



“Book of Business”



MINDS into MATTERS - the "Book of Business" sustainable training tool in the tourist industry

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090





Hanna i Krzysztof Kowalscy
Gospodarstwo – Produkcyjno – Handlowo – Usługowe „Kowalski”
Krzysztof Kowalski
Winniki 18, 05-190 Nasielsk
Tel. + 48 661 584 558
E-mail: Krzysztof-kowalski64@wp.pl
www.olejekowalski.pl

„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090

Spis treści

I. Book of Business – jak pracujemy w gospodarstwie rodzinnym?

II. Gospodarstwo Produkcyjno – Handlowo – Usługowe „Kowalski” – przeszłość i strategia rozwoju.

III. „Zagroda edukacyjna” – szkolenie i zabawa.

IV. Misja – jak tu pracujemy – co jest najważniejsze?

1. Powitanie: spraw, aby nasi goście byli szczęśliwi i wspaniali.
2. Grill – przygotowanie i czyszczenie.
3. Wizyta edukacyjna w olejarni – obsługa i prowadzenie.
4. Praca w ogrodzie.
5. Kwestie bezpieczeństwa i podstawowe zasady dla wszystkich.

I. Book of Business

– jak pracujemy w gospodarstwie rodzinnym.

Ta publikacja jest tym, co nazwaliśmy „Księgą naszego biznesu”. Znajdziesz tu trochę historii, opis codziennych zajęć, zrozumiesz co odróżnia gospodarstwo rodzinne od innych zakładów pracy. Znajdziesz tu ważne wskazówki przydatne w wykonywaniu czynności i wszystko co sprawi, że będziesz czuł się częścią naszej rodzinnej firmy „Gospodarstwo Produkcyjno-Handlowo-Uługowe "Kowalski". Na kolejnych stronach zamieściliśmy dla Ciebie większość rzeczy, które powinieneś wiedzieć – aby zabrać naszych Gości w niezapomnianą podróż i aby mogli wyjechać stąd z najpiękniejszymi wspomnieniami i by zawsze chętnie do nas wracali.

Poznasz też ciekawą historię naszego gospodarstwa, jak tu żyjemy i pracujemy. Chcemy, abyś poznał przewodnik po naszej farmie, a także byś uczynił go swoim przyjacielem w pracy.

Więcej informacji szukaj na stronie internetowej:

www.olejekowalski.pl

facebook.com/Olej-lniany-Kowalski



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090



II. Gospodarstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe "Kowalski" **– przeszłość i strategia rozwoju.**

Niezwykłe gospodarstwo Państwa Hanny i Krzysztofa Kowalskich w Winnikach rozpoczyna swą historię od 1932 r.

Jest to gospodarstwo rodzinne; już trzecie pokolenie Kowalskich uprawia ziemię. Państwo Kowalscy specjalizują się w produkcji roślinnej i zwierzęcej, prowadzą zagrodę edukacyjną, współpracują z wieloma instytucjami.

Największą atrakcją stało się uruchomienie tradycyjnej olejarni i oczywiście prowadzenie działalności, która nie tylko dywersyfikuje dochody, ale jest przykładem przedsiębiorczości, innowacyjności i kreatywności w działalności na obszarach wiejskich.

Nasze gospodarstwo jest proekologiczne, prowadzone z poszanowaniem środowiska przyrodniczego.

„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090



Na 130 ha rośnie len, rzepak, pszenżyto i pszenica. W produkcji roślinnej planujemy wprowadzać kolejne gatunki roślin oleistych takie jak: len złocisty, rzepak jary, lniankę i ostropest, z których będziemy wytwarzać oleje zimnotłoczone. Obecnie tylko len i rzepak jest wykorzystywany do tłoczenia tradycyjnych olejów, lnianego i rzepakowego, a pozostałe zboże jest wykorzystywane do paszy dla trzody chlewnej. We współpracy z Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu Państwo Kowalscy prowadzą hodowlę świń tradycyjnej rasy Złotnicka Biała.

Produkty wytwarzane w Winnikach wpisane są na listę Produktów Tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Gospodarstwo jest przyjazne środowisku.

Mój zrównoważony sposób gospodarowania jest pokłosiem gospodarowania mojego dziadka i ojca, którą będę chciał przekazać moim następcom. Moje pola leżą w zlewni rzeki Turki, a o prawdziwości moich słów świadczy liczba 11 oczek wodnych, gdzie woda jest bardzo czysta, wolna od eutrofizacji. Poza tym wszystkie działki są obrośnięte zadrzewieniami, w tym roku posadziłem 1300 buków i wiązów.





Na terenie mojego gospodarstwa występują liczne zdrzewienia, łągi nadrzeczne, olsy, zadrzewienia przydrożne, remizy, miedze, kamionki, tereny podmokłe i bagienne.

Czy warto pracować inaczej niż wszyscy?

Hanna i Krzysztof Kowalscy żyją i pracują w Winnikach razem od 27 lat. Są entuzjastyczni, otwarci na dzielenie się swoimi osiągnięciami, doświadczeniem, za swoją innowacyjność w prowadzeniu gospodarstwa otrzymali liczne nagrody:

- ❖ „Agroliga”- wyróżnienie 2013 r.
- ❖ Sposób na Sukces 2014 r.
- ❖ Złoty medal „ Skarby Natury” olej lniany z ziołami 2014 r.
- ❖ Laur Marszałka Województwa Mazowieckiego za olej lniany i rzepakowy 2011 r. 2015r.
- ❖ Polski Producent Żywności 2015 r.
- ❖ Złoty medal Międzynarodowych Targów Poznańskich za olej lniany 2015 r.



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

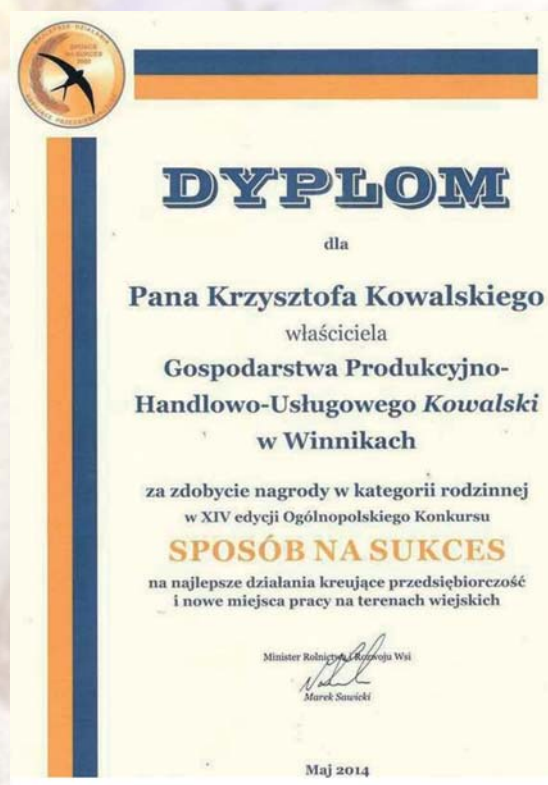
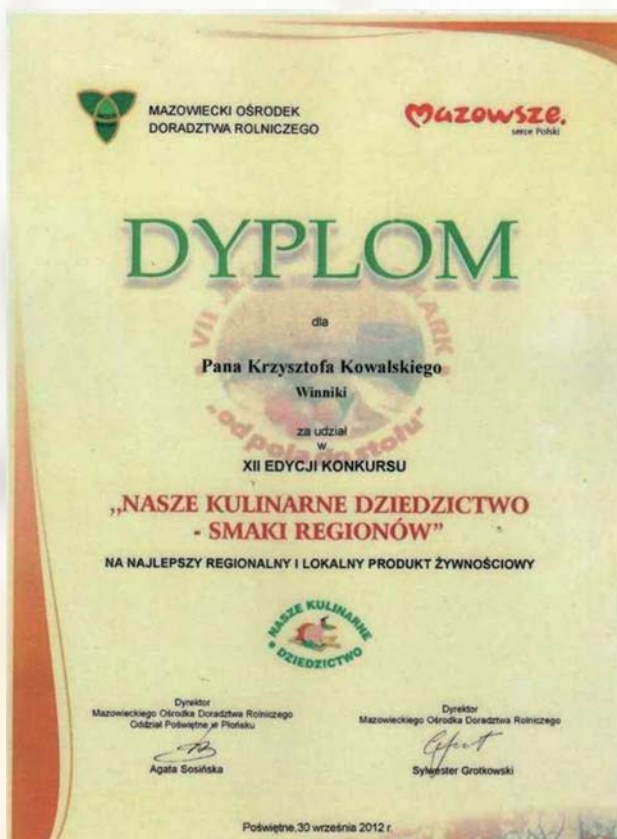
Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090



Erasmus+ 2016-2018

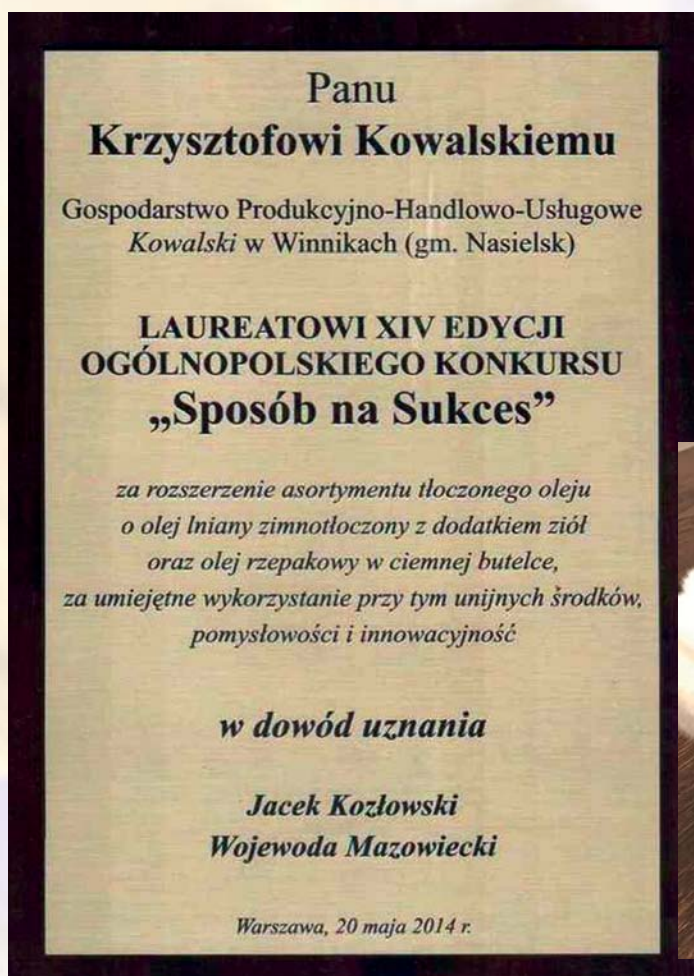


Erasmus+ 2016-2018



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090





- ❖ Złoty medal za schab dojrzewający ze Świni Złotnickiej 2015 r.
- ❖ Certyfikat „ Jakość tradycja” 2015 r.
- ❖ „Agroliga” w kategorii gospodarstwo 2017 r.
- ❖ Wicemistrz krajowy „Agroligi” – 2018 r.
- ❖ Rolnik- Farmer Roku za 2017 r.
- ❖ „Orzeł Polskiego Rolnictwa” Tygodnik Wprost 2018 r.
- ❖ I miejsce w Polsce w konkursie Rolnik Roku Regionu Morza Bałtyckiego 2018
- ❖ Gospodarstwo jest wpisane do sieci Dziedzictwa Kulinarne Mazowsze – jest to znak międzynarodowy.

Uhonorowaniem pracy są liczne nagrody w województwie jak i na szczeblu krajowym, a produkty podbijają gust i cieszą się uznaniem klientów.

„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090

III. „Zagroda edukacyjna” – szkolenie i zabawa.

Gospodarstwo należy do Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych, stąd często tu rozbrzmiewa śmiech i gwar w różnych językach. Dobrze się tu czują wszystkie grupy wiekowe, przedszkolaki i seniorzy, uczniowie szkół rolniczych z Polski, Europy i z innych krajów świata.



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090

Gospodarstwo przyjmuje liczne grupy turystów z kraju jak i zagranicy, dla których z ogromnym zaangażowaniem organizujemy szkolenia, pokazy, praktyki. Jesteśmy gospodarstwem demonstracyjnym i stężymy jak baza wiedzy dla doradców Mazowieckiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, uczniów szkół rolniczych i licznych stowarzyszeń ekologicznych.



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090



Państwo Kowalscy prowadzą w Zagrodzie Edukacyjnej zajęcia dla dzieci, młodzieży i dorosłych. Chętnie odwiedzają Winniki grupy zagraniczne z całego świata.

Gospodarstwo cały czas się rozwija i jest otwarte na nowe doświadczenia.



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090

IV. Misja – jak tu pracujemy – co jest najważniejsze?

1. Powitanie – spraw, aby nasi goście byli szczęśliwi i wspaniali.

Pamiętaj:



- ❖ Każdy gość jest wyjątkowy – uśmiech jest najlepszym powitaniem.
- ❖ Gospodarz jeśli trzeba wita weselników w sposób zgodny z tradycją: chlebem i solą – staropolskim powitaniem zaszczytnych gości.

2. Grill – przygotowanie i czyszczenie.

Pamiętaj:



- ❖ Pracuj w rękawicach ochronnych.
- ❖ Wyjmij ruszt i ułóż na kamiennym podłożu.
- ❖ Oczyszcz ruszt przed użyciem z kurzu, piasku, optucz wodą.
- ❖ Przygotuj drewno, sprawdź czy są to odpowiednie kawałki i czy starczą na zaplanowany czas grillowania.
- ❖ Przygotuj narzędzia, oczyść i ułóż w pobliżu grilla.
- ❖ Sprawdź czy jest zastawa zgodna z zamówieniem.

Po zakończonej imprezie:

- ❖ Upewnij się, że grill ostygł.
- ❖ Oczyszcz palenisko i ruszt z resztek drewna, popiołu i innych.
- ❖ Oczyszcz narzędzia do grillowania.
- ❖ Zamknąć wiatę.



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090

3. Wizyta edukacyjna w olejarni – obsługa i prowadzenie.



- ❖ W gospodarstwie rolnym Państwa Kowalskich kultywowana jest tradycja tłoczenia oleju. Olej lniany czy rzepakowy jest czasami wzbogacany ziołami: czarnuszką, ostropestem.
- ❖ „Tłoczmy olej lniany i rzepakowy. Przygotowujemy także smakowy olej lniany z ziołami.
- ❖ W 1840 – maszyny pradiadka zostały przekazane do Skansenu Wsi Mazowieckiej, gdzie odbywają się obecnie demonstracyjne tłoczenia oleju”.



Zapamiętaj:



- ❖ Olej otrzymywany z nasion lnu ma nadzwyczajne właściwości i jest coraz bardziej godziną wytłacza się przy jej użyciu od 15 do 25 l oleju ze 100 kg nasion, zawierających 35-40 proc. tłuszczu, 23 proc. białka ogólnego, 22 proc. węglowodanów, 9 proc. błonnika, 3 proc. Popiołu i 8 proc. wody. To źródło niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych (NNKT), aminokwasów egzogennych, błonnika pokarmowego, śluzów, lignanów, cykloinopeptydów, witamin E i B, związków mineralnych i innych substancji bioaktywnych. Olej lniany należy do grupy olejów tłustych schnących. Używany do celów farmaceutycznych musi spełniać surowe wymagania. Jako produkt częściowo przetworzony używany jest w malarstwie – do zabezpieczania malowideł i polichromowanych rzeźb, do produkcji pokostu naturalnego, w stolarstwie i szutnictwie oraz jako środek spożywczy. Jednak ceniony jest przede wszystkim ze względu na właściwości prozdrowotne.





„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090

Video

<https://www.youtube.com/watch?v=kMu7ltDUNuo>

- ❖ Oleje lniany i rzepakowy wytwarzane są z własnych plonów i tłoczone według starych receptur w przydomowej olejarni.
- ❖ Współcześnie do tłoczenia oleju używa się pras zwanych śrubowymi lub ślimakowymi.

Zapamiętaj:



- ❖ Olej lniany jest gęsty, ma ciemnożółtą, bursztynową barwę. Bezpośrednio po produkcji mętny, po pewnym czasie klaruje się, a na dnie naczynia zbiera się ciemny osad. Osad ten jest zjawiskiem naturalnym – powstaje z mikroskopijnych drobin ziaren ino, które przedostały się przez sita prasy. Unikalna technologia tłoczenia na zimno do 40°C oraz przechowywania i dystrybucji do 10°C zapobiega utlenianiu się kwasów OMEGA-3 i gwarantuje ich najwyższą jakość.
- ❖ Nazywany jest także olejem wigilijnym, bo dodawany jest przede wszystkim do postnych, wigilijnych dań jak kapusta, śledzie, ryby. Doskonale smakuje też z surówkami, racuchami i różnymi wypiekami.



4. Praca w ogrodzie.

W ogrodzie *pamiętaj o:*



- ❖ do usuwania chwastów używamy narzędzi,
- ❖ nie stosujemy środków chemicznych w pielęgnacji roślin,
- ❖ do podlewania używaj wody ze zbiornika na deszczówkę.



5. Planując zabawę edukacyjną czy szkolenie

pamiętaj, że kwiaty czynią ogród barwnym i wesołym.



- ❖ Korzystaj z tego, że drzewa i krzewy liściaste dają cień i stwarzają wspaniałe warunki dla dziecięcej zabawy.
- ❖ Miejsce zabaw powinno sprzyjać dziecięcej fantazji i kreatywności, a jednocześnie zapewniać bezpieczeństwo.
- ❖ Zabawy zaplanuj z uwzględnieniem: powierzchni z podłożem utwardzonym do zabaw ruchowych, miejsca do zajęć spokojnych, osłoniętego od wiatru, a przy silnym nasłonecznieniu troszeczkę zacienionego, obiektów do wspinania się.
- ❖ Każdy lubi zjadać owoce prosto z krzaka – w naszym ogrodzie nie ma roślin trujących.



6. Kwestie bezpieczeństwa i podstawowe zasady dla wszystkich.

Bezpieczeństwo gości

jest dla nas najważniejsze.



- ❖ Wszelkie urządzenia gospodarcze, maszyny, narzędzia muszą być właściwie zabezpieczone, a ich dostępność dla gości może odbywać się pod ściśle określonymi warunkami.
- ❖ Kontakt ze zwierzętami powinien odbywać się pod nadzorem.



Pamiętaj, że:



- ❖ wszystko, co może stanowić zagrożenie powinno być uprzątnięte lub zabezpieczone,
- ❖ podłogi i inne powierzchnie nie mogą być śliskie – po umyciu zawsze zostaw znak ostrzegający do czasu gdy nawierzchnia będzie sucha,
- ❖ sprzęt mechaniczny powinien być podłączony starannie z zachowaniem zasad bezpieczeństwa,
- ❖ gdy sprzątasz, wszelkie środki chemiczne muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci,
- ❖ podobnie narzędzia, sprzęty nie mogą być swobodnie dostępne dla dzieci,
- ❖ zapamiętaj gdzie są dostępne w obiektach apteczki pierwszej pomocy.



„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090



Hanna i Krzysztof Kowalscy
Gospodarstwo – Produkcyjno – Handlowo – Usługowe „Kowalski”
Krzysztof Kowalski
Winniki 18, 05-190 Nasielsk
Tel. + 48 661 584 558
E-mail: Krzysztof-kowalski64@wp.pl
www.olejekowalski.pl

*Wszystkim Gościom
życzymy satysfakcji i wspaniałych doświadczeń!*

„Współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Project nr: 2016-1-IS01-KA202-017090