Marzena i Janusz Zalarscy

WZOROWY AGROPRZEDSIĘBIORCA RP 2017

Marzena i Janusz Zalarscy, ekonomistka (absolwentka Uniwersytetu Rolniczego w Krakowie) i technik technologii żywienia (absolwent Zespołu Szkół Gastronomicznych w Krakowie), właściciele firmy Przetwórstwo Mięsne „Płatek" w Nowej Wsi Szlacheckiej oraz 35-hektarowego gospodarstwa rolnego, specjalizującego się w tuczu trzody chlewnej pod potrzeby przetwórstwa mięsnego. Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Płatek" został oficjalnie zarejestrowany w 1992 r. jako jednoosobowa firma, a w 2011 r. – przekształcony w spółkę jawną. Produkcja wędlin i wędzonek trwa w nim nieprzerwanie od lat 50-tych ub. w., kiedy to zajmowali się nią dziadek i ojciec obecnych właścicieli zakładu Władysław Płatek, który uczył się sztuki masarskiej u mistrza wędliniarstwa Władysława Przebindy. Aktualnie w ofercie firmy „Płatek" znajdują się: Tradycyjne Wyroby Lisieckie, w tym kilkanaście gatunków kiełbas (najbardziej znane to: kiełbasa Lisiecka, która posiada Znak Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz kiełbasa wiejska z galaretką z Nowej Wsi Szlacheckiej ", która jest na liście Produktów Tradycyjnych MRiRW), wędzonki (m.in. szynka wiejska wędzona, sopocka wędzona, baleron wędzony i boczek wędzony bez żeberek), wędliny podrobowe (kiszka wiejska, pasztetowa tradycyjna, pasztet domowy „Płatek", salceson z Liszek) oraz elementy z mięsa wieprzowego, wołowego i cielęcego. Wyroby wędliniarskie z firmy „Płatek", pracującej w systemie HACCP, wytwarzane – zgodnie z obowiązującymi wymogami GMP i GHP i w oparciu o stare pilnie strzeżone receptury – cechuje najwyższa jakość, wyjątkowo intensywny aromat i niepowtarzalny smak. Są one rozpoznawane na rynku i dostępne w handlu detalicznym i hurtowym na znacznym obszarze Polski. Firma Płatek jest największym producentem kiełbasy Lisieckiej. Roczna sprzedaż samej tylko kiełbasy Lisieckiej sięga 400 ton oraz 120 ton wyrobów certyfikowanych (produkty lokalne z Małopolski, produkty tradycyjne). Firma „Płatek" wchodzi w skład Konsorcjum, stworzonego przez 9 wytwórców z rejonu Liszek celem wspólnego zarejestrowania kiełbasy Lisieckiej jako produktu regionalnego. Posiada wiele certyfikatów i znaków towarowych, potwierdzających dobrą opinię o wytwarzanych tu produktach, a także legitymuje się tytułem Wicemistrza Krajowego AgroLigi 2015 w kategorii Firmy.

REKOMENDUJE

Elżbieta i Wojciech Pysiak
Właściciele Gospodarstwa Rolnego
i Przydomowej Masarni w Zdziechowie
Laureaci konkursu Wzorowy Agroprzedsiębiorca RP 2011:

– Marzena i Janusz Zalarscy mogą służyć innym za wzór, jak harmonijnie należy łączyć tradycję z nowoczesnością w branży mięsnej. Jako kolejne pokolenie przejęli po przodkach zakład masarski z całym jego dobrodziejstwem i potrafili go nie tylko mądrze wkomponować w obecne wymogi rynkowe, ale także – co ważne – cały czas rozwijać i zwiększać swoja ofertę asortymentową.

NASZĄ SIŁĄ LISIECKIE SPECJAŁY

Nasze wejście do biznesu masarskiego przed kilkunastu laty było racjonalne i bezstresowe. Wiedzieliśmy bowiem czym to pachnie, i dosłownie, i w przenośni. Najpierw pracowaliśmy pod okiem naszego ojca i teścia, twórcy firmy „Płatek", by z czasem przejąć ster zarządzania.

Szczycimy się tym, że możemy bazować na bogatych doświadczeniach ojca i dziadka. Największym atutem naszej firmy masarskiej są oczywiście wyroby tradycyjne – lokalne i regionalne. Dzięki stosowaniu specjalnie wyselekcjonowanych mięs i starannie dobieranych przypraw, wiele z nich – co nas cieszy – zyskało miano wyrobów luksusowych. Wędliny te są peklowane w tradycyjny sposób, według starodawnej receptury, zaś wędzone aromatycznym dymem pochodzącym z drewna drzew: owocowych, buka i olchy. Wszystko to nadaje im wyjątkowy aromat i niepowtarzalny smak.

Naszym hitem i najbardziej rozpoznawalnym produktem, podobnie jak 8 innych przetwórców mięsnych zrzeszonych w Konsorcjum, pozostaje kiełbasa Lisiecka, która wytwarzana jest ze starannie wyselekcjonowanych kawałków szynki i schabu oraz odpowiednio rozdrabniana. Specjalna technika wędzenia nadaje jej lśniącą, ciemnobrązową barwę. Kiełbasa Lisiecka odznacza się doskonałym smakiem i zapachem. Dominuje w niej smak doprawionego mięsa wieprzowego z delikatnie wyczuwalną nutą pieprzu, aromatem czosnku i zaznaczoną obecnością soli. Kiełbasa Lisiecka jest wyrobem bezglutenowym, podobnie jak cała seria wytwarzanych przez nas Tradycyjnych Wyrobów Lisieckich. Kiełbasa Lisiecka została zarejestrowana przez Komisję Europejską jako Chronione Oznaczenie Geograficzne, co oznacza, że nazwa ta może być wykorzystywana wyłącznie do znakowania kiełbasy spełniającej wymagania specyfikacji oraz produkowanej na obszarze gminy Czernichów i Liszki, powiat krakowski, województwo małopolskie, Polska. Produkty, których nazwy zostały wpisane do rejestru nazw chronionych i chronionych oznaczeń geograficznych podlegają systematycznej kontroli IHARS, która gwarantuje, że produkt ten jest najwyższej jakości i posiada certyfikat, który jest gwarantem oryginalności kiełbasy Lisieckiej.

Za duży osobisty sukces uznajemy fakt, że w ciągu ostatnich kilkunastu lat udało się nam wydatnie poszerzyć paletę asortymentową wyrobów z logo „Płatek", jak i dynamicznie zwiększyć produkcję. Niezmiernie dużą wagę przywiązujemy do dobrej jakości surowca, z którego wytwarzane są w naszym zakładzie wędliny. Znaczną część potrzebnej nam wieprzowiny pozyskujemy z własnego tuczu zwierząt, który trwa nieco dłużej niż przewidują współczesne duńskie czy niemieckie standardy. To się nam opłaca; dzięki tej technologii chowu mięso osiąga bowiem pożądaną wyższą gęstość, co ma potem pozytywny wpływ na produkt finalny. Inne rodzaje mięs pozyskujemy od naszych stałych i sprawdzonych dostawców.

Podkreślamy także na każdym kroku, że wszystkie nasze wyroby są produkowane bez żadnych dodatków chemicznych i wędzone w wędzarniach naturalnych, opalanych drzewem odpowiedniego gatunku i jakości.

Sprzedaż naszych wyrobów odbywa się w różnych formach. Przede wszystkim realizujemy zamówienia współpracujących stale z naszym zakładem hurtowniami i sklepami.

Dużą wagę w naszej strategii marketingowej przywiązujemy do wychodzenia z ofertą do miejsc, gdzie można spotkać jak największą i najszerszą klientelę, którą traktujemy jako potencjalnych odbiorców naszych produktów. I to się sprawdza! Po każdym udziale w formie stoisk ekspozycyjnych w rozmaitych kiermaszach i innych imprezach zbiorowych, wzrasta zapotrzebowanie na nasze wyroby. Bardzo ważną rolę w promocji naszych wyrobów ma też systematyczny udział firmy Przetwórstwo Mięsne „Płatek" w konkursach branży spożywczej, zarówno na szczeblu lokalnym i regionalnym, jak i ogólnokrajowym, w których odbieramy liczne nagrody i pochwały.

Nasza firmowa dewiza brzmi: „Małymi kroczkami do przodu", czyli mając zapewnione stabilne podstawy, czynimy postęp. Już stoi, na razie w stanie surowym, nasz nowy zakład przetwórczy, w którym chcemy zamontować nowoczesne linie technologiczne, i w którym zamierzamy w niedalekiej przyszłości zacząć wytwarzać szynki dojrzewające w kierunku parmeńskim. Złożyliśmy stosowny biznesplan i czekamy w tym względzie na decyzję ARiMR.

Ciągle pracujemy też nad poszerzaniem tradycyjnej oferty produktowej, a także szukamy nowych smaków.