

12/03/2021 07:24, aktualizacja: 07/04/2021 08:48 | Zamieścił: Monika Gontarczyk

Biznes rodzinny



Autor:

www.shutterstock.com/Kzenon

Produkcja kostki, rozbiórki, pieczenie chleba, robienie przetworów. Nieważne, jaka dziedzina. Ważne, że biznes tworzy rodzina.

Takie firmy to siła tradycji, ogromna wiedza, zgrany zespół, konsekwencja, ale i walka o przetrwanie. Na własną markę i zaufanie klientów pracują latami całe pokolenia. Jak wynika z badań, aż 92 proc. polskich firm to przedsiębiorstwa rodzinne

Przedsiębiorstwa rodzinne w liczbach, Magazyn Family Business, familybusiness.ibrpolska.pl.1

– Powinno się dbać o małe regionalne firmy, bo one wytwarzają dobre, trwałe towary, produkują najzdrowszą, najlepszej jakości żywność, co zostało już dawno potwierdzone w wynikach badań ekspertów – podkreśla **Wojciech Radzikowski**, współwłaściciel Piekarni Ratuszowej Radzikowscy z Siedlec, którego biznes jest przekazywany z pokolenia na pokolenie już od 90 lat. – Te produkty nie są anonimowe: wiemy, gdzie powstają, kto je wytwarza, z jakich składników.

I właśnie takie wyroby są pożądane przez klientów, co widać po ich zachowaniach. Zwłaszcza teraz, w dobie pandemii, szczególnie zwracają oni uwagę na to, co wkładają do koszyka.

– Zauważyliśmy, że ludzie przerzucili się na zdrową żywność, poszukują produktów wysokiej jakości. Nie pozwalają sobie na dalekie podróże, bo nie ma specjalnie takiej możliwości, a za to przeznaczają pieniądze na dobre, wysokiej klasy, produkty spożywcze. Nasze nie należą do artykułów pierwszej potrzeby, a raczej delikatesowych, mimo to zainteresowanie nimi jest spore, a my mamy dzięki temu dużo pracy – przyznaje **Barbara Stelmach**, która w Pruszkowie prowadzi rodzinną manufakturę Eterno **Firma Eterno należy do Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.2**

Eterno znaczy wieczność

Ten rodzinny biznes wytwarza ekologiczne przetwory według tradycyjnych receptur. Firma powstała w 2005 r., ale tradycje związane z produkcją żywności są w rodzinie dużo dłuższe. Praprababcia właścicieli miała cukiernię, w której sprzedawała przetwory własnej roboty, z kolei dziadkowie – rodzice taty pani Barbary prowadzili kwaszarnię.

– Założyliśmy Eterno za namową znajomych, którzy znali nasze przetwory, przede wszystkim cytrynki. To nas zmotywowało, by na większą skalę podzielić się z innymi ich smakiem. Były w naszym domu od dawna i wszyscy bardzo je lubili – wspomina Barbara Stelmach.

Cytryny sprowadzane są z Sycylii i pochodzą z upraw ekologicznych. Starannie wyselekcjonowane plastry zanurzone są w cukrowym syropie, bez dodatku wody.

– Są bardzo esencjonalne. My używamy ich do herbaty, latem dodajemy do wody, napojów, deserów. Współpracowałam z blogerami, którzy testowali nasze przetwory. Nieraz pomysły na ich wykorzystanie były dla mnie zaskakujące. Jedna z dziewczyn zrobiła z nich chłodnik. Jak widać ogranicza nas tylko wyobraźnia – twierdzi właścicielka Eterno.

Ale zanim klienci i sprzedawcy przekonali się do jej manufaktury, trzeba było się nieźle natrudzić.

– Jeszcze przed I i II wojną światową rodzina była porozrzucana po świecie, więc nasza kuchnia była bogata i odważna na tyle, że – gdy założyłam firmę i oficjalnie zaczęłam pokazywać się z naszymi produktami, które są oryginalne w smaku – to w 2005 r. niektórzy mi wręcz mówili, że to dziwolażki. Początkowo trudno było mi znaleźć zbyt. Ale powoli udało się przyciągnąć klientów – przyznaje.

Przepisy z zeszytu prababci

Receptury na przetwory wytwarzane w Eterno przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

– Bardzo pomógł mi tata, który dużo receptur przejął z rodzinnego domu. Ma genialny smak i bardzo lubi działać w kuchni. Od swojej babci, a mojej prababci dostał zeszyt z przepisami, skąd zaczerpnęliśmy mnóstwo pomysłów. Staramy się je wiernie odtwarzać i robić przetwory dokładnie tak, jak dawniej były robione – zapewnia pani Barbara.

I dodaje, że część przepisów firma unowocześniła.

Z dobrych rzemieślniczych zwyczajów korzysta również założona w 1930 r. w Siedlcach inna rodzinna firma, która teraz nosi nazwę Piekarnia Ratuszowa Radzikowsky

Od 2010 r. wyroby z Piekarni Ratuszowej Radzikowsky zostały przyjęte do Dziedzictwa Kulinarne Europejskie i reprezentują Dziedzictwo Kulinarne Mazowsza.3

. Prowadzą ją wnukowie założycieli.

– To najstarsza piekarnia w Siedlcach. Wypiekamy różne rodzaje chleba oraz ciasta. Działamy zgodnie z piekarniczymi tradycjami, według przedwojennych receptur. Nie stosujemy polepszaczy, konserwantów czy substancji chemicznych ani spulchniaczy, a jedynie starannie przygotowane zakwasy. To sprawia, że nasze pieczywo ma niepowtarzalny smak i zapach – zachwala Wojciech Radzikowski.

Dodaje, że klienci poszukują właśnie takich naturalnych i zdrowych produktów. Firma jest członkiem **Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego**, uhonorowana m.in. **Laurem Marszałka Województwa Mazowieckiego** za Chleb Razowy Ratuszowy z Siedlec oraz Chleb Razowiec Marszałkowski z Siedlec. Oba produkty posiadają **Znak Jakości Tradycja** (jego właścicielem jest Związek Województwa a przyznawany jest przez Polską Izbę Produktu Regionalnego i Lokalnego).

Z koparką na start

RAWI-Krusz z Płońsk to także rodzinna firma, ale związana z branżą budowlaną. Zanim **Waldemar Jędraszczak** założył swój biznes, czerpał z wiedzy i praktyki ojca, który w 1991 r. zaczął działać na rynku i świadczyć usługi transportowe i koparkowe.

– Podpatrywałem tatę, wiele się nauczyłem i po kilku latach otworzyłem własną działalność z pokrewnej branży, ale o szerszym zakresie – opowiada Waldemar Jędraszczak, który wraz z żoną Małgorzatą prowadzi firmę RAWI-Krusz. – Gdy ja założyłem firmę, skupiłem się na zamówieniach publicznych i pracach kompleksowych: utrzymanie dróg, roboty drogowe, niwelacje, wykopy. I z roku na rok wszystko się rozwijało – wspomina.

Firma działa od 25 lat i jest jedną z największych w powiecie płońskim i okolicach. Rozwija się w branży transportowej, drogowej i budowlanej, a od 2004 r. również wydobywczej.

– Podobnie jak tata, zaczynaliśmy z żoną od kilku sprzętów, ale z czasem zakupiliśmy kolejne koparki, kruszarki, równarki drogowe, samochody ciężarowe... Pojawiało się coraz więcej zleceń – opowiada pan Waldemar.

Dziś oferta firmy jest bardzo bogata.

– Zajmujemy się wydobywaniem i sprzedażą kruszywa naturalnego. Mamy własne kopalnie w Skarboszewie, Michalinie i Nowej Wsi. Kolejne nasze działalności to sprzedaż i transport materiałów sypkich (m.in. piasek, pospółka, żwir), a także wyburzenia i rozbiórki oraz układanie kostki brukowej (na parkingach, chodnikach, ogrodach itd.). Prowadzimy roboty ziemne i drogowe, takie jak wykopy, niwelacje terenu, wymiany gruntu – wylicza właściciel RAWI-Krusz, którego nazwa wywodzi się od imion synów: Radosława i Wiktora, co podkreśla rodzinny charakter przedsiębiorstwa.

Doceniona kostka

Nazwa JADAR – radomskiej firmy, która jest producentem kostki brukowej, elementów małej architektury, ogrodzeń i produktów z betonu architektonicznego – również zaczerpnięta jest od pierwszych liter imion synów jej założyciela: Jarosława i Dariusza. Na polskim rynku jest już ponad 30 lat. Pierwsza fabryka wytwarzająca dwuwarstwową kostkę brukową ruszyła w Skaryszewie w 1991 r. Jadar to dziś pięć nowoczesnych fabryk, zatrudniających ponad 250 pracowników. Z małego, rodzinnego przedsiębiorstwa stał się liderem w branży, a produkty firmy znalazły zastosowanie w wielu kluczowych inwestycjach na terenie całej Polski. Jadar, jako rzetelny partner biznesowy, współpracuje z ponad 400 stałymi odbiorcami i dystrybutorami.

– Linie produkcyjne są wyposażone w maszyny bardzo zaawansowane technologicznie. Dzięki nim Jadar stale poszerza asortyment, a mocno rozbudowana sieć dystrybutorów pomaga docierać z naszymi produktami do klientów na obszarze niemal całego kraju – podaje Dariusz Kupidura, prezes zarządu Jadar Sp. z o.o.

Produkty Jadar dwa lata z rzędu zdobyły prestiżowe nagrody – Złoty Medal Targów Poznańskich.

– Cieszymy się, że nasze produkty zostały wyróżnione tak prestiżową i rozpoznawalną nagrodą. Płyty Symfonia w 2017 r. i dekory ścienne Etiuda w 2018 r. otrzymały pozytywne rekomendacje jury konkursowego składającego się z najlepszych ekspertów. Trudno o lepsze potwierdzenie nowoczesności i innowacyjności oferowanych przez nas produktów do dekorowania wnętrz – podkreśla Anna Malik-Jakubowska, kierownik ds. marketingu w firmie Jadar sp. z o.o.

Komu firmę, komu?

Sukcesja to jedno z najważniejszych zagadnień w firmach rodzinnych. Stworzyć dobrze prosperujący biznes to jedno. Trzeba go jeszcze utrzymać, a potem – by przynosił zysk – przekazać. Najlepiej w dobre ręce. Małe i średnie przedsiębiorstwa są w większości przez długi czas zarządzane przez właścicieli, którzy w chwili przejścia na emeryturę nie przenoszą działalności na kolejne pokolenie. W efekcie traci się cenną wiedzę i miejsca pracy.

– W Polsce mamy ponad 2 mln działalności gospodarczych, z czego ponad połowa została założona w ostatnich dwóch dekadach ubiegłego stulecia. Spośród nich nieco ponad 5 tys. firm ustanowiło zarządcę sukcesyjnego. W związku z tym zbliża się moment, w którym powinno dojść do przekazania przez przedsiębiorcę prowadzenia działalności gospodarczej następcy – informuje **Anna Gielecińska** z Mazowieckiej Izby Rzemiosła i Przedsiębiorczości, która realizuje partnerski projekt „Innovative Business Transfer Models for SMEs in the BSR”.

Zmiana podejścia, większa wiedza i świadomość z zakresu przeprowadzenia udanego transferu w przedsiębiorstwie to jeden z celów tego projektu. Anna Gielecińska podkreśla, że głównymi problemami przy przekazywaniu firmy są obciążenia podatkowe oraz czasochłonny proces sukcesji, trwający latami.

Do rodzinnych biznesów niechętnie garną się młodzi. Powodów jest kilka.

– Koniecznym jest znaczne zmniejszenie obciążeń biurokratycznych, które stale rosną. To powoduje, że warunki dla funkcjonowania małych i średnich firm rodzinnych są coraz mniej sprzyjające. Nie może być tak, że coraz więcej czasu poświęcamy na sprawy nie związane z istotą firmy, tylko z niepotrzebnym biurokratycznym otoczeniem. Zdecydowanie coś tu jest nie tak – uważa pan Wojciech i jednocześnie dodaje: – Absurdem jest konieczność rozliczania paliwa, opakowań, recyklingu, ciągłych sprawozdań statystycznych, skomplikowanych rozliczeń podatkowych i ZUS. Przepisy się zmieniają niekiedy kilka razy w roku. Firmy rodzinne mają coraz mniej czasu na to, do czego są powołane i na działania marketingowe, które jeśli są zaniedbane, to firma przegrywa na rynku i z niego wypada.

Potwierdza to pani Barbara, która przyznaje, że choć jej firma jest mała, również musi spełniać takie wymagania jak giganty biznesowe.

– Duże firmy mogą sobie pozwolić na zatrudnianie księgowych, specjalistów choćby od spraw środowiskowych. Jesteśmy zdani na siebie. Na szczęście, poprzez duże wydarzenia branżowe, targi i dzięki współpracy z urzędem marszałkowskim i przynależności do sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze, gdzie jest środowisko przyjaznych firm, możemy się wspierać i zasięgnąć wzajemnie informacji – podkreśla.

Waldemar Jędraszczak dodaje, że w branży jest coraz gorzej (zarówno z racji pandemii), jak różnorodnych zobowiązań, które są nakładane na przedsiębiorców: podatki, ZUS. Wzrosło utrzymanie pracowników, eksploatacja sprzętów, paliwo.

– Z roku na rok coraz trudniej jest w biznesie. Stąd np. większe ceny. Widać to po zamówieniach publicznych. Ceny wzrosły o 30 proc. w stosunku tych sprzed kilku lat. Gdy dawniej do postępowań przystępowały 2–4 firmy, tak teraz około 10. Są też ogromne różnice w cenie: od kilkuset tysięcy nawet do miliona. A zysku prawie nie ma. Pamiętać trzeba o zobowiązaniach, również względem banku – przypomina.

Swoje złote zasady, by „lepiej jeść małą łyżką, niż się udławić”, przekazuje synom. Ma nadzieję, że przejmą jego biznes.

– Na razie żaden z nich nie przejawia zainteresowania branżą budowlaną, ale liczę, że będą kontynuować naszą działalność. Myślę, że to będzie dla nich dobry start. Na to wskazują moje doświadczenia. Ale zanim do tego dojdzie, mam wiele planów. Chciałbym jeszcze bardziej rozkręcić firmę. Moim marzeniem jest tak ją rozwinąć, by budować drogi od podstaw: od gruntu do ostatniej warstwy asfaltowej. To mój cel, który chciałbym zrealizować – podkreśla szef RAWI-Krusz.

W Eterno pracują trzy pokolenia: pomagają rodzice i teściowie właścicieli.

– W spółce jest syn, który włączył się w prowadzenie firmy. Córka studiuje, ale jak tylko ma taką możliwość, chętnie się przyłącza. Myślę, że syn będzie następcą, bo bardzo się tym interesuje i mocno się zaangażował – mówi pani Barbara. – Eterno znaczy wieczność. Chcielibyśmy, aby nasze przepisy, które przetrwały tyle lat i pokoleń, nadal służyły kolejnym pokoleniom – podsumowuje pani Barbara.

Wiesław Raboszuk

wicemarszałek województwa

Nowoczesne i dobrze prosperujące firmy to najlepsza wizytówka Mazowsza. Dzięki otwartości na współpracę z samorządem, mają one realną szansę na ugruntowanie mocniejszej pozycji oraz zmniejszenie ciężaru biurokracji. Biznes rodzinny wciąż pozyskuje nowych klientów, przez co również ugruntowuje swoje notowania na rynku. Mamy świadomość, iż każdy przedsiębiorca prowadzący działalność podejmuje na co dzień ryzyko, starając się podołać wyzwaniom. Zawsze będziemy wspierali wszelkie inicjatywy biznesowe oraz ludzi, którzy wkładając ciężką pracę w rozwój Mazowsza jednocześnie są jego nierozłączną częścią.

biznes rodzinny

- 36% polskich firm uważa się za rodzinne
- 30% firm rodzinnych potrafi przejść z pierwszego do drugiego pokolenia

- 8% sukcesorów chce przejąć firmę rodzinną po rodzicach

Źródło: Instytut Biznesu Rodzinnego (www.ibrpolska.pl)

Rafał Rajkowski

wicemarszałek województwa

Firmy rodzinne odgrywają coraz większą rolę w polskiej gospodarce. Najważniejszym elementem tego rodzaju firm jest rodzina. Właśnie dlatego te przedsiębiorstwa mają większą zdolność przetrwania i opierania się kryzysom. Oparte są na solidnych wartościach. Prężnie się rozwijają, odnoszą sukcesy międzynarodowe, zdobywają nagrody i wyróżnienia. Nie od dziś wiadomo, że w rodzinie siła.

[W Eterno pracują trzy pokolenia. Pomaga m.in. tata Barbary Stelmach - Tadeusz Kryszyn](#)



[arch. Eterno](#)

[Firma Jadar funkcjonuje na rynku już ponad 30 lat.](#)



[archiwalne zdjęcie piekarni](#)



[arch. Piekarnia Ratuszowa Radzikowsky](#)

[Barbara Stelmach z medalem Targów Smaki Regionów](#)



[Włósisiele piekarni Ratuszowa Radzokowsky z nagrodą Orzeł Polskiego Rolnictwa, otrzymaną w 2018 r. KOnkurs organizuje tygodnik](#)



[arch. Piekarnia Ratuszowa Radzikowsky](#)



[Waldemar Jędraszczak z żoną Małgorzatą prowadzi rodzinną firmę RAWI-Krusz](#)



UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl