



Za drzwiami piekarni



Mirosław Kurek,
Help4bakery.pl



Co wspólnego może mieć równowaga w przyrodzie z branżą cukierniczą i piekarską? Otóż w tym felietonie postaram się przedstawić zarówno mój punkt widzenia, jak również wielu przedstawicieli branży na temat obecnej i przyszłej sytuacji firm rzemieślniczych.

W stronę równowagi – o potrzebie integracji branży



Każdy może zaobserwować postępujące od lat przejmowanie rynku pieczywa przez wielkie zakłady przemysłowe za pośrednictwem międzynarodowych sieci handlowych. Generalnie nie ma w tym nic złego i niezgodnego z prawem. Klient kupuje tani i często ciepły produkt, więc wychodzi ze sklepu zadowolony. Jak na te zmiany reagują właściciele zakładów rzemieślniczych? Czy wyciągają wnioski i wdrażają działania, które dostosowują ich firmy do aktualnej i przyszłej sytuacji rynkowej? W mojej ocenie

większość właścicieli niestety przepała lub przesypia czas na działanie. W efekcie możemy obserwować bankructwa, czyli czarny scenariusz każdego przedsiębiorcy.

Siła (do) integracji

Czy środowisko piekarzy i cukierników nie ma siły, aby się zintegrować i wypracować wspólny plan naprawy, dostosowania rzemiosła do konkurencji z przemysłowymi gigantami? Zdecydowana większość rzemieślników nie zna się na badaniach ryn-

kowych, nie rozpatruje czynników kształtujących zachowania klientów, nie analizuje racjonalności postępowań konsumentów w czasie kryzysu i nie potrafi wypracować strategii marketingowej firmy. Dlaczego w takim razie nie zrobią tego istniejące organizacje, które zrzeszają rzemieślników, takie jak: cechy rzemiosł, izby rzemieślnicze czy stowarzyszenia branżowe? Trudno znaleźć odpowiedź na to pytanie, ale wiadomo, że rzemieślnicy nie mają w tej sytuacji kompletnej żadnej ochrony zrestrukturyzowanej, czyli nie mogą liczyć na

pomoc prawną, technologiczną czy organizacyjną ze strony instytucji. Obecnie funkcjonujące organizacje branżowe zajmują się co najwyżej egzaminowaniem uczniów w zawodzie i to – śmiem twierdzić – w dość wątpliwy sposób.

Pracując już 30 lat w branży cukierniczo-piekarniczej, wielokrotnie obserwowałem niezdolność właścicieli firm do współpracy, choćby na północy kraju widziałem próby „wykoszenia” konkurencji poprzez obniżenie cen produktów. Do tej pory mam przed oczami firmy, które sprzedają ciasta do sklepów spożywczych w cenach 15 zł za kg, a w popularnych marketach zawsze możemy znaleźć chleb krojony i pakowany w cenach dumpingowych. Być może to tajemnica poliszynela, ale przedsiębiorcy niechętnie wpuszczają do swoich zakładów właścicieli konkurencyjnych firm, choć oczywiście zdarzają się wyjątki od reguły.

Konkurencja czy współpraca

Moim zdaniem rzemieślnicy nie mogą być dla siebie konkurencją, powinni ją dostrzec gdzie indziej. Zasadne jest pytanie, jak mają walczyć z konkurencją w postaci wciąż rozwijających się sieci handlowych? Wydaje się, że jedyną drogą jest podnoszenie jakości usług. Należy przestawić o sto osiemdziesiąt stopni swoje podejście do prowadzenia działalności z „JAKOŚ” na „JAKOŚĆ”. To jedyna forma dostępnej konkurencji z o wiele potężniejszymi firmami, które już opanowały większość rynku. Właściciele oprócz zmiany jakości produktów muszą poprawić również swój wizerunek, marketing i informację na temat wyrobów oraz misji, jaką realizują. Piekarze i cukiernicy produkują żywność, a od tego, jaka będzie jej jakość, zależy zdrowie wielu ludzi. Żywność wysoko przetworzona, ze składników syntetycznych, o niskiej jakości, żywność zafałszowana to problem wszystkich ludzi, nie tylko należących do naszej branży. Spożywanie takich produktów przez dłuższy czas wpływa negatywnie na zdrowie dzieci i dorosłych. Misją piekarzy i cukierników jest powrót do korzeni, tradycyjnego rzemiosła w nowoczesnym wydaniu, ten powrót jest zarówno w ich interesie, jak i w interesie całego społeczeństwa. Branża powinna się zmieniać i dostosowywać do potrzeb rynku oraz czasów.

Wiem, że zarządzanie firmą na wysokim poziomie może być dzisiaj nie lada wyzwaniem. Stąd też pomysł, aby powołać do życia stowarzyszenie, które zrzeszy nie tylko właścicieli piekarni i cukierni, ale również wielu specjalistów z dziedzin niezbędnych do przykładowego prowadzenia firmy. Stowarzyszenie takie powinno zapewniać pomoc prawną, szerokie wsparcie technologiczne, organizacyjne i doradcze, musi wykraczać daleko poza dotychczasowe wyobrażenie o tego typu organizacjach. Jego członkowie muszą tworzyć monolit, stanowić siłę zdolną do protestów i lobbowania za zmianami prawnymi, które pomogą zmienić dotychczasową, skostniałą sytuację. Jestem zdania, że tylko właściciele autentycznych oraz tradycyjnych zakładów rzemieślniczych powinni posiadać prawo do nauki zawodów. Niedopuszczalna jest sytuacja współcześnie powszechna, kiedy uczniowie mieszają tzw. miksy z wodą, olejem i jajkami. Edukacja na takim poziomie to wyrządzenie krzywdy młodemu adeptom. Dodajmy, że takie postępowanie wpływa na ich dalsze życie zawodowe. Nie bez powodu liczba osób chętnych do zdobycia zawodu cukiernika i piekarza spadła drastycznie na przestrzeni lat, tak samo jak spożycie pieczywa. Konkluzja jest jedna: jesteśmy świadkami degradacji zawodów i całej branży, która zmierza do rychłego przejścia jej przez fabryki czy markety.

Stowarzyszenie koniecznością?

Zmiany, które z punktu widzenia właścicieli zakładów rzemieślniczych są niewątpliwie NEGATYWNE, mogą nie być przez nikogo zawinione, ale są faktem. Trudno nie zgodzić się z tym, że spadło spożycie pieczywa, że korporacje produkujące mieszanki i gotowe komponenty mocno rozwinęły w tym samym czasie swoją działalność w Polsce, że spadła liczba kandydatów do zawodów, takich jak piekarz i cukiernik. Co więcej, większość piekarzy ubolewa z powodu konieczności pracy w dzień i w nocy oraz związanych z tym niedogodności. To efekty zmian gospodarczych w Polsce po 1989 roku, wejścia kapitału zagranicznego, pogoni za pieniądzem przez właścicieli piekarni, którzy w większości marzyli o rozwinięciu swojego zakładu do rozmiarów przemysłowych. Coś poszło NIE TAK. Rzemiosło

nie polega na tym, aby produkować więcej i taniej, tylko na tym, aby wyprodukować lepiej niż przemysł, a zapominanie o tym fakcie jest największym grzechem naszych czasów. Potrzebujemy nowego startu, przeewartościowania podejścia do rzemiosła piekarskiego i cukierniczego. Podejrzewam, że w innych gałęziach branży spożywczej nie jest lepiej. W efekcie konsument nie potrafi rozróżnić produktów rzemieślniczych od tych, które je po prostu udają.

W trakcie powstawania stowarzyszenia razem z ekspertami z branży zaczęliśmy się zastanawiać nad znaczeniem słów „rzemiosło” i „rzemieślniczy”. Wątpliwości budzi fakt, że obecnie o tym, kto może się tak tytułować, decydują jedynie kwalifikacje, a nie kompetencje i jakość wyrobów. Papier wszystko przyjmie, ale nie jest wyznacznikiem najwyższej jakości usług. To jest bardzo poważne wyzwanie, które stoi przed członkami stowarzyszenia i z którym będziemy się mierzyć. Wszyscy, jak jeden mąż, zgadzamy się z tym, że rzemieślnik to osoba, która posiada wiedzę na temat swojej specjalizacji i tworzy produkty z naturalnych, prostych surowców wysokiej jakości, według tradycyjnych metod produkcji. Musimy przy tym iść na przód. Tradycyjne metody mogą być tylko podstawą, ale należy stosować również nowoczesne (w tym importowane), dobre metody rzemieślnicze, które opierają się na wprowadzaniu zmian fizykochemicznych, fermentacji lub obróbki termicznej surowców, a nie na dodawaniu syntetycznych i wysoko przetworzonych komponentów. Produkcja rzemieślnicza jest czasochłonna, a czas potrzebny na przygotowanie produktu jest często najważniejszym czynnikiem odróżniającym doskonałe ciasto lub idealnie zbilansowane lody od wyrobu przemysłowego.

Podsumowując, młode pokolenie musi teraz pokazać, co można zdziałać w naszej branży. Jest cała masa zdolnych fachowców, którzy powinni zostać wypromowani. Nowe stowarzyszenie będzie zajmować się właśnie promocją takich ludzi, firm i miejsc, a konsumenci będą mogli dowiedzieć się, gdzie można kupić prawdziwy chleb, ciasto czy lody. ■

Napisz do autora:
redakcja@mistrzbranzy.pl
 lub **kontakt@help4bakery.pl**