

ECONOMY
LIFE

Today

DODATEK INFORMACYJNO-PROMOCYJNY DO RZECZPOSPOLITEJ NR 1 (8) PIĄTEK 25 LUTEGO 2011



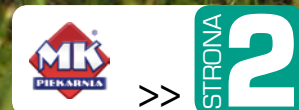
JAKOŚĆ naturalnie



>>

STRONA

2



>>

STRONA

2

Powrót do tradycji



Chętnie wspominamy czasy dzieciństwa. Z rozrzwinięciem pamięci wracamy do bez troskich chwil pełnych swobody. W okresie wakacji porzucaliśmy miejskie klimaty na rzecz czystej, ekologicznej wsi. Bezpośrednie obcowanie z naturą, przejrzyste jeziora, czyste rzeki – to wszystko kształtowało naszą wrażliwość i poczucie piękna. Dawało nam też szanse na poznanie specyficznych smaków. Czy jeszcze je pamiętamy?

dzone polskie przepisy i smak prawdziwego polskiego chleba. Pielegnowanie tradycji to domena KZRSS „Społem” obchodzącego w tym roku jubileusz 100-lecia istnienia. Innowacyjne rozwiązania w dostawie świeżego mleka stosuje Eko-mleko, wprowadzając na ulice naszych miast tzw. mlekomaty. Kolejny producent, który zyskał uznanie konsumentów to firma Frąckowiak. Profesjonalizm i pasja to atuty Fermy Drobiu Mizgier, a ekologiczna hodowla kurek zielononózek to nowość w ofercie. Połączenie naturalności i ekologii wypracował także Traidenis-Pol, wprowadzając nowoczesną technologię w oczyszczanie wody. Zachęcam Państwa do lektury - być może dzięki niej powrócicie do swoich wspomnień.

Wszystkie prezentowane firmy to uczestnicy konkursu JAKOŚĆ ROKU 2011 i pretendenci do zdobycia nagrody. Więcej informacji o programie i jego idei znajdziecie Państwo na stronie www.jakoscroku.pl.

–Małgorzata Kapela-Leks

Na pierwszym miejscu pozostaje aromat świeżego chleba. Pachnące mleko i własnej produkcji masło, jajka bez pieczętek i orzeźwiająca woda wprost ze źródła. Z nostalgią powracamy do tego, co minęło. Dziś żyjemy w zupełnie innym świecie. Przemysł, także spożywczy, nastawiony jest na masowość, ale mimo to coraz częściej w produkcji powraca do tradycyjnych metod wytwarzania.

W dzisiejszym wydaniu prezentujemy firmy, dla których priorytetem w działaniu jest wysokiej jakości naturalna produkcja. Dzięki ich doświadczeniu i ciąglemu rozwojowi możemy choć na chwilę powrócić do minionych lat. Takie wspomnienia serwuje nam MK Piekarnia, która stawia na spraw-



ECONOMY LIFE Today

Redaktor wydania: Krzysztof Stadler
Project manager: Małgorzata Kapela-Leks
Materiały przygotowali: Małgorzata Kapela-Leks, Krzysztof Bycina, Radosław Miszak, Wojciech Tarka
Korekta: M. i A. Ligeza **DTP:** DASO.pl
Wydawca: Public PR, 40-142 Katowice, ul. Modelarska 12, tel.: 32/733 52 98, fax: 32/258 04 05, redakcja@economylife.pl

SPIS TREŚCI

Powrót do tradycji.....	2
Zasmakuj jakości	2
Litewski król jakości w Polsce	3
Rodzinna pasja	3
Mleczna innowacja	3
Jak podkreślić sukces biznesowy?.....	4

reklama

1911 100 2011
 lat
 Krajowego Związku Rewizyjnego
 Spółdzielni Spożywców "Społem"

reklama

Collegium Balticum
Szczecińska Szkoła Wyższa Collegium Balticum

REKRUTACJA DO MARCA!

MAGISTERSKIE

PEDAGOGIKA
POLITOLOGIA
EKONOMIA
FILOLOGIA

LICENCJACKIE

ANGIELSKA
NIEMIECKA
ROSYJSKA

PODYPLOMOWE

- SOCJOTERAPIA
- BEZPIECZEŃSTWO WEWNĘTRZNE
- MARKETING I PUBLIC RELATIONS
- RACHUNKOWOŚĆ I FINANSE
- MEDIACJE I NEGOCJACJE
- INFORMACJA NAUKOWA I BIBLIOTEKOZNASTWO
- EDUKACJA TECHNICZNA
- TŁUMACZENIA PISEMNE I USTNE - J. ANGIELSKI/J. NIEMIECKI
- ORGANIZACJA I ZARZĄDZANIE W OŚWIACIE
- RESOCJALIZACJA I PROFILAKTYKA UZALEŻNIENI

i wiele innych

www.cb.szczecin.pl

Mieszka 1 61C, SZCZECIN
 91 48 38 171
 rekrutacja@cb.szczecin.pl

PIECZYWO | MK PIEKARNIA W GRONIE NOMINOWANYCH DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2011

Zasmakuj jakości



Rozmowa z **Krzysztofem Maciołkiem**, właścicielem MK Piekarnia Sp. z o.o.

- Historia powstania MK Piekarnia była niecodzienna...

- Tak. Kilkanaście lat temu prowadziłem mały sklep wielobranżowy. Bywały momenty, że nie mogłem w pełni liczyć na dostawców, głównie pieczywa. Jest to produkt pierwszej potrzeby, który przyciąga klientów. Postawiłem na niezależność i otworzyłem małą piekarnię, która w zamysle miała obsłużyć miejscowy rynek. Sprrowadziłem sprawdzonych piekarzy, a sam zająłem się rynkiem zbytu. Szybko nawiązałem współpracę z lokalnymi sklepami. Obecnie współdziałamy z licznymi sieciami handlowymi i wciąż rozwijamy naszą dystrybucję.

- Dzisiaj MK Piekarnia należy do grupy największych polskich producentów pieczywa, jaki jest zatem Pana przepis na sukces?

- Dla nas najważniejszy jest klient, swoją ofertę dostosowujemy do potrzeb konsumenta. Stosujemy również sprawdzone receptury, a do produkcji wy-

korzystujemy najwyższej jakości produkty. Współpracujemy ze sprawdzonymi i solidnymi dostawcami. Dla mnie osobiście istotnym ogniwem w działalności piekarni są również jej pracownicy. Stanowią nie tylko wizytówkę firmy, ale biorą czynny udział w jej rozwoju i tworzą ją razem ze mną.

- Jesteście Państwo w trakcie budowy nowej hali produkcyjnej. To nie tylko rozwój, ale także inwestycja w jakość.

- Tak. Budowa nowego zakładu produkcyjnego pozwoli nam na zwiększenie produkcji i poszerzenie asortymentu. Obecnie przetwarzamy ok. 30 ton mąki na dobę, nowa inwestycja pozwoli nam tę wartość zwiększyć. Mamy najnowsze piece, które wypiekają 5 tys. bochenków chleba na godzinę. Nasza produkcja to przedsięwzięcie na szeroką skalę, w której jakość wytwarzania jest priorytetem. Wdrożony system HACCP potwierdza wysoką klasę naszych produktów do



spełnienie rygorystycznych wymagań technologicznych. Jeszcze w tym roku wprowadzamy system ISO 22000.

- Rynek pieczywa jest bardzo konkurencyjny. Jak Państwo utrzymujecie stabilną pozycję?

- Od początku naszej działalności wierzyłem i wierzę w to, co robię. Nie stoimy w miejscu, cały czas inwestujemy w rozwój. Rozbudowujemy park maszynowy. Nowoczesne urządzenia zwiększają wydajność, zapewniają utrzymanie jakości i powtarzalności produkcji. Zakład wypieka 24 godziny na dobę. Każda linia produkcyjna ma swoich opiekunów, którzy czuwają nad procesem piekarniczym.

- Jakie są Państwa plany rozwojowe na najbliższą przyszłość?

- W bieżącym roku chcemy zintensyfikować działania i wprowadzić kilka nowości. Projektem numer jeden jest rozszerzenie produkcji rogaliaków z ciasta francuskiego. W tym celu zakupiliśmy pierwszą w Polsce linię produkcyjną, która może wyprodukować do 6 tys. croissantów na godzinę. Jeszcze w tym roku planujemy ekspansję na rynek słowacki, rumuński i węgierski.

- Jak przyjął Pan informację o nominacji do tytułu JAKOŚĆ ROKU 2011?

- Z ogromnym zaskoczeniem. Cieszymy się, że nasza praca została doceniona przez kapitułę konkursu. Nominacja potwierdza, że nasze wybory są słuszne, a droga rozwoju prawidłowa.

- Dziękuję za rozmowę

–Małgorzata Kapela-Leks

INŻYNIERIA EKOLOGICZNA | TRAI DENIS-POL PRETENDENTEM DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2011

Litewski król jakości w Polsce



Rozmowa z **Adrianem Mika**, prezesem zarządu TRAI DENIS-POL Sp. z o.o.

- Panie Prezesie, gratuluję nominacji do tytułu JAKOŚĆ ROKU 2011.

- Niezmiernie mnie cieszy, że nasze starania na rynku polskim zostały zauważone. Możliwość zdobycia tej prestiżowej nagrody to dla nas powód do dumy. Załoga TRAI DENIS-POL pracuje naprawdę prężnie, aby obsłużyć cały polski rynek.

- Jak zatem zdobywa się polski rynek?

- Odpowiedź jest prosta – jakością. Nie ma innej recepty na sukces. Dobra jakość obroni się sama – potwierdzają to nasi klienci. Liczy się niezawodność, długowieczność i bezawaryjność produktów TRAI DENIS. A oferowane przez nas ceny są konkurencyjne.

- O jakich urządzeniach mówimy?

- Oprócz urządzeń do biologicznego oczyszczania ścieków, firma produkuje zbiorniki wodne, przeciwpożarowe, przepompownie, separatory

tluszczu i separatory produktów naftowych. Cały asortyment wykonany jest z materiału GRP (poliester). Proces produkcji jest w pełni zautomatyzowany.

- Skoro mowa o jakości, to w jaki sposób firma ją zapewnia?

- TRAI DENIS-POL jest generalnym przedstawicielem marki w Polsce, natomiast wszystkie produkty powstają w firmie-matce TRAI DENIS w Alytus na Litwie – tam też przechodzą rygorystyczną kontrolę. Firma posiada własne laboratorium, które bada parametry urządzeń i stopień oczyszczania ścieków. Naszą renomę potwierdzają certyfikaty UE oraz liczne nagrody i wyróżnienia.

- Czy może Pan wymienić kilka najbardziej znaczących?

- W zasadzie każda nagroda świadczy o tym, że TRAI DENIS oferuje najlepszy produkt. Istotnym potwierdzeniem naszej jakości są cer-



tyfikaty CE, ISO 9001 i ISO 14001 oraz atest litewskiego Ministerstwa Ochrony Środowiska. Spełniamy rygorystyczne wymagania Dyrektywy UE 89/106/EEC czy EN 12566-3:2006+A1:2009. Natomiast spośród wyróżnień cenimy sobie odbieraną co roku z rąk prezydenta Litwy nagrodę „Produkt roku Litwy”, a w Polsce – Złoty i Srebrny klucz na Targach LUBDOM, „Ekologiczny HIT” na Międzynarodowych Targach w Sie-

dlcach, Wyróżnienie Rektora UWM HIT TARGÓW „Wszystko dla Rolnictwa” oraz główna nagroda na Międzynarodowych Targach INTERBUD.

- W czym tkwi tajemnica powodzenia tych oczyszczalni?

- W prostocie budowy i działania. Wszystko dzięki nowoczesnej technologii oraz marce, jaką TRAI DENIS wypracował sobie w Europie. Nieustannie doskonalimy projekty, technologię materiałów i pro-

Synonim oczyszczalni



O litewskiej spółce-matce mówi jej dyrektor generalny, **Sigita Leonavičius**

- W latach 90. XX wieku zainteresowałem się ekologią. W Skandynawii oczyszczalnie przydomowe były normą, na Litwie – nowością. Jako inżynier upatrywałem w tym potencjał. Zaczynałem od białej kartki i współpracy z uczelniami, specjalistami. Od początku chciałem sprzedawać nie tylko lokalnie, ale i na eksport. Potrzeba było wiele wysiłku i inwestycji, by osiągnąć obecny stan. Dziś jesteśmy specjalistami w naszej dziedzinie i wyznaczamy standardy. Spoczywa na nas wielka odpowiedzialność, dlatego nie możemy zatrzymać się w miejscu.

ces produkcji, aby klient otrzymał produkt najwyższej jakości. Prowadzimy badania i współpracujemy z uczelniami, aby rozwijać nasze produkty w stopniu zapewniającym jak najwyższy efekt ekologiczny. Dzięki temu przodujemy w branży i należymy do ścisłej czołówki firm oferujących rozwiązania tego typu.

- Jak długo trwają już te prace?

- Firma TRAI DENIS została założona przez Sigita-

sa Leonavičiusa, istnieje na Europejskim rynku od 15 lat i zaczęła swoją działalność właśnie od biologicznych oczyszczalni przepływowych. TRAI DENIS-POL istnieje od 2007 roku, choć już wcześniej produkty tej litewskiej marki były sprzedawane na rynku polskim. Udzielamy dziesięcioletniej gwarancji i z dumą musimy powiedzieć, że dotychczas nie spotkaliśmy niezadowolonego klienta. Reklamacji brak. Wiele osiągnęliśmy, lecz wciąż sporo jest do zrobienia. Zmierzamy w dobrym kierunku w drodze do doskonałości.

- Jakie są Państwa inne plany na przyszłość?

- Poprawa gospodarki ściekowej jest wciąż znaczącym problemem w naszym kraju. W związku z tym jest bardzo dużo pracy, którą wykonaliśmy i nadal wykonujemy. Zostały już zrealizowane setki projektów dla dużych, jak i małych inwestycji. Wraz ze wzrostem zainteresowania oraz popytem na urządzenia TRAI DENIS, planujemy w najbliższej przyszłości także wyjście poza nasz kontynent.

- Dziękuję za rozmowę i życzę dalszych sukcesów.

-Radosław Miszczak

Rodzinna pasja



Rozmowa z **Tomaszem Mizgierem**, właścicielem Fermy Drobiu Mizgier

- Mizgier to jedna z największych kurzych ferm w Polsce. Zajmuje się hodowlą kur, produkcją oraz handlem jaj. Jakie były początki firmy?

- Przedsiębiorstwo powstało z zamiłowania moich rodziców do wsi i rolnictwa. Jego początki sięgają zaś lat osiemdziesiątych XX wieku. Wtedy to moi rodzice, którzy pierwotnie zajmowali się hodowlą trzody chlewnej, stopniowo zaczęli przekształcać dotychczasową działalność w profesjonalną fermę kur niosek.

- Interesuje mnie, jak dzisiaj wygląda firma?

- Nasza firma prowadzi działalność w trzech różnych miejscach. Pierwsza ferma mieści się w Marianowie Brodowskim, druga - nieopodal. Trzecia to nowe miejsce, w Starkówcu Piątkowskim. Zaczynaliśmy od niewielkiej ilości 500 kur, obecnie posiadamy już 700 000 sztuk i własną odchowalnię niosek.

Oprócz tego posiadamy własne pakownie jajek. Są to dwa zakłady (w Marianowie Brodowskim i Kijewie) wyposażone w najnowocześniejsze maszyny pozwalające dokonywać właściwej segregacji, ważenia i znakowania jaj. Umożliwiają one również przeprowadzanie selekcji jaj i kontrolowanie ich jakości.

- Ile osób zajmuje się obsługą tak dużej ilości drobiu?

- To, co wyróżnia naszą firmę i to, do czego dążyliśmy, zdobywając doświadczenie, to fakt, że ferma jest w pełni zautomatyzowana. Oznacza to, że nie potrzebujemy dużej ilości pracowników. Mówiąc dołdziej, wystarczy dwadzieścia osób do obsługi samej hodowli, łącznie z administracją. Jeśli chodzi o pakownie, to osobna kwestia. Zatrudniamy tu więcej ludzi.

- Państwa produkty są dostępne na półkach naj-

popularniejszych hipermarketów. Oferta jest naprawdę bogata. Co klient może w niej znaleźć?

- Sprzedajemy jajka we wszystkich czterech klasach wagowych, mianowicie: S, M, L, XL. Ponadto oferujemy naszym klientom jajka z różnych metod chowu: klatkowego, ściółkowego i wolno biegowego. Od roku pakujemy jajka z produkcji ekologicznej. Posiadamy bowiem certyfikat w zakresie prowadzenia działalności ekologicznej. Novum w naszej ofercie są jajka od kurek zielononózek. Firma zaopatruje przede wszystkim duże sieci (70% produkcji), oprócz tego 25% produkcji trafia na eksport, zaś 5% do mniejszych odbiorców – hurtowni oraz przetwórstwa. Jeśli chodzi o eksport, sprzedajemy praktycznie w całej Europie. Możemy się pochwalić dużą liczbą odbiorców współpracujących z nami nie tylko ze względu na jakość naszych produktów, ale także dlatego, że jesteśmy w stanie przesortować i spakować dziennie aż 1,5 miliona jajek.

- Dziękuję za rozmowę

-Krzysztof Bycina

Mleczna innowacja



W Europie rocznie spożywa się 350 litrów mleka na osobę. W Polsce zaledwie połowę tej wartości, pomimo tego, że jesteśmy jednym z jego czołowych producentów. Pionierska sieć automatów z mlekiem - tzw. mlekomatów - ma zmienić tę statystykę. Teraz świeże, nieprzetworzone mleko „prosto od krowy” można kupić tuż za rogiem.

Innowacyjne na polskim rynku rozwiązanie prezentuje nowy projekt - EKO-Mleko. - Inspiracją były wcześniejsze doświadczenia naszych zachodnich sąsiadów. Mlekomyaty sprowadzamy z Włoch, które są liderem w tym segmencie - już w 1,5 tysiącu miejsc można tam kupić mleko w ten właśnie sposób - mówi Justyna Rydel, specjalista ds. marketingu.

Dostępność mleka poprzez sieć mlekomatów to najkrótsza droga od producenta - hodowcy do końcowego konsumenta. Urządzenie oferuje mleko, które jest nie tylko świeże, ale i w pełni

ekologiczne. W dobie dążenia do naturalnego sposobu odżywiania się to dobry kierunek rozwoju i idealna branża dla potencjalnych inwestorów.

EKO-Mleko to kompleksowy, dynamicznie rozwijający się projekt. Oprócz maszyn i atrakcyjnych lokalizacji pod mlekomyaty proponuje również transport i pomoc w uzyskaniu finansowania dla tego typu inwestycji. Oferta skierowana jest przede wszystkim do rolników, ale również do przedsiębiorców skłonnych zainwestować w innowacyjny i dochodowy biznes.

- EKO-Mleko to przedsięwzięcie łączące nowatorstwo z wysoką jakością. Naszym celem jest umieszczenie mlekomyatu przy każdym większym obiekcie handlowym do końca 2011 roku. Plany rozwojowe ściśle łączymy z propagowaniem rozwoju kultury picia mleka i jego sprzedaży bez pośredników - dodaje Justyna Rydel.

Nowatorskie rozwiązanie doceniła kapituła konkursu JAKOŚĆ ROKU, przyznając EKO-Mleko nominację w edycji roku 2011.

-Małgorzata Kapela-Leks
Więcej na www.eko-mleko.pl



Jak podkreślić sukces biznesowy?

Odpowiedzią może być największy konkurs projakościowy w Polsce - **JAKOŚĆ ROKU**. Jego celem jest promocja projakościowego podejścia do kierowania organizacją. Wartości, jakimi kierują się organizator i laureaci, to skuteczność, zaangażowanie i efektywność zarządzania firmą. **JAKOŚĆ ROKU** to prestiżowe przedsięwzięcie. Sześćoletnia tradycja konkursu cieszącego się na polskim rynku zaufaniem i uznaniem zobowiązuje. Z każdym rokiem liczba uczestników wzrasta. Do szacownego grona dołączyli kolejni laureaci minionej piątej, jubileuszowej edycji. Nagrody zostaną wręczone podczas Finałowej Gali Programu **JAKOŚĆ ROKU** kończącej edycję 2010 roku.



- Ogólnopolski zasięg. Szósty rok istnienia. Ugruntowana pozycja. Szerokie grono znamiennych laureatów. Profesjonalny partner merytoryczny. Rozpoznawalny logotyp. Tak nasz konkurs - **JAKOŚĆ ROKU** - stał się największym projakościowym programem w Polsce - mówi **Marcin Kałużny**, pomysłodawca i organizator konkursu.

Konkurs skierowany jest głównie do sektora małych i średnich firm. Podstawowym kryterium wybo-

ru jest podejście przedsiębiorstw do kwestii zarządzania jakością. Przy wyborze laureatów decydują m.in.: wdrożone systemy jakości (np. ISO czy BRC), systemy bezpieczeństwa żywności (np. HACCP), a także uwzględnienie wysokich standardów w misji przedsiębiorstwa oraz zaangażowanie w stałe podnoszenie jakości przez pracowników przedsiębiorstwa.

W styczniu 2011 rozpoczęła się szósta edycja Kon-

kursu **JAKOŚĆ ROKU**. Tytuły przyznawane są w czterech kategoriach: produkt, usługa, innowacja oraz - najnowsza - ekologia.

Kwalifikacja uczestników odbywa się dwuetapowo. W pierwszym gromadzone są ankiety weryfikacyjne. W drugim Kapituła Konkursu, złożona m.in. z ekspertów z Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji S.A., po wcześniejszej analizie dostarczonych przez uczestników materia-

łów, dokonuje ostatecznego wyboru.

Laureaci konkursu otrzymują tytuł i dyplom **JAKOŚĆ ROKU**. Zwycięzcy z poprzednich edycji mogą się ubiegać o **SREBRNĄ** i **ZŁOTĄ NAGRODĘ JAKOŚĆ ROKU**, odpowiednio dla dwu- i trzykrotnych laureatów.

- Absolutnej awangardzie jakościowej polskich przedsiębiorstw, które wiedzą, że walka o jakość to nieustanny proces zmian i dostosowy-

wania procedur do rosnących standardów i wymagań rynku, dajemy możliwość corocznego potwierdzania Złotej Nagrody **JAKOŚĆ ROKU**. W celu podkreślenia wartości jaką niesie ta nagroda - do Złotego Lauru dodajemy oznaczenie roku, na jaki obowiązuje potwierdzony tytuł - dodaje Marcin Kałużny. Każda zdobyta nagroda potwierdzona jest przez stosowny logotyp. Z łatwością można go umieścić na opakowaniach produktów czy

dokumentach firmowych. Logo **JAKOŚĆ ROKU** doskonale buduje pozytywny wizerunek firmy, szczególnie, gdy jest elementem reklamy telewizyjnej.

Więcej informacji na temat tego ciekawego przedsięwzięcia można znaleźć na stronie www.jakoscroku.pl. Zwycięstwo w konkursie i zdobycie w nim nagrody to świetny pomysł na podkreślenie sukcesów biznesowych.

-Małgorzata Kapela-Leks

reklama

 **Podrózuj.com.pl**
biuro najlepszych podróży

ODPOCZNIJ ZIMA

SRI LANKA od 3600 zł 9 dni HB

KENIA od 3680 zł 9 dni HB

INDIE GOA od 3730 zł 9 dni HB

CYPR od 1450 zł 7 dni HB

WYSPIY KANARYJSKIE od 2400 zł 7 dni all inclusive

ZAPLANUJ Z NAMI SWÓJ WYMARZONY URLOP

www.podrozuj.com.pl

CH Auchan Bielsko-Biała, 43-300 Bielsko-Biała, ul. Bohaterów Monte Cassino 421
T: 33/8223169, F: 33/8223169, M: biuro@podrozuj.com.pl