



## Zakład Cukierniczy HEKA Andrzej Sieroń w Starachowicach

Zakład zajmuje się produkcją i sprzedażą wyrobów cukierniczych i lodów. Do podstawowych zagrożeń zalicza się: zapylenie powietrza pyłem mąki, niebezpieczeństwo oparzeń termicznych, poślizgnięcia i upadku na mokrych powierzchniach pomieszczeń pracy oraz porażenia prądem elektrycznym. Występuje również zagrożenie mechaniczne spowodowane wirującymi i ostrymi częściami maszyn. Budynek produkcyjny w Starachowicach został gruntownie zmodernizowany. Pomieszczenia pracy spełniają wymagania określone dla rodzaju pracy wykonywanej przy produkcji i sprzedaży wyrobów cukierniczych. W celu poprawy bezpieczeństwa i higieny pracy pracodawca wyposażył pracowników w specjalne rękawice ochronne oraz zakupił nowy taboret gazowy z iskrownikiem do bezpiecznego zapalania. Wszyst-

kie użytkowane w zakładzie maszyny posiadają osłony zabezpieczające pracowników przed kontaktem z wirującymi i ostrymi częściami. Plan modernizacji cukierni zawiera m.in. zakres i tryb prac naprawczych w poszczególnych pomieszczeniach pracy oraz inwestycji, poprawiających poziom bezpieczeństwa i warunków pracy. W miejscu produkcji wyrobów cukierniczych zapewniono skuteczną wentylację. Badania poziomu natężenia hałasu oraz stężenia pyłów mąki nie wykazały przekroczeń wartości dopuszczalnych norm. Wszyscy pracownicy zostali zobowiązani do utrzymywania porządku i bezzwłocznego usuwania rozlanych cieczy. Pomieszczenia socjalne są estetyczne i odpowiednio wyposażone. W ostatnich latach w zakładzie nie wydarzył się żaden wypadek przy pracy.

## Zatrudniamy fachowców

Wszystkie inwestycje poczynione na rzecz poprawy bezpieczeństwa zatrudnionych w naszej firmie zaowocowały tym, że od początku działalności nie odnotowaliśmy wypadków przy pracy. Poprzez ograniczenie do minimum poziomu zapylenia i hałasu pracownicy nie są narażeni na choroby zawodowe. Dzięki uświadomieniu pracownikom zagrożeń wynikających z pracy na poszczególnych stanowiskach, ich praca stała się bezpieczniejsza. Pracownicy stali się świadomi tego, że również oni mają wpływ na swoje bezpieczeństwo. W naszej firmie bardzo precyzyjnie określone są warunki zatrudnienia pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy. Skutkiem tego jest to, że pracownicy zatrudnieni u nas nie są przypadkowi, są to fachowcy w swojej dziedzinie, co w obecnych czasach jest trudne do osiągnięcia. Co najważniejsze, dzięki temu, że zapewniliśmy pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy oraz respektujemy wszystkie prawa pracownicze, nasi pracownicy są po prostu zadowoleni.

**Andrzej Sieroń**  
– właściciel



## Tradycja dla podniebienia

Zakład Cukierniczy HEKA Andrzej Sieroń istnieje od stycznia 2001 r. Działalność produkcyjno-handlową prowadzi w głównej siedzibie w Starachowicach oraz w dwóch sklepach firmowych: w Ostrowcu Świętokrzyskim i Skarżysku-Kamiennej. Głównym obszarem działalności firmy jest produkcja i sprzedaż wyrobów cukierniczych oraz lodów według tradycyjnej receptury. Na życzenie klientów firma oferuje usługi cateringowe. Każdy lokal firmy wyposażony jest w oddzielną salkę, w której podawane są wyroby firmowe. W zakładzie zatrudnione są 32 osoby, w tym również uczniowie pobierający praktyczną naukę zawodu. Firma współpracuje od lat z innymi sklepami prywatnymi i sieciowymi z terenu województwa świętokrzyskiego.