

# **Myśl globalnie działaj lokalnie- serowarnia Wańczykówka**

Wańczykówka to 40 hektarowe gospodarstwo, położone w Górach Kamiennych, w Sudetach. Właściciele- Państwo Lucyna i Sylwester Wańczykowie prowadzą działalność agroturystyczną, hodują zwierzęta oraz uprawiają rośliny w systemie ekologicznym, zajmują się także przetwórstwem mleka krowiego i koziego nawiązując do tradycji serowarskiej.

Głównym założeniem Państwa Wańczyków jest przetwarzanie surowców uzyskiwanych z własnego gospodarstwa, tworzenie regionalnych wyrobów oraz sprzedawanie ich na lokalnym rynku.

Chcąc zdywersyfikować swoje dochody, właściciele postanowili oprócz prowadzenia produkcji podstawowej, rozpocząć przetwarzanie mleka krowiego na produkty mleczne. W 2012 roku uruchomili przydomową przetwórnę i dojrzewalnię serów. Po pięciu latach zdobywania doświadczeń podjęli decyzję rozbudowy przetwórni. W 2018 roku zakończono jej rozbudowę zwiększając powierzchnię produkcyjną oraz doposażając w profesjonalny sprzęt. Rozwój pozwolił na wprowadzanie nowych produktów, poprawę higieny i bezpieczeństwa pracy, a przede wszystkim na utworzenie nowych miejsc pracy dla siebie oraz okolicznych mieszkańców. Dzięki poczynionym inwestycjom powierzchnia całego zakładu produkcyjnego to 370m<sup>2</sup> (przetwórnia 200m<sup>2</sup>, sklepik 25m<sup>2</sup>, 140 m<sup>2</sup> infrastruktury do szkoleń na piętrze budynku).

Obecnie, dziennie przerabiane jest 540 l mleka. W ofercie przetwórni jest 40 produktów. Są to sery długodojrzewające pleśniowe, kwasowo podpuszczkowe, twarogowe, jogurty i masło. Gospodarstwo „Wańczykówka “ zatrudnia 8 osób.

Wańczykówka to przede wszystkim rodzinna firma, która cały czas stawia na rozwój. Wszyscy członkowie rodziny są zaangażowani w produkcję. Oprócz edukacji czy organizacji profesjonalnych warsztatów tematycznych, właściciele aktywnie prowadzą sprzedaż w punkcie mieszczącym się w serowarni, gdzie można zaopatrzyć się w sery oraz sprzęt niezbędny dla początkujących serowarów. Właściciele starają się kompleksowo pomagać innym zainteresowanym produkcją sera, edukując, przygotowują do zawodu serowara oraz oferując sprawdzone komponenty.

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2019-11-05

[Wszystkie Aktualności](#)