

RODZINNA TRADYCJA PACHNĄCA CHLEBEM



GDYŃSKA
FIRMA
RODZINNA

Tradycja i naturalnie zdrowe metody wypieku pieczywa – to główne cechy charakteryzujące gdyńską rodzinną Piekarnię Pajda.

Piekarnia, została założona przez dziadka Tomasza i Pawła Truszkowskich w 1946 roku na Podlasiu. Jako trzecie pokolenie bracia przeprowadzili się do Gdyni, gdzie kultywują tradycję rodzinnej firmy.



*Piekarnia Pajda, rodzina
Truszkowskich*



*Piekarnia Pajda, rodzina
Truszkowskich*



*Piekarnia Pajda, rodzina
Truszkowskich*

„Cały czas korzystamy z tradycyjnych przepisów, opierając się na zasadach naturalnego, zdrowego żywienia. Nie zależy nam na konkurowaniu z marketa-

mi czy piekarniami przemysłowymi. Chcemy kultywować tradycyjne wartości oraz sposoby wytwarzania pieczywa. Z tego względu funkcjonujemy jako mała, rodzinna piekarnia. Nasze produkty w dużej mierze wytwarzamy własnoręcznie. Później wypiekane są, w rzadko spotykanym, tradycyjnym piecu ceramicznym opalanym drewnem. Wierzymy, że świadomość ludzi będzie się zwiększać i coraz więcej osób zacznie wybierać naturalne wyroby, które nie tylko są smaczne, ale przede wszystkim zdrowe” – podkreślają.

Strona internetowa: <https://piekarniapajda.pl/>

Facebook: <https://www.facebook.com/Piekarnia-Pajda-367635277014275>

Film z cyklu „Wtorki z Rodzinnymi” zrealizowany przez Gdyńskie Centrum Wspierania Przedsiębiorczości w ramach działań miejskich skierowanych do firm rodzinnych.

Zobacz więcej: <https://www.gdyniaprzedsiebiorcza.pl/pl/firmy-rodzinne/materialy-video/>