

Z dziejów Zakładów Mięsnych w Kępnie



Z dziejów
Zakładów Mięsnych
w Kępnie



211087



6

211087



5



5



9

211087



10

8

211087



5

Produkcja. Etap przygotowania półtuszy do peklowania wyciągnięcie kości łopatkowej.



5



5

Zakłady Mięsne w Kępnie

Historia Zakładów Mięsnych sięga początku XX wieku. Wtedy w okolicach dzisiejszej ulicy Młyńskiej dokonywano uboju żywca. Wykorzystywano dość prymitywne urządzenia, a mięso po badaniu przez upoważnionego weterynarza było wykorzystywane przez okolicznych masarzy, tj. producentów wędlin. W roku 1927 przystąpiono do budowy okazałych budynków rzeźni. Akt erekcyjny pod jej budowę został w latach 70. przekazany do Akademii Rolniczej w Poznaniu.

Rozbudowana rzeźnia prowadziła uboje trzody chlewnej na potrzeby ponad 10 masarni zlokalizowanych w Kępnie i w okolicy. Po II Wojnie Światowej rzeźnia kontynuowała swoją działalność. W 1947 roku ubito prawie 7 000 sztuk zwierząt. W roku 1950 została upaństwowiona i przejęta przez Państwowe Zakłady Mięsne.

Produkowany już wtedy w rzeźni bekon eksportowy był „cechowany” znakiem DPK. Do lat 50. Rzeźnią Miejską w Kępnie kierował lekarz weterynarii, który na bieżąco badał mięso po uboju i dopuszczał je do dalszego przerobu. Zdjęcia z lat 50. potwierdzają, że załoga Zakładów Mięsnych wynosiła już wtedy ponad 100 pracowników (w tym około 15 kobiet).

Po 1960 roku przystąpiono do rozbudowy, aby dostosować zakład do wymogów eksportowych. Powstały nowe budynki: kotłowni (z najwyższym kominem w Kępnie), warsztatów mechanicznych wraz z pralnią, rzeźni sanitarnej, magazynu żywca oraz okazały budynek biurowy, w którym mieściły się: szatnia pracowników, stołówka z kuchnią oraz biura: dyrekcji, skupu żywca, rozliczeń produkcji, księgowość i kasa.

Budynek kotłowni wraz z kominem został wybudowany na tzw. kurzawce, tj. bardzo płynnym i sypkim gruncie. Wymagało to zastosowania specjalnych technik jego wzmocnienia. Nowy warsztat mechaniczny pozwolił na samodzielne naprawy więk-

szości urządzeń wykorzystywanych w produkcji. W pralni dokonywano codziennego procesu prania odzieży roboczej pracowników pionu produkcji oraz działu technicznego.

W rzeźni sanitarnej dokonywano uboju żywca zarówno wieprzowego, jak i wołowego, które zostało skierowane tutaj przez lekarzy weterynarii. Uboje te zwane były „ubojami z konieczności”, gdyż kierowane tutaj sztuki były bardzo chore bądź z uszkodzonymi kończynami itp.

Nowy magazyn żywca wieprzowego pozwalał na jednorazowe zmagazynowanie ok. 500 sztuk trzody chlewnej i był podzielony na ok. 20 wydzielonych boksów. Do każdego z nich wprowadzano trzodę bekonową przywiezioną specjalistycznym transportem z poszczególnych punktów skupu.

W latach 60. i 70. był ustalony limit wagowy żywca bekonowego w przedziale 84-95 kg netto. Żywiec bekonowy pochodził od setek producentów - rolników, z którymi pracownicy ZMS tzw. asystenci kontraktacji podpisywali umowy, które wskazywały z dokładnością do 2 tygodni termin dostarczenia żywca do wyznaczonego punktu skupu. Zakłady Mięsne miały obowiązek skupienia wszystkich sztuk żywca dostarczonego do różnych punktów skupu z 20 gmin rejonu Kępna. Dlatego Zakłady posiadały 3 bazy dla żywca (Krażkowy, Olszowa i Józefów), który nie mieścił się w zakładzie w Kępnie.

Pracownicy oddziału surowcowego od lat 50. i 60. instruowali i uczyli rolników jak należy hodować żywca bekonowy. Żywiec ten musiał spełniać ściśle określone wymagania, tj. mieć małą, lekką głowę, długi tułów, dobrze umięśnione szynki.

Rozliczenia finansowe z rolnikami dokonywano w oparciu o Raport Klasyfikacji Poubojowej, w którym to dokumencie były dane o każdej sztuce po uboju (waga - tzw. WBC, grubość okrzywy tłuszczowej mierzona w 3 punktach oraz długość półtuszy). Dane te pozwalały zakwalifikować żywca do klasy EXTRA (pierwszej)

lub Z (zdyskwalifikowane). Wszystkie rozliczenia dokonywane były przez pracowników Oddziału Surowcowego. Warto nadmienić, że w latach 70. do lat 90. ogólna ilość pracowników tego pionu (O. S.) wynosiła ok. 70 osób (asystenci kontraktacji, klasyfikatory żywca, pracownicy baz żywca, klasyfikatory poubojowi, referenci do spraw rozliczeń żywca).

Podstawowymi rasami żywca bekonowego były: Wielka Biała Polska, Polska Zwi-skoucha, Złotnicka i Pukawska. Tak wyhodowany żywec bekonowy pozwalał na produkcję bekonu eksportowego ze skórą, gdyż żywec miał dużo mięsa i mało tłuszczu.



Zaloga Zakładów Mięsnych w Kępnie, 12 listopada 1953 r.
w dniu wykonania rocznego planu produkcji.



Magazyn żywca.



Produkcja. Etap przed ubojem.



Produkcja. Ubój - doczyszczanie tusz.



Produkcja. Etap uboju - opalanie w piecu duńskim.



Hala rozbioru półtuszy wieprzowych.



Produkcja. Etap peklowania - układanie półtuszy w basenach.



Produkcja. Etap zalewania smalcu.



Jelciarnia - uboczne artykuły uboju.



Jeliciarnia.



Jeliciarnia.



Jeliciarnia.



Jeliciarnia.



Smalcownia.



Mrożenie mięsa wołowego w zamrażarce Williams.



Produkcja. Etap zbierania przysadki mózgowej.



Peklownia.



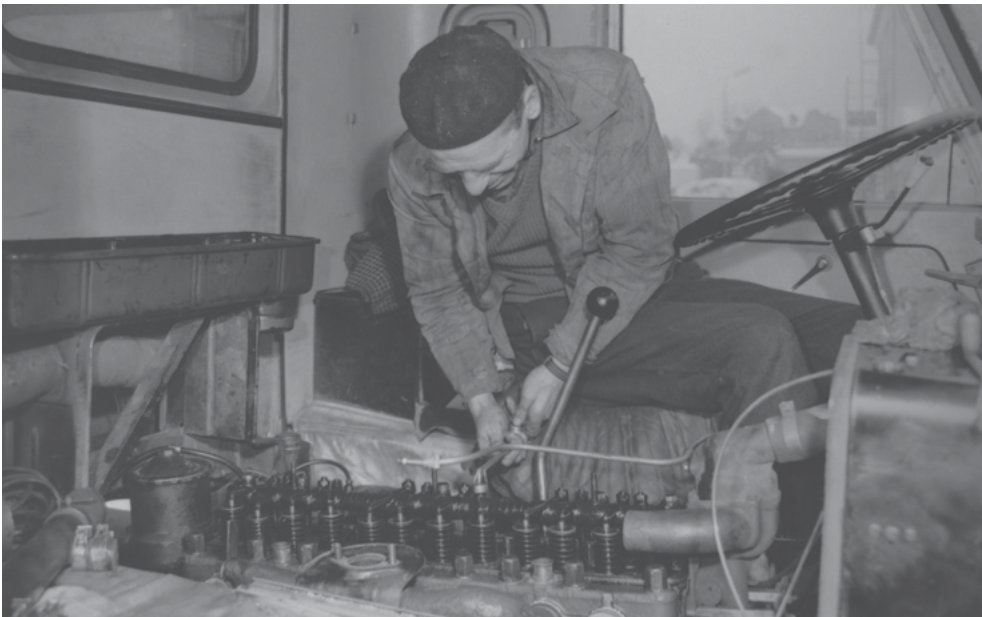
Warsztat. Obsługa tokarki.



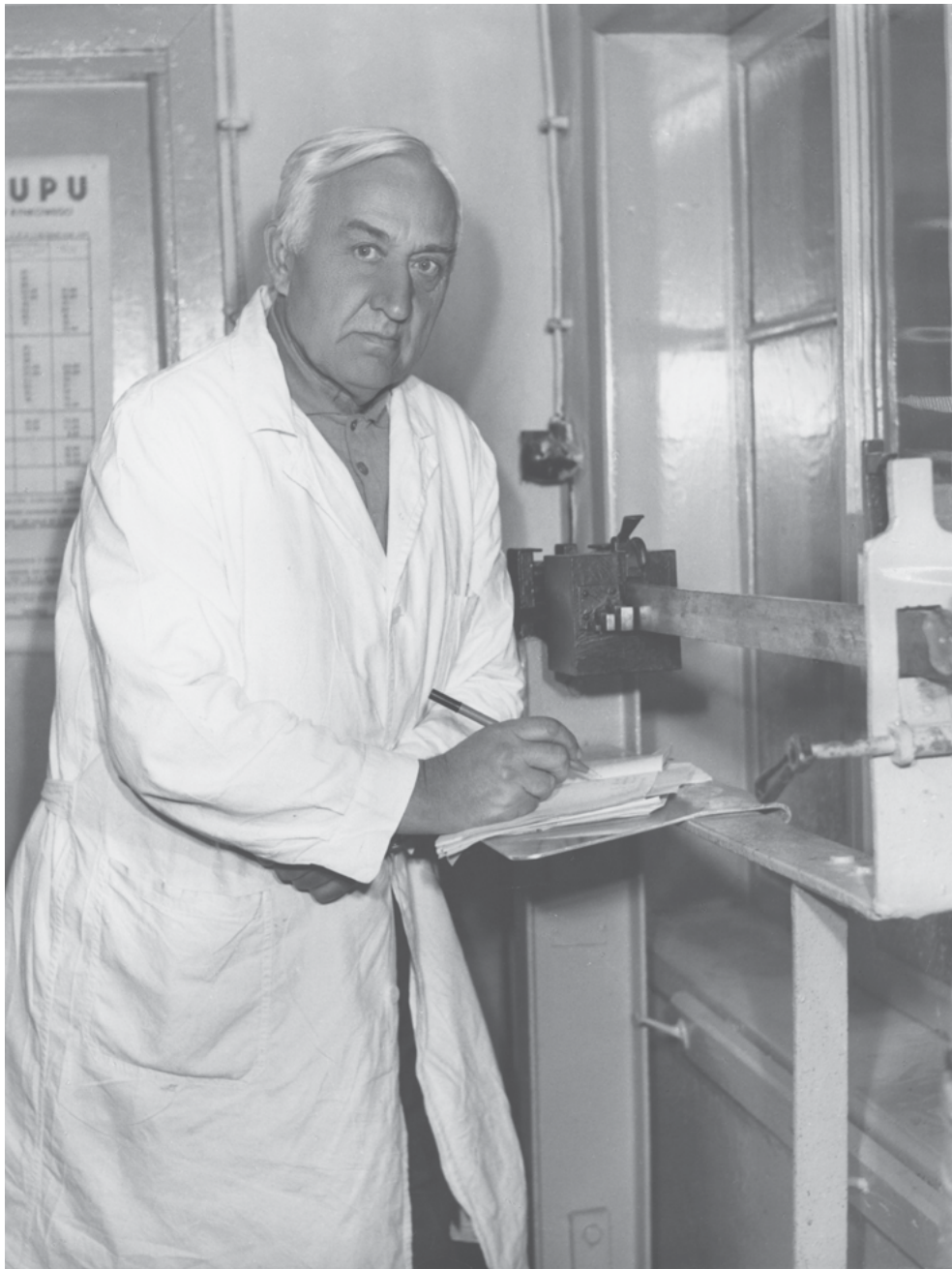
Warsztat. Produkcja lodu używanego do schładzania bekonu w czasie transportu kolejowego do Gdyni.



Warsztat. Kotłownia.



Warsztat. Regulacja zaworów.



Specjalista BHP.



Produkcja. Etap oceny porzbirowej middlesów przed peklownią.



Peklownia.



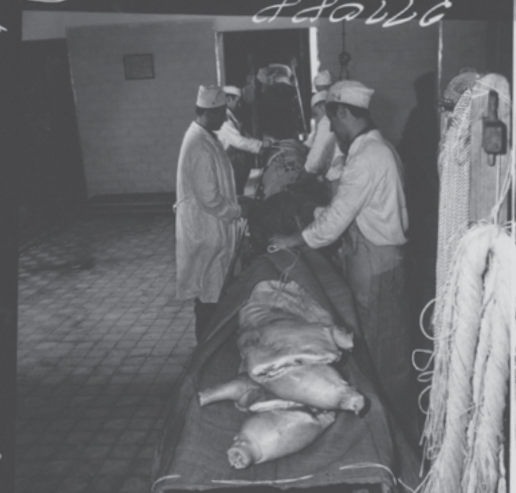
880110



880110



880110



Produkcja mięsa.

Lata 50. do początku 70.

W latach tych eksportowany był bekon w całych półtuszach (bez głowy i nóg). Następnie importerzy zezwolili na eksport tzw. elementów ciętych takich jak: backsy, middlesy (środki), gammonsy (szynki), streaki (boczki), colarsy (łopatki). Były to w większości elementy bez kości, a często też bez skóry.

Żywca bekonowy był w latach 70. za mało, dlatego dopuszczono żywca mięsno-słoninowy, który nadawał się tylko do produkcji elementów bez skóry. Produkcję bekonu ze skórą można było realizować dzięki bardzo specyficznym zabiegom technologicznym, zarówno w czasie uboju, jak i później. W czasie oparzania trzoda była zanurzona całkowicie w wodzie, aby po szczeciniarce i doczyszczaniu na stole przejść do tzw. pieca duńskiego. Ta faza uboju była charakterystyczna tylko dla bekoniarni eksportujących bekon ze skórą. W piecu tym, w temperaturze 1200°C przez ok. 30 sekund cała tusza została opalona, a później pracownicy uboju specjalnymi szerokimi nożami tzw. gracerami doczyszczali całą powierzchnię skóry. Tusza była koloru jasnośłomkowego i czysta mikrobiologicznie.

Inną fazą uboju spotykaną tylko w bekoniarniach było tzw. pikowanie i ręczne wycinanie tasakiem pokrzeptu, tj. wszystkich trzonów kręgowych wraz z wyrostkami ościstymi kręgosłupa. Dzięki temu bardzo ułatwione było późniejsze pełne odkostnienie elementów takich jak backsy czy middlesy, które wykonywało się dzień po uboju, kiedy półtusze były wychłodzone do temperatury 2-4°C. Trzeba stwierdzić, że chłodzenie półtuszy wieprzowych po uboju oraz peklowaniu czy magazynowaniu było bardzo skuteczne. Środkiem chłodniczym był amoniak, a pracownicy maszynowni chłodniczej dozorowali cały przebieg chłodzenia półtuszy oraz wszystkich komór i pomieszczeń wykorzystując specjalne sondy.

Skuteczność chłodnictwa w kępińskiej bekoniarni została doceniona przez przedstawicieli Centralnego Inspektora Standaryzacji, którzy każdorazowo kontrolowali jakość przygotowanego do eksportu bekonu.

W Kępnie zastosowano nowy system schładzania póltusz tzw. jednostopniowy, który zastąpił dotychczasowy stosowany w innych bekoniarniach trzystopniowy. W miejsce przewiewni, przedchłodni i chłodni właściwej wykorzystywano od razu tunele chłodnicze poubojowe z dużymi wentylatorami wyciągowymi i dużą liczbą parowników. Dzięki temu rozwiązaniu już następnego dnia 12-14 godzin po uboju temperatura póltusz wynosiła ok. 2-4°C.

W czasie rozbioru póltusz elementy na eksport były oceniane wzrokowo, selekcjonowane i przekazywane do pekłowni. Tam następował kolejny etap produkcji, tj. pekłowanie póltusz, a później elementów. Przygotowywano specjalne solanki: nastrzykową i zalewową. Tą pierwszą wprowadzono do mięsa aparatami 2-3 igłowymi ręcznie. Po ułożeniu nastrzykniętego mięsa póltusze były układane w specjalnych murowanych basenach, a w okresie późniejszym elementy układano w dużych basenach z blachy nierdzewnej. Tak ułożone nastrzyknięte póltusze lub elementy były zalewane solanką, aby przez okres kilku dni przebiegał proces pekłowania. Mięso nabierało charakterystycznego wybarwienia i smaku. Następnie zapekłowane mięso było wyciągane z basenów i układane na specjalnych regałach - była to faza ociekalni, tj. usuwania nadmiaru solanki. Trzeba zaznaczyć, że całkowity przyrost na pekłowaniu wynosił wtedy 2-3%.

Ostatnią fazą produkcji było pakowanie bekonu. Używano tutaj specjalnych materiałów takich jak juta wraperowa, gaza, klapki z drewna liściastego czy linę sizalową. W każdy poniedziałek następowała ocena jakości bekonu, której dokonywał inspektor CIS dopuszczając bekon do eksportu.

W latach powojennych póltusze bekonowe były wysyłane do portu w Gdyni specjalnymi wagonami kolejowymi - chłodniami, a w latach późniejszych samochodami

- chłodniami. W porcie gdyńskim bekon z wszystkich bekoniarni w Polsce był ładowany na statek i tą drogą był eksportowany do Wielkiej Brytanii. W latach 80. nasz bekon był ładowany w Kępnie bezpośrednio na TIRY - samochody brytyjskie. Pracownicy naszego działu handlowego mając specjalne uprawnienia dokonywali tzw. ostatecznych odpraw celnych.

Przez wszystkie powojenne dziesięciolecia firmą polską, która realizowała eksport mięsa i wędlin oraz bekonu do Anglii była Centrala Handlu Zagranicznego ANIME w Warszawie. Pod koniec lat 80. bekon z Kępna dostarczony był do PUE (Przedsiębiorstwo Usług Eksportowych) w Gdyni. Tam bekon był plasterkowany, pakowany próżniowo i w takiej postaci eksportowany do Wielkiej Brytanii.

Zakłady Mięsne w Kępnie po upaństwowieniu w 1950 roku były samodzielnym przedsiębiorstwem do roku 1971 i działały w ramach Zjednoczenia Przemysłu Mięsnego w Poznaniu. W roku 1972 zostały włączone do Zakładów Mięsnych w Krotoszynie, aby wspólnie po reorganizacji administracyjnej w 1975 roku wejść w skład Okręgowego Przedsiębiorstwa Przemysłu Mięsnego w Kole.

Zakłady prowadziły ubój i produkcję mięsa, bekonu oraz tłuszczów topionych na potrzeby rynku krajowego i na eksport. Roczny ubój wynosił ok. 90 000 sztuk, a wartość produkcji 270 000 000 zł przy zatrudnieniu 230 pracowników (dane z 1979 roku).

Pod koniec lat 80. przewidując zmiany organizacyjne Zakładów Mięsnych w Krotoszynie przystąpiono w Kępnie do stworzenia działu produkcji wędlin. Większość maszyn i urządzeń została przekazana z jednostki nadrzędnej (wilk, kuter, komory wędzarnicze), a inne zostały zakupione z własnych środków, np. nadziewarka. W krótkim czasie pracownicy opanowali technologię produkcji wędlin. W nowo wybudowanym sklepie przyzakładowym pojawiły się w sprzedaży kiełbasy, wędzonki i wędliny podrobowe. Przez wiele lat cieszyły się one uznaniem mieszkańców Kępna, Wrocławia, Wieruszowa, Kluczborka czy Ostrzeszowa.

Po zmianach ustrojowych w roku 1991 zakład wystąpił ze struktur O.P.P.M. w Kole i usamodzielniał się jako Przedsiębiorstwo Przemysłu Mięsnego w Kępnie. Zakład podlegał pod Wojewodę Kaliskiego, który był dla niego organem założycielskim.

W latach 1993-1994 podjęto próbę prywatyzacji firmy i utworzenia spółki pracowniczej widząc w tym jedyną drogę do modernizacji i unowocześnienia zakładu. Zakład prowadził w tamtych latach: uboje trzody chlewnej i bydła, rozbiory wieprzowe, produkcję wędlin, sprzedaż hurtową mięsa i wędlin oraz sieć sklepów zakładowych.

W latach 1997-1998 Narodowy Fundusz Inwestycyjny, będący głównym udziałowcem zakładu, zbył swoje udziały własnościowe Zakładom Mięsnym Marko Walichnowy po czym ogłoszono upadłość zakładu.

Dzisiaj o prawie stuletniej historii zakładu świadczy jedynie fragment muru przy ulicy Młyńskiej. W latach powojennych kierowaniem Zakładami Mięsnymi w Kępnie zajmowali się m.in.: Krupa, Piotr Włoszkiewicz, Alojzy Jokiel, Wojciech Marciniak, Ewa Junczak i Mieczysław Reutt. Za produkcję, tj. uboje, produkcję bekonu i wędlin przez lata odpowiedzialni byli: Henryk Dykcik, Nowak, Bronisław Jerczyński, Jan Oświęcimski, Gerhard Grzunka, Leszek Kempa, Jan Dera, Mieczysław Hanisch. Za kontraktację, skup i rozliczenia z rolnikami odpowiadali m.in.: Stefan Urbański, Mieczysław Dziuba, Kazimierz Siubiak. Handel, wysyłka bekonu, odprawy celne, a później sprzedaż mięsa i wędlin oraz prowadzenie sieci sklepów zakładowych były w rękach Edmunda Walczaka, Marii Kazimierczak czy Stanisława Pruchnickiego. Za pion techniczny przez wiele lat odpowiedzialni byli m.in.: Drożak, Jan Surek, Zygmunt Adamski, Marian Szmaja i Czesław Fischer.

Bekoniarnia w Kępnie o numerze eksportowym 211 znana była w całej Polsce i Anglii, a flagowy produkt - słodki bekon (special cured backs) osiągał na Wyspach Brytyjskich najwyższe ceny.

Ta krótka historia Zakładów Mięsnych - bekoniarń w Kępnie to próba złożenia hołdu wszystkim pracownikom, którzy przez dziesiątki lat przyczynili się do rozstawienia w Polsce i w Wielkiej Brytanii marki POLISH BACON.



Budowa warsztatu mechanicznego, początek lat 60. XX wieku.



Rzeźnia sanitarna.



Rozbudowa Zakładów Mięśnych w Kępnie, początek lat 60. XX wieku.
Wykopy pod budowę nowej kotłowni z kominem.



Fundamenty pod biurowiec.



Przyjęcie delegacji z Wielkiej Brytanii, koniec lat 60. XX wieku.



Przyjęcie delegacji z Wielkiej Brytanii, koniec lat 60. XX wieku.



Przyjęcie delegacji z Wielkiej Brytanii, koniec lat 60. XX wieku.



Przyjęcie delegacji z Wielkiej Brytanii, koniec lat 60. XX wieku.



Przyjęcie delegacji z Wielkiej Brytanii, koniec lat 60. XX wieku.



Część załogi przed budynkiem zakładu.



Poznań - Uroczyste wręczenie przechodniego sztandaru Zakładów Mięsnych w Kępnie, dyrektorowi Piotrowi Włoszkiewiczowi.



Uroczystość wręczenia sztandaru w Poznaniu.

Redakcja: Tomasz Tajnert

Autor tekstu: Wojciech Marciniak

Wybór fotografii: Martyna Wycisk , Patrycja Sumara

Ilustracje: Muzeum Ziemi Kępińskiej im. T. P. Potworowskiego w Kępnie

Projekt graficzny i skład: Agata Józefowicz

Wydawca:

Muzeum Ziemi Kępińskiej im. T. P. Potworowskiego w Kępnie

ul. Ratuszowa 2

tel. +48 62 78 230 58

muzeum@muzeumkepno.pl

Rok wydania: 2017

ISBN: 978-83-938755-5-9

Nakład: 300 egzemplarzy

Wersja elektroniczna publikacji dostępna jest na stronie internetowej

www.muzeumkepno.pl

Publikacja wydana na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa-Użycie niekomercyjne-Na tych samych warunkach 3.0 Polska. Treść licencji dostępna na stronie: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/pl/legalcode>



Bekoniarnia w Kępnie o numerze eksportowym 211 znana była w całej Polsce i Anglii, a flagowy produkt - słodki bekon (special cured backs) osiągał na Wyspach Brytyjskich najwyższe ceny.

Ta krótka historia Zakładów Mięśnych - bekoniarni w Kępnie to próba złożenia hołdu wszystkim pracownikom, którzy przez dziesiątki lat przyczynili się do rozstawienia w Polsce i w Wielkiej Brytanii marki POLISH BACON.



Muzeum Ziemi Kępińskiej
im. T. P. Potworowskiego

ISBN: 978-83-938755-5-9