

Szybki sposób na głoda

Kiedy przed dwudziestu laty Bastra Weindich stawiała swoje pierwsze kroki w przemyśle mięsnym, mało kto spodziewał się, że na przestrzeni kolejnych lat odniesie ona tak duży sukces na rynku, nie tylko w przemyśle spożywczym, ale także w gastronomii. Dzisiaj, po dwóch dekadach, kiedy stajemy przed wejściem do nowej siedziby firmy, sprawa wydaje się być oczywista - drugiej firmy oferującej tak szeroki asortyment zarówno dla przemysłu mięsnego jak i HoReCa trudno szukać. Co sprawia, że kiedy inne firmy, a nawet korporacje borykają się z trudną sytuacją, to rodzinne przedsiębiorstwo mocno stoi na nogach?

Nikogo nie trzeba specjalnie przekonywać o potencjale drzemącym w polskiej gospodarce, mało kto jednak potrafi wydobyć siły i pomysły aby sprostać oczekiwaniom rozwijających się sektorów. Jak udało nam się ustalić, rozbudowa firmy była koniecznością z uwagi na prężnie rozwijającą się branżę HoReCa, oraz niezwykle popularną na zachodzie Europy produkcję dań gotowych jak i wyrobów garmażeryjnych.

Krótką rozmowę jaką udało nam się przeprowadzić z Panem Janem Janusem technologiemi żywienia i zarazem ekspertem z dziedziny gastronomii, a na co dzień Kierownikiem Kompleksu wystawienniczego Bastra Weindich przy ul. Adamickiego w Chorzowie, rzuci nieco więcej światła na rzeczywistość, która zdecydowała o tak prężnym rozwoju firmy. Tym, którzy znają go tylko ze słyszenia wyjaśnimy, że przed wielu laty zaczynał on od powadzenia restauracji, zakładów garmażeryjnych oraz zakładu przetwórstwa mięsnego, zaś później wraz z bratem zainicjował w Polsce powstanie firmy Bastra Weindich.



• **Panie Janie, proszę powiedzieć czemu zakłady mięsne tak chętnie rozpoczynają produkcję wyrobów garmażeryjnych?**

Polska jest w drugiej lidze jeśli chodzi o stołowanie się poza domem i przyzwyczajenia żywieniowe. Na 1 tys. mieszkańców przypada 1,5 lokalu gastronomicznego. Pozwala to sądzić, że w tym segmencie jeszcze długo znajdzie się miejsce dla nowych firm. Nie będą to jednak ogromne korporacje, ale przede wszystkim indywidualni przedsiębiorcy, działający w ramach sieci franczyzowych znanych i rozpoznawanych marek. Analizując rynki zagraniczne, gdzie mamy do dyspozycji całą paletę dań, którą np. wystarczy podgrzać w kuchence mikrofalowej, pod parą czy w piekarniku, jesteśmy daleko w tyle za całą Europą Zachodnią, z drugiej zaś strony daje to

nam ogromne możliwości rozwoju jeżeli chodzi o tę dziedzinę. Generalnie w Polsce produkcja garmażeryjna ukierunkowana jest na wyroby tradycyjne czyli półprodukty takie jak golonki, żeberka, pierogi, naleśniki, krokiety czy pieczenie, które pomagają osobom przygotowującym posiłki szybciej, sprawniej i prościej przyrządzić potrawę. Jest to niezwykle istotnie dla osób aktywnych zawodowo. Żyjemy w dobie pośpiechu, w której cenna jest każda minuta. Z tego też tytułu w produkcji dań garmażeryjnych upatruje się grupę towarową, która ma największe szanse rozwoju, nie tylko teraz ale również w ciągu najbliższych lat

• Czy garmażerka może być dochodowa?

Nie tylko może, ale musi być dochodowa! Każda działalność gospodarcza musi być dochodowa, to wynika z prostego rachunku ekonomicznego. Wystarczy wsłuchać się w potrzeby rynku, aby trafić z podażą w popyt. To jest istota sprawy. Niestety raport IJHARS, w którym przedstawiono wyniki kontoli wyrobów garmażeryjnych, przeprowadzonej w III kwartale 2009 r. ujawnia, że 20% wyrobów garmażeryjnych poddanych badaniom fizykochemicznym posiadało jakość handlową niezgodną z deklaracją producentów, natomiast aż 50% kontrolowanych wyrobów była nieprawnie rozwijającą się gałęzią produkcji spożywczej. Musimy jednak pamiętać o zachowaniu wysokich standardów, aby oferowany asortyment nie odbiegał od oczekiwań klientów.

• Czy każdy zakład mięsny może produkować wyroby garmażeryjne?

Oczywiście! Mając zaplecze maszynowe, surowcowe, oraz odpowiednio przygotowany personel, każdy zakład jest w stanie produkować wyroby garmażeryjne oraz dania gotowe. Co więcej, zakłady które to robią, mają największe szanse powodzenia w dzisiejszej gospodarce. Dział garmażeryjny, jest niewątpliwie nieco inny od produkcji masarskiej, dlatego też istnieje konieczność szukania fachowców wśród kucharzy i technologów żywienia.

• Które produkty cieszą się największym powodzeniem?

Kluczowa jest tutaj regionalizacja, wszystko zależy od tego, który rynek jest naszym rynkiem docelowym. Musimy trafić w gusta kulinarne klienta, np. jeżeli chodzi o nasz teren - Śląsk, będą to przede wszystkim wyroby śląskie, takie jak: rolady, pierogi, krokiety, knedle, żeberka, golonki czy pieczenie. Można by tu jeszcze sporo wymieniać, ale chodzi głównie o to aby trafić w przyzwyczajenia żywieniowe odbiorcy końcowego.

• Przy realizacji jakich zadań Bastra może być partnerem?

Maszyny i urządzenia to nie wszystko. Nasz klient na każdym etapie realizacji własnego projektu może liczyć na fachową pomoc w zakresie doradztwa technologicznego, a także estetyki produktu finalnego. Wszystko jest tutaj na miejscu, na wyciągnięcie ręki. Podjęcie współpracy zależy wyłącznie od klienta, który sam musi dostrzec ogromny potencjał drżący w tym dziale produkcji jakim są dania gotowe.

• Czy jest ważne jakich przypraw używamy?

Jako ekspert polecam przede wszystkim przyprawy naturalne takie jak czosnek, cebula, kminek, papryka, pieprz itp. Wskazane jest unikanie wszelkiego rodzaju polepszczy i konserwantów czy dodatków. Nie tylko dlatego, że wynika to z tradycji polskiej kuchni, ale przede wszystkim dla



tego, że jest to smaczne i zdrowe. Jeszcze raz podkreślam, przede wszystkim przyprawy naturalne, na tym należy bazować aby osiągnąć sukces!

• Czy opakowanie też ma znaczenie?

Oczywiście opakowanie poza funkcją ochronną ma być także nośnikiem reklamy, zachęcać potencjalnego klienta do zakupu, oraz powodować wydłużenie terminu przydatności do spożycia. Opakowanie musi spełniać nie tylko w/w funkcje lecz także powinno ułatwić przyrządzenie potrawy. Coraz częściej na rynku można spotkać opakowania, które umożliwiają właściwą obróbkę termiczną zapakowanego produktu, tak aby w ten sposób przygotowana potrawa zachowała odpowiednie walory smakowe. Segment rynku dań gotowych wykazuje bardzo dużą dynamikę wzrostu i w przyszłości moim zdaniem tendencja ta będzie się jeszcze długo utrzymywać.

• W ostatnim czasie wiele mówi się o możliwościach zastosowania piecy konwekcyjno-parowych przy produkcji garmażeryjnej, co Pan o tym sądzi?

Piece konwekcyjno-parowe posiadają w swoich programach wszystkie procesy termiczne: duszenie, pieczenie, smażenie, gotowanie, czyli wszystkie niezbędne procesy obróbki termicznej, które znajdują zastosowanie przy produkcji tych wyrobów, a ponadto gwarantują wyjątkową powtarzalność wspomnianych procesów. Możemy szybko i sprawnie przygotować tzw. gotowe produkty, a przy zastosowaniu odpowiednich przypraw naturalnych, zachowamy wyjątkowy smak i aromat. W nowoczesnych piecach konwekcyjno-parowych wyjątkowo rozwinięte sterowanie intuicyjne umożliwia łatwe kierowanie procesami technologicznymi. Podsuwa ono osobie obsługującej piec wybór odpowiednich funkcji, które później pozwolą jej na uzyskanie pożądanego efektu.

Dziękujemy za rozmowę.

