

Zainwestuj, aby zaoszczędzić!

Rozmowa z Wiesławą Siódmiań, właścicielką Piekarni Siódmiań w Bydgoszczy

- Słyszałam, że nie lubi Pani o sobie opowiadać, ale mimo wszystko chciałabym Panią namówić na powiedzenie kilku słów o Pani firmie.

- Moja firma istnieje od 1990 r. Prowadzę ją wraz z córkami, Romą i Wiktorią. W Piekarni „7” produkujemy szeroki asortyment pieczywa, który sprzedajemy w kilkunastu sklepach firmowych oraz w punktach handlowych na terenie Bydgoszczy. Duży popyt na smaczne, wysokiej jakości pieczywo mobilizuje nas do ciągłego poszerzania oferty.

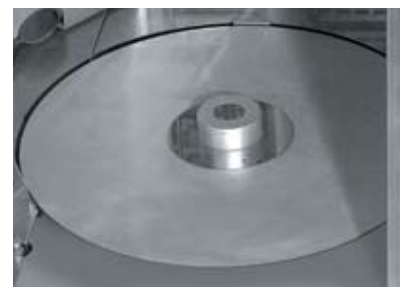
- **Nasuwa się pytanie: po co produkować coraz więcej, skoro – jak podają statystyki – spożycie chleba spada?**

- Spadek spożycia pieczywa to zjawisko bardzo złożone. Przede wszystkim zmienia się kultura jedzenia. Ciągłe obserwujemy w mediach zachęty do dbania o linię i jedzenia chleba chrupkiego. Wobec takich akcji marketingowych my, piekarze niewiele możemy sami zrobić. Na co dzień walczymy o dobrych pracowników, staramy się poprawiać jakość naszych wyrobów, ale nie jesteśmy w stanie sami podejmować szeroko zakrojonych akcji. Tego oczekivalibyśmy od organizacji branżowych, które nas reprezentują. To one powinny docierać do mediów z informacją na temat polskiego pieczywa, jego wpływu na zdrowie i tego, jaka powinna być dieta.

- **Pani piekarnia jest wyposażona w nowoczesne urządzenia i maszyny. Niedawno kupiła Pani piec Roto Passat. Co skłoniło Panią do kupna właśnie tego pieca?**

- Ponieważ mam dwa zakłady produkcyjne, więc inwestycji jest oczywiście sporo. Od pewnego czasu nosiłam się z zamiarem kupna porządnego i wydajnego pieca obrotowego. Muszę przyznać, że wybór nie był prosty, ponieważ na polskim rynku jest sporo firm oferujących dobre piece. Zdecydowałam się na piec obrotowy typu Roto Passat austriackiej firmy König, ponieważ od kilku lat jestem użytkownikiem

linii do produkcji bułek tego samego producenta i jestem z niej bardzo zadowolona. Oba urządzenia kupiłam od firmy Cream. Z dotychczasowej współpracy z tą firmą jestem bardzo zadowolona. Muszę podkreślić, że jej pracownicy dbają o współpracę, regularnie odwiedzają mój zakład, dzwonią, by się dowiedzieć, czy wszystko jest w porządku. To bardzo cenne! Roto Passat to uniwersalny piec obrotowy, pozwalający na wypiek szerokiej gamy produktów piekarskich. Jestem z niego bardzo zadowolona głównie z dwóch powodów: po pierwsze, pieczywo jest ładne, równomiernie wypieczone, a po drugie, piec jest bardzo łatwy w obsłudze. Układ sterowania jest wyposażony w ekran dotykowy i nie ma najmniejszego problemu, by nauczyć piekarza jego obsługi. Dodam jeszcze, że dzięki spawanej konstrukcji oraz znakomitemu zaparowaniu skrócił się czas wypieku, co przekłada się na



zwiększoną wydajność wypiekową oraz znaczną oszczędność energii. Krótko mówiąc, cieszę się, że zdecydowałam się właśnie na piec Roto Passat.

- **Czy planuje Pani jakieś kolejne inwestycje?**

- Oczywiście. Bez inwestycji nie ma mowy o rozwoju firmy. Ale szczegółów nie będę zdradzać.