

KŁOS
Dobre od pokoleń



ŚLĄSKI

chleb z tradycją

W tym miejscu jest jeszcze pusto. Jest dużo zieleni, cisza oraz spokój. I jeden z nielicznych na razie obiektów, piekarnia KŁOS. Otwarcie nowoczesnej i największej na Śląsku i Zagłębiu piekarni rzemieślniczej to dla właściciela firmy powód do dumy i zwieńczenie dwudziestu pięciu lat pracy.



OD MIKOŁOWA DO ZABRZA

MARIAN KURZYCA, z zawodu mistrz piekarstwa i cukiernictwa, w 1990 roku zaczął od skromnej piekarni w Mikołowie. Środowisko oraz klimat panujący wtedy w Polsce zmusiły go do walki o przyszłość swoją i swojej rodziny. Determinacja, upór i wiara pozwoliły przetrwać wiele kryzysów i podnieść się po niepowodzeniach podczas dążenia do zrealizowania wizji, która jak na tamte lata była śmiała, wręcz wizjonerska.

Kilka lat później właściciel firmy „Kłos” rozpoczął budowę piekarni w Katowicach Piotrowicach oraz zakupił piekarnię w Katowicach Dąbrówce Małej. To było wielkie przedsięwzięcie, jak na tamte czasy. Projekt piotrowickiego zakładu to ponad tysiąc metrów kwadratowych. Marian Kurzyca twierdzi jednak, że nigdy nie osiągnąłby sukcesu bez wsparcia zaangażowanych pracowników i ludzi związanych z rzemiosłem, którzy byli pełni pasji i wiary w wizję swojego Szefa, czasami Prezesa, a czasami Mentora. Sukces nie jest wynikiem działania jednostki. Trzeba wspierać ludzi, napędzać ich do działania, chwalić, ale i wymagać... tylko wtedy osiągnie się swój cel.





do ludzi i smak tradycyjnego chleba ze Śląska

– *Dziękuję Bogu każdego dnia za to, co osiągnąłem przy jego pomocy, za ludzi, których dane było mi poznać, w końcu za wyzwania, które przede mną stawia i pomaga mi im sprostać. Wiara pomaga mi znaleźć ukojenie w złych chwilach i daje siłę do dalszego działania i sięgania po więcej* – przyznaje Marian Kurzyca. – *Ufam ludziom... może nie bezgranicznie, ale wierzę w ich dobre intencje i zawsze wspieram moich pracowników w ich chęciach do rozwoju, doskonalenia się. Cieszy mnie fakt, że udało mi się stworzyć coś w moim rodzinnym regionie. Klimat Śląska jest niepowtarzalny i nie wyobrażam sobie, bym mógł prowadzić swój biznes gdziekolwiek indziej* – dodaje.

Zdrowe i smaczne przede wszystkim

Mimo że zakład w Zabrze to jedna z najnowocześniejszych piekarni w Polsce, receptury produkcji pieczywa są takie same, jak dwadzieścia pięć lat temu. Nie ma mowy o stosowaniu jakichkolwiek chemicznych dodatków, które powodują, że wyrobione ciasto

może miesiącami czekać na wypieczenie. Każdy nowy gatunek pieczywa czy ciasta musi zostać zdegustowany i zaprobowany przez właściciela.

W nowej piekarni został znacząco poprawiony komfort pracy. Ciężkie i uciążliwe czynności wykonywane są obecnie przez bardzo precyzyjne urządzenia. Warunkiem, decydującym o wyborze konkretnej maszyny, było to, aby z jednej strony spełniały one restrykcyjne wymagania i warunki techniczne, zapewniające utrzymanie dotychczasowych, tradycyjnych receptur, a z drugiej ułatwiły pracę naszym piekarzom i ciastkarzom.

Klienci szukają produktów opartych na recepturach tradycyjnych, gdzie na ciasto składają się mąka, woda, zakwas oraz inne naturalne składniki. Ludzie chcą też mieć coraz bogatszy asortyment do wyboru, aby móc degustować każdego dnia inne smaki czy to pieczywa razowego, żytniego czy pszennego. Czasy jednego rodzaju chleba mieszanego pszenno-żytniego już się skończyły.

– W nowej piekarni w Zabrze stworzyliśmy specjalny dział badawczo-rozwojowy, taką mini piekarnię doświadczalną w piekarni, gdzie przygotowywane są wciąż nowe propozycje pieczywa, ciastek i ciast.

Od zawsze najważniejszy był Klient i należy mu szacunek

– *Tylko najwyższej jakości produkt oraz szczerza komunikacja z Klientem pozwalają na wypracowanie trwałej relacji, więzi opartej na zaufaniu* – mówi założyciel piekarni KŁOS – *Początkowo próbowałem współpracować z różnymi sklepami, ale nie mogłem patrzeć na mój chleb wrzucony gdzieś między ziemniaki i ogórki konserwowe. A potem taki produkt jest oferowany Klientowi. Dla mnie oznaczało to brak szacunku zarówno do człowieka, jak i do chleba. Dlatego też z czasem postanowiłem stworzyć sieć sprzedaży pod własnym szyldem, gdzie do pieczywa i Klienta podchodzi się z odpowiednim szacunkiem.*

Liczą się trzy wartości: wiara w Boga, zaufanie

NA KAWĘ I ŚWIEŻĄ BUŁKĘ DO PIEKARNI

– *Chcemy, aby ludzie nam wierzyli, żeby wiedzieli, że nasze hasła reklamowe nie są tylko sloganami. Dlatego otworzyliśmy nasze małe piekarnie, pozwoliliśmy Klientom zajrzeć do nas, żeby mogli dokładnie zobaczyć i przekonać się, jak przebiega proces wyrobu chleba. W części z naszych piekarni całodobowych można przez szybę obserwować pracę piekarza, a przy ladzie kupić gotowe produkty* – zaznacza Marian Kurzyca.

W tych miejscach doskonale widać różnicę pomiędzy marketowym pieczy-

wem, a tym będącym efektem pasji, jaką dla właściciela firmy KŁOS stało się piekarnictwo. Podkreśla on, że w tej branży nie można się zatrzymać. Trzeba cały czas się rozwijać, bo w przeciwnym wypadku zostaje się w tyle. Jakże zatem kolejne kroki czekają markę KŁOS? Czas pokaże. Powoli decyzje w tej sprawie przechodzą na kolejne pokolenie, na synów pana Mariana i ich małżonki, bo KŁOS to firma rodzinna i kolejny dowód na to, że właśnie takie przedsiębiorstwa, jak żadne inne, podchodzą do swojej działalności nie tylko dbając o ekonomiczny wynik, ale też o jakość, tradycję i dobry smak.