

Uroczysty jubileusz 25-lecia istnienia firmy Weindich

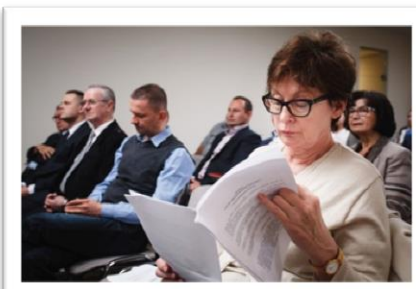
Sobota 20 czerwca 2015r. trwale i w sposób wyjątkowy zapisze się na karcie historii dla firmy Weindich. W tym bowiem dniu, już od rana, rozpoczęły się uroczyste obchody jubileuszu 25-lecia istnienia firmy na rynku.

W związku ze świętowaniem ćwierćwiecza działalności, firma miała przyjemność zorganizowania, w swojej siedzibie przy ul. Adamickiego 8 w Chorzowie, dwóch Walnych Zgromadzeń: Śląskiego Cechu Rzeźników i Wędliniarzy wraz Stowarzyszeniem Krupnioki Śląskie oraz Rzeźników i Wędliniarzy RP.

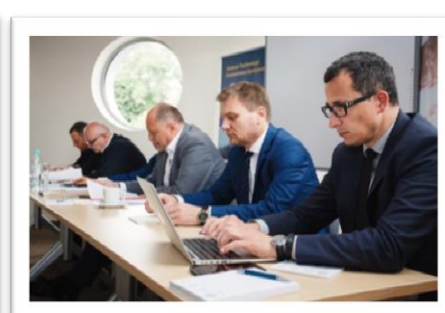
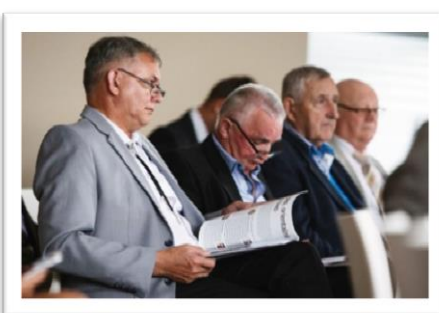


Jako pierwsze odbyły się Walne Zgromadzenie Śląskiego Cechu Rzeźników i Wędliniarzy oraz Walne Zgromadzenie Stowarzyszenie Krupnioki Śląskie (w godz. 9.00-11.00). Członkowie Śląskiego Cechu Rzeźników i Wędliniarzy decyzją tego zgromadzenia zmienili nazwę na Śląski Cech Producentów Żywności. Walne Zgromadzenie podczas wyboru Prezydium wybrało na sekretarza Walnego Zgromadzenia Pana Prezesa Andrzeja Cichonia a na Przewodniczącą Pana Grzegorza Miketa, który poprowadził Obrady. Podczas Walnego Zgromadzenia wysłuchaliśmy zaproszonych gości, m.in. Pana dyrektora Henryka Kolasę, który przybliżył nam nowy PROW na lata 2014-2020. Pan dyrektor przedstawił wstępne założenia PROW i zachęcił do przygotowywania się już z poszczególnych działań. Dr Piotr Gajos przedstawił aktualną sytuację w branży mięsnej na Śląsku oraz zmiany w przepisach, które w istotny sposób wpływają na działalność zakładów.

Największą dyskusję wzbudziły dwie ostatnie uchwały, zapowiadane już od kilku ostatnich miesięcy. Pierwsza dotyczyła zmiany Statutu Cechu. Projekt Statutu został opracowany przez mecenasa Wojciecha Lubelskiego, Komisję ds. zmian do Statutu składającą się z Członków Cechu oraz dyrektora Cechu. Nowy Statut został jednogłośnie przyjęty. Druga uchwała dotycząca zmiany nazwy Cechu wywołała dyskusję, jednak i ta została przegłosowana większością głosów. Podczas głosowania jedna osoba była przeciw, trzy się wstrzymały – natomiast wszyscy pozostali byli za zmianą. Nowa nazwa Cechu brzmi : CECH PRODUCENTÓW ŻYWNOSCI.



Nie było to jedyne tego typu spotkanie. Od południa (w godz. 12.00-14.00) obradowało Walne Zgromadzenie Rzeźników i Wędliniarzy RP. Po przyjęciu sprawozdań Rady Krajowej, Zarządu Głównego i Głównego Sądu Koleżeńckiego Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP, po udzieleniu absolutorium Zarządowi, rozmawiano o sytuacji w branży mięsnej i w Stowarzyszeniu. Mówiono o roli działań promocyjnych, jakie na wielu płaszczyznach prowadzi SRW RP; podkreślano znaczenie promocji zagranicznej i fakt, że SRW RP otrzymała najwyższą dotację unijną do kolejnego, trzyletniego programu promocji. Dyskutujący zwracali uwagę także na sytuację małych i średnich przedsiębiorstw mięsnych w Polsce. Uznano, że jedynie integracja firm i organizacji, a przede wszystkim wspólne działania mogą przynosić efekty. Po raz kolejny przywołano potrzebę obligatoryjności zrzeseń.



Jednym z punktów dyskusji było omówienie efektów programu „Budowa poprawnych relacji między uczestnikami łańcucha dostaw produktów wieprzowych”, realizowanego przez SRW RP ze środków Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego. Podkreślano znaczenie udziału w programie naukowców z dwóch uczelni – SGH i SGGW, a wśród nich autorytetów z dziedziny prawa krajowego i międzynarodowego. Uznano, że wzmacnianie pozycji firm mięsnych, oferujących swoje produkty sieciom handlowym, które narzucają niekorzystne kontrakty, nie będzie możliwe bez opracowania zasad współpracy opartych o normy prawne. Zebranie zakończono przyjęciem wniosków.



Następnie uczestnicy zgromadzeń mogli odpocząć i zrelaksować się albo przy grillu albo w naszym kawowym holu.

Tymczasem w Centrum Kulinarne odbywał się finał II Kulinarne Pucharu Śląska dla uczniów szkół gastronomicznych. Wybrane na drodze kwalifikacji 6 drużyn z regionu śląskiego dzielnie walczyło o Kulinarne Puchar Śląska. W tym roku w składzie Jury znaleźli się nie tylko członkowie Stowarzyszenia Euro – Toques, znane autorytety kulinarne oraz Szefowie kuchni będący ekspertami kulinarnymi z rozmaitych kuchni regionalnych, ale również zaproszone przez organizatorów blogerki kulinarne, które oceniały i wybierały swoich faworytów

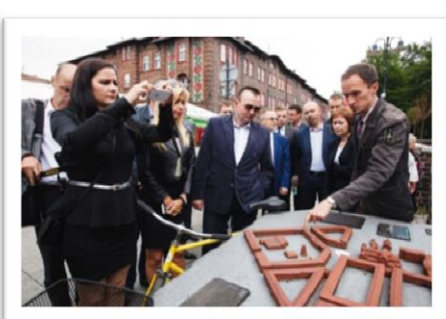
przyznając im nagrodę. (relacja na stronie <http://www.centrumkulinarne.com.pl/szkolenia/ii-kulinary-puchar-slaska-wyniki/ii-kulinary-puchar-slaska-szkol-gastronomicznych-wyniki.html> i w osobnym dokumencie)



Po konkursie odbyły się **znakomite pokazy kulinarne**: „Jagnięcina w roli głównej” oraz „Kuchnia myśliwska inaczej czyli dziczyzna z elementami kuchni molekularnej” w wykonaniu naszych Mistrzów: **Piotra Sabaly i Daniela Bzdyka oraz Wiesława Ambrosa z Michałem Jarzombkiem**.



Po południu dla swoich gości firma Weindich przygotowała **wycieczkę - niespodziankę do Katowic: „Górny Śląsk wczoraj i dziś - od starych familoków do rekultywowanej przestrzeni miejskiej”**. Do dzielnicy górniczej Nikiszowiec uczestnicy wycieczki dotarli zabytkowym **Jelcem 043. „Ogórek”** przywołał wiele wspomnień sprzed kilkadziesiąt lat, a spacer po tej jedynej w swoim rodzaju dzielnicy Katowic był niezapomnianym przeżyciem dla wielu uczestników.

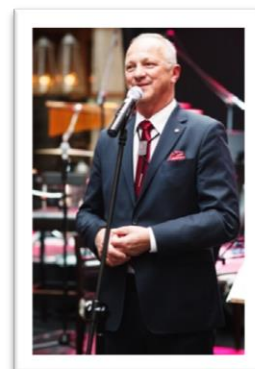


Wszystkim naszym gościom bardzo dziękujemy za przybycie i wspólne świętowanie z nami jubileuszu!

Hotel Monopol, Katowice 20.06.2015r.

Wieczorem zaprosiliśmy gości na jubileuszowy wieczór – uroczystą kolację połączoną ze świętowaniem w sposób szczególny naszej niezwykłej rocznicy.

Wieczór rozpoczął się już wyjątkowo od samego początku. Gospodarze wieczoru – Jerzy Weindich z żoną Urszulą, Mirosław Weindich oraz Monika Weindich witali zaproszonych gości przyjmując liczne gratulacje, życzenia, upominki oraz datki na rzecz Fundacji Weindich wspierającej osoby niepełnosprawne i chore.



Jerzy Weindich przywitał zaproszonych gości dziękując tym samym za przybycie oraz współpracę: „**To dzięki Wam możemy dzisiaj wspólnie świętować nasze 25-lecie. Cieszę się, że w tym ważnym dla nas dniu jesteście tutaj z nami, blisko. Nie sposób wymienić wszystkich Was, Moi Drodzy, długoletni Partnerzy, Przyjaciele,** których chciałbym przywitać, ale pozwólcie, że w sposób szczególny przywitam Prezydenta Miasta Chorzowa – Andrzeja Kotalę, Prof. dr. hab. Jana Klimka-Prezesa Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach i Wiceprezesa Związku Rzemiosła Polskiego w Warszawie, Michała Wójcika – Radnego Sejmiku woj. Śląskiego, Janusza Rodziewicza- Prezesa Zarządu Głównego Stowarzyszenia Rzeźników i Wędliniarzy RP, Andrzeja Cichonia – Prezesa Cechu Rzeźników i Wędliniarzy w Katowicach i Grzegorza Mikete -Dyrektora Śląskiego Cechu Rzeźników i Wędliniarzy w Katowicach”.



Po gorącym przywitaniu wszyscy zasiedli do uroczystej kolacji, tym samym poddając się przemiłym rozmowom i doznaniom kulinarnym.



Po zakończonej kolacji, nadszedł jeden z najbardziej uroczystych momentów wieczoru: **Jerzy Weindich otrzymał z rąk Radnego Sejmiku woj. Śląskiego: Michała Wójcika Srebrny Krzyż Zasług za specjalne zasługi dla województwa śląskiego.** To znakomite odznaczenie państwowe jest przyznawane nielicznym tylko osobom, które w sposób wybitny przyczyniły się do rozwoju regionu.



Okazji do świętowania przez cały wieczór było wiele, a ich najlepszym odzwierciedleniem był **jubileuszowy tort!** W czasie kiedy goście delektowali się tortem, konferansjer zapowiedział krótki **film wspominający**, jak to się wszystko zaczęło pt.: „**Weindich: wczoraj i dziś...**”



Kolejnym ważnym punktem programu był **występ Orkiestry Kameralnej Silesian Art Collective pod batutą Mateusza Walacha**, która zagrała w porywających aranżacjach przeboje i standardy: *New York, Bad, I wanna dance with somebody, Mercy*, itp.



Niewątpliwie jednym z najbardziej wyczekiwanych momentów była licytacja przedmiotów na rzecz Fundacji Weindich. Wśród licytowanych przedmiotów znalazły się: 40-letnia whisky, którą w 1990r. Jerzy Weindich otrzymał ją z okazji otwarcia firmy, a której 25-lecie istnienia dziś obchodzimy; zestaw GRAEF własnoręcznie sygnowany podpisami potomków założyciela, obecnie 3 pokolenia prowadzącego tę rodzinną firmę; kadr z filmu: Czarny rynek w Paryżu (La Traversée de Paris z 1956) z Jean Gabin, Bourvil i Louis de Funès; zabytkowa, odrestaurowana nadziewarka

ręczna; (De) humanizacja, fotografia Michała Malordeg, zabytkowa wanna masarska; Byk z Ćmielowa - sygnowana figurka porcelanowa zaprojektowana w 1962 roku przez Wincentego Potackiego oraz obraz



pt. „List Jarosława Kassnera, uważanego za jednego z najlepszych i najciekawszych górnośląskich malarzy, następcę Erwina Sówki i legendarnych już twórców katowickiej Grupy Janowskiej.



Cały dochód ze zbiórki i z licytacji przedmiotów, wyniósł 17 350 zł. Całość tej kwoty zostanie przeznaczona dla osób chorych i potrzebujących, które skupia Fundacja. W głównej mierze fundacja pomoże niepełnosprawnym osobom oraz chorym dzieciom, pokrywając im zabiegi rehabilitacyjne mające przyspieszyć leczenie chorób jak również zakup leków oraz sprzętu medycznego do regeneracji tkanki mięśniowej. Ostatnim punktem wieczoru były wspólna zabawa na parkiecie.

Dziękujemy jeszcze raz wszystkim naszym gościom, że są i byli z nami zarówno w tym ważnym dla Nas dniu, jak i przede wszystkim przez te 25 lat !

