

# Rzemiosło od pokoleń

Rozmowa z Janem Olczakiem, rzemieślnikiem,  
mistrzem cukierniczym, właścicielem cukierni  
na Rondzie Wiatraczna przy ul. Gabrielskiego 4/8  
w Warszawie w Dzielnicy Praga Południe



- **Jakie były początki Pana Firmy?**

- Zacznę od tego, że najpierw powstała manufaktura, było to w 1968 roku, siedziba zakładu znajdowała się w Piastowie przy ul. Lwowskiej 20. Pracowaliśmy we troje: ja, jeden pracownik i ekspedientka. Skończyłem szkołę gastronomiczną z tytułem technologia żywienia, chciałem zajmować się rzemiosłem i kupiłem cukiernię

w Piastowie. Zakład zajmował powierzchnię ok. 90 m<sup>2</sup>. To były trudne czasy, najgorzej wyglądało zaopatrzenie w surowce potrzebne do produkcji.



- Jak to się stało, że firma zaczęła się rozwijać?

- Stopniowo...wszystko systematycznie się powiększało. Mieliśmy i mamy bardzo dobre wyroby, było coraz więcej klientów. Nigdy nie korzystałem z kredytów, zawsze dawaliśmy sobie radę o własnych siłach.

- Kiedy nastąpiła największa zmiana w działalności pańskiej firmy?

- To było gdzieś trzydzieści lat temu, wtedy syn Adam będąc na trzecim roku studiów (Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego), został moim wspólnikiem. Syn wnosił bardzo dużo inicjatywy i pomysłów w rozbudowę zakładu.





- Czy poza Panem i synem ktoś z rodziny angażował się w pracy firmy?
- Tak, bardzo... Pomagała mi żona, córka, a teraz synowa, no i wnuczek, też Adam, który ma 19 lat i myśli o przyszłości naszej rodzinnej firmy.
- Czy w działalności firmy były trudne momenty?
- Tak, trudne momenty były w okresie PRL, gdy dostawaliśmy „domiar”.

## Co to znaczy?

- Trzeba było płacić do państwa (odpowiednik dzisiejszego Urzędu Skarbowego) duże dopłaty.
- Teraz jest Pan na emeryturze, ale cały czas czuwa Pan nad rozwojem firmy?
- Tak, nasza Firma istnieje pod szyldem „Olczak i syn”, obecnie jest to pracownia i cukiernia, tutaj właśnie w Piastowie na ul. Lwowskiej 20 i filie w Warszawie: pierwsza, otwarta w 1994 r cukiernia przy ul. Solec 50, druga na Rondzie Wiatraczna otwarta w roku 2001. Zatrudniamy w sumie 30 pracowników, w ciągłej sprzedaży jest ponad 200 rodzajów ciast, ciasteczek, tortów i lody.



- Czy planujecie Państwo jeszcze dalej rozszerzać swoją działalność?

- Oczywiście! Planujemy już za dwa tygodnie uruchomić nową cukiernię, tym razem na Żoliborzu. Wszystkie nasze cukiernie mają ten sam wystrój i aranżację wnętrza.

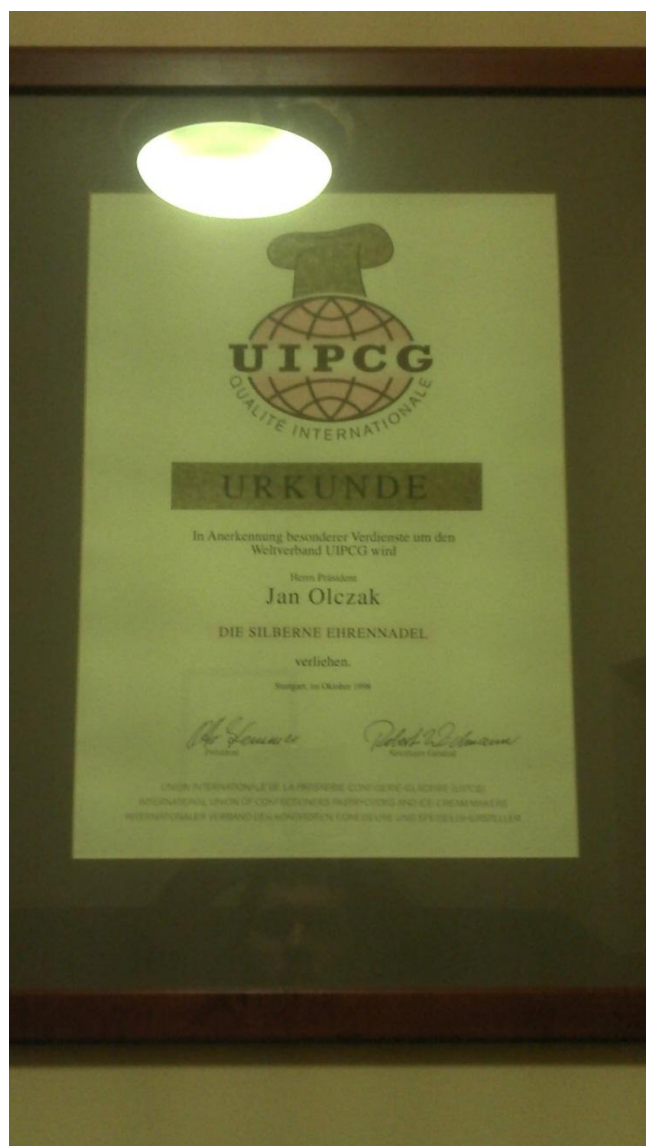
- Co według Pana pozwala na osiągnięcie sukcesu poza ciężką pracą?

- Towar musi być piękny, nie tylko smaczny...Cukiernik musi być artystą, a stali klienci biorą się z jakości produktu. Najważniejsza jest jakość, jakość i jeszcze raz jakość...

Czy poza pracą w firmie ma Pan jeszcze jakieś sukcesy w branży spożywczej?

- Muszę się pochwalić, że byłem jednym z założycieli Stowarzyszenia Cukierników, Karmelarzy i lodziarzy RP, gdzie pełniłem przez dwadzieścia trzy lata funkcję prezesa. Przez trzy lata byłem wiceprezydentem Światowej Unii Cukierników, wiceprezesem Mazowieckiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości oraz członkiem komisji odwoławczej przy Izbie Skarbowej. Byłem też inicjatorem powstania Cechu Rzemiosł

Spożywczych i byłem przez 24 lata Starszym tego Cechu.





Rozmawiał Paweł Nogal, uczeń klasy 1g3 Technikum  
Gastronomiczno-Hotelarskiego nr 2 przy ul.  
Majdańskiej 30/36 w Warszawie.