

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

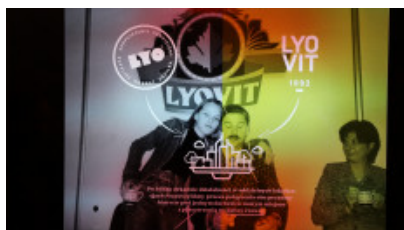
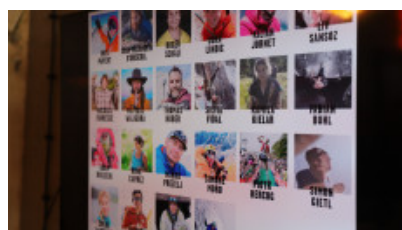
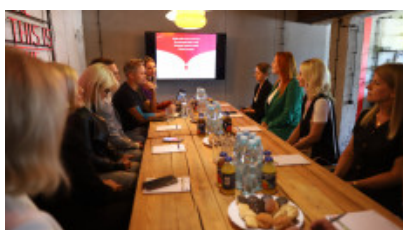
Wizyta w firmie była jednym z elementów realizowanego przez Wojewódzki Urząd Pracy projektu „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Projekt jest finansowany 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

