

ŚWIEŻO UPIECZONE

Lubimy jesień w tle

Jesień to jedna z najbardziej barwnych pór roku, w malowniczy sposób przynosi ze sobą nie tylko zmiany w krajobrazie, ale także w jadłospisie.

Jesienne menu jest pełne smaków i aromatów, a sezonowość to specjalność Piekarni Cukierni Putka, dlatego też w naszej ofercie pojawi się wiele pysznych zmian.

Na stole jesienią nakrytym nie zabraknie nowości wśród sałatek. Do asortymentu powraca królowa sezonu dynia, która w Sałatce 4 Pory Roku, ustępuje jedynie miejsca burakowi. Wymienne z dynią lub z burakiem, sałatka na bazie kaszy pęczak, z dodatkiem sera feta, szpinakiem i pomidorami suszonymi doskonale wpisuje się w nastrój pory roku. Kolorami i smakiem kusi także Sałatka z Komosą i Fasolą. Dla wielbicieli pożywnych przekąsek o każdej porze dnia proponujemy wybór kanapek przygotowywanych na miejscu m.in. Żytni z Żurawiną z Pasztetem oraz Żytni z Polędwicą i Warzywami. Nowości czekają również na wegetarian w tym Bajgiel z Burakiem i Fetą, a także Razowy z Pastą Jajeczną. (PRODUKTY DOSTĘPNE W WYBRANYCH LOKALIZACJACH)

Jesienią pieczenie staje się popularnym zajęciem, bo nic tak nie rozgrzewa serca i żołądka jak zapach świeżo upieczonego chleba, pizzy, szarlotek, śliwek

i orzechów zatopionych w delikatnym cieście czy cynamonek roztaczających niepowtarzalną woń słodko-korzennej przyprawy. Oryginalny przepis na cynamonowe, charakterystycznie zawijane bułeczki z drożdżowego ciasta wywodzi się ze Szwecji. To właśnie Skandynawowie najlepiej wiedzą jak ocieplić chłodne dni i rozjaśnić długie wieczory. Mamy nadzieję, że nasza wersja, popularnych również w krajach anglosaskich Cinamon Rolls, zyska swoich wielbicieli wśród naszych Klientów.

O tej porze roku warto zamienić ciepły koc na Jesienną Moc – lubiany przez Klientów sok z jabłka, buraka i cytryny powraca w tym sezonie w nowej formule, z dodatkiem imbiru.

Pełnej barw i smaków jesieni!
Zuzanna Putka-Twardowska

NOWOŚĆ



CIASTKA FIBRE

Kruche aromatyczne ciasteczka z kawałeczkami suszonych jabłek są doskonałą propozycją dla osób dbających o sylwetkę i lubiących słodkie przysmaki.

Ciasteczka jabłkowe FIBRE zawierają naturalny błonnik jabłkowy, który ma wyjątkowo dobroczynny wpływ na układ trawienny. Przywraca prawidłową pracę jelit oraz wywołuje uczucie sytości na dłużej. Dodatkowo sprzyja obniżeniu poziomu cholesterolu i trójglicerydów oraz ustabilizowaniu poziomu cukru we krwi. Pomaga również w oczyszczaniu organizmu z toksyn i metali ciężkich.

Składniki:

- » mąka PSZENNA,
- » margaryna,
- » cukier brązowy,
- » JAJA,
- » suszone jabłka,
- » błonnik jabłkowy,
- » syrop glukozowy.



Sałatka z Komosą i Fasolą



Żytni z Polędwicą i Warzywami

Pieczywo z dobrych zBIOrów

Jest wytwarzane z mąki ekologicznej, która pochodzi z upraw prowadzonych bez użycia pestycydów, herbicydów i sztucznych nawozów chemicznych. To oznacza, że nie zawiera szkodliwych substancji, które mogą mieć negatywny wpływ na zdrowie i środowisko – pieczywo oznaczone znakiem Euroliścia powraca do naszej oferty.



Filozofia działania Piekarni Cukierni Putka wpisuje się w zBIOrową odpowiedzialność współczesnych czasów, która oznacza m.in. promowanie zdrowej diety, zrównoważonego rolnictwa i troskę o dobro planety. Wybierając pieczywo certyfikowane znakiem europejskiego rolnictwa ekologicznego, cieszymy się wyjątkowym smakiem, ale także korzystamy z profitów jakie ma ono dla naszego zdrowia i otoczenia.

Uprawy ekologiczne przyczyniają się do zminimalizowania zanieczyszczenia gleby i wód gruntowych, zachowania bioróżnorodności, tym samym do zmniejszenia negatywnego wpływu na ekosystemy. Kupując produkty ekologiczne, wspieramy lokalnych producentów, którzy dbają o jakość i etyczną produkcję, przyczyniamy się do rozwoju lokalnych społeczności i zachęcamy do utrzymania tradycyjnych metod upraw.

Warto podkreślić, że produkty ekologiczne są pozbawione sztucznych dodatków jak np. konserwanty i barwniki, na korzyść składników odżywczych – zawierają większą ilość minerałów i przeciwutleniaczy w porównaniu z konwencjonalnymi odpowiednikami i utrzymują dłużej świeżość. W kwestii smaku natomiast najlepiej wyrobić sobie własną opinię i skosztować naszych wypieków z linii BIO, na którą składa się pięć chlebów oraz bułka – wszystko w 100 proc. z mąk ekologicznych, na naturalnym zakwasie.



ZDROWO, SMACZNIE, EKOLOGICZNIE

Chleb Razowy z Miodem BIO cechuje się wysoką zawartością błonnika pokarmowego, który korzystnie wpływa m.in. na prawidłową pracę układu pokarmowego. Dzięki dodatkowi miodu wielokwiatowego chleb zyskuje delikatny słodki posmak.

Urozmaiceniem codziennego jadłospisu najmłodszych i nie tylko jest **Chleb Śniadaniowy BIO** oraz **Bułka Małgośka BIO**. Pieczywo z ekologicznej mąki pszennej na naturalnym zakwasie to doskonały zamiennik tradycyjnego białego chleba czy popularnej kajzerki.

Wzbogacone ziarnami z upraw ekologicznych chleby **Gruboziarnisty BIO** i **Magnat BIO** charakteryzują się wysoką zawartością błonnika i tłuszczów nienasyconych. Bez soi, jaj i laktozy, wyprodukowany w 100 proc. z mąki żytniej **Chleb Żytni BIO** jest uniwersalną propozycją dla wszystkich osób dbających o dobre nawyki żywieniowe.

A BIO TO WIE

Smak życia tkwi w zdrowym jedzeniu i w zdrowym stylu życia, a największe zmiany dla przyszłości dotyczą codziennych wyborów.

Z początkiem października rozpocznie się kampania pod nazwą **A BIO TO WIE**, promująca nasze produkty oznaczone symbolem Euroliścia. O naszych wypiekach BIO przeczytasz m.in. w Zwierciadle czy w serwisie internetowym Onet.



W cukierni rządzą kobiety

Wbrew stereotypom, które nadal obowiązują, kobiety są stworzone do sukcesu. Prowadzą dom, w pracy są obowiązkowe, poukładane i pełne pasji, szczególnie jeśli robią to, co lubią. – Z kobietami od zadań specjalnych: Dyrektorem Cukierni w Wesołej Joanną Dzedzic, Zastępcą Dyrektora i jednocześnie Głównym Technologiem Karoliną Laszczką oraz Kierownikiem Produkcji Jolantą Pietrak rozmawiała Małgorzata Müldner.

Pasja, przypadek czy zdrowy rozsądek co sprawiło, że trafiłyście do firmy?

Jolanta Pietrak: W moim przypadku to był głos zdrowego rozsądku. W okolicy, z której pochodzę nie było o pracę łatwo. W poszukiwaniu zajęcia dotarłam więc do Wesołej, do ówczesnego kierownika zakładu Krzysztofa Rombczyka i zapytałam o możliwość zatrudnienia. Za pierwszym razem nie wyszło, nie było dla mnie miejsca, ale nie poddałam się. Po pewnym czasie pojawił się wakat i zostałam przyjęta. Miała być to praca na rok lub dwa lata, a tak mi się spodobała, że mija już dwadzieścia siedem lat odkąd dołączyłam do zespołu Piekarni Cukierni Putka.

Karolina Laszczka: Już jako młoda dziewczyna miałam przemyślaną drogę kariery. Wybierając kierunek studiów,

myślałam o takim, który zapewni mi zawód na przyszłość. Stąd Technologia Żywności – ludzie zawsze będą jeść. Do firmy trafiłam na praktyki w czasie studiów. To była i jest moja pierwsza praca, a trwa już szesnaście lat.

Joanna Dzedzic: W moim przypadku była to bardziej spontaniczna decyzja. Przyszłam tu z innej piekarni, gdzie powiedziano mi, że jestem za młoda na kierownicze stanowisko. Poczułam się urażona, tak naprawdę nie miałam innego pomysłu na siebie, więc kiedy ukazało się ogłoszenie o pracę, natychmiast na nie odpowiedziałam. Stawiłam się na rozmowę do cukierni w Wesołej, zobaczyłam lśniącą podłogę, nowoczesne piece w hali produkcyjnej i pomyślałam, że to jest super miejsce do pracy. Ten zachwyt trwa nieprzerwanie od dwudziestu trzech lat, z przerwą na krótki urlop macierzyński.

Cukiernia wczoraj i dzisiaj – jak zmieniła się Wasza praca przez lata?

J.P.: Można wiele opowiadać. Zaczynałam pracę na nocną zmianę, pracowało się dużo dłużej niż obecnie, bo po dwanaście godzin, a w czasie świąt nawet więcej. Inna była specyfika pracy, krojenie ciast, szprycowanie, wycinanie to wszystko odbywało się ręcznie. Teraz jest to proces zautomatyzowany, chociaż nadal są czynności, które wykonujemy manualnie. Pomimo parku maszynowego ludzie są niezbędni. Niektóre wypieki przechodzą przez ręce cukiernika kilka razy, wymagają przełożenia warstw, udekorowania, a ich produkcja trwa nawet dwa dni. Nie do porównania jest natomiast asortyment. Za moich początków w cukierni z ciastek deserowych były tylko kremówki, napoleonki i ciastka francuskie, oferta ciast wagowych ograniczała się do dwóch, trzech smaków. Produkcją zajmowało się



Kobiety do zadań specjalnych

pięciu cukierników plus pomoce cukiernicze. Obecnie mamy ponad dwadzieścia rodzajów ciast, a sami deseranci to ok. trzydziestu osób oraz liczna załoga cukierników. Asortyment rotuje, oparty jest na surowcach dostępnych sezonowo. Okres świąteczny, jeśli chodzi o tempo pracy i wyzwania, jest niczym w porównaniu do lata, kiedy mamy do czynienia z bogactwem świeżych owoców.

J.D.: Dzieje się tak, dlatego że musimy być cały czas na bieżąco z dostępnością owoców. Kończy się truskawka, zaczyna jagoda, a później wchodzi malina. Samych produktów z jagodami mamy dwanaście. Nie można ich wszystkich wprowadzić jednego dnia, a trzeba zdążyć zanim skończą się owoce i dojrzeją kolejne, dla których zaplanowane są inne wypieki. Kiedyś wydawało mi się, że mam dużo pracy, zarządzałam wtedy czterdziestoosobowym zespołem i nieporównywalnie mniejszym asortymentem do obecnego. Teraz na obszarze produkcji pracuje ok. dwieście trzydzieści osób. Nie odczuwam jednak tej zmiany. Awansowałam kilka osób, które bardzo mi pomagają, zawsze mogę na nie liczyć. Jak się otoczysz zaangażowanymi ludźmi, to skala rozwoju nie ma znaczenia, bo najważniejsze są relacje międzyludzkie.

K.L.: Zanim rozpoczęłam pracę w Dziale Technologicznym przeszłam chyba przez wszystkie szczeble produkcji. Pamiętam, że zwijanie kulek z ciasta chlebowego sprawiało mi ogromną trudność. A kiedy zastępowałam kolegę, który zajmował się zaopatrzeniem, ogromnie bałam się, że przesadzę z zamówieniem mąki i nie zmieści się do silosów. Tak wtedy wyglądała praca, każdy po trochu zajmował się wszystkim. W Dziale Technologicznym oprócz mnie pracowały dwie osoby, w tym Marcin Puchalski, który dzisiaj jest Członkiem Zarządu Piekarni Cukierni Putka. Do naszych zadań należało m.in. wdrożenie programu komputerowego, bo wcześniej receptury spisane były na kartkach. W miarę rozrostu firmy, zmieniał się też nasz dział i specyfika naszej pracy. Obecnie zespół technologów cukierni to pięć osób, które nie tylko muszą być skrupulatne przy kalkulowaniu kosztów, ale także kreatywne. Bo choć marketing podpowiada nam trendy, same obmyślamy receptury na miarę wymagań współczesnych konsumentów. Kiedyś cukiernia kojarzyła się z cukrem, dziś musi być słodko bez cukru, staramy się go we wszystkim redukować.

Lato jest większym wyzwaniem niż święta, a który dzień w tygodniu jest najtrudniejszy w cukierni?

J.D.: Najtrudniejszy jest zdecydowanie piątek. Wiele osób nie lubi poniedziałków. A dla nas to najspokojniejszy dzień, wtedy wchodzimy w rytm, rozpoczynamy nowy tydzień ciekawe co nam przyniesie. Później z każdym dniem nabieramy rozpędu, w piątek następuje kumulacja, często mamy koordynację, podsumowania, spotkania i odwiedziny Członków Zarządu. My już marzymy o zasłużonym odpoczynku, a Prezes wtedy pyta „co słychać?”. Na szczęście nawet, gdyby z jakis względów słychać byłoby źle, zawsze możemy liczyć na zrozumienie i pomoc w pokonaniu trudności.

Czy pamiętacie katastrofę, która Wam się „nie upiekła”?

K.L.: Katastrof było wiele, głównie awarie. Maszyny, które pomagają w codziennej pracy, bywają najczęstszą przyczyną problemów. Kiedyś wysiadła nam linia, na której produkujemy drożdżówki dla dużego klienta. To był wyścig z czasem. Asia wsiadła do samochodu i pojechała do Torunia, bo dostawca zgodził się przekazać nam zamienną część mimo późnych godzin nocnych.

J.D.: Wystarczy mała usterka, jeden procesor przestaje działać i produkcja staje. Wtedy niezastąpieni są ludzie i zawsze stają na wysokości zadania, nawet jeśli trzeba zrobić kilka tysięcy drożdżówek ręcznie, bo zamówienie musi być zrealizowane.

Sukces łatwiej osiągnąć mężczyznom czy kobietom?

J.P.: Na pewno jest trudniej, bo kobiety są uczuciowe i wrażliwe, do tego muszą godzić obowiązki domowe ze służbowymi. Jesteśmy jednak wystarczająco silne i pracowite, by pokonać trudności i osiągnąć cel. Byłam Brygadystką, później zostałam Kierownikiem Planowania Produkcji, teraz jestem Kierownikiem Produkcji. Osiągnęłam to dzięki determinacji, chęci uczenia się, samodyscyplinie i zaangażowaniu, ale też dzięki wsparciu szefów. Zarówno nieżyjąca już Janina Putka, jak i emerytowany szef Zbyszek, a teraz młode pokolenie zarządzające piekarnią, zawsze wspierali mnie, szanowali jako pracownika i osobę. To bardzo pomaga.

K.L.: Kobiety w każdym przypadku dążą do perfekcjonizmu – w domu i w pracy, pogodzenie tych dwóch obszarów bywa trudne. Niemniej kobiety są zawsze obowiązkowe, poukładane i pełne pasji, szczególnie jeśli robią to, co lubią. Od dwunastu lat, jak tysiące kobiet, jestem wielozadaniowa, godzę pracę z życiem domowym, realizuję się, rozwijam.

J.D.: Na drodze do osiągnięcia sukcesu kobiety często gubią emocje, ale ratuje nas ambicja. Nie lubię odpowiadać „nie wiem”, wolę sformułowanie „sprawdzę i wrócę do Ciebie z odpowiedzią”. I o to „sprawdzę” jesteśmy bogatsze, cały czas się uczymy, rozwijamy i sięgamy po więcej.

Co Was motywuje w pracy?

J.D.: Doceniamy pochwały, cieszymy się z mniejszych i większych sukcesów. Jak wyniki z tabelki się zgadzają, jestem bardzo dumna ze swojego zespołu i z siebie. A od pewnego czasu mamy powody do zadowolenia, bo wypadamy coraz lepiej. To jednak nie byłoby możliwe bez współpracy, zaufania i wszystkiego co składa się na dobre relacje międzyludzkie. Kiedyś mój mąż powiedział „trzymaj się tych Putków, to dobrze na tym wyjdiesz”. Moi szefowie, Zbigniew Putka, Stefan Putka i Andrzej Pudzianowski, a później ich następcy stworzyli mi warunki do rozwoju, nie wahali się powierzyć coraz większej odpowiedzialności, pomagali również w kwestiach prywatnych. Takie wzorce od nich przejęłam i staram się w ten sam sposób traktować swój zespół. Firma rozrosła się, ale u nas nadal jest rodzinie, pracownicy dzielą się radościami i problemami z życia prywatnego. Większość czasu spędzamy przecież razem poza domem, dobra atmosfera jest szalenie istotna, dzięki niej ludzie otwierają się, są kreatywni i zaangażowani.

J.P.: Jak powiedziała Asia, przekazano nam pewne wzorce zachowania, które przekładamy na nasze kontakty z pracownikami. Dzięki temu, mimo że wymagamy dużo, czujemy się lubiane. Rodzinność ma dla nas wyjątkowe znaczenie, ponieważ ja i Karolina swoich mężów poznałyśmy w firmie. Jarek jest teraz Głównym Technologiem w piekarni i moim najlepszym doradcą w chwilach, kiedy emocje przeszkadzają w ocenie sytuacji.

Jakim przepisem na karierę podzieliłybyście się z kobietami, wkraczającymi na ścieżkę zawodową?

J.P.: Rób to, co lubisz w miejscu, w którym możesz się rozwijać i gdzie jesteś dobrze traktowana.

K.L.: Jeśli wchodzisz do pracy i w myślach mówisz „lubię tu być” nawet po kilkunastu latach to znaczy, że to jest Twoje miejsce, a praca jest pasją. Wszystko ci się ułoży.

J.D.: Prędzej czy później osiągniesz swój cel, bo jesteś wystarczająco silna, mądra i ambitna. A jeśli coś się nie uda, to trudno – jak mawiała moja mama „popraw koronę i idź do przodu”.

Dziękuję za rozmowę



Od lewej: Jolanta Pietrak, Joanna Dziedzic i Karolina Laszczka

Czy wiesz co oznacza BIO?



Świeżą bułeczkę i chlebek z makiem jemy ze smakiem.
Ze zbiorów ekologicznych mąka do nich powstała,
by planeta czysta i zdrowa pozostała.
Na osłodę proponujemy Razowy Chleb z Miodem.
Słodczy w nim niewiele
za to później dużo dobrej energii w ciele.
Pieczywo BIOre do ręki, bo wybieram wyjątkowe bochenki.
Zielony liść mi podpowie, gdzie w sklepie znajdę zdrowie.
Razem dla lepszej przyszłości
poszukujemy naturalnych pyszności.
Bądź jak my BIO-Putwory i stawiaj na ekozbiory!!!



zBIOrowanki czyli rebusy, zagadki i kolorowanki

2. W naturze znajdziesz go na drzewie,
a w sklepie na etykiecie.

.....

3. Nasza BIObułeczka nazywa się tak jak
dziewczynka z bajki, której brat ma na
imię Jaś.

.....

W najbliższej Piekarni Cukierni
Putka pochwal się rozwiązaniem
zadaniem i pokolorowanym
obrazkiem, a otrzymasz
Bułkę Małgośkę.

Zabawa trwa do
7 października 2023 r.

1. Upekli go piekarze, a kto
się napracował żeby nasz
Chlebek Razowy BIO był
delikatnie, naturalnie słodki?
Rozwiąż rebus.

