

ŚWIEŻO UPIECZONE

Jesień w zestawie

Jesień ma swój rytm, zapach i smak. To czas aromatycznej kawy i ciepłych historii. O tej porze roku w Piekarni Cukierni Putka kulinarne opowieści toczą się wokół dyni.

Przez cały dzień, prosto z pieca, serwujemy **Focaccie** oraz **Bagietki z Dynią i Szyneką Dojrzewającą** – chrupiące, pachnące i podawane na gorąco. W wybranych lokalizacjach jesienny poranek można rozpocząć od **Jajek po Turecku z Dynią**, a do nich wybrać jedną z naszych sezonowych kaw: **Dyniowe Latte** lub **Cynamonowe Jabłko Latte**. Te smaki otulają ciepłem, którego o tej porze roku szukamy szczególnie.

Nasza dynia ma także swoją własną historię. Dostarcza ją kierowca floty firmowej, który jest jednocześnie lokalnym rolnikiem. Dzięki temu droga dyni z pola do putkowej piekarni jest naprawdę krótka. Lubię tę historię, bo dobrze oddaje to, co jest dla nas ważne

– bliskość, świeżość i szacunek do składników, z których powstają nasze produkty.

Jesienne smaki najlepiej odkrywać w **ZESTAWIE**. Dlatego do kanapki, przekąski, drożdżówki lub śniadania warto wybrać **dużą kawę w cenie małej** i pozwolić sobie na chwilę przyjemności.

Drodzy Klienci, serdecznie zapraszam do naszych piekarni. Zatrzymajcie się przy jesiennym menu, w którym dynia gra pierwszoplanową rolę. Spróbujcie naszych wypieków, sięgnijcie po jesiennie smaki i rozgrzejcie się filiżanką aromatycznej kawy lub herbaty – takiej, jaką lubicie najbardziej.

Zuzanna Putka-Twardowska



Naturalny zakwas, starannie dobrane składniki i rzemieślnicze podejście do wypieku – polecamy nasze chleby, które smakują jak za dawnych lat:

Pradawny – wypiekany ze starych odmian zbóż: orkisz, samopszy i płaskurki. Długa fermentacja nadaje mu głęboki smak, lekko orzechowy aromat i wilgotny, sprężysty miękisz.

Rycerski – pszenno-żytni, na naturalnym zakwasie żytnim, z dodatkiem słonecznika, dyni, sezamu, siemienia lnianego i płatków owsianych. Pełny smaku, z rumianą, chrupiącą skórką.

Jogurtowy z Makiem – delikatny, z dodatkiem jogurtu, który sprawia, że jego miękisz pozostaje przyjemnie wilgotny i miękki. Całość dopełnia chrupiąca skórka i aromatyczna warstwa maku.



Zmieniamy się razem z Klientami

Dziesięć lat temu Piekarnia Cukiernia Putka otworzyła swój największy zakład w Jawczycach, uruchomiła Piekarnię Bezglutenową na warszawskim Grochowie oraz zaprezentowała nową identyfikację wizualną marki. Pięć lat temu doszło do jednej z najważniejszych zmian w historii firmy – sukcesji i przekazania odpowiedzialności za dalszy rozwój kolejnemu pokoleniu piekarskiej rodziny. Dziś firma łączy skalę nowoczesnej organizacji z wartościami, które od pokoleń pozostają jej fundamentem: jakością, tradycjami rzemieślniczymi, odpowiedzialnością i bliskością ludzi.

Nowy rozdział z poszanowaniem tradycji

Decyzja o uruchomieniu piekarni bezglutenowej nie była łatwa. Z ekonomicznego punktu widzenia rodzinie bardziej opłacało się przeznaczyć teren przy ul. Tarnowieckiej 41 pod budownictwo mieszkaniowe. Jednak z szacunku dla dziedzictwa dziadków – Janiny i Jana Putków, którzy prowadzili tam swoją pierwszą własnościową piekarnię – budynek przeszedł gruntowny remont. Tak powstała Putka Bez Glutenu.

Certyfikowane wypieki bezglutenowe spod znaku Putki są dziś dostępne we wszystkich piekarniach firmowych oraz w wielu sklepach współpracujących z firmą. Dzięki sprzedaży online produkty można zamówić na terenie całej Polski.



Budynek piekarni przy ul. Tarnowieckiej 41

Putka Bez Glutenu oferuje także świeże wypieki prosto z pieca. Sprzedaż pieczywa oraz słodkości pozbawionych charakterystycznych dla produktów bezglutenowych szczelnych opakowań foliowych prowadzona jest w dwóch food truckach zaparkowanych na Grochowie i Mokotowie.

Technologia w parze z rzemiosłem

Decyzja o przeniesieniu dużej części produkcji z Wesołej, Krymskiej i Tarnowieckiej do Jawczyc łączyła się natomiast z ogromnym wyzwaniem logistycznym. Wiele osób musiało zmienić miejsce pracy, w tym rodzina Putków. Po licznych naradach, czy wybudować nową piekarnię po lewej czy po prawej stronie Wisły, bliżej miejsca zamieszkania, ostatecznie przeważały względy biznesowe, a nie prywatna wygoda.

– Jawczyce oznaczają dla nas przejście firmy na zupełnie inną skalę – podkreśla Prezes Zarządu, Dyrektor ds. Rozwoju Grzegorz Putka. – Dały możliwości rozwoju produkcji, logistyki i całej organizacji, których wcześniej nie mieliśmy.

Współczesny park maszynowy nie oznacza jednak odejścia od piekarskich korzeni. Wręcz przeciwnie – siłą firmy jest umiejętne łączenie technologii z rzemiosłem. Zakwas prowadzony nieprzerwanie w rodzinnej piekarni od 1983 roku pozostaje jednym z symboli tej ciągłości, podobnie jak produkty, przy których nadal wykorzystywana jest praca ludzkich rąk m.in. przy zaplataniu chałki.

Kierunek w podejściu firmy do oferty najlepiej określa hasło ostatniej kampanii wizerunkowej „Nie samym chlebem”. W ciągu ostatnich lat piekarnia odpowiadała na zmieniające się potrzeby konsumentów, rozwijając m.in. linię produktów gastronomicznych. Klienci o każdej porze dnia, zgodnie z filozofią „to go, czyli szybko i wygodnie” lub „hygge” – celebując chwilę, mogą zakupić kawę, świeżo wyciskane soki, przygotowane na miejscu kanapki, pizze, słodkie i wytrawne przekąski. Równocześnie w asortymencie

Piekarni Cukierni Putka nie brakuje wypieków opartych o tradycyjne receptury, o obniżonym indeksie glikemicznym, odpowiednich dla diety wegańskiej, bezglutenowej, a także słodkości bez cukru. Piekarnia stała się więc miejscem spełniającym różne oczekiwania współczesnego Klienta, bez rezygnacji z tego, co stanowi jej podstawę.

Wizerunek zgodny z filozofią działania

Dziesięć lat temu zmienił się również sposób, w jaki rodzinna firma opowiada o sobie. Nowy logotyp przedstawiający piekarza trzymającego bochenek chleba zastąpił wcześniejszą, bardziej przemysłową identyfikację. Była to nie tylko zmiana wizualna, lecz także symboliczne podkreślenie tego, czym firma chce być: piekarnią opartą na tradycjach rzemieślniczych, jakości i bliskości z Klientem.

– Stawaliśmy się coraz więksi i nowocześniejsi, jednocześnie nie zapominając o naszych rzemieślniczych korzeniach. Ta równowaga jest naszą siłą – mówi Zuzanna Putka-Twardowska, Członek Zarządu, Dyrektor Sieci Własnej i Marketingu.

Na przestrzeni dekady metamorfozę przeszedł nie tylko logotyp Piekarni Cukierni Putka. Zmieniło się również podejście do zagospodarowania lokali należących do sieci firmowej. Nowoczesne wnętrza są wygodną przestrzenią zakupową, ale jednocześnie otulają domowym ciepłem i przyciągają kawiarnianą atmosferą.

Zmiany pokoleniowe

W kwietniu 2021 w Piekarni Cukierni Putka nastąpiła zmiana pokoleniowa. Nowymi właścicielami, którzy przejęli zarządzanie firmą, zostały dzieci dwóch dotychczasowych wspólników: Grzegorz Putka i Zuzanna Putka-Twardowska oraz Bartosz Pudziałowski i Anna Jago. W zarządzie spółki zasiada także Marcin Twardowski (mąż Zuzanny) oraz jedyna osoba spoza rodziny – Marcin Puchalski, który od lat wspiera wspólników swoją wiedzą, doświadczeniem i spojrzeniem z zewnątrz.

Jednym z najważniejszych elementów przemiany, która nastąpiła po sukcesji, było otwarcie organizacji na nowych liderów i kompetencje.

Do zespołu dołączali doświadczeni menedżerowie, a osoby rozwijające się wewnątrz firmy otrzymywały możliwość awansu i przejmowania odpowiedzialności za kolejne obszary.

Rodzinny charakter piekarni nie jest dziś definiowany przez jej wielkość, lecz przez sposób działania. Współwłaściciele podkreślają znaczenie wzajemnego szacunku, zaufania i wspólnej odpowiedzialności.

– Nie da się budować dobrej firmy rodzinnej bez dobrych relacji w rodzinie – mówi Anna Jago, Członek Zarządu odpowiedzialna za obszar HR. – Dla firmy jednym z największych wyzwań HR jest dziś rozwój kompetentnych i zaangażowanych liderów – takich, którzy potrafią słuchać, rozmawiać z pracownikami i zdobywać ich zaufanie. Piekarnia ma być miejscem, w którym ludzie mogą się rozwijać, czując się traktowani z szacunkiem i chcąc zostać z nami na dłużej.

Odpowiedzialność za przyszłość

Rozwój firmy nie jest celem samym w sobie. Właściciele podkreślają, że wraz ze wzrostem skali rośnie

PIEKARNIE
CUKIERNIE PUTKA



Putka



Putka

również odpowiedzialność – za pracowników i partnerów biznesowych.

Podobne podejście widać w decyzjach inwestycyjnych. Duże projekty muszą być podejmowane odważnie, ale z odpowiedzialnością. Firma utrzymuje zadłużenie na niskim poziomie, a rozwój w dużej mierze finansuje z wcześniej wypracowanych przez siebie środków. Jednocześnie właściciele są świadomi, że w dynamicznie zmieniającym się otoczeniu brak inwestycji może być większym ryzykiem niż sam rozwój. – Jak mawiał mój ojciec: kto się nie rozwija, ten się cofa – przypomina Grzegorz Putka.

Jaka będzie Piekarnia Cukiernia Putka za kolejną dekadę? Właściciele zgodnie widzą firmę jako nowoczesną rodzinną piekarnię, która zmienia się razem z Klientami, ale nie traci swoich podstawowych wartości. Uczciwość, szacunek do ludzi, odpowiedzialność, jakość i długoterminowe myślenie mają pozostać jej fundamentem.



Piekarnia przy ul. Obrzeżnej

Wizja przyszłości jest więc w gruncie rzeczy przedłużeniem drogi, którą firma przeszła w ostatnich dziesięciu latach. Zakład w Jawczycach pokazał, że rodzinny biznes może rozwijać się na dużą skalę. Nowy logotyp pomógł opowiedzieć tę zmianę językiem marki. Piekarnia Bezglutenowa pokazała gotowość do odpowiadania na nowe potrzeby Klientów, a sukcesja udowodniła, że kolejne pokolenie może kontynuować tradycję, jednocześnie otwierając firmę na nowe możliwości.

Najważniejszym celem na kolejne lata nie jest wielkość Piekarni Cukierni Putki. Jest nim budowanie firmy, która będzie przede wszystkim lepsza dla Klientów, pracowników, partnerów i kolejnych pokoleń rodziny.



Wnętrze piekarni przy ul. Krymskiej

Rodzina w biznesie

W życiu prywatnym są różni – mają własne pasje, temperamenty, zainteresowania i odmienne spojrzenie na świat. Łączy ich rodzina, wspólna historia i poczucie odpowiedzialności za to, co razem tworzą. Każdy wnosi do firmy własne doświadczenia, kompetencje i perspektywę – o podsumowanie i spojrzenie w przyszłość piekarską rodzinę poprosiła Małgorzata Müldner.



Dziedziniec siedziby firmy w Jawczycach

Anna Jago

Minęło pięć lat od sukcesu. W tym czasie nastąpił bardzo dynamiczny rozwój firmy. Czy nadal udaje się zachować jej rodzinny charakter i jednocześnie budować nowoczesne miejsce pracy?

Myślę, że rodzinny charakter firmy nie zależy od jej wielkości. To przede wszystkim sposób, w jaki podejmujemy decyzje i jak traktujemy ludzi. Dla mnie najważniejsze jest po prostu to, żeby ludzie czuli się w pracy bezpiecznie, byli traktowani z szacunkiem. Troska nie sprowadza się tylko do deklaracji. Budowanie przyjaznego środowiska wymaga konsekwentnej pracy wielu osób. Właśnie działania w tym obszarze są dla nas priorytetowe i wyznaczają ponadczasowy kierunek polityki personalnej firmy.

Jakim miejscem pracy będzie Piekarnia Cukiernia Putka za kolejne 10 lat? Co powinno pozostać jej fundamentem, a co będzie wymagało ewolucji?

Mam nadzieję, że za dziesięć lat Putka nadal będzie firmą rodzinną, ale jeszcze lepiej przygotowaną na zmieniający się świat. Ewolucji będzie natomiast wymagał sposób zarządzania i organizacji pracy. Nowe technologie, automatyzacja czy sztuczna inteligencja będą coraz bardziej obecne również w naszej branży. Chcemy z nich korzystać, ale zawsze z przekonaniem, że technologia ma wspierać ludzi, a nie ich zastępować.

Zuzanna Putka-Twardowska

Piekarnia Cukiernia Putka to produkty, wartości i relacje z Klientami. Co jest największym sukcesem firmy w każdym z tych obszarów?

Rośniemy, rozwijamy się, ale nasze korzenie pozostały nienaruszone – zarówno te dotyczące tradycji rzemieślniczych, jak i wartości, którym hołduje rodzina. Dla nas w centrum uwagi nadal jest człowiek. Bycie blisko ludzi nie kończy się na drzwiach piekarni. Angażujemy się w akcje społeczne i działania charytatywne, w ten sposób staramy się być częścią lokalnych społeczności, w których funkcjonujemy. Oczywiście największą miarą tej relacji pozostaje dla mnie coś bardzo prostego – fakt, że Klienci do nas wracają. Wybierają swój ulubiony chleb, drożdżówkę, kawę czy kanapkę i włączają Putkę w swoją codzienność. To zaufanie, budowane dzień po dniu, jest chyba naszym największym sukcesem od strony asortymentu, wartości i relacji. Nie przeszliśmy transformacji dla samej zmiany – zmieniamy się dlatego, że zmieniają się nasi Klienci, ich potrzeby i styl życia, to wielka odpowiedzialność sprostać wszystkim oczekiwaniom. Myślę, że w dużym stopniu udaje nam się to osiągnąć, choć wiele wyzwań jeszcze przed nami.

Jedno wydarzenie z ostatnich 10 lat, które najlepiej symbolizuje rozwój firmy – co by to było i dlaczego?

Wybrałabym uruchomienie zakładu w Jawczycach. To był moment, który dał nam zupełnie nowe możliwości rozwoju. Ale Jawczyce to dla mnie nie tylko produkcja i nowoczesny park maszynowy. Wraz z zakładem powstała również nowa przestrzeń biurowa, która bardzo zmieniła komfort i sposób naszej pracy – przyjemna i nowoczesna. Mamy odpowiednie warunki zarówno do skupienia, jak i do spotkań, rozmów czy burzy mózgów nad nowymi pomysłami. To ważne, ponieważ rozwój firmy zawsze oznaczał dla nas nie tylko inwestowanie w technologię, ale również tworzenie dobrego miejsca pracy pod każdym względem.

Marcin Twardowski

Co przypieczętowało decyzję, że warto stać się częścią tej historii?

Na początku wcale nie było dla mnie oczywiste, że związę swoją zawodową przyszłość z rodzinną firmą. To mój teść, który był wtedy prezesem, mocno namawiał mnie, żebym spróbował. Myślę, że dostrzegł we mnie coś, co mogło się firmie przydać, i dał mi kredyt zaufania. Ostatecznie

przekonało mnie właśnie to zaufanie, ale też poczucie, że nie przychodzę tylko „do pracy”, ale do miejsca, które ma swoją historię, wartości i ludzi naprawdę z nim związanych.

Po latach wspólnego prowadzenia firmy przeważa poczucie bycia członkiem rodziny czy „człowiekiem z zewnątrz”, który wnosi inne spojrzenie?

Zuzanna jest moją żoną, ale jednocześnie współwłaścicielką firmy. Ja jestem jej mężem, a zarazem Członkiem Zarządu odpowiedzialnym za swój obszar. Nie zawsze da się postawić wyraźną granicę między pracą a domem – i chyba nie ma sensu udawać, że jest inaczej. Ważniejsze jest to, żebyśmy wiedzieli, w jakiej roli rozmawiamy ze sobą w danym momencie.

Po 19 latach zdecydowanie czuję się częścią zarówno rodziny, jak i firmy. Jednocześnie mam nadzieję, że zachowałem coś z perspektywy osoby z zewnątrz, która nie wychowywała się od dziecka w przekonaniu, że kiedyś będzie pracowała właśnie tutaj.

Grzegorz Putka

W firmie rodzinnej sukces mierzy się nie tylko wynikami finansowymi, ale także tym, jaki ślad pozostawia się wśród ludzi. Jak ta filozofia wpływa na podejmowane decyzje i plany rozwoju na kolejne lata?

Wynik finansowy jest bardzo ważny, bo bez zdrowego biznesu trudno mówić o przyszłości, bezpieczeństwie pracowników czy kolejnych inwestycjach. Z pewnością nie jest jednak jedyną miarą sukcesu.

Dzisiaj jesteśmy dużą firmą, a decyzje, które podejmujemy, wpływają na życie kilku tysięcy osób – naszych pracowników i ich rodzin, franczyzobiorców, dostawców oraz partnerów. To daje ogromną satysfakcję, ale wiąże się również z dużą odpowiedzialnością.

Chciałbym, abyśmy za 10 czy 20 lat mogli powiedzieć nie tylko, że Putka jest większą firmą, ale przede wszystkim, że jest firmą lepszą – oferującą dobre produkty, będącą dobrym miejscem pracy i partnerem, z którym inni chcą współpracować.

Sama skala nie jest dla mnie celem. Ma nam dawać możliwość robienia większej liczby rzeczy dobrze.

Patrząc na historię Piekarni Cukierni Putka, nasuwa się pytanie o kolejne pokolenie. Jaką radę Zarząd pozostawi swoim następcom?

Powiedziałbym im przede wszystkim, aby pamiętali, że bycie częścią wielopokoleniowej rodziny biznesowej wiąże się nie tylko z przywilejami, ale przede wszystkim z odpowiedzialnością – za pracowników, za markę, która nosi nasze nazwisko, oraz za kolejne pokolenia.

Każde pokolenie prowadzi firmę inaczej, ponieważ obejmuje ją w innym momencie jej rozwoju i mierzy się z wyzwaniami właściwymi dla swoich czasów. Mam nadzieję, że nasi następcy będą potrafili zachować to, co w naszej firmie najważniejsze: odpowiedzialność za ludzi, długoterminowe myślenie i jej rodzinny charakter.

Jednocześnie chciałbym, aby mieli odwagę zmieniać to, co zmiany będzie wymagało – nawet jeśli czasem oznaczałoby to pójście w innym kierunku niż ten, który my sami byśmy wybrali.



Od lewej: Bartosz Pudziałowski, Zuzanna Putka-Twardowska, Grzegorz Putka, Marcin Puchalski, Marcin Twardowski, Anna Jago

Ludzie nadal będą najważniejsi

O piekarni przyszłości z postępem technologicznym w tle, ale z człowiekiem w centrum opowiada Marcin Puchalski, Członek Zarządu, Dyrektor Operacyjny Produkcji.

Nowoczesny zakład oznaczał rozwój procesów produkcyjnych, inwestycje w park maszynowy i nowatorskie rozwiązania. Z czego najbardziej dumna może być Piekarnia Cukiernia Putka?

W Putce zacząłem pracę jako technolog w 2000 roku. Szef Senior już wtedy powtarzał nam trzy rzeczy: jakość jest najważniejsza, nie oszczędzajcie na surowcach i dbajcie o pracowników, bo to im wszystko zawdzięczamy. Byliśmy wtedy jedną z wielu piekarni w Warszawie, a dla licznych odbiorców podstawowym kryterium była cena. Trzeba było więc tak organizować produkcję i projektować wyroby, żeby być konkurencyjnym, ale jednocześnie nie iść na skróty. Dzisiaj, po ponad 26 latach widzę, że właśnie wysoko postawiona poprzeczka zmusza do szukania najlepszych rozwiązań.

Trzydzieście lat temu podjęliśmy decyzję o budowie nowej piekarni w Jawczycach. Projektowanie i budowa trwały około trzech lat. Skala była dużo większa niż wcześniej, ale zasady zostały te same. Dobre surowce, tradycyjne receptury i technologia piekarska musiały zostać utrzymane. Maszyny miały pomagać, a nie zmieniać charakter produktu. Dlatego automatyzowaliśmy przede wszystkim ciężką i powtarzalną pracę. Duża piekarnia to także spore odległości między poszczególnymi stanowiskami. Już na etapie projektowania Jawczyc zaplanowaliśmy więc transportery, które dostarczają kosze praktycznie w każde miejsce produkcji. Automaty rozkładają słupki koszy przed myjką, a na końcu ponownie układają kosze w słupki – tym razem już z zapakowanym chlebem czy bułkami, gotowymi do wysyłki. Pracownicy nie muszą przez całą zmianę zdejmować i układać tysięcy koszy. Dzięki temu poprawiliśmy też higienę. Byliśmy pierwszą dużą piekarnią w Polsce, która zaczęła myć wszystkie kosze wracające z rynku przed ponownym włożeniem do nich świeżego pieczywa. Do dziś nie jest to standard.

Inny przykład to blachy wypiekowe. Dawniej pracownik zdejmował je z wózka, a później ponownie wkładał na wózek już z bułkami. Ciężką i powtarzalną pracę zastąpił automat. Podobnie jest z gorącymi formami wypiekowymi. Kiedyś pracownicy ręcznie odwracali je do góry dnem, żeby wyrzucić upieczone chleby. Robili to w grubych rękawicach, przy wysokiej temperaturze. Dzisiaj wykonuje to maszyna, ale jej ruch odwzorowuje pracę rąk – forma jest odwracana, a chleb delikatnie odkładany. Automatyzacja odciąża człowieka, ale nie odbyło się to kosztem produktu.



Co ważne, projekt Jawczyc dobrze wytrzymał próbę czasu. Wiele rozwiązań wdrożonych około 12 lat temu nadal wykorzystujemy – niektóre kopiujemy, inne rozwijamy. Większa powierzchnia produkcyjna pozwoliła nam część procesów wydłużyć i szerzej stosować dojrzewanie ciasta.

Jak pogodzić tradycję rzemieślniczą z nowoczesnymi technologiami i rosnącymi wymaganiami dotyczącymi jakości oraz bezpieczeństwa żywności?

Nie ma tu sprzeczności. To maszyna powinna dostosować się do naszej technologii, a nie technologia do maszyny. Jeżeli zakwas potrzebuje określonego czasu i temperatury, to trzeba mu je zapewnić. Nie skracamy procesu tylko dlatego, że maszynie byłoby łatwiej. Większa powierzchnia produkcyjna pozwoliła nam część procesów wydłużyć i szerzej stosować dojrzewanie ciasta. Można to trochę porównać do produkcji sera czy wina. Czas pracuje na smak. Odpowiednio prowadzone, dłuższe dojrzewanie pozwala uzyskać pełniejszy smak i zapach pieczywa oraz wielu wyrobów cukierniczych.

Nowoczesne rozwiązania wykorzystujemy za to do lepszej kontroli tego procesu. Bardzo dużo dobrych rozwiązań pochodzi też od samych pracowników. Człowiek, który codziennie wykonuje daną pracę, często najlepiej widzi, co można zrobić prościej, bezpieczniej albo lepiej.

Patrząc z perspektywy osoby odpowiedzialnej za produkcję – jak będzie wyglądała piekarnia przyszłości? Co zmienią technologie, a co pozostanie niezmienną wartością tej branży?

Myślę, że coraz mniej ludzi będzie wykonywało ciężkie, monotonne i powtarzalne czynności. I bardzo dobrze. Sam zaczynałem na produkcji i wiem, co oznacza przez całą zmianę podnosić, przekładać lub wykonywać tysiące tych samych ruchów. Dlatego zawsze zaczynamy od prostego pytania: czy człowiek naprawdę musi robić to ręcznie?

Pierwszy robot, którego sami zaprogramowaliśmy, już pracuje. Przygotowujemy kolejne rozwiązania. Jeden z następnych robotów będzie na przykład nacinał chlebki przed wypiekiem, a inny wkładał wypieczone chleby do pojemników.

Będzie więcej robotyzacji, automatycznego transportu i kontroli procesu. Będziemy też lepiej wykorzystywać dane, żeby szybciej wykrywać problemy, zmniejszać

straty i doskonalić produkcję. Ale nie znaczy to, że wszystko trzeba zmieniać. Jawczyce pokazują, że dobre rozwiązanie może działać przez wiele lat. Jeżeli coś sprawdza się od 10 czy 15 lat, nie trzeba tego zastępować tylko dlatego, że pojawiło się coś nowego.

Piekarnia przyszłości będzie więc połączeniem rzeczy sprawdzonych z nowymi możliwościami. Tradycyjna technologia produktu zostanie. Będziemy natomiast coraz lepiej ją kontrolować i usuwać te czynności, które są ciężkie, monotonne i nie wymagają wiedzy czy doświadczenia pracowników. Bo ludzie nadal będą najważniejsi.

Putkę tworzy dzisiaj prawie dwa tysiące osób. Możemy kupić najlepszą maszynę czy wybudować kolejną halę, ale to ludzie uruchamiają te rozwiązania, pilnują jakości, zauważają problemy i podpowiadają, co można zrobić lepiej.

Jedno wydarzenie z ostatnich 10 lat, które najlepiej symbolizuje rozwój firmy – co by to było i dlaczego?

Dla mnie będzie to uruchomienie piekarni w Jawczycach w 2016 roku. Był to moment, w którym pokazaliśmy, że możemy bardzo zwiększyć skalę produkcji, nie rezygnując z zasad, którymi kierowaliśmy się wcześniej.

Jednak Jawczyce symbolizują dla mnie coś jeszcze – zmianę pokoleniową, która w praktyce zaczęła się dużo wcześniej niż formalna sukcesja. Ten zakład projektowaliśmy i budowaliśmy już wspólnie z młodszym pokoleniem. Poprzedni zarząd dzielił się doświadczeniem, doradzał i nadzorował, ale coraz większa odpowiedzialność za projekt i dalszy rozwój firmy była już po stronie nowego pokolenia. Najlepszym dowodem, że ta koncepcja się sprawdziła, jest dalszy rozwój zakładu. Dzisiaj przestrzeń produkcyjna jest ponad dwa razy większa niż w 2016 roku, a wiele kolejnych inwestycji nadal opiera się na rozwiązaniach zaprojektowanych ponad dekadę temu.

Siłą obecnego zarządu jest dla mnie to, że każdy jest ekspertem w swojej dziedzinie, ale jednocześnie zna firmę znacznie szerzej niż tylko przez pryzmat swojego obszaru. Rozumiemy, jak nasze decyzje wpływają na



produkcję, sprzedaż, logistykę, ludzi czy jakość. Przy tej skali inaczej nie dałoby się dobrze zarządzać firmą. Oczywiście zarząd sam niczego by nie zbudował. Za takim rozwojem stoi ogromny wysiłek bardzo wielu osób. Każdy dział i każdy pracownik dokłada swoją część – od pomysłu, przez jego wdrożenie, aż po codzienną pracę.

Pięć lat temu zmieniły się formalnie osoby zarządzające firmą. Nie zmieniły się wartości, na których Putka została zbudowana. Do doświadczenia poprzedniego pokolenia doszły wiedza, energia i odpowiedzialność kolejnego. Myślę, że właśnie połączenie tych dwóch rzeczy najlepiej tłumaczy rozwój firmy w ostatnich kilkunastu latach.