**Piekarnia KŁOS otworzyła w Zabrzu największą na Śląsku rzemieślniczą piekarnię**

**- Dziś musimy stawiać na nowoczesność. Konkurujemy z hipermarketami, a ponieważ nie jesteśmy w stanie zbliżyć się do nich ceną, naszą siłą jest bardzo dobry produkt. Nowa piekarnia została zbudowana po to, aby jeszcze poprawić i tak wysoką jakość naszego pieczywa - powiedział Marian Kurzyca podczas uroczystego otwarcia nowej siedziby Piekarni KŁOS. Rodzinna firma zatrudniająca niemal 600 osób zyskała nową siedzibę. Największa na Śląsku piekarnia rzemieślnicza to pierwszy obiekt powstały w Specjalnej Strefie Ekonomicznej w Zabrzu-Rokitnicy. Choć nowa piekarnia zachwyca rozmachem i umaszynowieniem, firma KŁOS nie rezygnuje ze starych receptur i rodzinnego charakteru swojej działalności. Nowoczesne urządzenia będą ułatwiały pracę ludzi, ale chleb nadal będzie wyrabiany ręcznie**

Otwarcie nowej siedziby Piekarni Ciastkarni KŁOS miało miejsce 19 czerwca br. Przybyłych gości witały trzy pokolenia rodziny Kurzyca, na czele z nestorem rodu, Mistrzem Piekarstwa i Cukiernictwa, Marianem Kurzyca, założycielem i prezesem firmy.

**25 lat rozwoju rodzinnej piekarni**

Uroczystość rozpoczęła się od multimedialnego pokazu z muzyką na żywo, prezentującego dzieje założonej 25 lat temu rodzinnej firmy. Piekarnia zawsze wyznaczała nowe trendy w branży. W 2003 roku KŁOS otworzył pierwszy w kraju sklep piekarsko-ciastkarski czynny całą dobę, 7 dni w tygodniu. - *Od momentu powstania firmy powoli, ale systematycznie ją rozwijaliśmy, bo uważam, że ten kto stoi w miejscu, cofa się. Kolejne zmiany zawsze były podyktowane naszymi obserwacjami rynku. Pierwszy sklep czynny całą dobę został otwarty w miejscu oddalonym od pozostałej części osiedla. Chcieliśmy, aby klienci nie musieli zastanawiać się w jakich godzinach mogą do nas przyjść i kupić chleb, ale żeby świeże pieczywo było zawsze dla nich dostępne* - powiedział **Marian Kurzyca**, prezes i założyciel Piekarni KŁOS. - *U progu lat 90. piekarnie rodzinne bardzo dobrze funkcjonowały, jednak później branża zaczęła odczuwać tendencję spadkową, co jeszcze bardziej utwierdziło mnie w przekonaniu, że trzeba się rozwijać i tworzyć sieć sprzedaży, która pozwoli rozszerzać działalność. Obawiam się, że najmniejsze zakłady przespały pewien okres rozwoju i nie będą w stanie się podnieść* - stwierdził ze smutkiem Mistrz Piekarstwa i Cukiernictwa.

Od 2011 roku firma z powodzeniem realizuje ideę prowadzenia całodobowych mini-piekarni, z produkcją „za szybą”. Kolejnym kamieniem milowym jest oddana właśnie do użytku siedziba. - *Dziś musimy stawiać na nowoczesność. Konkurujemy z hipermarketami, a ponieważ nie jesteśmy w stanie zbliżyć się do nich ceną, naszą siłą jest dobry produkt. Nowa piekarnia została zbudowana po to, aby jeszcze poprawić i tak wysoką jakość naszego pieczywa. Dobra żywność musi kosztować. Nie da się upiec tanio dobrego chleba, zwłaszcza, jeśli tak jak my - stosuje się rzemieślnicze metody. Nowa siedziba usprawni pracę piekarzy i ciastkarzy, nie zmieniamy jednak receptur. Od samego początku stawiamy na jakość; karmimy ludzi dobrym chlebem. Sami jemy nasze wypieki i nie wyobrażam sobie, by konsumentom oferować złe wyroby* - dodawał.

Nowa inwestycja KŁOSA to największa piekarnia rzemieślnicza na Śląsku. Obiekt imponuje rozmachem.

- *Rozglądam się dookoła i bardzo się cieszę z mojego dziecka, będącego efektem 25 lat związku z branżą piekarniczo-ciastkarską. 25 lat to dużo i mało, ale myślę, że - biorąc pod uwagę obecne realia - jest to całkiem niezły wynik i można być z niego dumnym, jak ja z moich synów, którzy z ogromną siłą i determinacją pracują na rzecz dynamicznego rozwoju rodzinnej firmy* - powiedział Marian Kurzyca. Mistrz Piekarstwa i Cukiernictwa przyznał, że nowy zakład zbudowany został właśnie z myślą o kolejnym pokoleniu rodziny Kurzyca. Synowie założyciela firmy - Tomasz i Mariusz - poza tytułami mistrzowskim posiadają wyższe wykształcenie w zakresie technologii żywienia.

- *Od momentu wygrania przetargu na grunt, do momentu przecięcia wstęgi minęły dwa lata. To był pracowity czas, a dla nas ważne wyzwanie* - powiedział **Tomasz Kurzyca**. Dyrektor ds. Produkcji Piekarni KŁOS przypominał, że nowa siedziba firmy jest pierwszą inwestycją na terenie Katowickiej Specjalnej Strefie Ekonomicznej w Zabrzu. - *Jesteśmy przekonani, że bułki i bochenki wypieczone w tym miejscu przyniosą nie tylko miłe doznania smakowe konsumentom ze Śląska, ale dadzą nowe miejsca pracy i przyczynią się do rozwoju gospodarczego Strefy Ekonomicznej oraz Zabrza i okolic. Mamy nadzieję, że dzięki wykorzystaniu potencjału nowoczesnego sprzętu i technologii w połączeniu z tradycyjnymi recepturami i surowcami zyskamy jeszcze więcej zwolenników żółtego KŁOSA; marki już bardzo dobrze rozpoznawalnej w wielu śląskich miastach* - dodał i podziękował za wsparcie w realizacji inwestycji władzom samorządowym, projektantom, wykonawcom, przedstawicielom strefy ekonomicznej, a także reprezentantom branży piekarsko-cukierniczej.

- *Stara prawda ludowa powiada „od ziarnka do ziarnka, aż zbierze się miarka”. W chwili, gdy zaangażowaliśmy się w rodzinny biznes ta miarka była już obficie wypełniona i mamy świadomość, że nie możemy tego zaprzepaścić. Ciężką pracą musimy kontynuować dzieło człowieka, który jest dla nas prezesem, mentorem, ale przede wszystkim tatą. Chcemy mu podziękować i obiecać, że postaramy się, aby mąka z ziarna, którą nasz tata tak długo zbierał, dawała zawsze dobry chleb* - zadeklarował **Mariusz Kurzyca**, Dyrektor Operacyjny Piekarni KŁOS.

Rodzinny charakter działalności Piekarni KŁOS podkreślała **Małgorzata Mańka-Szulik**, prezydent Zabrza. - *Śląsk właśnie tak wygląda: tworzą go ludzie odpowiedzialni i pracowici, którzy podejmują mądre decyzje. Ziarnko do ziarnka i ze wspólnej pracy „wyrosło” coś wspaniałego. Inwestycja dowodzi ile można osiągnąć przy wsparciu rodziny* - powiedziała prezydent wyrażając radość, że powstałymi w Zabrzu wypiekami, firma KŁOS będzie karmiła mieszkańców całego Śląska.Na dobry klimat panujący w mieście zwrócił natomiast uwagę **prof. Marian Turek**, Dziekan Wydziału Organizacji i Zarządzania Politechniki Śląskiej. - *Wydaje się, że w ostatnim okresie w Zabrzu wszystko się udaje. Liczę na to, że Piekarni KŁOS też się uda, a tworzące się otoczenie będzie sprzyjało rozwojowi* - mówił prof. Turek.

Nowy zakład został poświęcony przez proboszcza parafii w Zabrzy-Rokitnicy, księdza Zygfryda Sordona. Następnie Marian Kurzyca wraz z synami i prezydentem Zabrza przecięli wstęgę. W gronie osób, które dostąpiły tego zaszczytu był także 8-letni Adam Kurzyca, reprezentujący najmłodsze pokolenie rodziny. Jak przyznał w nowym zakładzie najbardziej podoba mu się imponująca rozmiarami hala, w której już niebawem będą wypiekane m.in. jego ulubione kajzerki.Oficjalna część uroczystości zakończyła się występem artystycznym trzech tenorów, którzy zaprezentowali najpopularniejsze arie operowe. Wydarzenie zwieńczono pokrojeniem i degustacją aż dwóch okazałych tortów.

**Rola pioniera. KŁOS jak General Motors**

Zakład Piekarni KŁOS jest pierwszym obiektem powstałym na terenie Katowickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej w Zabrzu-Rokitnicy. W uroczystości wziął udział także jej prezes, **Piotr Wojaczek**.

- *Państwa rola w Zabrzu odpowiada pozycji General Motors w Gliwicach. Najważniejszy jest pionier. W kolejnych latach w tej strefie będą powstawały następne zakłady, ale KŁOS był pierwszy. Dziękuję, że się odważyliście i życzę, abyście nigdy nie żałowali swojej decyzji* - powiedział Prezes Katowickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej, zwracając się do rodziny Kurzyca.

- *Jestem szczęśliwy, że takie wydarzenie ma miejsce. Sama działalność Piekarni KŁOS zasługuje na szacunek, a jednocześnie to najlepsza promocja strefy ekonomicznej; znacznie lepsza niż prospekty i billboardy reklamowe. Przedstawiciele kolejnych firm zobaczą, że warto tu inwestować. Życzę Piekarni KŁOS dalszego rozwoju, firma naprawdę na to zasługuje* - mówił natomiast Jerzy Łoik, Wiceprezes Katowickiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej.

**Potencjał rodzinnych przedsiębiorstw**

**Prof. Jan Klimek**, Wiceprezes Związku Rzemiosła Polskiego w Warszawie i Prezes Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach przypomniał, że choć firmy rodzinne powszechnie kojarzą się z małymi zakładami są siłą europejskiej gospodarki.- *W Europie 70 proc. wszystkich przedsiębiorstw to firmy rodzinne. Największą na świecie jest Walmart. Myślę, że KŁOS to jedna z największych firm rodzinnych z branży spożywczej w Polsce, a może i w Europie. To imponujące, a mogę to ocenić, bo sam pochodzę z rodziny rzemieślniczej; urodziłem się w rodzinie piekarniczo-cukierniczej i z zawodu także jestem cukiernikiem. Dla mnie to przedsięwzięcie i imponujący 25-letni okres działalności jest dowodem, że można, bo nie wszystkim się udaje. Trzeba pochylić głowę nad ciężką pracą i realizacją wizjonerskiego projektu. Życzę, aby udało się teraz urzeczywistnić przyjętą strategię, tworzyć nowe miejsca pracy i historię, aby kolejne pokolenie mogło przejąć to, co udało się właścicielowi* - mówił prof. Jan Klimek. - *Dzisiaj biznes żyje obniżeniem kosztów, predykcją czyli przewidywaniem przyszłości, poszukiwaniem talentów i innowacyjnością. W tym zakładzie, jak w soczewce skupiają się wszystkie te trendy* – dodał.

**Michał Wójcik**, Radny Sejmiku Województwa Śląskiego i Dyrektor Naczelny Izby Rzemieślniczej oraz Małej Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach także nie ukrywał, że nowa piekarnia zrobiła na nim duże wrażenie. - *Sądzę, że nie sztuką jest być przedsiębiorcą; sztuką jest być dobrym, najlepszym przedsiębiorcą. KŁOS stawia ogromny nacisk na jakość. W tej firmie wszystko jest dopracowane w najmniejszym detalu, widać troskę o każdy szczegół. To ogromna duma, że mamy taką firmę w swoich szeregach. Gratuluję tej rodzinnej piekarni, ale też Zabrzu i pani prezydent. Życzę, aby KŁOS nadal podtrzymywał wartości chrześcijańskie, którym hołduje. Z nich wynika otwartość na drugiego człowieka, idea solidaryzmu, odpowiedzialności społecznej. Życzę firmie, by rozwijała się pod każdym względem, zyskiwała nowych klientów i była wierna ideom, które dzisiaj zostały wyeksponowane przez właścicieli Piekarni KŁOS* - mówił Michał Wójcik. - *Biorę udział w różnych wydarzeniach i rzadko spotykam się z sytuacją, która miała miejsce dzisiaj; osoby, które mogłyby się po prostu chwalić dziękowały. Ich pokora jest niezwykła* - dodał.

- *Na co dzień mieszkam w Piotrowicach, gdzie Piekarnia KŁOS ma swoją siedzibę i gdzie wszystko się zaczęło. Budowa pierwszego zakładu zdecydowanie odmieniła ulicę, przy której mieści się dotychczasowa siedziba piekarni. Firma przez 25 lat odnosiła sukcesy w Katowicach i innych miastach Śląska i jestem pewien, że w Zabrzu również jej się powiedzie. Myślę, że na tej działalności się nie skończy i prezes Marian Kurzyca nadal będzie pracował dla lokalnej społeczności i Śląska. To wspaniałe, że polscy przedsiębiorcy tworzą miejsca pracy, tu płacą podatki i działają na rzecz lokalnych środowisk*a - powiedział **Mariusz Skiba**, wiceprezydent Katowic.

**Mariaż nowoczesnego wyposażenia i tradycyjnych receptur**

Nowy zakład zajmuje powierzchnię 7 tysięcy metrów kwadratowych. Docelowo będzie w nim powstawało około 25 ton pieczywa na dobę: 26 tysięcy różnorodnych bochenków chleba i 45 tysięcy bułek. Piekarnia KŁOS już teraz zatrudnia niemal 600 osób, a nowa inwestycja da pracę kolejnym 50. Proces przenosin z dotychczasowych zakładów do nowego obiektu będzie realizowany etapami. Tomasz Kurzyca szacuje, że do września uda się go zakończyć.

Po przeprowadzce wszystkie elementy łańcucha produkcyjnego będą realizowane w nowej siedzibie. Proces technologiczny, oprócz stanowisk produkcyjnych, będzie obejmował bardzo ważne stanowiska kontrolno-pomiarowe, na których będzie się dokonywało oceny jakościowej przyjmowanych surowców, jak również jakościowej kontroli wyrobów gotowych.Obiekt wyposażono w nowoczesne urządzenia najnowszej generacji, w tym m.in. piece termoolejowe z samoczynnym załadunkiem i wyładunkiem oraz maszyny umożliwiające automatyczne dozowanie składników do produkcji. Mimo nowoczesnego wyposażania, Piekarnia KŁOS nie straci rzemieślniczego charakteru.

- *Nowa hala produkcyjna jest dużo wygodniejsza dla pracowników. Jest znacznie więcej przestrzeni wokół, jak i nad nami. Maszyny mają tylko ułatwić pracę piekarzom i cukiernikom. Dzięki automatyzacji, praca będzie dużo lżejsza, a przez to przyjemniejsza. Nowoczesne urządzenia pozwalają precyzyjnie dozować składniki, co ma istotny wpływ na jakość i powtarzalność wyrobów. Nadal będziemy jednak bazować na starych i sprawdzonych recepturach. Chleb jest wszędzie, ale nasz chleb wiejski ma specyficzny smak. Powstaje na podstawie starej, sprawdzonej receptury, skrupulatnie przestrzeganej do dnia dzisiejszego. Kwas wyprowadzany jest wielogodzinnie, dzięki temu chleb jest długo świeży. Możemy się nim naprawdę szczycić* - mówił **Marek Janulek**, technolog Piekarni KŁOS. Jak dodaje, jego ulubionym pieczywem jest chleb codzienny oraz bułka cięta, która powstaje z odroczonego rozrostu, dzięki czemu długo jest świeża i chrupka.

- *Przedsiębiorstwo jest duże, ale mimo to odczuwalna jest w nim rodzinna atmosfera, jaką stworzyli państwo Kurzyca. Swoich pracowników traktują tak, jak członków swojej rodziny. Wcześniej pracowałem w dwóch dużych zakładach, ale tutaj warunki pracy i atmosfera są bez porównania lepsze, niż gdziekolwiek indziej* - zapewnia M. Janulek.

Zakład jest przyjazny środowisku; wyposażono go m.in. w urządzenia odzyskujące ciepło. Dzięki nim - bez konieczności wykorzystywania innych paliw - możliwe będzie nie tylko ogrzanie całej wody użytkowej (technologicznej i sanitarnej) w zakładzie, ale także ogrzanie budynku. Co więcej, w piekarni zastosowano innowacyjną technologię pozwalającą zmniejszyć zużycie energii i gazu, a jednocześnie zmniejszyć emisję zanieczyszczeń. Chodzi o System Zarządzania Energią zainstalowany w piecach piekarniczych, czy wykorzystanie w nich, jako czynnika transportu ciepła, techniki termoolejowej. W piekarni zaimplementowano również system BMS (Building Management Systems) służący kompleksowemu zarządzaniu energią w budynku. Automatyczne dozowanie składników (mąki, kwasów) umożliwi natomiast zmniejszenie zanieczyszczenia ścieków. Z kolei dzięki zainstalowaniu absorberów ciepło zostanie zmienione w chłód potrzebny do utrzymania niskich temperatur w pomieszczeniach chłodniczych.

**Chleb nadal powstaje pod czujnym okiem piekarza**

Proces produkcyjny rozpoczyna się od automatycznego dozowania mąki i innych składników bezpośrednio z silosów do urządzeń zakwaszających (tzw. kwasowników). Sterowany elektronicznie proces jest stale kontrolowany przez piekarzy. Składniki są następnie podawane do maszyn wyrabiających ciasto. Na tym etapie praca wysoce wyspecjalizowanego personelu polega w przeważającej mierze na dozowaniu składników, monitorowaniu i kontroli czasów miesienia, a także rozrostu ciasta. Później podaje się je do maszyn ważąco-dzielących. Podzielone, zważone i ręcznie uformowane ciasto trafia do pomieszczeń garowniczych, w których (w sprzyjających warunkach: w odpowiedniej temperaturze i wilgotności) dojrzewa. Po wyrośnięciu, ciasto zostaje przygotowane przez piekarzy do automatycznego załadunku do nowoczesnych pieców, gdzie zostaje poddane obróbce termicznej. Ze względu na zastosowanie tradycyjnych receptur wypiek trwa (w zależności od rodzaju wypiekanego pieczywa) nawet do 90 minut. Wreszcie, wypieczone bochenki transportuje się do magazynu produktów gotowych, gdzie są ręcznie konfekcjonowane do pojemników. Co istotne, proces powstawania wypieków, choć zautomatyzowany i elektronicznie kontrolowany, przebiega według tradycyjnych receptur. Skuteczne łączenie nowych technologii ze sprawdzonymi recepturami to klucz do utrzymywania wysokiej, powtarzalnej jakości produktów. O renomie wyrobów Piekarni KŁOS świadczą przyznane im certyfikaty, m.in. Firma z Jakością, Firma z Przyszłością, Wiarygodny Lider Biznesu, Agro Polska, Lider Przedsiębiorczości, Godło Dobra Marka, a także laury Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Prestiżowym godłem „Doceń polskie” wyróżniono aż 9 wyrobów KŁOSA. Honorowym patronem programu „Doceń polskie” jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

\* \* \*

**Historia Piekarni Ciastkarni KŁOS**

Początki Piekarni KŁOS sięgają 1990 roku, kiedy to otwarto pierwszą piekarnię zatrudniającą 6 osób, w tym 3 piekarzy. Trzy lata później powstał bardzo nowoczesny, jak na owe czasy projekt, zakładu piekarniczego w Katowicach Piotrowicach. W tym okresie rozwijano sieć sprzedaży, wzrosło także zatrudnienie (załoga liczyła 18 osób, wśród nich było 6 piekarzy).W 1999 roku otwarto piekarnię o pow. 700 metrów kwadratowych. Zakład powstał w Katowicach Piotrowicach, na rodzinnej działce, przy domu. Wówczas KŁOS posiadał sieć 14 własnych sklepów i zatrudniał 57 osób, w tym 17 piekarzy. W 2000 roku piekarnia rozszerzyła działalność o produkcję ciast deserowych, firma zatrudniała łącznie 62 osoby, w tym 22 piekarzy i cukierników. W 2003 roku przy piekarni w Katowicach Piotrowicach został otworzony pierwszy w kraju sklep piekarsko-ciastkarski czynny całą dobę, 7 dni w tygodniu. Trzy lata później podobny sklep powstał w Sosnowcu, przy zakupionej wówczas piekarni liczącej 1000 metrów kwadratowych. W 2006 roku KŁOS posiadał 25 sklepów i dawał zatrudnienie ponad 100 osobom (co trzecia z nich to piekarz lub cukiernik).W 2009 roku w Tychach, a 2 lata później w Chorzowie uruchomiono nowe piekarnie ze sklepami całodobowymi. Także w 2011 roku powstała pierwsza mini-piekarnia w Katowicach Józefowcu (z produkcją „za szybą”). Tego typu placówki działają dziś w: Bytomiu (otwarcie w 2012 roku), Katowicach (w 2013 r. powstał reprezentacyjny sklep z odpiekiem „za szybą”), Tychach (2013), Żorach (2014) oraz Siemianowicach Śląskich (2015). W bieżącym roku zostaną uruchomione kolejne trzy całodobowe mini-piekarnie. Obecnie zakład zatrudnia 593 osoby, aż 134 spośród nich to piekarze i ciastkarze.

\* \* \*

**Piekarnia Ciastkarnia KŁOS**

**www.piekarniaklos.pl**

Istniejąca od 1990 roku rodzinna firma, której założycielem jest Mistrz Piekarstwa i Cukiernictwa, Marian Kurzyca. Jej siedziba mieści się w Katowicach. Zakład daje zatrudnienie niemal 600 osobom.Oferta firmy obejmuje szeroką gamę pieczywa różnego typu, jak również duży wybór ciast, ciasteczek oraz deserów. Zakład Piekarniczy KŁOS jest zdobywcą wielu wyróżnień, m.in. laureatem Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”. Godło programu, którego patronem jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi zdobyło 9 wyrobów tego producenta. Produkty Piekarni KŁOS są dostępne w ponad 50 sklepach firmowych, aż 8 spośród nich działa 24 godziny na dobę, mieszczących się m. in. w: Katowicach, Tychach, Chorzowie, Zabrzu, Sosnowcu i Bytomiu. W 2015 roku planowane jest otwarcie kolejnych trzech całodobowych mini-piekarni.