



## Smak tego chleba znają w okolicy wszyscy. Zapraszamy do „Magdalenki”

Dodane przez Michał Rytlewski - pon., 05/02/2024 - 10:09



### Kategoria

- Aktualności

**O tym, że w czerskiej piekarni Magdalenka powstaje pyszne pieczywo, nie trzeba nikogo przekonywać. Świadczą o tym kolejki przed Domem Chleba. Rodzina Sobierajów prowadzi piekarnię przy ulicy Batorego już od 20 lat. Ostatnie kilka z nich to dynamiczny rozwój firmy.**

Piekarnia-Cukiernia „Magdalenka” to kolejna z czerskich firm, którą odwiedził burmistrz Czerska. Gospodarz Łukasz Sobieraj opowiedział Przemysławowi Bieskowi-Talewskiemu o historii rodzinnego biznesu i pokazał jak powstają wypieki.

### **Dwadzieścia lat**

Rok temu, podczas remontu w jednym z pomieszczeń, pracownicy budowlani odkryli zamurowaną w

ścianie butelkę z listem. To informacja o budowie piekarni mechanicznej. Z dokumentu dowiadujemy się, że inwestorem był SPOŁEM Z.S.S., a budowę rozpoczęto w 1959 roku. W 2003 roku piekarnię przejął Bogusław Sobieraj. Nazwał ją „Magdalenka”, od imienia swojej córki. W tym momencie rozpoczęła się historia najbardziej znanej piekarni w Czersku.

Od czterech lat rodzinny biznes prowadzi syn założyciela Łukasz Sobieraj. – Zanim przejąłem obowiązki po moim tacie, próbowałem swoich sił na każdym stanowisku. Pracowałem przy wyrabianiu ciasta, przyjmowałem zamówienia, a nawet dostarczałem towar do klientów – mówi. – Znałem tę piekarnię bardzo dobrze, dlatego też łatwiej było mi zacząć nią zarządzać – dodaje.

### **Duży rozwój**

Ostatnie lata, to bardzo dynamiczny rozwój czerskiej firmy. Z roku na rok przybywa jej klientów, dzięki czemu zatrudnienie zwiększyło się z kilkunastu do niespełna 50 osób. – Ponadto sukcesywnie modernizujemy budynek oraz park maszynowy. – Niedawno wymieniliśmy jeden z pieców. Staramy się usprawniać proces produkcyjny – mówi Łukasz Sobieraj.

Systematycznie zwiększa się też oferowany asortyment. W ofercie „Magdalenki” oprócz pieczywa, znajdują się też wyroby cukiernicze – To jest kierunek, na który w przyszłości będziemy kładli większy nacisk – dodaje właściciel.

W piekarni codziennie zużywa się około trzech ton mąki. Na dziewięciu trasach obsługiwanych jest w sumie około 140 klientów. Firma posiada także swoje sklepy firmowe. Na dzień dzisiejszy jeden przy piekarni oraz trzy w Chojnicach. W planach są kolejne trzy lokalizacje.

### **Nowocześnie, ale z tradycją**

Właściciel oprowadził burmistrza po całym obiekcie. Pokazywał, gdzie powstaje ciasto chlebowe, w jaki sposób jest dzielone na odpowiednie porcje i później, jak wypieka się chleb. Czerska piekarnia kilka lat temu zaczęła instalować w sklepach, z którymi współpracuje, piece do wypiekania pieczywa ze świeżego ciasta. Dzięki temu klienci w tych miejscach mogą liczyć na ciepłutkie bułki, rogalce oraz pizzerki.

W ofercie „Magdalenki” jest ponad dwadzieścia różnych chlebów i prawie dziesięć rodzajów bułek. Do tego dochodzą słone przekąski oraz wyroby cukiernicze. Mimo że w piekarni pojawia się coraz nowocześniejszy sprzęt, właścicielowi i pracownikom udaje się zachować tradycyjny smak. Największym wzięciem u klientów cieszą się chlebki: wiejski i czerski.

---

### **Source URL:**

<https://czersk.pl/aktualnosc/aktualnosci-wizyty-burmistrza-u-przedsiębiorców/3674-smak-tego-chleba-znaja-w-okolicy>