



KATOWICKIE AKTUALNOŚCI rolnicze

MIESIĘCZNIK OŚRODKA DORADZTWA ROLNICZEGO W MIKOŁOWIE

wczoraj



ŻNIWA



i dziś

Dobra kasza, bo nasza

Z Henrykiem Kensy, właścicielem kaszarni, a właściwie Zakładu Produkcyjno-Handlowo-Uslugowego Kaszarnia w Mierzęcicach, rozmawiała mgr inż. Maria Szczeszek – doradca ODR z rejonu Będzin. Rozmowa przebiegała przy akompaniamencie pracy młynów, w trakcie prezentacji całego cyklu produkcji od załadunku ziarna do pakowania kaszy. Pasjonującym przewodnikiem był oczywiście właściciel – entu-

Maria Szczeszek - „Dobra kasza, bo nasza” - to zdanie można przeczytać na opakowaniach wyrobów Waszej firmy. Jak to należy tłumaczyć?

Henryk Kensy - Cały nasz wysiłek skupiony jest na tym, aby to zdanie nie miało się z prawdą. Przekłada się to na staranny dobór surowca (odpowiednia odmiana, czystość i kalibr ziarna), bieżąca kontrola całego cyklu produkcji, estetyczne opakowania.

M. SZ. - Na czym polega kontrola?

H. K. - Dla zapewnienia wysokiej jakości naszych produktów, dokonujemy szczegółowej kontroli laboratoryjnej zbóż i wyrobów.

- Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna ocenia zgodność naszych towarów z wymogami polskiej normy technicznej.
- Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin sprawdza obecność organizmów szkodliwych podlegających obowiązkowi zwalczania.
- Sanepid z Dąbrowy Górniczej prowadzi kontrolę warunków higienicznych,
- Państwowa Inspekcja Pracy kontroluje warunki pracy. Na marginesie, ostatnio dostaliśmy propozycję, aby ubiegać się o certyfikat „Bezpieczny pracodawca”.
- Na bieżąco opiekuje się zakładem i prowadzi kontrolę inspektor BHP – Agnieszka Socha.

M. SZ. - Pierwszy raz jestem w kaszarni, proszę zatem o kilka słów nt. Pana firmy.

H. K. - Nasz zakład wyposażony jest w cztery linie technologiczne:

- przyjęcia i magazynowania zbóż,
- czyszczenia i sortowania zbóż,
- przerobu zbóż na kaszę, otręby i śruty,
- magazynowania i pakowania przetworów zbożowych.

M. SZ. - Zaczniemy od początku. Skąd wziął się pomysł takiej właśnie działalności?

H. K. - Pomysł i fascynacja młynarstwem rodził się powoli w czasie pobytu w Zakładach Zbożowych w Zabrze (obecnie nieistniejących). Dużą rolę odegrały również bardzo pouczające rozmowy z byłym dyrektorem tych Zakładów panem Zygmuntem Dębowskim. On również jest głównym projektantem tego obiektu. Przez cały czas trwania budowy i rozruchu jego fachowy nadzór i dokładność dały obecny efekt. Inwestycja powstawała stopniowo, małymi krokami, budowa, urządzenie, zakup maszyn (głównie używanych z odzysku), zdobywanie rynków zbytu.

M. SZ. - Aby zrealizować taką inwestycję potrzebne były pieniądze. Zapytam wprost – skąd potrzebne środki?

H. K. - Inwestycja jest ukoronowaniem pracy dwóch rodzin rolniczych: moich rodziców – Helmuta i Stanisławy Kensy oraz teściów – Stanisława i Kazimierzy Smolarskich. Wsparciem były również nasze oszczędności – moje i żony. Do tego w 1995 r. skorzystaliśmy z kredytu preferencyjnego.

M. SZ. - Ile osób pracuje w kaszarni?

H. K. - Zatrudniamy 2 pracowników – docelowo planujemy zatrudnić 12 osób. Obecnie obok pracy mojej i żony poma-

ga cała rodzina – moi rodzice, teściowie i dzieci. Można powiedzieć, że jest to typowa firma rodzinna.

M. SZ. - Skąd bierze Pan surowiec do produkcji?

H. K. - Nawiązałem współpracę z rolnikami z Wielowsi, Zbrosławic i Toszka. Dobrze byłoby, aby rolnicy mieszkający bliżej podjęli uprawę jęczmienia wysokiej jakości i nawiązali ze mną współpracę. Obniżyłoby to koszty transportu.

M. SZ. - Widzę u Pana sprzęt komputerowy, czy przydaje się on w prowadzeniu firmy?

H. K. - Oczywiście. Nie wyobrażam sobie prowadzenia mojej działalności bez komputera. Aby ułatwić kontakty z potencjalnymi producentami, ale i nabywcami posiadamy stronę internetową: <http://www.kasze.com.pl>.

M. SZ. - Jakie trudności napotyka Pan w swojej działalności?

H. K. - Najtrudniejsze są momenty, gdy występuje niepewność zaopatrzenia. Na przykład w tym roku na przełomie marca i kwietnia było zachwianie na rynku zbóż i musiałem włożyć dużo wysiłku, aby zdobyć ziarno jęczmienia. Chcąc być wiarygodnym dostawcą kaszy dla stałych odbiorców, chciałbym również mieć pewność dostaw zbóż. Dlatego myślę w przyszłości o formie kontraktacji ze sprawdzonymi producentami jęczmienia.

M. SZ. - Czy żona podziela Pana entuzjazm?

H. K. - Początkowo bardzo sceptycznie odnosiła się do mojego pomysłu. Ale teraz, gdy interes się rozkręca przekonuje się do tego przedsięwzięcia i realizuje zawodowo. Mając doświadczenia sprzedawcy, jest niezastąpionym „wspólnikiem”. Obok sprzedaży naszych produktów: kaszy jęczmiennej – pęczak, kasz łamanych (grube, średnie i drobne), kasz jęczmiennych perłowych, mączki jęczmiennej, śruty jęczmiennej i otrąb jęczmiennych, prowadzimy dystrybucję gotowych pasz i koncentratów dla zwierząt gospodarskich firmy DOBROPASZ z Kochanowic.

M. SZ. - Czy nadal prowadzi Pan gospodarstwo rolne?

H. K. - Obecnie dzięki pomocy rodziców i teściów gospodarujemy na ok. 15 ha (własne i dzierżawy). Uprawiamy jęczmień, ziemniaki, warzywa na własne potrzeby i odchowujemy opasy. Zarobione pieniądze inwestujemy w rozbudowę i udoskonalanie firmy. Jest jeszcze dużo do zrobienia. Chciałbym też zrobić ogrodzenie z prawdziwego zdarzenia. Ale to później, w miarę możliwości finansowych.

M. SZ. - Każdy człowiek ma jakieś marzenia. Czy może Pan powiedzieć o swoich?

H. K. - Marzy mi się, aby moja firma kojarzyła się każdemu z bardzo dobrym produktem, solidnością, ustabilizowanym rynkiem zaopatrzenia w surowiec i zbytem moich produktów. Oczywiście chciałbym też, aby nasza praca dała stabilizację finansową dla mojej rodziny. A potem – może któreś z dzieci będzie kontynuować moje „dzieło”.

M. SZ. - Życzę tego Panu serdecznie.

M. SZ. - Moja refleksja. W tym obiekcie zlokalizowanym w malowniczym miejscu na wzgórzu, wśród przyjaznych brzoź i starannie pielęgnowanych łąk, skupiła się pasja i entuzjazm właściciela, pracowitość i zgodna współpraca całej rodziny, trafiony wybór i optymizm na przyszłość. W takim miejscu może być produkowana tylko dobra kasza.