

## **Podsumowanie roku 2022, trendy i wyzwania na kolejne lata – rozmawiamy z Wojciechem Chojnickim, Prezesem Zarządu [Classeq](#) Polska.**

[Classeq](#) Polska to lider wynajmu sprzętu gastronomicznego na rynku HORECA, należący do grupy Winterhalter. Firma jest twórcą wyjątkowej oferty Rental Classeq (Rental CQ), czyli programu wynajmu sprzętu zmywającego dla lokali gastronomicznych, w którym największy nacisk kładzie się na partnerstwo i możliwość negocjacji. Poniższy wywiad jest zaś świadectwem na to, że pozytywne nastawienie przyciąga pozytywne zdarzenia i przekłada się na równie dobre wyniki. Prezes Zarządu Classeq Polska, Wojciech Chojnicki, z ogromnym dystansem do życia i dużą dawką humoru odpowiada nam na pytania podsumowujące kończący się rok, zdradzając także nieoficjalne informacje. Będzie się działo!

### **Czy 2022 rok był dobry dla firmy Classeq? Jak można go porównać do lat poprzednich?**

„Dobrze to już było”, jak mawia klasyk. Całkiem na poważnie, to mijający rok był intensywnym, interesującym dla nas czasem pełnym wyzwań. Przede wszystkim, poszerzyliśmy naszą bazę dystrybutorów, z czego bardzo się cieszymy i co zaowocowało lepszym od oczekiwanego wynikiem sprzedaży. Dzięki szerszej sieci dystrybucji firma Classeq jest jeszcze bliżej klientów – tych przyszłych oraz tych, którzy już są szczęśliwymi użytkownikami naszych zmywarek. Bardzo nas cieszy dynamiczny rozwój systemu wynajmu Rental CQ – w opinii wielu fachowców z branży to najlepszy produkt tego typu na rynku polskim. No i coś, o czym może nie powinienem w tym momencie mówić, bo tej informacji jeszcze nigdzie nie ma... W tym roku kończymy drugą fazę testów nowej generacji zmywarek Classeq. W trzecim etapie, który rozpocznie się w styczniu 2023 roku, kilka maszyn trafi do najbardziej wymagających klientów, aby upewnić się, że produkt jest w pełni gotowy do wprowadzenia na rynek. Wkrótce wielka premiera...!

### **Jak by Pan opisał ten rok w trzech zdaniach?**

Mijający rok był przede wszystkim pełen wyzwań. Nie zabrakło w nim interesujących i zaskakujących zdarzeń. Działo się bardzo dużo – można więc go także określić mianem super dynamicznego.

### **Jakie były największe wyzwania tego roku? Jakie lekcje można było z nich pobrać?**

Największym wyzwaniem było i jest dostosowanie naszych usług do zmieniających się potrzeb całej bazy klientów w duchu zrozumienia ich niełatwej sytuacji, w jakiej przyszło im prowadzić działalność gospodarczą.

### **Które wydarzenia tego roku, ważne dla branży gastronomicznej, miały największe znaczenie dla Państwa firmy?**

Wiem, że nie o to dokładnie chodzi w pytaniu, ale odpowiem przekornie – najważniejsze były dla nas informacje o czekających branżę podwyżkach cen energii i rosnącej inflacji, wpływających na wzrost cen zakupu produktów oraz urządzeń w branży HORECA. Podchodziliśmy do nich z największą uwagą i to te wydarzenia kształtowały naszą politykę.

### **Jakie największe sukcesy odnotowała firma Classeq w 2022 roku?**

Staraliśmy się antycypować i w konsekwencji natychmiast reagować na nowe oczekiwania klientów związane z rozwojem sytuacji na rynku. Recenzje i wyniki naszej działalności wskazują na to, że chyba nieźle to wyszło.

Najbardziej cieszy jednak dalsze zbliżenie i rozwój partnerskiej współpracy z naszymi klientami. Wyjaśnię, dlaczego to takie ważne...

Dla mnie biznes to nie tylko rachunek zysków i strat, przychody i marże. Dla mnie biznes to przede wszystkim LUDZIE. Bez nich nie istnieją żadne obroty czy marże... Biznes jest o ludziach, tego zdania trzymam się przez ponad 25 lat działalności w tej branży. W całej sprawie chodzi o to, aby traktować siebie nawzajem po przyjacielsku – to dewiza i filozofia firmy Classeq.

### **Co Państwa najbardziej rozczarowało?**

Rozczarowanie podobno przywraca kontakt z rzeczywistością... W tym sensie udaje nam się unikać rozczarowań, gdyż tego kontaktu nigdy nie tracimy.

### **Jakie trendy w branży i zachowaniu klientów zaobserwowali Państwo w 2022 roku?**

Niestety (choć to w pełni zrozumiałe), dominowały nastroje dezorientacji, a także lęku i zniechęcenia. Na szczęście na ogół szybko nastroje te przeradzały się w wolę walki i kreatywne dostosowawcze działanie. Od lat mam wiele zagranicznych kontaktów w naszej branży i wiem, o ile łatwiej jest prowadzić gastronomiczny biznes w innych europejskich krajach, również teraz w okresie kryzysu. Polscy Gastronomowie i Hotelarze to prawdziwi twardziele!

### **Które elementy oferty firmy Classeq okazały się zatem bezkonkurencyjne na rynku?**

Bezkonkurencyjna jest nasza autorska oferta wynajmu zmywarek Rental CQ. To absolutna USP (Unique Selling Proposition – przyp. red.), niespotykany w propozycjach konkurencji.

### **Jakie priorytety były najważniejsze w tym roku? Które z nich będą równie ważne w 2023 roku?**

Umiemy być elastyczni, co oznacza, że będziemy nasze działania dostosowywać do warunków, w jakich będą funkcjonować nasi klienci. Priorytetem będzie na pewno odpowiednie przygotowanie premiery nowej generacji zmywarek CQ.

### **Jaka będzie firma Classeq w 2023 roku? Co można zrobić, aby rozwijała się jeszcze lepiej?**

Nie musimy się lepiej rozwijać, gdyż nie chcemy być żadną nadzwyczajną firmą... Jesteśmy i pozostaniemy zwyczajnym przedsiębiorstwem, które twardo stąpa po ziemi i niezależnie od „kierunku, z którego wieje wiatr” pozostanie wrażliwym na reakcje, potrzeby i podpowiedzi rynku.

### **Na czym skupi swoje działania Państwa firma w następnym roku?**

Przede wszystkim na tym, aby nie zapomnieć, że to nasi Serwisanci i Handlowcy, mający bezpośredni codzienny kontakt z klientami, najszybciej i najlepiej rozpoznają ich oczekiwania i abyśmy z ich relacji umieli szybko wyciągać właściwe wnioski.

Chcielibyśmy również skupić się na dalszym rozwoju naszej inicjatywy Classeq Golf & Friends, czyli stworzonej przez nas akademii golfa dla branży HoReCa. Liczymy, że w nowym roku dołączą do nas kolejne osoby, chcące nauczyć się grać lub doskonalić swoją technikę. Szacuje się, że 10% światowego biznesu bierze swój początek na polach golfowych... Wszystkich gorąco zachęcam i zapraszam do udziału w naszych spotkaniach. (kontakt: [golf@classeq.pl](mailto:golf@classeq.pl))

### **Czego chciałby Pan życzyć swoim obecnym i przyszłym klientom z okazji zbliżających się Świąt Bożego Narodzenia oraz Nowego Roku?**

Przede wszystkim chciałbym najpierw podziękować wszystkim Klientom, którzy nam zaufali oraz wszystkim Partnerom handlowym i osobom wspierającym nas w kończącym się 2022 roku.

Dziękuję za wszystkie tegoroczne zaproszenia, spotkania i interesujące rozmowy, za Państwa życzliwość i okazywane firmie Classeq gesty sympatii. Z tym kapitałem śmiało wkroczymy w Nowy 2023 rok.

Składam Państwu najlepsze życzenia Bożonarodzeniowe, a w Nowym Roku życzę zdrowia, stabilizacji i czystych naczyń!

Początki firmy [Classeq](https://www.classeq.co.uk/) sięgają 1977 roku, kiedy to rozpoczęła działalność w Hixon, małej miejscowości w Anglii. Od 18.10.2017 r. firma produkuje swoje urządzenia w nowo otwartej przez właściciela marki Classeq, Pana Jurgena **Winterhaltera**, ultranowoczesnej fabryce zmywarek o powierzchni 3000 m<sup>2</sup>, zlokalizowanej w Beacon Business Park w miejscowości Stafford. Tam też znajduje się obecna siedziba firmy Classeq (<https://www.classeq.co.uk/>). Od 2004 roku marka jest częścią grupy Winterhalter, a od 2006 roku obecna jest również w Polsce. Dzięki swojej niezawodności, wysokiej jakości urządzeniom i profesjonalizmowi, uznawana jest za lidera w dziedzinie produkcji zmywarek dla gastronomii, przede wszystkim dla małych i średnich przedsiębiorstw. Jako że pozycja firmy na rynku jest już mocno ugruntowana, produkty Classeq stanowią wyposażenie lokali gastronomicznych nawet najbardziej wymagających Klientów na całym świecie. Roczna produkcja urządzeń to nawet 20 000 sztuk.

Zmywarki firmy [Classeq](https://www.classeq.co.uk/) są dostarczane do krajów Europy, Australii, Azji i Ameryki Południowej. We wszystkich tych lokalizacjach posiada swoje reprezentacje, które czuwają nad poprawnością funkcjonowania ich systemów bezpośrednio u odbiorców. Klienci doceniają niezawodność i solidność produktów marki, co pozwala im osiągać najlepsze rezultaty w utrzymaniu bezpieczeństwa i higieny zmywanych w ich lokalach naczyń i szkła.

[Classeq Polska Sp. z o.o.](#), ul. Trakt Brzeski 62 B, 05-077 Warszawa – Wesola  
Telefon: +48 22 813 03 25 / 507 144 947, Email: [biuro@classeq.pl](mailto:biuro@classeq.pl), [www.classeq.pl](http://www.classeq.pl)

Tagi: Classeq, Classeq Rental, profesjonalne zmywarki do gastronomii, tanie zmywarki, Winterhalter, Wojciech Chojnicki, wynajem zmywarek, wyparzarka, zmywarka barowa, zmywarka uniwersalna, zmywarki bistro, zmywarki Classeq, zmywarki do gastronomii, zmywarki do naczyń, zmywarki do naczyń szklanych, zmywarki do restauracji, zmywarki do talerzy, zmywarki gastronomiczne, zmywarki kapturowe, zmywarki przemysłowe