

FOT. PRACOWNIA ARTYSTYCZNA SARZYŃSKI

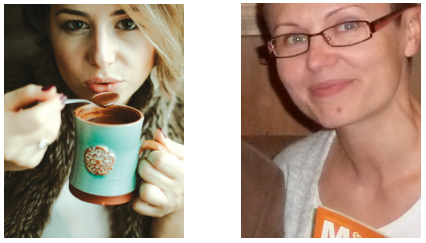


ANNA I IGA SARZYŃSKIE

JAK DZIAŁA SIOSTRZANY DUET I CO SZYKUJE W 2018 R.?



OD DZIECKA POMAGAŁY W RODZINNEJ PIEKARNI, WIĘC SĄ PRACOWITE. SĄ PIĘKNE, WIĘC PIĘKNO JEST ICH PRZEWODNIĄ ZASADĄ W KIEROWANIU FIRMĄ. SĄ AMBITNE, WIĘC WCIAŻ WPROWADZAJĄ NOWE PRODUKTY, USŁUGI I ROZBUDOWUJĄ FIRMĘ. MAŁO TEGO, TEN ROK BĘDZIE DLA NICH... WYJĄTKOWY! O KOGUTACH, IDEALE MĘŻCZYZNY I WEGAŃSKICH TORTACH WESELYNYCH ROZMAWIAMY Z IGĄ I ANNĄ SARZYŃSKIMI.



■ Aurora Czekoladowa ■ Anna Kania

Mistrz Branży: Choć jesteście młode, zna Was całe środowisko. Już macie ogromne sukcesy – Ania zarządza restauracją i cukiernią w Lublinie, prowadzicie szkolenia, Iga ma własną Pracownię Artystyczną w Kazimierzu Dolnym i wydała książkę. Wszystko wskazuje na to, że byłyście w branży niemal od urodzenia!

Anna Sarzyńska: Można tak powiedzieć. W piekarni naszych rodziców byłyśmy po prostu od zawsze. I to nie tylko przebywałyśmy, ale faktycznie pracowałyśmy. Rozpoczęłyśmy pracę już w szkole podstawowej. Nie było mnie widać zza lady, gdy zaczęłam uczyć się obsługi gości (*śmiech*).
Iga Sarzyńska: I to bardzo mocno zwracało uwagę klientów. Pamiętam taką scenkę – mama, która ostrzega swojego synka, stojąc w kolejce: zobacz, jak to dziecko ciężko pracuje (*śmiech*). Pytano nas, czy przypadkiem rodzice nie zmuszają nas do pracy.

No właśnie – czuliście przymus, by to dzieło rodziców kontynuować, by im pomagać?

Razem: Nie!
Iga: Szczerze mówiąc, w ogóle o tym nie myślałam. Między innymi z racji tego, że była to domena rodziców, to oni się tym zajmowali.

Ania: Naszą domeną z kolei miała być nauka. Tata zawsze nam powtarzał, że jeśli będziemy się przykładać do nauki, nie będziemy musiały pracować tak ciężko jak on (*śmiech*).

Iga: Co najśmieszniejsze, jego ojciec powtarzał mu dokładnie to samo – ucz się ucz, to nie będziesz musiał zostać piekarzem. I faktycznie, tato dobrze się uczył. Ukończył studia wyższe. Był inżynierem budowy silników statków śródlądowych. Był nawet na stypendium we Francji. Ale mimo dobrze zapowiadającej się kariery

„Czekolada to raczej efekt pocucia tego, że dobrze wprowadzać coś nowego, innego.



„Organizuję degustacje dla par młodych, gdzie można posłuchać o naszych tortach i ich spróbować.

w tej branży wybrał piekarstwo. Bo właśnie w nim widział przyszłość.

A Wy miałyście wybór co do swojej przyszłości?

Ania: Oczywiście, po liceum wybrałam farmację. Skończyłam studia, nawet przez pewien czas pracowałam w branży, ale wróciłam do korzeni. Najwidoczniej mamy to po prostu we krwi.

Iga: To, że tu jesteśmy, to w dużej mierze kwestia naszego wychowania. Tego, jakie wartości przekazali nam nasi rodzice.

Co było sednem tego wychowania?

Iga: To było wychowanie w duchu ogromnego szacunku do pracy, traktowania jej z pasją. Również wpojenie tego, że jeśli chcesz coś mieć, to trzeba na to zapracować. Nigdy nie dostałyśmy od rodziców niczego za darmo. I uważam, że to było super!

Na czym konkretnie polegała Wasza pomoc w firmie rodziców?

Ania: Zaczynałyśmy od najprostszych czynności: sprzątałyśmy stoliki, parzyły-

śmy kawę, pracowałyśmy na zmywaku, myjąc blachy, itp.

Iga: Ale była też normalna praca na produkcji. Pamiętam, jak pracowałam z piekarzami, często przychodziłam nawet na nocki. Wszyscy podchodzili do tego pomysłu dość sceptycznie, bo nie wierzyli, że dam radę. Jednak ja zaciskałam zęby i robiłam wszystko, by nie tylko im, ale też sobie udowodnić, że się do tego nadaję. Nie było łatwo. Byłam młodą studentką i 14 godzin pracy na nogach było ciężką harówką...

I już wtedy wytworzył się podział ról między Wami? Iga na produkcji, Ania na sali?

Ania: Tak naprawdę nie ma żadnego podziału. Przeszłyśmy wszystkie te etapy, by móc odnaleźć się na każdym stanowisku. Owszem, lubię ludzi i preferuję współpracę z klientem. Lubię słuchać ich opinii, organizować różnego rodzaju wydarzenia. Lubię, jak się dużo dzieje.

Iga: Co prawda ja wolę się zaszyc w pracowni i robić pierniczki lub czekoladę, ale

kontakt z klientem też jest mi bliski. Też lubię ludzi (*śmiech*). Lepiej więc, niż o jakimś sztucznym podziale ról, mówić, że po prostu wzajemnie się uzupełniamy. I tak jest w każdym naszym działaniu. Jeśli chodzi o dekorowanie, z czym jestem mocno kojarzona, Ania jest moją główną konsultantką. Ufam jej opinii.

Ania: Nasza współpraca zaczyna się w sumie już od tworzenia pomysłów i omawiania ich.

I nie ma między Wami sporów, kłótni?

Iga: Hmm... Kłótnie są ludzkie! Są okresy, gdy się super dogadujemy, a są takie, że mniej... Ale trzeba przyznać, że spośród nas największą dyplomatką jest Anna.

Ania: Iga jest młodsza, ale lubi stawiać na swoim (*śmiech*). Ja też często stawiam na swoim, ale w inny sposób. Mniej emocjonalny. Ale nigdy nie było między nami takiego rozłamu, byśmy choć przez chwilę myślały o zakończeniu współpracy. Jest coś w powiedzeniu, że w rodzinie jest siła. I my to czujemy. Co by znaczyła jedna osoba bez solidnego wsparcia?



„*Staram się zawsze czymś zaskoczyć naszych klientów, którzy wręcz czekają na nowości w ofercie. Bez względu na tematykę wszelkie propozycje muszą być dopracowane i po prostu piękne.*”

Iga: U nas wygrywa to, że mimo drobnych różnic idziemy wciąż w jednym kierunku. Pewne rzeczy widzimy tak samo, nawet bez ustalania tego i dyskusowania. Łączy nas też podobne wyczucie stylu i smaku.

Ale ten wspólny cel to ten, który przejęłyście od rodziców? Czy też w pewnym momencie poczułyście, że cukiernictwo jest Waszym osobistym wyborem?

Iga: Cukiernictwo urzekło mnie wieloma rzeczami. Pozwala na to, by być kreatywnym. Jest czymś niezwykłym, bo tworzy się rzeczy piękne, ale do zjedzenia. Takie małe dzieła sztuki, które wzbudają mnóstwo pozytywnych emocji! W końcu kto nie lubi słodkości?! I na koniec jeszcze fakt, że te małe cuda robi już czwarte pokolenie Sarzyńskich.

Ania: Mamy ogromny szacunek do tradycji. Dziadkowie i rodzice budowali firmę latami i ciężko pracowali na wszystko, co udało się im osiągnąć. To, że kontynuujemy tradycję i wybrałyśmy cukiernictwo jest jak

najbardziej naszym osobistym wyborem. Sztuka cukiernicza daje ogromne możliwości rozwoju, samorealizacji i to jest dla mnie najważniejsze.

Iga: I właśnie dopiero teraz, już jako dorosłe kobiety, które zajmują się cukiernictwem, jesteśmy w stanie zobaczyć ogromny fenomen naszego tatę. Dopiero z perspektywy widzimy, że był jak na swoje czasy wręcz wizjonerem. Do tego wspinał się managerem. A wtedy był po prostu kochanym tatą.

Mając taki wzorzec, macie wysoko postawioną poprzeczkę jako kontynuatorki dzieła. A do tego chyba trudno znaleźć mężczyznę...

Iga: Rzeczywiście jego fenomen wychodził poza pracę. Był też bardzo opiekuńczym mężem i ojcem, dla którego rodzina była zawsze priorytetem. Miał szacunek do mamy. Był pracowity. Nie wiem, czy trudno znaleźć takiego mężczyznę, ale właśnie taki jest mój ideał (*śmiech*).

Pytanie tylko czy macie czas na życie osobiste?

Ania: My żyjemy tą firmą. To jest nasze życie osobiste (*śmiech*).

Przyjrzyjmy się więc, jak wygląda Wasz typowy dzień.

Ania: W naszej firmie bardzo dużo się dzieje. Każdy dzień to nowe wyzwania, realizowanie zamierzonych celów i projektów. Staram się, aby każdy mój dzień był mocno zaplanowany. Dużo rozmawiam z klientami i pracownikami. Zajmuję się rekrutacją, szkolem.

Iga: U mnie, ale u Ani też, w zasadzie nie ma czegoś takiego jak typowy dzień. Każdy jest inny. Wynika to z tego, że prowadzimy mnóstwo różnych działań: warsztaty, szkolenia, sesje zdjęciowe, niedawno wprowadziłyśmy nowy produkt – czekoladę. I jest ona teraz moją małą obsesją. Pojawi się w wielu naszych produktach: ciastach, tortach, deserach. Planujemy też wprowadzenie pralinek, ale taki produkt potrzebuje specjalnej oprawy, nad którą trzeba jeszcze popracować.

Skąd pomysł na wprowadzenie czekolady? Czyżby znudzenie piernikami?

Iga: Pierniczki są i będą zawsze bliskie mojemu sercu. Czekolada to raczej efekt poczucia tego, że dobrze wprowadzać coś nowego, innego. W związku z tym, że zbudowałam zespół, któremu przekazałam wykonywanie pewnych czynności, mogłam pozwolić sobie na nowe projekty, pracę koncepcyjną. Kilka pierwszych sztuk czekoladek z owocami wykonałam ja, potem wciągnęłam w to Anię. Czekolada jest świetnym produktem, bo jest przez niemal wszystkich uwielbiana. I jest ponadczasowa, w przeciwieństwie, np. do masy cukrowej. To raczej ona mi się znudziła.

Rozumiemy, że nie lubicie się nudzić. Czy pojawiły się jeszcze jakieś nowości?

Ania: Rozpoczęłyśmy niedawno tworzenie oferty nowych produktów premium. Pojawiła się u nas np. półka z monoporcjami. Ale to dopiero początek...

Monoporcje to bardzo modny trend. Czy to, co obserwujecie w cukiernic-

twie światowym, ma wpływ na to, co pojawia się u Was?

Ania: Mimo że siłą rzeczy śledzimy światowe trendy, bardzo mocno polegamy na własnym poczuciu smaku i piękna. Często przemycamy nasze własne upodobania. Zdarza się, że zbiega się to z tym, co aktualnie jest światową modą, np. teraz lansuje się weganizm i wegetarianizm, czyli dietę, którą stosuję od kilku lat.

Chcesz powiedzieć, że menu Twojej lubelskiej restauracji jest pozbawione mięsa?!

Ania: Oczywiście mięso jest w karcie dań. Musi być, bo nie opracowujemy menu z szefem kuchni dla mnie, czy dla niego, ale dla naszych klientów. Trzeba pamiętać, że Polacy są bardzo przywiązani do tradycji i swoich upodobań. Staramy się sprostać wymaganiom i oczekiwaniom naszych gości, ale również otwierać ich na nowe propozycje i trendy.

Iga: Dlatego w tym roku podczas degustacji tortów weselnych zaprezentujemy kilka propozycji wegańskich, zgodnie z panującym trendem i naszymi przekonaniami.

Nie wiemy, co bardziej nas zaskakuje: wegańskie torty weselne czy to, że prowadzicie również spotkania dla narzeczonych!

Iga: Bardzo mocno dbam o branżę ślubną. To przyszłościowa gałąź w cukiernictwie. I daje spore zyski firmie. Organizuję degustacje dla par młodych, gdzie można posłuchać o naszych tortach i ich spróbować. W wielu cukierniach to już norma! Nic dziwnego – zainteresowanie jest tak ogromne, że w tym roku na pierwszy termin zabrakło miejsc. I to bez oficjalnego ogłaszania tego wydarzenia. Planujemy więc aż dwa dni takich degustacji. Prócz tego przygotowujemy również katalogi z ofertą weselną.





W rodzinnej firmie Iga i Anna rozwijają artystyczną więź rzemiosła Taty, mistrza piekarskiego Cezarego Sarzyńskiego (na zdjęciu po lewej, 1996 r.)

Co będzie nutą przewodnią słodkości pokazanych w tegorocznym katalogu?

Iga: Wszystko, co wiąże się z naturą. I to będzie trend, który pokażę też w nowych katalogach. Przygotowuję ofertę ze słodkościami na różne okazje. W chwili obecnej kończę pracę nad wydaniem wielkanocnym. Staram się zawsze czymś zaskoczyć naszych klientów, którzy wręcz czekają na nowości w ofercie. Bez względu na tematykę wszelkie propozycje muszą być dopracowane i po prostu piękne.

Ania: Piękno to myśl przewodnia, która dotyczy wszystkich działań i sfer w firmie. Piękny musi być talerz, piernik, wystrój, zastawa, ale też spotkania z klientami. Jestem pewna, że nasi goście to doceniają.

Są rzeczy ponadczasowe, ale też całkiem nowe. U progu nowego roku porozmawiamy zatem, co przyniesie Wam ten 2018? Macie jakieś postanowienia?

Ania: Zaczynając od rzeczy przyziemnych, chcemy zmodernizować i rozbudować po-

ziom produkcyjny w cukierni. Nie jest to proste, bo konserwator zabytków nad wszystkim bacznie czuwa (śmiech).

Iga: Z całą pewnością mamy mnóstwo planów na to miejsce i w ogóle firmę. Chcemy otworzyć muzeum koguta i wznowić książeczkę o kogucie, którą wydał nasz tato. Choć, jak na tamte czasy, była bardzo nowatorska – drożdżowe sylwetki koguta naniesione były na malunkach artystki – trzeba by nieco ją zmienić. Poza tym myślimy o stworzeniu tu miejsca spotkań, by zapraszać autorów książek kulinarnych, prowadzić ciekawe dyskusje. Uczynić z cukierni również miejsce spotkań kulturalnych. Ale te plany muszą chwilę poczekać, bo w tym roku chcę skupić się na rozwoju własnym.

Odpocząć od cukiernictwa?

Iga: W żadnym wypadku. Po ostatnim bardzo intensywnym roku stwierdziłam, że z pracą nie można przesadzać. Nie jest tak, że na wszystkie projekty znajdzie się czas. Nawet jeśli tak, to odbija się to na zdrowiu, samopoczuciu. Nagle te rzeczy, które do

tej pory sprawiały radość, przestają cieszyć. A nie o to chodzi w tym wszystkim. Teraz już zmądrzałam. Celem na ten rok jest lepsze poukładanie pracy, tak by mieć czas na drobne przyjemności.

Jakie to przyjemności?

Ania: Chcemy się skupić na rozwoju osobistym: pogłębianiu wiedzy, umiejętności. To takie nasze hasło na ten rok.

Iga: Otóż to. Chcę pojechać do Moskwy na szkolenie z nowoczesnych, modernistycznych form tortów.

Ania: Ja stawiam na szkolenia cukiernicze i czekoladowe. Myślę, że w Polsce mamy wielu mistrzów, od których można się uczyć. Chciałabym też skorzystać z oferty e-learningowej szkoły z Białorusi, by doświadczyć zupełnie innego spojrzenia na czekoladę.

W związku z tym, że szkolicie warsztat, możemy się spodziewać Waszego udziału w jakiś konkursach?

Iga: Zupełnie nie czuję potrzeby konkurrowania. Chętnie dopinguję i oglądam innych, ale mi samej do szczęścia nie jest to konieczne. Wiem, że udział w konkursie tortowym na Expo Sweet wiele mi dał. Ale

„Chcemy otworzyć muzeum koguta i wznowić książeczkę o kogucie, którą wydał nasz tato (...) Uczynić z cukierni również miejsce spotkań kulturalnych.

byłam wtedy na innym etapie. Poznałam wielu ludzi, bez których pewnie nie byłabym tym, kim jestem obecnie. Wszystko ma wpływ na nasze życie i czegoś nas uczy, zmienia nas. I to będzie widoczne w mojej nowej książce!

Jest więc jakaś niespodzianka! Powiesz coś o niej, by pobudzić nasz apetyt na tę publikację?

Iga: To będzie zupełnie inna sprawa niż moja pierwsza książka. Już nie cukrowa i pudrowa. To będą moje pierniki, ale w wersji bardzo naturalnej, a wręcz surowej.

Czekamy z niecierpliwością. Dziękujemy za rozmowę i przepyszny tort czekoladowy z różowym pieprzem!■