

PIEKARNIA POLKORN

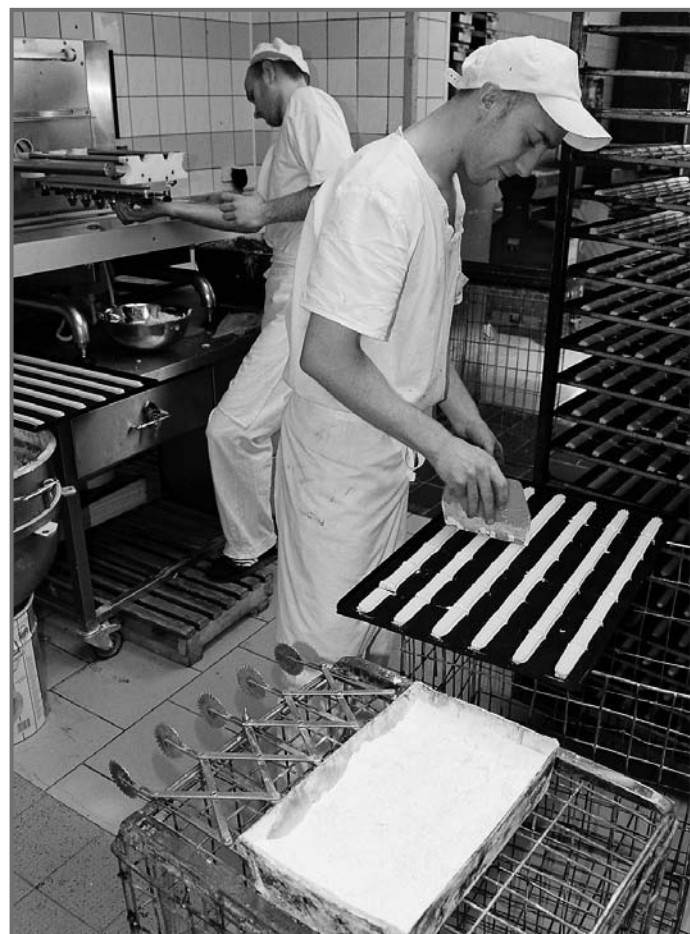
Właściciele ciechocińskiej piekarni „POLKORN” - Anna i Jarosław Zielińscy z wykształcenia są teatrologami. Studiowali teatrologię na Uniwersytecie Łódzkim, a następnie w Państwowej Wyższej Szkole Teatralnej w Warszawie i swoje kariery zawodowe rozpoczęli zgodnie ze zdobytym wykształceniem. Jeszcze kilkanaście lat temu pani Anna pracowała w Teatrze Ateneum w Warszawie, zaś pan Jarosław w Teatrze Telewizji. Dodatkowo przygotowywali krótkie filmowe reklamówki i programy dokumentalne i to raczej z tym wiązali swoje plany na rozwój zawodowy. W roku 1990 ze względów rodzinnych przyjechali do Ciechocinka, miasta rodzinnego Anny Zielińskiej. Aby zarabiać na życie przejęli wtedy starą spółemowską piekarnię mieszczącą się przy ulicy Widok. Ich wcześniejsze doświadczenia z piekarniami ograniczały się do czasów studenckich, kiedy to po sesjach na uczelni dorywczo zarabiali na letnie wakacje. Wypiek chleba w Ciechocinku miał być tylko krótkim epizodem w ich życiu. Dzięki niemu mieli zarobić na kosztowny sprzęt telewizyjny i poświęcić się produkcji filmowych dokumentów. Życie jednak bywa przewrotne i już kilka lat później okazało się, że to właśnie piekarnictwu poświęcą się bez reszty.

W roku 1990 wymyślili, że będą wypiekać bagietki, w Polsce znane raczej tylko z filmów i opowiadań o Paryżu. To był strzał w dziesiątkę. Zapotrzebowanie na „metrowe bułki” było duże, trudno było nadażyć z produkcją, interes się rozwijał. Szybko jednak pojawili się naśladowcy, którzy również postanowili zarobić na takim samym pomysle. Wtedy to właściciele POLKORNU zmienili profil produkcji. Przywrócili stare, tradycyjne receptury, postawili na wypieki oparte na bazie naturalnego kwasu chlebowego oraz ciemnych mąk pszennych i żytnich. Ich pieczywo było smaczne, dzięki naturalnym składnikom zachowywało świeżość nawet przez kilka dni. Docenili to klienci, a przecież w dobie gospodarki rynkowej to oni decydują o sukcesie przedsięwzięcia. O ciechocińskim chlebie wiejskim z piekarni POLKORN było głośno w okolicy. W 1999 roku w plebiscycie naszego miesięcznika został on nawet wybrany „Ciechocińskim Produktem Roku”.

Najważniejsze jednak było to, że właściciele piekarni cały czas się rozwijali i to pod wieloma względami. Podpatrywanie tego, co robią inni - nie tylko w kraju, ale i poza jego granicami, ciągłe doszkalanie się, kiedy tylko nadarza się okazja - czy to na kursach, szkoleniach ofe-



rowanych przez dostawców, targach i wystawach piekarniczych, stałym kontakcie z największymi autorytetami zawodu i śledzeniu fachowej prasy i wydawnictw. W ślad za inwestycjami w siebie szły też inwestycje w zakład pracy. Wyremontowane pomieszczenia, wybudowane kolejne budynki i przede wszystkim ciągłe zakupy nowoczesnego sprzętu ułatwiającego ciężką pracę piekarzy. Dzisiejszy POLKORN w niczym już nie przypomina spółemowskiej piekarni sprzed lat. W jego ramach funkcjonują cztery niezależne piekarnie. Pierwsza z nich to chlebowa, wytwarzająca podstawowy produkt, czyli tradycyjne i foremkowe chleby o różnych smakach. Kolejna wytwarza drobne pieczywo pszenne, czyli tradycyjne bułki i bułeczki. Następna to ciastkarnia wypiekająca bardzo szeroki i zróżnicowany asortyment ciast, ciastek i ciasteczek. Jest też pracownia piekarska pracująca na potrzeby firmowego sklepu. W POLKORNIE na dobę zużywa się prawie 6 ton mąki, z której powstaje prawie 400 różnych wyrobów. Codziennie o świcie z produktami z Ciechocinka wyjeżdża 15 dostawczych samochodów, które dostarczają towar kilkuset odbiorcom w promieniu około 100 kilometrów. Przed rokiem - 26 maja przy piekarni otwarto uroczyste Pracownię Rzemiosła Piekarskiego, pierwszy tego typu zakład w regionie. Nowocześnie wyposażony sklep z pieczywem przyciąga klientów nie tylko z Ciechocinka. Przyjeżdżają się tu zaopatrywać goście z Torunia, Włocławka i okolicznych miejscowości, częsty jest również widok kuracjuszy, którzy przed powrotem do domów zabierają po kilkanaście ciechocińskich wyrobów. W Pracowni nie tylko kupuje się pieczywo. Można na bieżąco obserwować pracę piekarzy od formowania ciasta aż do degustacji, można także przysiąść na chwilę i wypić do wy-



twarzanych tu ciastek kawę. Chociaż wypoczynku właśnie tu przy kawie nie polecamy, bo w sklepie przez cały czas panuje wielki ruch, a w okresach przed typowo polskimi „długimi weekendami” można sobie przypomnieć jak wyglądały kolejki kilkakrotnie zakręcające w sklepie i kończące się na chodniku przed wejściem.

Na sukces POLKORNU pracują nie tylko właściciele, ale i liczna grupa zatrudnionych tu pracowników. Aktualnie jest ich prawie pięćdziesięciu, a fach piekarski poznało tutaj już ponad 100 osób. Są oni chętnie zatrudniani przez okoliczne piekarnie, a niektórzy założyli już nawet własne zakłady rzemieślnicze. W trakcie rozmów przy przygotowywaniu prezentacji POLKORNU Jarosław Zieliński stwierdził, że stara się przywrócić w swojej piekarni godność zawodową piekarza. Twierdzi, że aby osiągnąć mistrzostwo w tym fachu trzeba się uczyć wcale nie mniej niż na przykład w nowoczesnych technologiach komputerowych. W zakładzie pod okiem mistrzów piekarstwa praktyczną wiedzę zdobywają uczniowie z Zespołu Szkół nr 2 z Aleksandrowa Kujawskiego. Piekarnia chętnie przyjmuje także wycieczki szkolne z innych miejscowości, których uczestnicy czasami mogą nawet pod okiem fachowców samodzielnie wypiec piekarskie smakołyki. Doświadczyli tego niedawno uczniowie z niemieckiej szkoły z Salzhemmendorf, którzy byli gośćmi ciechocińskich gimnazjalistów. Wyjeżdżali oni do domów z własnoręcznie wypieczonym w POLKORNIE pieczywem.

Państwo Zielińscy znani są w Ciechocinku nie tylko ze znakomitego pieczywa. Od początku swojej działalności czynnie uczestniczą w życiu społecznym kurortu. Wspomagają akcje charytatywne, wspierają imprezy organizowane przez szkoły, instytucje kulturalne i fundacje. Wspierają młodych piłkarzy z ciechocińskiego „ZDROJU” i siatkarki z MUKS Ciechocinek, corocznie czynnie włączają się w akcję Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy Jurka Owsiaka. Są przy tym bardzo kreatywni, cały czas tryskają nowymi pomysłami. Przykładem może być „Chleb unijny” i typowe pieczywo z innych krajów europejskich, które pojawiło się w Ciechocinku wraz z wejściem Polski do Unii Europejskiej. W swojej Pracowni organizują pokazy, w czasie których można podziwiać mistrzów piekarstwa z kraju i zagranicy. Pierwszym gościem, który prezentował licznie zgromadzonej publiczności sposoby formowania chałek, plecionek i innych wyrobów był uczestnik mistrzostw świata w piekarnictwie, znakomity szkoleniowiec Józef Ziółkowski z Włocławka. W planach mają zorganizowanie grupy fachowców i utworzenie Ciechocińskich Warsztatów Rzemiosła Piekarskiego, gdzie będą organizowane szkolenia i pokazy, chcą organizować Ciechocińskie Spotkania Piekarzy z Polski i zagranicy (udział zapowiedzieli już mistrzowie z Austrii, Włoch, Niemiec, Białorusi, Ukrainy i Słowacji), myślą także o Święcie Chleba.

Mimo, że w ciągu kilkunastu ostatnich lat piekarnia z niedużego zakładu rozrosła się do rozmiarów małej fabryczki, właściciele podkreślają, że cały czas zachowują jej rzemieślniczy charakter. Dzięki temu szybciej mogą wprowadzać nowinki, reagują od ręki na sugestie klientów, są elastyczni i pewni tego, że smak ich pieczywa będzie zawsze rozpoznawany przez klientów. I to jest dla nich najważniejsze.

J.W. Lebiezdiewicz

