

Warszawa, 27 kwietnia 2018 r.

Informacja prasowa

## **Piekarza chleb powszedni**

### **4 maja obchodzimy Dzień Piekarza**

**4 maja swoje święto obchodzą piekarze. Dzięki nim każdego dnia od wczesnych godzin porannych możemy cieszyć się wyborem świeżego pieczywa. To, że praca piekarza nie jest łatwa wiemy wszyscy, ale na czym dokładnie polega – o tym przeciętny zjadacz chleba nawet nie myśli. Czasem jednak warto się nad tym zastanowić, bo choć dla większości z nas świeży chleb na śniadanie jest oczywisty i dostępny na wyciągnięcie ręki w piekarni za rogiem, to aby powstał ktoś musiał włożyć w to dużo pracy, serca i zaangażowania.**

W Piekarniach Cukierniach Putka pracuje blisko dwieście osób, które na co dzień zajmują się wypiekiem pieczywa, wyrobów cukierniczych oraz przekąsek. Dzięki swojemu wieloletniemu doświadczeniu wiedzą, że każdy składnik ma znaczenie. Proporcja, dbałość o szczegóły, wierność recepturom – to wszystko decyduje o efekcie końcowym i smaku, który cenią klienci.

#### **Piekarza chleb powszedni, czyli dzień z życia ciastowego**

W ciągu dnia w piekarni przygotowywane są składniki na chleb, wymagające czasu na obróbkę, np. niektóre typy ziaren, które należy namoczyć, a także zakwas i inne elementy wymagające dojrzewania. *Piekarze pracujący przy wypieku chleba dzielą się na ciastowych, stołowych i piecowych. Praca ich wszystkich decyduje o ostatecznej jakości chleba. Wielu ekspertów wskazuje jednak na nieocenioną rolę ciastowego, bo to wytwór jego rąk stanowi punkt wyjścia do dalszej pracy innych piekarzy - mówi Stefan Putka, współwłaściciel firmy oraz Starszy Cechu Piekarzy w Warszawie.*

Wypiek większości typów chleba pod marką Putka rusza około szóstej po południu. Piekarz ciastowy zaczyna wtedy planować produkcję na kolejny dzień, jej wielkość, typ chlebów. To on również odpowiada za przygotowanie i jakość ciasta. Mieszając ciasto na chleb, pobiera składniki zgodnie z recepturą, kalibruje ich różne parametry, takie jak temperatura wody, mąki, powietrza w piekarni. Każde bowiem odchylenie nawet jednego z elementów może stanowić o jakości chleba. Zapewnienie stałej, wysokiej jakości wypieków, której oczekują klienci wymaga więc niezwykłego wyczucia i dbałości o szczegóły.

W trakcie miesienia jednego ciasta, ciastowy przygotowuje zazwyczaj składniki na kolejne, równolegle nadzorując ciasto w miesiarce. Sprawdza strukturę ciasta i kontroluje jego temperaturę. Jeśli widzi nieprawidłowość, to w zależności od potrzeby wydłuża miesienie, modyfikuje temperaturę dla kolejnych ciast lub delikatnie koryguje recepturę, w szczególności w zakresie ilości wody.



Po przygotowaniu ciasto jest odstawiane, aby mogło odpocząć. W zależności od rodzaju ciasta, czas ten może wynosić nawet 24 godziny. Gdy ciasto jest już ostatecznie gotowe do obróbki, ciastowy przekazuje je do piekarzy stołowych w celu podzielenia i przygotowania pod konkretne typy pieczywa.

W trakcie nocy, pomiędzy przygotowywaniem ciasta na różne rodzaje pieczywa, ciastowy kontroluje jak zachowuje się ono podczas obróbki, garowania i wypieku. Jeśli stwierdza, że coś przebiega nieprawidłowo, to koryguje parametry dla kolejnych ciast lub ewentualnie zleca modyfikację procesów piekarzom stołowym i piecowym, np. czasu, temperatury garowania lub wypieku czy wielkości naważki, czyli porcji ciasta gotowego do wypieczenia.

Praca ciastowego kończy się około pierwszej w nocy po wyczyszczeniu urządzeń i stanowiska pracy. Wypieczony chleb trafia na spedycję pomiędzy trzecią a czwartą rano, by już od szóstej rano klienci mogli go kupić w swojej piekarni.

Nad ranem i w kolejnych, sukcesywnie wypiekane są kolejne partie chleba i dostarczane do piekarni nawet do czterech razy w ciągu dnia. A wszystko po to, by nawet po południu, np. wracając z pracy, klienci mogli kupić świeże pieczywo.

### **Pieczywo spod znaku Putka**

W ofercie Piekarni Cukierni Putka znajduje się ponad 70 rodzajów wysokiej jakości chleba, bułek i bułeczek. Wśród nich można znaleźć chleby razowe, mieszane, pszenne oraz w 100% żytnie, powstające na naturalnym zakwasie, z dodatkiem różnego rodzaju ziaren i zbóż. Wielbiciele bułek również znajdą coś dla siebie - wypiekane z mąki pszennej, żytniej, orkiszowej, kukurydzianej oraz graham z różnymi dodatkami.

Wypieki Putka są przygotowywane ze świeżych, najwyższej jakości składników, zgodnie z zasadami i tradycyjnymi recepturami „bez chodzenia na skróty”.

*Na szczególne wyróżnienie zasługują chleby wytwarzane metodą trójfazowej fermentacji, w której wyróżnia się półkwas, kwas i ciasto właściwe – mówi Zuzanna Putka-Twardowska, przedstawicielka czwartego pokolenia w Piekarniach Cukierniach Putka. Im dłużej prowadzone jest ciasto, tym więcej w chlebie właściwości prozdrowotnych: witamin, składników mineralnych i dobroczynnych dla przewodu pokarmowego szczepów bakterii kwasu mlekowego. Taką metodą wypiekane są wszystkie nasze chleby razowe, Sitkowy, Żytni, Staropolski, Wiejski, Grodzki, Wileński, Rycerski, Chleb Danuty oraz większość chlebów na wagę – dodaje Zuzanna Putka-Twardowska.*

Wiele chlebów w Piekarni Cukierni Putka jest oferowanych w formie tzw. „batonów” sprzedawanych na wagę. Dzięki temu można nabyć dowolną ilość pieczywa pokrojonego na kromki. *To daje możliwość kupienia innego rodzaju pieczywa dla każdego członka rodziny według preferencji. Zamiast jednego dużego bochenka chleba, możemy mieć po kilka kromek różnego rodzaju pieczywa – mówi Zuzanna Putka-Twardowska.*



Putka posiada także szeroką ofertę pieczywa bezglutenowego, które jest wypiekane w specjalnej, dedykowanej do tego celu piekarni na warszawskim Grochowie.

Wszystkie wyroby są bezpieczne dla osób z celiakią, ponieważ zostały przebadane w akredytowanym laboratorium i posiadają międzynarodowy znak Przekreślonego Kłosa, przyznany przez Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej.

### **Dojrzewający wypiek – co to takiego?**

Pieczywo ze znakiem Putka dostarczane jest do piekarni nawet czterokrotnie w ciągu dnia, co gwarantuje jego wysoką jakość i świeżość. *Stosujemy też metodę dojrzewającego wypieku, czyli wypiekania produktów, w miejscach, w których są sprzedawane. Są to wyłącznie wypieki ze świeżego, surowego ciasta. Przygotowujemy je w piekarni głównej, a następnie schładzamy do temperatury 5°C. Drożdże wówczas przestają pracować, co spowalnia proces fermentacji, czyli rozrostu ciasta. Nieprzerwanie w naturalny sposób wytwarzają się jednak dodatkowe aromaty, dzięki czemu pieczywo zyskuje bogatszy smak – mówi Zuzanna Putka-Twardowska. Tak przygotowane wyroby, w specjalnych pojemnikach zachowujących temperaturę przewożone są do piekarni. Tam trafiają do garowni, gdzie następuje dalszy proces rozrostu ciasta, a następnie zostają wypieczone nie tracąc swoich właściwości. Produkty pozostają świeże nawet dłużej niż te wypieczone w piekarni głównej zaraz po przygotowaniu ciasta - dodaje Zuzanna Putka-Twardowska.*

### **Tradycja piekarska od pokoleń**

Rok 2018 to szczególny czas dla Cukierni Piekarni Putka. Firma świętuje 100-lecie istnienia. Zamiłowanie do piekarnictwa to rodzinna tradycja od pokoleń. Obecnie firmą zarządza trzecie i czwarte pokolenie Putków. Jak zgodnie twierdzi rodzina, łączenie doświadczenia i wiedzy starszych, z bardziej innowacyjnym spojrzeniem na biznes przedstawicieli młodszego pokolenia bywa trudne, ale jednak skuteczne. W każdym działaniu zwycięża przywiązanie do rodziny, jej rzemieślniczych korzeni, tradycji i najwyższej jakości wytwarzanych produktów. Z drugiej strony ważne jest także znalezienie równowagi pomiędzy tradycyjnymi metodami wypieku, nowymi możliwościami, jakie dają nowoczesne technologie oraz oczekiwaniami klientów i trendami obowiązującymi na rynku.

*Składniki najwyższej jakości, najlepsze receptury, odpowiednio dobrane urządzenia i infrastruktura to jedno, ale nie byłoby sukcesu gdyby nie oddani pracy ludzie – piekarze, cukiernicy, spedytorzy, sprzedawcy, którzy mają wpływ na kształtowanie firmy, jej produktów i pozycji na rynku - mówi Stefan Putka, współwłaściciel firmy oraz Starszy Cechu Piekarzy w Warszawie. Putka to przede wszystkim ludzie, ich doświadczenie, dbałość, serce, które wkładają w to, co robią – dodaje Stefan Putka.*

\*\*\*

### **Informacje na temat Piekarnie Cukiernie Putka**

Piekarnie Cukiernie Putka to firma rodzinna o korzeniach rzemieślniczych i 100-letniej historii. W swojej działalności łączy tradycję z nowoczesnością, aby codziennie dostarczać Klientom produkty najwyższej jakości.

W ofercie Putka znajdują się wysokiej jakości pieczywo i wyroby cukiernicze. Obecnie wypiekanych jest ponad **70 rodzajów chleba, bułek i bułeczek** oraz ponad **80 wyrobów ciastkarsko-cukierniczych**. Wśród produktów Putka znaleźć można pełen wybór pieczywa, zarówno pakowanego, jak i niepakowanego oraz drożdżówki, pączki, bułki słodkie, ciasta i ciasteczka, a także torty.

Osobną kategorię stanowią wypieki bezglutenowe certyfikowane znakiem Przekreślonego Kłosa. Piekarnia oferuje 30 wypieków bezglutenowych, w tym pieczywo i wyroby cukiernicze, które zmieniają się na przestrzeni roku. W stałej ofercie jest 18 produktów bezglutenowych, które można kupić także w sklepie online pod adresem: [www.putka.pl/sklepbezglutenu](http://www.putka.pl/sklepbezglutenu).

Specjalnie dla Klientów, którzy szukają prostych i smacznych przekąsek do pracy czy szkoły, asortyment produktów wzbogacono także o świeże przygotowywane w piekarni kanapki, sałatki oraz jogurty z dodatkami.

Obecnie pieczywo i wyroby cukiernicze Putka można kupić w 116 piekarniach własnych i 27 piekarniach patronackich na terenie Warszawy i okolic oraz w Łodzi, jak również w mniejszych i większych sklepach spożywczych.

Wypieki Putka wytwarzane są w trzech miejscach w Warszawie i okolicach. W sierpniu 2016 r. w Jawczycach pod Ożarowem Mazowieckim uruchomiono największą i najbardziej nowoczesną piekarnię główną pod szyldem Putka. W grudniu tego samego roku po gruntownym remoncie piekarni na warszawskim Grochowie, ruszyła w niej produkcja pieczywa i cukiernictwa bezglutenowego. Produkty cukiernicze wytwarzane są natomiast w cukierni głównej w Warszawie-Wesołej.

### **Kontakt:**

Joanna Długosz

Biuro Prasowe PUTKA

Weber Shandwick

T +48 22 607 61 90

M +48 691 500 173

E [joanna.dlugosz@webershandwick.pl](mailto:joanna.dlugosz@webershandwick.pl)