

ŚWIEŻO UPIECZONE

Gwiazdka pełna smaku

Święta Bożego Narodzenia to czas pełen magii, ciepła i wyjątkowych smaków, które tradycyjnie towarzyszą nam w tym niezwykłym okresie.

Piekarnia Cukiernia Putka każdego roku zaprasza do wspólnego celebrowania radosnych chwil, oferując szeroką gamę świątecznych wypieków.

W naszym asortymencie nie zabraknie specjalów z makiem, suszonymi i kandyzowanymi owocami, puszystych serników oraz aromatycznych pierników, a wszystko również w wersji bezglutenowej. Obok makowca czy keksu na świątecznym stole pięknie będzie prezentowała się nasza wyjątkowa Babka Panettone, która co roku podbija serca kolejnych smakoszy. Jej prosty, a zarazem wykwintny skład, w stu procentach oparty na oryginalnej recepturze pochodzącej z Włoch oraz tradycyjna technologia wyrobu są gwarancją prawdziwej uczt dla podniebienia. Panettone doskonale sprawdzi się także w roli upominku, który umili świąteczne chwile w gronie rodziny i przyjaciół.

Zanim jednak na niebie pojawi się pierwsza gwiazdka, serdecznie zapraszamy do naszych piekarni po te z piernika, po kruche Ciasteczka Korzenne czy prawdziwie cytrusowe, zimowe Ciasto Pomarańczowe, które już niebawem pojawi się w naszej ofercie.

Tymczasem w wybranych lokalizacjach czekają na Państwa pełne grudniowych smaków gorące, aromatyczne napoje. W przedświątecznych tygodniach dni są coraz krótsze i często brakuje cennego czasu, tym bardziej warto wygospodarować chwilę przyjemności dla siebie i celebrować małe przyjemności przy ulubionej kawie lub herbacie.

Jak najwięcej takich magicznych momentów, ciepła, smakowitości oraz radości życzymy Państwu nie tylko w okresie Bożego Narodzenia, lecz również przez cały nadchodzący rok.

Zuzanna Putka-Twardowska



CHLEB Z BAKALIAMI

Bakalie i suszone owoce są stałym elementem świątecznego biesiadowania. Znajdziemy je zarówno w potrawach wytrawnych, jak i ciastach oraz napojach. Dodane do pieczywa uszlachetniają jego smak i aromat.

W nadchodzącym zimowym czasie serdecznie polecamy nasz żytnio-pszenny Chleb z Bakaliami, pełny suszonych daktyli, moreli, śliwek, rodzynek oraz żurawiny. Naturalny aromat suszu delikatnie przełamuje wyrazisty smak mąki żytniej oraz naturalnego zakwasu, z którego powstaje.

- » mąka żytnia,
- » mąka pszenna,
- » zakwas żytni,
- » daktyle suszone,
- » morele suszone,
- » żurawina suszona,
- » śliwki suszone,
- » rodzyнки,
- » marmolada śliwkowa,
- » cukier,
- » sól,
- » stód żytni,
- » drożdże.



Zmiany pozwalają wzrastać

To miała być przygoda na chwilę, która trwa już dekady. O Piekarni Cukierni Putka wczoraj i dziś opowiadają: Agnieszka Janowska, Beata Walocha i Sylwia Tkaczyk, które karierę zawodową rozpoczęły jako sprzedawczynie, a obecnie zajmują kluczowe stanowiska w firmie.



Od lewej: Beata Walocha, Sylwia Tkaczyk, Agnieszka Janowska

Agnieszka Janowska, Kierownik Sprzedaży Sieci Własnej. Pod jej skrzydłami znajdują się piekarnie o formacie tradycyjnym.

– Pracę w Piekarni Cukierni Putka rozpoczynałam jako młoda dziewczyna spoza Warszawy, która szukała zatrudnienia na czas studiów. Swoją przyszłość wiązałam z pedagogiką, ale przewrotny los zdecydował, że nie będę uczyć dzieci w szkolnych ławkach, tylko wychowywać kolejne pokolenia sprzedawców za ladą.

Siedemnaście lat temu trafiłam do sklepu przy ul. Marszałkowskiej. Było to stoisko wygoszparowane w przestrzeni sklepu mięsnego Wierzejki i jedno z niewielu miejsc, gdzie w okolicy można było kupić świeże pieczywo. Rozmowa rekrutacyjna sprowadzała się jedynie do ustalenia jak szybko mogę zacząć pracę. Zatrudnił mnie Marcin Piwko, który dzisiaj odpowiada za pozyskiwanie lokali pod kolejne firmowe piekarnie. Moją koleżanką zza lady była natomiast Małgosia Nasiadka, późniejsza szefowa rozwijającej się sieci piekarni.

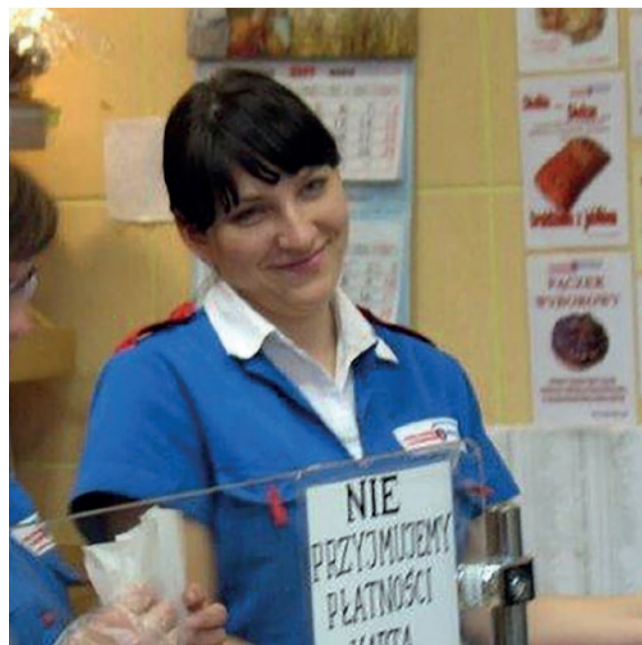
W tamtych czasach zamówienia towaru pisałyśmy odręcznie na kartce, razem z kierowcą wypakowywałyśmy pieczywo z samochodu dostawczego i układałyśmy wedle naszej fantazji. Do dziś pamiętam ciężkie blachy wykładane papierem, a na nich drożdżówki. Wystrój wnętrza dalece odbiegał od wizerunku piekarni, który obowiązuje aktualnie. Ściany w kolorze żółtym lub morelowym, podłogi i regały wykonane z materiałów na miarę ubiegłej epoki, teraz zastąpiły modne tapety, cegły, starannie dobrana terakota. Nie do porównania jest też wyposażenie. Teraz do dyspozycji mamy nowoczesny sprzęt m.in. piec do wypieków, piecyki gastronomiczne, eleganckie lady do ekspozycji produktów oraz chłodnicze. Stopniowo przestaliśmy też korzystać z gościnności Zakładów Mięsnych Wierzejki.

Obecnie każda nowa lokalizacja to autonomiczny sklep. Wprowadzenie nowego produktu do asortymentu, tak jak było to kiedyś chociażby w przypadku Bułki Orkiszowej, nie jest już wielkim wydarzeniem. Oferta piekarni jest tak szeroka, że każda nowość pociąga za sobą rotację. W innym wypadku nie zmieścilibyśmy wszystkiego na półkach. Zaczynaliśmy od podstawowego pieczywa, wybór słodkości był bardzo ograniczony. Stopniowo poszerzaliśmy

asortyment, zaproponowaliśmy klientom kawę, później świeżo wyciskane soki, pojawiły się kanapki, które początkowo były przygotowywane w piekarni głównej, a teraz robione są przez specjalnie przeszkolonych sprzedawców.

Sama nie wiem kiedy nasza firma rozrosła się z małej, rodzinnej piekarni do sieci, a ja – jako jej część – dojrzywałam do kolejnej powierzanej mi roli – najpierw koordynatora sieci własnej, później kierownika. Pewnie wydarzyło się to w tym samym czasie, co wprowadzenie możliwości zmian cen na wszystkich kasach jednym przyciskiem. A tak poważnie mówiąc, miało to miejsce pomiędzy kolejnymi ważnymi wydarzeniami w życiu prywatnym, narodzinami moich córek i powrotami z urlopów wychowawczych za każdym razem do nowej rzeczywistości.

Zmiany pozwalają wzrastać, trzeba jednak mieć w sobie pewną elastyczność, która otwiera na nowe możliwości. Tęsknię za Biskwitem z Bitą Śmietanką i Owocami, ale z powodzeniem zastąpił mi go smak dzieciństwa w nowej odsłonie – Torcik Karpatka z Malinami, który wszedł do oferty w okresie letnim. Myślę, że właśnie na tym polega siła naszej firmy – rozwijamy się, zmieniamy, czerpiąc z najlepszych tradycji.



Agnieszka Janowska w piekarni przy ul. Marszałkowskiej

Beata Walocha, Kierownik Sprzedaży Sieci Własnej, odpowiada za format gastronomiczny.

– Dołączyłam do zespołu w 2012 roku, wtedy firma posiadała 20 sklepów i wydawało mi się, że to dużo. Dzisiaj, razem z piekarniami franczyzowymi liczy ponad 250 lokalizacji. To pokazuje skalę zmian. Proces zatrudnienia niewiele różnił się od rekrutacji Agnieszki – trzy dni próby za ladą, a w czwartym dniu już jako pełnoprawny pracownik otwierałam nowy sklep.

Panowała nieformalna atmosfera, wszyscy się znali. Szef, Zbigniew Putka był dla nas po prostu „szefem”. Tak się do niego zwracaliśmy i zwracamy do dzisiaj, choć dawno przekazał stery młodszemu pokoleniu. Obecnie z ramienia zarządu firmy za sieć piekarni firmowych odpowiada Zuzanna Putka-Twardowska, dla nas Zuzia, pozostałych członków zarządu również nie tytułujemy prezesem czy wiceprezesem, dyrektorem personalnym. To nadal Grzegorz, Bartek i Ania. Zgadzam się więc ze słowami Agnieszki, że mimo upływu czasu i transformacji jaką przeszła Piekarnia Cukiernia Putka, trzymamy się dobrych tradycji. Również tęsknię za niektórymi smakami, ale jednocześnie nie wyobrażam sobie życia bez jednej z naszych tegorocznych nowości – Sernika Baskijskiego.

Oczywiście firma już nie jest taką, jaką pamiętamy. Widać to po rozbudowie siedziby głównej w Jawczycach,



Beata Walocha w pierwszych latach swojej pracy

metamorfozie zakładu przy ul. Tarnowieckiej, który dedykowany jest produkcji bezglutenowej, czy po opisanym przez Agnieszkę wystroju każdej naszej piekarni. Zmienił się także ubiór służbowy sprzedawców, którzy w miejscach granatowych fartuchów, błękitnych bluzek polo, do dyspozycji mają komplety białych lub szarych koszulek, eleganckie, proste fartuszki, ciepłe polary, a wszystko z logo firmy w zupełnie nowej odsłonie. Wspomniany proces zatrudnienia pracowników obecnie byłby nie do pomyślenia. Mamy cały dział zajmujący się rekrutacją. Każdy nowy sprzedawca przechodzi dziesięciodniowy okres szkolenia, ma przydzielonego trenera, opiekuna, który towarzyszy mu przez cały trzymiesięczny okres próbny. Dzieje się tak, ponieważ zmieniły się wymagania w stosunku do personelu, który musi umieć przygotować apetyczną kanapkę, w wybranych lokalizacjach śniadanie czy świeżą włoską pizzę. Sprzedawcy są jednocześnie bari-stami, wiedzą jak wypiekać chrupiące bułeczki i przekąski podawane prosto z pieca.

Pojawienie się piecy w naszych sklepach było wielką rewolucją. Na początku długo musieliśmy przekonywać klientów, że wypiekane produkty na miejscu nie są z mrożonek.



Stoisko w dużym sklepie ogólnospożywczym przy ulicy Marszałkowskiej

W Putce stosujemy technikę odroczonego wypieku. Surowe ciasto przygotowane w piekarni głównej jest schładzane do temp. 5 °C. Drożdże przestają wtedy pracować, co spowalnia proces fermentacji, czyli rozrostu ciasta. Nieprzewanie wytwarzają się jednak naturalne aromaty, dzięki czemu wypieki zyskują bogatszy smak. Tak przygotowane bułki, przekąski czy drożdżówki w specjalnych pojemnikach, utrzymujących temperaturę przewożone są do piekarni. Tam trafiają do garowni, w której ciasto wyrasta w optymalnej temperaturze, następnie do pieca, a później gorące i pachnące na półki. Nasi klienci przyzwyczaili się już, że niemalże o każdej porze dnia mogą cieszyć się smakiem ciepłego pieczywa. Podobnie przywykli do wprowadzonych standardów dotyczących wyeksponowania produktów. Bez znaczenia od lokalizacji, w każdej firmowej piekarni Putka, znajdą swój ulubiony produkt w tym samym miejscu. Nie muszą szukać go oczami, a sprzedawcy, nawet jeśli pracują na zastępstwie, doskonale znają ułożenie asortymentu. Wszystko to wymagało wspomnianej przez Agnieszkę otwartości na zmiany, szczególnie jeśli mówimy o wieloletniej kadrze i wiernych od lat klientach.

Kiedy zaczynałam pracę za ladą w Piekarni Cukierni Putka, byłam dwanaście lat młodsza, miałam małego synka. Teraz jestem kierownikiem, a w domu cieszę się trójką dzieci. Każdy powrót do pracy po przerwie był dla mnie wyzwaniem, wymagał trochę pokory i sporo nauki. W życiu naszych klientów również wiele musiało się wydarzyć, a mimo to pozostali z nami. Łezka w oku mi się kręci, kiedy wizytując piekarnie, spotykam klientki, które znam z początków swojej pracy. W dobie dużej konkurencji trudno jest się czymś cały czas wyróżniać i sprostać oczekiwaniom każdej grupy konsumentów. Kiedy jednak widzę znajome twarze, a obok w kolejce młode pokolenie, jestem przekonana, że dajemy radę.

Sylwia Tkaczyk, Koordynator ds. liderów oraz wdrożeń w sklepach.

– Moje początki pracy były podobne jak dziewczyn. To był rok 2012 lub 2013, dokładnie nie pamiętam, ale przed oczami nadal mam sklep przy ul. Sandomierskiej, w którym odbywałam próbę. Nie było trenerów, instrukcji, wszystkiego uczyłam się od koleżanek. Szefowa, Małgosia Nasiadka, stała w kolejce i przyglądała się jak sobie radzę. Jak ktoś wypadł dobrze, to zostawał, więc chyba poszło mi nieźle, bo lata mijają, a ja nadal jestem.

W przeciwieństwie do Agnieszki i Beaty, nie miałam przerw w pracy. Wychowałam jedynie dwa psiaki. To jednak nie znaczy, że było mi łatwiej nadążyć za zmianami.

Ze sprzedawcy awansowałam na lidera, zupełnie nowe stanowisko w firmie. Musiałam przecierać szlaki, po których teraz kroczą moi następcy, bliscy współpracownicy. Obecnie jestem odpowiedzialna za wdrożenie i utrzymanie standardów dotyczących asortymentu. W praktyce oznacza to, że wprowadzony do oferty kolejny świeżo wyciskany sok czy nowa kanapka, w każdej naszej piekarni muszą smakować i wyglądać tak samo. Moim zadaniem jest przeszkolić personel w zakresie przygotowania i podania wszystkich naszych propozycji z menu gastronomicznego. Z jednej strony to duża odpowiedzialność, ale też frajda, bo mam okazję dzielić się tym, co dla mnie jest wyjątkowe i nie mam na myśli kwestii technicznych.

W pędzącym świecie kluczowe są umiejętności miękkie. Oprócz asortymentu, w którym każdy znajdzie coś dla siebie, chcemy wyróżniać się gościnną atmosferą. Przez lata pracy miałam okazję zaobserwować, że ludzie przychodzą do naszych piekarni nie tylko po zakupy. Odwiedzają je także dla relacji. Dlatego cały nasz personel uczy tego, co powoduje, że klienci do nas wracają – uważności, podzielenia się miłym słowem. Motto naszej firmy to „traktuj innych tak, jak sam byś chciał być obsłużony”. Moją rolą przy okazji szkoleń jest zadbanie o to, by obok smaku oraz estetyki podania słodkich czy wytrawnych pyszności, to ludzki element pozostał najsilniejszym ogniwem na linii kontaktów między firmą a klientem. Bez tego nawet najprzystulniej urządzone wnętrza nie wyczarują ciepłej atmosfery, a najlepsze ciastko nie będzie dobrze smakowało.



Sylwia Tkaczyk w zespole sprzedawców

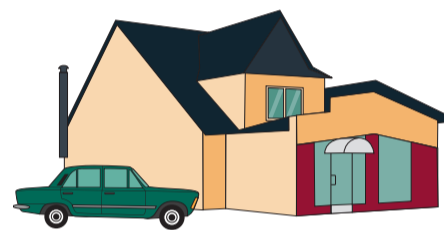
Tak się zmienialiśmy



1918 – Rodzina Putków prowadzi piekarnię w Okuniewie, a następnie w Rembertowie.



1983 – Otwiera się pierwsza własnościowa piekarnia pod szyldem Putka przy ul. Tarnowieckiej w Warszawie.



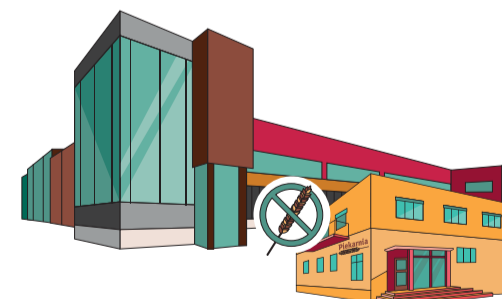
1991 – Powstaje polsko-francuska spółka „Polpain-Putka” i otwiera się piekarnia w Wesołej.



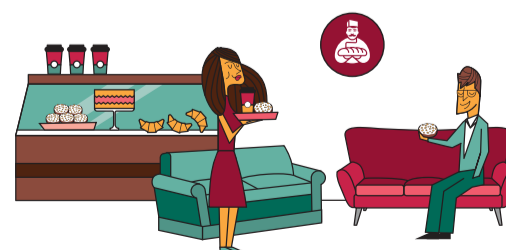
1996 – Otwiera się piekarnia przy ul. Krymskiej w Warszawie.



2015 – Zmienia się logo oraz otwiera się pierwsza piekarnia w nowej odsłonie wizualnej.



2016 – Działalność rozpoczyna piekarnia główna w Jawczycach oraz piekarnia bezglutenowa przy ul. Tarnowieckiej.



2018 – Otwiera się pierwsza piekarnia ze strefą kawiarnianą.

O tym jak Putworne Przygody powstają z przymrużeniem oka opowiadają Gosia Müldner i Eliza Kalinowska, czyli putworne autorki, które ożywiają stworki.



– Czy umiesz pisać bajki? – zapytała Zuzanna Putka-Twardowska, a głos jej przepełniała troska. Za jej fotelem stały trzy kolorowe stworki. Drożdżówki zajadały i bacznie mi się przyglądały.
– Chyba tak – odpowiedziałam i z uśmiechem na tajemnicze postacie spojrzałam.

Putwory, jak wszystkie bajkowe stworki, nie jest łatwo zauważyć, do tego trzeba się odważyć, puścić wodze fantazji, uwierzyć w świat, który dla wielu nie istnieje, choć tyle prawdziwych rzeczy się w nim dzieje. W niedługim czasie do piekarni bezglutenowej pojechałam, w rzemieśniczej hali produkcji, wśród cukierników, którzy ręcznie bułeczki zwijają inspiracji do kolejnych opowieści szukałam.

Słowo pięknie maluje obrazy w wyobraźni, ale bez ręki zdolnego grafika, trudno pokazać jaka jest stworków mimika. Jak to w bajkach bywa okoliczności sprzyjają i właściwe osoby na siebie trafiają. W piekarni, choć trudno w to uwierzyć, oprócz piekarzy i cukierników można spotkać też grafików. Wszak każda bułeczka, chlebek czy słodkie pyszności wymagają opisu i obrazu, dla wszystkich, którzy nie decydują się na nie od razu. W dziale marketingu cały zespół ludzi codziennie się trudzi, by w piekarniach plakaty piękne wisały i o pysznościach informowały. Potrzebne są też grafiki, które na telefonie, w komputerze odwzorują asortyment prawdziwie, zachęcą do spróbowania i piekarni odwiedzania. Niektórzy, jak Putwory kierują się zapachem, jeśli chodzi o kulinarne wybory, do innych przemawiają obrazy, słowa i oprawa kolorowa.

Graficzki nie trzeba było długo namawiać, by do świata magicznego dołączyła i piękne ilustracje stworzyła. Gdy przygody stworków opisuję, często swoje zwierzaki podpatruję. Stąd Putwory marszczą noski, strzygą uszami, sierść na grzbiecie im się jeży, w ten sposób czytelnik łatwiej w opowieść uwierzy. Nasza graficzka mnóstwo pracy włożyła, by każda postać prawdziwa była. To ona odkryła, że Putwory jak poważne stworki, mają łapki i ogonki, choć na pierwszy rzut oka widać jedynie ich okrągłe brzuszki jak kolorowe kłębuszki.

– Putwornie to jest fajna zabawa rysować stworki, gdy przygód mają tak wiele, że co chwila coś się w naszej piekarni dzieje. Ilustracje zaczynam od czytania opowieści i niekiedy w głowie mi się nie mieści, co Putwory wyczyniały i ile cierpliwości do nich ma nasz Antoni wspaniały. By rysunek pasował do treści, trzeba czasem głowę

przewietrzyć, iść nad Wisłę, popatrzeć przez okno piekarni i zobaczyć świat z perspektywy małego stworka, co kiedyś wpadł do worka. Mąka to świetny materiał do rysowania i śniegu udawania. Tak też powstała autorki bajka ulubiona w świątecznym klimacie osadzona. Często razem siadamy i nasze pomysły omawiamy. Z tych rozmów powstają obrazy, puenta do treści, a niekiedy materiał do kolejnych opowieści – opowiada ilustratorka, która także krzyżówki, rebusy oraz kolorowanki rysuje i dzieci do zabawy angażuje.

– Ja, czyli autorka, co pisze o stworkach, dodam od siebie, że każda przygoda jest prawdziwa, jak Antoni i pani Janeczka, którzy od lat w piekarni pracowali i swoje serce jej oddali. Rzeczywiście moja ulubiona bajka to ta, gdzie piernikowe gwiazdki z nieba spadają, sernikowy puch świat otula, dach piekarni mieni się niczym lukier, a mimo to nie najśodszy jest w niej cukier. Tylko atmosfera, wyjątkowa, która magię Świąt Bożego Narodzenia chowa.

Ten magiczny czas przed nami, my spędzimy go kolejny rok z Putworami. Kto wie, co się tym razem pod dachem piekarni wydarzy... Jedno jest pewne Putwory jak zwykle w tym czasie będą ciężko w cukierni pracować, by każdy świąteczny smakołyk spróbować. Całe szczęście, że Antoni baczynym okiem spogląda i na to wygląda, że ze specjałów dla klientów nie zostaną jedynie okruszki, choć nieograniczoną pojemność mają kolorowe brzuszki.

Serca Stworków natomiast mieszczą wiele miłości. Putwory znane są też ze swojej uczynności. Teraz siedzą i worki z nagrodami pakują, bo Zuzanna poprosiła, by nagroda do konkursu, który ogłaszamy fajna była.

Drogie dzieci!

Ułóżcie krótką rymowaną o Putworach, niech rodzice zamieszczą ją na naszych internetowych forach. Konkretnie na facebooku, pod postem z informacją, że gazetka nowa jest już gotowa. Konkurs trwa do końca grudnia, a po Nowym Roku najlepszych autorów wyłonimy i nagrodzimy. Każde z Was jest pewnie putwornie ciekawe co łapka stworka chowa do worka. Zapraszamy zatem do zabawy słowami, rymów układania i nagród wygrywania! Tymczasem ja autorka, moja koleżanka ilustratorka oraz Putwory życzymy Wam świąt jak z bajki, pełnych radości i wszelkiej serdeczności!



Eliza
Kalinowska



Gosia
Müldner

