

Historia "Rodziny Vogt"

Początki:

Rodzina Vogtów na trwałe wpisała się w historię Pleszewa. Początki rzemieślniczego warsztatu piekarskiego sięgają 1830 roku. Za założyciela firmy uznaje się Kaspra Vogta (ur. 1785 r.). Dzieło ojca kontynuował jego syn, Jan Vogt (ur. 1835 r.), a następnie syn Jana - Tomasz (1865 -1926).

Obecna siedziba firmy przy ul. Kraszewskiego 7 została wybudowana w 1915 roku.

28 sierpnia 1919 roku odbyło się zebranie założycielskie odrodzonego cechu piekarskiego w Niepodległej Polsce, na którym Tomasz Vogt został wybrany podstarszym.



1 - Tomasz Vogt

W kwietniu 1926 r. postanowiono ufundować sztandar cechowy. W tym czasie przymusowy cech piekarski w Pleszewie liczył 35 członków. W styczniu 1927 r., w wyniku wyborów, zastępcą sekretarza w zarządzie cechu i chorążym cechowym został Michał Vogt, syn Tomasza, zmarłego w 1926 roku. Michał Vogt **18 marca 1926 r.** złożył w Krotoszynie przed komisją Izby Rzemieślniczej z Poznania egzamin mistrzowski w zawodzie piekarskim. **16 maja 1927 r.** podczas nadzwyczajnego zebrania ustalono program uroczystości związanej z poświęceniem sztandaru cechowego.

15 grudnia 1927 r. - rozwiązano przymusowy cech piekarsko-cukierniczy i przekształcono go w Cech Piekarski na Miasto i Powiat Pleszew.

W styczniu 1928r. Michał Vogt ponownie został sekretarzem zarządu cechu.



2 - Michał Vogt

W styczniu 1929 r. cech w powiecie pleszewskim liczył 28 członków. Po roku, w styczniu 1930 było 25 członków, w tym 14 w Pleszewie i 11 w powiecie. Michał Vogt ponownie został sekretarzem zarządu cechu. Tę funkcję utrzymał również w marcu 1932r.

1 kwietnia 1932 r. zlikwidowano powiat pleszewski i ważniejsze decyzje zaczęły zapadać w Jarocinie, wtedy też w środowisku pleszewskich piekarzy rozpoczęła się walka konkurencyjna. Po wielkiej awanturze, związanej z nieuczciwą konkurencją, z cechu wystąpił Michał Vogt.

W **sierpniu 1932 r.** starostwo w Jarocinie, przy pomocy policji, odebrało sekretarzowi Michałowi Vogtowi książki cechowe. Michał Vogt został oskarżony o niszczenie cechu,. Zarzucono mu, że kupuje tanią mąkę, piecze 5-6 razy dziennie i sprzedaje 3-funtowy chleb po 45 groszy zamiast po 55 groszy. Swoimi decyzjami ignoruje cech piekarski.

9 grudnia 1932 r. ponownie obniżono ceny chleba z 40 na 30 groszy, czyli do ceny pobieranej przez Michała Vogta.

W listopadzie 1933 r., w odpowiedzi na pismo burmistrza w sprawie uruchomienia kuchni dla biednych, ośmiu obecnych na zebraniu członków cechu postanowiło dać na ten cel jednorazowo po dwa chleby.



3 - Wanda Vogt (1934) w sklepie

Okupacja oraz po wojnie:

W okresie okupacji Michał Vogt, biorąc pod uwagę ubóstwo mieszkańców i znaczne ograniczenia surowcowe przy produkcji piekarsko-cukierniczej, eksperymentował z wyrobami „oszczędnościowymi”. Zachowało się siedem receptur z okresu wojny i okupacji na wyroby cukiernicze.

Piekarnia Vogt kilka pierwszych lat w okresie powojennym funkcjonowała normalnie. W **1952 r.** wstrzymano wszelkie dostawy surowców zarówno mąki żytniej, pszennej, cukru jak i soli i **zmuszono** Michała Vogta do **zamknięcia piekarni**. Wypiek chleba przejęła **Powszechna Spółdzielnia Spożywców**. Zakład Michała Vogta był w rezerwie produkcyjnej.

Wznowienie działalności:

W **1959 r. Michał Vogt** uzyskał zgodę władz na działalność piekarsko - cukierniczą. Po zaciągnięciu pożyczki w wysokości **10 tys. złotych** przeprowadził remont zakładu. Zamontowano wtedy okno wystawowe i drzwi wejściowe do sklepu od ulicy i uruchomiono zakład cukierniczy.

Początkowo asortyment był raczej skromny. Produkcja była półcukiernicza i obejmowała bułki mleczne, chałki, drożdżówki, „amerykany”, „szneki”, sernik, jabłecznik i ciasto z truskawkami.

W tym okresie w zakładzie nie było maszyn. Wszystkie ciasta były wyrabiane ręcznie, bułki formowane były też ręcznie. Wyrabianie ciast, czy też formowanie bułek było wyrabiane ręczne. .

W dniu **5 kwietnia 1961 r.** Michał Vogt zdał w Poznaniu egzamin mistrzowski w rzemiośle cukierniczym.



4 - Rodzina Vogtów przed sklepem



5 - Michał Vogt w piekarni

W 1965 roku Tomasz Vogt postanowił "zmechanizować" produkcję. Zakupił robot kuchenny i ubijaczkę z napędem elektrycznym do ubijania jaj, wykonaną w Stoczni Gdańskiej.

W **tym samym roku** w piekarni rzemieślnik wprowadził kolejne modyfikacje. Wymienił piec. Na miejsce starego wrocławską firmą Jerzego Jeżyka wybudowała piec rurowo - kanałowy.



6 - Nowy piec

Po uruchomieniu tego pieca można było podjąć produkcję ciągłą, co znacznie zwiększało możliwości produkcyjne zakładu.

Młodsze pokolenie:

Obecny właściciel firmy, Tomasz Vogt, urodził się 8 marca 1947 r. w Pleszewie jako drugi syn Michała i Marianny z domu Jezierskiej. W latach 1951 -1953 uczęszczał do przedszkola Sióstr Służebniczek NMP. W latach 1953 -1961 uczył się w Szkole Podstawowej nr 1 w Pleszewie. Do szkoły zawodowej Tomasz Vogt uczęszczał we Wrocławiu. Po ukończeniu szkoły cukierniczej pracował jako robotnik wykwalifikowany w zakładzie swego ojca. Ojciec nie wyróżniał syna. Traktował go na równi z innymi pracownikami. Młody Tomasz nie mógł liczyć na taryfę ulgową.

W 1964 r. Tomasz rozpoczął naukę systemem zaocznym w Technikum Chemiczno -Spożywczym w Poznaniu. Było to technikum zorganizowane dla potrzeb „Goplany”. Na zajęcia jeździł dwa razy w miesiącu: w soboty i w niedziele. Po pierwszym semestrze załamał się trudnościami i chciał zrezygnować ze szkoły. Zamierzał podjąć naukę w Pleszewie, w Liceum dla Pracujących. Jak wspomina dzisiaj do kontynuowania nauki w kierunku zawodowym zmobilizował go szwagier – Kazimierz Ratajczak.



7 - Tomasz Vogt przy pracy

18 kwietnia 1968 r. Tomasz złożył egzamin mistrzowski w zawodzie cukierniczym przed komisją kwalifikacyjną Izby Rzemieślniczej w Poznaniu.

W związku z obchodami 50-lecia Izby Rzemieślniczej w Poznaniu Tomasz uczestniczył w zorganizowanym przez Izbę specjalnym kursie o specjalności dekoracja artystyczna. Przedsiębiorca popisał się wtedy wielką sztuką mistrzowską. Wykonał olbrzymi tort przedstawiający orkiestrę ludową w strojach wielkopolskich i trzy tańczące pary na parkiecie. Praca została wysoko oceniona. Po złożeniu egzaminu dojrzałości Tomasz podjął starania, aby studiować zaocznie prawo. Jednak, nie został przyjęty.

8 listopada 1970 r. Tomasz załatwiał formalności w UMiG w Pleszewie w celu przejęcia zakładu po ojcu. Samodzielne zarządzanie zakładem objął **2 stycznia 1971 r.** Przez kilka miesięcy musiał chodzić z próbkami gotowych wyrobów do chorego ojca na "kontrolę jakości".

Michał Vogt zmarł 17 września 1971 r.

30.09.1972 r to ważna data w życiu przedsiębiorcy. Tego dnia Tomasz Vogt ożenił się z Grażyną Bartecką. Życie, działalność, a także imiona dzieci Tomasza Vogta są związane z firmą.

W okresie praktykowania w ojcowskim zakładzie Tomasz wykorzystywał każdy wyjazd poza Pleszew, aby wzbogacić własne doświadczenia. W tym celu prowadził specjalny zeszyt, w którym notował spostrzeżenia i uwagi dotyczące produkcji cukierniczej w innych zakładach. Dzięki temu firma rozszerzyła produkowany asortyment. Wprowadzono m. in. ciasta dese rowe i nową dekorację tortów.

W **1981 r.** Tomasz zakupił w Gdańsku pierwszą mieszarkę do ciasta.

W **1988 r.** przeprowadził remont i modernizację warsztatu. Prawdziwie dynamiczny rozwój zakładu, zwłaszcza wyposażenie nowoczesnymi maszynami, rozpoczął się od udziału w POLAGRZE '92.

Pojawiły się możliwości zakupu maszyn od firm zachodnich. Do tego czasu wszystkie urządzenia wykonywano własnymi siłami, przy pomocy zaprzyjaźnionych fachowców.



8 - Tomasz Vogt z rodziną

W **1992 r.** Tomasz Vogt przeprowadził również modernizację sklepu, pozostawiając stary piekarski piec jako nie tylko ozdobę wnętrza; podkreślił tym pokoleniowe tradycje i szacunek do historii. Powiększył jednocześnie powierzchnię sklepu. Zmienił i unowocześnił wystrój wnętrz, nie mówiąc o nowej elewacji budynku.

Na POLAGRZE '92 zakupił piec obrotowy elektryczny do wypieku chleba, bułek i ciast z włoskiej firmy „Mundial Forni”, mieszarkę dwubiegową oraz garownię.

W **1994 r.** zakupił przywieziony z Niemiec, używany piec wsadowy Winklera do wypieku chleba, a w Gostyniu – wałkowarkę do ciasta.

W lutym **1995 roku** nabył nieruchomość przy ul. Kaliskiej 26-28. Po przeprowadzaniu remontu uruchomił tam **2 listopada** tegoż roku zakład piekarski, który obecnie prowadzi syn Michał. **W ten sposób rozpoczęło aktywność zawodową w pleszewskim piekarstwie szóste pokolenie rodu Vogtów!**

Tomasz Vogt w **marcu 1995 r.**, przed Kuratorium Oświaty zdał egzamin mistrzowski w specjalności piekarskiej.

Tomasz Vogt, pasjonat sztuki piekarsko - cukierniczej, zdobyte doświadczenia na różnych wystawach i targach wciąż przenosi do Pleszewa. Stawia tym samym wysoko poprzeczkę lokalnym przedsiębiorcom.

We wrześniu **2006 roku małżeństwo Grażyny i Tomasza Vogtowie, spełniło swoje wielkie marzenie** - założyli Muzeum Piekarstwa. Grażyna i Tomasz Vogtowie ocalili od zapomnienia dorobek kilku pokoleń rodu piekarzy.



Monika Pańczak

Zespół Szkół Usługowo-Gospodarczych w Pleszewie

Źródła:

<http://vogt.pl/>

Wykorzystane zdjęcia pochodzą ze zbiorów rodzinnych Państwa Vogtów