

## RZEMIOSŁO

### Rzemieślnicy

W tym cyklu prezentujemy sylwetki przedsiębiorców zrzeszonych w Powiatowym Cechu Rzemiosł, Małych i Średnich Przedsiębiorstw - Związek Pracodawców w Wejherowie.

Artykuły na ten temat można znaleźć na naszej stronie: [www.pulswejherowa.pl](http://www.pulswejherowa.pl) w zakładce: „Rzemieślnicy”

Marka „Konkol” zobowiązuje do kontynuowania dobrych tradycji

# Metka na śniadanie i zwyczajna na grilla

O mięsie, wędlinach i wędzonkach Henryk Konkol wie wszystko i trudno się temu dziwić. Od 20 lat prowadzi własny zakład przetwórstwa mięsa, a wcześniej ponad 30 lat pracował w przetwórni eksportowej w Sopocie. Jeszcze wcześniej uczył się i pracował w branży spożywczej w Gdańsku. Rzemieślnik z Bolszewa, podobnie jak jego dwóch braci, kontynuuje tradycje, rozpoczęte przez jego ojca. Będą je również kontynuować dorosłe dzieci pana Henryka, które pracują w rodzinnej firmie i są jej współwłaścicielami.

- Mój ojciec Teodor Konkol uczył się i zdawał egzamin czeladniczy w Wejherowie, chociaż pochodząca z kaszubskiej wsi rodzina mieszkała wtedy w Gdyni – tłumaczy pan Henryk. – Ojciec został mistrzem rzeźniczo-wędliniarskim, a ja po skończeniu szkoły zawodowej i zdaniu egzaminu czeladniczego oraz mistrzowskiego, uczyłem się jeszcze w Szkole Przemysłu Spożywczego Gdańsku.

#### POWSTAJE NOWY ZAKŁAD

Po wielu latach pracy w sopockiej eksportowej przetwórni, należącej do Zakładów Mięśnych w Gdyni, H. Konkol postanowił otworzyć własną firmę, tym bardziej, że dotychczasowy zakład pracy upadł. Jako jedyny z wielu pracow-

ników zamkniętej przetwórni zdecydował się na samodzielną działalność gospodarczą.

Zakład powstał w Bolszewie na działce, otoczonej polami. Teraz wokół jest osiedle domów jednorodzinnych, a rozwijająca się wciąż przetwórnia stała się nieco za ciasna. Brakuje miejsca w hali produkcyjnej i w pomieszczeniach biurowych. Dlatego Henryk Konkol, jego syn Dariusz Konkol i córka, Sylwia Nawrocka postanowili zbudować nowy, większy i nowocześniejszy zakład w Kębłowie. Tam zostanie przeniesiona cała produkcja i administracja.

#### SMACZNIE I ZDROWO

Różnorodne wyroby firmy Konkol, sprzedawane m.in. w firmowych sklepach na terenie powiatu wejherowskiego i w

Pucku, są znane i popularne. Mięso, wędliny, wędzonki, wyroby z drobiu cieszą się dużym powodzeniem, ponieważ są świeże i smaczne.

- Klienci chcą jeść nie tylko smacznie, ale i zdrowo – mówi Henryk Konkol. – Zwracają uwagę na to, aby w wyrobach spożywczych było jak najmniej chemicznych dodatków, różnego rodzaju konserwantów i wypełniaczy. Nasze wyroby mają nieznaną ilość dodatków, zawartych m.in. w gotowych mieszankach przyprawowych. Są jednak wędliny, w których stosujemy wyłącznie świeże przyprawy, takie jak majeranek i czosnek, bez żadnej mieszanki. Moim zdaniem ważna jest uczciwość wobec klientów.

- Zdajemy sobie sprawę, że karmimy ludzi, więc wszystko musi być zdrowie i smaczne – dodaje córka pana Henryka, Sylwia. – Sami też jemy nasze wędliny, które smakują całą liczną rodzinie.

Co ważne, w zakładzie Konkol w Bolszewie dzisiaj produkcja trafia jutro do sklepów, bo jest uzależniona od zamówień przez nie składanych. Nic nie leży tygodniami w magazynach.

#### POLITYKA JAKOŚCI

Mięso z ubojni, funkcjonujących pod kontrolą m.in. tego zakładu, musi być jak najlepszej jakości, odpowiednio przechowywane i transportowane. Gdyby było inaczej, zakład naraziłby się na utratę dobrej opinii i wypracowanej przez lata renowy. Znana i lubiana marka zobowiązuje do oferowania kon-



Henryk Konkol, wejherowski rzemieślnik.

sumentom dobrych produktów.

Stosowana w zakładzie państwa Konkolów „Polityka jakości” narzuca twarde zasady i zmusza do przestrzegania procedur oraz sporządzania sprawozdań. System kontroli jakości, eliminowanie zagrożeń, doskonalenie umiejętności, podnoszenie wiedzy i kwalifikacji pracowników – to wszystko jest konieczne, aby firma rozwijała i konkurowała na rynku z innymi przetwórcami.

Rodzinnie Konkolów na pewno się to udaje, a klienci chwalą m.in. tradycyjną metkę i pasztetową, a także kielbasę z wyrazem, najczęściej kupowaną na grilla. Właśnie teraz zaczyna się jej wiosenno-letnia kariera.

W okresie świątecznym cieszą się szynki, pasztety i wielkanoc-

ny przysmak – biała kielbasa.

Trudno wymienić wszystkie z ponad 100 produktów firmy Konkol, ale są wśród nich zarówno tradycyjne polskie wędliny i wędzonki, jak i nowości.

- Trzeba proponować klientom nowe smaki, próbować nowych przepisów – mówi Henryk Konkol. – Należy wykorzystywać nowe technologie i możliwości.

#### ORGANIZACJA RZEMIEŚLNICZA

W produkcji, przy transporcie, jak i w sześciu firmowych sklepach Przetwórstwo Mięsne Konkol zatrudnia około 70 pracowników.

Cały czas w zakładzie szkołą się uczniowie, bo Henryk Konkol jest nie tylko mistrzem w zawodzie, ale także wieloletnim działaczem Cechu Rzemiosł.

Jest m.in. członkiem Zarządu Powiatowego Cechu Rzemiosł, Małych i Średnich Przedsiębiorstw, Związku Pracodawców w Wejherowie, a także przewodniczącym Komisji Egzaminacyjnej przy Pomorskiej Izbie Rzemieślniczej w Gdańsku.

- Spotkania z kolegami rzemieślnikami, możliwe dzięki działalności Cechu integrują nas, są okazją do rozmów i wymiany doświadczeń – mówi Henryk Konkol. – Bardzo przydadzą się różne szkolenia. Cieszę się też, że mamy własną szkołę, w której młodzież może zdobyć konkretny zawód. Organizacja rzemieślnicza jest moim zdaniem bardzo pożyteczna. Spotykają się w niej przedstawiciele różnych branż, których łączy rzemieślnicze tradycje i wiele wspólnych spraw. **AK.**

REKLAMA



**Przetwórstwo Mięsa**  
Rok założenia 1993

- pyszne wędliny, wędzonki i wyroby podrobowe
- produkty mięsne z pewnego źródła
- tradycyjne wyroby i nowe smaki

**Produkty KONKOL zadowolą każde podniebienie**