

MAZOWSZE SERCE POLSKI NR 8

31/08/2022 14:46, aktualizacja: 31/08/2022 15:37 | Zamieścił: Agnieszka Stabińska, Autor: Dorota Mądrał

Ciężki kawałek chleba



Autor: Fot. MIKAEL

VAISANEN/GETTY IMAGES

Doświadczonych piekarzy na rynku jest jak na lekarstwo, a przez coraz wyższe ceny pieczywa jeszcze bardziej szanujemy każdą kromkę. Ile jesienią zapłacimy za chleb?

Piekarniane półki uginają się od bochenków, bułek, paluchów, bagietek, przygotowanych na zakwasie, żytnich, pszennych, orkiszowych, gryczanych, z dodatkiem suszonych owoców czy ziół. Choć mamy inflacyjny kryzys, na mazowieckim rynku wybór jest ciągle duży.

Sztuka robienia chleba

A zrobienie dobrego chleba nie jest wcale takie proste. Właściwie dobrane proporcje składników to zdecydowanie za mało.

– Przy produkcji pieczywa liczą się nie tylko dodatki, ale najważniejszy jest czas, bo nastawianie fermentacji wiąże się z wydłużeniem pracy. Zarówno zakwasy, jak i rozczyiny szczepione bakteriami mlekowymi trzeba nastawić już 24 godziny przed produkcją – wyjaśnia Ewa Brzezińska, właścicielka Piekarni WACYN, która od ponad 30 lat działa w tej branży z bratem Andrzejem Karczewskim. Firma mieści się w Radomiu-Wacynie.

Naturalne surowce to podstawa ich produkcji, a w asortymencie są pieczywo żytnie, mieszane (pszenno-żytnie i żytnio-pszenne), bułki pszenne oraz słodkie, a także wyroby cukiernicze (ciasta bezkremowe).

Za chleb żytni na trzonie z ziołami Piekarnia WACYN w grupie przedsiębiorców w kategorii wyroby piekarnicze zdobyła nawet laur w XII edycji Konkursu o Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego dla mazowieckich producentów żywności za najlepszy produkt roku 2018.

Produkcja, oprócz ciast, w tej firmie oparta jest na naturalnych fermentacjach, co sprawia, że pieczywo jest zdrowe.

– W czasie fermentacji wytwarzają się samoczynnie bakterie mlekowe – probiotyki, które powodują, że pieczywo jest lekkostrawne. Tak dzieje się w ciastach żytnich i mieszanych – objaśnia tajniki produkcji pani Ewa.

Natomiast bułki zwykłe oraz słodkie w Piekarni WACYN robione są na rozczynach drożdżowych.

– Tu nie ma namnażania w sposób samoistny bakterii mlekowych, więc nastawiamy rozczyny szczepione tymi bakteriami, aby bułeczki były lekkostrawne. Przysparza nam to pracy, ale coś za coś. Nie chcemy rezygnować z dawno obranej drogi – pieczywo ma być nie tylko smaczne, ale również zdrowe. I tak jest, nasze pieczywo nie powoduje nieprzyjemnego dyskomfortu w postaci wzdęć. Abyśmy nie mieli takich sytuacji, wybieramy pieczywo z naturalnej fermentacji – sugeruje pani Ewa.

Mąka to nie wszystko

Małżeństwo Kamila i Tomasz rozpoczęło swoją przygodę w branży piekarniczej w 2021 r. We współpracy z otwockim liderem piekarsko-cukierniczym Piekarnią Wanda, prowadzi punkt w Konstancinie-Jeziornie.

– Podstawą zdrowego i smacznego chleba są bardzo dobrej jakości składniki, które w połączeniu z ciężką pracą człowieka tworzą nieodzowną całość finalnego produktu – twierdzą małżonkowie.

To właśnie świadomość tej jakości, proponowany szeroki asortyment, w połączeniu z odpowiednią komunikacją i marketingiem, doprowadziła wspólnie z otwockim partnerem do wprowadzenia lokalnych rzemieślniczych wyrobów na terenie Konstancina.

– Dzięki ciężkiej pracy, zaangażowaniu i pozyskanych środków z MRFP powstało bardzo dobre miejsce. Piękna lokalizacja, rzemieślnicze wyroby piekarsko-cukiernicze, dobra kawa i lody, podbiły serca mieszkańców uzdrowiska i okolic – dodają.

Oboje z mężem, zanim otworzyli piekarnię, pracowali w innych branżach. Chociaż pandemia nie ułatwiła im startu z nowym biznesem, zdecydowali się otworzyć właśnie ten rodzaj działalności.

– Skłoniła nas do tego chęć rozwoju, szukanie możliwości zarobkowych – przyznają. Nie było łatwo, nic nie sprzyjało, ale nie żałują. – To była trudna i żmudna droga, w konsekwencji wszystkich decyzji i działań jednak udana – dodają.

Pożyczka umożliwiła właścicielom remont i zakup wyposażenia.

– Jesteśmy zadowoleni, że się na to zdecydowaliśmy, biorąc pod uwagę zmiany na rynku kredytowym – podkreślają właściciele piekarni.

Podobnie było w przypadku biznesu Oliwii Wesołowskiej, która dzięki pożyczce z MRFP – 100 tys. zł – otwiera w Woli Mrokowskiej (pow. piaseczyński) Przystanek Zachodnia – sklep z pieczywem, ciastami i lodami.

– Z pieniędzy z pożyczki urządziliśmy i przystosowaliśmy pomieszczenia – mówi pani Oliwia.

Pożyczki z MRFP mogą być przeznaczone na większość wydatków inwestycyjnych, jakie ponoszą

przedsiębiorcy, np. na zakup nieruchomości, samochodu, wyposażenia, remont czy budowę lokalu usługowego. I najważniejsze, że są nisko oprocentowane (oprocentowanie stałe lub zmienne).

Maszyna zamiast człowieka?

Choć w piekarniach pracę rąk ludzkich coraz częściej zastępują maszyny, nie na każdym etapie jest to możliwe, a i niekoniecznie pożądane.

- Nic nie zastąpi doświadczonego piekarza, który dopilnuje czy fermentacja przebiega prawidłowo, czy też wskaże moment, w którym trzeba wyjąć chleb z pieca, by był idealnie upieczony – przyznaje pani Ewa.

Pani Kamila zaznacza, że to bardzo ciężka i wymagająca praca fizyczna.

- Jesteśmy jedynie partnerem i prowadzimy niezależny punkt, widzimy jednak ile kosztuje nas to pracy. Codzienne dostawy, wypieki na miejscu, koordynacja, reagowanie na nieprzewidziane sytuacje i niezliczona ilość innych czynności do wykonania. Podziwiamy zatem właścicieli centrali otwockiej, którzy od ponad 30 lat działają z powodzeniem na rynku – tłumaczy.

To, że mamy świeże pieczywo na śniadanie, jest zasługą ciężkiej pracy i nieprzespanych nocy wielu ludzi: od piekarzy, przez dostawców, po sklepikarzy, którzy dbają o to, by rankiem nasze ulubione bułki czy chleb znalazły się w sprzedaży. W Piekarni WACYN, która zatrudnia w zależności od potrzeb do 50 osób, produkcja podzielona jest na kilka etapów. – Pierwszy zaczynamy o godz. 19.00, a kończymy o godz. 4.00 – wtedy pieczywo musi być już gotowe do rozwieszenia, bo o godz. 5.30 rozpoczynamy transport do punktów i sklepów – wyjaśnia pani Ewa.

W jej piekarni w tygodniu wykorzystuje się około 10 ton mąki różnych rodzajów. Pieczywo sprzedawane jest w 12 firmowych stoiskach oraz sklepach, które kupują gotowe wyroby z Wacyna.

Zdaniem pani Ewy zawód piekarza powinien zostać uznany za ginące rzemiosło.

- Brakuje fachowców, trudno pozyskać nowych pracowników – przyznaje właścicielka Piekarni WACYN, która opiera się na ludziach, których sama wyszkoliła.
- Sytuacja ekonomiczno-społeczna sprawiła, że dużo się zmieniło na rynku – twierdzi z kolei pani Kamila. – Nasza branża to ciężki kawałek chleba i nie jest łatwo dopasować zespół. Cieszy nas tym bardziej fakt, gdy trafiają do nas bardzo młodzi ludzie i decydują się zostać z nami na dłużej – dodaje.

Problemy branży jakie dostrzega małżeństwo z Konstancina to konsekwencje wynikające w dużej mierze z pandemii i wojny w Ukrainie, które spowodowały braki w dostawach, szalejące podwyżki cen wszystkiego, co związane jest z prowadzeniem działalności.

- Jesteśmy na finiszu wakacji i z niepokojem spoglądamy na prognozy jesienne i to, jak społeczeństwo zareaguje na kolejne ewentualne zmiany, podwyżki. Cierpliwie jednak czekamy i życzymy wszystkim z branży, aby problemy omijały ich szerokim łukiem – przyznają.

Droga kromka chleba

- Korzystamy jeszcze z mąki z ubiegłorocznych plonów, ale ceny surowców rosną. Nie wiadomo, ile będzie kosztować mąka z tegorocznych zbiorów, bo w niektórych rejonach Polski

zboże obrodziło, a w innych z powodu suszy plony były niewielkie lub wcale ich nie było – obawia się pani Ewa.

Dodaje, że wszyscy porównują, o ile wzrosły ceny chleba, a przecież inne produkty też znacznie zdrożały.

– Nikt nie patrzy, że rosną koszty pracy, paliw, opału. Ten biznes robi się coraz mniej dochodowy – przyznaje.

I dodaje, że bardzo po kieszeni biją też wysokie ceny gazu potrzebnego do opalania pieców.

– Wyłączyliśmy trzy piece, a i tak rachunki wzrosły dwukrotnie, z 16–18 tys. zł do 36 tys. zł/miesiąc – przyznaje pani Ewa.

Mimo tych trudności jest pełna optymizmu.

– Kiedy zaczynałam działalność, inflacja była znacznie wyższa od obecnej. Daliśmy sobie radę, więc mam nadzieję, że jeśli tylko zdrowie pozwoli, teraz również jakoś z tego wybrniemy.

Ale drożyna!

- W lipcu pieczywo zdrożało średnio niemal o 30 proc. rok do roku i było trzecią najszybciej drożącą kategorią produktów spożywczych.
- Produkty sypkie zdrożały w lipcu średnio o ponad 20 proc. rok do roku, w tym mąka o prawie 32 proc. a cukier niemal o 21 proc.

Raport „Indeks cen w sklepach detalicznych”, autorstwa UCE Research i Wyższych Szkół Bankowych¹

dr Krystian Malesa członek zarządu Mazowieckiego Regionalnego Funduszu Pożyczkowego Sp. z o.o. (instytucja samorządu Mazowsza)

Zapraszamy przedsiębiorców z Mazowsza i planujących założyć działalność gospodarczą do skorzystania z niskooprocentowanych pożyczek ze środków unijnych. Już ponad 1200 firm, w tym także piekarnie i cukiernie dzięki naszym pożyczkom kupiły i wyremontowały lokale usługowe oraz zakupiły niezbędne wyposażenie. Dzięki niekiedy trzykrotnie mniejszemu oprocentowaniu w porównaniu z ofertą banków komercyjnych, stałemu oprocentowaniu na cały okres spłaty pożyczki i braku prowizji nasze pożyczki są ezkonkurencyjne.

Wiesław Raboszuk, wicemarszałek województwa mazowieckiego (sejmikowy klub KO)

Dzięki funduszom unijnym oraz z budżetu województwa wspieramy lokalne biznesy. Mazowieccy przedsiębiorcy przeznaczają pozyskane środki na rozwój i unowocześnianie firm. Ich znakomite

wyroby zyskują coraz większe uznanie konsumentów. Jako Samorząd Województwa Mazowieckiego od lat aktywnie wspieramy ich działania, promujemy lokalne i tradycyjne wyroby z Mazowsza nie tylko na rynku krajowym, ale też i międzynarodowym. Okazją do podziękowania mazowieckim rolnikom za ich trud i pracę będą dożynki wojewódzkie. Już teraz zapraszamy na 4 września do Lelisa, gdzie będziemy wspólnie świętować.

[Konflikt zbrojny w Ukrainie, która jest jedną ze światowych potęg w produkcji pszenicy, ale też ceny nawozów oraz paliw, nieprzewidywalne ze względu na klimat i warunki pogodowe – to tylko niektóre czynniki, które przekładają się na wysokie ceny żywności, w tym pieczywa.](#)



Fot. [ALEXEY_DS/GETTY IMAGES](#)

[- Zrobienie dobrego chleba nie jest wcale takie proste – wyjaśnia Ewa Brzezińska, właścicielka Piekarni WACYN, która od ponad 30 lat działa w tej branży z bratem Andrzejem Karczewskim. Firma mieści się w Radomiu-Wacynie.](#)



Fot.arch. [Piekarni WACYN](#)

[Piekarnia Wanda - rzemieślnicze wyroby piekarsko-cukiernicze, dobra kawa i lody, podbiły serca mieszkańców Konstancina.](#)



[fot. arch. Piekarni Wanda](#)

[Ewa Brzezińska i Andrzej Karczewski, właściciele Piekarni WACYN pasjonują się nie tylko produkcją zdrowego pieczywa, ale również promują zdrowy styl życia.](#)



[fot.arch.prywatne](#)

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl