

# JANETA – Dobra załoga to gwarancja sukcesu



**Krzysztof Skorupski**  
specjalista ds. marketingu

– Obecnie zatrudniamy 240 osób, z czego 200 to wykwalifikowani pracownicy produkcji. To nie tylko mieszkańcy Lubomi, ale również osoby dojeżdżające z okolicznych wiosek i gmin, nawet z województwa opolskiego. Załoga zna się na rzeczy, co ma wpływ na jakość oferowanych produktów. Umiejętność dobru odpowiednich ludzi ma kolosalne znaczenie. Można mieć najlepsze maszyny, świetny sprzęt, ale jeśli nie będzie miał kto tego produktu wytwarzać, to nic z tego nie wyjdzie.

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyna Janety powstał w 1989 r. w Lubomi niedaleko Raciborza, lecz tradycje, według których powstają tu wędliny sięgają znacznie starszych czasów. Proces powstawania słynnej w całym regionie szynkowej, kminkowej czy frankfurterek młody Ernestyn podglądał w czasie praktyk w raciborskich zakładach mięsnych oraz u swojego ojca (również masarza). Bogata historia wędliniarstwa oraz rodzinna tradycja łączą się z postępem technologii i trendami na rynku, dając w rezultacie produkty najwyższej jakości, co potwierdza rosnąca rzesza zadowolonych klientów.

Już na samym początku działalności firmy opierała się na mięsie z własnej produkcji. Posiadanie własnych upraw zboża i kukurydzy, z których produkuje się paszę dla bydła i trzody chlewnej, daje pewność co do składu i



Zakład Ernestyna Janety w Lubomi

jakości paszy dla zwierząt. Dzienny ubój wynosi około trzystu sztuk trzody chlewnej oraz piętnastu sztuk bydła. To ogromna ilość mięsa. Pomimo wielkiej skali, w zakładzie Ernestyna Janety udaje się zachować jakość produktów spotykaną niegdyś w indywidualnych gospodarstwach, na co wpływ ma kontrola wszystkich ogniw łańcucha produkcyjnego. Produkcja u Janety jest objęta stałym nadzorem weterynaryjnym i spełnia wszystkie normy unijne. Park maszyn na bieżąco jest ulep-

szany, dzięki czemu możemy zapewnić najlepszą jakość w tradycyjnym wydaniu. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów do oferty firmowej zostały wprowadzone także produkty gotowe, półgotowe i garmażeryjne, a w ostatnim czasie powstały też 3 bistra (w Raciborzu, Rybniku), gdzie serwowane są smaczne i ciepłe posiłki, m.in. dania obiadowe.

Zakład podczas swojej 30-letniej historii zdobył dziesiątki nagród i wyróżnień w branżowych konkursach. Do najcenniejszych należą: złote i srebrne laury nadawane przez Prezydenta RP, Szablę Kilińskiego – najwyższe odznaczenie rzemieślnicze

przyznawane przez Związek Rzemiosła Polskiego, Puchar Ministra Rolnictwa za największą liczbę wyróżnionych produktów w konkursie organizowanym przez Instytut Przemysłu Mięsnego w Warszawie, a także ubiegłoroczna prestiżowa nagroda w konkursie „Produkty najwyższej jakości w przemyśle mięsnym Jesień 2018”.

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyna Janety kipi energią i pomysłami, a ludzie którzy w nim pracują, nie znaleźli się tam przypadkiem. Aby w pełni wykorzystać ten potencjał zakład zostanie wkrótce rozbudowany i pojawią się kolejne miejsce pracy.



Jednym z najdłużej pracujących jest główny technolog i kierownik produkcji Marian Smyczek. Zaczynał jako uczeń, dziś jest magistrem inżynierem. Na zdjęciu prezentuje jedną z wielu nagród otrzymanych przez Zakład E. Janety



ul. Pogrzebieńska 21a  
44-360 Lubomia

tel.: 32 451 61 16 I, 32 451 61 50

www.janeta.pl  
biuro@janeta.pl

## Obecnie poszukujemy na stanowiska:

- pracownik rozbioru (wykrawacz mięsa)
- pomoc na zakładzie