



stworzona została cała gama urządzeń pod wspólną nazwą „Diamant Line”. Kolejny element oferty to ArchiGastro czyli profesjonalne planowanie, projektowanie i wyposażanie wnętrz w sprzęt dla branży mięsnej, HoReCa i spożywczej. Jest jeszcze sklep internetowy, a także multimedialny portal Weindich TV, pierwszy w kraju, w którym prezentowane są filmy instruktażowe dotyczące przemysłu mięsnego i spożywczego.

– *W naszej firmie pomysły rodzą się zawsze w czasie rozmów* – mówi Anna Kozdroń, szef działu marketingu – *w trakcie przysłowiowej burzy mózgów powstaje nowy koncept. U nas trudno wskazać ojca jednego, nowego rozwiązania. Od słowa do słowa, od pomysłu do pomysłu i powstaje coś nowego, czym warto zainteresować klientów.*

Tak właśnie powstało jedyne w regionie śląskim Centrum Kulinarne czyli profesjonalnie wyposażone



miejsce, gdzie pod okiem najlepszych szefów kuchni i ekspertów prowadzone są warsztaty z różnych kuchni świata. To 200 m<sup>2</sup> powierzchni zagospodarowanej sprzętem. Również w ten sposób zrodził się pomysł na organizację na terenie firmy Targów Technologii Przetwórstwa Spożywczego GASTROSILESIA.

– Prawdę mówiąc ogranicza nas tylko wyobraźnia – stwierdza Jerzy Weindich – dlatego udaje nam się kreować rozwiązania nietypowe i innowacyjne. Na terenie firmy prezentowana jest na przykład mobilna koncepcja gastronomiczna, która jest jednym z ostatnich nowatorskich pomysłów pracowników.

# PRZEPIS

## na sukces

Stary Chorzów. Zjazd w bocznej, niepozorną uliczkę. Po prawej stronie wyrasta nagle ogromny i nowoczesny obiekt, nad którym góruje napis: „Centrum Przemysłu Mięsnego i Gastronomii – od 1990 roku”. To firma „Weindich”.

## WSZYSTKO... ZNACZY KOMPLEKSOWO

Wewnątrz rzuca się w oczy ogromny rozmach. Dotyczy on nie tylko zagospodarowania przestrzeni, ale bardzo bogatej oferty dla ludzi związanych z branżą przetwórstwa mięsnego i HoReCa. Wzrok przyciąga specjalistyczne centrum handlowe. Tam każdy gastronom czy właściciel zakładu przetwórczego kupi wszystko: od skrobaczki do ziemniaków po piec konwektorowy lub pełną linię technologiczną do produkcji wędlin czy mięsa. Określenie „kompleksowo” jest w firmie „Weindich” elementem strategii, co widać na każdej płaszczyźnie działania.

## Marka Weindich

Jerzy Weindich, mistrz rzeźnik – wędliniarz jest przykładem człowieka, który wykorzystał transformację gospodarczą po 1989 roku. Już rok później otworzył firmę, której dynamika rozwoju nie słabnie od dwudziestu sześciu lat. Wzorując się początkowo na zachodnich rozwiązaniach dziś może być przykładem dla innych, ponieważ wraz z zespołem stworzył największe Centrum przemysłu mięsnego i gastronomii w środkowo – wschodniej Europie. Istotne jest, że firma Weindich to polskie, rodzinne przedsiębiorstwo o marce rozpoznawalnej nie tylko nad Wisłą i Odrą.

– *Każdy z nas ma wpływ na rozwój firmy* – mówi Mirosław Weindich, syn pana Jerzego – *Jesteśmy zespołem i efekty rozkładają się na pracę wszystkich. Nasza osiemdziesięcioosobowa załoga to fantastyczni ludzie, bez których nie funkcjonowalibyśmy tak sprawnie.*

W zarządzie spółki jest także Monika Weindich, córka właściciela firmy, która przyznaje, że po studiach postanowiła podjąć pracę w rodzinnej firmie tylko na chwilę.

– *Nie zdecydowałam się od razu.* – opowiada Monika Weindich – *Ojciec i brat byli świadomi, że biłam się z my-*

*ślami. Po kilku latach stwierdziłam, że to, co robię daje mi moc przyjemności, zadowolenia i satysfakcji. Mogę zawsze po przyjeździe z pracy do domu powiedzieć: to był ciekawy, fascynujący dzień, pełen dobrych emocji i doświadczeń.*

## Biznes swój widzę ogromny

Z powodzeniem może te słowa powiedzieć Jerzy Weindich i jego zespół. Centrum handlowe z wyposażeniem gastro i dla zakładów przetwórstwa mięsnego to był początek. Po nim powstał Serwis czynny całodobowo, bo przecież w tej branży awaria i dłuższy przestój urządzeń może mieć katastrofalne skutki. A skoro serwis, to także magazyn części zamiennych, chyba największy w tej części Europy. Istnieje też dział badawczo – rozwojowy, w którym projektowane są kompletne linie technologiczne. To właśnie tam

## ZDROWE ŻYWIENIE

– *Zajmując się nowoczesną gastronomią, chcemy pokazać, gdzie tkwią problemy żywieniowe naszego społeczeństwa* – podkreśla Jerzy Weindich. – *Na pewno nie rozwiążą ich modne trendy, promujące zagraniczną kuchnię. Rzecz w tym, by zacząć doceniać tę rodzimą, regionalną. I tu zaczyna się rola naszych wysoko wykwalifikowanych specjalistów z Centrum Kulinarnego – Szefów Kuchni i autorytetów kulinarnych, którzy w cyklu różnych pokazów i szkoleń wskazują na dobre polskie produkty i możliwości ich wykorzystania z zachowaniem wartości odżywczych. Promujemy produkty wytwarzane w Polsce oraz kuchnię smaczną, zdrową, a zarazem innowacyjną i urozmaiconą. Coraz więcej osób chce korzystać z takich propozycji. Od 26 lat działamy na rzecz przemysłu mięsnego i gastronomii.*



– *A przepis na sukces?* – dodaje szef firmy Weindich – *Wybierz ludzi, którzy gotowi są sprostać wyzwaniom i oddać się bez reszty temu, co robią. Dodaj sprawdzonych partnerów biznesowych. Do całej zawartości dołącz wysmięty serwis i obsługę. Połącz to wszystko w odpowiednich proporcjach z wiedzą i ze szczytą tradycji, a powstanie firma z branżowej czołówki.*

[www.weindich.pl](http://www.weindich.pl)

Autor: Mariusz Szczygielski

