

PROSTO Z ZAKŁADU

Tradycjonałiści ze Stoczka

Stoczek to prekursor kategorii dań gotowych na polskim rynku. Produkuje je od ponad 40 lat. Głównie na bazie przepisów tradycyjnej, staropolskiej kuchni.

W latach 2000-2002 zakład w Stoczku Łukowskim przeszedł kompleksową modernizację. Wdrożono nowoczesne programy jakościowe i sanitarno-weterynaryjne, pozwalające firmie działać zgodnie z międzynarodowymi standardami. Spółka posiada certyfikaty IFS i BRC. Wszystkie produkty marki Stoczek wytwarzane są z zachowaniem systemu HACCP i pod ścisłym nadzorem powiatowego lekarza weterynarii. Firma uzyskała też uprawnienia eksportowe na rynki UE, dzięki czemu jej produkty dostępne są na półkach sklepów w Wielkiej Brytanii, Niemczech, Holandii i Szwecji. W kwietniu 2007 roku Stoczek stał się częścią grupy kapitałowej budowanej wokół spółki Makarony Polskie. W ofercie producenta znajdują się dania gotowe, konserwy warzywno-mięsne, sosy i dzemy. Przyjrzyjmy się, jak powstają flaki wołowe w rosale.

Trochę historii

Historia spółki sięga 1965 roku, kiedy to powstało Przedsiębiorstwo Przemysłu Terenowego Stoczek. Cztery lata później przekształcono je w Wytłornię Konserw i Mrozonek Państwowego Przemysłu Terenowego Stoczek. W 1972 roku zakład zatrudniał 237 osób, głównie kobiety. Już wówczas sztanदारowymi produktami były potrawy znane z tradycyjnej polskiej kuchni, tj. bigos, gołąbki w sosie pomidorowym, kielbasa z kapuszą czy klopsiki w sosie koperkowym oraz kompoty, marynaty i konserwy mięsne. W latach 70. i 80. Stoczek był częścią Lubelskich Zakładów Przemysłu Owocowo-Warzywnego oraz Kombi-natu Przemysłowo-Rolnego Fructopol w Lublinie. W 1990 roku rozpoczął się proces prywatyzacji firmy, która w 1998 roku przekształciła się w spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością – Stoczek. Obecnie firma zatrudnia blisko 100 osób. (AU)

Po pokrojeniu, składniki do produkcji flaków wołowych w rosale trafiają do mieszarki, w której łączone są w odpowiednich proporcjach. Linia dań gotowych Stoczka obejmuje obecnie 16 produktów, np. fasolek po bretońsku, gołąbki, gulasz, klopsiki czy pulpety. Wszystkie przygotowywane są na bazie naturalnych składników, bez konserwantów, sztucznych barwników czy aromatów



Po napełnieniu, maszyna zamyka próżniowo słoiki z flakami. Później na opakowaniu tłoczona jest data przydatności do spożycia. Tak przygotowany produkt zostaje poddany sterylizacji, a następnie jest etykietowany



Skomponowana masa trafia na halę produkcyjną, gdzie pod nadzorem wykwalifikowanego personelu dozowana jest do słoików. W ciągu 8 godzin zakład w Stoczku Łukowskim jest w stanie wyprodukować 8 ton dań gotowych, czyli 16 000 słoików

Gotowe słoiki z flakami wołowymi w rosale lądują na paletach, skąd trafiają do sortowni i wysyłane są do klientów