

Wokulski wrócił do Skierniewic. Piecze ciasta

data aktualizacji: 2026.02.20 autor: Anna Wójcik-Brzezińska



(fot. Anna Wójcik-Brzezińska)

Podczas 569. urodzin miasta wręczono nagrody Wokulski Roku 2025, a literacki bohater znów stał się symbolem lokalnej przedsiębiorczości.

Wokulski był romantykiem, ale i przedsiębiorcą z krwi i kości. Wiedział, że bez odwagi, pracy i zaufania klientów nie ma handlu. Dlatego statuetka **Wokulski Roku 2025** dla małżeństwa Iwony i Jacka Olejników – właścicieli rodzinnej cukierni w Skierniewicach – nie jest jedynie symbolicznym gestem. To trafna diagnoza ich drogi zawodowej.

Miłość jako strategia biznesowa

Ich historia nie zaczyna się od sukcesu. Zaczyna się od pracy – tej codziennej, żmudnej, wykonywanej o świcie. Cukiernię przez lata współtworzył właściciel z bratem, później – już razem z żoną – przejęli odpowiedzialność za jej dalszy rozwój.

Nowy etap zbiegł się z czasem wyjątkowo trudnym: pandemia, remont ulicy Rawskiej, ograniczony

dostęp do lokalu. Ulica była zamknięta, wejście główne niedostępne. Klienci wchodzili od podwórka, od strony kościoła. To nie metafora – to konkret.

Właściciele mówią wprost: bez ludzi firma nie istnieje. Ekonomia zaczyna się od relacji.

To myślenie – wbrew pozorom – nie jest sentymentalne. Jest pragmatyczne. Lojalność klienta w małym mieście ma wymiar realny: ktoś wraca po tort „taki jak rok temu”, ktoś czeka w kolejce po pączki, choć mógłby wybrać sieciówkę bez oczekiwania.

MOŻE CIĘ ZAINTERESOWAĆ:

[Jak rozpoznać autentyczną włoską restaurację w Wilanowie?](#)

Szef na produkcji

Właściciel nie pełni wyłącznie funkcji reprezentacyjnej. Codziennie pracuje na produkcji. Podkreśla, że to kwestia szacunku – wobec zespołu i wobec rzemiosła.

To model zarządzania oparty na współuczestnictwie, nie na dystansie. Pracownicy, często uczniowie zawodu, uczą się nie tylko technologii wypieków, lecz także odpowiedzialności. „Muszę wiedzieć, jak ich bronić” – mówi cukiernik. Chodzi o zaufanie.

W tym sensie firma jest szkołą życia. Rodzinna struktura przenosi się na relacje zawodowe.

Marka, która nie udaje

Wyróżnienie Wokulski Roku to nagroda dla przedsiębiorczości zakorzenionej lokalnie. W świecie standaryzacji i powtarzalności Olejnikowie postawili na konsekwencję. Tort śmietanowy ma smakować jak tort śmietanowy – nie jak produkt marketingowy. Jagody mają być prawdziwe. Pączek ma być świeży.

Brzmi prosto. W praktyce wymaga dyscypliny, kontroli jakości i obecności właściciela w procesie produkcyjnym.

Ich filozofia jest zaskakująco klasyczna: miłość, szacunek, odpowiedzialność. Słowa często nadużywane w debacie publicznej, tu nabierają znaczenia ekonomicznego. Bo to one przekładają się na powtarzalność sprzedaży.

Skierniewice jako wspólnota

W dniu 569 urodzin miasta historia cukierników wybrzmiewa szczególnie mocno. Mała społeczność, w której „wszyscy się znają”, tworzy specyficzny ekosystem gospodarczy. Relacje są tu walutą równie ważną jak pieniądź.

Olejnicy mówią o mieście jak o rodzinie. Ich firma dojrzała razem ze Skierniewicami. I - podobnie jak literacki Wokulski - łączy w sobie wrażliwość z twardą kalkulacją.

Bo nawet w najbardziej romantycznym biznesie rachunek musi się zgadzać.

CZYTAJ TAKŻE:

[Wyposażenie housekeepingu - co się naprawdę sprawdza?](#)

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/45345-wokulski-wrocil-do-skierniewic-piecze-ciasta>