

Biznes oczami kobiet

Ponieważ w marcu przypada Dzień Kobiet, postanowiliśmy oddać głos paniom związanym z branżą cukierniczą i piekarską, zaangażowanym w prowadzenie zakładu. Niektóre z nich prowadzą firmę same lub razem z rodziną. Zapytaliśmy je,

1. czy kobiecie jest łatwiej czy trudniej prowadzić firmę?
2. w czym kobiecy styl zarządzania firmą pomaga, a w czym przeszkadza?
3. czy Dzień Kobiet jest nadal obchodzony tak powszechnie jak dawniej, czyli czy w tym dniu obserwuje się wzrost sprzedaży w cukierniach?

Oto kilka wypowiedzi. Lekturę polecamy zarówno paniom jak i panom!

Regina Oskroba z córką Wandą, Piekarnia Cukiernia Wanda (Otwock)



1. To zależy jakiej kobiecie i w porównaniu do jakiego mężczyzny. A mówiąc serio, w moim przekonaniu to nie płeć decyduje o tym, komu z nas jest łatwiej prowadzić firmę w naszej branży, lecz pewne predyspozycje, determinacja, ciężka praca, otwarta głowa itd. Ważne jest przede wszystkim, żeby wiedzieć, co się chce osiągnąć i konsekwentnie realizować stawiane sobie zadania i cele.

Firma piekarsko-cukiernicza to organizm wielopłaszczyznowy i zróżnicowany. Piekarstwo tradycyjne – a takie dominuje w Piekarni Wanda, cukiernictwo oraz handel to całkiem inne obszary. Każdy z nich cechuje inna specyfika, inne problemy i trudności w zarządzaniu. Szef firmy musi radzić sobie ze wszystkimi, ważne jest, żeby umiejętnie dobrać współpracowników, na których może polegać oraz delegować na nich uprawnienia i obowiązki. Sam musi mieć chociaż odrobinę czasu, żeby nie zatracić się w bieżącej działalności firmy i móc planować i realizować jej rozwój. Razem z córką staramy się prowadzić firmę właśnie w sposób świadomy, a nie przypadkowy. Uważam, że to podstawa sukcesu.

2. Kobiety niewątpliwie są bardziej zorientowane na ludzi niż mężczyźni. Potrafią tym samym lepiej identyfikować ich potrzeby, lepiej ich rozumieć. Jest to istotne, jeżeli chodzi o rozpoznawanie oczekiwań otoczenia rynkowego, w tym przede wszystkim nastawienia klientów do oferty firmy. Pie-

karnia Wanda, w historii której kobiety nieprzerwanie odgrywały istotną rolę (założycielem naszej firmy była w latach 40. babcia Wanda, od imienia której firma przyjęła nazwę; obecnie coraz większy wpływ na los firmy ma jej wnuczka – także Wanda) zawsze była dobrze postrzegana przez klientów, a nasze produkty były, są i mamy nadzieję, że jeszcze długo będą wysoko cenione na lokalnym rynku, na którym działamy.

Ponadto mam przeświadczenie, że kobiety są bardziej skrupulatne od mężczyzn i potrafią lepiej dopilnować różnych najdrobniejszych spraw. Ta ostatnia cecha może być jednocześnie wadą, wtedy gdy nadmierne przykładanie wagi do drobiazgów, miałyby spowodować zaniedbywanie spraw strategicznych.

3. Dzień Kobiet jest niewątpliwie dniem, w którym „słodkie” cieszy się większym niż przeciętnie powodzeniem. Kupują wtedy i panowie, i panie wszelakie torty, ciasta i ciasteczka. W tego rodzaju szczególne dni staramy się także przygotowywać pewne propozycje specjalne dla pań, popularnością cieszą się wtedy głównie małe okolicznościowe torciki.

Aleksandra Sowa, Cukiernia Sowa (Bydgoszcz)



Od zawsze uważano, że do władzy najlepiej nadają się mężczyźni. Na szczęście zmienia się to z roku na rok i coraz więcej kobiet pojawia się na kierowniczych stanowiskach. Moim zdaniem kobieta może poradzić sobie w kierowaniu cukiernią/piekarnią. Panie mają inne spojrzenie na niektóre sprawy, szczególnie jeśli chodzi o estetykę. Mimo że są czasem mniej stanowcze, to atmosfera, którą potrafi stworzyć kobieta jest niepowtarzalna. A jak wiadomo w miłej atmosferze lepiej się pracuje.

Moim zdaniem Dzień Kobiet był i nadal jest bardzo miłym świętem. Odeszło się wprawdzie od goździków i zakładowych prezentów, ale każdy mężczyzna chętnie docenia rolę kobiety w życiu tego wyjątkowego dnia. Jeśli chodzi o najpopularniejsze upominki to chyba są to czekoladki. Dwa, trzy dni przed 8 marca mężczyźni zaczynają kupować (na ostatnią chwilę) pralinki, figurki marcepanowe lub ulubione torty. W samym Dniu Kobiet zauważa się natężony ruch w cukierniach i kawiarniach. Niektórzy kupują ciasto dla koleżanek z pracy, inni przychodzą z ukochaną na kawę. Wydaje mi się, że jest to święto z miłą chęcią przez każdą kobietę obchodzone.

**Zuzanna Putka-Twardowska,
Piekarnie Cukiernie Putka (Warszawa)**



1. Myślę, że kobiecie zajmującej kierownicze stanowisko jest jednak mimo wszystko łatwiej w piekarskim, typowo męskim świecie. Nasza zdolność do naturalnego łagodzenia konfliktów oraz łatwość nawiązywania kontaktów zarówno ze współpracownikami, jak i kontrahentami, czyni w moim odczuciu naszą pracę w piekarni mniej konfliktogenną.

Kolejną rzeczą przemawiającą za przewagą kobiet w branży jest fakt, że produkcją wyrobów piekarsko-cukierniczych, głównie zajmują się panowie, natomiast zakupy robią panie. Kobiecie managerowi oczywiście jest więc dużo łatwiej zrozumieć kobietę klienta, lepiej rozpoznać jej potrzeby, wiedzieć, na co przede wszystkim zwraca uwagę, co jest dla niej wartościowe itp.

2. Kobiecy styl zarządzania jest na pewno zupełnie inny od męskiego, ale trudno tu jednoznacznie stwierdzić czy jest lepszy, czy gorszy. Z jednej strony pewne cechy pomagają, a z drugiej przeszkadzają. Kobiety są porządniejsze i bardziej dokładne, ale dokładność wymaga czasu i niekiedy strasznie go potem brakuje. Kobiety są łagodniejsze i bardziej wyrozumiałe, ale w biznesie nie ma zbyt dużo miejsca na sentymenty. Podsumowując, myślę że obie płcie mogą dużo nauczyć się od siebie nawzajem i efektywnie współpracować w biznesie i do tego należy właśnie dążyć.

3. Dzień Kobiet jest coraz mniej celebrowany, a szkoda bo moim zdaniem to bardzo miła tradycja. Jednak tego dnia cały czas obserwujemy zwiększoną sprzedaż. Dodatkowo, aby wyjść naprzeciw oczekiwaniom klientów, co roku proponujemy produkty okolicznościowe, takie jak np. torcik z okazjonalnym napisem. ☺

Tort Magiczne Trio

Rant Camargo 17 cm

178 g **Fiorfiore Camargo**,
36 g cukru,
89 g jaj,
18 g wody,
71 g oleju,
28 g żółtek jaj.

Syrup do nasączenia

200 g wody,
100 g cukru,
30 g alkoholu.

Krem czekoladowy

100 g **Caravella Cream Cacao**

Masa czekoladowa

400 g **Decor Up**,
150 g **Caravella Cream Cacao**,
50 g likieru Amaretto.

Masa kawowa

400 g **Decor Up**,
40 g **Pasta Caffè**

Masa biała czekolada

400 g **Decor Up**, 150 g **Caravella Cream Avorio**, 50 g białego rumu.

Dekoracja

Caravella Cover White, Centramerica Bianco Dischi, Centramerica Fondente Dischi.

Sposób wykonania:

Fiorfiore Camargo, cukier, jaja, wodę, olej, żółtka jaj mieszać 5 minut płaskim mieszadłem na średnich obrotach. Dokładnie wymieszaną masę wyłożyć do rantu i odpiekać w piecu o temp. 180°C przez ok. 35 minut. Po wystudzeniu pokroić na 3 równe blaty. Przygotować syrop do nasączenia. Do wyłożonego folią metalowego rantu włożyć blat Camargo i nasączyć. Posmarować cienką warstwą kremu czekoladowego Caravella Cream Cacao. Przygotować masę czekoladową: do kociołka wlać krem roślinny Decor Up i krem Caravella Cream Cacao i ubić na średnich obrotach. Na koniec wlać likier Amaretto i wyłożyć masę na wcześniej rozsmarowany krem czekoladowy. Następnie przygotować masę kawową. Ubity Decor Up połączyć z pastą kawową i wyłożyć na krem czekoladowy. Krem biała czekolada sporządzić przez napowietrzenie Decor Up z kremem biała czekolada: Caravella Cream Avorio i dodaniu pod koniec ubijania białego rumu. Masę wyłożyć na krem kawowy, wyrównać górną powierzchnię i cały tort mocno schłodzić. Następnie zdjęć rant z folii i oblać niepekającą białą polewą Caravella Cover White. Udekorować elementami z surrogatu Centramerica Bianco Dischi i Centramerica Fondente Dischi.



(3 torty, Ø 17 cm)



Master Martini

Master Martini Polska Sp. z o.o.

ul. Staszica 7/1

31-162 Kraków

tel. 12 630 92 80

fax 12 630 92 60

e-mail: biuro@mastermartini.pl

www.mastermartini.pl