

## Własna masarnia sposobem na opłacalną produkcję trzody

*Wojciech Pysiak ze Zdziechowa pod Radomiem gospodarstwo przejął w 1991 r. od ojca, który produkował w nim wszystko po trochu. Oczywiście także świnie, ale w skali 30-50 sztuk w ciągu roku. Rozwój działalności ograniczał niewielki areal gospodarstwa, nie przekraczający w sumie 7 hektarów. Jednak pan Wojciech, mimo tego, że rodzina nie była zbyt przychylna jego planom, by inwestować w gospodarstwo, realizuje swoje pomysły z powodzeniem, co zmieniło nastawienie najbliższych i dzisiaj to właśnie krewni znajdują u niego zatrudnienie.*

W ciągu 17 lat gospodarstwo uległo poważnym przeobrażeniom. Najlepszym na to dowodem jest jego powierzchnia. Dzisiaj Wojciech Pysiak uprawia ziemię na 75 hektarach, z czego 45 hektarów stanowi już jego własność a pozostała część to grunty dzierżawione. Przełomem w jego działalności było jednak podjęcie na początku maja 2002 r. decyzji o budowie chlewni. Dużą pomoc okazał mu wówczas Jan Pluta, kolega z sąsiedzkiej miejscowości Kozinki, służąc swym doświadczeniem przy projektowaniu i wyposażaniu chlewni. Jeszcze w tym samym miesiącu rozpoczął też przygotowywanie niezbędnej dokumentacji. Ostatecznie warunki zabudowy uzyskał w połowie lipca, wtedy też ruszył z budową. Chlewnia była gotowa po 3 miesiącach i 20 października zasiedlona została jednorazowo 65 loszkami Naima w różnych grupach wiekowych, zakupionymi od firmy PEN AR LAN.

Równie istotnym elementem planu Wojciecha Pysiaka było założenie, że pierwsze tuczniki, które opuszczą chlewnię sprzeda on sam. Można powiedzieć – każdy tak robi – jednak pan Wojciech postanowił, że pominię pośredników i sam sprzedaje je w postaci mięsa. W tym celu musiał znaleźć atrakcyjnie zlokalizowany punkt, w którym mógłby prowadzić sprzedaż bezpośrednią produktów wytworzonych we własnym gospodarstwie. Poszukiwania okazały się owocne. W marcu 2003 r.



Państwo Pysiakowie z dziećmi

uruchomił swoje stoisko w Polskim Centrum Handlowym „Feniks” w Radomiu. Konkurencja była i jest spora, ponieważ w hali targowej funkcjonuje kilkanaście stoisk o podobnym profilu, w tym siedem prowadzących sprzedaż bezpośrednią, określaną obecnie przez inspekcję weterynaryjną jako działalność marginalna, lokalna i ograniczona. Pozyskanie klientów i rozkręcenie sprzedaży kosztowało sporo zachodu. Przez pół roku gospodarz osobiście stał za ladą i starał się, by kojarzono go z dobrym, powtarzalnym towarem – pochodzącym zawsze z tego samego go-

spodarstwa, z określonego schematu krzyżowania (Naima x Neckar), od tuczników karmionych według ustalonego od lat systemu żywienia. Warto w tym miejscu dodać, że pasza sporządzana jest w gospodarstwie, w oparciu o koncentraty, od samego początku, nieprzerwanie tej samej firmy. Ciekawostką jest, że w diecie tuczników znajduje się siano, które zdaniem pana Wojciecha poprawia jakość mięsa. Specjalnie w tym celu obsiewa ok. 1,5 ha trawą, którą przeznacza na siano dla świń.

Jedyną formalnością związaną z umożliwieniem sprzedaży bezpośred-



*W żywieniu świń od lat wykorzystywany jest zestaw koncentratów pochodzących od tego samego producenta. Tuczniaki dodatkowo otrzymują trochę siana (fot. A. Cichosz)*



*Wyjątkowy smak wędlin to zasługa pani Elżbiety*

niej było wydanie zgody przez powiatowego lekarza weterynarii. Jednak aby można było ją prowadzić na co dzień, mięso musi być dopuszczone do sprzedaży przez lek. wet., który kontroluje rano każdą dostawę. Związana z tym opłata w wysokości 150 – 200 zł uiszczana jest raz w miesiącu.

Wojciech Pysiak pomyślał jednak, że może zarobić więcej, gdy sprzedawać będzie także wędliny. Na początku 2007 r. postanowił więc zaadoptować istniejące budynki gospodarcze. W tym celu musiał przedstawić do akceptacji powiatowemu lekarzowi wete-

rynarii, wykonany przez architekta i zatwierdzony przez Sanepid, projekt technologiczny zakładu do sprzedaży bezpośredniej mięsa i wędlin. Odbiór budynku, prócz wspomnianych już wcześniej instytucji, potwierdzony musiał być przez straż pożarną, Państwową Inspekcję Pracy, stosowny wydział ochrony środowiska, nadzór budowlany i kominiarza. W tej chwili jedynym urzędem sprawującym nadzór nad działalnością związaną z produkcją wędlin jest powiatowy inspektorat weterynarii. Masarnia wizytowana jest w dni produkcyjne, czyli dwa razy w tygodniu, zazwyczaj w po-

niedziałek i czwartek. Do prowadzenia tej produkcji konieczne jest również przedstawienie raz do roku badania jakości wody wykonanego przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną. Osoby zatrudnione przy produkcji wędlin muszą posiadać ważne badania sanitarno-epidemiologiczne.

Masarnia ma powierzchnię 130 m<sup>2</sup>. Wszystkie ściany wyłożone są po suficie płytkami ceramicznymi, a sam sufit wykonany jest z łatwo zmywalnych płyt warstwowych. W wielu elementach wyposażenia, a nawet w narożnikach ścian wykorzystana została stal kwasoodporna. Najważniejsze urządzenia będące na wyposażeniu masarni to wilk, mieszar-ka, nadziewarka i dwie komory chłodnicze; jedna do przechowywania surowca a druga na gotowe wyroby. Wędliny wędzone są wyłącznie w sposób naturalny drewnem liściastym.

Tuczniaki ubijane są usługowo w pobliskiej ubojni. Najczęściej zawożone są rano a półtusze gotowe są do odbioru tego samego dnia wieczorem. Przed czterema laty koszt uboju wynosił 40 zł/szt., dzisiaj jest to już 50 zł. Odpady poubojowe pozostają w ubojni. W tej chwili nie ma potrzeby, aby klasyfikować mięsność tusz, ale dla zaspokojenia własnej ciekawości pan Wojciech wykonał takie badania przyżyciowo. Okazało się, że mięsność mieściła się w granicach 55 – 58%.

Obecnie w asortymencie oferowanym na stoisku w Radomiu znajduje się wieprzowina oraz wyrabiane wyłącznie z niej wędliny. Elementy są rozbiierane i porcjowane na oczach klientów, co potwierdzić ma ich świeżość. Ceny mięsa, szczególnie bardziej wartościowych elementów, ustalone są na poziomie nieco wyższym niż przeciętny. Najdroższa jest polędwica. W pierwszym tygodniu grudnia minionego roku kosztowała niespełna 30 zł. Za schab bez kości trzeba było zapłacić 20 zł, karkówkę 18 zł, a żeberka i boczek 13 – 14 zł. Bywa, że niektóre elementy okresowo sprzedają się gorzej, ale wówczas wystarczy regulować ich cenę – mówi pan Wojciech. Wędliny są natomiast relatywnie tańsze; np. kiełbasa wiejska kosztuje 18 zł a kiełbasa wycyzajna, nazywana przez klientów nadwycyzajną – 12 zł. Inne wyroby to 3 gatunki szynki, 3 gatunki polędwicy, 2 rodzaje salcesonu, szynka konserwowa, paszтет, paszтетowa, golonki peklowane i szynka wędzona z kością. Receptury do ich wytworzenia przekazywane były w rodzinie z pokolenia na pokolenie. Wę-



*Nie bez znaczenia jest też dym z drewna liściastego*

dliny wyrabiane są zatem w sposób tradycyjny, bez użycia „chemii”. Surowce potrzebne do ich wytworzenia to sól, pieprz i inne przyprawy oraz jelita i osłonki. O ich jakości zaświadczyć może chociażby masa gotowego produktu uzyskana z mięsa zużytego do jego przygotowania. Nie jest to tak jak często dzieje się w przypadku przemysłowej produkcji wielkość przekraczająca 1 kg, ale sporo mniejsza, bo wynosząca 800 – 820 g.

Przedsiębiorstwo, bo tak chyba należałoby nazwać działalność Wojciecha Pysiaka, ma charakter rodzinny. Sam gospodarz w tej chwili zajmuje się przede wszystkim polem a w godzinach



*Mięso jest porcjowane na oczach klientów (fot. A. Cichosz)*

porannych pomaga przy rozbiórce mięsa. Żona Elżbieta, wspólnie z bratową, odpowiada za masarnię i produkcję wędlin. Dystrybucja i sprzedaż to zadanie należące do brata i bratowej, którzy w dni natężonego handlu, a takich należą prawie zawsze piątek i sobota, zyskują wsparcie pani Elżbiety i pana Wojciecha. Transportem świń do ubojni a półtusze do masarni zajmuje się bratanek. Niektóre lżejsze prace w gospodarstwie pomaga już również wykonać, będąca w wieku szkolnym, trójka dzieci państwa Pysiaków.

Realizacja wielu inwestycji w gospodarstwie nie byłaby możliwa bez wsparcia finansowego z unijnych i krajowych programów pomocy. Między innymi masarnia dofinansowana została dotacją w wysokości 100 tys. zł na różnicowanie działalności rolniczej i zbliżonej do rolnictwa z Działania 2.4 Sektorowego Programu Operacyjnego. Kredyt MR przeznaczony został na zakup ziemi i budowę chlewni. Środki z SAPARD-u umożliwiły zakup ciągnika i wozu asenizacyjnego, z SPO silosy zbożowe, przyczepy, agregat uprawowy, opryskiwacz polowy, rozsiewacz nawozów i system mieszająco-przepompowujący do gnojowicy. Z PROW-u udało się wybudować zbiornik na gnojowicę o pojemności 600 m<sup>3</sup> oraz położyć asfalt i kostkę brukową. Pomoc ta pozwoliła panu Wojciechowi zrealizować zamierzenia z ostatnich pięciu lat z nawiązką. Jego plan na przyszłość to dalszy rozwój gospodarstwa. Sądząc po dotychczasowych osiągnięciach, realizowany będzie z powodzeniem. Do tej pory wysiłki państwa Pysiaków docenione zostały w konkursie „Złota Wiecha” w 2003 r. oraz w minionym roku w konkursie Agroliga, w którym zostali mistrzami województwa mazowieckiego w kategorii „rolnicy”.



*W asortymencie są przede wszystkim wyroby oparte na tradycyjnych recepturach*

*Grzegorz Zając*