

Zacne jubileusze i milionowa świnia

2019 rok jest wyjątkowy dla Zakładu Rzeźniczo-Wędliniarskiego Ernestyna Janety. Firma świętuje jubileusze trzydziestolecia istnienia oraz piętnastolecia funkcjonowania na terenie rozbudowanego zakładu, dzięki któremu przedsiębiorstwo Ernestyna Janety stało się jedną z największych tego typu firm w regionie.

Przeziadka z roweru do autobusu

Trzydzieści lat temu zakład Ernestyna Janety nie różnił się od innych przedsiębiorstw tego rodzaju – niewielka, przydomowa firma. Jednak dzięki determinacji właściciela i ciężkiej pracy całego zespołu, przedsiębiorstwo nieustannie zwiększało produkcję. Z czasem konieczne było podjęcie decyzji o budowie nowego zakładu z ubojnią i przetwórną z prawdziwego zdarzenia.

Czas przeprowadzki do nowego zakładu dobrze pamięta Marian Smyczek, główny technolog w Zakładzie Rzeźniczo-Wędliniarskim Ernestyna Janety. – To było tak, jakby przesiąść się z roweru do autobusu. Wszystko było nowe i nowoczesne. To był wielki przeskok. Gdy ludzie przyszli do pracy w nowym zakładzie i zobaczyli to wszystko, zaczęli się obawiać, że część z nich może stracić pracę. A w tamtych czasach z pracą nie było tak jak dzisiaj, że to praca szuka człowieka. Na szczęście udało się to wszystko zgrać, ludziom nie brakowało chęci do pracy, dzięki czemu zdołaliśmy w pełni wykorzystać potencjał nowego zakładu – mówi Marian Smyczek.

Serce zakładu

Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyna Janety składa się z dwóch zasadniczych części – ubojni oraz przetworni. Żywiec trafia najpierw do ubojni, gdzie jest poddawany ubojowi, przepoławiany, a następnie umieszczany w chłodni. Półtusze z chłodni trafiają do przetworni, gdzie rozbiera się je na poszczególne części. Część mięsa trafia bezpośrednio do sklepów, część na produkcję, gdzie zostaje zamieniona w kiełbasy, wędliny czy coraz popularniejsze gotowe dania garmażeryjne.

Dumą zakładu jest ubojnia. W ostatnich kilkunastu latach w regionie zlikwidowano kilkadziesiąt ubojni, jednak ta w Lubomi ostała się i ma się świetnie. Ubój odbywa się na linii, co znacznie skraca i upraszcza cały proces. Dzięki temu udało się poprawić efektywność pracy i zwiększyć moc przerobową,

co z kolei pozwala sprostać coraz to większemu zapotrzebowaniu klientów na produkty ze znakiem Ernestyna Janety.

Warto dodać, że od kilku lat ogłuszanie zwierząt przed ubojem nie odbywa się przy użyciu elektrod, ale dwutlenku węgla. Żywiec wystawiony na działanie dwutlenku węgla najpierw zasypia, a dopiero potem jest poddawany ubojowi. To najbardziej humanitarna ze stosowanych obecnie metod, lepsza od – wciąż powszechnego w innych częściach kraju i świata – elektrycznego ogłuszania zwierząt.

Milionowa świnia

Wyznacznikiem pozycji, jaką w ciągu lat wypracował sobie rozbudowany zakład Ernestyna Janety jest fakt, że w minionym tygodniu ubito w nim... milionową świnie. Pochodziła ona z gospodarstwa Lucyny i Piotra Długoszów z Przewozu w gminie Cisek (powiat kędzierzyńsko-kozielski).

Państwo Długoszowie zajmują się hodowlą trzody chlewnej od 1994 r., kontynuując w ten sposób rodzinną tradycję. Posiadają gospodarstwo o powierzchni dwudziestu dwóch hektarów, z którego produkują paszę dla czterystu świń rocznie. Całość produkcji trzody chlewnej trafia do zakładu w Lubomi.

Gospodarstwo państwa Długoszów jest jednym z kilkuset, które zaopatruje zakład Ernestyna Janety. Sam zakład również zajmuje się hodowlą. Pogłowie trzody chlewnej wynosi około 2300 sztuk, a bydła 700 sztuk.

Mięso musi być chude

Od dostawców wymaga się, aby żywiec trafiający do zakładu charakteryzował się wysoką mięsnością oraz niewielką zawartością tłuszczu.

– Wymagamy od nich, żeby produkowali żywca o bardzo dobrej jakości, żeby to mięso było coraz chudsze, bo tego wymagają od nas klienci. Oczywiście tłuszczu nie można wyeliminować całkowicie,

bo on jest nośnikiem smaku. To tak jakby auto jeździło bez oleju. Nie da rady. Tak samo mięso musi mieć trochę tłuszczu, żeby było smaczne, ale nie może być go za dużo, bo dziś klienci nie chcą takiego mięsa – mówi Marian Smyczek.

Aby finalny produkt był smaczny i trafiał w gusta klientów, trzeba zadbać nie tylko o dobrą paszę dla zwierząt, ale również opiekę weterynaryjną hodowli oraz właściwą mieszankę genową.

Myślą o rozbudowie

Obecnie Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Ernestyna Janety posiada dwadzieścia jeden sklepów. W tej liczbie zawierają się trzy bistra, w których serwowane są gotowe potrawy – do spożycia na miejscu lub na wynos.

Firma nadal się rozwija. Obecnie pracuje w niej około 240 osób – pracowników ubojni, przetwórstwa, produkcji, kierowców i sprzedawców. W planach jest rozbudowa zakładu o 1000 m² przestrzeni magazynowej.

– W nowym magazynie wdrożymy w pełni z informatyzowany system zarządzania dostawami – zapowiada Robert Łukaszczyk, który dogląda technicznej strony funkcjonowania zakładu.

W Zakładzie Rzeźniczo-Wędliniarskim Ernestyna Janety ubito milionową świnie. Żywiec trafił do Lubomi z gospodarstwa państwa Długoszów. Na pamiątkowym zdjęciu hodowcy wraz z przedstawicielami Zakładu: Lucyna i Piotr Długoszowie z córką Aurelią, kierownik techniczny Robert Łukaszczyk, główny technolog Marian Smyczek oraz kierownik uboju Dawid Płaczek.

