



Adres Łąkowa 1
21-310 Wohyń
lubelskie

Telefon kontaktowy 502661727

Telefon komórkowy Nie podano

FAX +48-83-3530726

Email zemat_xl@wp.eu

Opisy Charakterystyka firmy ZEMAT. Lata osiemdziesiąte jak i poprzednie to niedobór dóbr konsumpcyjnych w całym kraju a w zaopatrzeniu w artykuły żywnościowe obowiązywał system kartkowy. Wynikiem tego było ściśle bilansowanie przez państwo artykułów żywnościowych, a w szczególności mięsa i jego przetworów, w celu zabezpieczenia przydziałów kartkowych. Kolejki i ciągły niedosyt spowodował, że sporo obywateli zaopatrywało się w mięso z dzikiego uboju gospodarczego, wykonywanego przez rolników i przeróżnych handlowców w sposób niezgodny z przepisami i intencjami państwa, ale w jakimś stopniu przez nietolerowanym i niezbyt ostro zwalczanym. W związku z dużym popytem na mięso i jego przetwory oraz nowymi rozwiązaniami prawnymi pozwalającymi rzemieślnikom na uruchomienie zakładów przetwórstwa mięsnego, wielu z nich podjęło decyzję o rozpoczęciu tej produkcji. W latach 80-tych nie mogła to być produkcja o pełnym asortymencie, gdyż masa mięsna i podrobowa była dla nich reglamentowana i ograniczona. Popyt na wyroby podrobowe z prywatnych masarni był tak potężny i nie podlegał reglamentacji, że spora grupa rzemieślników-masarzy widząc takie możliwości zbytu rozpoczyna budowę zakładów masarskich. Taka sytuacja gospodarcza, nowe warunki funkcjonowania nie tylko dawały możliwości, ale wręcz zmuszały do działania. Firmy rodzinne nie były wytworem lat 80-tych XX wieku. Już od dawien dawna ludzie decydowali się na prowadzenie własnej działalności, z wielu powodów: mogła to być tradycja rodzinna, chęć rozwoju i osiągnięcia czegoś więcej, zapewnienie bytu rodzinie, uzyskanie niezależności. Zdzisław Trościańczyk, założyciel masarni, nie miał w tej dziedzinie żadnych tradycji rodzinnych, ale za to duże doświadczenie, ponieważ wiele lat pracował w spółdzielczych przetwórnich oraz przez 5 lat zajmował się handlem detalicznym. Rozpoczęcie działalności zdeterminowane było dwoma głównymi czynnikami. Pierwszy, podstawowy to zapewnienie rodzinie życia na odpowiednim poziomie. Ponieważ gminna spółdzielnia, w której pan Trościańczyk pracował ostatnie kilka lat, z roku na rok podupadała i trzeba było zacząć myśleć o innej pracy - o pracy, która mogłaby, choć w minimalnym stopniu zapewnić byt dość licznej rodzinie. Drugą determinantą była chęć osiągnięcia czegoś w życiu, a przez to spełnienie ukrytego głęboko marzenia - posiadanie własnego zakładu produkcyjnego, ponieważ pan Zdzisław lubił wykonywać swój wyuczony zawód i miał świadomość, że robi to dobrze. Wszystkie te przyczyny wpłynęły na zrodzenie się decyzji o podjęciu produkcji masarskiej w Wohyniu i gminie rolniczej z niewielką ilością przemysłu. Wówczas istniał jeszcze Państwowy Ośrodek Maszynowy (POM) zatrudniający ok. 150 osób, Wojskowe Zakłady Lotnicze (WZL) w Branicy gdzie pracę znalazło ponad 350 osób. Gminna Spółdzielnia była w posiadaniu dwóch gorzelni, winiarni i razem z administracją zabezpieczała życie 1500 osobom na 8 tysięcy mieszkańców. Polesie lubelskie to teren o dość dobrych glebach, więc dużo ludzi prowadziło własne gospodarstwa rolne (pod koniec lat osiemdziesiątych istniało 1700 indywidualnych gospodarstw o średniej wielkości 7,5 ha). Produkcja była bardzo rozdrobniona i wielokierunkowa. Stan pogłówna to ok. 15 tysięcy sztuk trzody chlewnej, 5,5 tysiąca sztuk bydła oraz 11 tysięcy owiec. Skupem płodów rolnych zajmowały się GS-y, częściowo gorzelnie i winiarnia. Ówczesny rynek był bardzo rozchwiany; nadmiar pieniądza, niedobór towarów, krocząca inflacja - w tych warunkach powstaje spółka rodzinna. Zakład typu masarnia musi spełniać określone wymogi lokalizacyjne, przede wszystkim ze względu na warunki sanitarne oraz ochronę środowiska. Państwo Trościańczykowie rozważali dwie możliwości: pierwsza na gruntach własnych na obrzeżach Wohynia, druga w byłej zlewni mleka będącej własnością Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej (OSM) w Radzynie Podlaskiej; bliżej centrum osady Wohyń. Pierwszy wariant po głębokiej analizie odrzucono, głównie ze względu na niezbrojony teren oraz brak w perspektywie możliwości odprowadzania ścieków (działka bardziej nadawała się do uprawy niż pod budowę). Wariant drugi wybrano do realizacji ze względu na możliwość skorzystania z urobku terenu, zaadaptowania istniejącego budynku na potrzeby masarni i sklepu przyzakładowego, a co najważniejsze była w planach gminy budowa oczyszczalni ścieków w pobliżu planowanej inwestycji. Powstał kłopot z odzyskaniem budynku i placu od OSM Radzyn przez Urząd Gminy w Wohyniu. W związku z przeciągającymi się negocjacjami między obu partnerami, Państwo Trościańczykowie rozpoczynają inwestowanie nie posiadając aktu notarialnego na teren i budynek, wierząc w dobrą wolę Urzędu Gminy i OSM, które taką wyraziły w formie notatki służbowej, że formalności przekazania posesji zostaną załatwione w możliwie najkrótszym czasie. Wiosną 1988 roku Państwo Trościańczykowie wchodzą na teren posesji. Rozpoczynają burzenie i przystosowanie starego, (100-letniego) budynku pod swoje potrzeby. Teraz, patrząc z perspektywą czasu, już na początku popełniono kilka błędów, które w późniejszym czasie musiały zostać naprawione. Nie przewidziano szybkiej zmiany uwarunkowań gospodarczych po 1990 roku, które zezwalały na zakup żywca i jego przerób, a w związku z tym nie przewidziano takiego rozwoju zakładu, nie przewidziano uboju zwierząt. Adoptowano stary budynek z różnymi dobudówkami; zamiast go wyburzyć i wybudować nowy, choćby pod potrzeby tamtego okresu. Ze względu na uwarunkowania zewnętrzne zakupiono materiały i urządzenia dostępne na rynku krajowym - nie zawsze odpowiadające standardom i wymogom przewidzianym w tego typu produkcji, gdyż rynek zaopatrzenia, jeszcze w tym czasie, nie był dla rzemiosła dostępny (reglamentacja, również częsty brak materiałów budowlanych, wykończeniowych oraz maszyn do produkcji wędliniarskiej). Państwo Trościańczykowie, pomimo przeciwności, trudności i błędów popełnionych, lecz w pełni niezawinionych przez nich samych, kończą prace modernizacyjne i adaptacyjne budynku, zakupują urządzenia i zimą (dokładnie 10 lutego) 1989 roku rozpoczynają produkcję podrobów wędliniarskich (salceson, kaszanka, pasztetowa) w oparciu o przydziały masy podrobowej z Zakładów Mięsnych w Łukowie; przydział podrobów I klasy wynosił ok. 3 ton miesięcznie, niższej klasy nie był reglamentowany. W początkowej fazie działalności produkcja wynosiła ok. 5 ton miesięcznie. Równocześnie z rozpoczęciem produkcji została uruchomiona sprzedaż w sklepie przyzakładowym. Popyt na wyroby był potężny, cała produkcja była sprzedawana; gdyż w kraju nadal obowiązywał system kartkowy. Sprzedaż w sklepie zajęła się Pani Trościańczykowa. Obsługa klienta nie była jej jedynym obowiązkiem, oprócz tego sprzątała pomieszczenia i dbała o czystość odzieży ochronnej pracowników. Firma zatrudniała wówczas dwie osoby do pomocy w bezpośredniej produkcji. Władze gminy w dalszym ciągu widziały sojusznika w firmie doprowadzając do sprzedaży notarialnej posesji, inspirowały budowę oczyszczalni ścieków, która w perspektywie miała umożliwić dalszy rozwój działalności. Współpraca nadal toczyła się dobrym torem. Zakład zabezpieczył swoim

majątkiem kredyt Gminie w NFOŚ wykorzystany na budowę oczyszczalni. Natomiast w 1993 roku Gmina poręczyła kredyt inwestycyjny spółce. Jest to dowód na to, że strony uznały się za partnerów i w rozwoju masarni dostrzegły obopólne korzyści. Kredyty pomogły szybciej zrealizować założone cele i zostały spłacone przez kredytobiorców. Dobry zbył produkcji podrobowej oraz nowe możliwości rozwojowe, które pojawiły się w 1990 roku postawiły wyzwanie, – co dalej? Zakład już mógł kupować żywiec i wytwarzać pełen asortyment wędlin. Brak ubojni spowodował, że skupioną od rolników trzodę chlewną Pan Trościańczyk ubijał w masarniach, w Radzynie i Międzyrzeczu Podlaskim. Z biegiem czasu oferta produktowa powiększała się, produkcja była coraz bardziej urozmaicona a ciasne pomieszczenia po starej zlewni mleka nie wystarczały – zaczęło brakować miejsca. W międzyczasie zmieniały się uwarunkowania zewnętrzne, rozwijała się gospodarka wolnorynkowa. Popyt na wyroby masarni utrzymywał się. Znacząco wzrosła podaż żywca, rolnicy mieli problem ze zbyt trzody i bydła. W takich warunkach spółka działała W latach 1989-92. W 1993 roku właściciele masarni podjęli decyzję o rozbudowie i dalszej modernizacji zakładu, jednocześnie włączyli się w rozbudowę sieci kanalizacyjnej w Wolińcu i po niedługim czasie zakład został podłączony do gminnej oczyszczalni ścieków. W tych czasach powstała ubojnia, sala rozbioru, budynek gospodarczy, dwie nowe wędzarnie oraz wybudowano nową kotłownię olejową. Po rozbudowie powierzchnia ogólna zakładu powiększyła się do 530 m², w czym 265 m² stanowiła powierzchnia produkcyjna. Zwiększyła się radykalnie moc przerobowa zakładu- do 2,5 ton dziennie. Wzrosło zatrudnienie do 36 osób. Zakład rozszerzał asortyment wędlin, nie tracąc swojej wyrobionej marki w wyrobach podrobowych. Na nowej rzeźni zwierzęta ubijano dwa lub trzy razy w tygodniu (w zależności od potrzeb) po 10-15 szt. świń i 2 sztuki bydła. W następnych latach ubój znacznie wzrósł - do 40 sztuk trzody chlewnej i kilku sztuk bydła dziennie, co w dużym stopniu rozładowało nadmiar żywca w gminie i okolicach. Duża produkcja oraz pojawiająca się konkurencja zmuszała właścicieli do szukania i rozszerzania rynków zbytu. Państwo Trościańczykowie postanowili otworzyć sklepy firmowe w Wolińcu, Radzynie Podlaskiej oraz Lublinie. Wchodzili z zaopatrzeniem do jednostek wojskowych w Bezwoli, Siedlcach, później w Warszawie, szkół, uczelni UMCS i Politechniki Lubelskiej. Nasza firma zaczęła uczestniczyć w promocji swoich wyrobów na targach, wystawach i festynach. Osiągali za swoje wyroby wyróżnienia i odznaczenia. Wzrost konkurencji, niejako przymus podnoszenia jakości produkcji, perspektywa wejścia Polski do Unii Europejskiej oraz wcześniej popełnione błędy zmusiły spółkę do rozpoczęcia nowej inwestycji. W 1997-1998 roku były opracowane projekty nowoczesnego zakładu produkcyjnego (z pełnym zapleczem, nowoczesnymi ciągami produkcyjnymi oraz chłodniami) uwzględniające wymagania norm UE oraz ochrony środowiska. Jesienią 1999 roku zaczęto budowę nowego budynku przeznaczonego na przetwórnictwo i rozbior. Tępo prac było szalone i już jesienią wykonano roboty ziemne oraz pierwszą kondygnację budynku. W cyklu rocznym został wybudowany kompleks produkcyjny i administracyjny – biurowy, hale zostały wyposażone w standardowe – wysokiej jakości urządzenia techniczne i w 1999 roku (w dziesiątą rocznicę istnienia i działalności firmy) rozpoczęto produkcję w nowo wybudowanym budynku. Obecnie powierzchnia zakładu wynosi 1511 m², z czego część produkcyjna stanowi 1011 m². Umożliwiło to zwiększenie zdolności produkcyjnych do 10 ton dziennie. Niestety, ze względu na ograniczony popyt i silną konkurencję, część mocy produkcyjnych nie jest wykorzystywana. Firma nie spoczywała na laurach a inwestycja rzędu 700 tysięcy złotych nie wpłynęła negatywnie na jej prężne działanie, choć bez problemów się nie obeszło. Zmieniające się prawo oraz szybkie dążenie Polskie do członkostwa w Unii Europejskiej postanowiło nas przed następnym wyzwaniem, a mianowicie modernizacją ubojni. W połowie 2003 roku rozpoczęto modernizację ubojni oraz magazynu żywca, co pochłonęła nasz zakład ponad 200 tysięcy złotych i w maju 2004 gotowa była do pracy. Modernizacja ta pozwalała nam ubić 70 sztuk trzody i 5 sztuk bydła dziennie. W roku 2004 z powodu nierentowności i małego popytu na mięso wołowe Spółka postanowiła wstrzymać ubój bydła rzeźnego. Decyzja ta nie wpłynęła na zmniejszenie swojego wachlarza asortymentów o wołowinę. Firma ZEMAT dalej posiada w sprzedaży mięsa wołowe jak i również skupuje bydło rzeźne z gminny Wolińcu jednakże ubijane jest w zaprzyjaźnionym zakładzie w Kobiątkach i rozbior dokonywane jest w naszej firmie. Po rezygnacji z uboju bydła i przebudowaniu ubojni zdolność ubojowa podwyższyła się do 120 sztuk dziennie. Rok 2005 był przełomem i wielkim sukcesem dla naszej firmy. Poczyniono poważne inwestycje mające na celu unowocześnienie produkcji i wprowadzenie nowoczesnych rozwiązań jak także dostosowanie zakładu do przepisów Unii Europejskiej. Borykając się z różnymi problemami natury prawnej, wreszcie otrzymaliśmy miano – Zakładu Unijnego–, który pozwala nam na eksport wszystkich naszych asortymentów do krajów wspólnoty europejskiej. Obecnie Zakład nadal jest firmą rodzinną, prowadzoną przez Zdzisława i Ewę Trościańczyk oraz syna Mariusza i córkę Anetę. Nad ciągłością produkcji oraz prawidłowym jej przebiegiem czuwa obecnie około 50 osób. Prezes zakładu Pan Zdzisław Trościańczyk źródeł sukcesu upatruje w dobrze dobranej załodze: fachowej, odpowiedzialnej i lojalnej. Wszystkie produkty znajdują niemal natychmiastowy zbył, bo dobry smak zapewnia właśnie dobrana załoga oraz bardzo wysokiej klasy – Polskie Mięso–. Firma – ZEMAT– owocnie współpracuje z przedszkolami, szkołami i innymi instytucjami oraz firmami – żywienia zbiorowego– jak i również z Jednostkami Wojskowymi, czego dowodem są liczne wyróżnienia i nagrody za wytwarzane produkty. Specjalnością zakładu jest – typowa wiejska wędlina– oraz cała gama tradycyjnych wyrobów garmazeryjnych. Do wyboru jest około 100 asortymentów wyrobów. W związku z wprowadzeniem systemu HACCP cały proces produkcyjny podlega pełnej kontroli, a wyroby gotowe w pełni odpowiadają najwyższym standardom jakościowym i bezpieczeństwa zdrowotnego, gdzie także czuwa Weterynaryjna Inspekcja Sanitarna oraz Wojskowa Weterynaryjna Inspekcja Sanitarna. Można śmiało powiedzieć, że udało się pogodzić nowoczesność z dobrym kunsztem rzemieślniczym.