

30 lipca 2024



Zdobyli uznanie za wysoką jakość i innowacyjne podejście do produkcji żywności

Zaczynali jako mała firma, produkująca gotowe posiłki na specjalne zlecenie profesjonalnych alpinistów i podróżników. Dzięki wysokiej jakości produktów zdobyli uznanie w ich gronie. A kilka lat później ich dania dostępne były już w większości sklepów outdoorowych w Europie - mowa o firmie LYOFood Sp. z o.o., która mieści się w sercu województwa świętokrzyskiego i od początku istnienia stawiała na autentyczność i zrównoważony rozwój. Dziś siedzibę firmy zwiedziła marszałek Renata Janik. Wizyta była częścią realizowanego przez Wojewódzki Urząd Pracy w Kielcach projektu szkolnictwa zawodowego, który ma wzmacniać kształcenie zawodowe w kierunkach, potrzebnych na świętokrzyskim rynku pracy.

Laura Godek-Miąsik - dyrektor zarządzający LYOFOOD Sp. z o.o opowiedziała o procesie przygotowywania liofilizowanej żywności i zdradziła, dlaczego ich produkty są uznane za najsmaczniejsze na rynku. Dzięki nowej technologii oraz ścisłej współpracy ze specjalistami ds. zdrowego żywienia powstają optymalnie zbilansowane dania o minimalnej wadze i maksymalnych wartościach odżywczych. Produkty LYOFOOD doskonale sprawdzają się w trudnych warunkach, dlatego zyskały swoje uznanie wśród miłośników sportów ekstremalnych. Wśród ambasadorów tej marki można wyróżnić m.in. Romana Paszkę (żeglarz), Adama Bieleckiego (himalaista). W ich [sklepie internetowym](#) można kupić dania główne np. bigos, potrawkę meksykańską z kurczakiem i ryżem, schab w sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami, gulasz, przekąski oraz warzywa i owoce w proszku, które zachowują niemal 100 procent swoich wartości.

- Zatrudniamy około 100 pracowników, rocznie przetwarzamy 2000 świeżych składników, które pozyskujemy w większości od lokalnych rolników, miesięcznie przygotowujemy 20,000 kg dań w naszej kuchni, a dziennie pakujemy 12,000 paczek na 3 liniach. Wszystkie nasze produkty nie są tylko w 100 procentach naturalne, ale mają także "czystą etykietę" Nie używamy żadnych konserwantów - mówi **Laura Godek-Miąsik**, która podkreśla, że firma dysponuje 10 liofilizatorami. - Cały czas technikę liofilizacji udoskonala mój tata, który jest inżynierem i ma swój wielki wkład w powstanie i rozwój firmy. Właściwie to produkujemy i budujemy nasze liofilizatory od podstaw.

Zarządzający firmą, która działa od 2010 roku dbają o jej zrównoważony rozwój. Zakład produkcyjny zasilany jest w stu procentach energią pochodząca ze źródeł odnawialnych. Firma zdobyła kilka ważnych nagród i wyróżnień, w tym najważniejszą w branży - Gold Outdoor Industry Award - po raz pierwszy w historii przyznaną polskiej firmie.

- Jestem pod dużym wrażeniem Waszej działalności i sukcesów które odnieśliście. Cieszę się, że tak młodzi ludzie dysponują dobrze prosperującą firmą z ogromnym potencjałem. Dlatego zależy nam aby wspierać naszych rodzimych przedsiębiorców, żeby mogli się rozwijać, zatrudniać coraz więcej osób. Dużo wysiłku wkładamy w to, żeby pobudzić kształcenie zawodowe w tych branżach, w których brakuje specjalistów, realizujemy w tym zakresie wiele projektów. A dziś chcemy żebyście nam powiedzieli jakiego wsparcie potrzebujecie od samorządu województwa - mówiła marszałek **Renata Janik**, która rozmawiała z właścicielami firmy o ich planach, ale także problemach z którymi spotykają się

prowadząc działalność oraz rozwiązaniach, które mogą zastosować. Marszałek przedstawiła także możliwości i narzędzia, z których firma może skorzystać w ramach dotacji, oraz wsparcia przedsiębiorców.

Projekt WUP

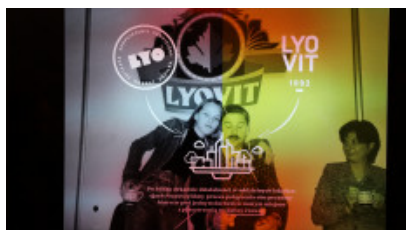
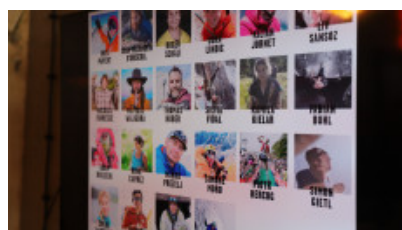
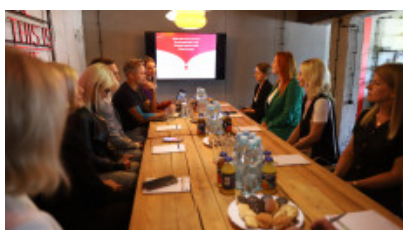
Wizyta w firmie była jednym z elementów realizowanego przez Wojewódzki Urząd Pracy projektu „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Projekt jest finansowany ze środków Ministerstwa Edukacji i Nauki, w ramach Krajowego Planu Odbudowy - Zintegrowanej Strategii Umiejętności 2030.

W ramach projektu powołany został Wojewódzki Zespół Koordynacji, składający się z przedstawicieli samorządów, nauki, biznesu, firm otoczenia biznesu oraz urzędów pracy. Zespół przygotować ma i wdrożyć trwałe mechanizmy współpracy na gruncie kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego i uczenia się przez całe życie. Mówiąc w skrócie chodzi o to, by uczelnie współpracowały z firmami, tworząc dobre rozwiązania techniczne i technologiczne, wykorzystywane w przemyśle. Zaś szkoły zawodowe kształciły w takich zawodach, które mają największe „wzięcie” na rynku pracy, zwłaszcza w tych specjalizacjach, które są uznawane za kluczowe dla rozwoju regionu. Jednym z nich jest nowoczesne rolnictwo i przetwórstwo rolno-spożywcze.

W wizycie w firmie produkującej żywność liofilizowaną uczestniczyli także: **Aleksandra Marcinkowska**, dyrektor Wojewódzkiego Urzędu Pracy, **Katarzyna Kubicka**, dyrektor Departamentu Wdrażania Europejskiego Funduszu Społecznego, **Piotr Kisiel**, dyrektor Departamentu Turystyki, Sportu i Spraw Zagranicznych oraz **Anna Kucharczyk**, wicedyrektor Departamentu Rozwoju Regionalnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

Jednym z zadań projektu „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych” jest organizacja wizyt regionalnych dla członków Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji, które dają im możliwość zapoznania się modelowymi rozwiązaniami dotyczącymi polityki uczenia się przez całe życie wdrożonymi w tych firmach i instytucjach. Katalog firm czy instytucji odwiedzanych w ramach wizyt studyjnych jest otwarty, jednak wybierając miejsce kolejnej wizyty, Wojewódzki Urząd Pracy kieruje się zapisami Regionalnej Strategii Innowacji Województwa Świętokrzyskiego 2030, które wskazują branże kluczowe dla naszego województwa.

Galeria zdjęć



Zdobyli uznanie za wysoką jakość i innowacyjne podejście do produkcji żywności | 5

