

# Revent™

In Bread We Trust

**& Peters  
& Nurkowski**  
Maszyny i Piece Piekarskie

## PieczeMy dla Ciebie To dewiza Marka Jackowskiego

Strategicznie położona, jedna z dwóch piekarni zbudowanych w latach 30. na potrzeby armii niemieckiej, a ulokowanych na terenie dzisiejszej Polski, piecze dziś dla nas zarówno tradycyjne polskie pieczywo, typowy niemiecki ciężki żytni chleb, jak i lekką włoską ciabattę.

Piekarnia znajduje się w Kostrzynie nad Odrą, na trasie Berlin–Królewiec (Königsberg lub Kaliningrad); druga, zbudowana na bazie tego samego projektu jest w Braniewie. Obie wyróżnia konstrukcja przeciwbombowa i sąsiedztwo bocznicy kolejowej. Torami bowiem chleb miał być dostarczany na potrzeby frontowe armii niemieckiej.

Oba budynki znalazły dobrych gospodarzy: Piekarnia Bagietka w Kostrzynie nad Odrą – państwa Renatę i Marka Jackowskich, Piekarnia Warmińska w Braniewie – Mirosława Ławrukajtisa wraz z jego siostrą Małgorzatą Ławrukajtis-Klimkowską. Oba zakłady opierają swój dynamiczny rozwój na zrównoważeniu współpracy z największą siecią sprzedaży w Polsce oraz budową własnych sklepów firmowych.

Położona w Kostrzynie, przedzielonym jak wiele miast rzeką na pół, Bagietka sprzedaje większość swojej produkcji w Polsce, mimo że tuż po drugiej stronie mostu zaczynają się już Niemcy. Patriotyzm gospodarczy rzemiosła i handlu niemieckiego oraz samych obywateli Niemiec nie sprzyjają eksportowi pieczywa na lewobrzeżną stronę miasta (Küstrin). Zaskakujący jest natomiast fakt, że niepostrzeżenie przenikają przez granicę klienci z Niemiec, którzy, co nie budzi tu żadnej sensacji, kupują w dobrej ce-





nie smaczny, polski chleb u Marka Jackowskiego. Gdyby zrobili to w polskim sklepie po stronie niemieckiej, byłoby to pewnie nie tylko zauważone, ale być może i napiętnowane. Dlatego właśnie w zachodniej części Kostrzyna (Küstrin) nie ma sklepów firmowych Bagietki.

Rynek polski wymaga jednak tak dużego zaangażowania środków i sił, że ekspansja na drugą stronę Odry musi jeszcze chwilę poczekać. W tej chwili Bagietka ma już drugi duży zakład w Radziszewie koło Szczecina.

Współpraca z największą w Polsce siecią sprzedaży, rozbudowa sieci własnych sklepów firmowych, dbałość o technologię i odtwarzanie starych, dobrych receptur oraz tworzenie nowych to nie wszystkie elementy, jakie decydują o sukcesie Bagietki. „Nawet dobre ciasto, może być popsute przez zły piec”. To dewiza Reventa – szwedzkiego producenta pieców obrotowych, który w ubiegłym roku, z liczbą 1500 sprzedanych egzemplarzy, zajął pierwsze miejsce w światowym rankingu sprzedaży.

Marek Jackowski w swojej cukierni zainstalował przed dwoma laty pierwszy piec Reventa. W tym czasie systematycznie montowano tu kolejne piece i to zarówno w cukierni jak i piekarni. Teraz w Bagietce pracuje już 8 pieców Revent.

**Więcej informacji na:**  
**[www.peters-nurkowski.pl](http://www.peters-nurkowski.pl)**