

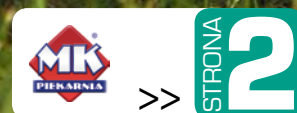
ECONOMY
LIFE

Today

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



JAKOŚĆ naturalnie



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 ciągłemu 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

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 | 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 oraz



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 rogalików 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 ZIMĄ

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

WYSPY 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