



Tradycyjne receptury i smaki, tona zużytej mąki dziennie, ciepłe bułki i chleb znikające z piekarni tuż po wypieczeniu. I tak już od ponad 30 lat. Jarosław Grochowalski z wypiekami na twarzy opowiada o tym, jak się robi biznes na starówce.

Piekarnia Grochowalski to rodzinny biznes, który funkcjonuje z powodzeniem przy ulicy Podmurnej od ponad 30 lat. Jej właściciel uważa, że najważniejsze w prowadzeniu działalności w tak specyficznym miejscu, jest to, aby starówka tętniła życiem, bo to powoduje, że klientów nie brakuje. Rzemieślnik dba też o to, by jakość wypieków była zawsze najwyższa, a ludzie wracali po kolejne produkty wyrabiane zgodnie z tradycyjnymi recepturami.

„Tak się robi biznes na starówce” to projekt, w którym prezentujemy sylwetki przedsiębiorców, którzy swoją działalność związali z Zespołem Staromiejskim. Właściciele firm, salonów tatuażu, lokali gastronomicznych, księgarni, punktów usługowych, sklepów, biur podróży czy piekarni opowiadają o tym, dlaczego zainwestowali w działalność na toruńskiej starówce.

Co tydzień w rozmowie z cyklu „Tak się robi biznes na starówce” rozmawiamy z właścicielami firm na tematy związane z prowadzeniem działalności gospodarczej na terenie Zespołu Staromiejskiego. To wizytówka miasta, która przyciąga turystów z

całego świata, ale też miejsce, gdzie na co dzień swoje interesy prowadzą biznesmeni z różnych branż. W cyklu filmowym opowiadają o pomysłach na działalność, zdobywaniu klientów, metodach promocji, blaskach i cieniach tak prestiżowej lokalizacji jaką jest toruńska starówka.

Realizacja: Red Cow Studio/Tomasz Gezela

- [Powrót](#)
- [Udostępnij na: X](#)
- [Udostępnij na: FB](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)