

Czy da się połączyć tradycję z innowacjami?

Pretekstem do rozmowy z panią Haliną Bożeną Dobrowolską, współwłaścicielką firmy Piekarnia R. Dobrowolski, jest kolejna inteligentna specjalizacja województwa świętokrzyskiego – Nowoczesne rolnictwo i przetwórstwo spożywcze. Piekarnia R. Dobrowolski to rodzinna firma z tradycjami, która na kieleckim rynku działa nieprzerwanie od 1946 roku. Założył ją Edward Stasiński, dziadek obecnych właścicieli, którzy są już trzecim pokoleniem kultywującym rodzinny interes.



Fot. 1. Piekarnia R. Dobrowolski przy ul. Zagnańskiej w Kielcach.

Na stronie projektu możemy przeczytać, że w ramach specjalizacji mieszczą się m.in.: badania; prace rozwojowe oraz innowacje technologiczne... Widzę, że ma Pani obawy związane z naszą rozmową, czy dlatego, że pojawi się w niej termin „innowacja”? Czy według Pani użycie tego terminu sprawi, że część klientów się odsunie¹?

Halina Bożena Dobrowolska – Nie, to nie to, że klienci się odsuną, tylko uważam, że nie jestem innowacyjna. Nie wprowadzam żadnych nowych produktów, żadnych maszyn, tylko

¹ W ramach przeprowadzonego badania na pytanie, jaki wpływ na dokonywanie zakupów w piekarni miałyby zastosowanie innowacji w tradycyjnych technikach produkcji?, 15% klientów odpowiedziało, że przestanie robić zakupy w piekarni, 84%, że nadal będą dokonywać zakupów, brak zdania 1%. Akceptujący zmiany jednocześnie zaznaczyli, że jakość wypieku oraz walory smakowe pieczywa powinny zostać zachowane, 80% woli zapłacić więcej za produkt dobrej jakości, tradycyjny, który smakuje jak domowy wypiek niż za produkt o gorszej jakości, z dodatkiem konserwantów. Za J. Wychowanek, *Partnerstwo tradycji i innowacji jako czynnik rozwoju lokalnego*, Prace Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego we Wrocławiu, *Gospodarka lokalna w teorii i praktyce* 2016, nr 432, <https://bazybg.uek.krakow.pl/bazekon/en/171440240>, dostęp 04.07.2018.

robię to tak, jak robiło się to 70 parę lat temu, kiedy dziadek zaczynał. My robimy to samo, ciągle te same produkty.

Dlatego mówię, że nie jestem innowacyjna.

Ale wyróżnia się cztery podstawowe typy innowacji: produktowe, procesowe, marketingowe i organizacyjne. A Pani nie ograniczyła się tylko do jednego miejsca sprzedaży i ma kilka punktów w mieście. To jest innowacja.

– Tak, mam dziewięć sklepów i na pewno staram się promować, a jeżeli to wpisuje się w innowację, to bardzo dobrze. Często organizuję promocję bezpośrednią, *face to face*, bo uważam, że jest najbardziej adekwatna, że się najlepiej sprawdza, lepiej niż każda inna reklama.

A kiedy ma pani okazje bezpośrednio promować swoje przedsiębiorstwo i swoje produkty?

– Jeśli mam zaproszenia. Wcześniej wykupywałam powierzchnię czy to w galeriach, czy na ulicy Sienkiewicza i w taki sposób się promowałam. Ale to są bardzo wysokie koszty, a to jest mała piekarnia, cena takiego pieczywa, gdzie koszty wytworzenia są bardzo wysokie, jest bardzo niska, więc nie stać mnie już za bardzo na wynajmowanie tych powierzchni. Przyjmuję więc zaproszenia od różnych organizatorów i wtedy mam te stoiska za darmo. Często można nas spotkać w Tokarni, czasami na Sienkiewicza, Sieć Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie też nam udostępnia bezpłatne powierzchnie. Ostatnio byliśmy na targach, gdzie mieliśmy piękną powierzchnię, tak więc korzystam z tego typu okazji.

Czy siedziba piekarni od początku mieściła się tu, przy ulicy Zagnańskiej?

– Wcześniej piekarnia była przy ulicy Jasnej, dosłownie 100 metrów dalej, tam w tej chwili jest przejazd, natomiast w tym miejscu był punkt sprzedaży. Na ulicy 1 Maja była taka zielona budka i w tej budce chociaż nie... Na samym początku, w 1946 roku, dziadek sprzedawał bezpośrednio na Jasnej, a tu kupił... W 1953 się pobrali, prawdopodobnie w 1950–51. Tu przeniósł sprzedaż, z Jasnej wozilo się do budki chleb, a potem z czasem wybudował tu piekarnię. Przeniósł też piec – bo to są rozbierane piece – który nadal jest używany – ceramiczny, w środku są płyty szamotowe. To jest stary piec...



Fot. 2. Stary piec ceramiczny

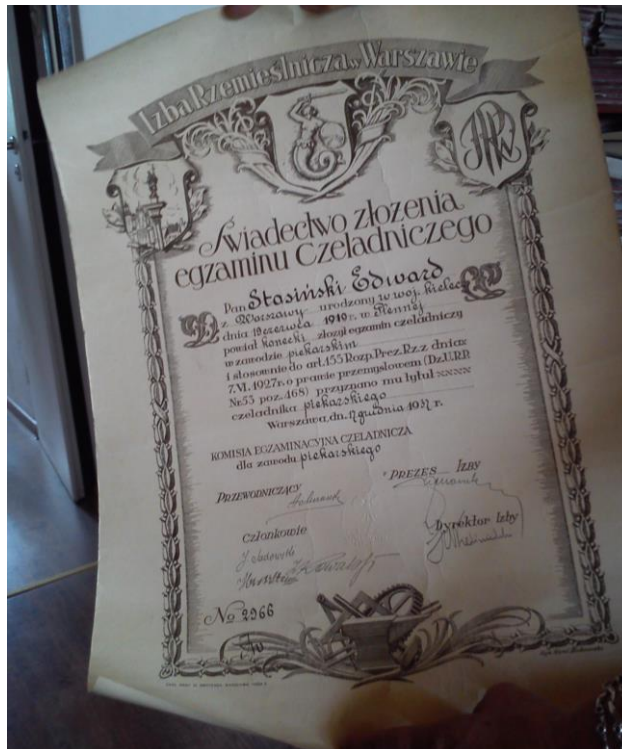
Dziadek mam na zdjęciu, zaraz pani go pokażę. Tu mam dziadka zdjęta z piekarni w Warszawie.



Fot. 3. – Tu dziadek w dołku jako młody chłopak, czeladnik, to jest rok 1928

Dziadek był spod Kielc. Pochodził z Plennej koło Gowarczowa, Końskich, ale jako młody chłopak wyjechał do Warszawy uczyć się zawodu ściągnął braci – Józka Stasińskiego, który miał na piekarnię na Domaszowskiej, Stefana – i wszyscy wyuczili się na piekarzy. Dziadek w 1936 roku otworzył swoją piekarnię w Warszawie. Jak wybuchła wojna, powołali go do

wojska, był szeregowcem. Po kapitulacji Modlina Niemcy szeregowców rozpuścili do domów, a oficerów wtedy zabrali do Katynia.



Fot. 4. Dyplom czeladniczy Edwarda Stasińskiego, dziadka właścicieli piekarni.

Dziadek od razu jak przyjechał do domu, to zabrał rodzinę, zwinął to, co mógł zabrać na furmankę i uciekł w swoje rodzinne strony. Otworzył piekarnię w Gowarczowie, miał ją przez cały okres wojny. A po wojnie, w zasadzie w 1945 roku, przyjechał do Kielc. W tym samym roku został członkiem cechu, ale dokumenty, które poznajdywałam mówią, że w 1946, więc przyjęliśmy że to jest data uruchomienia piekarni.

Mam pytanie o dziedziców tradycji, bo dziadek...

– Teściowie. Ja wyszłam za mąż za wnuczka dziadka Stasińskiego. Jestem synową, ale teściowie, jak już byłam bodajże dwa czy trzy lata po ślubie zauważyli, że mam predyspozycje i zwyczajnie mnie przyuczyl. Sukcesywnie latami mnie uczyli wszystkiego. A tutaj na tym zdjęciu też jest dziadek, ładny chłopak był. Uczyli mnie wszystkiego po kolei i jak teściowie zmarli, to ja wszystko wiedziałam, mnie sobie upatrzyli. Dlatego wszyscy się dziwią, no jak to, tu syn, córka, a ja synowa to prowadzę. No tak się złożyło. Ale myślę, że poradziłam sobie i myślę, że nikt tu nie żałuje, że poprowadziłam tę piekarnię.

Jesteśmy spółką 3-osobową – mąż Ryszard, jego siostra Ewa Oględzińska i ja. Ja się zajmuję wszystkim, a oni mnie wspierają, mąż wstaje rano około godziny 2, dopilnowuje do 7 rano, potem przychodzi jego siostra i rozlicza kierowców, zrobi wz-ki, zamówienia, co tu dużo mówić – wspierają mnie.

A kolejne pokolenia? Państwa dzieci?

– Moja córka wyjechała do Warszawy. Ona się wychowała przy piekarni, widziała jak ja ciężko pracowałam i powiedziała, że raz dziennie kromkę suchego chleba, a nigdy, ale to nigdy nie będzie prowadzić w tej piekarni. Więc dopóki mam zdrowie, to prowadzę, a później... Mam 15-letnią wnuczkę i 10-letniego wnuka, czas szybko leci, być może wnuki. Nigdy w życiu nie wiadomo, co się może zdarzyć, może córce się odmieni, bo przecież zięć też jest chłopak zdrowy, być może to się jakoś ułoży.

Zobaczymy, bo mam przykład Lodów ze Złotej, są tak samo starą firmą jak my, o rok tylko młodszy – 1947 rok.

Ich chłopcy byli w Warszawie menadżerami wysokiego szczebla w korporacjach i proszę sobie wyobrazić, że w któryś momencie stwierdzili, że nie będą więcej pracować dla korporacji. Wrócili tutaj i prowadzą firmę. Rodzice są przeszczęśliwi, a dzieciaki z tą wiedzą, którą zdobyli przyszli tutaj i sobie świetnie radzą No i dla siebie pracują.

No cóż na razie jest jak jest i światełka w tunelu nie widać, ale trzeba być dobrej myśli, na razie mam siłę. Dopóki mam siłę, to prowadzę. Jak nie będą chcieli, to trudno, może komuś innemu przekażę, zobaczę. Żeby nie zmarnować, już nie chodzi o markę, o pieniądze, chodzi o produkt. Takiego produktu na rynku nie ma. Bo to jest jedyna w tej chwili taka stara piekarnia, z taką tradycją, bo te, które są na rynku, to są dzierżawcy, którzy w miejscach starych piekarni dzierżawią i robią produkty podszywając się pod historię poprzednich właścicieli. Piekiełko to była historia pana Pawlika. Jesteśmy jedyną taką piekarnią z tradycją. Po nas jest pan Pacia z 1956 roku, jego piekarnia jest o 10 lat młodsza. I to są wszystkie stare piekarnie w Kielcach.

Wiadomo, że o dzierżawcach, którzy nawet nie są piekarzami, to trudno powiedzieć, że poszli jakąś misję spełniać, poszli na biznes, ustawili się biznesowo.

Ile kilogramów pieczywa dziennie pani produkuje, sprzedaje, czy to są tony?

– Zaraz pani z grubsza przeliczę, To jest około 600–700 kg dziennie.

To chyba jest dużo?

– No nie, myśmy kiedyś przerabiali tutaj dwie tony, czasami dwie i pół tony, dawniej, dawniej... W tej chwili to nie jest już to samo. Teraz są markety, to odpiekane z marketów, „biedronkowe” pieczywo nas załatwiło, bo ludzie nie patrzą, że kupią tę bułkę i za chwilę ją wyrzucą jak wystygnie. Kupują, bo zapach. To wszystko marketing, to swoje robi. Nie jesteśmy w stanie, nie da się robić tradycyjnego pieczywa tak, żeby cały czas było gorące. Jest to technologicznie niemożliwe, dlatego że te procesy, na których bazujemy, te procesy technologiczne trwają jakiś czas. Tak więc kwas stoi 24 godziny, rozczyna, bo robimy bułki na rozczynach, więc rozczyna też stoi kilka godzin. Chleb ten zwykły robimy na rozczywie z dodatkiem kwasu, to też potrzebuje czasu i nie da się tak jak przy takim współczesnym pieczywie – wsypanie do wody mąki, ulepszacza – 15–20 minut i do pieca. Te procesy są u nich znacznie skrócone.

No i u nas nie ma przez to, że mamy tradycyjne receptury, takiej stabilności produktu, a nie ma, bo czynniki zewnętrzne odgrywają bardzo dużą rolę.

Rano było duszno i gorąco, teraz się ochłodziło i natychmiast musimy zmieniać wszystko, bo nie wiemy, czy nam się nie popsuje ten kwas i reszta ciasta. Jak nie ma żadnych stabilizatorów, to różnie zachowuje się kwas, rozczyna, ciasto, bo reagują na temperaturę, na wilgotność.

Codziennie nowe wyzwania...

– Codziennie nowe wyzwania To nie jest łatwe. I drożdże różnie reagują, więc to pieczywo będzie różne, raz te bułeczki będą mniejsze, raz większe, ale mimo wszystko nie dajemy żadnych stabilizatorów.

Uważamy, że jest to pieczywo zdrowe, to prawda nie tak piękne jak to z marketów, no to trudno, przepraszamy, ale gwarantujemy, że jest zdrowe...

Są klienci, którzy właśnie tego oczekują i to dostają.

Kiedy robiłam materiał na temat pracy kołodziei, dowiedziałam się, że przy produkcji kół nie dość, że ich poszczególne elementy są wykonywane z drewna określonych gatunków drzew, to jeszcze wybór miejsca, gdzie rosły nie był przypadkowy. Czy w przypadku piekarza ma znaczenie skąd pochodzi ziarno?

– Bardzo, i niestety nie biorę ze Świętokrzyskiego żadnej mąki, bo nikt z producentów nie zagwarantował mi czystej mąki, czyli bez chemii, bez GMO. Biorę mąkę z Przedborza, gdzie mam sprawdzoną. Nie ma ona walorów jakiś superwypiekowych, bo nie ma tych różnych

dodatków, ale jest czysta. Sanepid sprawdza mi chleb na obecność mykotoksyn i powidzieli, że jak będą, to mi przyślą informacje i jakieś tam konsekwencje będą, a jak nie przyślą, to znaczy, że czysta. To było prawie miesiąc temu. Muszę wyciągnąć od nich potwierdzenie, bo muszę mieć dokumenty, że pieczywo jest zbadane przez dwa niezależne laboratoria – jedno w Gdańsku, drugie w Lublinie.

Wzięli ode mnie do badania chleb żytni kielecki, to jest ten chleb, który ma znak jakości, czyli potwierdzoną najwyższą jakość.

Jak często są kontrole?

– Różnie, czasami naloty w odstępie kilku dni, a czasami przez rok jest spokój.

Wydaje mi się, że osoby z kontroli doceniają, że udało nam się utrzymać poziom i że robimy taki produkt. Kiedy nas kontrolują, nie to, że nie wymagają, ale nie stresują nas, tak spokojnie. Te kontrole nie są takie jak dawniej, że ja tu mało zawału nie dostawałam, bo było straszenie, teraz ta kontrola przebiega spokojnie. Nie ma takiej presji i straszenia karaniem.

Czy Pani ma uczniów

– Nie, uczniów od ośmiu lat nie mam, akurat nasza piekarnia nie ma. Tak się to dzieje, że są w innych, a u nas nie. Nie wiem, dlaczego tak się dzieje. Widocznie nie mam takiej siły przebicia w tych ośrodkach szkoleniowych, że są odsyłani do innych piekarni, mimo że u mnie by się naprawdę nauczyli fachu. W innych piekarniach to się nauczą przyciskania guzików przede wszystkim i zmiatania, a tu nauczyliby się fachu, ale nie mam na to wpływu. Nie mam ich od ośmiu lat ani jednego.

A sama pani nie szuka młodych na przyuczenie?

– Nie mam czasu i gdzie mam ich szukać? Bo jak pani wie, jestem wszystkim w tej piekarni, jestem też pracownikiem fizycznym, który pewne rzeczy musi zrobić.

Koszty pracy są bardzo wysokie, bo pewnie bym zatrudniła ludzi, ale jeśli zatrudnię, to będę dokładać, a ja nie mam skąd brać, żeby dokładać.

Chleb jest za tani, bo nie mam też takiej ceny kosmicznej. Ta cena chleba jest absolutnie przyzwoita, jest dużo za niska w stosunku do jakości, ale tak chciałam. Chciałam, aby dostęp do tego dobrego produktu mieli nie tylko bogaci, żeby taki zwykły człowiek też mógł sobie kupić dobre pieczywo.

Jak wyglądał kiedyś proces przyuczenia uczniów do zawodu i pracy w piekarni?

– Mieliśmy kiedyś uczniów i to polegało na tym, że oni chodzili do szkoły, chodzili albo nie chodzili, bo mieliśmy też uczniów, którzy nie chodzili do szkoły, tylko mieli tu praktyczną naukę, a potem mieli kursy kilkumiesięczne, gdzie uzupełniali teoretyczną naukę i tak samo zdawali egzaminy. Natomiast mnie nie potrzebny jest uczeń z papierem, mnie potrzebny jest uczeń, pracownik z umiejętnościami praktycznymi w piekarni. Nie jest najważniejsze, czy on jest mistrzem, czeladnikiem, czy też nie ma żadnego zawodu. Dla mnie ma znaczenie, czy coś umie, to jest to dla mnie priorytet.

Jakie umiejętności według Pani powinien posiadać dobry piekarz?

– Przede wszystkim umiejętności praktyczne, żeby umiał odrabiać, odbijać chleb, żeby znał się na tym, żeby wyczuwał konsystencję ciasta, bo czasami jest tak, że ciastowy zrobi ciasto, a ten który kręci...

Chwileczkę, to jak wygląda proces produkcji chleba, jakie etapy na to się składają?

– Najpierw kwasy wyprowadzamy, później przychodzi ciastowy, który na bazie tego robi ciasto, na bazie tych kwasów, i robi rozczyzny. Jak już zrobi ciasto, to podjeżdża kocioł pod stół do stołowych i stołowi ręcznie wybierają kęsy ciasta, które ważą na szalkowej wadze, następnie dwóch stołowych skręca chleb i odbija, wkładając do koszyczków, gdzie te chlebki sobie garują, inaczej dojrzewają, i jak sobie dojrzeją, to...



Fot. 5. – Stara waga szalkowa, jeszcze sprzed wojen, piękna ozdobna waga z Syrenką warszawską. Co jakiś czas daję do legalizacji, działa.

Jak długo dojrzewają?

– I tu właśnie nie ma regularności, bo to zależy od czynników zewnętrznych, czyli może dojrzewać 25 minut, a może 45. Czasami zdarza się, że godzinę siedzi i nie chce się to ciasto ruszyć. Potem łopatomi zasadzają do tego ceramicznego pieca, tam siedzi też w zależności od wielkości od 45 minut do godziny. Siedzi sobie chlebek, potem wysadzają go łopatomi i na wózki drewniane.

A wracając do wcześniejszego pytania, czym powinien się charakteryzować każdy z tych pracowników?

– Ciastowy jest absolutnie najbardziej odpowiedzialny, bo on musi sobie ułożyć pracę, czyli zrobić odpowiednie ciasta, i musi się porozumiewać z piecowym. Bo to w zasadzie on decyduje kiedy zrobić ciasto, bo widzi jak ma w piecu. Czasami siedzi w piecu chleb i jeszcze się nie upiekł, bo jest mniejsze ciśnienie gazu, a czasami jest takie mocne ciśnienie, że się szybciej wypieka. Więc oni muszą się porozumiewać, piecowy mówi – Rób teraz ciasto – i jak to ciasto robi, to ono tam dojrzewa sobie 25 minut, idzie potem do stołowych. Stołowi zabierają się za odrabianie, skręcanie i odrabianie tego ciasta.

Tu trzeba mieć duże umiejętności manualne, np. stołowy jak waży ciasto, to on w rękach czuje to ciasto i mówi ciastowemu – Słuchaj ono jest za wolne. Albo jak odbijają, widzą, że im się rozlewa, to wiedzą, że ta mąka puszcza, a jest taka mąka, że ściąga chlebki. Większe skręcają, a one zamiast rosnąć, mniejsze są, ale tak to jest, jak się nie daje żadnych stabilizatorów.

Największą wiedzę ma ciastowy, który musi sobie ułożyć po kolei ile ciasta na dany asortyment, i o której godzinie musi to być, świetnie musi liczyć. On musi też wszystko zrobić przy piecu. To nie jest taki ciastowy, że tylko do ciast. On umie wszystko zrobić.



Fot. 6. – ... to są długie procesy, tak wygląda półkwas, proszę popatrzeć, tu namnażają się bakterie kwasu mlekowego, drożdże, przy tej konsystencji dają walory smakowe. Ten proces polega na kilkukrotnych dolewkach, także z kilograma po 20 godzinach mamy 300 kilo.

Jakie są pierwsze kroki młodego człowieka podejmującego pracę w piekarni?

– Najpierw się rozeznaje, chodzi po piekarni. Uczy się, gdzie się co robi, podaje koszyczki, takie podstawowe czynności. Zamiata później (śmiech). Zamiata później na produkcji. Natomiast tu tak się kręci, uczy się tej piekarni, co się robi, ja się robi, podaje. Tu przede wszystkim wszystko polega na podawaniu czy klejeniu karteczek na chleb. I jednocześnie uczeniu się, co się kiedy robi. To jest pierwszy etap. Później zmiatanie po produkcji, bo jeśli chodzi o sprzątanie stanowisk, to każdy ma obowiązek sprzątnąć po sobie. Więc spada to zawsze na ucznia, potem wdramy go do ważenia, kręcenia i odbijania chleba, uczy się też „do pieca”. Do ciasta to idzie wtedy, kiedy ma predyspozycje, a jak ma predyspozycje, no to pozwoli się mu zrobić ciasto pod nadzorem. Boimy się, żeby sam to robił, bo nie mamy tyle pieniędzy, żeby je wyrzucać, gdyby coś nie wyszło. Bo to jest jednak kocioł ciasta.

A jak wygląda egzamin?

– Egzamin praktyczny jest w piekarni, gdzie zazwyczaj są nocki, przynajmniej u nas tak było. Już nie miałam bardzo dawno uczniów na egzaminy.

Więc przychodzi uczeń na nockę, gdzie sprawdzam, co on umie. Sprawdzam, czy umie kręcić, odbijać, jak się porusza po piekarni, i tak wygląda egzamin praktyczny. Natomiast

teoretyczny to już z wiedzy nie tylko o produkcji, ale i o mące, o zagadnieniach okołoprodukcyjnych, o dystrybucji, o transporcie.

Ile lat trzeba się uczyć, żeby być dobrym w zawodzie piekarza?

– Dobry piekarz – całe życie. Ja jestem w piekarni 41 lat i cały czas spotykają mnie niespodzianki, nie ma tak, że nauczy się i wszystko umie. Bo zawsze zdarzają się sytuacje, które wcześniej się nie zdarzyły i to jest nowość. I mamy innowację (śmiech).

Czy zdarzyło się pani jeść wyjątkowy chleb?

– Zdarzyło, ale nie z kieleckich piekarń. Bardzo smakował mi chleb z Iwanisk, a drugi to był chlebek z Podkarpacia. Oba były z takich starych piekarenek w małych miejscowości, gdzie zachowali te dawne procesy produkcyjne. Oni opalają drewnem, ja nie mogę w śródmieściu, niestety. Ale nawet bym nie chciała, bo wiem, że drzewa są teraz z toksynami, które wchodzi w chleb. Także fajnie to brzmi, że opalane drewnem, ale jak wiemy, smog jest też z opalania drewnem.

Jak wygląda współpraca z Siecią Dziedzictwo Kulinarne Świętokrzyskie?

– Uważam, że Sieć dużo dobrego zrobiła. Ja się wcześniej tak starałam, a nie było efektów, ale kiedy przystąpiłam do Dziedzictwa, to tak nagle ruszyło, jakbym pokazała coś nowego i ludzie uwierzyli, że to jest prawdziwe.

I wtedy pojawił się certyfikat?

– Tak, wszystko dobre co się wydarzyło, to dopiero po przystąpieniu do Dziedzictwa Kulinarne. W 2013 roku.

Związek Rzemiosła odznaczył piekarnię Srebrnym Medalem im. Jana Kilińskiego.

A Orła dostałam teraz – 5 czerwca.



Fot. 7. Dyplomy, nagrody, wyróżnienia...

To wspaniale, proszę przyjąć gratulacje!

– To jest świeża sprawa. Ostatnio dostałam jeszcze Perłę w 2017 roku na targach w Poznaniu za najlepszy polski produkt żywnościowy. Dyplomów w konkursach też mam sporo. Ten dostałam od prezydenta, bo na dożynkach dawałam chleb prezydentowi, jak tu pani widzi na zdjęciu...

Chleb żytni kielecki to jest właśnie ten produkt ze znakiem jakości. Ja bym mogła na wszystkie produkty zdobyć znak jakości, ale po prostu mnie nie stać, bo to się wiąże z opłatami. I tu jest bariera.

A ile produktów pieczenie?

– Do 50, nie ma więcej.

Moimi klientami w dużej mierze są klienci onkologiczni. Mogą jeść ten chleb, nie wymiotują po nim, dla mnie nie ma nic piękniejszego, że mogę robić taki produkt. Ten chleb służy zdrowiu ludzi. Mam wielu klientów, którzy dziękują mi i mówią – Dobrze, że pani jest. Natomiast w domu mąż jest na mnie tak zły, bo mówi, że ja tylko pracuję, tylko piekarnia. Nie mam czasu dla domu, uprać, ugotować, bo cały czas piekarnia... Mnie się wydaje, że ja to tak kocham, to mnie tak cieszy, że wszystko inne jest uboczne, czy ja zjem, umaluje się, ważne, żeby tu szło.

To jest moja pasja, że mogłam sprostać, że moich teściów nie zawiodłam... że oni mi tę piekarnię powierzyli i ja tę piekarnię ciągnę i radzę sobie, i nie odeszłam w stronę biznesu. Bo mogłam dawać polepszacze i dzisiaj być bardzo bogatą osobą.

Miłość, pasja i ludzie wokół. Pieniądze są sprawą drugorzędną. Biznes to jak najmniejsze koszty, jak największe zyski, a jako rzemieślnik patrzę, żeby była jak najlepsza jakość. Pieniądz też jest ważny, żeby nie dokładać, ale najważniejsza jest jakość. To jest priorytet.

ANEKS



Rys. 1. Lista produktów tradycyjnych wg województw

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, <http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Lista-produktow-tradycyjnych>, dostęp 03.05. 2015.

Na rysunku 1 zaprezentowano mapę Polski z zaznaczoną liczbą przedsiębiorstw tradycyjnych w każdym województwie. Wynika z niej, że województwo świętokrzyskie znajduje pośrodku stawki, na 9 miejscu.