

Na návšteve: U Slavomíra Moravčíka

Slavomíra Moravčíka, ktorý je zároveň aj členom predstavenstva Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory, nominovala odborná porota na ocenenie Krištáľové krídlo 2015 v kategórii hospodárstvo.



Šestica porotcov navrhla riaditeľa Liptovských pekární a cukrární VČELA-Lippek na ocenenie za to, že sa mu v roku 2015 po ukončení technologicky a finančne náročnej investície podarilo uviesť na trh 17 nových cereálnych a bezlepkových výrobkov bez konzervantov a potravinárskych farbív a postaviť výrobnú bezlepkového pečiva v Liptovskom Hrádku. Tak uviedli 24. januára 2016 počas predstavovania kandidátov na toto prestížne ocenenie organizátori podujatia.

"Nomináciu v kategórii hospodárstvo považujem za osobný úspech a vnímam ho ako ocenenie mojej práce, ale aj práce všetkých mojich zamestnancov. Na druhej strane v ňom vidím aj veľmi dobrú reklamu pre Liptovské pekárne a cukrárne VČELA-Lippek. Jasne sa totiž ukazuje a nominácia je toho len a len dôkazom, že naše výrobky sú kvalitné, chutné a slovenskí spotrebitelia majú o ne záujem", uviedol S. Moravčík v reakcii na nomináciu.

Duálne vzdelávanie posilní regióny

Liptovské pekárne a cukrárne patria k tým agropotravinárskym podnikom, ktoré prešli systémom certifikácie a získali od Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory oprávnenie vstúpiť od budúceho školského roka 2016/2017 do duálneho vzdelávania na Slovensku. Liptáci budú po dohode spolupracovať so strednou odbornou školou v Ružomberku a sú pripravení ponúknuť budúcim absolventom študijného odboru pekáč-cukrár stabilnú pracovnú pozíciu vo firme. Na región relatívne zaujímavé finančné ohodnotenie by mohlo deti a najmä ich rodičov motivovať k tomu, aby mali záujem aj o tradičné pekárenské povolanie.



„Budeme sa snažiť, aby duálne vzdelávania nedopadlo tak, že zamestnávateľia sú síce pripravení, ale nebudú mať koho v praxi učiť. Naše odbory sú naozaj málo populárne, hoci aj u nás sa už ten zárobok približuje k priemeru v okrese, ba v prípade niektorých pracovných pozícií ho aj prevyšuje – napr. pekárski majstri majú plat 900-1000€, príprava cesta-miesič 700-900€ či vodič skupiny C nad 1000€“, hovorí riaditeľ S. Moravčík počas našej návštevy v Liptovských pekárňach.

Firma chce budúcich zamestnancov, ktorí môžu vzísť aj z duálneho vzdelávania, motivovať aj na rôzne iné benefity, ako sú firemné pôžičky, zľavy na vlastné vyrábané produkty či bezplatné školenia v pekárskych centrách vo Viedni, Brne a Beladiciach.

Spotrebiteľ sa učí jesť zdravšie

Podnik počas 24-hodinovej prevádzky upečie denne 250tisíc kusov rožkov a 25-30 tisíc kusov chleba. Okrem klasických druhov vyrábajú aj špeciálny chlieb ako je napr. ovsený, lámankový či pohánkový, spolu okolo 50 druhov chleba. Okrem toho 120 rôznych druhov pečiva.

„Naše pekárne nám potvrdzujú, že ľudia sa čím ďalej, tým menej zaujímajú o cenu výrobkov a snažia sa naozaj stravovať zdravo. Ak si chce spotrebiteľ kúpiť ozaj kvalitné pečivo bez pridaných látok, tak na cenu nepozera“, naznačuje S. Moravčík.

Liptovské pekárne a cukrárne VČELA-Lippek nakupujú múku od troch slovenských mlynov. Ku koncu minulého roka zamestnávali 255 pracovníkov.

Jana Holéciová, hovorkyňa SPPK