

# „Inwestuję w maszyny, by usprawnić produkcję”

## Rozmowa z Pawłem Szymańskim, właścicielem piekarni „Szymańscy” w Zawadzie k. Tomaszowa Mazowieckiego

### *Od jak dawna prowadzi Pan zakład?*

Firmę założyłem 18 lat temu. Początkowo pracowało w niej 10 osób i produkowaliśmy podstawowy asortyment piekarski. Z czasem firma coraz bardziej się rozwijała, poszerzyliśmy produkcję o wyroby ciastkarskie i dziś mogę się pochwalić pełną ofertą piekarską i ciastkarską. Zatrudniam ok. 100 pracowników. Zopatrujemy rynek województwa łódzkiego: Łódź, Bełchatów, Pabianice, Zgierz, Ozorków, Aleksandrów Łódzki i mniejsze miejscowości.

### *Co sądzi Pan o obecnej sytuacji w piekarstwie?*

Rynek piekarski jest taki, jaki jest. Trzeba to zaakceptować i umieć się znaleźć na tym rynku. Również i moją firmę dotknęło zjawisko odchodzenia pracowników. Zdecydowałem się postawić zainwestować w maszyny, by usprawnić produkcję, by ci pracownicy, którzy zostali i chcą pracować mieli łatwiejszą pracę. Jestem zdania, że dzięki umaszynowaniu, poprawia się wydajność i jakość produkcji.

### *Jakie czynniki wpłynęły na decyzję o zakupie nowoczesnej linii Rondo Doge?*

Z firmą Cream współpracuję od wielu lat. Już piąty rok pracuje u mnie linia do bułek König, z której jestem zadowolony. Decyzja o zakupie linii Rondo Doge wynika z podobnych przyczyn, jak



w przypadku innych maszyn, które w ciągu ostatnich lat kupiłem: chcę produkować szeroki asortyment wypieków o wysokiej i powtarzalnej jakości. A jako szef firmy, chciałbym spać spokojnie, nie martwiąc się codziennie o to, czy pracownicy wrócą kolejnego dnia do pracy. Zakup nowoczesnych urządzeń daje mi ten komfort.

### *Jakie korzyści wynikły z podjęcia decyzji o zakupie i czy spełniły się Pańskie oczekiwania?*

Korzyści z zakupu są bardzo wymierne: linia Rondo Doge daje szerokie możliwości produkcji i dzięki temu mogliśmy zwiększyć asortyment. Wypieki są doskonałe i powtarzalnej jakości, co dostrzegli również klienci. Linia jest bardzo wydajna, łatwa w obsłudze i – co warto podkreślić – zapewnia zachowanie maksymalnej higieny. Żałuję tylko, że tak późno zdecydowałem się na tę inwestycję. Przedstawiciele firmy Cream przez rok namawiali mnie na zakup linii Rondo Doge, ale byłem do niej



dość sceptycznie nastawiony. Gdy wreszcie ją kupiłem, od razu wiedziałem, że była to dobra decyzja. Tak więc moje oczekiwania spełniły się w stu procentach.

### *Jakie są dalsze plany rozwoju Pana piekarni?*

W dalszym ciągu chciałbym firmę rozwijać i nadal inwestować w maszyny, bo w tym widzę przyszłość. Szkoda, że wielu kolegów-piekarzy, właścicieli niedużych firm, przegapiło szansę na to, by odnaleźć się na rynku w obecnej sytuacji.

### *Jak ocenia Pan współpracę z firmą Cream?*

Mam bardzo dobre doświadczenia w kontaktach z handlowcami i serwisantami tej firmy. Przedstawiciele firmy Cream interesują się kontrahentem nie tylko wtedy, gdy chcą coś sprzedać, ale także później, często bezinteresownie. Jako przykład podam historię, która mnie spotkała. Otóż w moim zakładzie wybuchł pożar, który spowodował wielkie zniszczenia. Firma Cream była jedną z pierwszych, które zaoferowały pomoc w wyposażeniu piekarni, pomogła mi w sytuacji krytycznej, tak naprawdę nawet nie wiedząc, czy będę mógł te urządzenia spłacić. Tego się nie zapomina!

*Dziękuję za rozmowę.*

Red.

**PIEKARNICTWO  
CUKIERNICTWO**

**Zawada 134**

tel. (044) 725 95 15, kom. 0 509 729 522