

# ŚWIEŻO UPIECZONE

## Smakowitość w wielu odsłonach

*Najlepiej, by posiłki były pełnowartościowe, przemyślane i dobrze zaplanowane. W zdrowej zbilansowanej diecie, jak w życiu, jest miejsce na wszystkie smaki. Jedzenie już dawno temu przestało być jedynie potrzebą. Jest sposobem poznawania świata, uświetnieniem wyjątkowych chwil, strażnikiem tradycji i świadectwem zmian.*

W Piekarni Cukierni Putka dbamy, by jedzenie było przede wszystkim źródłem przyjemności niezależnie od preferencji żywieniowych czy wskazań dietetycznych Klientów. Nietolerancje pokarmowe, choroby lub troska o dobrostan zwierząt nie oznaczają rezygnacji z rozkoszy podniebienia i różnorodności w menu. W naszej ofercie nie brakuje szerokiej gamy certyfikowanych produktów bezglutenowych – wyboru pieczywa oraz słodkości, do których w ostatnim czasie dołączyły: Drożdżówka z Jabłkami i Cynamonem oraz Rogal z Nadzieniem Budyniowym. Dzięki stale ulepszonym recepturom, składnikom najwyższej JAKOŚCI i DBAŁOŚCI cukierników oraz piekarzy o każdy szczegół nasze bezglutenowe wypieki smakiem w niczym nie ustępują tradycyjnej MĄCZNOŚCI.

Asortyment produktów wegańskich poszerzył się o Owsiankę Sezamową z Wiśniami oraz Bajgla z Pastą

z Fasoli w nowej odsłonie. Zarówno danie przygotowane na napoju owsianym, jak i kanapka pełna WARZYWNOŚCI doskonale nadają się na dobry początek dnia bądź zastrzyk energii w godzinach pracy. SMAKOWITOŚĆ w wielu odsłonach nie ominęła również pączków, muffinów i deserowych tart. Tu wśród nowości króluje modna SŁONOŚĆ karmelu i jej przeciwieństwa delikatna KOKOSOWOŚĆ oraz aksamitna CZEKOLADOWOŚĆ z dodatkiem wiśni.

Serdecznie zapraszamy do skosztowania naszych SPECJALNOŚCI! Obiecujemy, że nie zabraknie nam WYTRWAŁOŚCI w poszukiwaniu WYKWINTNOŚCI, zapewnianiu OBFITOŚCI, dbaniu o cenne ZAWARTOŚCI oraz dobre WŁAŚCIWOŚCI. Dołożymy wszelkich starań, aby w naszych piekarniach panowała ŻYCZLIWOŚĆ, UPREJMOŚĆ i wszystkie putkowe „ŚĆ”, o których więcej piszemy na str. 3.

Zuzanna Putka-Twardowska



**NOWOŚĆ**

### CHLEB GRYCZANY Z POREM

Chrupiąca skórka, wyrazisty w smaku mięksiz i dobry skład sprawiają, że warto włączyć go do codziennego menu. Chleb Gryczany z Porem kryje w sobie prawdziwe bogactwo dobrodziejstw natury: kaszę gryczaną, która słynie z właściwości prozdrowotnych (m.in. wzmacnia układ krwionośny), mieszankę cennych dla urody nasion oraz otręby wspomagające układ pokarmowy. Dodatek pora, miodu i oliwy z oliwek odpowiada natomiast za walory smakowe apetycznego bochenka.



#### Składniki:

- » mąka pszenna,
- » zakwas żytni,
- » woda,
- » kasza gryczana,
- » por,
- » otręby pszenne,
- » sezam,
- » siemię lniane,
- » stoncznik,
- » sól,
- » miód,
- » oliwa z oliwek,
- » drożdże,
- » gluten (z pszenicy),
- » sód jęczmienny,
- » płatki ziemniaczane,
- » przyprawy



Muffin Stony Karmel



Tarta Wiśniowa



# Z miłości do rodzinności

O różnych kierunkach kariery w jednej firmie, opowiadają wieloletni pracownicy Piekarni Cukierni Putka Hanna Szymanek oraz jej syn Marcin Szymanek.

## W sierpniu przyszłego roku minie 40 lat od kiedy rozpoczęła Pani pracę w rodzinnej piekarni. Jak wspomina Pani swoje początki w Putce?

**Hanna Szymanek:** To była moja pierwsza praca, którą podjęłam zaraz po ukończeniu Technikum Przemysłu Spożywczego na kierunku Technologia Piekarstwa. Zatrudniła mnie nestorka rodziny, szefowa Janina Putka. Swoją przygodę rozpoczęłam na produkcji zakładu przy ul. Tarnowieckiej, bo tam mieściła się wówczas siedziba firmy. Pamiętam, że na zmianie pracowało może 5 osób. Asortyment nie był zbyt duży, piekliśmy chleby zwykłe, razowe, bułki wrocławskie, chałki i kajzerki. Wszystko przygotowywaliśmy ręcznie, bo zaplecze maszynowe nie przypominało, tego które jest obecnie. Lubiłam patrzeć jak z kęsa ciasta powstaje rumiana, pulchna bułeczka czy warkocz zdobiony chałką. Po paru latach pracy blat piekarski zamieniłam na ladę sklepową. Szefostwo zadecydowało, że zajmę się sklepem przy piekarni, w którym pracuję do dziś. Na początku był to nieduży punkt, ale mimo ograniczonego asortymentu mieliśmy duży ruch. W okresie świąt ustawiały się długie kolejki w oczekiwaniu na ciepłe pieczywo. Zawsze starałam się stworzyć miłą atmosferę i to zapocentrowało w relacjach z Klientami. Z wieloma z nich znam się od ponad 35 lat. Pamiętam dzieci przychodzące z rodzicami, które teraz odwiedzają nas z własnymi, już prawie dorosłymi pociechami.

## Marcin również należysz do dzieci, które odwiedzały piekarnię. Przychodziłeś do mamy i zostałeś na dłużej. Jak potoczyła się Twoja kariera?

**Marcin Szymanek:** Miałem 15 lub 16 lat i szukałem dorywczej pracy na wakacje. Szefostwo firmy znałem od dziecka, więc nie było problemów i przyjęli mnie w charakterze przynieś, wynieś, pozamiataj do piekarni przy ul. Krymskiej. Stopniowo robiłem coraz więcej rzeczy i trafiłem na nocną spedycję pod skrzydła mojego obecnego pracownika Piotra Kamińskiego, który teraz jest kierowcą. Na studiach zaocznych postanowiłem podjąć stałą pracę i w 2009 roku dołączyłem do zespołu Tarnowieckiej. W wieku 19 lat widziałem siebie jako przedstawiciela handlowego. Od szefostwa jednak usłyszałem, że jestem za młody i muszę więcej dowiedzieć się

o życiu, pracy w piekarni, nabrać doświadczenia. W nadziei, że po szczebelkach kariery dotrę do wymarzonego stanowiska, zostałem pomocnikiem piekarza. Długo w jednym miejscu jednak nie popracowałem, wędrowałem między naszymi zakładami. Byłem wszędzie tam, gdzie akurat brakowało ludzi. W niedługim czasie zostałem spedytorem, ale to jednak mnie nie zadowoliło i zacząłem płakać, marudzić, że chcę być kierowcą. Moja ówczesna szefowa, dziś dyrektor cukierni w Wesołej, Joanna Dziedzic wstawiła się za mną i zostałem tzw. skoczkiem – kierowcą bez własnej trasy. Pod nieobecność innych kierowców, jeździłem w ich zastępstwie. Po ok. 2 latach przypomniałem sobie o moim marzeniu i udało mi się wywalczyć awans, dołączyłem do grona handlowców. Moja kariera na tym stanowisku nie trwała długo, po 6 miesiącach objąłem funkcję zastępcy kierownika piekarni na Tarnowieckiej. Miałem wtedy 23 lata i byłem naprawdę wielozadaniowy, piekarnię znałem od przysłowiowej podszewki. Później nastąpiły ogromne zmiany, dynamiczny rozwój i związana z tym budowa nowej siedziby w Jawczycach. Byłem jedną z pierwszych osób, które do niej przeniesiono. W Jawczycach zostałem awansowany na specjalistę Działu Transportu i Logistyki, później zostałem kierownikiem.

## Od niedawna objąłeś stanowisko zastępcy dyrektora tego działu. Co będzie następne?

**M.Sz.:** W grę wchodzi funkcja dyrektora, tylko nie wiem co na to Marcin Twardowski.

## Marcin to niespokojny duch, a czy Pani nie kuśiła zmiana?

**H.Sz.:** Lubię pracować z Klientami, przywiązuję się do nich. Jest mi tu dobrze. Firma stale się rozwija, a my wraz z nią. Dzięki ciągłym inwestycjom piekarnie zostały zmodernizowane, wyposażone w nowoczesny sprzęt. Teraz niektóre bułeczki, przekąski i drożdżówki pieczemy na miejscu. Musiałam przypomnieć sobie proces garowania, wróciły wspomnienia. Zmieniają się również standardy obsługi Klientów. Do zakupów proponujemy aromatyczną kawę, informujemy o ciekawych promocjach, zapraszamy do



Hanna Szymanek i Antoni Kokot, który jest pierwowzorem postaci opiekuna Putworów.

skosztowania pysznego ciastka przy stoliku, na miejscu. Uważam, że jeśli człowiek lubi to co robi i podchodzi do swojej pracy poważnie, z szacunkiem, to może w jednym miejscu przepracować wiele lat i nigdy się nie znudzi.

## Na czym Waszym zdaniem polega siła rodzinnych firm?

**H.Sz.:** Filarem piekarni była Pani Janeczka Putka. Zawsze znajdowała czas, żeby chwilę porozmawiać z zespołem, zapytać o problemy, rodzinę. Nigdy nie przeszła obojętnie obok pracownika. Wszyscy czuliśmy respekt przed szefową, ale nie było to podyktowane strachem, tylko ogromnym szacunkiem. Swoim podejściem do pracy i ludzi dawała przykład jak godnie żyć. Taki sposób zarządzania, obok poczucia bezpieczeństwa i stabilności, powoduje przywiązanie do firmy i wpływa na jakość wykonywanej pracy. Kolejne pokolenia, synowie pani Janeczki i obecnie zarządzające firmą wnuki, wyniosły z domu podobne wartości. Dlatego też, mimo upływu lat i w naturalny sposób zachodzących zmian, nadal czujemy się tu jak u siebie.

**M.Sz.:** Pamiętam czasy, kiedy członkowie rodziny Putków, nasi szefowie ubrani w białe fartuchy, podwijali rękawy i stawali razem z nami do wyrobu pączków, jagodzianek oraz wypieków świątecznych specjalów. To daje poczucie wspólnoty i motywuje do pracy. Rodzinność jednak przede wszystkim pozwala na inwestowanie czasu w pracownika z korzyścią dla obu stron. W najtrudniejszym nastoletnim wieku moi szefowie: Asia Dziedzic, Andrzej Pudzianowski i Stefan Putka potrafili przemówić mi do rozsądku. Dzięki nim teraz jestem w takim, a nie innym miejscu mojej kariery. Obecnie, z korzyścią dla firmy, „wychowuje mnie” dyrektor Działu Transportu i Logistyki Marcin Twardowski. Bardzo cenię sobie jego zdanie nie tylko w kwestiach służbowych.

## Jakich wskazówek rodzina Szymanków udzieli młodym ludziom u progu kariery?

**H.Sz.:** Współpracowników, Klientów trzeba traktować tak, jak samemu by się chciało być potraktowanym. W zespole należy rozmawiać, pomagać sobie i nie rzucać kłód pod nogi. Jeśli takie zachowania będą szły w parze z kulturą osobistą i zaangażowaniem w wykonywane obowiązki, sukces prędzej czy później przyjdzie. Trzeba jedynie pamiętać, że dla każdego może on oznaczać coś zupełnie innego.

**M.Sz.:** To co dajesz, wróci do ciebie. Ciężka praca, zawsze się opłaca. Jestem tego przykładem.

Rozmawiała Małgorzata Müldner



Marcin Szymanek wczoraj...



...i dziś.

## Pomóż studiować młodym, zdolnym ludziom, którzy w przyszłości mogą zmienić naszą rzeczywistość!

Fundusz ROZWIŃ SKRZYDŁA działa pod patronatem Fundacji Batorego, jest finansowany z darowizn pochodzących z Piekarni Cukierni Putka oraz od rodziny Putków. Konto Funduszu zasilają także wpłaty części podatku dochodowego od osób fizycznych.

Fundusz ROZWIŃ SKRZYDŁA oferuje stypendia na I, II i III rok studiów.

O stypendia mogą ubiegać się maturzyści zamierzający studiować na dziennych studiach licencjackich lub magisterskich w polskich uczelniach państwowych.

PRZEKAŻ  
**1,5%**  
PODATKU  
NA FUNDUSZ  
ROZWIŃ  
SKRZYDŁA

**CIASTO UKRAINKA**

**10 zł** Z KAŻDEGO SPRZEDANEGO KILOGRAMA PRZEKAŻEMY Polskiej Akcji Humanitarnej na pomoc walczącej Ukrainie



# Putkowe sześć „ŚĆ”, czyli nasze wartości

*Rodzinność zawsze była dla nas istotna, a rozwój firmy najważniejszy. Zaczynaliśmy od niewielkiego zakładu, mierzyliśmy się z różnymi problemami, być może dzisiaj niezrozumiałymi dla młodego pokolenia, ale też czasy były inne. Najważniejsze, że udało nam się stworzyć prężnie rozwijającą się piekarnię, na którą składają się trzy zakłady i sieć sklepów. Ciężko się chwali młodych, ale musimy oddać im słowa uznania. Za ich sukcesem stoi przywiązanie do tradycji i dbałość o najwyższą jakość prowadzonego biznesu. Oby tak dalej – podsumowują zgodnym głosem Zbigniew Putka oraz Andrzej Pudzianowski, seniorzy obecnie pełniący funkcję doradców Zarządu.*



Dwa pokolenia właścicieli Piekarni Cukierni Putka.

W kwietniu tego roku minę dwa lata od kiedy w Piekarni Cukierni Putka nastąpiła zmiana pokoleniowa i kierowanie firmą przejęły dzieci dwóch dotychczasowych wspólników: Grzegorz Putka, Zuzanna Putka-Twardowska oraz Bartosz Pudzianowski i Anna Jago. Młode pokolenie pielęgnuje tradycję i śmiało rozwija firmę oraz definiuje kolejne wartości, wyrażające filozofię rodzinnego biznesu.

**ŚWIEŻOŚĆ, GOŚCINNOŚĆ,  
BLISKOŚĆ, PRZYJEMNOŚĆ,  
SMAKOWITOŚĆ I WYJĄTKOWOŚĆ**

to hasła, które od niedawna można przeczytać na samochodach dostawczych firmy. Metamorfozę stopniowo przejdzie cała flota piekarni. Nie zmieni się jedno – w środku zawsze „Jedzie świeże”.

Co oznaczają w praktyce putkowe „ść”, przybliżają przedstawiciele czwartego pokolenia piekarskiej rodziny.

**Prezes Zarządu, Dyrektor ds. Rozwoju Grzegorz Putka:** Dla mnie wartości Putki oznaczają, że przede wszystkim najważniejszy jest Klient. Ważnym jest, aby całe jego doświadczenie z nami, zapewniało mu przyjemne i wyjątkowe doznania. Produkt, który otrzyma będzie świeży i smacowy, a obsługa otoczy go polską gościnnością. Zależy nam, aby putkowe wypieki były coraz bliżej mieszkańców Warszawy i okolic oraz Łodzi, dlatego wciąż poszerzamy sieć naszych piekarni, która obecnie liczy ponad 200 lokali. Wprowadziliśmy wiele nowych, wyjątkowych i smacowych produktów, które cieszą się uznaniem Klientów. Inwestujemy również w wystrój naszych piekarni, zapewniając Gościom przyjemne chwile odpoczynku. Dbłość o człowieka musi iść w parze z poszanowaniem przyrody, ograniczeniem emisji szkodliwych substancji i rozsądnym wykorzystaniem zasobów naturalnych. Ekologiczność w naszej piekarni oznacza m.in. system rekuperacji, korzystanie

z rozbudowanej instalacji odzysku ciepła z pieców piekarniczych, zaawansowane filtry, wykorzystywanie wód opadowych do podlewania oraz instalację fotowoltaiczną na dachu zakładu w Jawczycach i piekarni bezglutenowej przy ul. Tarnowieckiej, a także stopniowe przechodzenie na samochody elektryczne.

**Wiceprezes Zarządu, Dyrektor Handlowy Bartosz Pudzianowski:** Chcemy, by zakupy w naszych piekarniach były wyjątkowe pod każdym względem. Klimatyczne, ciepłe, a jednocześnie nowoczesne wnętrza mają zachęcać do spędzenia w nich czasu. Dlatego też przykładamy ogromną wagę do detali. Powtarzającym się elementem wystroju są zdjęcia pokazujące dzieje firmy, rodziny, a niekiedy nawiązujące do historii danego miejsca np. w niedawno otworzonej piekarni w Ursusie można podziwiać kopię oryginalnego neonu, który był zamontowany w fabryce traktorów. Ozdobę wykonał

dla nas twórca pierwowzoru. Stale poszukujemy ciekawych miejsc oraz nowoczesnych rozwiązań na wyjątkowe aranżacje. Jednym z pomysłów jest nowy sposób wyeksponowania menu. W kilku naszych piekarniach pojawiły się ekrany, które stwarzają większe możliwości prezentacji produktów.

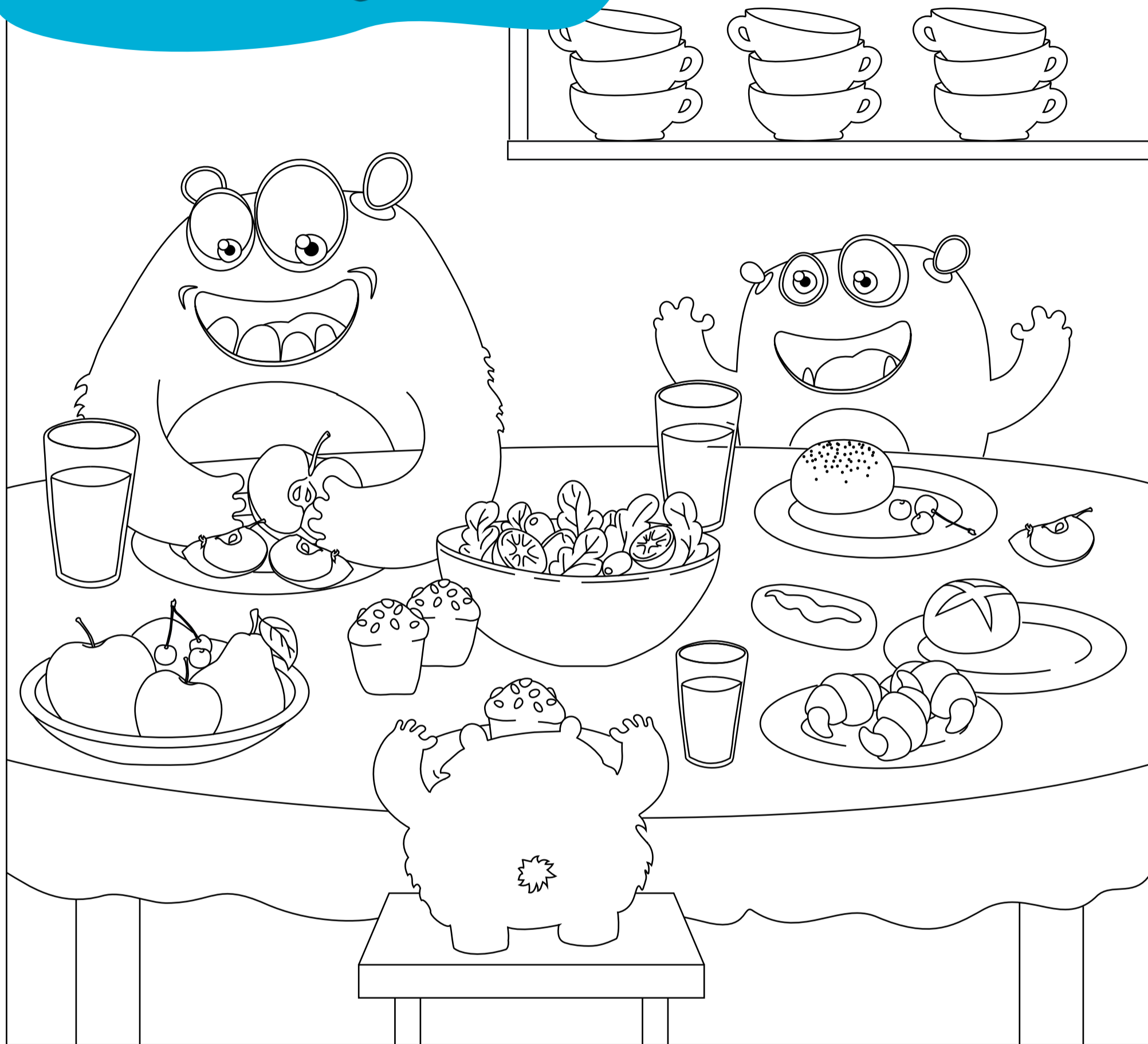
**Członek Zarządu, Dyrektor Marketingu i Sieci Własnej Zuzanna Putka-Twardowska:** Kiedyś piekarnia była postrzegana jako wytwórnia, miejsce wypieku chleba, z czasem Klienci piekarnię zaczęli nazywać nasze sklepy, teraz słowo to znaczy dużo więcej. Piekarnia to miejsce spotkań, gdzie traktujemy Klientów jak naszych Gości. Zależy nam, aby z pozoru błaha czynność jaką jest robienie zakupów stała się przyjemnością. Wychodząc naprzeciw potrzebom współczesnych konsumentów, różnicujemy format naszych lokali, a także dostępną w nich ofertę. W niedalekiej przyszłości planujemy duże zmiany w tej kwestii. Jesteśmy przekonani, że dzięki nim słowa: wyjątkowość, przyjemność i smakowitość nabiorą jeszcze pełniejszego wyrazu. Dostarczanie przyjemności Klientom nie tylko przynosi nam ogromną satysfakcję, ale także motywuje do dalszego działania. To dzięki tej sile sprawczej staramy się opracowywać jak najlepsze receptury, zapewnić najwyższe standardy obsługi, a także podejmujemy liczne inicjatywy charytatywne oraz społeczne. Przede wszystkim jednak chcemy być jak najbliżej naszych Klientów, ich opinie są dla nas niezmiernie cenne.

**Członek Zarządu, Dyrektor Personalny Anna Jago:** Wyjątkowość, gościnność, smakowitość i świeżość to wartości, których szukam w swoim wolnym czasie. Wyjście ze znajomymi czy podróż do innego kraju są dla mnie okazją do odkrywania miejsc, które wyróżnia smaczna i oryginalna oferta oraz przemiła obsługa. Nie ma dla mnie niczego lepszego niż poznawanie nowych smaków i celebrowanie wyjątkowej atmosfery. Mam nadzieję, że dla naszych Klientów odwiedziny putkowej piekarni również będą taką kulinarną podróżą, dzięki której doznają tych wszystkich wspaniałości. Dokładamy także wszelkich starań, by w naszej firmie pracowało się po prostu dobrze. To ludzie są siłą firmy. W związku z dynamicznym rozwojem stale poszukujemy pracowników, którzy nie tylko podzielą nasze wartości, ale również wzbogacą nas o swoje doświadczenia, wiedzę i talent. To wszystko razem zaowocuje najwyższą jakością świadczonych usług.



Samochód w nowej odsłonie.

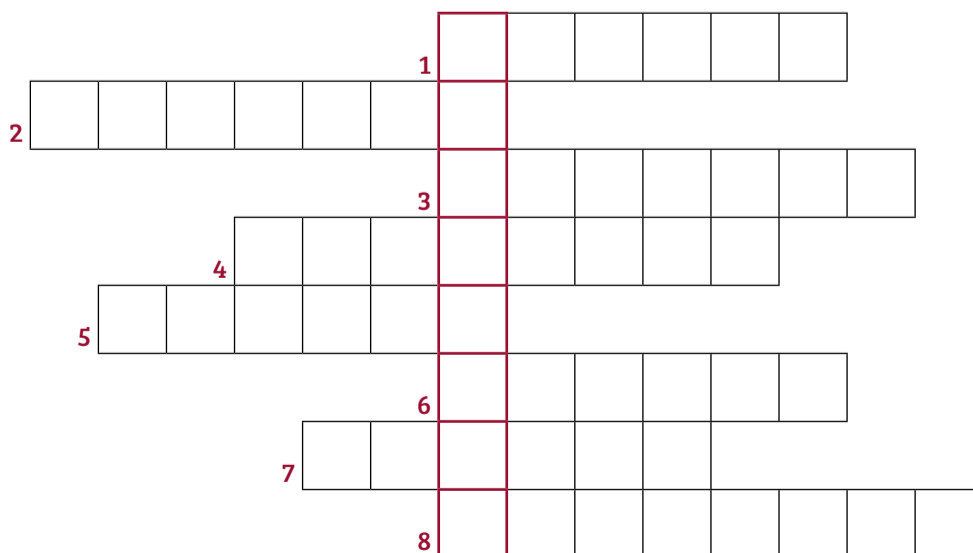
# Baw się z Putworami kolorami i słowami



## Rozwiąż Krzyżówkę!

Hasło utworzą literki w wyróżnionej kolumnie. Podpowiedzi szukaj w kolorowance.

1. Imię największego Putwora.
2. Będą pełne po posiłku.
3. Zdrowe warzywne danie w miseczce.
4. Bułka, którą lubią wszystkie dzieci i Putwory.
5. Nazwa charakterystycznej, wysokiej babeczki.
6. Widać mu ogonek i nie jest to owoc.
7. Najkwaśniejsze z owoców na stole.
8. Kroci się na nie jabłko.



W najbliższej Piekarni Cukierni Putka pochwal się pokolorowanym obrazkiem i prawidłowo rozwiązaną krzyżówką, a otrzymasz 3 Mini Pączki. Zabawa trwa do 18 marca 2023 r.

## Rozwiązanie

