się m.in. transportem, serwisem, obsługą biura i sprzedażą. Z tej grupy pracowników najliczniejszą rzeszę stanowią ekspedientki pracujące w 34 firmowych punktach sprzedaży. Własne sklepy generują główny obrót firmy. Oprócz nich ciasta i pieczywo ze Staropolskiej jest sprzedawane także za pośrednictwem 30 sklepów zewnętrznych.

Fot. B&S



- Jeden sklep firmowy sprzedaje tyle towaru, co pięciu odbiorców zewnętrznych - przyznaje Wojciech Koźłowski, który rozwój firmy opiera głównie na własnych punktach sprzedaży.

W.K.: Tak, ale to dopiero przyszłość. Planujemy, że pod koniec sierpnia, ewentualnie na początku września zostanie ona oddana do użytku. Oprócz kilku wewnętrznych silosów stalowych o pojemnościach 1000 i 500 litrów oraz mniejszych silosów z tworzywa sztucznego połączonych z wysokowydajną ssącą instalacją firmy Daxner, będziemy także korzystać ze stacji dozowania do głównych, średnich i małych komponentów oraz stacji dozowania 3 rodzajów wody. Pozwoli to nam znacznie poprawić logistykę w obszarze produkcji i wyeliminować magazynowanie surowców w workach. Ponadto zagwarantuje precyzyjniejsze dozowanie, co ma istotne znaczenie przy tak dużej, a jednocześnie różnorodnej produkcji, jaka odbywa się w naszym zakładzie cukierniczym. Więcej na ten temat będę jednak w stanie powiedzieć dopiero wtedy, gdy system zacznie w pełni funkcjonować.

B&S: Porozmawiajmy w takim razie o produkcji wyrobów drożdżowych z zastosowaniem chłodnio-garowni.

W.K.: W naszym przypadku technologia odroczonego wypieku nie tylko zapewnia wysoką jakość wyrobów, ale też znacznie ułatwia pracę. Niemal cała produkcja cukiernicza może odbywać się za dnia. W nocy ma miejsce tylko wypiekanie tego, co wcześniej zostało przygotowane. Nie wyobrażam sobie, aby w mojej firmie cukiernicy, którzy przychodzą na nocną zmianę, zaczęli produkcję od wyrabiania ciasta. Praca o tej porze jest nie tylko uciążliwa, ale też znacznie mniej wydajna.

Fot. B&S



Niemal cała produkcja odbywa się za dnia. W nocy w cukierni pracuje tylko kilka osób, które wypiekają przygotowane wcześniej wyroby.

Fot.: B&S



reklama

Serce cukierni, czyli system zasilający osiem 2-wózkowych pieców termoolejowych.

Obecnie na nockę do cukierni przychodzi zaledwie pięciu pracowników produkcji, którzy wcześniej przygotowane wyroby wkładają do pieców, wyjmują je z nich, po wystudzeniu wykańczają, a także zajmują się smaženiem pączków. Wszystko po to, by o świcie jak najświeższe produkty mogły trafić na półki sklepowe.

Praca w nocy od zawsze była i nadal jest bolączką naszej branży. Nie da się jej uniknąć w przypadku produkcji pieczywa, bo klienci chcą mieć rano ciepły i świeży chleb, bułki czy bagietki. Ale w cukierni można pozbyć się tego kłopotu przez korzystanie z nowoczesnych systemów produkcyjnych, które, co warto podkreślić, mają duży wpływ na wydajność pracowników.

B&S: *Pracę na nocną zmianę można jednak znacznie ograniczyć, gdy produkuje się wyroby, które są bezpośrednio odpiekane w punktach sprzedaży.*

W.K.: Owszem, jest to możliwe w przypadku bułek, ale nie chlebów. Przyznam, że był taki okres w działalności naszej firmy, gdy zafascynowani tą technologią produkowaliśmy pieczywo drobne, które było wypiekane bezpośrednio w sklepach. Szybko jednak okazało się, że nasi klienci wcale nie są zainteresowani takimi bułkami. Ich sprzedaż była mniejsza

niż tych samych wyrobów pieczonych bezpośrednio w zakładzie. Wynikało to między innymi z nieco gorszej jakości, jaką uzyskuje się podczas odpiekania mrożonek w niewielkich piecykach konwekcyjnych w porównaniu do bułek produkowanych tradycyjnie w termoolejowych piecach piekarskich. Poza tym w zakładzie mamy lepszą kontrolę nad wyrobem finalnym, gdyż nad całością czuwa ją doświadczeni piekarze. W sklepach pracują ekspedientki, których zadaniem powinno być przede wszystkim sprzedawanie towarów. Szybko zrezygnowaliśmy z takiej formy produkcji bułek. W firmowych punktach ograniczyliśmy się jedynie do odpiekania drożdżówek, co akurat jest atrakcyjne dla naszych klientów. Cały pozostały towar dowozimy na bieżąco, trzy razy dziennie. W ten sposób jesteśmy w stanie zaspokoić oczekiwania konsumentów zarówno w Bydgoszczy, jak też innych miejscowościach województwa kujawsko-pomorskiego. Mamy jednocześnie pewność, że oferujemy im produkty, które naszym zdaniem są najlepszej jakości. To jak duże jest zapotrzebowanie na wyroby Cukierni-Piekarni Staropolska jest chyba najlepszym świadectwem, że podążamy właściwą drogą.

Rozmawiał Tomasz Przysiężny

Wojciech Kozłowski uważa, że duży wpływ na dynamiczny rozwój branży cukierniczej mają media społecznościowe, Facebook i różne blogi kulinarne. Przyznaje, że jego firma stara się nadążyć za trendami rynkowymi i na bieżąco uzupełniać ofertę o atrakcyjne wyroby aktualnie poszukiwane przez konsumentów. Należą do nich m.in. tarty owocowe stanowiące sporą część produkcji bydgoskiej firmy. W Cukierni Staropolskiej powstają też same korpusy do tart i tartaletek, w które zaopatrują się producenci słodkich wypieków z całej Polski.