



# Klient jest dla nas bezcenny.



Piekarnia Kurpiowska Serafin już piąty rok zapewnia swoim klientom wysoką jakość oraz stały i niepowtarzalny smak regionalnych produktów. Jako jeden z największych prywatnych zakładów pracy jest rozpoznawalną marką nie tylko w regionie, ale w całej Polsce. Już w tym tygodniu w Ostrołęce zostanie otwarty kolejny sklep firmowy z wyrobami z Serafina.

Wypieki z Piekarni Kurpiowskiej Serafin goszczą na stołach w tysiącach polskich domów. Kraków, Bydgoszcz, Rzeszów, Opole, Białystok, Gdańsk, Szczecin – to tylko niektóre z miast, znających produkty Piekarni Kurpiowskiej Serafin. A zakres ten ciągle powiększa się i osiąga wymiar nawet międzynarodowy. Produkty z Kurpiowszczyzny Piekarnia Serafin prezentowała w zeszłym tygodniu na targach we Frankfurcie. W najbliższym czasie wyroby z tej piekarni będą wizytówką Polski w Paryżu.

## Pewny krok

Według Andrzeja Żubrowskiego, który piekarnictwem zajmuje się już ćwierć wieku, na wysoką jakość produktu i jego niezmienny smak wpływa odpowiedni dobór składników oraz doświadczenie i umiejętności pracowników. To właśnie te elementy sprawiły, że Piekarnia Kurpiowska Serafin tak szybko umocniła swą pozycję na rynku. – Jak w każdej branży, początki bywały trudne. Najgorsze były trzy lata. Po pierwszym roku sytuacja zaczęła się stabilizować. Teraz możemy spokojnie odechnąć i skupić się na dalszym

rozwoju firmy – mówi Andrzej Żubrowski. Dynamiczne tempo rozwoju widoczne jest na każdym kroku. Jeszcze dwa lata temu w Piekarni Serafin pracowało 30 osób, dziś zatrudnionych jest 50.

## Najzdrowszy chleb razowy

Z roku na rok asortyment piekarni regularnie powiększa się. Kilkanaście rodzajów bułek i ponad dwadzieścia gatunków chleba zadowoli nawet najbardziej wybrednego klienta. – Piekarnia produkuje najzdrowszy chleb razowy w całym powiecie. Ma on najwięcej mąki żytniej razowej (aż 90proc.) z chlebów razowych dostępnych na naszym rynku. Zawiera przez to więcej błonnika, węglowodanów, a także zachowuje naturalny i prawdziwy smak – zapewnia właściciel. Ale Piekarnia Serafin to nie tylko pieczywo. Ważną rolę odgrywa szeroka gama smakolików. Dużym powodzeniem cieszą się torty. Powstają one na bazie bitej śmietany, co wpływa na ich lekkość i wyśmienity smak. Piekarnia produkuje ponad 60 gatunków ciast i ciasteczek. Całkowitą nowością na rynku jest pączek królewski z jabłkiem bądź serem oraz – jeszcze ciepłe, bo powstałe w zeszłym tygodniu – gniazdko parzone oblane lukrem. Słodkości te piekarnia Serafin produkuje jako jedyna w powiecie

## Klient najważniejszy

Piekarnia Kurpiowska nie mogłaby istnieć bez produktów regionalnych. A są nimi: fafernuchy, kołaczki razowe na liściu chrzanowym, kołaczki razowe z miodem i syropem ziemniaczanym na liściu chrzanowym,



chleb razowy na miodzie, placek kurpiowski z rodzynkami, domowy chleb z mąki pytlowej, chleb dworski, chlebek turecki. Pieczywo z Serafina brało udział w regionalnych, i ponad regionalnych konkursach. Ma na koncie wiele osiągnięć i nagród. – Najcenniejszą dla mnie nagrodą jest zadowolenie klienta. Żaden puchar nie dorówna temu. To właśnie klient jest dla nas bezcenny – mówi Żubrowski. Serafińskie wyroby trafiają do ponad 150 sklepów. Piekarnia posiada trzy sklepy firmowe: dwa w Łomży, jeden w Ostrołęce. Już w tym tygodniu, właśnie w Ostrołęce, zostanie otwarty kolejny sklep – na Osiedlu Centrum. Po tradycyjne kurpiowskie pieczywo, a także niespotykane jeszcze w naszym regionie innowacyjne smaki, zapraszamy do nowego sklepu mieszczącego się na ul. Sikorskiego 17.



**Nasze firmowe sklepy w Ostrołęce:**

- 1. Przy PKS, ul. Piłsudzkiego**
- 2. Otwierany w sobotę przy ul. Sikorskiego 17**

**W Łomży:**

- 1. Rynek Miejski przy PKS**
- 2. ul. Bema 1**

