

Zakłady zatrudniające  
do 50 pracowników



## Piekarnia Andrzej Knera w Zduńskiej Woli

Zakład jest systematycznie modernizowany i unowocześniany. Od kilku lat właściciel przeznaczając na ten cel niemal cały zysk operacyjny. Ostatnio zakupiono nowoczesne i bezpieczne maszyny, m.in. piece olejowe oraz piec obrotowy do wypieku ciastek i bułek. Wymiana pieców wyeliminowała część zagrożeń przy ich obsłudze, a tym samym podniosła bezpieczeństwo pracy. Zakup automatycznej zmywarki przemysłowej do mycia koszy i drobnego sprzętu podniósł standard pracy. Nowe mieszalki, rozwałkownica, maszyna do produkcji rogali zmniejszyły zagrożenia występujące w procesie produkcji. Warto dodać, że zbudowana w 2002 roku nowa hala produkcyjna została wyposażo-

na w odpowiednie urządzenia zabezpieczające. Pozwala to na znaczące obniżenie stężeń i natężeń czynników szkodliwych dla zdrowia. Działalność profilaktyczna pracodawcy, systematyczny nadzór nad pracownikami oraz wprowadzenie systemu HACCP pozwala na utrzymywanie wysokiego standardu warunków pracy. Dlatego też zakład jest bardzo atrakcyjnym miejscem zatrudnienia. Pomimo zwiększonej w ostatnim czasie konkurencyjności, właściciel nie tylko nie zmniejszył zatrudnienia, ale zwiększył je o 300%.

## Odpowiedzialność pracowników

Kontakty z Państwową Inspekcją Pracy w okresie 16 lat prowadzenia firmy zarówno podczas działań kontrolnych, jak i doradczych miały pozytywny wpływ na działalność zakładu związaną z bezpieczeństwem pracy w piekarni. Państwowa Inspekcja Pracy przede wszystkim pomogła mi w prawidłowym rozwiązywaniu wielu codziennych problemów występujących w praktyce zawodowej. Potwierdzeniem tego jest brak wypadków i systematyczna poprawa warunków pracy. Niezwykle ważną kwestią jest kształtowanie właściwych postaw wśród pracowników.

Tylko aktywny udział pracowników w działaniach poprawiających warunki pracy ukształtuje w załodze przekonanie, że w złych warunkach nie powstanie produkt dobrej jakości.

Wypracowany i egzekwowany system prawidłowej organizacji pracy, odpowiedzialność każdego z pracowników za właściwe i bezpieczne wykonywanie zadań to gwarancja dobrych wyników. Podstawowym zadaniem jest więc motywowanie do działań na rzecz poprawy warunków pracy.

Andrzej Knera – właściciel



## Ciastka, bułki i rogale

Piekarnia Andrzeja Knera rozpoczęła działalność w 1991 roku, w budynku wydzierżawionym od PSS „Społem” w Zduńskiej Woli. Początkowo produkcja była sprzedawana w sklepie firmowym przy piekarni oraz rozwożona do trzech firmowych punktów sprzedaży. Zbudowana w 2002 roku piekarnia mieści się w nowoczesnym budynku produkcyjnym z zapleczem administracyjno-socjalnym oraz magazynowym o powierzchni 1 669 m<sup>2</sup>. Teren zakładu jest ogrodzony, otoczony pasami zieleni, z utwardzonymi drogami dojazdowymi oraz miejscami parkingowymi dla pracowników i klientów sklepu firmowego. W nowej piekarni zatrudnionych jest obecnie 47 pracowników, w tym 16 niepełnosprawnych oraz 7 uczniów. Przez kilkanaście lat działalności wykształcono kilkudziesięciu uczniów.