

M A D E I O N

DLAWAS.INFO

R Y B N I K



**RYBNICKIE
CUKIERNIE**

RYBNIK "NA SŁODKO"



D W U M I E S I Ę C Z N I K L O K A L N Y
M A R Z E C / K W I E C I E Ń 2 0 2 1
I S S N 2 7 1 9 - 6 1 2 7 | N U M E R 5

OD REDAKCJI

Życie jest niepewne. Najpierw zjedz deser.

Ernestine Ulmer



Gastronomia, w tym cukiernictwo, to jedna z branż, które najbardziej ucierpiały w wyniku pandemii. Wprowadzone obostrzenia oraz lockdown gospodarki to największy i najbardziej niebezpieczny dla tego sektora kryzys, który sprawił, że prawdziwym wyzwaniem dla wielu cukierni stało się przetrwanie. Z danych Rejestru Dłużników BIG InfoMonitor oraz BIK wynika, że zaległości producentów wyrobów ciastkarskich i piekarniczych wzrosły w ubiegłym roku aż o ok. 10%, a najbardziej zadłużeni są piekarze i cukiernicy ze Śląska. Na szczęście są cukiernie i piekarnie, które nawet w obliczu pandemii świetnie sobie poradziły. Są wśród nich także te rybnickie. Jaki jest ich przepis na sukces? Przede wszystkim zmieniły one swoje podejście chociażby do lokalizacji. Jako że galerie handlowe były zamknięte, duża część piekarnio-cukierni zrezygnowała np. z wysp handlowych.

Zdecydowanie lepiej radziły też sobie "koncepty hybrydowe", czyli piekarnio-cukiernie, ponieważ ze słodkości da się zrezygnować w przeciwieństwie do pieczywa. Pandemia istotnie przyspieszyła również stworzenie sklepów internetowych przez niektóre piekarnie i cukiernie. Tutaj rzeczywiście sprzedaż pieczywa czy ciast z możliwością dostawy stanowi pewnego rodzaju innowację. Nie jest też tak, że pandemia sprawiła, że nie otwierają się nowe biznesy w tej branży. W bieżącym numerze można przeczytać o historii sukcesu jednej z takich cukierni, której otwarcie przypadło właśnie w dobie pandemii. Ponadto przeczytacie o tym jak ważna w dobie kryzysu jest tzw. "siła tradycji", korzystanie z tradycyjnych receptur i naturalnych składników oraz o nietypowych zamówieniach rybniczian, w tym np. na chleb, w którym można... przeschmuglować pieniądze.

Arkadiusz Trzebuniak
Prezes zarządu Wydawcy

MADE IN RYBNIK

Dwumiesięcznik | Nakład: 5000 egz. | Skład i druk: Fundacja Rybnicka

WYDAWCA:

Stowarzyszenie Akademia Rozwoju Edukacji Kreatywnej
ul. Gliwicka 257, 44-207 Rybnik | www.arek.org.pl | NIP: 6423202518 | KRS: 0000681133
ADRES REDAKCJI: ul. Okrężna 18, 44-207 Rybnik
KONTAKT: 606 109 240 (redaktor naczelny) | 603 627 389 (współpraca) | 729 968 103 (reklama)

REDAKCJA:

Magdalena Palowska-Trzebuniak (redaktor naczelny),
Arkadiusz Trzebuniak, Tomasz Czarnecki, Bogdan Skupień
(dziennikarze), Jacek Guzik (fotoreporter)
E-MAIL: rybnik27@dlawas.info | reklama@rybnik.dlawas.info
wspolpraca@rybnik.dlawas.info

PRZEKAŻ NAM 1% PODATKU: KRS 0000 215 720
Cel szczegółowy: STOWARZYSZENIE AREK
Nest Bank: 79 2530 0008 2065 1014 7391 0001

Od ponad 50 lat nie idziemy drogą na skróty...

Z Wilibaldem Dziwoki rozmawiał Tomasz Czarnecki.

T.Cz.: Jak narodziła się Państwa pasja do wypieków?

W.Dz.: Pasja do pieczenia narodziła się już w dzieciństwie. W domu co tydzień sami wypiekaliśmy kilka bochenków chleba dla całej rodziny. Zboże, które uprawialiśmy na polu zanosiliśmy do młyna i w zamian dostawaliśmy mąkę, z której wypiekaliśmy chleb. Do dzisiaj pamiętam jak pachniało w całym domu. Tak to się zaczęło. Zawsze podobało mi się to zajęcie, więc w wieku 15 lat rozpocząłem naukę w zawodzie piekarza. Byłem bardzo młody, z dala od domu, ale zdeterminowany do poznania tajników zawodu. Nauczyło mnie to samodyscypliny, szacunku do pracy oraz wytrwałości w dążeniu do celu.

T.Cz.: Skąd czerpią Państwo inspirację do tworzenia swoich wyrobów?

W.Dz.: Inspiracją jest nasza praca. Codziennie wypiekamy różnego rodzaju chleby, ciasta czy ciasteczka. Cały czas staramy się je udoskonalać, dodawać coś nowego, testować nowe smaki i metody produkcji. Jednak najlepszą inspiracją jest zadowolony klient. To miłe i jeszcze bardziej motywuje do tego, by sięgać dalej, szukać nowych pomysłów czy też testować receptury. Pomysłów mamy mnóstwo, nigdy nam ich nie brakuje – brakuje co najwyżej czasu i rąk do pracy.



T.Cz.: Ilu pracowników Państwo zatrudniacie?

W.Dz.: W początkowym okresie działalności załoga składała się z trzech osób: mnie, mojej żony Haliny oraz jednego pracownika. Na chwilę obecną zatrudniamy ponad 20 osób, szkolimy też uczniów w zawodzie piekarz, ucząc ich rzemiosła oraz dając możliwość rozwijania ich zainteresowań i pasji.

T.Cz.: Czy trudno było założyć działalność, kiedy to było? Z jakimi problemami zmagali się Państwo wtedy, a z jakimi teraz? Czy teraz jest łatwiej?

W.Dz.: Swoją działalność założyłem wraz z żoną w lipcu 1970 r. Nie było to zadanie łatwe, trwało kilka miesięcy, nie tak jak obecnie. Trzeba było wystąpić o pozwolenie na otwarcie działalności, otrzymać z Warszawy zaświadczenie o niekaralności, na które trzeba było czekać kilka miesięcy, oczywiście uzyskać tytuł mistrza w zawodzie, którego dotyczyła działalność. Problemów było co niemiara. Przede wszystkim borykaliśmy się z brakiem pracowników, gdyż były to czasy, w których praktycznie każdy miał zapewnioną pracę, np. w Hucie Silesia, znajdującej się nieopodal. Zawsze jednak towarzyszyły mi cierpliwość, upór i wytrwałość w dążeniu do realizacji wytyczonych celów. Nie załamywałem rąk. Przyjąłem więc na naukę zawodu uczniów z Domu Dziecka w Rzuchowie, którzy zamieszkali razem z nami. Nawiasem mówiąc, jeden z nich, obecnie już na emeryturze, do dzisiaj mieszka na piętrze budynku, w którym znajduje się piekarnia. Tak więc zaczynaliśmy bardzo skromnie, a popyt na pieczywo był ogromny. Niestety, podstawowe surowce potrzebne do produkcji były bardzo trudno osiągalne, nie wspominając już o wyposażeniu piekarni w niezbędne do wypieku maszyny i sprzęt, których kupno było praktycznie niemożliwe. Mówiąc w przenośni i dosłownie, wzięliśmy wszystko we własne ręce.



W tamtych czasach, w czasach PRL-u, zakłady rzemieślnicze nie były mile widziane. Byliśmy dzieckiem niechcianym, co wiązało się z licznymi nieprzyjemnościami ze strony władzy, a my naprawdę bardzo ciężko pracowaliśmy. Codziennie po 12 godzin, w piątki 16, a przed świętami.... całymi dniami. Do dziś mam w pamięci krótkie drzemki na workach z mąki i mimowolnie zamykające się oczy podczas dalszej pracy. Dawny przedsiębiorca nie miał lekkiego życia. Teraz problemy są całkiem inne. W tej branży, istnieje bardzo duża konkurencja. Dzisiaj pieczywo można kupić praktycznie wszędzie, w markecie czy w budce przy bloku. Mimo tego, iż obecnie klient posiada wyższą świadomość w kwestii spożywanych przez siebie produktów żywnościowych i często preferuje tradycyjne metody ich wytwarzania, to jednak trudno nam, małym przedsiębiorcom konkurować z potężnymi piekarniami-molochami, gdzie często liczy się tylko ilość. Naszą bronią pozostaje wierność tradycyjnym metodom produkcji i stawianie na jakość. Inny problem to brak rąk do pracy, brakuje nie tylko wykwalifikowanej kadry, ale ludzi którzy chcą pracować w tym wymagającym wyrzeczeń zawodzie. Poza tym żyjemy w czasach, kiedy właściciel małego zakładu rzemieślniczego wykonuje obowiązki pracownicze, często jest menadżerem, nierzadko kierowcą, czasem nawet księgowym i konserwatorem. Jako drobni przedsiębiorcy, nie jesteśmy w stanie zatrudnić tylu specjalistów, jak czynią to duże firmy. Natomiast obowiązki i wymagania, którym musimy stawić czoła są takie same dla wszystkich, zarówno dla potentatów, jak i dla nas "maluczkich". Czy teraz jest łatwiej? Powiem tak, każdy czas ma swoją specyfikę i rządzi się własnymi prawami. W latach swojej młodości trochę inaczej postrzegałem rzeczywistość.

Towarzyszył mi młodzieńczy zapał i zdeterminowanie, co w dużej mierze rekompensowało, nazwijmy to niedoskonałości poprzedniego systemu. Dzisiaj, już może nie tak młody zapałem, lecz bogatszy o багаż doświadczeń, na pewne kwestie patrzę w inny sposób, może z większą rozwagą i dystansem, ale zawsze staram się myśleć pozytywnie, pokonywać wszelkie przeciwności losu i ciągle zachowywać zdrowy optymizm, rozwijać siebie, jak i firmę. Nie ukrywam też, iż mimo swojego wieku ciągle pozostaję aktywny zawodowo, a czasami w domowym zaciszu rozmyślam nad tym, jak by to było, gdybym był o te pół wieku młodszy, mając do dyspozycji dostępne współcześnie środki i możliwości, mógłbym zacząć swoją piekarską przygodę raz jeszcze.

T.Cz.: Jak pandemia wpłynęła na Państwa działalność?

W.Dz.: Z powodu pandemii, ludzie przestali się spotykać, organizować imprezy, zamknięto lokale gastronomiczne. Oczywiście i nasza piekarnia odczuła skutki zaistniałej sytuacji. Byliśmy zmuszeni ograniczyć produkcję, a co za tym idzie nastąpił spadek przychodów. Udało się nam jednak utrzymać zatrudnienie na dotychczasowym poziomie i dołożyliśmy wszelkich starań, żeby tak pozostało. Stanowimy zgrany zespół. Wśród zatrudnionych są osoby, które są z nami od ponad 25 lat, a rekordzista poświęcił firmie 40 lat swego życia. Na chwilę obecną trudno cokolwiek wyrokować. Pozostaje obserwować sytuację i robić swoje.

T.Cz.: Czym wyróżniacie się Państwo na tle innych rybnickich piekarni, cukierni?

W.Dz.: Założyłem piekarnię ponad 50 lat temu i to zobowiązuje. Dlatego też nie idziemy drogą na skróty. Jesteśmy jedną z nielicznych piekarni w Rybniku, które produkują chleb na naturalnym zakwasie, a nie takim z wiaderka.



Swoją produkcję opieramy na tradycyjnych recepturach, wypracowanych i ulepszanych przez lata. Wszystkie nasze wyroby wytwarzane są ręcznie, z naturalnych składników i wypiekane w tradycyjnym piecu piekarniczym, co sprawia, że każdy bochenek chleba jest wyjątkowy. Świeże pieczywo prosto z pieca można u nas nabyć od wczesnych godzin rannych do późnych godzin wieczornych, co nie ukrywam, bardzo spodobało się naszym klientom.

T.Cz.: Co jest Państwa "hitem", po który rybniczanie sięgają najchętniej?

W.Dz.: W naszej ofercie mamy zarówno tradycyjne wypieki piekarnicze, jak i wyroby cukiernicze oraz szeroki wachlarz ciasteczek. Trudno określić co jest hitem. Dla jednych to chleb tradycyjny, dla innych orkiszowy czy czystoziarnisty. Jeszcze inni nie potrafią się oprzeć tradycyjnemu kołoczowi. Wśród klientów są również zwolennicy sernika na kruchym cieście i amatorzy ciasta malinowego. Myślę jednak, że mimo wszystko największą popularnością cieszą się tradycyjne pączki. Dowodem na to może być zwycięstwo w konkursie na Najsmaczniejszy Rybnicki Krepel w roku 2015.

T.Cz.: Jakie było najbardziej nietypowe, najciekawsze Państwa zamówienie?

W.Dz.: Nie wiem czy mogę o tym mówić, ale kiedyś poproszono mnie, abym zapiekł w chlebie cały spieniężony majątek, by można go było przewieźć za granicę. Ale to były stare czasy. Teraz staramy się spełniać oczekiwania klientów i szczegółowo omawiamy wszystkie indywidualne zamówienia.

T.Cz.: Czy organizujecie jakieś spotkania z pracownikami?

W.Dz.: W marcu wspominamy św. Klemensa - patrona piekarzy i cukierników. Z okazji tego święta, co roku organizowaliśmy spotkania dla naszej załogi, bo bardzo nam zależy na budowaniu zgranego zespołu i pogłębianiu relacji z pracownikami. Doskonale zdajemy sobie sprawę z tego, że bez wsparcia i oddania ze strony załogi, bez wzajemnego zaufania, po prostu nie dalibyśmy rady. Dlatego też staramy się, by w piekarni zawsze panowała przyjazna atmosfera, a każdy pracownik czuł się częścią naszej piekarskiej braci. Jednak pandemia uniemożliwiła nam organizowanie tego typu spotkań. Wypada mieć nadzieję, że już niedługo wszystko wróci do normy.

T.Cz.: Jakie są Pana marzenia? Te zawodowe, jak i prywatne? Co robi Pan w wolnym czasie?

W.Dz.: Moje marzenie już się spełniło, jako mały chłopiec, pochodzący z wielodzietnej i niezbyt zamożnej rodziny, odniosłem sukces nie tylko w życiu zawodowym, ale również prywatnym. Jestem szczęśliwym mężem, ojcem i dziadkiem. Firma całkiem nieźle funkcjonuje i ciągle się rozwija. Pomagają mi w tym żona, syn, córka i zięć. Choć mam już 76 lat to nadal jestem aktywny fizycznie i póki co na zdrowie nie mogę narzekać. W wolnym czasie lubię poczytać dobrą gazetę, obejrzeć ciekawy film, ale nade wszystko cenię sobie spotkania w rodzinnym gronie. Cieszy mnie uśmiech na twarzach moich wnuków i dzieci. Dużo satysfakcji dostarcza mi także wypoczynek na łonie natury i rozkoszowanie się pięknem przyrody.

T.Cz.: Dziękuję za rozmowę.



DIEKARNIA S.C.
WILIBALD DZIWOKI
MATEUSZ DZIWOKI
MARZENA SZWEDA
UL. PRZEMYSŁOWA 26
44-203 RYBNIK



**MONIKA
MORGAŁA**



**Gliwicka 103,
44-207 Rybnik**

510 559 133
slodkapasjamoniki@gmail.com

Bez sztucznych "ulepszaczy" czy środków konserwujących

Z MONIKĄ MORGAŁĄ
ROZMAWIAŁ TOMASZ CZARNECKI

T.Cz.: Jak się narodziła "Słodka Pasja" Moniki Morgały?

M.M.: Jak sama nazwa wskazuje to przede wszystkim owoc moich zainteresowań sztuką cukierniczą opartą na tradycyjnych recepturach, również tych typowo śląskich, ale połączonych ze współczesnymi trendami. Od dzieciństwa lubiłam piec, ale nie ukrywam, że ważne też były dla mnie opinie krewnych i znajomych, którzy zachwalali moje dzieła takie jak urodzinowe torty i ciasta, które nadal serwuję na rodzinnych przyjęciach. Śledzenie cukierniczych blogów, własne eksperymenty w kuchni oraz odbyte szkolenia pomogły mi rozwinąć skrzydła i przekształcić hobby w mały, słodki biznes.

Debiut przypadł w nietłwym okresie, bo właściwie w środku pandemii. Otwarcie "Słodkiej Pasji" miało miejsce w październiku ubiegłego roku, więc w szczególnie trudnym czasie dla sektora gastronomicznego. Prawdziwa pasja do dzielenia się z innymi moimi własnymi, autorskimi umiejętnościami cukierniczymi okazała się więc znacznie ważniejsza niż względy ekonomiczne.

T.Cz.: Skąd czerpie Pani inspiracje do tworzenia m.in. tak niezwykle efektownych tortów?

M.M.: Głównym źródłem inspiracji są oczywiście media społecznościowe oraz Internet, a więc blogi, konta instagramowe lub Pinterest.

Pozwalają mi one "być na bieżąco" z tym, co aktualnie jest modne w cukiernictwie i serwowane na naszych stołach, a są one w coraz większym stopniu kosmopolityczne i nie ograniczają się jedynie do określonych tradycji kulinarnych. Wiele elementów dekoracyjnych moich tortów to także bezpośrednia inspiracja postaciami z bajek czy kreskówek, które staram się wkomponować w torty. Z kolei połączenia smakowe, zarówno tortów, ale też i ciast, to w dużej mierze efekt moich własnych poszukiwań lub modyfikacji tradycyjnych przepisów. Lubię też przeglądać książki kucharskie lub pięknie ilustrowane albumy cukierniczo-piekarskie.

T.Cz.: Czy rybniczenie najczęściej kupują okazjonalne torty, czy raczej jest to dodatek do sprzedaży ciast, ciasteczek i innych deserów?

M.M.: Jeśli weźmiemy pod uwagę obecny czas - pandemii - to torty są zamawiane okazjonalnie, na kameralne przyjęcia urodzinowe. Mam jednak nadzieję, że gdy nasz rytm życia z powrotem zacznie przypominać okres sprzed pandemii to będzie znacznie więcej okazji do zamawiania efektownych tortów okolicznościowych. Na dziś mieszkańcy naszego miasta, ale też i przejezdni, wybierają raczej tradycyjne ciasta i desery, które umilają im chwile przy filiżance popołudniowej kawy.

T.Cz.: Z iloma osobami, cukiernikami współpracuje Pani na co dzień?

M.M.: Atutem mojego biznesu, ale też i ogromnym wyzwaniem jest dla mnie samodzielna organizacja i wykonanie całego procesu cukierniczego. Trochę się zatem o odpowiednią jakość produktów, a więc zaopatrzenie, później planuję cały proces wypieku i wykonania dekoracji cukierniczych, a w międzyczasie obsługuję klientów, którzy odwiedzają moją małą cukierenkę i staram się, aby każdy z nich wyszedł z uśmiechem na twarzy i słodkim pakunkiem pod pachą, bo nawet sposób zapakowania słodkości ma dla mnie znaczenie.

Mój mąż określa mnie czasem mianem tytana pracy, bo u mnie wszystko musi być perfekcyjne. Dla mnie ma być przede wszystkim słodko i pięknie!

T.Cz.: Czy trudno było Pani założyć cukiernię? Z jakimi problemami się Pani zmagala na początku? Czy teraz jest chociaż trochę łatwiej?

M.M.: Przygotowania do otwarcia cukierni trwały kilka miesięcy. Głównie polegały na przygotowaniu lokalu do rozpoczęcia działalności i zakupie potrzebnych sprzętów. Znacznie dłużej trwało zdobycie się na odwagę i przekucie marzeń w czyn, a gdy wszystko już nabrało realnych kształtów to rozpoczęła się pandemia, która trwa do dzisiaj. Otwarcie lokalu nastąpiło w październiku ubiegłego roku, a więc w pełnym reżimie sanitarnym, który nadal obowiązuje.

T.Cz.: Jak pandemia wpłynęła na Pani działalność?

M.M.: Niestety, nie znam okresu sprzed pandemii, ale domyślam się, że w przyszłości zwiększy się liczba zamówień na torty, zwłaszcza weselne czy pierwszokomunijne oraz tzw. „słodkie kąciki”, a i liczba spożywanych ciast i deserów też się zwiększy, gdy zaczniemy spotykać się w szerszym gronie.

T.Cz.: Czy brała Pani może udział w konkursach branżowych? Czy może pochwalić się Pani już jakimiś sukcesami w tej dziedzinie?

M.M.: Do tej pory brałam udział jedynie w szkoleniach cukierniczych. Nie miałam jeszcze okazji brać udziału w konkursach branżowych, ale wierzę, że wszystko przede mną!

T.Cz.: Jakie są Pani ulubione smaki?

M.M.: Bardzo lubię smaki owocowe, rześkie, z lekką nutką białej lub mlecznej czekolady. Korzystam jedynie z naturalnych produktów, świeżych owoców, jaj od szczęśliwych kurek, tradycyjnej wiejskiej śmietany, bo to są składniki gwarantujące zadowolenie z moich wypieków bez sztucznych "ulepszaczy" czy środków konserwujących.





T.Cz.: Jaki deser jest prawdziwym przebojem "Słodkiej Pasji"?

M.M.: To tradycyjne ptysie z bitą śmietaną i sekretnym składnikiem w postaci odrobinki dżemu porzeczkowego, który przełamuje słodki smak.

T.Cz.: Po jakie słodkości rybniczanie sięgają najchętniej?

M.M.: Z moich obserwacji wynika, że dużą popularnością cieszą się takie ciasta, które są pracochłonne w wykonaniu, a więc wymagają przygotowania kilku rodzajów kremów lub upieczenia dodatkowych blatów, na co klienci sami nie mają czasu. Trudna w wypieku jest też beza, stąd prawie codziennie w moim zmieniającym się cukierniczym menu znajdują się mini-bezy Pavlova, kostka alpejska czy malinowa chmurka. Z kolei dzieci często sięgają po moje bezowe i bardzo kolorowe lizaki oraz czekoladowe cake-popsy. Wiele osób zachwyca się też moimi eklerami z karmelowo-kawowym kremem, których smak porównują do tego, jaki znajdziemy w najlepszych paryskich cukierniach.

T.Cz.: Ile czasu zajmuje wykonanie dekoracji tortowej złożonej z wielu elementów? Z jakiego dzieła jest Pani najbardziej dumna?

M.M.: Jeśli chodzi o wykonanie dekoracji tortowej to oczywiście ilość spędzonych godzin na jej przygotowanie jest wprost proporcjonalna do szczegółów, które taka dekoracja ma zawierać. Wykonuję wiele postaci z bajek (np. Królowna Śnieżka, Minionki, Jednorożec) lub gier komputerowych. Zdarzają się torty z dekoracją w postaci motocykla, czołgu, wozu strażackiego samochodzika czy statku. Wykonuję też miniaturki zwierzątek - liska-chytruska lub konika. Największą satysfakcją było dla mnie stworzenie mojego premierowego, wielopiętrowego, bogato zdobionego i jednocześnie wyrafinowanego smakowo tortu weselnego, który zachwycił parę młodą oraz zaproszonych gości.

Wykonanie takiego tortu to była dla mnie wielka odpowiedzialność, bo wszyscy wiemy, że tort weselny to nie tylko mieszanka mąki i jajek, ale przede wszystkim symbol szczęścia i pomyślności, które mają sprzyjać młodej parze rozpoczynającej wspólne życie.

T.Cz.: Jakie było Pani najbardziej niecodzienne zamówienie?

M.M.: Praktycznie każdy zamówiony tort artystyczny, który wykonuję na indywidualne zamówienie, jest dla mnie nowym i ważnym wyzwaniem. Każdego z klientów, który u mnie zamawia tort wypytuję o preferencje smakowe, pożądaną kolorystykę, elementy dekoracyjne, które mają się na nim znaleźć, co sprawia, że każdy tort jest niepowtarzalny i nie zdarzyło mi się przygotować dwóch identycznych tortów, które w takim samym sposób byłyby dekorowane.

T.Cz.: Jakie są Pani marzenia? Te zawodowe, jak i prywatne? Jak spędza Pani swój wolny czas?

M.M.: Moim marzeniem jest stałe poszerzanie asortymentu w mojej małej, kameralnej cukierni i rozpoczęcie serwowania deserów na miejscu, w lokalu - na wzór uroczych paryskich kawiarenek, w których ludzie lubią spędzać swój czas. Warunki ku temu już istnieją, ale z uwagi na reżim sanitarny sprzedaż jest obecnie możliwa jedynie na wynos. Poza pasją cukierniczą moim hobby jest hodowla i pielęgnacja kwiatów w przydomowym ogrodzie, gdzie lubię wypoczywać razem z rodziną. Połączenie kwiatów i wypieków daje mi duże pole do popisu. Dzięki temu jestem pełna energii, a w głowie "roi" mi się mnóstwo pomysłów, którymi chcę się dzielić z mieszkańcami Rybnika. Zapraszam ich serdecznie do odwiedzania mojej cukierni.

T.Cz.: Dziękuję za rozmowę.

"Moja prababcia była bardzo zaradna...". Piekarnia i cukiernia z tradycjami

Z DOMINIKIEM NIEWELTEM
ROZMAWIAŁ TOMASZ CZARNECKI

T.Cz.: Jak narodziła się Państwa pasja do wypieków?

D.N.: Prababcia założyła piekarnię w 1937 roku. W 1984 roku przejął ją mój ojciec i razem z tatą prowadzimy ją do teraz. Jest to biznes rodzinny, przekazywany z pokolenia na pokolenie. Wychowując się w rodzinie piekarzy, od najmłodszych lat poznawałem tajniki wypieku chleba. Tradycja piekarnicza jest u nas tak silna, że postanowiłem kontynuować prowadzenie piekarni, oczywiście rozwijając ją i dostosowując do aktualnych potrzeb klientów. Z czasem zaczęliśmy rozwijać również cukiernię i na ten moment możemy się pochwalić sporym asortymentem słodkości.

T.Cz.: Co rybniczanie kupują u Państwa najchętniej? Czy zazwyczaj są to okazjonalne torty i ciasta, czy raczej ciasta, ciasteczka i inne desery np. do popołudniowej kawy?

D.N.: Profil naszej piekarni i cukierni jest nakierowany na różnych klientów. Zarówno takich, którzy sięgają po codzienne wypieki, jak i tych, którzy zamawiają torty czy ciasta na specjalne okazje. Cieszymy się, że klienci wracają do nas po kolejne produkty. To pokazuje, że nam zaufali, bo tworzymy smaczne wypieki. W ofercie mamy również torty artystyczne czy "słodkie stoły", które są ostatnio bardzo popularnym elementem wesel czy innego rodzaju przyjęć. Realizujemy takie zamówienia niemal na całym Śląsku, m.in. w Katowicach, Chorzowie, Rudzie Śląskiej, a także tu u nas - w Rybniku czy Wodzisławiu.

T.Cz.: Ilu pracowników liczy Państwa zespół?

D.N.: W samą produkcję zaangażowanych jest 10 osób, ale zespół liczy dużo więcej. W dystrybucję i sprzedaż pieczywa zaangażowani są też kierowcy, ekspedientki i inne osoby, które dbają o wizerunek firmy i poszczególnych punktów.





T.Cz.: Jak pandemia wpłynęła na Państwa działalność?

D.N.: Na pewno pandemia odcisnęła piętno na każdym biznesie. Tworzymy produkt pierwszej potrzeby, dlatego nasza działalność nie została całkowicie zamknięta, a tylko częściowo ograniczona. Prowadzimy stoisko firmowe w galerii Focus Park Rybnik. Kiedy zamknięto galerię, musieliśmy też zamknąć naszą wyspę handlową. Co do ilości klientów, nie możemy porównywać tego roku do roku. Poczyniliśmy w ostatnim czasie duże inwestycje, aby rozwijać piekarnię i cukiernię. Dzięki temu zwiększyliśmy liczbę klientów i staliśmy się bardziej rozpoznawalni. Przede wszystkim zmodernizowaliśmy nasz sklep firmowy przy piekarni na ul. Gliwickiej 134. Aktualnie punkt jest otwarty od 5:30 do 21:30. Dzięki temu można u nas kupić ciepły chleb, który wypiekamy ok. godziny 18:00. Rozpoczęliśmy też współpracę z „Piekarniami Polskimi”, które mieszczą się w sklepach Kaufland w naszym rejonie. Tam również dostarczamy nasz asortyment, głównie pieczywo oraz kołaczki. Z jednej strony pandemia zamknęła nam pewne ścieżki, ale z drugiej strony udało nam się otworzyć i rozwinąć inne, nowe. Jednym z takich pomysłów jest dostarczanie pieczywa do domu klienta.

Aktualnie nasze produkty można zamówić przez portal **Panbochen.pl**. My produkujemy, a współpracownicy portalu odbierają i dystrybuują nasze pieczywo. Podczas pierwszego lockdownu, kiedy wszyscy się izolowali, nasza oferta była nowością. Wiele osób polubiło tę formę zakupu pieczywa i w ten sposób zamawia je do dziś.

T.Cz.: Czym wyróżniacie się Państwo na tle innych rybnickich piekarni, cukierni?

D.N.: Chcemy, żeby wyróżniała nas jakość. Sztab ludzi codziennie pracuje na to, by klient był zadowolony, aby chciał do nas wrócić po te same wyroby, ale też przy okazji sięgnął i po inne produkty. Staramy się układać naszą pracę tak, by wyjść naprzeciw oczekiwaniom klientów i je spełniać. Stąd wydłużenie godzin otwarcia sklepu, kolejny wypiek, który daje możliwość zakupu ciepłego chleba na kolację czy oferowanie dostawy pieczywa prosto pod drzwi. Cieszymy się, kiedy klienci kupujący u nas regularnie pieczywo wracają, chcąc zamówić tort weselny czy inne słodkości na ważne dla siebie przyjęcia. To bardzo miłe, że klienci nam ufają. O to właśnie chodzi.

T.Cz.: Co jest Państwa największym hitem?

D.N.: Jeśli chodzi o słodkie wypieki, na pewno możemy pochwalić się kołaczem.

Jest on naprawdę znakomity. Na tyle, że zyskał sławę nawet w Tychach, gdzie można go kupić w tamtejszym Auchan, do którego dostarczamy sporą jego ilość. Można powiedzieć, że kołacz jest naszym flagowym produktem. Tradycyjnie pieczemy kołaczki z makiem, serem i jabłkami oraz owocami sezonowymi. Oprócz tego ogromną popularnością cieszy się nasz sernik w różnych odsłonach. Wiedeński, japoński, karmelowy, z mandarynkami oraz kokosową kruszonką i wiele innych. Każdy z serników jest bardzo puszysty i delikatny. Nasi klienci lubią bardzo także ciasta kruche, w różnej postaci. Staramy się korzystać z owoców sezonowych, które mają wyrazisty smak. Jeśli chodzi o pieczywo to hitem na pewno jest nasz tradycyjny chleb firmowy na zakwasie. Nie każdy jednak lubi mąkę pszenną, a czasem nie może jej po prostu spożywać, dlatego posiadamy w naszej ofercie również chleb żytni ze 100% mąki żytniej, bez dodatku mąki pszennej. Mamy też całą gamę chlebów bez drożdży - żytnio-orkiszowy, razowy, a także pieczywo pszenne, które produkujemy na podmłodach. Mają one bardzo ciekawy smak, ponieważ podmłoda to kwas pszenny. Wszyscy się chwala, że dodają naturalny kwas żytni, a my do pieczywa pszennego dodajemy podmłody.

To powoduje, że nasze pieczywo nie ma takiego słodkiego posmaku jak np. bułka, za to ma swoją specyficzną kwaskowość, jak chleb słowiański, staropolski. Ten ostatni sprzedajemy w dużych bochnach, również na wagę. To ciekawy model sprzedaży. Możemy sobie kupić np. trzy, cztery kromki. Oferujemy też chleb bez mąki - czystoziarnisty, z samych ziaren, które moczy się i łączy z miodem, a następnie wypieka w formie chleba.

T.Cz.: Jakie było Państwa najbardziej nietypowe zamówienie?

D.N.: Tort na bal Uniwersytetu Ekonomicznego w Katowicach, który przygotowaliśmy każdego roku. Pandemia nam to przerwała, ale mamy nadzieję, że te projekty wrócą, gdy tylko sytuacja epidemiczna się unormuje. Torty dla UE to wypieki dla 600-800 osób. Ważą nawet 120 kg. Pamiętam, jak musieliśmy wykręcać drzwi, bo tort się w nich nie mieścił - miał metr szerokości, a futryna jedynie 98 cm.

Ostatecznie drzwi trzeba było zdemontować, a sam tort i tak wnieść pod kątem. Przygotowywaliśmy też ogromne, pięciopiętrowe torty weselne. Najtrudniejszy był ich transport. Dostarcza się je i dekoruje na ostatni moment, w dniu wesela, więc nie ma możliwości wykonania "dubla". Taki transport to wielka odpowiedzialność dla kierowcy, który musi wykazać się sporą dozą "delikatności".

T.Cz.: Czy organizują Państwo jakieś spotkania integracyjne dla pracowników? Z jakiej okazji?

D.N.: Zawsze organizowaliśmy takie spotkania 15 marca na św. Klemensa, patrona piekarzy. W tym i w ubiegłym roku pandemia pokrzyżowała nam plany. Mimo to staramy się zawsze świętować ten ważny dla nas dzień, choćby symbolicznie. Poza tym, nasza firma nigdy nie śpi. Pierwsi piekarze przychodzą już w niedzielę o 16:00. Pracujemy na zmianę, żeby zapewnić klientom ciągłą dostawę świeżego pieczywa.

Najmilsze są chwile, gdy klienci mówią, że smakują im nasze produkty. Wtedy czujemy, że warto.

T.Cz.: Jakie ma Państwa marzenia? Te zawodowe, jak i prywatne? Jak spędza Państwo swój wolny czas?

D.N.: Moje marzenie "zawodowe" jest takie, żeby tworzyć produkty wysokiej jakości, które smakują naszym odbiorcom. Żeby każdy klient wychodził od nas z uśmiechem i nigdy się nie zawiódł na naszych wyrobach. Chcemy piec tak, aby wszyscy mogli powiedzieć, że to właśnie "ten chleb", który miło wspominają albo ten smak ciast. Zależy nam też, żeby ciasta i torty dobrze się prezentowały, by sprawiały innym przyjemność. Co do osobistych marzeń - zdrowie. To jest najważniejsze. Marzy mi się też rejs żaglowcem przez Atlantyk.

T.Cz.: Dziękuję za rozmowę.



**Gliwicka 134
44-207 Rybnik
tel. 32 424 66 01
biuro@niewelt.pl**

Czy taka mała?

NIEWIELE OSÓB WIE, ŻE NA TERENIE NASZEGO MIASTA DZIAŁA FIRMA ZNANA W CAŁEJ POLSCE.

Wydawcy gazet i czasopism, gazetek branżowych, informatorów i biuletynów gminnych oraz organizacji i stowarzyszeń znają dobrze **Emart Design** z Rybnika – właściciela domeny **skladgazet.pl**. Od lat firma z powodzeniem pomaga instytucjom publicznym i przedsiębiorstwom z całej Polski w profesjonalnym kreowaniu i utrzymaniu pożądanego wizerunku i lokalnych więzi wspólnotowych oraz biznesowych.

To przykład jak praca zdalna – tak, tak, to nie jest twór wyłącznie z czasów epidemii – może stworzyć w umiejętnych rękach specjalistów z **Emart Design** sprawnie funkcjonujący system usług dedykowany zarówno redakcjom gazet, czego wyrazem jest wieloletni byt uznanych periodyków, jak i wszystkim innym chcącym tworzyć i drukować publikacje książkowe oraz całościowe projekty identyfikacji - od wizytówek po opakowania.



TWOJAGAZETA

zobacz więcej na

skladgazet.pl



Sfinansowano przez Narodowy Instytut Wolności -
Centrum Rozwoju Społeczeństwa Obywatelskiego
ze środków Programu Rozwoju Organizacji
Obywatelskich na lata 2018 – 2030

