GRUPA WOŹNIAK

1986
Rodzinna firma
Zasmakuj jaj od firmy z tradycjami

Raport Zrównoważonego Rozwoju Grupy Woźniak

FERMY WOŹNIAK

Eggs Product

ovotek®

Firmy i marki należące do Grupy Woźniak

FERMY WOŹNIAK www.fdw.pl

ovotek® www.ovotek.pl

Eggs Product www.eggsproduct.pl

zdrovo® od FERM WOŹNIAK www.zdrovo.pl

z Kurnika® www.zkurnika.pl

Dane za okres: 2018-2020

SPIS TREŚCI

Wprowadzenie / 4

O Grupie Woźniak / 6

1 Kim jesteśmy? / 7
2 Z czego jesteśmy najbardziej dumni? / 14
3 Relacje z naszymi partnerami / 18
4 Zasady odpowiedzialnego biznesu w Grupie Woźniak / 20

Środowisko naturalne i rolnictwo / 22

1 Ochrona surowców naturalnych w łańcuchu dostaw / 23
2 Dobrostan zwierząt / 31

Mikrobiologiczne bezpieczeństwo jaja / 40

1 Certyfikaty / 42
2 Bioasekuracja / 46
3 Wartość odżywcza jaja / 49

Przetwórstwo i logistyka / 52

1 Opakowania / 53
2 Transformacja cyfrowa / 56
3 Logistyka / 59
4 Sortowanie / 61

Zespół i współpraca / 64

1 Warunki pracy / 65
2 Zdrowie i bezpieczeństwo / 73

Lokalne społeczności i działania w szerszej skali / 76

1 Organizacje branżowe / 78
2 Organizacje dla społeczności / 80
3 Nagrody i wyróżnienia / 87

Szanowni Państwo,

Z roku na rok stajemy się jako społeczeństwo, coraz bardziej świadomi tego, jaki wpływ na otoczenie oraz środowisko mają nasze wybory żywieniowe. Znaczenie ma nie tylko to, co jemy – czy ograniczamy mięso, spożywamy więcej warzyw i owoców, ale także to skąd one pochodzą. Czy wybieramy sezonowe produkty od lokalnych producentów, czy ich produkcja jest nowoczesna i zrównoważona, dzięki czemu ograniczają zużycie surowców. Nasze wybory pociągają za sobą konsekwencje, których jako konsumenci musimy być świadomi.

W Grupie Woźniak stosujemy zintegrowany proces produkcji.

Z jednej strony wpływa to na utrzymanie wysokiej jakości, a z drugiej każdy etap jest nadzorowany, dzięki czemu ograniczamy straty zarówno w produktach, jak i energii. Zależy nam, aby produkcja, która nie jest obojętna dla środowiska, była zrównoważona i prowadzona zgodnie z najnowszymi wytycznymi, zachowując przy tym harmonię oraz szacunek w naszej organizacji i społecznościach, które są blisko nas. Dlatego stawiamy na najnowocześniejszy park maszynowy oraz w pełni zautomatyzowaną linię produkcyjną, gdzie cały proces odbywa się z poszanowaniem zasobów naturalnych oraz zapobiega ich marnotrawieniu.

Jajo jest najbardziej zrównoważonym źródłem białka pochodzenia zwierzęcego.

Pod względem wykorzystania zasobów naturalnych jaja oraz ryby nie pozostawiają tak dużego śladu węglowego, jak inne składniki diety pochodzenia zwierzęcego. Jaja oraz ryby umieszczane są przez World Resources Institute w grupie białek o niewielkim wpływie na środowisko razem z białkami roślinnymi, takimi jak soczewica, czy orzechy. Jednak w ogromnej mierze jest to zasługa przedsiębiorców zajmujących się produkcją jaj. Jak podaje International Egg Commission, **w ciągu ostatnich 30 lat, branża zmniejszyła zużycie zasobów o około 70 procent**. Zmniejszyło się zużycie wody oraz energii, podniosła się jakość pasz, która również pochodzi ze zrównoważonej produkcji. Duża część odpadów produkcyjnych takich jak stłuczone skorupki czy pomiot, jest wykorzystywana przez inne branże lub rolników. Oczywiście, również w tej sferze jest jeszcze sporo do zrobienia. Trwają prace nad wytwarzaniem biogazu oraz bionawozów, wykorzystaniem ściółki oraz innych odpadów rolniczych, które poddane odpowiednim procesom pozwolą na wprowadzenie cykliczności do produkcjii pewnego obiegu zamkniętego.

Dzięki takim rozwiązaniom jaja mogą w niedalekiej przyszłości dojść do etapu, w którym będą pozytywnie wpływały na równowagę środowiskową.

Producenci jaj mają jeszcze jedną ważną misję, którą powinni stale prowadzić. Jest to edukacja konsumentów z zakresu świadomości wartości jaj. W Grupie Woźniak prowadzimy działalność edukatorską, współpracujemy z mediami i organizacjami, aby szerzyć wiedzę na temat jaja, gdyż **jest to bomba witaminowa i mineralna**. Badania wykazały, że białko pomaga obniżać ciśnienie krwi.
W jednym jaju znajdziemy witaminy A, E, D i K, witaminy z grupy B, zwłaszcza B12, której brak w ludzkim organizmie może przyczyniać się do wielu schorzeń neurodegeneracyjnych.
W jaju skrywa się także bogactwo składników mineralnych: fosfor, potas, sód, wapń, żelazo, magnez, miedź, cynk czy selen. Co więcej, częścią lecytyny, która zawarta jest w jaju, jest cholina, a ta jest niezbędna w procesie regeneracji wątroby oraz stymuluje rozwój mózgu. Zjedzenie już dwóch jaj dziennie pokrywa całkowicie zapotrzebowanie na tę substancję.

Jedzmy jaja!

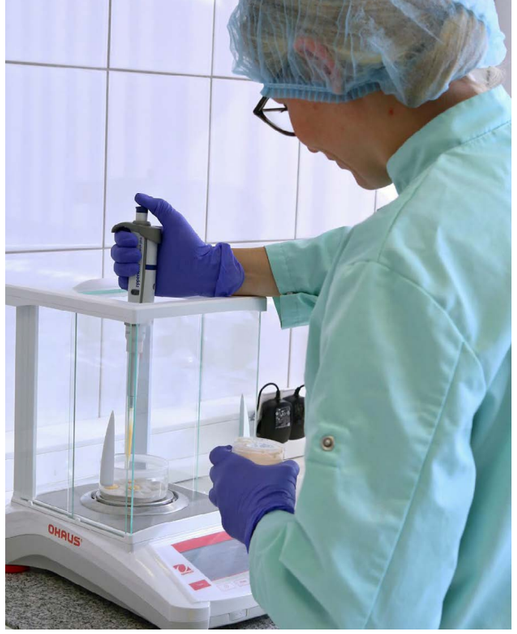
Z wyrazami szacunku

Adam Woźniak
Prezes Grupy Woźniak

O Grupie Woźniak

Kim jesteśmy?

Jesteśmy jednym z największych producentów jaj konsumpcyjnych i produktów przetwórstwa jajecznego w Europie działającym od ponad 30 lat.



Wysoki potencjał produkcyjny, stabilna pozycja rynkowa oraz niezawodność dostaw, to charakter naszej marki. Ta szeroka paleta zintegrowanych działań sprawia, że jesteśmy rzetelnym partnerem biznesowym.

Nasz rynek zorientowany jest na konsumenta oraz jego potrzeby, to on nas inspiruje i wyznacza kierunki naszych działań. Nowoczesny biznes powinien być organiczny, otwarty i pamiętać o tym, że ostatecznie decyduje człowiek. Dlatego też naszym priorytetem jest zapewnienie produktów wysokiej jakości i optymalizowanie procesu wytwórczego z poszanowaniem zasobów naturalnych. Dążymy do perfekcji i ciągłego rozwoju, nieustannie wprowadzając innowacyjne rozwiązania, aby współpraca z naszymi klientami była efektywna.

Od 1986 roku pracujemy, aby wspierać polską gospodarkę i przyczyniać się do jej wzrostu. Jako producent jaj konsumpcyjnych z trzydziestoletnim doświadczeniem oraz wypracowanym know-how, jesteśmy ekspertami w naszej dziedzinie. Nasza wiedza i doświadczenie pozycjonuje nas jako solidnego partnera w biznesie na rynku polskim oraz zagranicznym.

Wartości Grupy Woźniak

Partnerstwo

Odwaga w działaniu

Szacunek

Dbanie o równowagę w biznesie

Grupa Woźniak w liczbach

10 000 000

to wolumen jaj, jaki jesteśmy w stanie wyprodukować w ciągu doby

36 000

jaj na godzinę jest foliowanych w pakiety dzięki naszemu zautomatyzowanemu systemowi

250 000

ton paszy rocznie zjadają nasze nioski

2 000

to liczba pracowników zatrudnionych w Grupie Woźniak

400

ciężarówek dziennie dostarcza nasze produkty do klientów

>30

to liczba krajów, z którymi współpracujemy globalnie

115

tyle hal produkcyjnych (kurników) rozlokowanych jest w zachodniej i środkowej Polsce

Marki Grupy Woźniak

FERMY WOŹNIAK

Produkcja oraz dystrybucja jaj konsumpcyjnych i przemysłowych.

www.fdw.pl

zdrovo® od FERM WOŹNIAK

Marka jaj konsumpcyjnych od Ferm Woźniak dostępna w dużych sieciach handlowych.

www.zdrovo.pl

ovotek®

Produkcja oraz dystrybucja jaj konsumpcyjnych.

www.ovotek.pl

z Kurnika

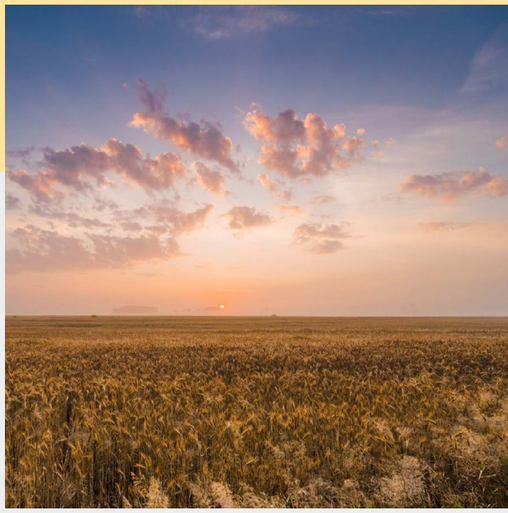
Marka jaj konsumpcyjnych od Ovotek dostępna w dużych sieciach handlowych.

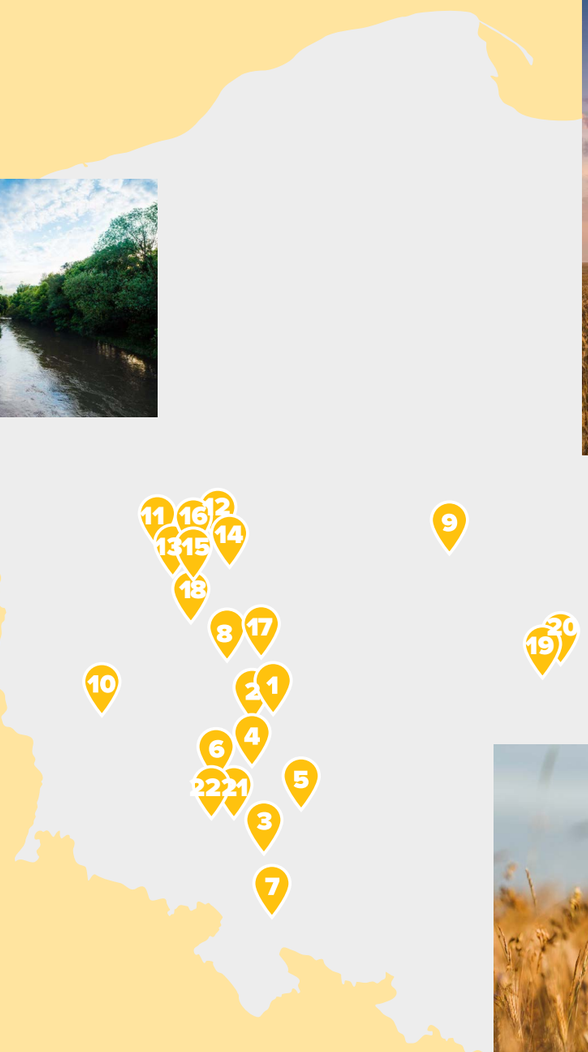
www.zkurnika.pl

Eggs Product

Produkty przetwórstwa jajecznego: proszki oraz płyny.

www.eggsproduct.pl





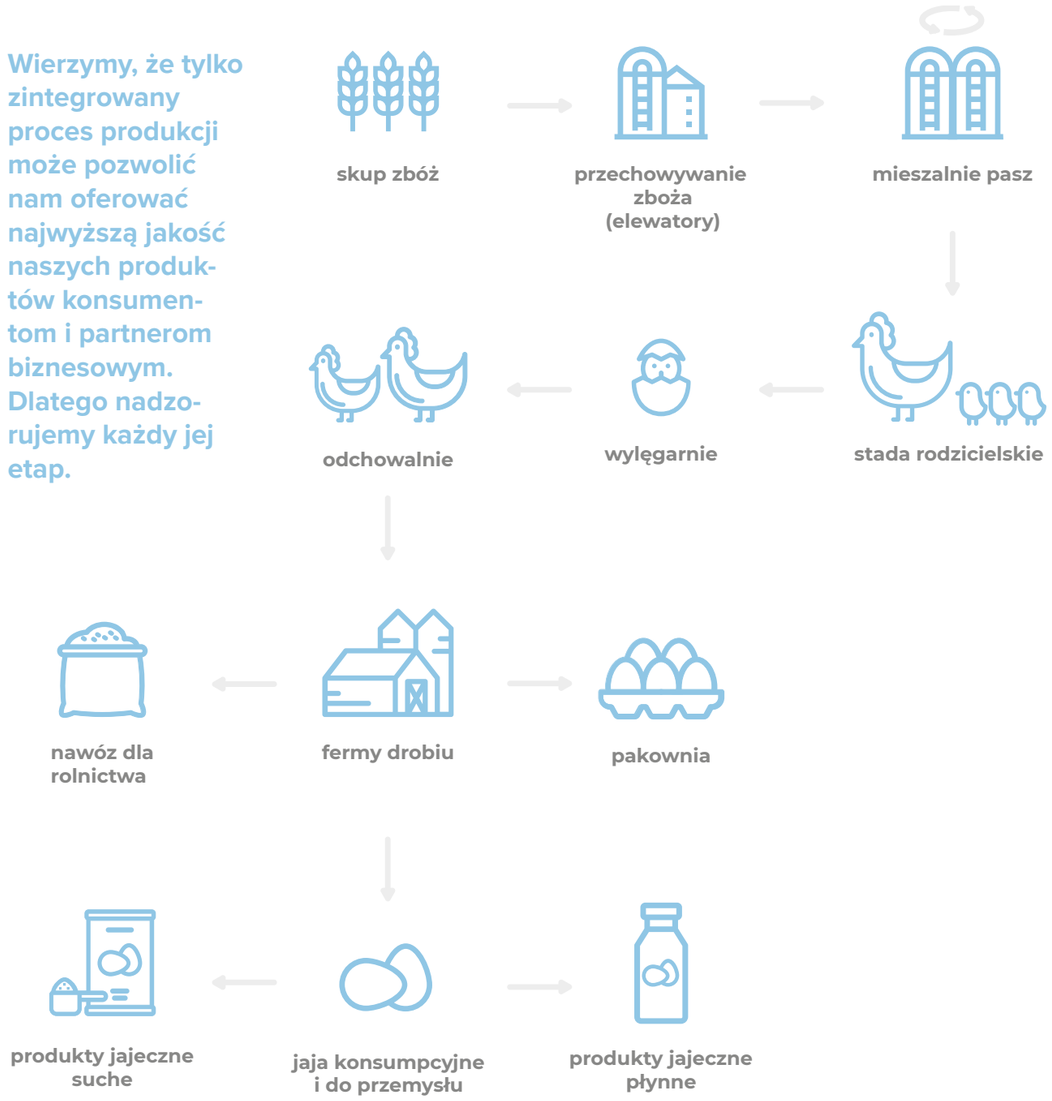
Gdzie jesteśmy?

1. Żylice
2. Wąsosz
3. Rogów Sobócki
4. Kleczew
5. Wrocław
6. Rogów Legnicki
7. Ząbkowice Śląskie
8. Lasocice
9. Wołów
10. Bobrzany
11. Miedzichowo
12. Duszniki
13. Barłożnia
14. Ruchocice
15. Wioska
16. Jabłonna
17. Kąkolewo
18. Adamowo
19. Bałdrzychów
20. Chropy
21. Bielany
22. Gądków

Z czego jesteśmy najbardziej dumni?

Proces zintegrowany

Wierzymy, że tylko zintegrowany proces produkcji może pozwolić nam oferować najwyższą jakość naszych produktów konsumentom i partnerom biznesowym. Dlatego nadzorujemy każdy jej etap.



1. SKUP ZBÓŻ

Wiele uwagi poświęcamy rodzajowi i gatunkowi skupowanych zbóż. To najcenniejszy składnik, który ma niebagatelny wpływ na dietę naszych niosek i doskonały smak jaj. Nasze pasze cechuje wysoka jakość surowców, które wykorzystujemy do ich produkcji, a to przekłada się na znakomite walory smakowe naszych jaj.

2. PRZECHOWYWANIE ZBOŻA (ELEWATORY)

Kontrolujemy przechowywanie zbóż i mieszanie pasz, gdyż jest to ważne ogniwo zbliżające nas do otrzymania idealnego smakowo jaja.

3. MIESZALNIA PASZ

Nasza fabryka pasz jest jedną z najnowocześniejszych w Polsce. W pełni zautomatyzowana linia produkcyjna o pojemności 72 ton paszy na godzinę daje nam status jednego z największych operatorów w kraju. Mieszalnia działa na podstawie systemu zarządzania jakością, który powstał w oparciu o zasady GHP / GMP oraz systemu HACCP. Centrum mieszania pasz wyposażone jest w dwa laboratoria, w których skupowane zboża są regularnie kontrolowane.

4. STADA RODZICELSKIE

Posiadamy własne stada rodzicielskie.

5. WYLĘGARNIE

Nasz zintegrowany proces produkcji obejmuje również wylęgarnie.

6. ODCHOWALNIE

Dzięki profesjonalnemu serwisowi zootechnicznemu, pełnemu cyklowi szczepień, stałej kontroli i opiece lekarzy weterynarii, gwarantujemy wysoką zdrowotność i produktywność stad.

7. FERMY DROBIU

Nasze fermy wyposażone są w najwyższej klasy sprzęt takich firm jak BIG DUTCHMAN i SPECHT. Hale produkcyjne posiadają automatyczny system przekazywania jaj anakondami do centralnych zbiornic, gdzie urządzenia MOBA pakują je do transportowych, plastikowych wytłaczanek wielokrotnego użytku.

8. PAKOWNIE

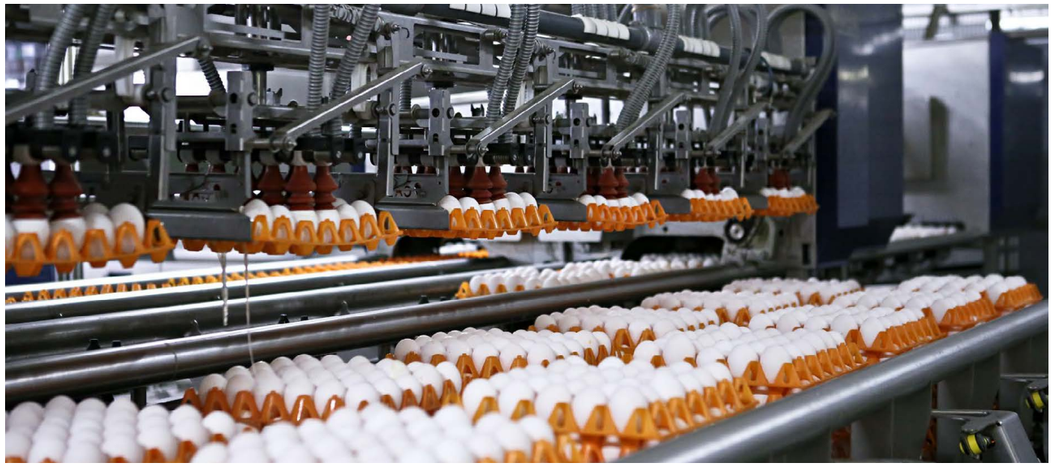
Efektywna segregacja jaj według rozmiarów i jakości odbywa się na sortowni, za pomocą w pełni zautomatyzowanych maszyn sortujących OMNIA. Jaja uszkodzone są mechanicznie wychwytywane i usuwane. Cały proces do momentu zniesienia przez kurę jaj, aż do jego zapakowania odbywa się bez udziału ludzkich rąk.

9. JAJA KONSUMPCYJNE I DO PRZEMYSŁU

Cały proces zwieńczony jest otrzymaniem jaja przeznaczonego na konsumpcję lub do przemysłu, z których powstaną produkty jajeczne suche lub płynne.

EGGIDA

To unikalny, autorski system sformułowany i wdrażany wyłącznie w ramach działalności biznesowej Ferm Drobiu Woźniak oraz podmiotów z nami powiązanych.



EGGiDA jest gwarancją najwyższej jakości i bezpieczeństwa naszej oferty produktowej, zapewniającą ponadstandardowe zabezpieczenie przedsiębiorstwa w zakresie ochrony mikrobiologicznej jaj konsumpcyjnych.

System ten opiera się na wykonywaniu dodatkowych działań zapobiegawczych i kontrolnych, niewymaganych przez jednostki nadzorujące (w tym badań laboratoryjnych) związanych z zapewnieniem maksymalnego bezpieczeństwa produktu.

Głównym założeniem systemu EGGiDA jest działanie zgodnie z wewnętrzną strukturą zarządzania jakością opracowaną indywidualnie dla każdego uczestnika systemu EGGIDA. Zapewnia to wewnętrzną kontrolę nad kluczowymi procesami i najwyższą jakość jaj konsumpcyjnych. Rozwiązanie ma zapewnić spełnienie wymagań systemu EGGIDA, który stawia ponadstandardowe warunki w zakresie nadzoru nad realizowanymi procesami (od produkcji pasz, poprzez wylęgarnię, chów drobiu, sortownię jaj i transport). Ponadto jaja podlegają systematycznym i niezależnym testom zgodnie z precyzyjnie opracowanymi harmonogramami badań laboratoryjnych wypracowanymi przez specjalistów z zakresu zarządzania jakością, na podstawie najnowszej wiedzy i wieloletniego doświadczenia.

Fermy Woźniak
EGGIDA
Quality System

Relacje z naszymi partnerami

3

Wierzymy w partnerstwo, dlatego naszymi partnerami nazywamy:

- Pracowników
- Dostawców
- Społeczności lokalne i organizacje społeczne
- Organizacje kontrolne certyfikujące
- Laboratoria zewnętrzne
- Organizacje branżowe
- Władze
- Odbiorców b2b i sieci handlowe
- Klientów detalicznych
- Podmioty współpracujące

Zasady odpowiedzialnego biznesu w Grupie Woźniak

4

Codziennie dbamy o:

1. Zasoby środowiska naturalnego i rolnictwo

Czerpiemy z dobrodziejstw natury, dlatego robimy wszystko, by nasza produkcja w jak najmniejszym stopniu na nią oddziaływała:

- Produkujemy zgodnie z najwyższymi standardami potwierdzonymi certyfikatami.
- Z roku na roku zmniejszamy wykorzystanie energii i przeciwdziałamy marnotrawieniu zasobów naturalnych.
- Udoskonalamy nasz proces logistyczny i transport, by był jak najmniej szkodliwy dla środowiska.

2. Przetwarzanie i łańcuch dostaw

Przeciwdziałamy nieuzasadnionemu zużywaniu zasobów naturalnych, zarówno w produkcji, jak i w transporcie:

- Naszą produkcje prowadzimy w taki sposób, by tam gdzie to możliwe odzyskiwać, przetwarzać i ponownie wykorzystywać.
- Produkcja oraz proces pakowania produktów jest zautomatyzowany, dzięki wykorzystaniu najnowocześniejszych technologii.
- Na bieżąco optymalizujemy i udoskonalamy łańcuch dostaw, tak by towar był dostarczany w najkrótszym możliwym czasie oraz w pełnym załadunku.
- Opakowania używane w transporcie są redukowane do formy zbiorczej i wielokrotnie wykorzystywane.

3. Proces zintegrowany Grupy Woźniak

Szczególnie dumni jesteśmy z wypracowanego przez lata, unikalnego zintegrowanego procesu produkcji. Opiera się on na cyklu zamkniętym, dzięki czemu kontrolujemy każdy etap produkcji:

- od stad rodzicielskich, wylęgarnię i odchów niosek,
- przez wytwórnię wysokogatunkowej paszy,
- po pakowanie i transport jaj.

Dzięki temu nasze produkty są najwyższej jakości.

4. Lokalne społeczności i działania w szerszej skali

Jesteśmy świadomi naszej skali oraz odpowiedzialności, jaką to za sobą niesie, dlatego od wielu lat działamy w sferze społecznej. Dzięki zaangażowaniu i edukacyjnej misji możemy przyczynić się do podniesienia świadomości na temat zdrowego i świadomego żywienia.

- Chętnie podejmujemy różnorodne aktywności społeczne.
- Współpracujemy z podmiotami, których celem jest świadome podnoszenie jakości życia.
- Angażujemy się w lokalne, ogólnokrajowe, jak i międzynarodowe działania.

Środowisko naturalne i rolnictwo

Ochrona surowców naturalnych w łańcuchu dostaw

1

Surowce naturalne

Zmiany klimatu dzieją się na naszych oczach. Silne wichury i burze, różnice temperatur, powodzie, susze, coraz cieplejsze zimy, brak śniegu to wszystko spowodowane jest procesami, które musimy, jak najszybciej zatrzymać. Naukowcy od ponad 50 lat przestrzegają przed nadmierną emisją dwutlenku węgla, produkcją plastiku, eksploatacją surowców naturalnych oraz wody. To wszystko przekłada się na obraz świata, w jakim dziś żyjemy i w jakim będziemy zmuszeni funkcjonować za kilkanaście, czy kilkadziesiąt lat.

Oczywiście, niezbędne są ku temu regulacje systemowe, jednak jako producenci, a także konsumenci, możemy sprawić, by nasze codzienne wybory i działania, były bardziej ekologiczne.

Polska jest trzecim, największym emitentem dwutlenku węgla w Europie po Niemczech i Wielkiej Brytanii. Te dane zatrważają, ale i powinny mobilizować do działania. W Grupie Woźniak od lat modernizujemy naszą produkcję w taki sposób by była jak najbardziej zrównoważona. Z roku na rok ograniczamy ilość zużywanej energii, odpadów z makulatury i tworzyw sztucznych oraz przede wszystkim wody, gdyż coraz dłuższe susze powodują, że jej zasoby w Polsce kurczą się w zastraszającym tempie.

70% **światowego rocznego zużycia wody jest konsumowane w sektorze rolniczym.**

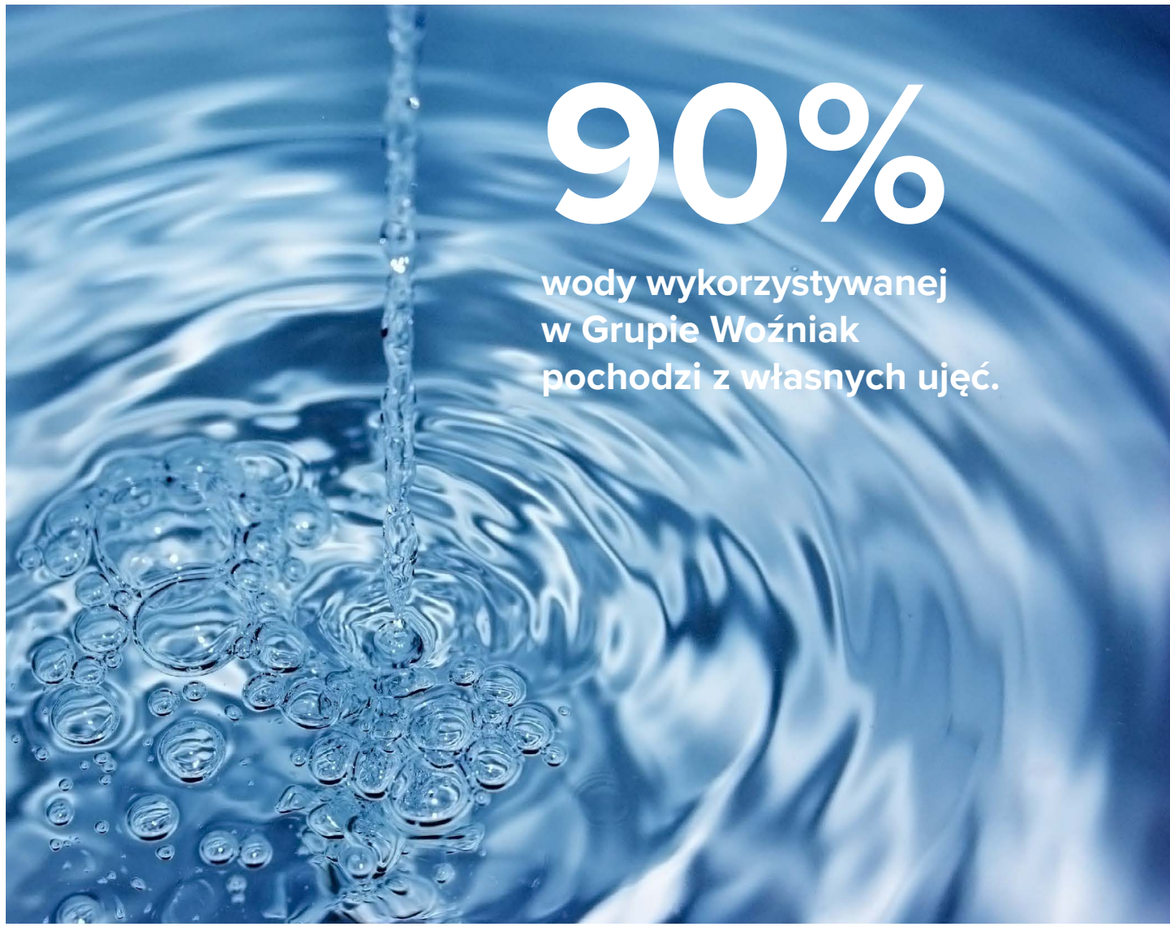
Dlatego jako największy producent jaj konsumpcyjnych w Polsce wdrożyliśmy serię polityk ograniczających wykorzystanie zasobów naturalnych wewnątrz naszej organizacji. Ponadto współpracujemy jedynie z zaufanymi kontrahentami i zwracamy szczególną uwagę na wpływ ich działań na środowisko.

Woda

90% wody w Grupie Woźniak pochodzi z własnych ujęć – studni głębinowych. Wykorzystywana jest głównie do pojenia kur, w drugiej kolejności w przetwórni jaj.

W celu redukowania zużycia wody prowadzony jest dobowy, ilościowy monitoring, a pomiary odnotowywane są w rejestrze. Dodatkowo, zgodnie z dyrektywą IPPC Grupa Woźniak stosuje najlepsze, dostępne techniki (BAT-Best available technology) poprzez np. montaż poideł kropelkowych w kurnikach czy też zastosowanie metody CIP (Cleaning in Place) w czyszczeniu instalacji produkcyjnych (np. przetwórnia jaj). Jest to sposób w ramach, którego urządzenie zostaje całkowicie oczyszczone bez potrzeby rozmontowywania. Mycie CIP odbywa się w układzie zamkniętym, w którym stosowany jest recyrkulowany roztwór oczyszczający, który także płucze i dezynfekuje.

Jak pokazują nasze pomiary, z roku na roku, udaje nam się obniżać poziom wykorzystywanej wody, pomimo stale zwiększającej się produkcji.



Woda w Eggs Product

W spółce Eggs Product zajmującej się przetwórstwem jaj wprowadzono szereg zmian, które mają na celu zmniejszenie zużycia wody, m.in.:

- Mycie urządzeń w zakładzie odbywa się w systemie CIP zgodnie z programem. Jest to metoda czyszczenia automatycznego wewnętrznych powierzchni rur, urządzeń procesowych i innych elementów bez konieczności ich demontażu. System ten pozwala na zaoszczędzenie czasu, wody oraz ogranicza zużycie środków chemicznych. Dozowanie preparatów myjących odbywa się w sposób automatyczny zgodnie z zaleceniami producenta urządzeń. Woda pochodząca z płukania jest odzyskiwana i wykorzystywana dwukrotnie.
- Baterie umywalek wyposażone zostały w perlatory, które napowietrzają wodę, pozwalając na zmniejszenie jej zużycia oraz zaoszczędzenie prądu. Mniejsza ilość wody do podgrzania to niższy koszt korzystania z pieca gazowego, to również zmniejszona ilość ścieków. Ponadto baterie umywalek na halach produkcyjnych są bezdotykowe. Oprócz wygodnego użytkowania i higienicznej czystości ich zastosowanie pozwala zmniejszyć przepływ wody o nawet 50% w porównaniu do tradycyjnych baterii.
- W lancach przeznaczonych do mycia i płukania powierzchni zamontowano dysze, które pozwalają skondensować strumień wody w odpowiedni sposób, co ułatwia proces oczyszczania. W rezultacie pozwala na znaczną oszczędność wody. W taki sposób optymalizujemy koszty zużycia środków chemicznych, wody oraz nakładu pracy.

Energia

W Grupie Woźniak przywiązujemy wagę do efektywności energetycznej. Tam, gdzie to możliwe unowocześniamy i zastępujemy źródła energii, które wykazują mniejszy pobór mocy. Wykonujemy częste przeglądy techniczne urządzeń oraz stale monitujemy poziom zużywanej energii.

Wprowadziliśmy redukcję zużycia energii poprzez optymalizację systemu wentylacji obiektów przeznaczonych do hodowli kur. Przy projektowaniu nowych instalacji czy też modernizacji istniejących firma kładzie duży nacisk na najlepsze dostępne techniki. Mając na uwadze, że każdy zaoszczędzony kW równa się czystsze środowisko. Od 2020 roku używamy energooszczędnych żarówek - to ogromna inwestycja, która dodatkowo polepszyła jakość oświetlenia.

4,5% **o tyle zmniejszyliśmy zużycie energii na przestrzeni ostatniego roku (2018-2019)**

Energia w Eggs Product

W celu oszczędzania energii w spółce Eggs Product zmodernizowano oraz unowocześniono stosowane rozwiązania, tak by były, jak najbardziej energooszczędne, m.in.:

- Na terenie całego zakładu zainstalowano oświetlenie LED, które pozwala na wygenerowanie oszczędności w poborze energii. Jest to bezpieczne oświetlenie z długą gwarancją bezawaryjnego działania. Lampy LED zachowują niezmienione parametry przez długi okres użytkowania.
- W halach produkcyjnych zamontowano świetliki dachowe. Pozwalają one na doprowadzenie do wnętrza większej ilości naturalnego światła, dzięki temu zapewniają optymalne warunki oświetlenia.
- W halach produkcyjnych zainstalowano energooszczędne maszyny. Urządzenia te zostały wyposażone w silniki IE3, które działają na najwyższym poziomie sprawności. Parametry zostały opisane w normie IEC 60034-30-1:2014. Użytkowanie tych urządzeń jest zgodne z uregulowaniami prawnymi wprowadzonymi przez Unię Europejską.
- W ramach projektu, który ma na celu oszczędność energii elektrycznej, wprowadzono monitoring jej zużycia na terenie całego zakładu, który umożliwia:
    - analizę kosztów zużycia energii elektrycznej przez poszczególne urządzenia w sieci oraz wykrycie tych najbardziej energochłonnych, które można szybko wyeliminować i w konsekwencji obniżyć koszty energii,
    - kontrolę rzeczywistego zapotrzebowania na moc,
    - kontrolę parametrów energii dostarczonej przez dostawcę,
    - monitorowanie jakości energii elektrycznej sieci w zakładzie,
    - określenie przyczyn występowania usterek oraz awarii,
    - wskazanie urządzenia wprowadzającego zakłócenie do sieci,
    - rejestrację odchylenia częstotliwości sieciowej,
    - określenie współczynnika mocy oraz możliwości jego kompensacji,
    - na głównych korytarzach produkcyjnych zamontowano włączniki na czujnik ruchu, które sterują pracą systemów oświetlenia,
    - klimatyzatory są używane tylko i wyłącznie, jak są potrzebne.

Odpady z makulatury i tworzyw sztucznych

57% o tyle spadła ilość wytwarzanych odpadów z papieru i makulatury (2015-2020)

75% o tyle spadła ilość wytwarzanych odpadów z tworzyw sztucznych (2015-2020)

W Grupie Woźniak w ciągu ostatnich pięciu lat (2015-2020), pomimo rosnącej produkcji, znacząco ograniczyliśmy ilość generowanych odpadów poprzez zmianę opakowań jednorazowych na wielokrotnego użytku, z których korzystamy podczas transportu jaj wewnątrz Grupy Woźniak oraz do przetwórni. Zakupiliśmy także surowce do produkcji opakowań zbiorczo lub luzem, aby nie generować niepotrzebnych odpadów. Na przestrzeni ostatnich 5 lat ilość wytwarzanych odpadów z papieru i tektury spadła o 57%, natomiast tworzyw sztucznych aż o 75%.

Skorupki jaj

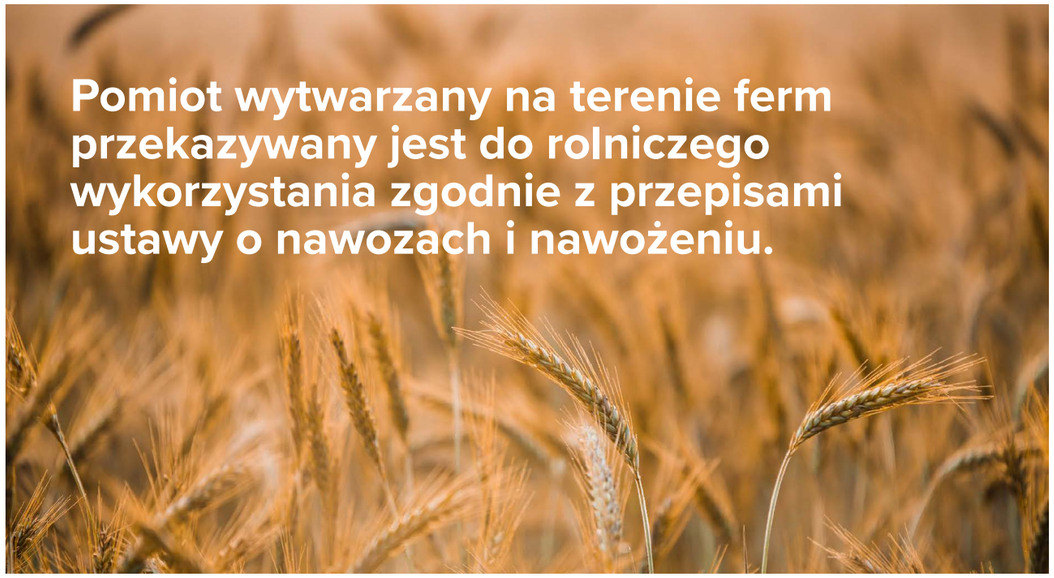
W ramach naszej produkcji staramy się, jak najwięcej odpadów ponownie wykorzystywać w duchu zero waste.

Potłuczone jajka powstające w trakcie procesu sortowania bądź pakowania kierowane są do przemysłu zajmującego się produkcją karmy dla kotów i psów, gdyż są naturalnym źródłem łatwo przyswajalnego wapnia.

Pomiot

Pomiot ptasi jest bardzo cennym nawozem organicznym. Może być stosowany do użyźniania pól uprawnych lub wykorzystywany przez specjalny dział produkcji rolnej do wytwarzania ściółki przeznaczonej do uprawy grzybów. Zastosowanie znajduje również w takich działach produkcyjnych jak produkcja biogazu, kompostowanie, termiczne przekształcanie.

Pomiot z kurnika usuwany jest na bieżąco systemem taśmowym, dzięki czemu pozyskujemy tzw. pomiot świeży. Dużą korzyścią stosowania takiej metody jest znaczne obniżenie emisji amoniaku w całym kurniku, co także rozwiązuje problem gromadzenia się roztoczy. Obniżenie poziomu amoniaku zmniejsza negatywny wpływ na środowisko naturalne oraz poprawia warunki bytowe ptaków. Pomiot ptasi usuwany regularnie nie powoduje również uciążliwości odorowej, ponieważ nie zachodzą procesy gnilne, które są odpowiedzialne za charakterystyczny zapach.



Dobrostan zwierząt

2

Tylko szczęśliwa kura znosi jaja!

Fermy Drobiu Woźniak od 30 lat zajmują się produkcją jaj, utrzymując w tym zakresie pozycję lidera. Nie byłoby to możliwe bez odpowiedniego chowu kur niosek praktykowanego z poszanowaniem ich dobrostanu.

Jesteśmy zobowiązani wobec rynku, interesariuszy oraz społeczeństwa by nasza działalność była prowadzona na jak najwyższym poziomie, zgodnie z przyjętymi regulacjami, a wręcz wpływając na pozytywne zmiany, które dzieją się w naszej branży. Uważamy, że etyka i człowieczeństwo powinno stać u podstaw wszystkich działań.

Zwierzęta są istotami żywymi, do których docierają bodźce zewnętrzne, odczuwają emocje, a przede wszystkim potrzebują czuć się bezpiecznie. Każdego dnia obserwujemy zachowanie niosek, zaspokajamy potrzeby i umożliwiamy, jak najlepsze warunki bytowania. Zdrowe kury w zdrowym kurniku znoszą więcej jaj, co przekłada się na produkcję. Jest to również filarem bezpieczeństwa dla: firmy, pracowników, rynków i społeczeństwa.

Aby osiągnąć dobrostan w odniesieniu do kur, należy spełnić szereg wymagań w trakcie całego łańcucha produkcji jaj:

- zapewnienie odpowiednich przestrzeni,
- zapewnienie właściwej opieki i odpowiedniego traktowania zwierząt,
- zapobieganie chorobom, urazom, a w razie konieczności zapewnienie szybkiej diagnozy i leczenia,
- zapewnienie świeżej wody i pokarmu,
- zapewnienie miejsca do odpoczynku,
- zapewnienie odpowiednich warunków mikroklimatycznych w obiekcie.

Do obowiązków pracowników hodowli należy:

- codzienny obchód każdego kurnika,
- sprawdzanie dostępu kur do wody i paszy,
- sprawdzanie poprawności działania rejestratora temperatury i wentylatorów w kurniku.

Metody chowu

W Polsce obecne są cztery metody chowu kur niosek. Dominującym modelem jest chów klatkowy, którego udział w rynku to ponad 80%, ściółkowy to około 11%, wolny wybieg niecałe 4%, natomiast chów ekologiczny wynosi poniżej 1%. Metoda chowu przekłada się na oznaczenia pojawiające się na skorupkach jaja:

- **Cyfra 0** – oznacza, że jajo pochodzi z hodowli ekologicznej, od kury z wolnego wybiegu. Wedle przepisów na jeden metr kwadratowy kurnika może przypadać najwyżej sześć ptaków. Zwierzęta muszą być karmione paszą z upraw ekologicznych.
- **Cyfra 1** – oznacza, że jaja zostały zniesione przez kury z wolnego wybiegu. Mogą one opuszczać kurnik, w którym mają miejsce na grzędzie oraz ściółce.
- **Cyfra 2** – kury są trzymane w kurniku, nie mogą wyjść na świeże powietrze. Mogą jednak swobodnie poruszać się po kurniku, nie są trzymane w klatkach a w wielopoziomowych wolierach. Co najmniej jedna trzecia kurnika jest pokryta ściółką.
- **Cyfra 3** – oznacza, że jajo zostało zniesione przez kurę z chowu klatkowego.

Wokół „trójek" toczy się najbardziej zażarta dyskusja. Obrońcy praw zwierząt apelują do producentów o rezygnację z tej metody chowu oraz do konsumentów o wybieranie jaj oznaczonych 2, 1 lub 0. Warto jednak zaznaczyć, że dyrektywa dobrostanowa z 1999 roku ustanowiła nowe parametry techniczne, zapewniając kurom znacznie większą powierzchnię użytkową klatki, lepsze warunki do gniazdowania, grzebania czy pojenia oraz karmienia. Komisja Europejska dała czas producentom jaj do 2012 roku na wprowadzenie zmian. Po tej dacie, jaja wyprodukowane w starym systemie klatkowym nie mogły trafić do obrotu w handlu.

W Grupie Woźniak każda kura, zarówna ta „w klatce", czy na ściółce, żyje z poszanowaniem jej dobrostanu – ma stały dostęp do pokarmu najwyższej jakości, do czystej wody, używa kąpieli piaskowych, jest jej ciepło — wreszcie może swobodnie znosić jaja. Warto zaznaczyć, że znoszenie jaj jest funkcją rozrodczą i w momencie poczucia zagrożenia kura przestaje je produkować. W warunkach optymalnych, gdy nie jest narażona na ataki dzikich zwierząt, czy zarażenie się pasożytami powinna znosić jedno dziennie.

Wolny wybieg, uznawany aktualnie za najlepszą pod kątem dobrostanu kur metodę chowu, niesie za sobą poważne konsekwencje. Z jednej strony wymaga on ogromnych, wolnych terenów przeznaczonych pod chów, a z drugiej strony doprowadza do degradacji środowiska, gdyż kura jest zwierzęciem grzebiącym i przy jej ingerencji każdy teren pustynnieje, szczególnie gdy na jednej przestrzeni spotykają się ich setki.

Jak podają niezależne ośrodki badawcze, między innymi amerykański CAST, nie ma żadnych różnic między wartościami jaj chowu klatkowego i z wolnego wybiegu. Natomiast, Polski Alarm Smogowy przebadał jaja od kur z wolnego wybiegu i podał, że kury, które poruszały się swobodnie po podwórku i znajdowały tam pożywienie, znosiły jaja o zwiększonej zawartości metali ciężkich oraz dioksyn. Wysokie stężenie dioksyn jest niezwykle niebezpieczne, gdyż ma ogromny wpływ na rozwój mózgu, układ odpornościowy, hormonalny, rozrodczy i zwiększa podatność na nowotwory.

Modernizacja kurników

40% kurników w Fermach Drobiu Woźniak to woliera, czyli chów ściółkowy.

Modernizacja kurników rozpoczęła się w Grupie Woźniak w 2012 roku. Do tego czasu byliśmy producentem jaj chowu klatkowego. Jednak odpowiadając na zmieniające się potrzeby rynku, znając najnowsze wyniki badania, zdecydowaliśmy się zainwestować wielomilionowe kwoty w zmianę sposobu chowu z klatkowego na ściółkowy. Inwestycje te pociągają za sobą ogromne koszta, które finansujemy jedynie z własnych zasobów, dlatego też zmiana następowała etapowo i dziś możemy pochwalić się, że produkujemy do 1 mln jaj w wolierach w stosunku do 8-10 mln produkcji. Jednak nie poprzestajemy na tym i w najbliższych latach planujemy powiększyć tę liczbę.

Pasza

Pasza, którą karmimy nasze kury pochodzi ze specjalnie wyselekcjonowanych surowców. Jej wysoka jakość zdrowotna jest potwierdzona badaniami laboratoryjnymi. Pożywienie niosek wpływa także na smak oraz walory jaja.

11 **laboratoriów Grupy Woźniak dba o jakość paszy podawanej naszym nioskom.**

Zgodnie ze znakiem „Zboża z polskich pól" wykorzystujemy do produkcji pasz przynajmniej 80% zbóż z polskich upraw. Stawiamy na rodzimą produkcję, wybór okolicznych dostawców, dzięki czemu skracamy transport, a to przekłada się na zmniejszenie emisji gazów szkodliwych, w tym CO2.

Fermy Woźniak
★★★★★★★
ZBOŻA Z POLSKICH PÓL*

* co najmniej 80% zbóż z polskich pól

Surowce:

- wszystkie skupowane surowce do produkcji pasz znajdują się pod nadzorem właściwych służb weterynaryjnych,
- podlegają ścisłej kontroli jakościowej i przechodzą szereg badań,
- magazynowane są w 10 lokalizacjach, spełniających zarówno wymagania prawa paszowego, jak i nasze standardy jakości.

Produkcja pasz:

- dbamy, aby dostarczać do ferm najświeższą paszę, dlatego nie magazynujemy jej w wytwórni, lecz bezpośrednio po produkcji dostarczamy ją do wskazanych kurników,
- mieszanki paszowe są zbilansowane według potrzeb zwierząt,
- produkcja zapewnia wysokie standardy higieny: odbywa się w sposób zautomatyzowany, pod pełnym nadzorem i monitoringiem,
- każda partia gotowej paszy poddawana jest kontroli i badaniom laboratoryjnym,
- transport pasz odbywa się w ramach nowoczesnej i specjalistycznej floty zatwierdzonej przez Powiatowego Lekarza Weterynarii.

Jaja przyjazne środowisku

Przez przeszło **30 lat** zwiększyliśmy naszą produkcję, ale sukcesywnie zmniejszamy ślady naszej działalności na środowisko naturalne **o ponad 40%**.

Mikrobiologiczne bezpieczeństwo jaja

Produkt mikrobiologicznie bezpieczny

Głównym celem producenta żywności jest wprowadzenie na rynek produktu, który nie zagraża życiu i zdrowiu człowieka. W tym celu wdraża się systemy bezpieczeństwa, przeprowadzana jest analiza zagrożeń, podczas której uwzględnia się czynniki fizyczne, chemiczne, radiologiczne oraz mikrobiologiczne. Zidentyfikowane zagrożenia monitorowane są w trakcie całego cyklu produkcyjnego.

W każdej jednostce należącej do Grupy Woźniak prowadzi się stały monitoring mikrobiologiczny – surowca, produktu gotowego oraz personelu i środowiska – zgodnie z analizą zagrożeń. Monitoringiem objęte są patogeny. Aby zapewnić najwyższą jakość produkowanej żywności, zostały wprowadzone odpowiednie standardy higieniczne na każdym etapie zintegrowanej produkcji. Jednym z kluczowych etapów zapewnienia bezpieczeństwa produkcji jest bioasekuracja, czyli biologiczna ochrona ferm. Jako bioasekurację rozumie się wszystkie działania, które zostały podjęte w celu zabezpieczenia fermy przed rozprzestrzenianiem się mikroorganizmów takich jak m.in. bakterie czy wirusy.

Certyfikaty

Fermy Drobiu Woźniak produkują świeże jaja, dlatego też jakość i bezpieczeństwo to najwyższy priorytet. Przy tak dużej produkcji normy muszą być szczególnie rygorystyczne, dlatego stworzyliśmy własny system certyfikacji – EGGIDA.

Fermy Woźniak sprawują pieczę nad całym procesem – od wylęgarni, poprzez odchów niosek, mieszalnię pasz, kurniki, sortownię i magazyny, aż po własną flotę ciężarówek – w związku z tym konieczne było opracowanie własnego systemu zapewnienia jakości i czystości mikrobiologicznej na każdym etapie produkcji.

Tak powstała EGGIDA, opracowana przez wewnętrzną jednostkę kontroli jakości. Zestawienie wymagań wewnętrznego, autorskiego systemu EGGIDA jest około 30% bardziej szczegółowe i ostrzejsze, niż międzynarodowe normy, obowiązujące w zakładzie. Jest to związane z bezwzględnym priorytetem zapewnienia czystości mikrobiologicznej w kurnikach, liniach pakowania i magazynowania oraz w transporcie.

W trakcie odchowu młode kurki są objęte profesjonalnym serwisem zootechnicznym, prowadzony jest pełny cykl szczepień, w tym przeciw salmonelli. Kury są pod stałą kontrolą i opieką lekarza weterynarii, który czuwa nad zdrowiem i komfortem ich życia. Spółka FDW ma własną mieszalnię pasz, co zapewnia podwyższone standardy jakości karmienia niosek.

Fermy Drobiu Woźniak działają pod kontrolą międzynarodowych procedur zapewnienia jakości i czystości – podstawą jest HACCP. Dla dużego eksportera do krajów Unii i nie tylko to nie wystarczy. Sortowanie i pakowanie jaj w Fermach Woźniak odbywa się automatycznie, a jakość i bezpieczeństwo mikrobiologiczne zapewnia przestrzeganie procedur.

Kluczowym certyfikatem jest także BRC Food. Międzynarodowe sieci handlowe wykorzystują standard BRC Food jako kryterium doboru i weryfikacji swoich dostawców oraz standaryzowania produkcji. Certyfikat BRC Food jest traktowany przez sieci handlowe jak ich własna weryfikacja dostawcy.

Fermy Woźniak
EGGIDA
Quality System

W przetwórni jaj Eggs Product produkcja odbywa się pod ścisłym nadzorem, dzięki czemu firma spełnia wymogi różnorodnych certyfikacji.

BRC Food to certyfikat wysokiej jakości produktów uświadamiający kontrahentów i dostawców o ciągłym doskonaleniu produkcji. To także wyznacznik nieustannego rozwoju kadry pracowniczej ze względu na częste zmiany procedur i poszerzanie ich zakresu.

Kolejne to Halal oraz Kosher. Te certyfikaty zwiększają wiarygodność i zaufanie producenta na rynku. Świadczą o świadomości pracowników na temat zasad, obostrzeń panujących w innych wyznaniach. To także zwrócenie jeszcze większej uwagi na higienę podczas procesu produkcji.

Certyfikat HG to poświadczenie wysokiej dbałości o dobrostan kur w fermach. Dotyczy on zapewniania lepszych warunków chowu, zwiększenia świadomości wśród pracowników na temat aktualnych wymogów dotyczących dobrostanu zwierząt.

W firmie Ovotek należącej do Ferm Drobiu Woźniak, został stworzony wewnętrzny system certyfikacji OVOCERT.

To autorski system sformułowany i wdrażany w ramach naszej działalności produkcyjnej, biznesowej oraz podmiotów z nami współpracujących. System opiera się na wykonywaniu dodatkowych, niewymaganych przez jednostki nadzorujące badań powiązanych z maksymalnym bezpieczeństwem naszych jaj.

Głównym założeniem systemu OVOCERT jest podejmowanie z naszej inicjatywy, wewnętrznej kontroli w ramach procedur bezpieczeństwa oraz zapewnienie najwyższych, rozszerzonych i pogłębionych wymogów dotyczących jakości jaj konsumpcyjnych oraz ich otoczenia. System OVOCERT, jako zintegrowane narzędzie realizacji strategii zarządzania jakością naszego przedsiębiorstwa, został wprowadzony na wszystkich etapach produkcji i obejmuje wszystkie oddziały OVOTEK.

QUALITY SYSTEM
Ovocert

Certyfikaty systemowe Ferm Drobiu Woźniak

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

CERTIFIED Barn system QUALITY agrovet Barn eggs PL agriculture

Feed Safety GMP+ Assurance

System Certyfikacji KZR INIG

כשר פרוה בהשגחת הרב מרדכי יוסף שודריך ורשה פולין

Certificate of Kashrut

INSTITUTE OF HALAL HALAL INSTITUTE INSTYTUT HALAL PL PL

Bioasekuracja

Bioasekuracja to biologiczna ochrona fermy

Bioasekuracja w praktyce oznacza czynności podjęte w celu zapobiegania rozprzestrzenianiu się wirusów, bakterii, mykoplazm, grzybów, pierwotniaków i innych pasożytów, a także transmiterów (wektorów biologicznych): gryzoni, owadów, dzikich ptaków, ludzi oraz wektorów niebiologicznych, tj. sprzętu, środków transportu i innych.

Każdy zakład w Grupie Woźniak jest objęty bioasekuracją – ma ona na celu maksymalne zapobieganie zakażeniom mikrobiologicznym. Pracownicy mają aktualne badania, są przydzieleni do konkretnych kurników, przechodzą przez maty dezynfekcyjne, przebierają się w ubrania robocze i podlegają niezapowiedzianym, przesiewowym badaniom mikrobiologicznym. Do kurników nie mają wstępu osoby nieupoważnione, jedynie w wyjątkowych przypadkach, za wiedzą, zgodą i w asyście kierownictwa. Natomiast, samochody wjeżdżające na teren Ferm przejeżdżają przez niecki dezynfekcyjne.

Dodatkowo co cztery tygodnie jaja z każdego kurnika na wszystkich fermach badane są na obecność salmonelli. W każdym miesiącu dokonujemy wymazów czystościowych na sortowni, a raz na kwartał w kurnikach oraz po myciu i dezynfekcji.

W Fermach Woźniak wszystkie jaja, podczas sortowania przechodzą przez moduł UV - lampy ultrafioletowe likwidują 99% mikroorganizmów z powierzchni skorupki. Fermy Woźniak dysponują własnym, nowoczesnym laboratorium, gdzie pod względem czystości mikrobiologicznej bada się próbki każdego transportu opuszczającego Fermę w Żylicach.

Pasza

W Grupie Woźniak zapewnienie wysokiej jakości paszy jest podstawą otrzymania bezpiecznego jaja i zdrowia niosek. Osiągane jest to dzięki ścisłej kontroli laboratoryjnej w tym wykorzystaniu analizatorów bliskiej podczerwieni. Pozwala to na optymalne zbilansowanie paszy i maksymalne wykorzystanie surowca o zróżnicowanej jakości. Grupa Woźniak posiada 11 laboratoriów zbożowo-paszowych w większości wyposażonych w analizatory bliskiej podczerwieni.

Fermy Woźniak
★★★★★★★
ZBOŻA Z POLSKICH PÓL*

* co najmniej 80% zbóż z polskich pól

Proszki i płyny jajeczne

W Grupie Woźniak, w przetwórni Eggs Product, wytwarza się proszki i płyny jajeczne. Są to produkty z długą datą przydatności do spożycia, gdyż wynosi ona minimum 24 miesiące, a w przypadku albuminy w proszku, aż 36 miesięcy - i to bez użycia konserwantów. Warto podkreślić, że proszki jajeczne dzięki zaawansowanemu procesowi produkcji zachowują swoje właściwości funkcjonalne i są produktami gotowymi do użycia.

W celu otrzymania produktów z jaj proces produkcji rozpoczyna się od mechanicznego wybicia specjalnie wyselekcjonowanych jaj, przechodząc do filtracji, homogenizacji oraz pasteryzacji. Ostatni etap procesu różni się w zależności od formy końcowej produktu, może być to suszenie, przy produktach suchych, lub schładzanie, przy płynnych. Jednak każdy z tych wariantów zapewnia bezpieczeństwo mikrobiologiczne końcowego produktu. W Eggs Product przeprowadzane są badania mające na celu wykrycie oraz wyeliminowanie jaj zawierających Salmonellę, Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Ogólna liczba drobnoustrojów, Gronkowce, Bacillus cereus czy Enterobacteriacae,

W przypadku stosowania jaj w formie proszkowej w przemyśle FMCG zachowane zostają pierwotne właściwości funkcjonalne jaj kurzych, co jest niezwykle istotne w recepturach konkretnych wyrobów. Dodatkowo daje to szerokie możliwości łączenia z dowolnymi surowcami oraz półproduktami piekarniczo-cukierniczymi. Produkt taki jest mniej podatny na rozwój bakterii i łatwiejszy w utrzymaniu zgodnie z wymogami sanitarnymi.

Wartość odżywcza jaja

3

Jaja kurze to wartościowy, łatwo dostępny i tani składnik diety.

Eksperci ds. żywienia są zgodni co do dostarczanych przez jaja cennych substancji odżywczych tj.: pełnowartościowe białko, witaminy, żelazo, kwas foliowy, cholina oraz luteina. Badania dowodzą wpływu częstego spożywania jaj na niewystępowanie lub zatrzymanie rozwoju wielu cywilizacyjnych chorób m.in. cukrzycy, nadciśnienia, otyłości. Ponadto jaja są niezwykle ważnym elementem diety przy chorobach nowotworowych.

Jajo to bomba witaminowa i mineralna. Białko, dzięki swojemu doskonałemu składowi zostało uznane przez Światową Organizację Zdrowia za międzynarodowy wzorzec składu aminokwasowego, służący do mierzenia ich ilości w innych produktach. Badania wykazały, że białko pomaga obniżać ciśnienie krwi. W jednym jaju znajdziemy witaminy A, E, D i K, witaminy z grupy B, zwłaszcza B12, której brak w ludzkim organizmie może przyczyniać się do wielu schorzeń neurodegeneracyjnych. W jaju skrywa się także bogactwo składników mineralnych: fosfor, potas, sód, wapń, żelazo, magnez, miedź, cynk czy selen. Co więcej, częścią lecytyny, która zawarta jest w jaju, jest cholina, a ta jest niezbędna w procesie regeneracji wątroby. Zjedzenie już dwóch jaj dziennie pokrywa całkowicie zapotrzebowanie na

Wartość odżywcza produktu	Na 100 g produktu	Na porcję ok. 73 g (1 jajo)	Na porcję ok. 68 g (1 jajo)	Na porcję ok. 58 g (1 jajo)	%RWS w 100 g*	RWS*
Wartość energetyczna	582 kJ	425kJ	407 kJ	347 kJ	7%	8400
Wartość kaloryczna	139 kcal	101 kcal	95 kcal	81 kcal	7%	2000
Tłuszcz	10 g	7 g	7 g	6 g	15%	70
w tym kwasy nasycone	3,3 g	2,4 g	2,2 g	1, 9 g	17%	20
Węglowodany	1,0 g	0,7 g	0,6 g	0,6 g	0%	260
w tym cukry	0 g	0 g	0 g	0 g	0%	90
Białko	12 g	9 g	8 g	7 g	24%	50
Sól	0,35 g	0,26 g	0,24 g	0,20 g	6%	6
Witamina D	1,0 µg	1 µg	0,7 µg	0,6 µg	20%	5
Witamina A	185,0 µg	135 µg	125,8 µg	107,3 µg	23%	800
Fosfor	186,0 mg	136 mg	126,5 mg	107,9 mg	27%	700

*Referencyjna Wartość Spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Wartości odżywcze występujące w jaju

Witamina A

wspiera wzrok, pracę nerek, płuc i serca, wzmacnia układ odpornościowy

Witaminy z grupy B (B4, B12, B6)

m.in. pomagają w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego

Witamina D

wzmacnia strukturę kości

Witamina E

utrzymuje prawidłowy stan skóry

Fosfor

wzmacnia kości oraz wspiera pracę układu nerwowego

Selen

odgrywa ważną rolę w budowaniu odporności organizmu

Białko

jako podstawowy materiał budulcowy organizmu

Przetwórstwo i logistyka

Opakowania

W Grupie Woźniak dbamy o zrównoważoną produkcję i gospodarkę opakowaniami. Wdrożyliśmy system marki MOBA, który automatycznie i bez udziału człowieka pakuje jaja do plastikowych wytłaczanek wielokrotnego użytku. Efektywna segregacja jaj według rozmiarów i jakości odbywa się za pomocą w pełni zautomatyzowanych maszyn sortujących OMNIA. Jaja uszkodzone są mechanicznie wychwytywane i usuwane. Cały proces od momentu zniesienia przez kurę jaj, aż do jego zapakowania odbywa się bez udziału ludzkich rąk. Do znakowania jaj używamy jedynie atramentu przeznaczonego dla żywności marki Hitachi.

54 000

jaj na godzinę - taką wydajność zapewnia nasz system pakowania

Ponadto do pakowania naszych produktów używamy:

- worki foliowe LDPE - jest to opakowanie przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 27 października 2004r.
- kartonów z tektury falistej - tektura falista jest produktem otrzymanym poprzez sklejanie ułożonych na przemian, płaskich i pofalowanych warstw papieru. Podstawowym kryterium klasyfikacji tektur falistych jest liczba warstw papieru użytych do jego wyprodukowania. Każda tektura falista jest określana przez parametry techniczne, takie jak: gramatura, współczynnik pofalowania i rodzaj fali. Kartony, które są używane w Grupie Woźniak są wykonane z tektury pięciowarstwowej. Aby ułatwić i przyspieszyć pracę pracowników kupowane są opakowania z dnem automatycznym – samozamykające się. Opakowania z tektury znajdują szerokie zastosowanie dzięki swej trwałości, niewielkiej wadze, estetycznemu wyglądowi, zajmowaniu małej powierzchni przy składowaniu oraz możliwości powtórnego przerobu zużytego opakowania.
- worków bag in box – worki wykonane są z folii LLPDE oraz EVOH. Wykazują działania aseptyczne, bariera EVOH chroni opakowanie przed przenikaniem tlenu, co zapobiega utlenianiu produktu. Dzięki temu wydłuża się termin przydatności produktu oraz bezpieczeństwo, gdyż są to opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością. W Grupie Woźniak wykorzystywane są do napełniania płynnymi masami jajowymi.
- worki do napełniania płynnych mas jajowych - opakowania te przeznaczone są do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Wykonane z folii VLDPE, aseptyczne. Worek po zamontowaniu zaworu rozkłada się samoczynnie podczas napełniania płynem. Każdy worek przed napełnieniem jest wkładany do Palleconu przeznaczonego do bezpiecznego transportu produktów płynnych.

Papier i pulpa, z której produkujemy wytłaczanki pochodzą od renomowanych producentów: Werner Kenkel, Huhtamaki oraz Hartmann, opatrzone certyfikatami ISO FSSC oraz FSC. Dbamy także o prawidłowe zarządzanie odpadami opakowaniowymi. Plastikowe, służące do transportu jaj są ponownie wykorzystywane, natomiast odpady z papieru i tektury, tworzyw sztucznych, drewna czy szkła przekazywane są do odzysku.

Etykieta

W Fermach Drobiu Woźniak spełniamy naszą misję edukowania o jaju w każdym punkcie styku z klientem. Dlatego, przygotowane przez nas opakowania detaliczne zawierają etykiety z najważniejszymi informacjami o jajach:

Transformacja cyfrowa

W Grupie Woźniak zdajemy sobie sprawę, że inwestycja w najnowsze technologie to konieczność, aby stale się rozwijać i odpowiadać na zmieniające się potrzeby rynku. Dlatego też transformacja cyfrowa nie objęła jedynie produkcji, która już dziś jest zautomatyzowana, bezpieczna i wydajna, ale także procesy wewnętrzne oraz te związane z elektronicznym obiegiem dokumentów.

Procesy wewnętrzne

Digitalizacja umożliwiła wydajniejszą pracę, przyspieszyła ją i pozwoliła na wprowadzenie pracy zdalnej już na początku pandemii Covid-19. W związku z tym wzrosła rola i znaczenie przepływu informacji w formie elektronicznej, co generuje wymierne korzyści w zakresie szybkości i jakości kontaktu z klientem, a także lepszego planowania organizacji w różnych obszarach działalności firmy.

Ponadto przeprowadzenie transformacji cyfrowej przedsiębiorstwa pozwala rozszerzyć działalność w zakresie sprzedaży, poprzez wprowadzenie aplikacji mobilnych czy aplikacji webowych i umożliwia tworzenie nowych ofert marketingowych.

Elektroniczny obieg dokumentów

W Grupie Woźniak ciągle udoskonalamy oraz wprowadzamy innowacyjne rozwiązania komunikacyjne. Zastosowaliśmy standard EDI, elektroniczną wymianę danych co przyczyniło się do redukcji dokumentów w formie papierowej, zużycia papieru, przyspieszyło przepływ informacji w całej organizacji oraz na zewnątrz.

RPA i ERP

System ERP (z ang. Enterprise Resources Planning) to oprogramowanie do kompleksowego zarządzania przedsiębiorstwem. Kryjące się w skrócie ERP „planowanie zasobów” obejmuje kontrolę i zarządzanie najważniejszymi zasobami i procesami w niemal każdym obszarze biznesowym firmy: sprzedaż, finanse, księgowość, kadry, produkcja, zaopatrzenie.

Natomiast **RPA** (Robotic Process Automation) jest klasą oprogramowania do automatyzacji procesów biznesowych. Zastosowanie tych rozwiązań ma wpływ na wykorzystanie zasobów naturalnych

- **RPA** – robotyzacja procesów poprzez automatyzację powtarzalnych zadań pozwala pracownikom lepiej skupić się na bardziej wartościowych działaniach. Już na poziomie różnorodnych modułów systemu ERP realizowane jest przetwarzanie, które zastępuje pracę człowieka.
- **ERP** – w organizacjach o rozproszonej strukturze system ERP pozwala na integrację danych i procesów. Niezależnie czy firma posiada oddziały w różnych lokalizacjach, wykorzystuje model rozproszonej sprzedaży czy pracy zdalnej, system ERP usprawnia zarządzanie dowolną strukturą organizacyjną.
  W Grupie Woźniak system ERP wpływa na każdy obszar działalności.
  W produkcji jest to optymalizacja zużycia surowców i lepsze wykorzystanie przestrzeni magazynowej. W sprzedaży skutkuje np. dokładniejszą i pełniejszą informacją o klientach oraz nowymi możliwościami zarządzania promocjami. W obszarze finansów system pozwala lepiej i szybciej planować budżet, by w trakcie roku rozrachunkowego sprawować pełną kontrolę nad jego wykonaniem. Organizacja zyskuje dodatkowe możliwości w zakresie optymalizacji polityki zatrudnienia, alokacji zasobów ludzkich, wdrażania modeli kompetencyjnych i programów rozwojowych.

Logistyka

3

W Grupie Woźniak stale zmieniamy tabor ciężarowy na pojazdy o coraz mniejszej emisyjności zgodnie z normami emisji spalin EURO 6. Europejska norma Euro 6 obowiązuje od września 2015 roku. Opracowano ją w celu większej ochrony środowiska i zmniejszenia emisji m.in tlenków węgla. Norma ta ustanawia dopuszczalną emisję szkodliwych gazów wydalanych przez pojazdy spalinowe. Największe limity zostały nałożone na producentów pojazdów w kwestii emisji cząstek stałych i tlenków azotu (NOx).

Ponadto wprowadziliśmy zasady optymalizacji logistyki transportowej:

- tabor ciężarowy wykorzystywany jest na potrzeby całej Grupy Woźniak,
- ograniczamy do minimum „puste” przejazdy,
- eksportując nasze produkty transport jest w pełni wykorzystany i powroty również dzięki czemu zredukowaliśmy koszty oraz emisję gazów cieplarnianych.

Nasza flota to:

- 135 pojazdów z naczepami typu chłodnia do przewozu jaj – zapewniają one optymalne warunki ich transportu – produkt szybko i bezpiecznie trafia do odbiorcy,
- 31 pojazdów z naczepami typu cysterna, do przewozów płynnych materiałów spożywczych,
- 33 pojazdy z naczepami typu silos do przewozu paszy,
- 44 pojazdy z automatycznymi naczepami wyładowczymi do przewozu zbóż od producenta – rolnika bądź z elewatorów do wytwórni pasz.

Posiadamy także dwa centra logistyczne, z których realizujemy dostawy.

Sortowanie jaj i mieszanie pasz

4

Sortowanie

W Fermach Drobiu Woźniak wykorzystujemy innowacyjną linię technologiczną, która służy do klasyfikowania, sortowania, znakowania, dezynfekcji i pakowania jaj. Maszyny w pełni automatyzują produkcję – ich wydajność to 190 000 jaj na godzinę. Roboty depaletyzujące wprowadzają na maszyny sortujące jaja i weryfikują je inteligentnymi systemami do:

- wykrywania stłuczek,
- wykrywania obecności krwi,
- wykrywania wycieków,
- wykrywania brudu,
- eliminacji bakterii poprzez dezynfekcję UV.

Oferowane przez nas jaja są dzięki temu czyste, mają nieuszkodzone skorupki, nie zawierają krwinek, pozbawione są bakterii i drobnoustrojów, a ich masa jest właściwa dla danej klasy wagowej. Maszyna sortująca pozwala również dezynfekować jaja dzięki zastosowaniu systemu promieni UV.

Wysoki stopień innowacyjności naszych maszyn sortujących pozytywnie wpływa również na środowisko naturalne poprzez parametry zmniejszające ilość jaj uszkadzanych i oddawanych do utylizacji, wysoką energooszczędność oraz ograniczenie środków chemicznych służących do dezynfekcji. Grupa Woźniak gwarantuje produkt najwyższej jakości.

Mieszanie pasz

Fabryka pasz Grupy Woźniak jest jedną z najnowocześniejszych w Polsce.

W pełni zautomatyzowana linia o możliwości produkcyjnej 72 ton paszy na godzinę daje nam status jednego z największych operatorów w kraju. Mieszalnia działa na podstawie systemu zarządzania jakością, który powstał w oparciu o zasady HCCP. Centrum mieszania pasz wyposażone jest w dwa laboratoria, w których skupowane zboża są regularnie kontrolowane.

W Grupie Woźniak produkujemy paszę pod bieżące potrzeby, dzięki czemu ograniczamy zbędne magazynowanie oraz straty produkcyjno-magazynowe.

Zgodnie ze znakiem „Zboża z polskich pól” wykorzystujemy do produkcji pasz przynajmniej 80% z polskich upraw - rodzima produkcja, okoliczni dostawcy, krótszy transport, co gwarantuje zmniejszenie produkcji emisji gazów szkodliwych w tym CO2 z transportu i dystrybucji.

Fermy Woźniak
★★★★★★★
ZBOŻA Z POLSKICH PÓL*

* co najmniej 80% zbóż z polskich pól.

Skorupki jaj

W ramach naszej produkcji staramy się, jak najwięcej odpadów ponownie wykorzystywać w duchu zero waste. Dlatego też powstałe podczas produkcji skorupy poddawane są procesowi suszenia. Następnie, dzięki zachowaniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego wykorzystywane, jako dodatek do pasz. Skorupki to cenne źródło wapna, które jest niezbędne w prawidłowym karmieniu kur.

Zespół i współpraca

Warunki pracy

1

W Grupie Woźniak najwyższą wartością jest nasz zespół. To dzięki pracownikom udaje nam się tak sprawnie funkcjonować i osiągać wyznaczone cele. Dbamy o przyjazne środowisko pracy i każdego dnia zapewniamy warunki, które pozwalają na bezpieczne wykonywanie obowiązków, realizację zadań i rozwój. Razem tworzymy dobrą atmosferę i mamy wpływ na naszą codzienność.

2000 szacowana liczba zatrudnienia

60% zespołu to osoby między 40, a 70 rokiem życia

75 tyle lat ma nasz najstarszy pracownik

18 tyle lat ma najmłodszy pracownik

Co nas wyróżnia?

Jesteśmy największym pracodawcą w regionie.

Oferujemy konkurencyjne wynagrodzenie i stabilny rozwój.

Pracownikom oferujemy umowę o pracę.

Stawiamy na profilaktykę zdrowotną i bezpieczne środowisko pracy.

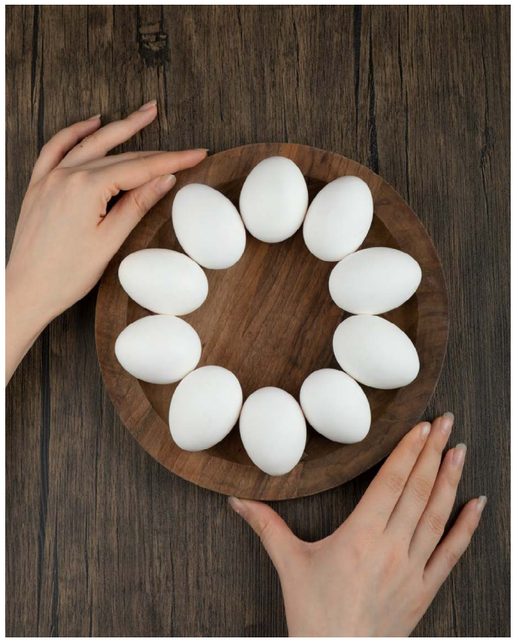
Wspieramy naszych pracowników w zachowaniu równowagi między życiem zawodowym, a prywatnym.

Stawiamy na wyrównywanie szans, dlatego wśród naszych pracowników są osoby w różnym wieku i różnych narodowości.

Polityka nagradzania i benefity

Praca w naszej branży niesie za sobą wiele wyzwań, ale i daje satysfakcję. Stawiamy na relacje międzyludzkie i poszanowanie potrzeb drugiego człowieka. Managerowie muszą być otwarci i uważnie wsłuchiwać się w głos zespołu. Warunki pracy organizowane są w taki sposób, aby umożliwić naszym pracownikom w jak największym stopniu łączenie życia zawodowego i prywatnego. Większość zespołu pracuje w pełnym wymiarze czasu, a każdy pracownik może liczyć na:

- stabilne warunki zatrudnienia,
- możliwość rozwoju,
- pakiet świadczeń zdrowotnych,
- konkurencyjne wynagrodzenie.



Wynagrodzenia

Politykę wynagradzania reguluje dostępny wszystkim pracownikom „Regulamin wynagrodzeń". W naszej firmie nie ma miejsca na nierówności. Wynagrodzenia na podobnych stanowiskach różnią się ze względu na staż pracy i zakres obowiązków, a nie ze względu na płeć.

40% pracowników Grupy Woźniak to kobiety.

20 kobiet na stanowiskach kierowniczych i wyższych w Grupie Woźniak.

41 mężczyzn na stanowiskach kierowniczych i wyższych w Grupie Woźniak.

Zgodnie z regulaminem pracownikom za wykonywanie ich obowiązków przysługują następujące składniki wynagrodzeń:

- wynagrodzenie zasadnicze,
- dodatki za pracę w godzinach nadliczbowych,
- dodatek za pracę w nocy,
- w przypadku kierowców również dodatek za dyżury,
- premia uznaniowa.

Benefity

Prywatna opieka medyczna współfinansowana przez pracodawcę

Ubezpieczenie na życie

Prywatna opieka medyczna dla członków rodzin na preferencyjnych warunkach

Ubezpieczenie na życie dla członków rodzin na preferencyjnych warunkach

Szkolenia

Jaja dla pracowników

Bony świąteczne, paczki dla dzieci

Rozwój

Doceniamy zaangażowanie i chęć rozwoju naszych pracowników. Wspieramy ich dążenia oraz umożliwiamy im podnoszenie kwalifikacji.

Wśród podstawowych szkoleń, które przechodzą nasi pracownicy są:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy,
- Ochrona przeciwpożarowa,
- Pierwsza pomoc.

Ponadto pracownicy, których stanowiska tego wymagają lub chcą się przekwalifikować mają możliwość skorzystania z następujących kursów zwiększających zakres ich kompetencji:

- Kurs energetyczny,
- Kurs spawalniczy,
- Język angielski,
- Zewnętrzne szkolenia jakościowe,
- Szkolenia z kompetencji miękkich: motywowanie, budowanie zaangażowania,
- Kurs na operatora wózków jezdniowych,
- Kurs na operatora podestów ruchomych jezdnych,
- Kurs obsługi ładowarek naczyniowych.

Zdrowie i bezpieczeństwo

W Grupie Woźniak bardzo dbamy o zdrowie i bezpieczeństwo naszych pracowników. Robimy wszystko by zapewnić jak najbezpieczniejsze warunki pracy, wdrażamy i stosujemy się do wszystkich wytycznych BHP. Inwestujemy w rozwiązania i maszyny, które ograniczają ryzyko narażenia zdrowia czy życia naszego zespołu.

Covid-19

Wraz z wybuchem pandemii wdrożyliśmy w Grupie Woźniak specjalne procedury, które mają na celu zabezpieczenie pracowników przed zarażeniem. Powołany został Sztab Kryzysowy, który jest upoważniony do podejmowania działań prewencyjnych w firmie.

Oprócz standardowych procedur bezpieczeństwa, które stosowane były przed pandemią wprowadziliśmy dodatkowe, by minimalizować ryzyko:

- wszystkie osoby wchodzące do budynków są zobowiązane do dezynfekcji rąk płynem przy każdych drzwiach wejściowych,
- pracownicy są zobligowani do jak najczęstszego mycia rąk przez min. 30 sekund,
- w toaletach i na stołówkach znajdują się środku do dezynfekcji,
- po zakończeniu zmiany brygadziści

są zobowiązani do dopilnowania, aby obszar pracy został zdezynfekowany środkiem myjąco dezynfekującym,

- brygadzista wyznacza osoby, które po zakończeniu pracy są również odpowiedzialne za umycie i zdezynfekowanie pomieszczeń socjalnych środkiem myjąco-dezynfekującym,
- zwiększyliśmy zakres i częstotliwość dezynfekcji do dwóch razy dziennie wszelkich powierzchni tj. szafki, klamki, skrytki, poręcze, podłogi,
- zwiększyliśmy przerwę między poszczególnymi zmianami, tak by uniknąć kontaktu pomiędzy pracownikami,
- bieżące informacje dotyczące zachowania zasad higieny są wyświetlane na monitorze telewizora, zawieszonego na stołówce,
- pracownicy są zaopatrzeni w maseczki jednorazowe, których muszą używać w czasie pracy gdyż nie zawsze jest możliwość zachowania 2m odstępu.

Wypadki

Dzięki wdrożonym rozwiązaniom z roku na rok maleje liczba wypadków przy pracy. To dla nas największa nagroda i satysfakcja, że tworzymy bezpieczne miejsce pracy.

W ostatnich latach wdrożyliśmy system profilaktyki, który zwiększył bezpieczeństwo naszych pracowników:

- wprowadziliśmy cykliczne szkolenia z zakresu BHP,
- motywujemy pracowników do wykonywania pracy zgodnie z przepisami i obowiązującymi zasadami,
- poprawiliśmy warunki bezpieczeństwa na stanowiskach pracy,
- zmieniliśmy organizację pracy.

Liczba wypadków śmiertelnych w Fermach Drobiu (2017-2020)

2017	2018	2019	2020
0	**0**	**0**	**0**

Liczba wypadków przy pracy w Fermach Drobiu (2017-2020)

2017	2018	2019	2020
49	**25**	**31**	**24**

Tendencja malejąca jest spowodowana:

1. Zwiększeniem świadomości pracowników na temat ryzyka poprzez szkolenia, na których omawiane są wypadki na stanowiskach pracy, ich skutki oraz zalecenia, jak można ich uniknąć.
2. Regularne szkolenia z zakresu BHP, dzięki czemu zmniejsza się ryzyko wypadków w firmie.
3. Stanowiska pracy przygotowywane są tak, by spełniały wszelkie obowiązujące normy BHP.
4. Nowoczesny i sprawny sprzęt, który jest na bieżąco monitorowany.
5. Narzędzia pracy odpowiadające najwyższym standardom bezpieczeństwa.

50%

O prawie tyle procent spadła liczba wypadków przy pracy na przestrzeni lat 2017–2020, pomimo stale rosnącej liczby pracowników.

Lokalne społeczności i działania w szerszej skali

W Grupie Woźniak zdajemy sobie sprawę z tego, że jesteśmy częścią społeczności, zarówno tych lokalnych, związanych z obszarami naszej produkcji, jak i tych, do których docierają nasze produkty. Dzięki obecności i kontaktom z partnerami z różnych części Polski poznajemy ich potrzeby. Jako największy producent jaj w kraju chcemy wspierać, mieć wpływ na to, jakie zmiany zachodzą w społeczeństwie. Wierzymy w to, że kluczem do dobrego biznesu jest dobre serce, dlatego działamy na rzecz branży, ale i pomagamy bezpośrednio, wpierając wiele pozarządowych inicjatyw.

Nasza działalność filantropijna widoczna jest na różnych płaszczyznach. Współpracujemy m.in. z organizacjami społecznymi, realizujemy darowizny rzeczowe oraz finansowe, edukujemy, angażujemy się w wydarzenia charytatywne i sportowe.

W latach 2018-2020 przekazaliśmy blisko

900 000 zł

na działalność filantropijną.

Przekazaliśmy także ponad

3 000 000

sztuk jaj potrzebującym.

Organizacje branżowe

W Grupie Woźniak stawiamy na współpracę z organizacjami rodzimymi, jak i międzynarodowymi zrzeszającymi producentów związanych z przemysłem jajecznym i drobiarskim.

International Egg Commission

IEC założona w 1964 roku jest organizacją członkowską, działającą na rzecz światowego przemysłu jajczarskiego. Informuje członków o najnowszych osiągnięciach w produkcji, żywieniu i marketingu, aby wspierać podejmowanie decyzji biznesowych oraz rozwój. Członkami International Egg Commission są firmy z ponad 80 krajów, które wymieniają się wiedzą i mają dostęp do najnowszych badań, raportów oraz analiz na temat rynku jaj.

Krajowa Izba Producentów Drobiu i Pasz

Krajowa Izba Producentów Drobiu i Pasz (KIPDiP) jest największą pod względem członków organizacją drobiarską w Polsce. Główne obszary działania obejmują aktywności na rzecz branży, monitoring i analizę rynku drobiu i pasz oraz wpływ na kształtowanie prawa rynków spożywczych i prawa rolnego w Polsce. W Izbie reprezentowane są wszystkie ogniwa produkcji drobiarskiej.

Organizacje dla społeczności

W Grupie Woźniak chcemy pomagać lokalnie i ogólnopolsko, dlatego angażujemy się w długofalowe współprace z zaufanymi podmiotami, które w sposób profesjonalny oraz z pełnym zaangażowaniem realizują wyznaczone cele społeczne.

Fundacja Rozwoju Kardiochirurgii im. Profesora Zbigniewa Religi

W 2019 roku rozpoczęliśmy współpracę z Fundacją Rozwoju Kardiochirurgii im. Profesora Zbigniewa Religi w Zabrzu. Kupując jaja naszej marki własnej Zdrovo, nasi klienci wspierają działalność Fundacji. Fundacja została założona w 1991 roku. Przez te wszystkie lata wspiera rozwój polskiej kardiochirurgii. Do praktyki klinicznej wprowadza nowoczesne techniki i technologie pomagające leczyć schorzenia serca. Ponadto, Fundacja im. Profesora Religi promuje i wspiera transfer wiedzy z zakresu nowoczesnej kardiochirurgii. Profesor Zbigniew Religa mówił – „To co głęboko leży nam na sercu, to skuteczne leczenie chorób serca. Fundacja powstała z założeniem realizacji tego celu przy pomocy nowoczesnych, samodzielnie opracowanych metod”.

Centrum Zdrowia Dziecka

Od kilku lat współpracujemy także z Centrum Zdrowia Dziecka. W 2019 roku udało nam się wesprzeć i przeprowadzić inicjatywę „Bajkowe korytarze w CZD” odnawiając 180 metrów korytarza na pierwszym piętrze instytutu, który prowadzi na stołówkę, salę widowiskowo-koncertową oraz na Oddział Intensywnej Terapii I.

fot. Katarzyna Gardzińska

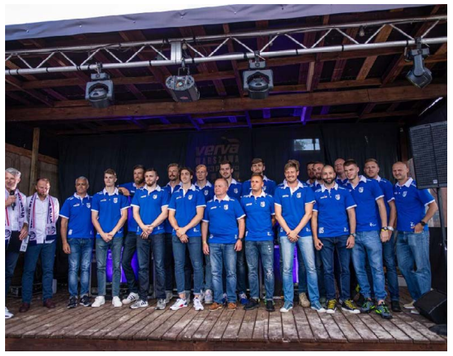
Pomagamy medykom!

Lekarze i lekarki, pielęgniarki i pielęgniarze, położne, położnicy, ratownicy i ratowniczki medyczne — bohaterowie naszej codzienności są wyjątkowi pod wieloma względami, ale w jednym nie różnią się od reszty z nas: aby być w pełni sił, muszą jeść zdrowe i pożywne posiłki. Marka Zdrovo, we współpracy z Fundacją One Są Boskie, postanowiła więc dołożyć swoją cegiełkę do programu wsparcia warszawskich medyków. Jaja marki Zdrovo znalazły się na liście składników, z których kucharze warszawskiej restauracji Belvedere przygotowywali posiłki dla medyków z warszawskich szpitali. Na ten cel przekazaliśmy transport 11 tysięcy jaj.

Fundacja Polskie Dzieci

Fermy Drobiu Woźniak w ramach misji edukowania o jaju wspierają, także inicjatywy skierowane do najmłodszych. Jedną z nich jest współpraca z Fundacją Polskie Dzieci, która zajmuje się aktywną promocją i profilaktyką zdrowego trybu życia wśród dzieci, młodzieży, pedagogów oraz rodziców. W ramach współpracy tworzymy wspólnie serię filmów, które uczą jak przygotować smaczne, zdrowe posiłki, a przy tym dobrze się bawiąc.

Fot. Fundacja Polskie Dzieci



fot. biuro prasowe Verva Warszawa Orlen Paliwa

Drużyna siatkarska VERVA Warszawa Orlen Paliwa

Fermy Drobiu Woźniak i marka jaj Zdrovo zostały oficjalnym partnerem drużyny siatkarskiej Verva Warszawa Orlen Paliwa. Wierzymy w polskich sportowców i polski sport, poza tym wspieramy prozdrowotne aktywności, które wraz z wartościowym jedzeniem pozwalają długo cieszyć się zdrowiem.

fot. biuro prasowe WKS Śląsk Wrocław

Drużyna piłkarska WKS Śląsk Wrocław

Grupa Woźniak w sezonie 2021 wspiera drużynę Śląsk Wrocław! Śląsk Wrocław to polski klub piłkarski mający swoją siedzibą we Wrocławiu, występujący w Ekstraklasie. Trzymamy kciuki za kolejne gole!

fot. biuro prasowe Wójcik Racing Junior Team

Rajdovo z Wójcik Racing Junior Team

Zdrovo i Fermy Drobiu Woźniak wspierają także niesamowite talenty, które ogromną prędkość, precyzyjny refleks i głębokie zamiłowanie do motorów mają we krwi - Wójcik Racing Junior Team.

fot. Klub Sportowy Sokół Kleczew

fot. Klub Sportowy Judo „Szóstka” Rawicz

fot. Fundacja Piłkarski Świat - Akademia Piłkarska Profi-Sport Duda

Wsparcie inicjatyw lokalnych

- Wojewódzki Szpital Zespolony w Koninie
- Szpital Powiatowy w Rawiczu
- Ośrodek Pomocy Społecznej w Chocianowie
- Stowarzyszenie Pierwszy Krok we Wrocławiu
- Fundacja Piłkarski Świat - Akademia Piłkarska Profi-Sport Duda
- Zdrovo Tortura Leszno
- Klub Sportowy Sokół Kleczew i wsparcie Otwartych Mistrzostw Polski United World Karate
- Stowarzyszenie Bumerang Leszczyński
- Szkółka Piłkarska Champion Chocianów

Eggs Product

DKMS

Fundacja DKMS to międzynarodowa organizacja non-profit zajmująca się walką z nowotworami krwi i innymi chorobami układu krwiotwórczego. Fundacja DKMS działa w Polsce od 2008 roku jako niezależna organizacja non-profit. Posiada status Organizacji Pożytku Publicznego oraz Ośrodka Dawców Szpiku w oparciu o decyzję Ministra Zdrowia. W ciągu ponad 11 lat Fundacja zarejestrowała w Polsce ponad 1 700 000 potencjalnych Dawców. Spółka Eggs Product oraz jej pracownicy zaangażowali się we wsparcie finansowe działań fundacji.

Wsparcie inicjatyw lokalnych

- Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza „Mały Dworek” w Łaszczynie
- Rawickie Stowarzyszenie opieki nad zwierzętami Szansa

Ovotek

Rak&Roll

Fundacja Rak’n’Roll zmienia schematy myślenia o chorobie nowotworowej i działa na rzecz poprawy jakości życia chorych na raka. Fundacja powstała w październiku 2009 roku z inicjatywy Magdy Prokopowicz, która po swoich doświadczeniach z chorobą onkologiczną chciała pomóc innym chorym w podobnej sytuacji. Od samego początku celem fundacji było stworzenie nowej jakości w sposobie mówienia o raku w przestrzeni publicznej. Przełamywanie tabu związanego z podejściem do raka w Polsce, zarażanie pozytywną energią. Spółka Ovotek wsparła działalność fundacji przy okazji realizacji projektu „50 inspirujących osobowości biznesu”.

Fundacja “Na ratunek dzieciom z chorobą nowotworową”

Fundacja „Na Ratunek Dzieciom z Chorobą Nowotworową” od 1991 roku pomaga dzieciom chorym na raka w powrocie do zdrowia. Przez ten czas wsparła tysiące dzieci chorych na nowotwory z całej Polski.

Wsparcie inicjatyw lokalnych

- Ochotnicza Straż Pożarna w Kożuchowie
- Ochotnicza Straż Pożarna w Lubiechowie

Nagrody i wyróżnienia

3

Nagrody i wyróżnienia za lata 2018-2020 przyznane spółkom Grupy Woźniak

Nagroda “Gazele Biznesu” (2018)

fot. Gazele Biznesu

II miejsce w rankingu tygodnika Wprost (2018)

Nagroda Rynku Spożywczego: Lider Rynku Spożywczego (2018)

fot. Fermy Woźniak

„Zdrovo" Zdrowa Marka Roku (2020)

Konsumencki Lider Jakości (2018)

Copyrights
Grupa Woźniak, Fermy Woźniak, Ovotek, Eggs Product
2018-2020