



## Rodzinne wartości

zować. Dziś nadal staramy się produkować wędliny jak najwyższej jakości. Mamy ku temu odpowiednie warunki.

**Niedawno otworzyliście nowy zakład ?**

Zgadza się. Jakiś czas temu przenieśliśmy się do nowego zakładu produkcyjnego w Zbąszynku. Przeprowadzkę wymusiły na nas pogarszające się

**Z Anną Zygulą - współwłaścicielką firmy „Rzeźnictwo Grzegorz Zyguła” rozmawiają Karolina Szlapańska i Marek Bielski - „Rzeźnik polski”.**



**Anna Zyguła**

**„Rzeźnik polski”: Proszę o przedstawienie krótkiej historii Państwa zakładu.**

**Anna Zyguła:** Moim zamierzeniem zawodowym było prowadzenie Domu Kultury. Ostatecznie zaczęłam pracować w oświacie - byłam kierowniczką przedszkola, a mój mąż, z zawodu prawnik, został urzędnikiem. Potem stanęła przed nami konieczność dokonania wyboru - albo próba realizacji w wykonywanych przez nas zawo-

dach, albo zmierzenie się z czymś nowym i próba polepszenia bytu ekonomicznego. Dlatego też zdecydowaliśmy się na podjęcie zupełnie nieznanego nam i wydawać by się mogło szalonego - wyzwania. Ostatecznie w 1990 roku w naszej rodzinnej miejscowości Siedlec uruchomiliśmy niewielką firmę masarniczą. Przez następne lata ciężko pracowaliśmy na naszą obecną pozycję na rynku.

Niestety, na samym początku napotykał się na różnego rodzaju trudności. Przede wszystkim mieliśmy spore problemy z pracownikami, a także z pozyskaniem funduszy na rozpoczęcie i rozkręcenie działalności. Na szczęście, dzięki zaufaniu pracowników i kontrahentów wszystko potoczyło się dobrze i, co najważniejsze - jest tak i dziś.

**Co spowodowało, że to właśnie Wam się udało?**

Początki były rzeczywiście niełatwe. Nie mieliśmy żadnego doświadczenia w prowadzeniu tego typu działalności. I, myślę, iż - nieco przewrotnie - właśnie to przyczyniło się do naszego sukcesu. Wszystkie receptury wędlin poznawaliśmy z literatury, nie mając żadnego doświadczenia trzymaliśmy się ich konsekwentnie i dzięki temu nasze wyroby od początku wyróżniały się stałą jakością. Warunkiem powodzenia okazała się jednak przede wszystkim ciężka praca i wstrzeźliwość w konsumowaniu jej pierwszych rezultatów. Wstawałam więc o godzinie 3 rano, otwierałam masarnię, wydawałam towar hurtownikom, sprzedawałam w naszym pierwszym sklepie firmowym i podglądałam konkurencję. Okazało się, że wbrew pozorom jest to bardzo ciekawa branża, i można się w niej reali-



**Łukasz Zyguła**

stosunki z sąsiadami, którzy nie chcieli zaakceptować dalszego funkcjonowania naszego zakładu. Żal nam siedziby w Siedlcu, jednak musieliśmy podjąć tę trudną dla nas decyzję ze względu na troskę o dalszy byt firmy. Poprzedni zakład już w połowie lat 90. spełniał wiele europejskich norm, nowy - bez żadnego problemu został zakwalifikowany do kategorii A, umożliwiającej funkcjonowanie na rynkach Europy Zachodniej. Jest to dla nas szczególnie ważne ze względu na bliskość niemieckiej granicy - od zachodniego sąsiada dzieli nas zaledwie 70 km. Nasz nowy zakład jest potwierdzeniem dorobku całej rodziny.

**Jakie nastroje towarzyszyły Państwu w dniu 1 maja?**

Moment integracji z Unią Europejską nie był dla nas żadnym zaskoczeniem. Zresztą, nasza firma i produkowane przez nas wyroby funkcjonowały w Unii na długo przed akcesją. Określone procedury **ciąg dalszy na str. 12**



ciąg dalszy ze str. 10

i budowę świadomości bezpiecznej produkcji żywności wprowadziliśmy jeszcze w starym zakładzie. Obecnie spełniamy wszystkie wymogi sanitarne i organizacyjne.

Obawy po 1 maja są jednak innego rodzaju. Mamy świadomość posiadania „narzędzia” w postaci nowoczesnego zakładu i urządzeń. Jednak konkurencja na rynku powoduje, że istnieją obawy o „znalezienie” się na rynku z dobrej jakości wyrobami. Obecnie na rynku wewnętrznym toczy się walka konkurencyjna wyłącznie na ceny, co powoduje zalew byle jakości. Stawia się na „przemysłową produkcję wędlin” i trudno przebić się na rynku takim jak my - średnim firmom.

#### **Ile asortymentów oferujecie swoim klientom?**

Obecnie produkujemy 140 asortymentów i jest to stanowczo za dużo. Taką sytuację wymusza na nas rynek. Myślimy jednak o tym, że firmy takie jak nasza będą w przyszłości łączyć się w uzupełnianiu produktów z firmami nastawionymi na jakość i my będziemy produkować to, co najlepsze. Jestem bowiem zwolenniczką wąskiej specjalizacji i koncentracji na produkcji i doskonaleniu swoich najlepszych wyrobów. W tym kierunku będziemy podążać.

#### **Gdzie sprzedajecie swoje wyroby?**

Produkowane przez nas wyroby sprzedajemy przede wszystkim w stoiskach patronackich oraz naszych sklepach firmowych, których posiadamy w tej chwili ponad 30. Część z nich utrzymana jest w pięknym śródziemnomorskim klimacie, zdecydowanie wyróżniającym je spośród innych sklepów mięsnych. Inspiracją stworzenia „sklepów prowansalskich” były nasze liczne podróże, będące miłymi przerywnikami w naszej ciężkiej pracy. Warto w tym miejscu podkreślić, iż mimo, że wyroby w naszych sklepach firmowych nie są tanie, to jednak stałych klientów nam nie brakuje. Szczególną uwagę zwracamy bowiem nie tylko na piękny wystrój naszych sklepów, ale również na obsługę. Takie postępowanie przynosi wymierne rezultaty.

#### **Waszą wizytówką jest rodzinny charakter firmy...**

Zgadza się. Zakład jest w pełni firmą rodzinną. Pracuje w niej, oprócz nas, syn Łukasz, który jest obecnie dyrektorem zakładu i pierwszą w pełni kompetentną osobą. Skończył bowiem dwa lata temu studia technologiczne na Akademii Rolniczej w Poznaniu. Pracuje z nami również brat męża i jego syn. Mamy nadzieję, że z dobrym zespołem pracowników uda nam się osiągnąć dobre rezultaty, choć jest to ciągle jeszcze



niewiadoma. Przecież najbardziej poszukiwanym obecnie zawodem, w Polsce - i nie tylko - jest aparatowy przetwórstwa mięsnego.

#### **Jakimi nagrodami i wyróżnieniami możecie się Państwo pochwalić?**

W ciągu piętnastu lat działalności udało nam się zdobyć wiele nagród i wyróżnień. Chętnie bierzemy udział we wszelkiego rodzaju konkursach. Pozwala to na obiektywną ocenę produkowanych przez nas wyrobów, daje możliwość konfrontacji z konkurencją, a poza tym każda zdobyta nagroda umacnia nas w przekonaniu, że to co robimy, ma sens, a oferowane przez nas wyroby są zdrowe, smaczne, bezpieczne i najwyższej jakości. Lubimy rywalizację. Debiut w tej dziedzinie miał miejsce już w 1995 roku, kiedy to zostaliśmy zwycięzca-

mi Agroligii '95. Później zdobyliśmy liczne nagrody i wyróżnienia w konkursach branżowych np. Polagra, Złota Stalka, Najlepszy Wyrób Wielkocenny, itd. Nasza firma otrzymała również nagrodę Ministra Gospodarki - „Polski Sukces”. Jesteśmy także posiadaczami tytułu „Firma Fair Play”.

#### **Prowadzenie firmy to duże obciążenie psychiczne. W jaki sposób radzi sobie więc Pani z nieodzownym elementem - stresem?**

Najlepiej wycpuwam na nartach, dlatego też korzystam z każdej możliwości wyjazdu. Szusowanie po trasach narciarskich we Włoszech czy w Austrii doskonale mnie odpręża i dodaje energii do dalszego działania. Jak wcześniej wspomniałam naszym największym hobby i prawdziwym wytchnieniem po ciężkiej pracy są podróże. Udało nam się zwiedzić wiele pięknych i egzotycznych miejsc. W tym roku planujemy wyjazd do Meksyku lub RPA. Zaś na co dzień, po pracy - najlepiej odstressowują mnie długie spacerunki po lesie. Mieszkamy w pięknej okolicy i staram się korzystać z jej uroków tak często, jak to tylko jest możliwe.

*Dziękujemy za rozmowę i życzymy dalszych sukcesów.*



oprac.  
Katarzyna Salomon