

Piekarnia - Cukiernia



Kronika
1939 - 2015

Piekarnia - Cukiernia



K.Witek, T.Witek, B.Warchoł
Spółka Jawna

Wspomnienia z historii firmy w ujęciu chronologicznym



Pamięci ukochanych rodziców
Marii i Józefa Klichów,
którzy mieli marzenia
i z Bożą pomocą, wytrwale
podążali za nimi.

córka Krystyna Witek

Piekarnia - Cukiernia Klich

Wybuch I Wojny Światowej.

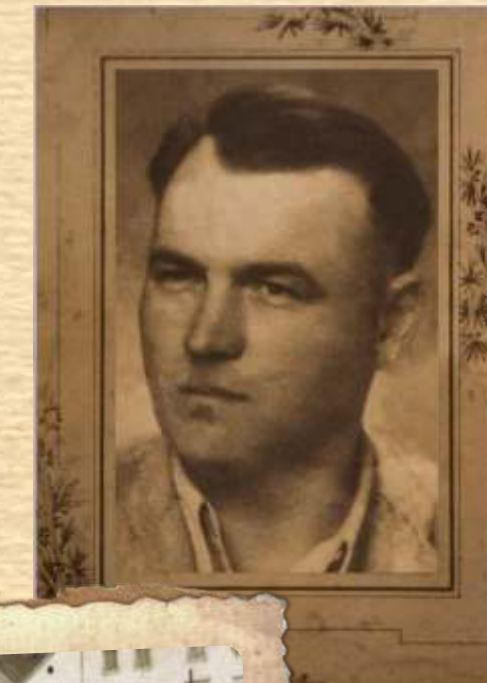
We wsi Bobrowniki Małe pod Tarnowem, w rodzinie pana na włościach i chłopki, przychodzi na świat najstarszy syn Stefanii i Jana Klichów — Józef.

W kolejnych latach w tej rodzinie rodzi się jeszcze jedenaścioro dzieci.

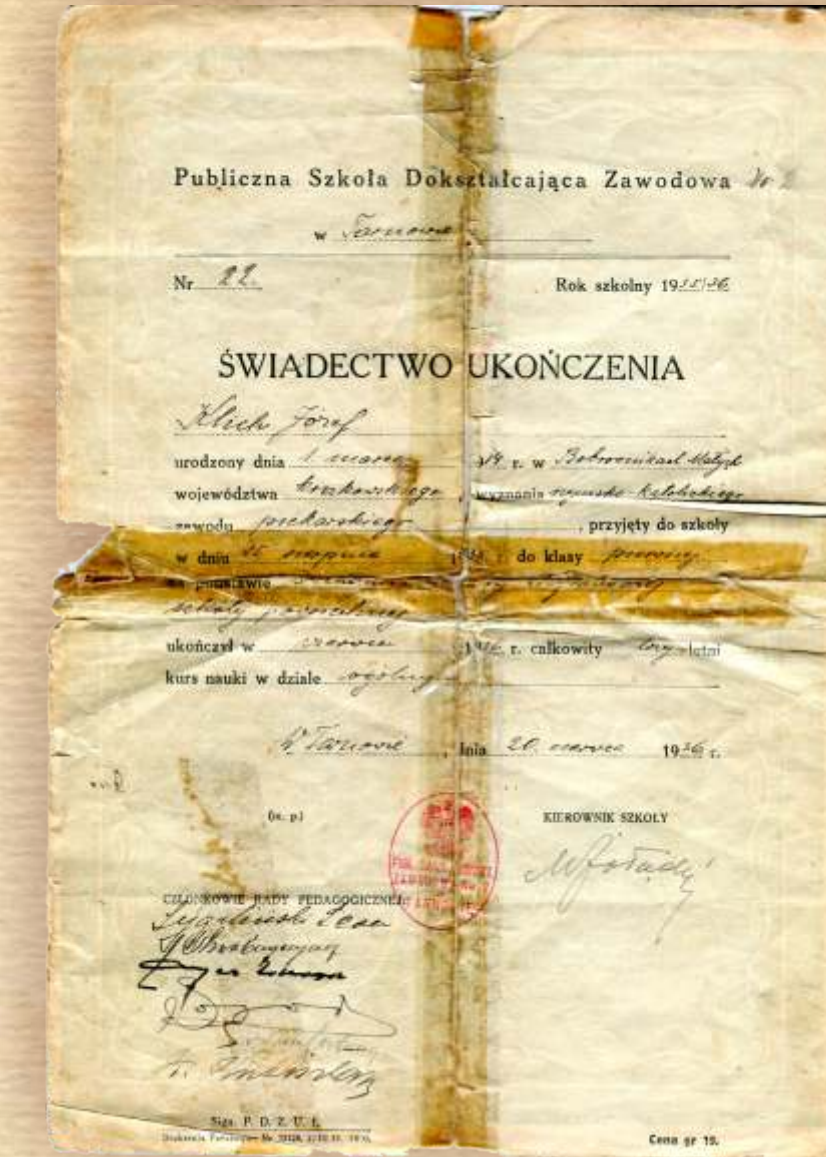
Pan domu lubi swobodne życie, więc często swą bryczką, odświętnie odziany w bryczesy i oficerki zajżdża do Tarnowa, by oddać się rozrywce. W tym czasie żona wspólnie z dziećmi pracuje w polu, obejściu i domu.

Józef, po ukończeniu „sześcioklasówki”, pragnie uczyć się dalej i zdobyć zawód piekarza. Na roli pracować nie chce, co nie spotyka się ze zgodą ojca, gdyż przy topniejącym majątku (z powodu prowadzonego stylu życia) każde ręce do pracy były potrzebne. Józef, jako kilkunastoletni chłopak ucieka z domu i dostaje się do „terminu” w piekarni i rozpoczyna naukę w szkole zawodowej w Tarnowie, którą kończy w roku 1936 uzyskując upragniony tytuł piekarza.

Józef Klich



Plac targowy „Burek”
1939 rok.



1914

Narodziny
i lata młodości.



W 1939 roku, na placu handlowym „Burku” Józef poznaje sprzedającą ziemniaki Marię Cich, która wpada mu w oko. Maria pochodzi z sąsiedniej wsi Bobrowniki Małe. Jej rodzice przed I Wojną Światową byli kilka lat „za wielką wodą” w poszukiwaniu chleba. Po powrocie osiedlili się na gospodarce i żyli z płodów ziemi i hodowli. Żyli dostatnio.

Maria jako trzecie dziecko z siedmiorga rodzeństwa była pierwszym urodzonym w Polsce a przyszła na świat w 1915 roku. Jest najstarszą z żyjących dzieci (rodzeństwo urodzone w Ameryce zmarło). Maria, spokojna domatorka, sumienna i pilna uczennica. Wyróżniała się doskonałą pamięcią. W szkole zawsze stawiana za wzór, często recytująca z pamięci długie teksty. Edukację kończy jednak w szkole gospodarczej dla dziewcząt, jak wiele ówczesnych panien. Przed poznaniem Józefa, rozważa zamążpójście za jednego w wielu adoratorów — rzeźnika, jednak jej wrodzona wrażliwość nie pozwala stanąć u boku człowieka którego ręce zbrozzone są krwią zwierząt. Wybiera piekarza.

Przedwojenny Tarnów

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

1939

Rok założenia firmy.

Wybuch II Wojny Światowej.

Piekarnia - Cukiernia

Klich

1939

W maju 1939 roku młodzi małżonkowie Maria i Józef Klichowie rozpoczynają działalność piekarską, w dzierżawionych od rodziny żydowskiej budynkach w Tarnowie przy ulicy Krakowskiej.



Handel na tarnowskim rynku tuż przed wybuchem wojny.

1942

Egzamin mistrzowski.



Tarnów, Plac Sobieskiego rok 1941.



5 września 1940 roku Józef Klich złożył egzamin czeladniczy w Izbie Rzemieślniczej w Krakowie (w skład komisji wchodził też Niemcy) a 16 lipca 1942 roku - egzamin mistrzowski.

Józef — szef i dwóch pomocników zajmują się produkcją, Maria dzierży w swych dłoniach część administracyjną firmy.

Praca, ze względu na brak maszyn, była bardzo ciężka. Wszystkie prace wykonywano ręcznie. Piec do wypieku chleba opalany był drewnem, które należało przynieść ze stosów ułożonych wokół budynku. Firma prosperowała dobrze, wysoka jakość pieczywa znalazła uznanie na ówczesnym rynku. Udało się zarobić „walizkę pieniędzy”.

Wybuch II Wojny Światowej

Wybuch wojny zdeorganizował na jakiś czas działalność piekarni. Właściciel dostał się do niewoli, z której udało mu się uciec. Władze okupacyjne przejęły piekarnię. W 1941 roku reaktywowano firmę, która pod nadzorem Niemców wypiekała określony kontyngent wysyłany na front. Kontrola nad ilością wypiekanego pieczywa odbywała się w systemie kartkowym. Niemcy sprawdzali też jakość wyrobów i przestrzegali zasady „leżakowania” chleba, który według nich, dopiero po 12 godzinach od wyjęcia z pieca, nadawał się do spożycia.



-2-

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia

Klich

1939

W 1945 roku w wyniku działań wojennych, podczas nalotu bombowego, został uszkodzony budynek piekarni wraz z piecem. Właściciel wraz z żoną i dwojgiem dzieci (urodzoną w 1940 roku Krystyną i w 1942 roku Kazimierzem) ocalał, dzięki wybudowanemu przez siebie prymitywnemu schronowi z belki drewnianych, ukrytemu pod schodami domu mieszkalnego.



Zniszczone na skutek działań wojennych budynki dworca i poczty.



Po uszkodzeniu zakładu i pieca, firma nie mogła tam działać więc 20 lutego 1945 roku została przeniesiona do dzierżawionej od państwa Lampińskich piekarni przy ulicy Kraszewskiego 12.

Zakład składał się z pracowni wyposażonej w piec opalany gazem, mieszalnię do ciasta, malarńkiego magazynu na mąkę i magazynu na pieczywo.

Obok piekarni była stajnia i szopa na siano dla konia. Ruszyła produkcja, która obejmowała „chleb nałęczowski” i bułki zwykłe. Józef z pomocnikami nocą wypiekał chleb i bułki, a nad ranem ładował całą produkcję do „budy”, czyli do wozu konnego, przystosowanego do przewozu pieczywa i sprzedawał w sklepach i na placach handlowych. Przed rozpoczęciem kolejnej „nocki” kilka godzin spał, a jeśli ukradł nieco czasu przeznaczał go dla rodziny lub na grę na swoim ulubionym akordeonie, wtedy ograniczał się do krótkiej drzemki, często na zwykłej desce piekarskiej, blisko pieca, bo tam było ciepło.



Józef pracował bardzo ciężko i wytrwale, a dbałość o wysoką jakość wyrobów zapewniała mu rynek zbytu i przynosiła zyski. W grudniu 1945 roku Klichowie dokonali zakupu dzierżawionej w czasie wojny piekarni przy ulicy Krakowskiej inwestując w przyszłość. Realność składała się z 2 hektarów i 79 arów pola, uszkodzonej wskutek nalotu piekarni, domu mieszkalnego drewnianego oraz budynku gospodarczego. Teraz potrzebowali pieniędzy na zagospodarowanie nabytych dóbr, ale nastały czasy komunistyczne, i nie były to czasy łatwe dla rzemiosła ze względu na represje władz. Małe przydziały mąki, nieustanne kontrole. Mimo trudności firma działała.



Defilada zwycięstwa.

1945

Czasy wojenne.



Wyzwolénca Armia Czerwona forsuje rzekę Dunajec.

1945

Koniec wojny.



-3-

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

1954

Lata pięćdziesiąte.
Działalność w czasach
komunizmu.



Ulica Lwowska
na Grabówce Tarnów
lata pięćdziesiąte

Piekarnia - Cukiernia

Klich



W maju 1963 roku został otwarty sklep z pieczywem przy ulicy Wekslarskiej i produkcja uległa zwiększeniu. Zwiększył się też popyt, bowiem pieczywo „Klicha” było uważane za najlepsze w mieście. Maria, stojąca za ladą w sklepie przeżywała nieustanne obłożenie przez klientów. Kolejkowe krzyki, kłótnie, przepychanki, przechylanie lady pod naporem ludzi, grożące przyniesieniem i stratowaniem sprzedającej, przepłacała trwałym uszczerbkiem na zdrowiu (częściowy wylew krwi do mózgu i uszkodzenie serca). Skazana na stałe zażywanie medykamentów nie zrezygnowała z pracy, gdyż jej plan życia zakładał wypracowanie i zabezpieczenie lepszej przyszłości dla dzieci (a mieli ich już troje, bo w 1951 roku urodziła się druga córka Halina).

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia

Klich

Od 1963 roku zaczęło obowiązywać wypełnianie deklaracji ZUS i płacenie składek od kwoty, jaka została wypłacona pracownikom. Marii Klichowej przybyło pracy „papierkowej”, którą należało wykonywać bardzo skrupulatnie, bo nieustanne kontrole (a nawet nocne „naloty”) miały na celu wychwytywanie najdrobniejszych pomyłek pod groźbą nałożenia domiaru a nawet utraty firmy. Taka była polityka państwa i jej celem było dążenie do upadku prywatnych firm.

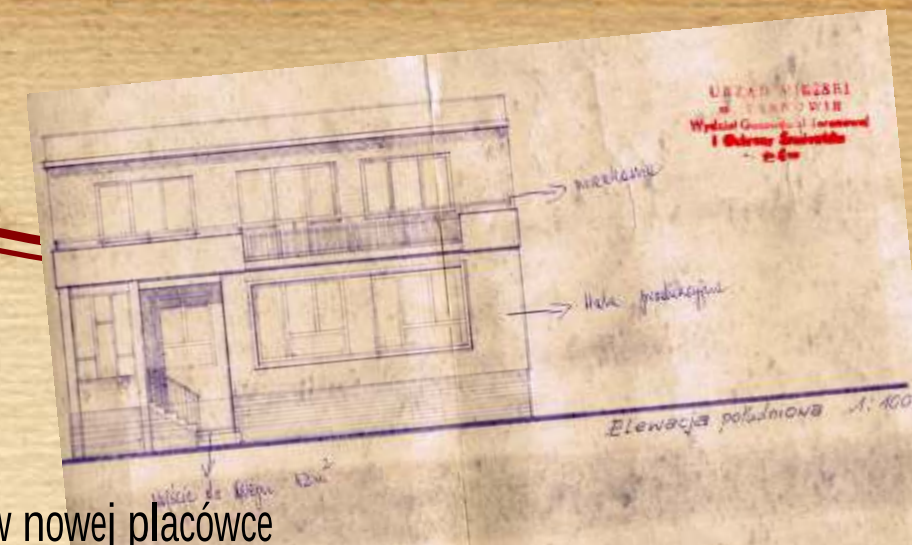
Zwiększenie produkcji, a więc i przychodów, oraz przeprowadzenie około 1965 roku gazyfikacja ulicy Krakowskiej nad Białą, stworzyły możliwość wybudowania własnej piekarni, w miejsce uszkodzonej w czasie wojny. Otrzymanie pozwolenia na budowę graniczyło z cudem, ale dzięki umiejętnościom negocjacyjnym i „przebojowości” Marii – udało się.

Lista płac z 1963 roku.



Przydziały mąki
dla tarnowskich
piekarzy z 1969 roku

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.



1963

Lata sześćdziesiąte.



Technologia powstawania precli „Klicha” była pracochłonna i czasochłonna. Przygotowane ciasto należało pociąć, ręcznie ukształtować, zostawić na blachach do wyrośnięcia. Potem gotować na wodzie w ogromnym kotle stojącym na palniku gazowym, a po odsączeniu posypać makiem lub innym ziarnem i piec. Smak tak przygotowanych precelków był jedyny, niepowtarzalny i niezapomniany. Szkoda, że przy późniejszej modernizacji zakładu zrezygnowano z tego wyrobu ze względu na jego nieopłacalność. Przy produkcji i ekspedycji pracowało 7 osób.

Ze względu na niskie przydziały mąki pracowano tylko na jedną zmianę. W owych czasach pracownik miał „wątpliwy” stosunek do pracy – robił sobie dzień wolny kiedy chciał, bez powiadomienia – więc często rodzina musiała stawać do pracy, bo produkcja pieczywa wymaga ciągłości (przegarowane ciasto grozi nieudanym wypiekiem) a w tym zakładzie od zawsze stawiano na jakość. Brakowało też fachowców, gdyż większość ludzi wołała pracę na luzie, w myśl słynnego komunistycznego porzekadła panującego w fabrykach „Czy się stoi czy się leży, zapłata się należy”.



1971

Lata siedemdziesiąte.

1971

Lata siedemdziesiąte.



Ulica Krakowska, Tarnów
lata siedemdziesiąte



Krystyna Witek



1980

Lata osiemdziesiąte.

-6-

Piekarnia - Cukiernia



Przedwojenną budę do rozwoju pieczywa zastąpił samochód dostawczy „ŻUK”, na który firma otrzymała przydział w Wydziale Handlu.



Lata siedemdziesiąte to okres większej swobody: wyższych przydziałów mąki i mniejszych represji w stosunku do „prywaciarzy”. Te zmiany mają pozytywny wpływ na rozwój firmy. Liczba zatrudnionych zwiększa się. Zużyty wyeksploatowany przez 18 lat ŻUK zostaje oddany na złom, a jego miejsce zajmuje Volkswagen Lt3.

Dostawa mąki odbywa się wynajmowanym samochodem dostawczym, jednorazowo w ilości trzech ton, ładowane po 50 kg. Rozładunkiem, metodą „na plecach”, zajmowali się dodatkowo zatrudnieni pracownicy.

Rośnie liczba odbiorców pieczywa a owocem dobrej współpracy są organizowane przez firmę imprezy integracyjne, w tym spotkania w lwkowej koło Tarnowa z grillem i dobrą zabawą do białego rana.

Dobra kondycja firmy w latach siedemdziesiątych niestety nie idzie w parze z kondycją ich właścicieli. Trudne dzieciństwo, przeżycia wojenne, ciężkie czasy ostrego komunizmu, nieustanny stres i napięcie oraz znojna praca odcisnęły swe piętno na zdrowi małżonków. Pomocy upatrują w dorosłych dzieciach.

Syn Kazimierz, pracujący w piekarni, nie chce na swe barki brać odpowiedzialności za prowadzenie firmy. Córka Halina świeżo upieczona nauczycielka pragnie zgodnie ze swym marzeniem pracować w szkole. Córka Krystyna z wykształcenia ekonomistka, pracująca w Zakładach Azotowych jako księgowa, przyjmuje propozycje rodziców.

Od 10 stycznia 1979 Krystyna Witek zostaje pracownikiem piekarni. Zapoznaje się z produkcją, pomaga przy prowadzeniu ksiąg rachunkowych, uczy się piekarskiego fachu.



6 czerwca 1980 roku zdobywa tytuł mistrza, po złożeniu egzaminu przed komisją powołaną przez Kuratorium Oświaty i Wychowania. 24 grudnia 1980 roku zostaje dopisana do spółki cywilnej decyzją Hsz IV7652/226/80 wydaną przez Urząd Miasta Wydział Handlu i Usług. Energicznie zabiera się do pracy. Sumienna, odpowiedzialna, ambitna i bardzo pracowita w pełni angażuje się w prowadzenie firmy. Przejmuje po Marii obowiązek wypłacania „tygodniówek” a po Tacie troskę o frekwencję pracowników.

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia



Obecność personelu była poważnym problemem, gdyż w latach 80-tych praca była na wyciągnięcie ręki, stąd wielu po prostu jej nie szanowało, a tzw. „bumelki” były na porządku dziennym. Krystyna wspomina o tym, że częstokroć nocą musiała jechać po niesolidnego pracownika, gdyż produkcja wymagała odpowiedniej ilości osób.

Szczególnie dobrze zapamiętała nocny wyjazd w czasie stanu wojennego. Obowiązywał wtedy zakaz przebywania na ulicy po godz. 22:00 a ona powiadomiona o braku pracownika trzeciej zmiany (od godziny 23:00), zarzuciła na koszulę nocną płaszcz i w pośpiechu pojechała po pracownika. Nie zabrała nawet dokumentów w pośpiechu. W drodze powrotnej zatrzymana do kontroli, oznajmiła milicjantom, że nie ma czasu na rozmowę, bo trzeba „sadzić” chleb do pieca, a ona wiezie pracownika i... odjechała. Pościgu nie było.

Z czasem rozwiązała problem nieobecności pracowników wprowadzając premie za stuprocentową obecność. W trosce o odpowiednią kadrę pracowniczą podejmuje się też kształcenia uczniów (w 1987 roku kończy kurs pedagogiczny) i zwiększa liczbę pracowników do 13 osób.

9 czerwca 1987 roku po przebytym zawale serca umiera założyciel firmy — Józef Klich. To wielki cios dla rodziny, ale jako katolicka wierzy w duchową obecność męża i ojca (szczególnie czuje to Krystyna) która wspiera w trudnych chwilach swych bliskich i „z góry” dogląda pracę w piekarni. Jeszcze w uszach słychać śpiew ojca podczas rodzinnych uroczystości i chce się przywołać z pamięci słowa jego ulubionej piosenki:

„Wszak jestem piekarz, jak o tym wiecie, wkładam do pieca chleb na łopacie...”

Często zadawał refleksyjne pytanie: „Czy jak umrę, i będę po drugiej stronie życia, też będę tam piekarzem?”

Po śmierci Józefa na prawach wdowieństwa firmę przejmuje żona Maria w spółce z córką Krystyną Witek. Nazwa firmy pozostaje - „Piekarnia Klich”.

Lata dziewięćdziesiąte to dalszy wzrost koniunktury na rynku, a więc i dynamiczniejsze przemiany w firmie. W 1990 roku wybudowano i oddano do użytku pawilon handlowy przy ulicy Gumńskiej w Tarnowie, parterowy, murowany o zwartej zabudowie z innymi pawilonami. Powierzchnia użytkowa wynosiła 36m².

Od 1 listopada 1990 roku do spółki przystępuje syn Krystyny — Tomasz Witek, który w ciągu 9 lat pracując w piekarni i ucząc się, zdobywa potrzebne doświadczenie i kwalifikacje: od czeladnika, mistrza piekarskiego do mistrza w zawodzie cukiernik — ciastkarz (1999 rok). Ukończony kurs pedagogiczny daje mu też prawo do szkolenia uczniów.

Powiększone o Tomasza „szefostwo” firmy dynamizuje jej rozwój. Rośnie liczba pracowników (w 1992 roku około 20 osób) pojawiają się odbiorcy hurtowi, dokonywane są nowe inwestycje modernizujące zakład i odpowiadające na potrzeby rynku, i tak:

- w 1991 roku zakupiono silosy na magazynowanie mąki;
- w 1992 roku wybudowano i oddano do użytku budynek piekarni o powierzchni 308 m² wyposażony w piec ceramiczny RRK-32 o powierzchni wypiekowej 28m², mieszalnię spiralną, 4 wózki kajnerowe włoskiej firmy „Mondial Forni”, elektryczną dzielarkę do bułek firmy „Erica”, dzielarko — bagiecniarkę „Sigma”;
- w 1993 roku poszerzono działalność o produkcję cukierniczą — ciastkarską, a ze względu na brak powierzchni produkcyjnej, dokonano nadbudowy nad nowo powstałym budynkiem i w 1996 roku powstał dział cukierniczy o powierzchni 308m².



1981

Lata osiemdziesiąte.
Stan wojenny.

1987

Śmierć założyciela
piekarni.



Papież Jan Paweł II
w Tarnowie.



Tomasz Witek

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

-7-

1990

Lata dziewięćdziesiąte.



Beata Warchoła

Piekarnia - Cukiernia



Rozpoczęcie działalności cukierniczej okazało się trafną decyzją. Zaczęto od wypieku ciastek drożdżowych i pączków około 2000 szt. na dobę, co było dużym sukcesem. Na rano sklepy firmowe i odbiorcy hurtowi mieli świeże pieczywo i gorące drożdżówki.

W 1994 roku do spółki przystąpiła córka Krystyny Witek – Beata Warchoła, absolwentka Akademii Rolniczej w Krakowie, posiadająca kwalifikacje pedagogiczne. W grudniu 1999 roku zdobywa uprawnienia w zawodzie cukiernik – ciastkarz.

Nowa nazwa firmy brzmi „Klich” Piekarnia Cukiernia K. Witek, T. Witek, B. Warchoła – spółka jawna. Został zmieniony wizerunek firmy, wprowadzono logo, prace biurowe zostały skomputeryzowane, zatrudniono główną księgową, ponieważ takie były wymogi rozliczeniowe działających firm.



■ Pantone 202 C
■ CMYK - M-100%, Y65%, K-47%
■ Folia- 513 EM Burgundy

Poszerzenie działalności oraz zwiększenie ilości odbiorców hurtowych zaowocowało zakupem szeregu maszyn i urządzeń do produkcji, samochodów do przewozu pieczywa i rozbudową zakładu.

Poszerzenie działalności oraz zwiększenie ilości odbiorców hurtowych zaowocowało zakupem szeregu maszyn i urządzeń do produkcji, samochodów do przewozu pieczywa i rozbudową zakładu.

Oto wykaz inwestycji z tego okresu:

- 1994 rok – iec MH3CX z wyposażeniem Mondial Forni
- 1994 rok – piec elektryczny Micro – cukiernia
- 1993 rok – Mercedes dostawczy 409D z izotermą
- 1994 rok – Star z izotermą
- 1995 rok – Mercedes 410D z izotermą
- 1996 rok – 2 sztuki samochód Lublin z izotermą

– W 1995 roku wybudowano wiatę stalową ze świetlikami, która połączyła budynek starej piekarni nr 1 z nowo powstałym obiektem.

Prężny rozwój firmy został dostrzeżony nie tylko w kraju, ale i za granicą. W 1995 roku Krystyna Witek została zaproszona do USA na dwutygodniowe seminarium z zarządzania w agrobiznesie zorganizowanym przez Land O Lakes, Inc. Sponsorowany przez Amerykańską Agencję ds. Rozwoju Międzynarodowego. Ciekawostką dla wykładowców seminarium była firma „Klich”, która w 1995 roku miała 56 lat. W Ameryce taka forma prowadzenia działalności była rzadkością.

Pobyt w USA, uczestnictwo w różnego rodzaju wystawach promujących nowości branżowe oraz liczne szkolenia sprzyjały dalszej modyfikacji zakładu.

Zakupiono komorę fermentacyjną do wzrostu ciasta, mieszankę i wózki. W 1995 roku zakupiono maszynę pakującą „Baby Pack” i w tym też roku wszedł na rynek chleb pakowany. Zakupiono również krajalnicę do chleba jako wyposażenie sklepów firmowych a w 1998 roku wytwarzacz kwasów, w celu polepszenia jakości produkowanego chleba.

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia



W 1998 roku rozbudowano i powiększono sklep przy piekarni. Wykonano duże wejście ze stolarką aluminiową, wyposażono sklep w funkcjonalne meble i lodówki.

Firma bierze udział w różnych lokalnych imprezach targowych. Wystawiając i promując swoje wyroby, otrzymuje różne nagrody za jakość. Oto wykaz wybranych:



- 1998 – Targi Ecolife organizowane przez Izbę Przemysłowo Handlową. Certyfikat: Najwyższa Jakość Małopolska dla chleba firmowego.
- Kwiecień 1998 – Targi kupieckie – puchar Prezydenta Miasta Tarnowa dla Najlepszego Producenta
- 2000 – Dni Tarnowa – puchar Prezesa Izby Rzemieślniczej za całokształt działalności
- 2001 – XV Targi Zdrowego Życia i Żywności przyznały złoty medal za „Chleb mieszany staropolski”.
- W 2001 roku Krystyna Witek zostaje odznaczona przez Izbę Rzemieślniczą w Tarnowie Honorową Odznaką za zasługi dla rzemiosła. W 2005 roku dokonano zakupu automatu cukierniczego dwugłowicowego do produkcji ciastek kruchych, na który została przyznana dotacja z funduszy unijnych w wysokości 50% wartości.



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Najwyższa Jakość
Małopolska - 1998 rok.



1998

Dynamiczny rozwój
firmy w latach
dziewięćdziesiątych.



Nagroda Hermes
2000 rok.

2005

Śmierć
współzałożycielki piekarni.



Nagroda Prezydenta Tarnowa

Piekarnia - Cukiernia

Klich



2009

Jubileusz 70 lecia firmy.

29 października 2003 roku firma wynajmuje lokal przy ulicy Wałowej o powierzchni 30 m² na sklep firmowy. 10 maja 2007 roku podpisuje umowę o współpracy z firmą Carrefour Polska, na podstawie której podnajmuje część lokalu w supermarketach do prowadzenia własnej działalności przy ul. Romanowicza 59 i przy ul. Monte Cassino. 10 czerwca firma kupiła pawilon na sprzedaż pieczywa o powierzchni 20 m², w miejscowości Wojnicz i tam prowadzi działalność handlową. 15 kwietnia 2009 roku wynajmuje lokal o powierzchni 21 m² przy ulicy Lwowskiej 32A w Tarnowie na sklep firmowy. 11 lutego 2011 roku dzierżawi lokal o powierzchni 22 m² w Tarnowie przy ulicy Giełdowej 5. 4 marca 2012 zawiera umowę z firmą „Czerwona Torebka” spółka komandytowo – akcyjna z siedzibą w Poznaniu na dzierżawę pawilonów o powierzchni 60 m² w Dębicy.

W 2007 roku oddano do użytku zmodernizowany sklep przy piekarni. Wykonano nowe wejście z nowoczesnymi witrynami wystawowymi, wydzielono kącik na gazety, ustawiono stoliki i fotele gdzie można wypić kawę i zjeść ciastko. W tym czasie firma zatrudnia około 90 osób.



Poszerzenie działalności oraz zwiększenie ilości odbiorców hurtowych zaowocowało zakupem szeregu maszyn i urządzeń do produkcji, samochodów do przewozu pieczywa i rozbudową zakładu. W czerwcu 2009 roku, z okazji jubileuszu 70 lecia firmy zorganizowano uroczyste obchody tego święta z Mszą Świętą w kościele parafialnym im. St. Kostki i przewozem pracowników z osobami towarzyszącymi na piknik do Pawilonu nad Dunajcem. Przybyli przedstawiciele Cechu Rzemiosł Różnych z kierownikiem panem Horniakiem a Prezydent Tarnowa Ryszard Ścigała przysłał okolicznościowe gratulacje. Z okazji jubileuszu firma przysłała pracownikom nagrody w wysokości 50 zł za każdy przepracowany rok. W gronie pracowników znalazło się dwóch, którzy przepracowali 20 lat. Załoga piekarni na tą okazję ułożyła wiersz, który publicznie został odczytany. (autorem tekstu jest Józef Gaik).



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

-10-

Piekarnia - Cukiernia

Klich

TARNÓW 10 czerwca 2009 TEM str. 9

„Klich” Piekarnia-Cukiernia jest jedną z najstarszych tarnowskich firm w branży

70 lat z chlebem

Zaczynali w kilka osób, wszystkie prace wykonując ręcznie; dziś w Piekarni „Klich” zatrudnionych jest ponad stu pracowników, a pracującym przy wypieku pieczywa w sukus przyszła technika. Niezależnie od sposobów pracy, najważniejsze od lat są tradycja, dbałość o jakość wypieków i uznanie wśród klientów.

Pod koniec maja właściciele Piekarni „Klich” i jej pracownicy świętowali wspaniały jubileusz 70-lecia działalności rodzinnej firmy, tar-

Marii i Józefie Klich – w rzetelny i profesjonalny sposób kultywując dobre tradycje rzemieślnicze. Jako jedyna piekarnia w Tarnowie prowadzi produkcję pieczywa w tak zwanym starym piecu, które cieszy się dużym zainteresowaniem i popularnością wśród klientów. Wzorem poprzedników, zdobyła wiedzę i tajniki sztuki rzemieślniczej przekazując je młodym adeptom piekarstwa – list zawierający między innymi takie słowa otrzymali Krystyna Witek, Beata Warchol i Tomasz Witek, obecni właściciele Piekarni „Klich”.

Wybuch II wojny światowej zdeorganizował działalność piekarni – w historii firmy odnotowano m.in. zbombardowanie zakładu. W lutym 1945 roku Maria i Józef Klichowie przenieśli działalność do dzierżawionej piekarni przy ulicy Kraczeńskiego, jednocześnie nabyli na własność użytkowaną wcześniej, zbombardowaną piekarnię. Od czerwca 1971 roku prowadzili już działalność w istniejącym do dziś zakładzie przy ulicy Krakowskiej 253.

W 1980 roku przyszedł czas na pokoleniową zmianę w rodzinnej firmie. Do spółki weszła córka założycieli. – Z wykształcenia jestem ekonomistką, pracowałam już kilkanaście lat w tym zawodzie i wtedy pojawiła się propozycja przejęcia firmy od rodziców, wtedy już starszych osób. Brat nie był zainteresowany, siostra była na studiach, a zatem ja powiedziałam, że spróbuję. Musiałam poznać nowy dla mnie fach, przejść szkolenia, w sposób praktyczny poznać pracę w piekarni i zdać egzamin. Konieczne okazało się zdobycie tytułów mistrza piekarskiego, mistrza cukierniczego, ukończenie kursu pedagogicznego, bo przecież przyjmowaliśmy praktykantów.

Po latach do prowadzenia piekarni przyłączyli się moje dzieci, córka i syn, którzy również zdawali egzaminy czeladnicze i mistrzowskie. Mam nadzieję, że kiedyś piekarnię prowadzić będzie kolejne pokolenie, już prawniki założycieli firmy – mówi Krystyna Witek, współwłaścicielka Piekarni „Klich” w Tarnowie.

Przez 70 lat zmieniło się wszystko – piekarnia powiększyła się o kolejne budynki, zakupiono nowoczesne maszyny i samochody do stawczce, w 1996 roku otwarto nowy dział cukierniczo-ciastkarski. W firmie pracuje obecnie

około 120 osób. – Piekarnia „Klich” to obecnie duża firma, dostarczająca pieczywo także do sklepów poza Tarnowem, między innymi do Jasła, Miechowa czy Niespołomic. W Tarnowie znajduje się macierzysty zakład produkcyjny, poza tym mamy osiem sklepów firmowych oraz cztery stoiska firmowe w sklepach wielkopowierzchniowych, współpracujemy również z dużymi sieciami handlowymi, takimi jak Carrefour, Jeronimo Martins Dystrybucja S.A., Alma S.A., Delikatesy Centrum, TSS Spółka i innymi – mówi Beata Warchol, wnuczka założycieli Piekarni „Klich”, a teraz jej współwłaścicielka.

Klienci Piekarni „Klich” mogą dziś wybierać spośród kilkunastu rodzajów chleba i w sumie ponad 150 wyrobów cukierniczych. – Najbardziej popularny wśród klientów jest chleb firmowy mieszaný, pszenno-żytni. W asortymencie mamy też chleb graham, chleb zakopiański na bazie serwatki, chleby żytnie, chleb z dodatkiem soi, chleby wielozłaziste, chleb orkiszowy z pszenicą typu orkisz i dodatkiem siemienia lnianego czy wreszcie niedawno wprowadzony do oferty chleb chłopski w trzech odmianach, czyli z siwką kalifornijską i rodzynkami, z kapustą kiszoną i prażonym kninkiem oraz z papryką czerwoną. Dodatki stosowane są w wymiennej w zależności od dni tygodnia – dodaje Beata Warchol.

Obecni właściciele zgodnie potwierdzają chęć dalszego rozwoju rodzinnej firmy. Mają już pewne pomysły, projekty... ale jeszcze za wcześnie na ich ujawnienie. Na razie cieszą się z wciąż działającej rodzinnej firmy, jubileuszu 70-lecia jej istnienia oraz z uznania i popularności wśród tarnowian.

DJ



WYKAZ WYDARZEŃ W ZAKŁADACH PRACOWNIKÓW W 2008 ROKU

Imię i nazwisko	Stanowisko	Wiek	Wzrost	Waga
1. Józef Klich	Właściciel	70	175	75
2. Maria Klich	Właściciel	70	165	65
3. Krystyna Witek	Współwłaściciel	45	165	65
4. Beata Warchol	Współwłaściciel	45	165	65
5. Tomasz Witek	Współwłaściciel	45	165	65
6. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
7. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
8. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
9. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
10. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
11. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
12. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
13. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
14. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
15. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
16. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
17. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
18. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
19. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
20. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
21. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
22. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
23. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
24. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
25. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
26. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
27. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
28. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
29. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
30. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
31. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
32. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
33. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
34. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
35. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
36. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
37. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
38. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
39. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
40. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
41. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
42. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
43. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
44. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
45. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
46. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
47. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
48. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
49. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
50. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
51. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
52. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
53. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
54. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
55. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
56. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
57. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
58. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
59. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
60. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
61. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
62. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
63. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
64. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
65. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
66. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
67. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
68. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
69. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65
70. Józef Gaik	Pracownik	45	165	65

Nagrody dla pracowników za wysługę lat.



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

-11-

2009

Jubileusz 70 lecia firmy.

Piekarnia - Cukiernia



Jubileusz 70 lecia firmy.



-12-

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia



2010

Inwestycje z funduszy europejskich oraz dalszy rozwój firmy.

Aby sprostać zwiększającym się potrzebom rynku podjęto decyzję o dalszej rozbudowie firmy. W 2009 roku firma złożyła wniosek o dotację z funduszu europejskiego pod nazwą „Wzrost konkurencyjności firmy 'Klich' poprzez rozbudowę piekarni – cukierni oraz nowoczesnych maszyn i urządzeń”. Wniosek zaakceptowano i przyznano firmie dotację w wysokości 627 000 zł co stanowiło 30% inwestycji. Wniosek obejmuje budynek piętrowy o powierzchni 524 m². Parter zajmują hale produkcyjne i magazyny, natomiast piętro przeznaczone jest na szatnie damskie i męskie oraz salę konferencyjną. Do dobudowanej części cukierniczo – piekarniczej, jako wyposażenie zakupiono nowe maszyny i urządzenia.

Oto wykaz nowego wyposażenia zakładu:

- linia do produkcji cukierniczej Cand – Line 6500
- piec obrotowy Eurofours, model NC-144 – 2 szt.
- piec wsadowy rurowy, model SM 52616
- piec wsadowy modułowy elektryczny Eurofours, model M304A 25-2
- walcarka do ciasta
- komora fermentacji zwykłej Euroforus, model 4B 16x18E
- maszyna do dekorowania czekoladą Choco Spray
- żelownica stołowa Jelly Satellite TT
- mieszkarka spiralna SMR 180 z wyjezdzną dzieżą
- zmywarka przelotowa Jeros 200 do mycia koszy
- maszyna pakująca typu Flow Pack, model Carrera 500PC
- Komora chłodnicza
- schładzacz do wody razem z mieszalnikiem dużej wydajności

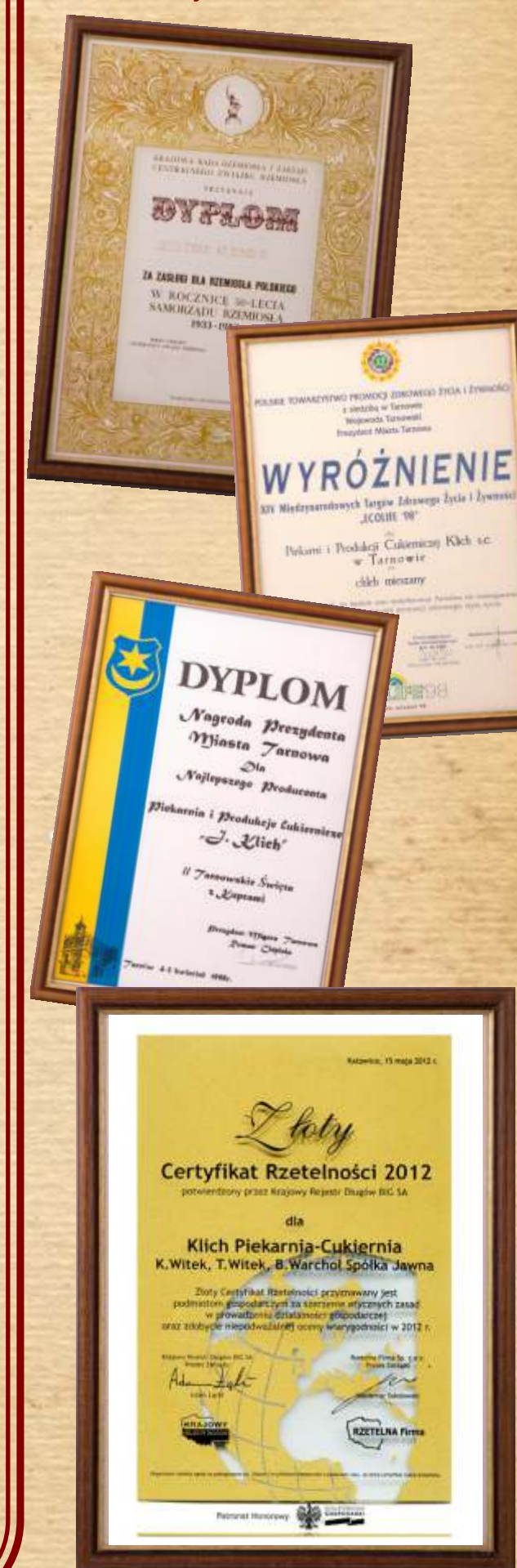
Zakończenie realizacji dotacji nastąpiło 1 marca 2011 roku.

W grudniu 2010 roku zostaje rozebrany piec szamotowy, typu anglik RRK 32 (wybudowany w 1992 roku) ze względu na duże zużycie gazu. W czasie budowy tego pieca zostały wrzucone do niego pieniądze w butelce „na dobrą passę” które przy rozbiorce zostały odzyskane. W miejsce rozebranego pieca zainstalowano nowoczesny „Matador” - półkowy i jedną komorę fermentacji o dużej wydajności. W 2011 roku został zakupiony automat do lodów amerykańskich który zainstalowano w sklepie firmowym przy ulicy Krakowskiej 15.

Na grudzień 2012 firma posiada następujący majątek trwały:

- 12 samochodów dostawczych
- 5 pieców wsadowych półkowych
- 5 pieców obrotowych
- 1 piec cukierniczy modułowy
- linię do produkcji chleba
- 7 szt. mieszalek do ciasta różnego typu
- silosy do magazynowania i rozprowadzania mąki
- linia automatyczna do produkcji bułek „Selecta”
- linia do produkcji bułek „Formprofi”
- automat do produkcji bułek „Rex”
- automat do produkcji bułek kwadratowych
- automatyczna linia do produkcji ciastek Cearol
- 2 szt. Automatów do produkcji ciastek kruchych
- Maszyna pakująca typu Flow Pack Carrera
- linia do krojenia i pakowania chleba Hoba

Na grudzień 2012 jest zatrudnionych 112 osób. W latach 2011 i 2012 firma została wyróżniona przez Newsweek Polska w Rankingu Firm Rodzinnych, w kategorii średnich firm w woj. małopolskim. Miesięcznik Forbes wyróżnił także firmę w kategorii „Małe diamenty branży spożywczej” w 2012 roku. W tymże też roku Piekarni Klich przyznano „Złoty Certyfikat Rzetelności” za szerzenie etycznych zasad w prowadzeniu działalności gospodarczej oraz zdobycie niepowtarzalnej oceny wiarygodności potwierdzony przez Krajowy Rejestr Długów BIG S.A.



-13-

Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
1939



Józef i Maria Klich



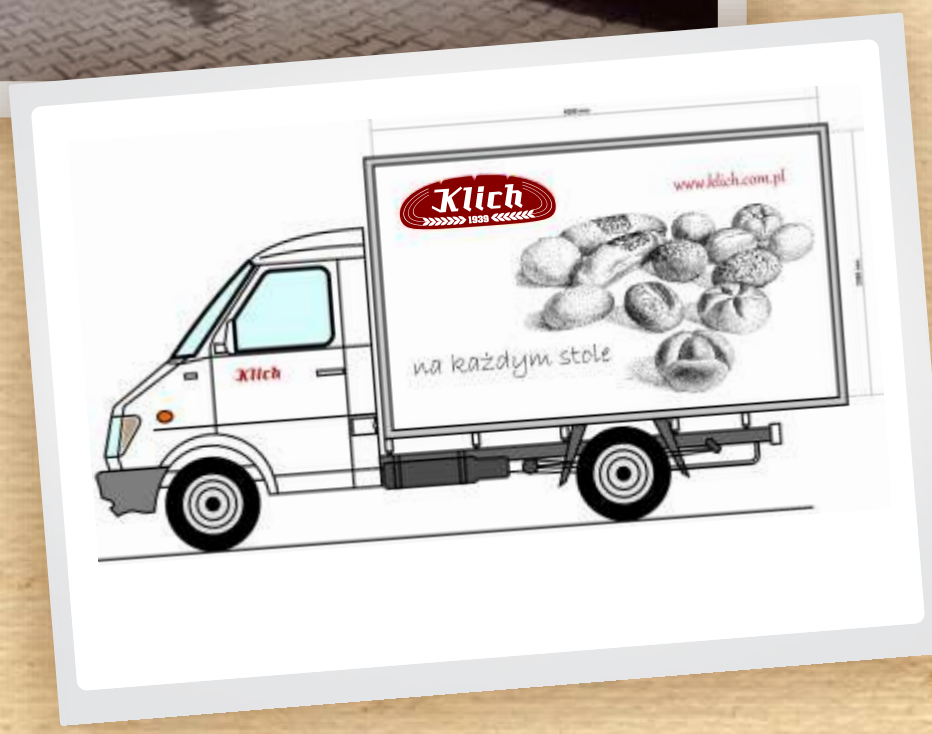
Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia **Klich** 1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia **Klich** 1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
 1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
 1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia **Klich** 1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia **Klich** 1939



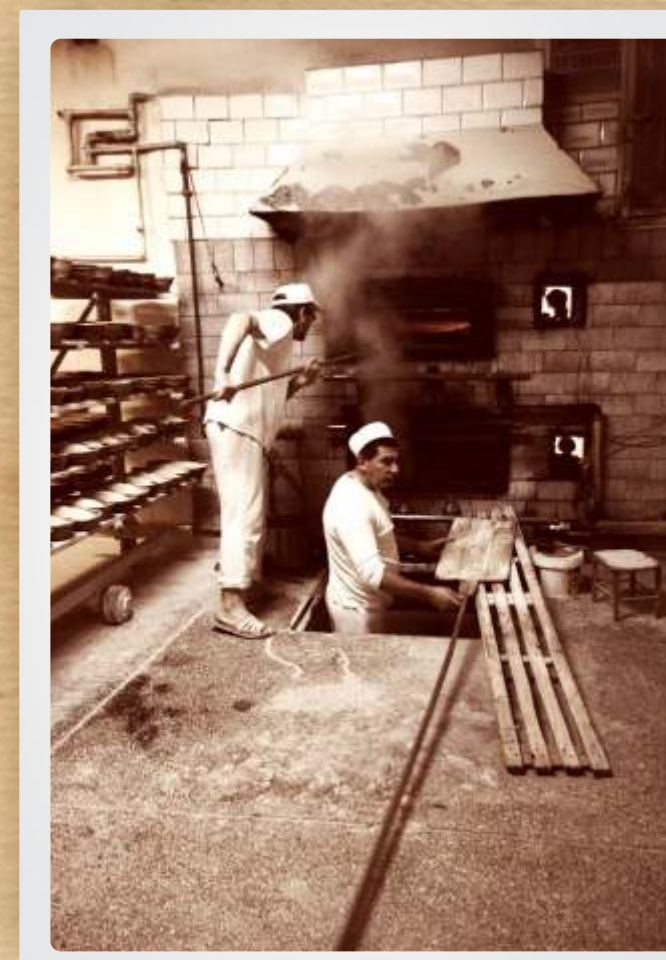
Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
 1939



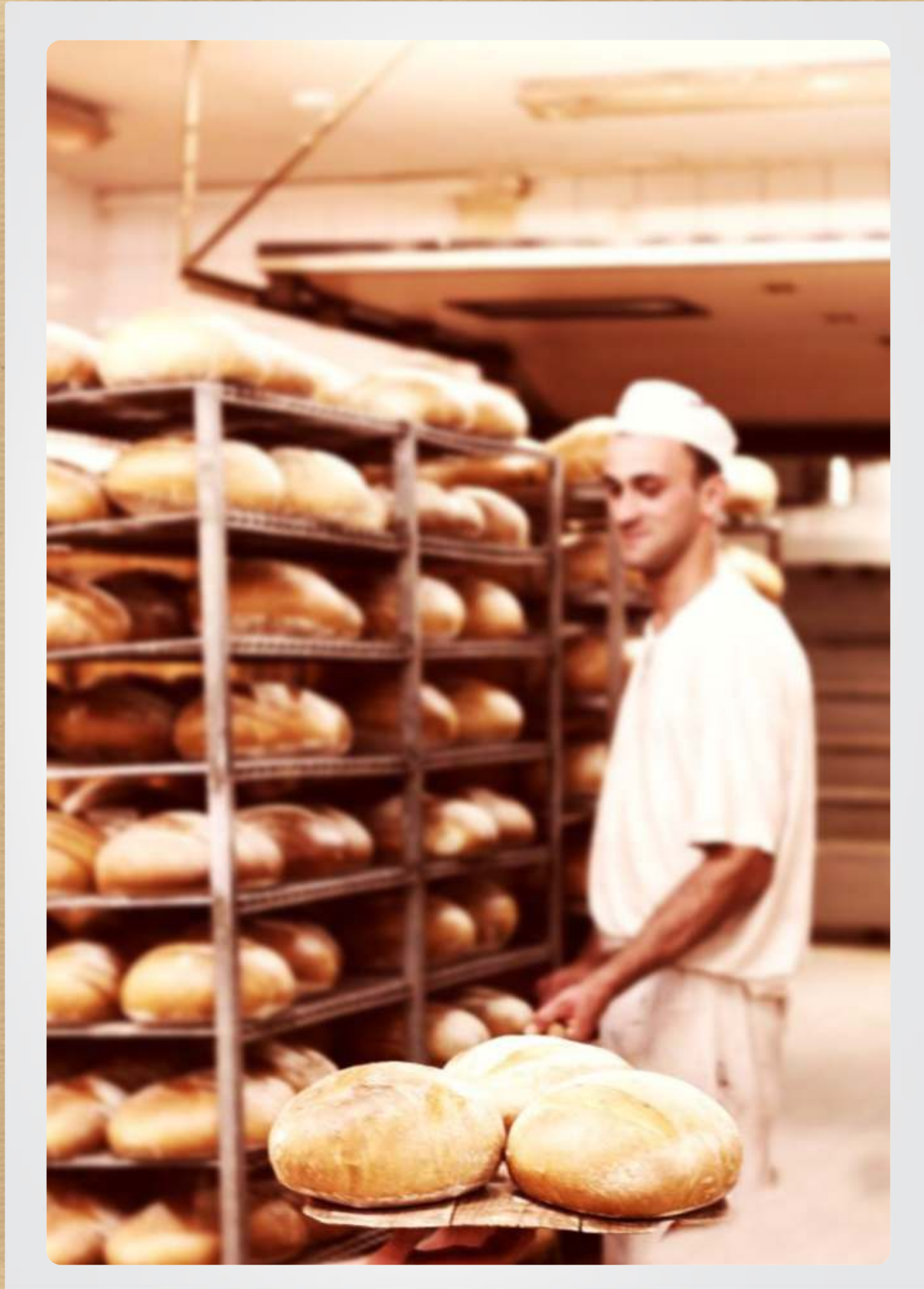
Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
 1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.





Piekarnia - Cukiernia
Klich
1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.

Piekarnia - Cukiernia
Klich
1939



Wspomnienia. Z historii rodziny i firmy Klich w ujęciu chronologicznym.