Józef Szymkowiak – AGROPRZĘDSIĘBIORCA WSZECH CZASÓW RP


Józef
SZYMKOWIAK

Drobiarz co się zowie

Rozmowa z JÓZEFEM SZYMKOWIAKIEM, twórcą i współwłaścicielem – wraz z rodziną – 5 ferm drobiarskich zrzeszonych w Grupie Producentów Drobiu Szymkowiak Sp. z o.o. w Dębienku, nominatem do tytułu Agroprzedsiębiorca Wszech Czasów RP

Zajmuje się Pan drobiem już od 40 lat. Jakie były początki?

- Moja przygoda z drobiem zaczęła się w roku 1979. Wówczas to – nie mając żadnych tradycji w tej branży ani też doświadczeń, gdyż gospodarstwo moich rodziców miało profil ogólnorolny – zdecydowałem się postawić pierwszy kurnik i zasiedlić go kurami. Po pierwszym cyklu produkcji jaj na brojlery, bo od nich zaczynałem, mogłem już pozwolić sobie na spłatę zaciągniętego wtedy na budowę kurnika kredytu. Opłacalność w produkcji drobiu, z czasem zachęciła mnie do kupienia od sąsiada drugiego kurnika, potem przyszła kolej na następne i następne kurniki.

Jak sobie przypominam nasze wcześniejsze rozmowy, w Pana przypadku decydujący się okazał się rok 2005.

- Rzeczywiście wówczas nabyłem od Rolniczego Kombinatu Spółdzielczego w Wilczynie fermę kurzą składającą się z 8 kurników, które były w opłakanym stanie i z wyglądu nie przypominały budynków, w których chowa się drób. Poza gołymi ścianami właściwie wszystko prosiło się o wymianę: dachy, posadzki, tynki… Z miejsca wzięliśmy się za robotę. Po kilku miesiącach nasze kurniki wyglądały jak nowe, a wewnątrz posadzki były równe jak szkło. Tak zmodernizowane budynki wyposażyliśmy w najnowszej generacji urządzenia, jak na te czasy, co z kolei pozwoliło na prowadzenie profesjonalnej i racjonalnej produkcji drobiarskiej.

Jak to rozumieć?

– Żeby wyjść na swoje, czyli zapewnić sobie opłacalność produkcji w czasach, które nadchodziły, jeden kurnik przestał się liczyć, trzeba było wytwarzać rocznie co najmniej setki tysięcy brojlerów czy dziesiątki milionów jaj. Ja tę tendencję na rynku drobiarskim wykryłem przed innymi i zrobiłem wszystko, by dostosować swoje kurniki do nowych wymogów i wyzwań stojących przed hodowcami drobiu. Byłem zatem, w porównaniu do wielu kolegów z branży, co najmniej pół kroku przed nimi. Ponadto wcześniej niż inni pojąłem, jak ważna może być wielokierunkowość w produkcji drobiarskiej. W realiach gospodarki rynkowej rentowność produkcji ulega zmianom. W jednych latach na przykład „stały” wyżej jajka spożywcze, w innych bardziej opłacalne były brojlery. Ja tę prawidłowość wychwyciłem w porę: miałem więc, i brojlery, i jaja konsumpcyjne, i własną odchowalnię kur niosek. Ponadto – co było niezmiernie istotne w tamtych czasach– posiadałem ubojnię, w której przerabiałem kurczaki na tuszki czy filety.

Wróćmy jeszcze do produkcji drobiarskiej. Czy wskutek stosowanej obecnie mechanizacji jest ona łatwiejsza?

- Pracy np. przy produkcji brojlerów jest w dalszym ciągu co niemiara. Mimo zautomatyzowanego systemu produkcji na naszych fermach, musimy wciąż zatrudniać kilkunastu pracowników. Mamy obecnie do dyspozycji przestronne kurniki, znakomicie ułatwiające obsługę kurcząt Ale te, tak okazale prezentujące się kurniki, także trzeba z czasem czas modernizować, remontować, odnawiać, wprowadzać techniczne nowinki. My to staramy się systematycznie czynić, żeby nadążyć za duchem postępu. Oczywiście, na fermach każdorazowo z największą gorączką mamy do czynienia, ilekroć robimy wymianę kurcząt. Najpierw jeden rzut trzeba odstawić do ubojni, posprzątać po nim, wszystko należycie zdezynfekować, wstawić kolejny wsad i uruchomić nowy cykl produkcyjny. Żeby wyjść na swoje, czyli zapewnić sobie opłacalność produkcji, trzeba wytwarzać pokaźne ilości brojlerów. Z drugiej zaś strony w kurzym interesie, prócz masowości produkcji, liczy się jej jakość.

No właśnie jak jest z jakością produktów wytwarzanych w fermach rodzinnych Szymkowiak?

– Aby produkt finalny, którym jest jajko czy brojler, mógł osiągać wysoką jakość rynkową, przede

wszystkim, musi być zabezpieczony odpowiedni wsad, czyli zdrowe pisklęta. Na równi z tym jest ważne zagwarantowanie dobrej paszy. W naszym gospodarstwie dorobiliśmy się sprawdzonych dostawców piskląt. Obecnie kupujemy 1-dniowe pisklęta do odchowu kur niosek w markowych firmach z Holandii i Belgii i Niemiec, wyborne pisklęta na brojlery sprowadzamy z firm: BroMargo w Margońskiej Wsi, Wąsikowski w Czarnem i Damchacz w Wolsztynie. Współpracujemy też od lat z tą samą firmą w zakresie dezynfekcji obiektów inwentarskich oraz ze sprawdzoną prywatną lecznicą zwierząt. To ważni partnerzy, bo zapewniają nam wysoką zdrowotność naszych kur i kurcząt. Dopracowaliśmy się też stabilnych i rzetelnych odbiorców wyrobów z naszych ferm, którzy przestrzegają rzetelnych kupieckich zasad: na czas odbierają brojlery, mięso drobiowe i jaja oraz zawsze terminowo rozliczają się z nami za wyprodukowany przez nas surowiec. Niemal cała nasza produkcja brojlerów trafia do ubojni Storteboom w Kotowie, a stamtąd jest eksportowana głównie na rynki unijne. Godzi się podkreślić, że dla tej ubojni jesteśmy priorytetowym dostawcą kurczaków, gdyż zabezpieczamy w skali roku powyżej 5-procentowy przerób. Dzięki temu, że jako grupa producencka dostarczamy rocznie dla naszego odbiorcy brojlerów „wsad" rzędu ok. 4,5 mln szt., możemy negocjować wyższe ceny.

O zewnętrznych partnerach wypowiada się Pan w samych superlatywach. Ale – jak to ujął przed laty - zaprzyjaźniony z Panem prof. Włodzimierz Fiszer, udało się Panu wręcz modelowo ułożyć rodzinnie prowadzenie tak wielkiego wspólnego interesu drobiarskiego.
– Istotnie, zgoda, zaufanie i wzajemne zrozumienie w naszej rodzinie leży u podstaw sukcesu w drobiarstwie. Cała rodzina współtworzyła i współtworzy nasz rodzinny biznes. Najpierw robiłem to ja z żoną Gabrielą, później doszły córki Kinga i Arleta oraz zięciowie, a z czasem dołączyły do nas wnuki – Eliza i Hubert. Jest u nas niepisaną zasadą, że cała rodzina ma prawo wyrażać swoje zdanie w sprawach ważnych dla rozwoju produkcji drobiarskiej w naszym wspólnym przedsięwzięciu gospodarczym. Cała rodzina kontroluje też na wyznaczonych odcinkach pracę naszego wspólnego interesu. Wszyscy spotykamy się w biurze codziennie i na bieżąco wszystko uzgadniamy. A w piątki – to już taka nasza swoista tradycja – stawiamy się w komplecie u mojej żony po to, aby zjeść wyborne pyry z gzikiem i przy okazji swobodnie o wszystkim pogawędzić. W sprawach drobiarstwa przez lata decydujący głos z reguły należał do mnie, ja też byłem swoistym motorem napędowym zwłaszcza w kwestiach inwestycyjnych. Teraz coraz więcej do powiedzenia mają drugie i trzecie pokolenia z pnia rodziny Szymkowiaków. Rzecz jasna, rodzinne współzarządzanie przekłada się też na podział osiąganych profitów. Jeśli interes idzie dobrze i są pieniądze, to wszyscy w rodzinie mają z tego korzyść. I przeciwnie – jeżeli coś nie układa, to wszyscy solidarnie ponosimy tego konsekwencje.

Kiedy w Warszawie odbierał Pan buzdygan i tytuł Wybitnego Agroprzedsiębiorcy RP, zapowiadał Pan nowe inwestycje?
- I tak się też stało. Przede wszystkim gruntownie zmodernizowaliśmy i rozbudowaliśmy fermę w miejscowości Witobel – Zamysłowo, specjalizującą się w produkcji brojlerów oraz fermę w Czarnej Wsi, w której odbywa się produkcja jaj konsumpcyjnych. W tymże okresie zdecydowaliśmy o rzeczy jeszcze ważniejszej – o podziale specjalizacji poszczególnych ferm oraz podziale własnościowym: córce Kindze i jej mężowi Gerardowi przypadły fermy w Rosnówku i Czarnej Wsi, córce Arlecie – ferma w miejscowości Witobel – Zamysłowo, wnukowi Hubertowi – ferma w Wilczynie 1, wnuczce Elizie – ferma w Wilczynie 2, zaś żonie Gabrieli – ferma w Dębnie. Właściciele 5 ferm, poza fermą w Czarnej Wsi, w których odbywa się wyłącznie produkcja brojlerów, powołali w 2012 r. rodzinną grupę producencką. I to się sprawdza w działaniu - jest w pełni przejrzyście i transparentnie.

A jakie są tego efekty?
- Wyłącznie pozytywne. Wszystko u nas, raz jeszcze powtórzę, odbywało się i odbywa się w duchu zgody i porozumienia. Najmłodsi - wnuczka Eliza i wnuk Hubert, którzy dorastali w ciepłej rodzinnej atmosferze i którzy od dziecka garnęli się do pomocy dziadkom i rodzicom w pracy przy kurczakach, w momencie formalnego objęcia we władanie konkretnych obiektów drobiarskich zostali formalnie

dowartościowani i mają start na swoim dużo łatwiejszy niż ja z żoną przed kilkudziesięciu laty. Swoim zaangażowaniem i nowoczesnym podejściem do prowadzonej na własny rachunek produkcji drobiarskiej, udowadniają, że zostali należycie przygotowani do zarządzania tak dużymi fermami drobiarskimi. Cieszy mnie również coraz większe zainteresowanie i zaangażowanie najmłodszego wnuka Maksymiliana. Jestem święcie przekonany, że to dobrze rokuje na przyszłość naszego rodzinnego biznesu drobiarskiego. A tak w ogóle to rodzina Szymkowiaków w kwestii drobiarskiej nie powiedziała jeszcze ostatniego słowa…

Rozmawiał: Leon Wawreniuk

Józef Szymkowiak, założyciel i współtwórca, wraz z rodziną, wielkiego gospodarstwa drobiarskiego na terenie Wielkopolski, złożonego z 5 ferm, w których produkuje się rocznie 4,5 mln szt. brojlerów oraz fermy w Czarnej Wsi, w której wytwarza się dziennie ponad 200 tys. szt. jajek konsumpcyjnych. Zdaniem prof. Włodzimierza Fiszera z poznańskiego Uniwersytetu Przyrodniczego, od lat śledzącego rozwój gospodarstwa drobiarskiego Rodziny Szymkowiaków, Józef Szymkowiak to wybitny hodowca drobiu i człowiek o szerokich horyzontach, który do wszystkiego, co dziś posiada, doszedł własnymi rękoma, przy dużym wsparciu i pomocy całej rodziny. Józef Szymkowiak za swe zasługi na polu produkcji drobiarskiej był wielokrotnie nagradzany i wyróżniany. W swoim dorobku posiada m.in. tytuły: Wielkopolski Rolnik Roku 2007, Wzorowy Agroprzedsiębiorca RP 2008, Lider Pracy Organicznej im. Hipolita Cegielskiego 2009, Wybitny Agroprzedsiębiorca RP 2013 i Wicemistrz Krajowy AgroLigi 2014 w kategorii Firmy.

(za „AGRO” 12-1)