

# Piast to gorąca kuchnia

**W skład „polskiego malla” przy River Drive w Garfield wchodzi agencja „Sawa Travel”, salon kosmetyczny „Kryśka”, a przede wszystkim jeden z największych polonijnych sklepów na wschodnim wybrzeżu Stanów Zjednoczonych: „Piast Meat & Provisions”.**

Państwo Henryk i Maria Rybak są właścicielami dwóch sklepów pod marką „Piast” w Garfield i jednego w Maplewood. Biznes przejął teraz ich syn, Marcin.

## Strzał w dziesiątkę

Właściciele „Piasta” pochodzą z Tamowa. Rodzina przebywa w Stanach już od 28 lat. Pierwszy punkt, ten w Maplewood, otworzyli w 1991 roku.

- Chodziłem wtedy do szkoły w Passaic i codziennie przejeżdżałem River Drive. - wspomina pan Marcin. - Szukaliśmy nowego miejsca, bo w Maplewood nie mieszka zbyt wielu Polaków. Wynajęliśmy więc tutaj jeden segment, a jak biz-

nes się rozkręcił - wynajęliśmy następny. W tej chwili „Piast” zajmuje już cztery segmenty. Zatrudniamy 65 osób. To jest bardzo ruchliwa arteria, blisko są wyjazdy na autostrady, a w Garfield Polaków nie brakuje. Sukces „Piasta” to jednak nie tylko lokalizacja. „Piast” jako pierwszy polonijny sklep zaczął uzupełniać ofertę towarów „półkowych” - gorącą kuchnią na wynos.

- Zauważyliśmy, że tutaj jest ogromne zapotrzebowanie - wyjaśnia pan Marcin. - I powoli przesunęliśmy ofertę w stronę gorących obiadów i innych potraw. W tej chwili każdego dnia możemy zaoferować do wyboru 15-20 różnych dań, dwie zupy i desery. Inni to podchwycili, a nawet próbują sprzedawać pod naszą marką, „Piasta”. Mamy jednak na nią rejestrację federalną.

## O słuchaniu klientów

Właściciele „Piast Meat & Provisions” zawsze uważali, że oplaca się uważnie słuchać klientów. Tak właśnie wpadli na koncepcję z gorącą kuchnią.

- I teraz także, jeśli ktoś z naszych klientów uważa, że w ofercie czegoś brakuje, niech po prostu da nam znać - zachęca pan Marcin. - Jesteśmy już sporym biznesem, mamy dużą swobodę w rozwijaniu oferty. Jeśli są jakieś potrawy z Polski, jakich naszym klientom brakuje w USA,

postaramy się je sprowadzić. To jest ich sklep! „Piast” stara się trafić w gust Polonii z New Jersey także poprzez wprowadzanie nowych, eksperymentalnych potraw. W tej chwili ma w ofercie takie specjały jak boczek z serem, faszerowane mięsa i kielbasę barbecue z serem. - Mocno polecam tę kielbasę - sugeruje mój rozmówca - Niezłe się naszukiwaliśmy, aby znaleźć odpowiednio topiacy się ser, ale warto było. To nasza specjalność szefa kuchni na lato, gdy już się trochę ociepli. Na pewno zrobi wrażenie na gościach przy grillu.

## Zakupy u Amiszów

„Piast” zachowuje w tej chwili wszystkie najwyższe amerykańskie standardy w zakresie przetwarzania i sprzedaży żywności. Nigdy nie było tu problemów np. z wołowiną, gdyż kupowane są wyłącznie mięsa z certyfikatem CAB. Podobnie jest z olejami: wszystkie dania i produkty bazują na olejach typu no trans-fatty acid. Wszyscy pracownicy, zwłaszcza w kuchni, muszą rygorystycznie przestrzegać systemu czystości i dezynfekcji narzędzi i sprzętów.

W ramach budowania nowoczesnej oferty „Piast” kupuje od bardzo wielu dostawców: od Amiszów, z Grecji, z Niemiec, wreszcie z polskich hurtowni.

- Od Amiszów mamy sporo

ekologicznych produktów, na przykład sery, ogórki, kapustę kiszoną - wylicza Pan Marcin. - Generalnie staramy się oferować produkty naturalne, mało solone, dietetyczne. Mamy takie właśnie szynki z indyka, polędwice, boczki z indyka. Właśnie w ten weekend wprowadzamy także organiczne parówki.

## Jakość, czystość, asortyment

Tymi trzema słowami pan Marcin określa priorytety, obowiązujące w każdym ze sklepów państwa Rybaków. - Jesteśmy wszyscy w rodzinie uczuleni na punkcie czystości - przyznaje. - To jest branża spożywcza. Produkcję trzeba wykonać ręcznie, nie da się maszynowo. Oglądaliśmy swego czasu różne maszyny do produkcji pierogów. Nic z tego, nie ten efekt!

- Dlatego pierogi z Piasta to do dziś taka „cepliowska” robota - dodaje pani Jasia Kowal, kierownik sklepu przy River Drive - Przyjeżdżają po nie klienci z innych stanów. To samo jest z wędlinami: wędzimy wyłącznie drzewem, po staropolsku. Ryby, kielbasy są świeże, bo to wszystko robione jest tutaj, na miejscu, nic nie leży godzinami w

trakcie transportu od producenta.

„Piast” prowadzi także catering. Obsługuje urodziny, wesela, święta.

- U nas wszystko jest na wynos! - uśmiecha się pan Marcin. - Cokolwiek można kupić w sklepie, dostarczymy także pod zamówienie na każdą rodzinną uroczystość.



1-888-Piast-US www.piastr.us

MEATS & PROVISIONS, INC.

**\$5 off** Any purchase of \$50 or more with this coupon. Not valid with other offers or prior purchases. Valid at any Piast location. Offer expires 4/30/08.

**10% off** Any catering order of \$100 or more with this coupon. Not valid with other offers or prior purchases. Valid at any Piast location. Offer expires 4/30/08.

Zapraszamy na obiad.

5 Passaic St. Garfield, NJ  
(973) 614-1315

800 River Dr. Garfield, NJ  
(973) 340-4722

1899 Springfield Ave. Maplewood, NJ  
(973) 761-1413