

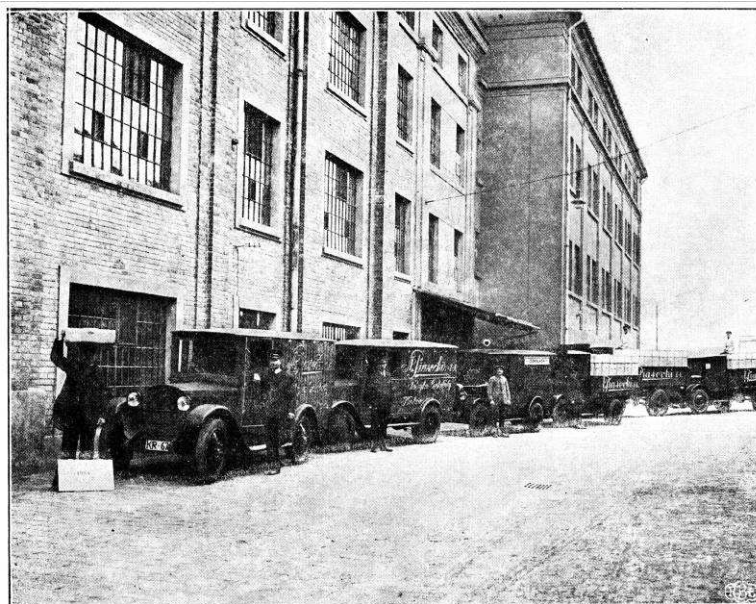


ISO 9001

HISTORIA FIRMY WAWEL

Firma A. Piasecki

Historia Wawelu zaczyna się w **1898** roku, kiedy świeżo upieczony czeladnik, **Adam Piasecki**, zakłada w Krakowie firmę cukierniczą. W pracowni przy ul. Długiej zatrudnia 5 pracowników i rozpoczyna produkcję znakomitej czekolady. Dzięki wysokiej jakości wyrobów firma zdobywa coraz szerszą klientelę i szybko się rozwija, co umożliwia w 1904 r. otwarcie filii w ówczesnym Hotelu Drezdeńskim, przy ul. Floriańskiej 2. Rok 1907 rozpoczyna kolejny



Widok części fabryki.

ważny etap w rozwoju firmy - w pracowni przy ul. Długiej 10 Piasecki instaluje pierwsze maszyny do wyrobu czekolady twardej. W celu sprostania coraz większym zamówieniom zatrudnienie pracowni wzrasta do ok. 45 osób.

Trzy lata później, w roku **1910**, już jako uznany cukiernik, A. Piasecki uruchamia fabrykę czekolady. To **początek firmy A. Piasecki**. Za zaoszczędzone pieniądze kupuje parcelę z niewielkim parterowym budynkiem przy ul. Szlak 26 i zatrudnia 22 osoby. Po zaadaptowaniu budynku na cele fabryczne, rusza produkcja, początkowo 250-300 kg dziennie.

Czekoladowe wyroby Piaseckiego stają się synonimem wybornego smaku i wysokiej jakości. Tajemnica sukcesu leży w bardzo dobrej jakości oraz ciągłym doskonaleniu i rozszerzaniu produkowanego asortymentu. W tym celu Piasecki w 1911 roku zatrudnia w

Adam Piasecki

ur. 24 grudnia 1873 r. w Bieganowie pod Miechowem, był synem Antoniego, rządcy, i Emilii z Krzyżanowskich. Po śmierci ojca został oddany w 1885 r. na praktykę do cukierni Müllerowicza w Kielcach. W roku 1887 przeniósł się do Warszawy, gdzie praktykował w firmach cukierniczych i w 1893 r. zdał egzamin czeladniczy. W tym samym roku przyjechał do Krakowa i rozpoczął pracę jako cukiernik w wytwórni cukrów i herbatników A. Nowińskiego. W 1898 r. zakłada własną pracownię cukierniczą. Jako dyrektor fabryki czekolady był członkiem wielu stowarzyszeń gospodarczych, m.in. prezesem Stowarzyszenia Cukierników i Piernikarzy w Krakowie (cechu), członkiem Zarządu Związku Właścicieli Fabryk Wyrobów Cukierniczych i Przetworów Owocowych, członkiem Izby Przemysłowo-Handlowej w Krakowie. Żonaty z Michaliną z Przybylskich, nie miał potomstwa. 20.XII.1944 został aresztowany przez okupanta za przydzielenie robotnikom deputatów w postaci słodyczy i uwięziony na Montelupich. 17 stycznia 1945 r. (w przeddzień wycofania się Niemców z Krakowa) wywieziono go do Gross Rosen. Zmarł 30 kwietnia 1945 r. w obozie koncentracyjnym w Belsen-Bergen, gdzie został pochowany w zbiorowej mogile.

WAWEL SA WPISANA DO KRAJOWEGO REJESTRU SĄDOWEGO
PROWADZONEGO PRZEZ SĄD REJONOWY DLA KRAKOWA-ŚRÓDMIEŚCIA
W KRAKOWIE XI WYDZ. GOSPODARZY KRAJOWEGO REJESTRU SĄDOWEGO
POD NUMEREM KRS 0000014525
NIP: 676-007-68-68, REGON: 350035154
KAPITAŁ ZAKŁADOWY I WPLACONY WYNOŚI 7.498.775,00 ZŁ
BRE SA O/KRAKÓW 97 1140 1081 0000 2516 2700 1004

WAWEL SA
UL. WŁADYSŁAWA WARNEŃCZYKA 14, 30-520 KRAKÓW
TEL.: CENTRALA 012 25 42 110, FAX: 012 25 42 112
ZAKŁAD DOBCZYCE: UL. TOWAROWA 6, 32-410 DOBCZYCE
TEL.: CENTRALA 012 25 27 100, FAX: 012 25 27 102
E-MAIL: MAIL@WAWEL.COM.PL
WWW.WAWEL.COM.PL; WWW.WAWEL-SKLEP.COM.PL

fabryce **szwajcarskiego mistrza cukierniczego**, który szkoli pracowników i wprowadza nowe receptury. Właściciel nie zapomina również o koniecznej kampanii reklamowej, ogłaszając się w prasie i wydawnictwach branżowych.

W 1914 r. fabryka Piaseckiego pracuje pełną parą. **Z taśmy schodzi już 1500 kg wyrobów dziennie**. W produkowanym asortymencie jest aż 13 gatunków czekolady nadziewanej, 11 twardej, 3 mlecznej, 18 gatunków karmelków twardych, nadziewanych i oblewanych czekoladą, galanteria czekoladowa, pralinki, marcepanki, alberty, biszkopty, herbatniki, krajanki, torciki i inne ciastka. Produkuje się także śliwki i wiśnie w czekoladzie oraz różnego rodzaju figurki, cygara, papierosy, wykonane z czekolady. Wszystkie wyroby mają eleganckie opakowania firmowe. Co pół roku wydawane są kolorowe cenniki (katalogi) firmowe, propagujące wprowadzone do produkcji nowości.

Swój **pierwszy sklep firmowy Piasecki** otwiera z fasonem, w kamienicy przy Rynku Głównym. Jest rok 1916 r. Wystrój, w mahoniowym drewnie, projektuje jeden z najlepszych ówczesnych architektów – Franciszek Mączyński, projektant m.in. Pałacu Sztuki oraz przebudowy wnętrza kawiarni Jana Michalika.

Nowy rozdział działalności A. Piaseckiego zostaje rozpoczęty w dniu powołania **spółki akcyjnej**. 28.IX.1920 r. podpisany przez założycieli Statut spółki zatwierdza Ministerstwo Skarbu oraz Ministerstwo Przemysłu i Handlu. Fabryka staje się **jednym z największych zakładów w Polsce** tej specjalności. Możliwości zakładu przy ul. Szlak okazują się niewystarczające dla zaspokojenia



rosnącego popytu. Wkrótce Piasecki kupuje nową parcelę wraz z zabudowaniami w bardzo dobrym położeniu (niemal w centrum miasta) przy ul. Wrocławskiej 17. Po adaptacji i rozbudowie stojących na niej budynków nowa fabryka, wyposażona w najnowocześniejsze maszyny, zostaje uruchomiona w 1923 r. Stopniowo przenoszono do niej produkcję z zakładu przy ul. Szlak. Rynek zbytu rozszerza się coraz bardziej, także za granicę. W kwestionariuszu dla Izby Przemysłowo-Handlowej A. Piasecki podaje, że **eksportuje karmelki do Stanów Zjednoczonych i czekoladę do Mandżurii**.



Piasecki swoją **wiedzę i doświadczenie z chęcią przekazuje kolejnym pokoleniom cukierników**. Jest współtwórcą wieczorowej, zawodowej szkoły cukierniczej, przeprowadza

egzaminu czeladnicze, uczniowie szkoły praktykują w jego fabryce. Słynie także z wyjątkowego stosunku do swoich robotników, płace w jego fabryce należą do najwyższych w branży.

W latach dwudziestych Piaseckiemu przybywa silna miejscowa konkurencja. Swoje filie otwierają w Krakowie uznani w Europie producenci słodczy: w 1922 roku powstaje Fabryka Wyrobów Czekoladowych Pischinger, a w 1925 Fabryka Czekolady Suchard. Pod koniec lat 20. rozpoczyna się również ostra walka konkurencyjna z warszawską firmą Emila Wedla, który zrywając dotychczasową umowę, uruchamia sklep w Krakowie. W odpowiedzi Piasecki zakłada sklep w Warszawie, przy ul. Nowy Świat 15.

W latach II wojny światowej produkcja zakładu ogranicza się tylko do karmelków i suchego pieczywa cukierniczego, na potrzeby niemieckie. Pod koniec 1944 r. produkcja ustaje, a budynki fabryczne przejmuje Wehrmacht. Największym ciosem dla firmy jest **aresztowanie Adama Piaseckiego**. Za przydzielenie robotnikom deputatu w postaci słodczy trafia do obozu koncentracyjnego w Belsen-Bergen.

Pod szyldem Wawel

Po II Wojnie Światowej w Polsce nastaje nowy ustrój. Trzy konkurujące wcześniej ze sobą zakłady łączą się w jedną, państwową firmę. 1 stycznia 1951 roku następuje fuzja trzech krakowskich fabryk: A.Piasecki, Suchard i Pischinger, do których dołączają również dwa inne zakłady: Krysztal i Helia. Przedsiębiorstwo otrzymuje nowy znak firmowy i nazwę: **Zakłady Przemysłu Cukierniczego Wawel**. Przez dłuższy czas firmy zachowują odrębne profile produkcyjne. Zakład Nr 1 przy ul. Wrocławskiej 17 (dawny A. Piasecki) produkuje głównie czekoladki nadziewane, cukierki czekoladowe oraz batony. Zakład Nr 2 przy ul. Masarskiej 6-8 (dawny Suchard) specjalizuje się w czekoladach pełnych, z dodatkami, karmelkach oraz kakao, natomiast z linii Zakładu Nr 3 przy ul. Kącik 20 (dawny Pischinger) schodzi głównie pieczywo cukiernicze – wafle oraz „Michałki”. W 1992 roku zarząd fabryki podejmuje decyzję o prywatyzacji. W wyniku przekształceń powstaje spółka Zakłady Przemysłu Cukierniczego Wawel S.A.



Przełomowym dla Wawelu momentem jest przekształcenie firmy w spółkę publiczną. We wrześniu 1997 roku Komisja Papierów Wartościowych i Giełd **dopuszcza akcje spółki do obrotu publicznego**. Publiczna subskrypcja akcji startuje na przełomie listopada i grudnia. Na rynku podstawowym warszawskiej Giełdy Papierów Wartościowych akcje ZPC Wawel SA debiutują 11 marca 1998

roku. W 2005 roku firma zmienia nazwę na **Wawel SA**. Rok później spółka kończy **inwestycję w Dobczycach**. Na blisko 6-hektarowej działce w Strefie Przemysłowej przy ulicy Towarowej 6 powstaje nowoczesny zakład produkcyjny, do którego stopniowo zostaje przeniesiona cała produkcja.

Słodki Wawel

Z historii firmy Wawel wynika, że dobre receptury nigdy się nie starzeją. Od blisko stu lat niesłabnącym powodzeniem cieszą się, produkowane według receptur mistrza Piaseckiego, batony *Danusia*, czekoladki *Kasztanki* i *Buławka* czy czekolada *Gorzka Krakowska*. Oprócz tych tradycyjnych produktów Wawel proponuje także czekolady, batony, bombonierki, czekoladki nadziewane, wafle, karmelki, cukierki w czekoladzie, wyroby bez cukru z linii Lekka, kakao, owoce kandyzowane w czekoladzie. Oferta firmy jest ciągle ulepszana i modyfikowana, w celu dostosowania się do zmieniających się tendencji na rynku. Wawel dba o to, aby towarzyszyć swoim



klientom na co dzień oraz od święta, przygotowując specjalne oferty na wyjątkowe

Jeden z najstarszych produktów Wawel - baton Danusia

Czekoladowa Danusia ma swoją prawdziwą i romantyczną historię. Wydarzyła się ona na początku lat dwudziestych ubiegłego stulecia. Adam Piasecki zakochał się bez pamięci w swojej - urzekającej urodą - pracownicy, Danusi. Chcąc dać jej dowód swojej miłości, opracował oryginalną recepturę czekoladowego batonika. Oprócz wyjątkowego smaku, odzwierciedlającego nieskończoną siłę uczucia, nadał mu nazwę na cześć swojej ukochanej - Danusia. Umieszczając na opakowaniu jej portret, nie zostawił żadnych wątpliwości, że w słodkiej czekoladce, zamknął magię miłosnych uniesień i towarzyszących uczuciu emocji.

okazje: Boże Narodzenie, Wielkanoc, Walentynki, Dzień Dziecka, Komunie itd.

Popularne Karmelki Wawelu od lat wykonywane są tradycyjną metodą, której zawdzięczają swój niepowtarzalny wygląd i smak. Znakomite nadzienie grylazowe z cieniutkimi nitkami karmelu jest formowane ręcznie, dzięki czemu *Raczki* oraz *Kukułki* cieszą podniebienia Konsumentów wyjątkową chrupkością i delikatnością, a oko nienagannymi paskami w kontrastowych kolorach. Przywiązanie Klientów do smaku i wyglądu karmelków spowodowało, że w czasie przeprowadzki do nowoczesnej fabryki w Dobczycach zostały tam również przeniesione maszyny, które pozwalają na produkcję cukierków tradycyjną metodą sprzed wieku.

Najbardziej znane i cenione przez klientów czekoladki Wawel to *Kasztanki*, *Malaga*, *Tiki Taki*. Pierwszą czekoladką produkowaną przez firmę była *Malaga*. Jej historia sięga końca lat 60-tych, kiedy produkt był formowany ręcznie. Na początku lat 70-tych firma rozpoczęła produkcję *Kasztanków* i czekoladek *Tiki Taki*. Do ich produkcji używano już specjalistycznych

maszyn. W 1995 roku wyróżnione zostały Godłem Teraz Polska.

Nagrody i wyróżnienia

O jakości wyrobów Wawelu świadczy nie tylko zainteresowanie konsumentów, ale także liczne nagrody, jakie firma otrzymała. Czekoladki nadziewane: *Tiki Taki*, *Kasztanki*, *Malaga*, wyróżnione zostały Polskim Godłem Promocyjnym "Teraz Polska". Firmie przyznano również Certyfikat „Dobre Bo Polskie”. Wśród zdobytych wyróżnień jest również Oskara FMCG przyznany czekoladzie *Złoty Kasztanek*. Wśród innych nagród warto wymienić także „Srebrnego Asa”, „Najwyższą Jakość Małopolski”, „Brazową Malwę” oraz konsumencki znak Jakości Q.

Wśród najnowszych wyróżnień, którymi Wawel może się pochwalić, jest tytuł Marki Wysokiej Reputacji w kategorii: żywność przyznany w konkursie Premium Brand. W 2008 roku doceniono dynamiczny rozwój firmy i jej dominację na rynku regionalnym: w lutym ub. r. Wawel SA został laureatem w konkursie „Gazeta Biznesu”. Wśród firm z województwa małopolskiego, świętokrzyskiego i podkarpackiego zdobył I miejsce w kategorii producent słodczy. W grudniu 2008 roku firma zdobyła także III miejsce w klasyfikacji Najcenniejszych Polskich Marek w kategorii słodczy i lody. Ranking, już po raz piąty, zorganizowano pod patronatem dziennika „Rzeczpospolita”. Natomiast w lutym 2009 r. Wawel SA znalazł się w pierwszej piątce najlepiej zarządzanych spółek giełdowych, według rankingu „Giełdowa Spółka Roku”, opracowanego przez Puls Biznesu.

