

Leszczyński DESIGN

Krzysztof Nowaczyński

*Cukiernictwo
wpisane
w DNA*



LESZNO
DLA BIZNESU

Leszczyński DESIGN

NOWOCZESNY DESIGN I TRADYCJA

CUKIERNIA NOWACZYŃSKI

Przy ulicy Lipowej 35 w Lesznie znajduje się Cukiernia Nowaczyński, która niedawno obchodziła 35-lecie działalności. Jest w tym miejscu nieprzerwanie od 1986 roku. Właścicielem Cukierni był pan Andrzej Nowaczyński, a w 2018 roku przejął ją jego wnuk, Krzysztof Nowaczyński. Jest to w pełni rodzinny interes. Cukiernictwo zresztą jest wpisane w DNA tej rodziny, bowiem tradycja sięga kilku pokoleń.



- To była świadoma i naturalna decyzja. Od dziecka pomagałem dziadkowi w Cukierni - w wakacje i weekendy. Potem pracowałem jako cukiernik i w końcu ponad cztery lata temu dziadek przekazał mi firmę. Sukcesja przebiegła dość gładko, choć nie wiem czy poradziłbym sobie sam. Ogromną pomoc otrzymałem od niesamowitej załogi.



KRZYSZTOF NOWACZYŃSKI
- WŁAŚCICIEL CUKIERNI
NOWACZYŃSKI

Niektórzy pracują tutaj od lat 90., trzon ekipy od czasów dziadka pozostaje niezmienny, co pozwala na zachowanie dobrych oraz tradycyjnych receptur. Natomiast przez te ponad cztery lata dołączyło do nas kilku nowych cukierników. Dzięki temu cały czas możemy poszerzać ofertę na przykład o torty artystyczne i monoporcje, które doskonale się przyjęły. Łącznie z uczniami mam 27 pracowników, a każdy z nich buduje tę firmę. Wszyscy razem współtworzymy to miejsce - mówi Krzysztof Nowaczyński

Leszczyński DESIGN

TRADYCJA NIE WYKŁUCZA NOWOŚCI

W ofercie Cukierni są receptury, które wymyślił jeszcze pan Andrzej, takie jak pączki, makowce czy placki drożdżowe. Jakość wyrobów jest stale kontrolowana przez poprzedniego właściciela. Nawiązując do leszczyńskich tradycji Cukiernia niedawno wzięła udział w wydarzeniu "Powrót Króla". Z tej okazji przyrządzono "Magdalenki", uznawane za sprawę Stanisława Leszczyńskiego, za oryginalny wkład polskiej kultury do kuchni francuskiej.

Dziadek nadal kontroluje czy te wyroby są takie jak powinny być i mam sygnały, że wszystko jest „po staremu”. Stale wprowadzamy do oferty nowości. Dlatego postanowiliśmy wyjść naprzeciw oczekiwaniom klientów i z myślą o ludziach chorych na cukrzycę i osobach dbających o linię, we współpracy z dietetykiem, wprowadziliśmy zdrowe słodczy - torty, jabłeczniki i serniki bez cukru, ze zdrowym ksylitolem i pełnoziarnistą mąką orkiszową. Nowe ciasta spotkały się z pozytywnym odbiorem, dlatego myślimy o kolejnych, zdrowych propozycjach - mówi Krzysztof.

Na pytanie, o polecane ciasto dla klienta odwiedzającego Cukiernię po raz pierwszy, Krzysztof Nowaczyński odpowiada:

- Bez wahania mój wybór to ciasto "chrupka jagoda", w którym słodczy mlecznej czekolady z prażynką została przełamana jagodami.

Z kolei piątkowej czarnej kawy nie wyobrażam sobie bez cynamonki, które tylko w ten dzień mamy w ofercie.



Ciasta bez cukru smakują zupełnie tak jak te tradycyjne. Są one kierowane głównie do cukrzyków, ale jest to także świetna propozycja dla osób dbających o linię. Przykładowo sernik w 100g posiada tylko 200 kalorii.

Aktualnie jesteśmy na etapie opracowywania nowych smaków tortów. Jest to niewątpliwie miła część tej pracy, bo ostatnio z zespołem dużo dyskutujemy, degustujemy i poprawiamy receptury, tak, żeby smaki zachwyciły naszych klientów.

Wybór nie jest łatwy, bo przecież w portfolio Cukierni znajduje się mnóstwo smakowitych wyrobów, które cieszą się ogromną popularnością. Z pewnością każdy klient znajdzie coś dla siebie.

Ostatnie czasy sprawiły, że Cukiernia zaczęła oferować ciasta z dowozem.

- *Faktycznie pomysł spodobał się ludziom. Regularnie realizujemy dostawy, często robimy niespodzianki, bo realizujemy internetowe zamówienie zlecone przez kogoś z zagranicy, kto chce na przykład umilić dziadkom urodziny, a nie może tego zrobić osobiście.*

Leszczyński DESIGN

METAMORFOZA FIRMOWEGO SKLEPU

Firmowy sklep przy ul. Lipowej 35 przeszedł poprzedniego lata gruntowną przemianę. Pomieszczenie zyskało świeży, nowoczesny i przestronny wygląd. Przy oknie powstało miejsce na kształt małej kawiarenki.

– W naszym lokalu mamy samoobsługowy ekspres z możliwością wypicia kawy na miejscu. Kawa którą oferujemy jest najwyższej jakości, z segmentu specjality, wypalana dla nas przez poznańską, rzemieślniczą palarnię Kahawa – mówi właściciel.



Faktycznie, sklep charakteryzuje się niespotykanym designem i po remoncie prezentuje się świetnie. Ważną rolę odgrywa tu światło, które doskonale podkreśla atuty asortymentu Cukierni. To, co wydaje się nieprawdopodobne, udało się nam wykonać w 2,5 tygodnia. W sklepie nie zachowało się nic z tego poprzedniego – począwszy od instalacji elektrycznej aż po nowoczesną stolarkę okienną.

Krzysztof Nowaczyński szczerze przyznaje, że przed remontem miał pewne obawy dotyczące wystroju.

– Czarny sufit i betonowe surowe akcenty to była dla nas odważna decyzja, tym bardziej jeśli porównamy je z wystrojem sklepu przed remontem. Ale ja nie chciałem kolejnego nudnego wnętrza. Chciałem czegoś nowego, oryginalnego i się udało. Od czasu remontu otrzymujemy same pochwały od naszych klientów. Bardzo mnie cieszą opinie, szczególnie od osób, które są naszymi klientami od lat.

Leszczyński DESIGN

Nie samą pracą człowiek żyje, choć jak sam Krzysztof przyznaje, niemożliwe jest oddzielenie życia prywatnego od swojej firmy, tym bardziej jeśli mieszka się tuż nad zakładem. W wolnych chwilach gra w tenisa, uczy się języka hiszpańskiego, próbuje zrozumieć Amerykę Południową i pogłębia wiedzę z tematów inwestycyjnych.

RODZINNA ATMOSFERA

- Niedawno powiększyła nam się rodzina i już nie byłem w stanie sam prowadzić firmy. Dlatego do naszego zespołu dołączyła menedżerka Dominika. Jej działalność widać choćby na naszych profilach w social mediach.



DOMINIKA PLEWA, MANAGERKA
Z WŁAŚCICIELEM CUKIERNI
NOWACZYŃSKI

Pytany o autorytet wskazuje na Zbyszka Dudka, społecznika i lokalnego przedsiębiorcę – *Dwa lata temu brałem udział w projekcie organizowanym przez Leszczyńskie Centrum Biznesu, w którym jako mentora przydzielono mi Zbyszka. Projekt już dawno się zakończył, a my regularnie się spotykamy i telefonujemy do siebie. Jestem pod wrażeniem jego wiedzy, doświadczenia*

i poglądów na prowadzenie własnej firmy, ze szczególnym uwzględnieniem dobrych relacji międzyludzkich. Zbyszek pozwolił mi odnaleźć się w biznesie i zmotywował mnie między innymi do remontu sklepu, a także rozszerzenia oferty o ciasta bez cukru, dla osób chorych na cukrzycę.

Przyjazne podejście do klienta i budowanie naturalnych relacji z kupującymi czuć podczas wizyty w Cukierni. Miłe pogawędki właściciela i pracowników z klientami to coś, co niestety obecnie zanika. *Na szczęście są jeszcze małe, rodzinne, rzemieślnicze zakłady, w których, jak przez całą rozmowę podkreślał Krzysztof Nowaczyński, to pracownicy są najważniejsi, a nie maszyny.*

Rodzinną atmosferę, profesjonalizm i wysoką jakość można zauważyć od samego wejścia. Zapraszamy do odwiedzin Cukierni – poza ul. Lipową 35 firma ma także drugi sklep zlokalizowany na Targowisku Holenderska.

Leszczyński DESIGN




Sklepy w Lesznie:
ul. Lipowa 35
ul. Ewarysta Estkowskiego 5
(Targowisko Holenderska)

Kontakt:

biuro@cukiernianowaczynski.pl

 Cukiernia Nowaczyński Leszno

 [cukiernia_nowaczynski](https://www.instagram.com/cukiernia_nowaczynski)

 www.cukiernianowaczynski.pl

Leszczyński DESIGN

Koncepcja i opracowanie:

Wydział Rozwoju
Referat Rozwoju Gospodarczego
URZĄD MIASTA LESZNA

65 537 36 81

65 537 36 82

601 199 910

biznes@leszno.pl

 Leszno dla Biznesu

 Leszno dla Biznesu

 Leszno dla Biznesu

www.biznes.leszno.pl

Artykuł powstał na podstawie wywiadu przeprowadzonego
przez dziennikarza Mateusza Gołembkę.