

Zakłady średnie



PIEKARNIA-CUKIERNIA Jacek Różycki

Budynki zakładu, liczące przeszło 40 lat, zostały po przejęciu ich przez nowego właściciela gruntownie wyremontowane i zmodernizowane. Większość maszyn została zastąpiona nowoczesnymi liniami produkcyjnymi, ograniczającymi transport i prace wykonywane ręcznie: kombajn do bułek i wyrobów słodkich, automatyczna linia do chleba, miesiarka spiralna sterowana komputerowo, system dozowania drożdży, zmywarka przemysłowa, automatyczna krajalnica wraz z tunelem zgrzewającym, zmywarka przemysłowa z wyparaczem. Wszystkie eksploatowane maszyny i urządzenia techniczne podlegają stałym i systematycznym przeglądom. Obiekt został wyposażony w nowoczesny silosowy system magazynowania mąki – całkowicie skomputeryzowany, co wyeliminowało ekspozycję na pyły mąki. Bada-

nia zapylenia i hałasu nie wykazują przekroczenia NDS i NDN. Piece piekarskie wyposażono w aparaty wrzutowo-załadowcze, co zmniejszyło ryzyko poparzenia pracowników. Ograniczono ryzyko poślizgnięcia, montując pasy antypoślizgowe na posadzkach. Zadbano o utrzymanie czystości i porządku na stanowiskach pracy oraz w ciągach komunikacyjnych. Dużą wagę pracodawca przywiązuje do szkolenia personelu, przygotowując uczniów do zawodu piekarza i cukiernika. W 2007 r. wdrożono system HACCP. W latach 2003-2011 nie odnotowano wypadków przy pracy. Zakład wielokrotnie brał udział w konkursie „Pracodawca – organizator pracy bezpiecznej”, zdobywając drugie miejsce w VIII i X edycji konkursu na szczeblu regionalnym.

Kiedy rozpocząłem swoją działalność w 1992 roku, zatrudniałem sześć osób. Obecnie jest ich 45, w tym czworo uczniów w zawodzie piekarza, cukiernika oraz 20 sprzedawców. Zakład jest zmodernizowany i wyposażony w nowoczesne i bezpieczne maszyny piekarniczo-cukiernicze oznaczone znakiem CE, posiadające deklarację zgodności UE.

W trosce o bezpieczeństwo pracowników co roku wykonywane są pomiary czynników, tj.: hałasu, mikroklimatu, zapylenia. Ich wyniki zawsze są zgodne z obowiązującymi normami.

Zakład ma wdrożony system HACCP, uwzględniający procedury bezpieczeństwa i higieny pracy, których przestrzeganie jest obowiązkiem każdego pracownika. Dzięki temu w latach 2003-2012 nie odnotowano żadnych wypadków przy pracy. Przewidziana na lata 2013 -2014 modernizacja zakładu pozwoli na rozbudowę i unowocześnienie istniejącego parku maszynowego.

Ze swojej strony dołożę wszelkich starań, aby zakład był bezpieczny i przyjazny, a zatrudnieni w nim pracownicy mieli poczucie bezpieczeństwa i komfortu pracy.

Jacek Różycki
Właściciel



Tradycyjna receptura, nowoczesna technologia

W 1996 r. obecny właściciel – mistrz w zawodzie cukiernika – przejął zakład produkujący wyroby piekarnicze i półcukiernicze, zatrudniający 6 osób. Od 2003 r. oferta została poszerzona o typowe wyroby cukiernicze. Obecnie firma zatrudnia 45 osób w zawodzie piekarz oraz cukiernik, a kolejnych 20 na stanowisku sprzedawcy w sklepach na terenie województwa lubuskiego. Wypiek chleba prowadzony jest w sposób tradycyjny z wykorzystaniem naturalnej fermentacji oraz za pomocą nowoczesnej linii produkcyjnej. W codziennej ofercie znajduje się ponad dwieście produktów. Na szczególną uwagę zasługują wzbogacone witaminami, mikroelementami, białkiem pełnowartościowym, nienasyconymi kwasami tłuszczowymi, błonnikiem np. chleb pełne ziarno, razowy, ProBody. Wyroby piekarni i cukierni sprzedawane są ponad 300 odbiorcom na terenie województwa lubuskiego, a także do Niemiec. Dostawy obsługuje osiem samochodów-chłodni.