



# Blikle

## jak pączkowała firma

*Najstynniejsza w Polsce cukiernia Blikle to jedna z najstarszych firm rodzinnych w kraju. O tym, jak toczyły się jej losy, opowiada nam właściciel w czwartym pokoleniu, prof. Andrzej Blikle.*

**A**ntoni Blikle swoją cukiernię przy Nowym Świecie 35 w Warszawie otworzył w 1869 roku. Szybko doceniono talent cukierniczy Bliklego, a jego słodyczami zajadał się nawet generał-gubernator warszawski, rządzący Królestwem Polski z rozkazu cara rosyjskiego. Firma rozwijała się z pokolenia na pokolenie. – Okres największej świetności naszej cukierni – poza latami 90. – przypada na lata od założenia do II wojny światowej – mówi Andrzej Blikle. Ale to, że on sam będzie kontynuował rodzinne tradycje, wcale nie było takie oczywiste. Chociaż czy mogło być inaczej, skoro przyszedł na świat... w cukierni, na biurku swojego ojca? To był wrzesień '39 roku, na stolicę spadały bomby, a do szpitala trudno było dotrzeć.

### **ABSURDY PRL-U**

Ojciec pana Andrzeja, Jerzy Blikle, przez trzydzieści lat prowadził firmę na przekór polityce władzy PRL-u, która zmierzała do zlikwidowania wszystkiego, co prywatne. – Żyliśmy w dużej niepewności. Firma mogła być z dnia na dzień zamknięta, a ojciec wsadzony do więzienia – wspomina pan Andrzej. – W latach 50. ojciec kilka razy był aresztowany pod różnymi absurdalnymi zarzutami, typu kupno 15 jajek w sklepie przeznaczonym „dla ludności” i użycie ich do celów produkcyjnych, a więc „spekulacyjnych”. Kilkunastogodzinne kontrole w cukierni były na porządku dziennym. Jedne z takich „odwiedz” skończyły się tym, że ojca wyniesiono na noszach w stanie przedzawałowym. Mimo to nie poddał się i powtarzał: „Jak zabiorą to siła wyższa, ale sam nie oddam” – wspomina Andrzej Blikle.

## KARIERA NAUKOWCA

Jerzy Blikle postanowił, że lepiej będzie, jeśli syn zdobędzie zawód niezależny od firmy. Nie był jednak szczególnie szczęśliwy, że Andrzej postanowił studiować matematykę. Bo czy z tego da się wyżyć? – Jak się okazało, stawiając na informatykę, zupełnie przez przypadek wybrałem zawód bardzo intratny – przyznaje Andrzej Blikle. – Za granicą zarabiałem około 4 tysiące dolarów miesięcznie. To były ogromne pieniądze, dobry miesięczny budżet ówczesnej polskiej rodziny wynosił wtedy jakieś 100 dolarów – wspomina. Kariera naukowa nabrała tempa: Andrzej Blikle zdobył stopień doktora i doktora habilitowanego, następnie tytuł profesora.

## POWRÓT DO FIRMY

Jednak gdy rok '89 przyniósł zmianę ustroju, Andrzej Blikle postanowił przyjrzeć się cukierni. Pomyślał, że albo trzeba ją rozwinąć, zmienić albo zamknąć. – W 1990 roku zrezygnowałem z zaplanowanego wyjazdu na narty i przez tydzień pracowałem w firmie – opowiada. – Stwierdziłem, że jest za mała, by w nowych warunkach ekonomicznych przetrwała na pozycji wiodącej. Czując zobowiązanie wobec trzech pokoleń, które pracowały na markę Blikle, Andrzej Blikle postanowił przejąć firmę i wziąć ogromny kredyt na jej rozwój. – Miałem 50 lat i żadnego doświadczenia w prowadzeniu firmy, ale wiedziałem, że naszą siłą jest marka, byliśmy rozpoznawalni – wspomina. I tak niemal z dnia na dzień pan profesor został przedsiębiorcą.

## MILION DOLARÓW

Firma rozwijała się etapami, dzięki kredytom. W ciągu 10 lat Andrzej Blikle zainwestował w jej rozwój milion dolarów. – Podjąłem ogromne ryzyko, mimo że nie jestem typem ryzykanta. Ale czułem, że nie mam innego wyjścia – ocenia z perspektywy czasu. Aby nauczyć się zarządzania, ukończył kurs MBA. Potem zafascynował się kompleksowym zarządzaniem jakością i zaczął zmieniać firmę zgodnie z zasadami TQM (Total Quality Management). – Ta metoda była kluczowa dla rozwoju firmy – podkreśla. – TQM opiera się między innymi na ciągłym doskonaleniu, które obejmuje nie tylko jakość produktu, ale całą firmę. Nie wystarczy skupić się wyłącznie na doskonaleniu smacznych ciastek, trzeba doskonalić całą firmę – ale przede wszystkim dbać o to, aby ludzie dobrze czuli się w swoim miejscu pracy. By w firmie nie tylko zarabiali pieniądze, ale też realizowali swoje marzenia, rozwijali się duchowo. Chciałem, żeby nasi

pracownicy wspierali się wzajemnie i czuli się moimi partnerami. Nie wszyscy akceptowali takie podejście do biznesu, więc z niektórymi musiałem się rozstać – wyjaśnia Andrzej Blikle. Ta droga okazała się słuszna. W latach 1990-2010 firma urosła z jednej cukierni położonej przy warszawskim Nowym Świecie do piętnastu placówek w stolicy i ośmiu w większych miastach kraju w sieci franczyzy.

## Z RODZINĄ DO CELU

Andrzej Blikle przyznaje, że oddzielenie życia rodzinnego od firmy jest bardzo trudną sztuką. – Życie rodziny nie powinno się przenosić do firmy, a życie firmy do rodziny. Żeby to osiągnąć, trzeba narzucić sobie dyscyplinę: gdy wracamy do domu to rozmowy o firmie są zakazane. Z moją żoną Małgosią staraliśmy się trzymać tej zasady, choć skłamałbym mówiąc, że zawsze nam się to udawało – wyznaje. Pani Małgorzata Blikle, malarka po ASP, zajmowała się aranżacją i projektowaniem wnętrz kawiarni oraz witryn. Dobierała materiały, doglądała, czy wszystko idzie zgodnie z jej projektem. Przez wiele lat była też dyrektorem gastronomii, którą w rzeczywistości stworzyła.

*Dziś Blikle to 13 cukierni, 2 sklepy delikatesowe i 3 kawiarnie w Warszawie oraz 7 cukierni w kilku polskich miastach. Małą rodzinną firmę, zatrudniającą w okresie PRL 42 osoby, udało się przekształcić w sieć cukierni zatrudniającą dziś 220 pracowników.*



Syn pana Andrzeja i Małgorzaty, Łukasz Blikle pamięta wieczory spędzone z dziadkiem w cukierni: lukrowanie pączków i dekorowanie tortów. – Kontynuowanie tradycji rodzinnej było dla Łukasza oczywiste. W końcu dziadek Jerzy osobiście namaścił go na następcę – podkreśla z dumą Andrzej Blikle. – To właśnie syn, z wykształcenia prawnik, stworzył marketing w naszej firmie. Spory dotyczące zarządzania były oczywiście nieuniknione. Dziś razem jesteśmy w radzie nadzorczej firmy, a trwanie marki Blikle, która za rok obchodzić będzie 145-lecie istnienia, jest dla nas najważniejszym celem zawodowym – podsumowuje.