

Konkurs Nasze Dobre Podkarpackie 2010

# Szynka swojska z Górna

Nadszedł czas na kolejną prezentację produktu rywalizującego o zwycięstwo w konkursie „Nasze Dobre Podkarpackie – znak jakości Nowiny”. Zakład Mięсны SMAK-GÓRNO zgłosił cenioną nie tylko przez podkarpackich smakoszy szynkę swojską.

Tak się składa, że liczne regionalne i ogólnopolskie sukcesy inspirują do ciągłej dbałości o jakość i wzbogacania oferty o kolejne przysmaki. W tym roku do naszego konkursu zakład „Smak-Górno” zgłosił szynkę swojską.

## Z górnej półki

Jest to jeden z grupy wyrobów z wyższej półki do produkcji których wykorzystuje się naturalne przyprawy i tradycyjny polski sposób przyrządzania wędliny. Niepowtarzalny smak szynki swojskiej to efekt odpowiedniego przygotowania najcenniejszych elementów z tuszy wieprzowej oraz tradycyjnego sposobu marynowania. Jeśli chodzi o przyprawy smakowe, to są to ziele angielskie, liść laurowy oraz szczypta soli i pieprzu.

Jak powstaje wyrób? Zaczynamy od surowca, który pochodzi ze świnek hodowanych

przez podkarpackich rolników, a nie przez wielkopowierzchniowe fermy – mówi Mieczysław Miazga, prezes „Smak-Górno”.

Po drugie, wyselekcjonowane mięso szynkowe jest marynowane w zalewie przypraw i ziół, następnie wędzone w komorze tradycyjnej, opalanej drewnem liściastym, tyle mogą powiedzieć – dodaje szef firmy.

Powściągliwość prezesa jest zrozumiała, gdyż opracowana własna oryginalna receptura wytwarzania szynki swojskiej jest tajemnicą firmy.

## Nowoczesność i tradycja

Oparta na tradycyjnych metodach produkcja żywności nie musi się klócić z unijnymi normami. Zakład w Górnice został dostosowany do ostrych wymagań sanitarno-weterynaryjnych. Wdrożono tam System Kontroli Jakości HACCP. Firma posiada też uprawnienia do sprzedaży swych wyrobów na unijnym rynku. Co się akurat przydadzą, ponieważ część naszych wyrobów trafia do odbiorców we Włoszech i na Wyspy Brytyjskie.

Oczywiście najwięcej wyrobów z Górnice trafia na stoły mieszkańców woj.: podkarpackiego, małopolskiego, lubelskiego, świętokrzyskiego.



## Laury m.in. w naszym konkursie

Wyroby ZM „Smak-Górno” zdobywają od lat nagrody i wyróżnienia na targach i konkursach. Także w naszym konkursie Nasze Dobre Podkarpackie mięsne przysmaki zdobywały laury, m.in.

- certyfikaty jakości Nowiny za: Najlepszy Produkt Podkarpacia i „Najpopularniejszy Produkt Czytelników Nowiny 2007”.

- Tytuł „Nasze Dobre Podkarpackie – znak jakości Nowiny

2006” – zakład zdobył za kielbasę suchą pieczoną z Górnice.

- W 2005 r. Czytelnicy Nowiny za „Najpopularniejszy produkt Podkarpacia” uznali szynkę laurówką wędzonką wytwarzaną w Górnice.

- „Nasze Dobre Podkarpackie – znak jakości Nowiny 2004”, otrzymało „Górno” za szynkę marszałkowską – wędzonką. Wyrób ten otrzymał od Czytelników tytuł: „Najpopularniejszy produkt Podkarpacia 2004”.

Ponadto prezes Miazga ode-

brał w 26 maja br. statuetkę AGRO POLSKA i godła dla kolejnych swoich wyrobów „swojskie z Górnice”. Łącznie 20 produktów, jak kielbasy suche, wiejskie, pieczone, boczek, kabanosy, golonki, schaby pieczone, półdzwiczki, karczki, szynki wiejskie i swojskie posiada godła AGRO POLSKA.

Natomiast przed kilkoma dniami „Smak-Górno” otrzymało Certyfikat Perłowy Firma Roku 2010. Z kolei 13 bm., na tegorocznej Polagrze „Smak-



## LAUREACI NASZEGO KONKURSU OTRZYMUJĄ: TYTUŁY I NAGRODY:

1. Główny – „Nasze Dobre Podkarpackie – Znak Jakości Gazety Codziennej Nowiny”. Kapituła Konkursu może przyznać takich tytułów nie więcej niż 10. Zwycięzcy otrzymują – prawo do znaku jakości, oryginalną statuetkę i dyplom.
2. Najpopularniejszy produkt Podkarpacia (tylko 1 tytuł – decydują głosy Czytelników). Zwycięzca otrzymuje prawo do znaku jakości, statuetkę i dyplom.

„Górno” otrzymało z rąk ministra rolnictwa dyplom i puchar „Polski Producent Żywności 2010”.

Firma oprócz dbałości o podniebienia konsumentów nie zapomina także działań społecznych. Sponsoruje imprezy i kluby sportowe jak Górnice i nie tylko. Firma także wspiera imprezy kulturalne, ale również, co warto podkreślić, pomaga poszkodowanym przez los, w tym tegorocznym powodziom.

Józef Lonczak

PROMOCJA

Ostatnie dni na kupienie promocyjnego karnetu

## W poniedziałek otwarcie City Fitness

Jeszcze tylko w ten weekend będzie można kupić specjalne karnety do nowo powstającego klubu City Fitness.

W poniedziałek nastąpi przedpremierowe otwarcie centrum fitness w Rzeszowie. Karnety do City Fitness można kupić do niedzieli w budynku Hetman Wielki przy ul. Hetmańskiej 40 w Rzeszowie. Ich posiadacze mogą wziąć udział w konkursie. Wystarczy do 28 bm. przesyłać swoje zdjęcie podczas jednej ze sportowych przygód.

- Wybierzemy 20 osób. Zostaną one poddane próbie wysiłkowej i wytrzymałościowej - mówi Marcin Adamczyk, prezes klubu City Fitness. - Osoba z najlepszymi wynikami będzie mogła wybrać wypad rowerowy w boliwijskie Andy z Krystianem Herbą, heliskiing na Kamczatce z Maciejem Jodko lub biegi po Bermudach z Michałem Titingerm.



## Prapremiera otwarcia dla sympatyków sportu

W poniedziałek odbędzie się mała prapremiera otwarcia. - Postanowiliśmy pokazać wnętrze City Fitness klubowiczom i sympatykom sportu - mówi pan Marcin. - Od godz. 7 do 22.30 wypróbują oni sprzęt i zapoznają się z instruktorami. Chcemy

zaspokoić ciekawość wszystkich zainteresowanych tematyką fitness.

## Rozstrzygnięcie konkursu

Oficjalne otwarcie City Fitness odbędzie się 23 października. W tym dniu wszyscy chętni będą mogli przyjść i pocwiczyć, a wieczorem fani muzyki i spor-

## W CITY FITNESS ZNAJDZIESZ M.IN.:

- 150 stanowisk do ćwiczeń
- najwyższej jakości sprzęt (m.in. bieżnie, rowery, stepper, eliptyki, improwizatory wspinaczkowe górskiej)
- sale do treningu cardio, do zajęć mentalnych, grupowych oraz indywidualnych prowadzonych przez osobistego trenera
- gry, tj.: ricochet, squash
- gabinet masażu i pielęgnacji, sauny, solaria
- pokój dla dzieci
- klubowy barek
- Powierzchnia klubu ponad 1300 m kw.

tu będą świętować na afterparty w klubie muzycznym Live w Rzeszowie. Tam poznamy też osobę, która w konkursie wygra wyjątkową wyprawę.

ray

## ŚWIETUJĄ JUBILEUSZE

### AGROHURT zaprasza

15 – lecie istnienia obchodzi Podkarpackie Centrum Hurtowe AGROHURT S.A.

Z tej okazji spółka zaprasza na uroczyste obchody swojego jubileuszu, które odbędą się w sobotę 18.09.2010 r. Początek już od godziny 9 rano, a organizatorzy liczą na obecność dzieci, młodzieży i dorosłych.

W programie m.in.:

- uroczyste rozpoczęcie i wystąpienia okolicznościowe
- koncert zespołu „Karczmarze”
- rajd samochodowy
- jarmark
- degustacje regionalnych potraw (bigos, chleb ze smalcem, pierogi, żurek, wędliny i wiele innych)
- konkursy z nagrodami
- loterie z nagrodami

### W Kolbuszowej świętował ORZECH

W czwartek swoje 15-lecie świętował Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego ORZECH Sp. z o.o. w Kolbuszowej. Firma powstała na bazie Rejonowej Spółdzielni Ogrodniczo – Pszczelarskiej, a w roku 1995

zakupiony został przez braci Artura i Wacława Orzechów. Po przeprowadzeniu gruntownych remontów, rozpoczął produkcję przetworów owocowo-warzywnych. Dziś po 15 latach ZPOW ORZECH praktycznie w każdym roku zwiększa ilość wytworzonych przetworów, a co za tym idzie, systematycznie zwiększa sprzedaż oraz rozszerza działalność na coraz to nowe rynki zbytu.

### 15 – lecie Specjalnej strefy ekonomicznej

SSE Euro – Park Mielec ma już 15 lat. Była jedną z pierwszych stref ekonomicznych na terenie Polski. Obecnie tylko na terenie mieleckiego parku działa 81 firm, zajmujących łączną powierzchnię 605 ha. W jej skład wchodzi 14 podstref usytuowanych w całej Polsce. W poniedziałek o godz. 12 w Samorządowym Centrum Kultury w Mielcu odbędzie się wielka gala z tej okazji. Prowadzącym imprezę będzie znany z teleturniej „Jeden z dziesięciu” Tadeusz Sznuć, dla zebranych gości wystąpi również Krystyła Prońko.

AT

## Krajowi Liderzy Innowacji i Rozwoju – 2010

Trwa III edycja konkursu Krajowi Liderzy Innowacji i Rozwoju – 2010, którego celem jest m.in. identyfikowanie i właściwa prezentacja przedsięwzięć o charakterze innowacyjnym i rozwojowym.

Podmioty często nie mają świadomości, że stosują w swej działalności innowacyjne i nowatorskie rozwiązania w postaci innowacji marketingowych czy organizacyjnych.

Organizowany już po raz trzeci konkurs pozwala zaprezentować podjęte i zrealizowane działania innowacyjne i rozwojowe, nie tylko o zaawansowanym charakterze. Udział dla firm mikro, MŚP, gmin i organizacji jest bezpłatny na wszystkich etapach

konkursu. Punktem odniesienia brany pod uwagę przy ocenie przedsięwzięć jest porównywanie działań podejmowanych przez podmioty o tej samej wielkości i podobnym potencjale (np. firma mała z małą, a średnia ze średnią) stąd nie ma ryzyka porównywania podmiotów z dużymi rozbieżnościami, np. w sferze finansowania inwestycji.

Udział w konkursie pozwala umocnić wizerunek jego uczestnika w regionie oraz daje możliwość prezentacji na forum ogólnopolskim. Laureaci konkursu otrzymują atrakcyjne nagrody, m.in. w postaci pakietów oprogramowania.

Ankiety zgłoszeniowe należy wysłać do 30.09.2010r.



W KONKURSIE firmy mogą uzyskać tytuły i wyróżnienia: Innowacyjna firma, Innowacyjny produkt, Innowacyjna usługa, Innowacyjny projekt unijny, Dynamicznie rozwijająca się firma, Innowacyjna Gmina, Innowacyjna Organizacja. Szczegóły pod tel. 22 621-30-00 oraz na stronie www.liderzyinnowacji.pl.