

Coraz bliżej do Europy

Ponieważ mój ostatni tekst poświęcony przygotowaniom firm masarskich regionu strzeleckiego do funkcjonowania w warunkach Unii Europejskiej w środowisku ludzi pracujących w tej branży wywołał spore poruszenie, czuję się w obowiązku powrócić do tematu. W pierwszej kolejności muszę wyjaśnić, że bynajmniej nie było moim celem układanie jakiegokolwiek rankingu firm i podjętych przedsięwzięć, dostosowujących je do wymogów UE. Toż przecież nie o wysięgi tu chodzi, ale o to, by jak najwięcej dobrych masarni czy rzeźni utrzymało się w tej elicie, dopuszczonej do funkcjonowania na rynkach europejskich. Rywalizacja o miano pierwszego, który zakończył prace w swojej firmie tym bardziej traci sens, że akurat w regionie strzeleckim mamy w branży mięsnej wyrównaną, ścisłą czołówkę kilku producentów, którzy niemal równocześnie, z wielką troską o przyszłość, bardzo intensywnie i z ogromnym nakładem kosztów prowadzą i nadal prowadzą prace niezbędne do przystosowania swoich zakładów do warunków europejskich.

Do wąskiego grona tych najlepszych w naszym regionie należy bez wątpienia firma państwa Urszuli i Waldemara NEUMAN z Piotrkówki w gminie Jemielnica.

Przygotowania w ich firmie do sprostania wymogom stawianym przez UE prowadzone były wyjątkowo dynamicznie i z dużym rozmachem.

Wiązało się to z dużymi kosztami, zmuszających nas do uruchomienia sporych środków własnych i kredytów na ten cel, ale też dzięki tak dużej mobilizacji z naszej strony udało nam się jako pierwszej firmie w regionie strzeleckim zakończyć wszelkie prace inwestycyjne i związane z procesem technologicznym - podkreśla z dumą pani Urszula Neuman, pokazując mi dokument, z którego wynika, że wszelkie prace zostały ukończone jeszcze w ubiegłym roku, a protokół odbioru firmy nosi datę 26 maja 2003 r.

Nie tylko w tej dziedzinie rodzinna firma Neuman przoduje. Także jeśli chodzi o jakość produktów, trzeba przyznać, że jest to przedsiębiorstwo widoczne i bardzo aktywne na strzeleckiej arenie gospodarczej. W konkursie Najlepszy Produkt Powiatu Strzeleckiego za rok 2002 zdobyła pierwsze miejsce za swoje wyroby. Na najwyższe laury zasłużyły rolady wieprzowe z farszem (klienci chwala, że smakują jak autentyczne weselne).

O jakości wyrobów na pewno nie musimy się obawiać - mówi szefowa firmy - nasza recepta na sukces jest prosta: tradycyjne, wypróbowane receptury, no i co najważniejsze - ściśle ich przestrzeganie. Nie wolno w żadnym wypadku próbować oszukiwać klienta, bo ludzie potrafią docenić smaczne wyroby i dobrą jakość. Zła robota się po prostu nie opłaca, bo łatwo dziś stracić klienta, a zdobywać nowych jest znacznie trudniej, bo konkurencja na rynku jest coraz większa. Dziś trzeba być naprawdę dobrym, oferować na tyle świetny produkt, aby się wyróżnić na rynku i zyskać uznanie konsumentów - mówi pani Neuman. Jakość to też tradycja, przekazywana z pokolenia na pokolenie, dodaje. - Ojciec męża jeszcze przed wojną prowadził prywatną masarnię. Jego rodzice też zajmowali się tym zawodem.

Bez cienia przesady można zatem powiedzieć, że jest to już wielopokoleniowa kontynuacja masarskich tradycji. My wraz z mężem zaczęliśmy rozwijać naszą firmę w roku 1988, kiedy to ruszył bar, sklep i masarnia. W 1990 zakład prowadził już ubój, rozbiór mięsa i produkcję wędliniarską.

Dzisiaj nadal jeszcze prowadzimy ubój wieprzowy i praktycznie jesteśmy jedyną firmą w tej branży, która ma szansę utrzymać tę fazę produkcji na warunkach unijnych w regionie, choć warunki nie są łatwe. Cały cykl przygotowań o uzyskanie akceptacji naszych starań, aby ubój żywca wieprzowego odbywał się na miejscu, jest w toku. Ciągłe jeszcze mamy szansę na pozytywną decyzję, bo spełniamy wszelkie stawiane w tym zakresie wymagania - mówi szefowa firmy. O klienta trzeba dbać ciągle na nowo. Ta dewiza na co

dzień przyswieca Neumanom, dlatego też starają się wciąż wzbogacać swoją ofertę

Oprócz wyrobów typowo masarskich i wędliniarskich na półki ich firmowego sklepu zawiązały wyroby garmażeryjne, które od pierwszego dnia cieszą się dużym wzięciem, np. gołąbki, krokiety z mięsem, kapustą i grzybami, bigos, fasolka po bretońsku czy gotowe rolady. Klienci to doceniają, a co najważniejsze - chętnie kupują. Niektórzy cenią sobie także bardzo wysoko wyroby, które produkujemy jakby specjalnie po ich gust - na przykład taką kiełbasę, w której praktycznie wcale nie stosujemy środków konserwujących, nawet sól pekująca została zastąpiona zwykłą solą, są za to ziola i czosnek zamiast chemii.

Dobra opinia na temat naszych wyrobów rozeszła się już na tyle głośnym echem, mówi pani Urszula, że widzę na co dzień, jak goście z Niemiec czy innych krajów zaopatrują się u nas, pakując w ogromne torby nawet po kilkanaście kilogramów naszych wędlin. Twierdzą, że w ich ojczyznach wszystkie wyroby mają ten sam smak (a w zasadzie są go pozbawione). Osobiście nie dziwię się. Na ich miejscu robiłbym to samo, gdybym miał ochotę zjeść coś naprawdę smacznego.

Piotr Koszyk

Do Europy część II HACCP

Kiedy tak na pierwszy rzut oka wydawać by się mogło, że po tylu zabiegach staraniach i wydatkach, nasza firma jest już w Europie i teraz już nic, tylko produkować, sprzedawać i liczyć kasę, okazuje się, że to wcale jeszcze nie koniec naszych zabiegów o pełne prawa producenta żywności do obecności na europejskim rynku. Pozostaje nam do zdobycia rzecz równie ważna, co kosztowna, chodzi mianowicie o system kontroli HACCP.

Cóż to takiego ten HACCP?

Mówiąc najkrócej - jest to metoda zapewnienia bezpieczeństwa żywności, która opiera się na przede wszystkim na zapobieganiu zagrożeniom.

Choć na razie nie przewiduje się urzędowego audytowania i zatwierdzania systemu HACCP, to jednak kiedy złożyłem wizytę w Powiatowej Inspekcji Weterynaryjnej w Strzelcach Opolskich, to udzielono mi konkretnej i rzeczowej informacji, że będzie ona, podobnie jak inne terenowe oddziały PIS prowadziła ocenę wdrażania i funkcjonowania tego systemu. W polskim prawie reguluje te kwestie szczegółowo ustawa z dnia 11 maja 2001 r., w której wskazane są wszelkie warunki i wymagania dotyczące zasad higieny w procesie produkcji i obrotu artykułami spożywczymi.

Ale choć na razie system HACCP nie podlega urzędowo obowiązkowej certyfikacji, to jednak wciąż i zewsząd mówi się o obowiązku wdrażania tego systemu.

Dlaczego?

Nie ma w tym żadnej sprzeczności.

Bo:

- Wejście Polski do Unii Europejskiej związane jest ściśle z pełną harmonizacją naszego prawa z wymogami Unii.

W krajach Unii Europejskiej i USA system HACCP jest obowiązkowy z prawnego punktu widzenia we wszystkich branżach przemysłu spożywczego, w obrocie żywnością oraz w żywieniu zbiorowym.

Zatem także w świetle przepisów polskich system HACCP staje się obowiązkowy - we wszystkich obszarach produkcji spożywczej, przetwórstwa i obrotu żywnością, począwszy od dnia naszego przystąpienia do UE.

/p/

Rzecznik Konsumentów radzi

Nie daj się złapać na przynętę

Kolorowe prospekty znajdujące na wycieraczkach, katalogi wetknięte w skrzynkę pocztową, oferty sprzedaży w czasopiśmie i telewizji to już prawie codzienność. Wystarczy zaznaczyć, wysłać lub zadzwonić, a listonosz dostarczy nam przesyłkę do domu. Trzeba tylko zapłacić. W ten sposób można kupić prawie wszystko: książki, ubrania, płyty kompaktowe, wyposażenie kuchni, sprzęt sportowy, zamówić pizzę na obiad. Można jednak także stać się właścicielem nikomu niepotrzebnej tandety, produktów niskiej jakości, za to znacznie droższych niż w sklepie. Sprzedaż wysyłkowa to jeden z wielu sposobów oferowania własnych produktów, dobry i skuteczny.

Problem pojawia się, gdy oszukańcze firmy zaczynają stosować w swoich prospektach nieuczciwą reklamę i wprowadzają czytelnika w błąd. Najogólniej mówiąc, pułapki zastawione na potencjalnych klientów polegają na kamuflowaniu sprzedaży pod płaszczykiem obietnic atrakcyjnych nagród i wygranych. Jedną z takich spraw, na wniosek Federacji Konsumentów, znalazła swój finał w sądzie. Sąd uznał między innymi, że firma wysyłkowa doprowadziła klientów do niekorzystnego rozporządzenia swoim majątkiem i nabywania rzeczy zbędnych, po to tylko, aby uzyskać obiecaną nagrodę. Treść ulotek, kierowanych do wymienionych z imienia i nazwiska osób, mogła u wielu z nich wywołać mylne przekonanie, że wygrali wartościową nagrodę. Któregoś dnia Ty również możesz dostać podobnie brzmiące list, w którym znajdziesz dziwne informacje, które powinny wzbudzić Twoją czujność.

Warto zastanowić się nad kilkoma sprawami. Po pierwsze uczciwa firma nie wstydzi się swojego adresu. Po drugie - jego niepodanie jest niezgodne z prawem. Każdy, kto przesyła Ci swoją ofertę, musi podać nazwę firmy i jej adres.

„Jedynie”, „osobiste”, „wybrane”, „wygrywające”, „tajne”, „szczęśliwe”... itp. numery powielane są w dziesiątkach tysięcy egzemplarzy tak samo brzmiących listów.

Papier zniszczone wszystko, ale za drukowaną kartką nie stanie się dokumentem urzędowym tylko dlatego, że opatrzona jest licznymi stemplami, kodem kreskowym, wydrukowanymi podpisami, itp.

Koniecznym znajdy regulamin i warunki konkursu, w którym wygrales. Przeczytaj go uważnie - nawet kilkakrotnie. Szczególnie wtedy, gdy napisany jest wyjątkowo małą czcionką i zastanów się, czy reguły gry są jasne i zgadzają się na nie.

Pomyśl, czemu ktoś nie chce zostawić Ci czasu na zastanowienie. Może liczy, że pochopnie (pod presją) podejmiesz niekorzystną dla siebie decyzję?

Zastanów się, co to za prezent, za który musisz zapłacić.

Koniecznym sprawdzić, czy otrzymanie czegoś za darmo nie jest uzależnione od spełnienia dodatkowych warunków, np. opłacenia kosztów administracyjnych, pakowania, ubezpieczenia, terminu ekspresowego, w końcu zamówienia produktów, których nie zamierzałeś kupować.

Nie bagatelizuj żadnych kosztów, które będziesz musiał ponieść, sprawdź ich wysokość i zastanów się, co w zamian otrzymasz.

Dariusz Steńko

Szansa na dodatkowe zajęcia pozalekcyjne...

Wraz z Nowym Rokiem zaistniała szansa zwiększenia środków finansowych na realizację zajęć pozalekcyjnych. Będzie to możliwe dzięki przystąpieniu naszej placówki do projektu przyznawania tzw. „grantów”. Warunkiem udziału w tym przedsięwzięciu jest przygotowanie propozycji zajęć obejmujących:

- * Zajęcia przygotowujące uczniów do udziału w konkursach i olimpiadach,
- * Różne formy zajęć wychowawczych, profilaktycznych oraz o charakterze szkolno - badawczym,
- * Różne formy zajęć o charakterze sportowym, turystycznym i krajoznawczym.

Nauczyciele z naszej szkoły postanowili skorzystać z tej szansy i w związku z tym opracowano następujące propozycje zajęć pozalekcyjnych:

- * **Zespół „Tęcza”** - grupa ruchowo- taneczna, której zasadniczym celem jest umuzykalnianie, poznanie muzyki ludowej i melodii przystosowanych do możliwości wokalnych i ruchowych dzieci niepełnosprawnych umysłowo. Efektem realizacji projektu będzie udział uczniów w przeglądach twórczości artystycznej, a tym samym promocja szkoły. Autorami programu są Pani Justyna Gireń i Magdalena Jagoda.
- * **„Olimpijczyk”** - projekt obejmujący dodatkowe zajęcia z zakresu hipoterapii. Podstawowym założeniem tego projektu jest popularyzacja jazdy konnej jako dyscypliny sportowo-rehabilitacyjnej dla osób z upośledzeniem umysłowym, a w efekcie udział uczniów w olimpiadach specjalnych z zakresu jazdy konnej. Autorzy projektu - Panowie Artur Walkowiak i Piotr Nawrot.
- * **„Silni, sprawni, zdrowi”** - projekt działalności zespołu sportowego, obejmujący zajęcia z koszykówki i pływania. Celem realizacji projektu jest przede wszystkim rozwój fizyczny i zdrowotny uczniów, poprawa kondycji psychofizycznej oraz przygotowanie ich do udziału w indywidualnym konkursie sprawności i współzawodnictwa sportowego, realizowanego w programie Olimpiad Specjalnych. Autorami są: Panowie Piotr Nawrot i Artur Walkowiak.

- * **„Mój przyjaciel komputer”** - autorem projektu jest Pani Iwona Wiertel i dotyczy on rozwijania zainteresowań multimedialnych uczniów naszej szkoły. Realizacja projektu wspomaga kształtowanie w uczniach umiejętności spędzania wolnego czasu i wzbogaci ich rozwój psychofizyczny. Bazą realizacji projektu jest szkolna pracownia komputerowa.
- * **„Śląska włóczega - śladami książąt piastowskich”** - projekt dotyczy szkolnej działalności turystyczno-krajoznawczej, realizowanej w ramach Szkolnego Koła PTTK. Zasadniczym celem projektu jest poznanie przez uczniów środowiska społecznego i przyrodniczego, najbliższej okolicy, geograficznych i historycznych walorów naszego województwa i województw sąsiednich oraz wielokierunkowa stymulacja rozwoju intelektualnego, społecznego i fizycznego. Program przewiduje wycieczki piesze, rajdy rowerowe, wycieczki ogólnodostępnymi środkami transportu osobowego. Autorami programu są Panie: Ewa John, Joanna Pietrzela, Ewelina Sum, Teresa Truch.
- * **„Integracja 2004”** - to już cykliczna impreza o charakterze integracyjnym organizowana od 1997 roku, której naczelnym celem jest nauka tolerancji i akceptacji osób niepełnosprawnych poprzez wspólne zabawy i wspólne przebywanie. VII festyn integracyjny będzie imprezą szczególną, bowiem jest planowany w okresie obchodów 30-lecia szkoły.
- * **„Kryptonim Marzanna”** - to II międzyszkolny konkurs dla uczniów szkół specjalnych z Powiatu Strzeleckiego. Celem jego jest kształtowanie relacji międzyludzkich opartych na współzawodnictwie, wzajemnej pomocy i pracy zespołowej, rozwój zdolności twórczych uczniów oraz kultywowanie tradycji.

Przedstawione projekty w istotny sposób rozszerzają ofertę pedagogiczną naszej szkoły. Środki uzyskane w ten sposób pozwolą uatrakcyjnić zajęcia już realizowane przez nauczycieli. Mamy nadzieję, że nasze projekty zostaną uznane za godne dofinansowania przez Zarząd Powiatu Strzeleckiego.

Szkolny zespół redakcyjny
Zespół Szkół Specjalnych przy DPS w Zawadzkiem
E. Sum, J. Ruhnke, G. Soroka