



WSPÓŁPRACA PRODUCENTÓW ROLNYCH SPOSOBEM NA ROZWÓJ ROLNICTWA I OBSZARÓW WIEJSKICH

KOBIETY NA WSI - SIŁA WSPÓŁPRACY

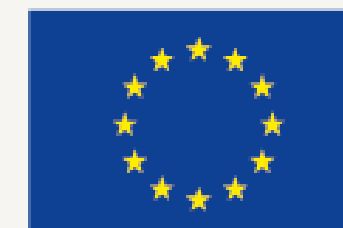


GOSPODARSTWO ROLNE WOŁOWIARNIA SPRZEDAŻ MIĘSA WOŁOWEGO- ROLNICZY HANDEL DETALICZNY

Beata Pleśnierowicz- innowacyjna rolniczka



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



„Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Planu Strategicznego WPR 2023-2027.
Operacja realizowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Poznaniu. Instytucja Zarządzająca Planem Strategicznym dla Wspólnej Polityki Rolnej na lata 2023-2027 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.”





WIZYTÓWKA GOSPODARSTWA

Jesteśmy rodzinnym gospodarstwem znajdującym się w miejscowości Karolew, gmina Strzelce, powiat Kutnowski, województwo Łódzkie, gospodarujemy na 56ha. Zajmujemy się produkcją roślinną w systemie bezorkowym oraz hodowlą bydła opasowego w systemie na sucho. Tę metodę opasu bydła stosujemy od ponad 5 lat z sukcesami w hodowli.

Posiadamy certyfikat jakości QMP, jak również bydło w naszym gospodarstwie jest utrzymywane w podniesionym dobrostanie bytowym o 20%, ze ściółką oraz całorocznymi wybiegami.

Od listopada 2025 roku zajmujemy się sprzedażą mięsa wołowego prosto z gospodarstwa w ramach rolniczego handlu detalicznego.





SYSTEM OPASU NA SUCHO



To jedna z najlepszych i najszybciej w tym momencie rozwijających się metod opasu bydła zapewniająca zdrowie, lepsze przyrosty dobowe i podnosząca opłacalność hodowli. Przy prawidłowo zbilansowanej dawce pokarmowej zapewnia lepsze wykorzystanie paszy przy mniejszych nakładach pracy ludzkiej, dając znacznie wyższe przyrosty dobowe bydła. Metoda opasu na sucho polega na zadawaniu bydłu paszy w postaci dawki paszy treściwej oraz słomy bez użycia kiszzonek.





ZALETY OPASU NA SUCHO



- **sprzedaż bydła w wieku 15-17 miesięcy w wadze 750- 800kg**
- **większa rotacja stada- większa opłacalność**
- **mniejszy nakład pracy ludzkiej**
- **mniejsze zużycie maszyn w gospodarstwie**
- **wyższe przyrosty dobowe bydła**
- **możliwość zadawania paszy na kilka dni**
- **więcej nawozów naturalnych o bogatszym składzie w porównaniu do sytemu tradycyjnego żywienia**
- **mięso z opasu na sucho jest smaczniejsze, delikatniejsze , najlepszej jakości**





PROFILAKTYKA STADA

Profilaktyka w naszym stadzie jest prowadzona na wysokim poziomie, ponieważ wszystkie zwierzęta pochodzą z zakupu. Dlatego mamy opracowany schemat szczepień na podstawie badań i audytów przeprowadzonych przez weterynarza.

W gospodarstwie również praktykujemy kontrole przyrostów bydła co 40-50dni.

Należy pamiętać że tylko zdrowe i szczęśliwe zwierzęta dadzą najwyższej jakości wołowinę.





ZRÓWNOWAŻONA PRODUKCJA WOŁOWINY NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

- **certyfikat QMP**
- **podniesiony dobrostan zwierząt**
- **mniej zużycie paliwa w gospodarstwie**
- **brak odpadów- foli po kiszonkach**
- **prąd do śrutownika z paneli fotowoltaicznych**
- **znacznie zmniejszone zużycie antybiotyków dzięki profilaktyce**
- **mniej emisja metanu**
- **mniej emisja CO2 poprzez mniej zużycie maszyn**





WOŁOWINA I JEJ DOBROCZYNNOŚĆ

- **Warto jeść wołowinę, ponieważ jest bogata w wysokowartościowe białko, żelazo, cynk i witaminy z grupy B, które są kluczowe dla budowy mięśni, wsparcia odporności i prawidłowego funkcjonowania organizmu. Dostarcza także kreatynę i L-karnitynę, wspomagające przemianę materii i wydolność fizyczną, a także inne cenne składniki, takie jak fosfor czy magnez.**

- **Źródło pełnowartościowego białka:**

Białko w wołowinie ma korzystny skład aminokwasów, niezbędnych do budowy i regeneracji mięśni, co czyni ją popularnym wyborem wśród sportowców.

- **Bogactwo żelaza:**

Wołowina zawiera łatwo przyswajalne żelazo hemowe, które odgrywa kluczową rolę w transporcie tlenu do mięśni i jest ważne w diecie osób z anemią.

- **Wsparcie odporności:**

Jest doskonałym źródłem cynku, który jest niezbędny dla prawidłowego działania układu odpornościowego i pomaga chronić organizm przed chorobami.

- **Ważne witaminy:**

Wołowina dostarcza witamin z grupy B (szczególnie B6 i B12), które wspierają metabolizm, układ nerwowy oraz tworzenie czerwonych krwinek.

- **Wsparcie dla osób aktywnych:**

Zawartość kreatyny i L-karnityny w wołowinie wspomaga wydolność fizyczną, sprawność oraz przyspiesza przemianę materii i redukcję tkanki tłuszczowej.

- **Zdrowie kości i zębów:** Wołowina dostarcza fosfor, który jest niezbędny do budowy mocnych kości i zębów.





JAK POWSTAŁA WOŁOWIARNIA?

Pomysł na sprzedaż mięsa pojawił się ok 3 lat temu, ale wtedy jeszcze mąż uważał, że to zły pomysł. Natomiast temat powrócił w listopadzie 2024 roku i wtedy zaczęliśmy szukać więcej informacji na temat możliwości sprzedaży mięsa prosto z gospodarstwa.

Zanim zaczęliśmy budowę i złożyliśmy dokumenty o wpis do rejestru Rolniczego Handlu Detalicznego braliśmy udział w wielu warsztatach z rozbioru tuszy wołowej. Odwiedziliśmy gospodarstwa gdzie ten system już działa i gospodarze są zadowoleni, udzielili nam rad i wskazówek jak zacząć, abyśmy byli zadowoleni. Wzięliśmy również udział w warsztatach z przyrządzania idealnego steka.





WOŁOWIARNIA- JAK WYGLĄDA SPRZEDAŻ

Po ogłoszeniu terminu sprzedaży zbieramy zamówienia na mięso przez naszą stronę internetową www.wolowiarnia.pl lub telefonicznie, dzięki temu wiemy jakie jest zapotrzebowanie i ile sztuk bydła musimy ubić. Zawsze zbieramy zamówienia na ok 80 % mięsa, aby zapewnić klientom również dostępność zakupu w dniu sprzedaży tzw” z lady” co zostanie po spakowaniu zamówień dla klientów.

Staramy się aby sprzedaż była co 2-3 tygodnie aby klienci mieli ciągły dostęp do świeżej wołowiny.



Gospodarstwo Rolne
B&D PLEŚNIEWOWICZ

WOŁOWIARNIA

POLSKA JAKOŚĆ

**ŚWIEŻE MIĘSO
PROSTO Z
GOSPODARSTWA**

GWARANCJA

Kliknij i dzwoń Teraz:
661 525 051





WOŁOWIARNIA- JAK WYGLĄDA SPRZEDAŻ



Oferujemy klientom odbiór mięsa bezpośrednio u nas z gospodarstwa w sklepiku lub możliwość zakupu z wysyłką zachowując ciąg chłodniczy, poprzez odpowiednie zabezpieczenie paczki do wysyłki.

- Nie ma minimalnego zamówienia
- Można zamawiać ilości- kawałki mięs jakie się chce
- Mięsa mielone pakujemy po 1kg
- Mięsa pakowane są we vaccum aby zachować jak najdłużej świeżość





WYMOGI

- Posiadamy nowy budynek w skład którego wchodzi: sklepik, rozbiór, szatania i łazienka
- Współpracujemy z pobliską ubojnią oddaloną o 6km
- Posiadamy samochód chłodnię do przewozu tuszy
- Rozbiór mięsa jest dokonywany u nas, następnie pakowane jest mięso pod konkretne zamówienia
- Następnego dnia jest sprzedaż i odbiór mięsa
- Podlegamy pod Powiatową Weterynarię





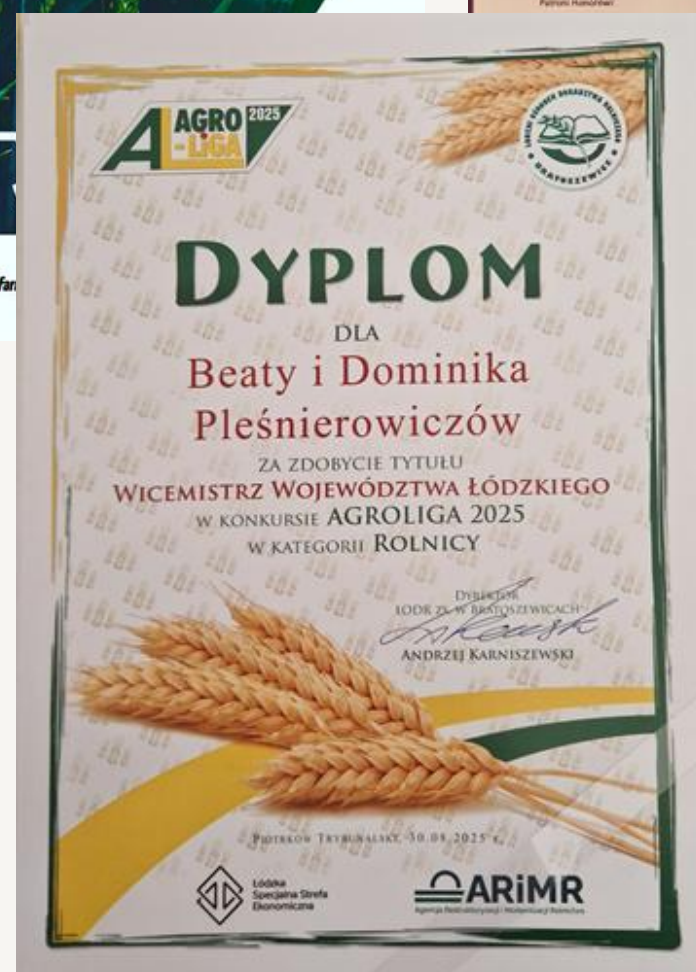
CHĘTNIE DZIELIMY SIĘ SWOJĄ WIEDZĄ I DOŚWIADCZENIEM



- **Należymy do Krajowej Sieci Gospodarstw Demonstracyjnych**
- **Chętnie przyjmujemy rolników, hodowców oraz szkoły u siebie w gospodarstwie**
- **Współpracujemy z Osi Poland Foodworks i razem organizujemy szkolenia dla hodowców**
- **Braliśmy udział w Konsorcjum Agrointegracja Wołowina najwyższej jakości**
- **Przyjmujemy również rolników z zagranicy**



NASZE OSIĄGNIĘCIA





DZIĘKUJE ZA UWAGĘ
BEATA PLEŚNIEROWICZ

