

Produkcja cielęciny i wołowiny na światowym poziomie. Odwiedź profesjonalną bukaciarnię!

Autor: mgr inż. Dorota Kolasińska

Data: 28 lipca 2017



Gospodarstwo Józefa Wojewódzkiego znajduje się w Wojewódzkach Dolnych, niedaleko Sokołowa Podlaskiego, w województwie mazowieckim. Pan Józef zajmuje się produkcją cielęciny Rose VEAL i wołowiny QMP. Zobacz jak wspaniale można zarządzać gospodarstwem! Produkcja cielęciny i wołowiny to nie lada sztuka.

Pan Wojewódzki posiada olbrzymią bukaciarnię, wszechstronną wiedzę i kreatywność aby stale się rozwijać. Jest członkiem zarządu Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego, gdzie jest silnie zaangażowany w dzielenie się swoją wiedzą i doświadczeniem z innymi rolnikami. Produkcja cielęciny i wołowiny w gospodarstwie opiera się na profesjonalnym zarządzaniu, fachowej wiedzy i wieloletnim doświadczeniu.



Józef Wojewódzki, producent żywca wołowego z powiatu sokołowskiego

–Na dzień dzisiejszy mam 100 hektarów ziemi i około 400 sztuk bydła. Jest to tylko bydło opasowe. Mam zarówno buhajki i jałówki. Nie posiadam krów dojnych. Działalność opiera się wyłącznie na opasówce na mięso kulinarne– mówi Józef Wojewódzki

Historia gospodarstwa

D.K Jaka jest historia Pana gospodarstwa?

J.W 8 lat temu przejąłem część gospodarstwa, kilkanaście hektarów ziemi po rodzicach. Rodzice nie mieli produkcji zwierzęcej, tylko roślinną. Podjąłem wtedy bardzo ryzykowną decyzję, ponieważ postanowiłem wybudować fermę na terenie bez doprowadzonej wody i prądu. Generalnie ferma powstała na miejscu pola uprawianego pod zboże. Wszystko budowałem od podstaw. Począwszy od bukaciarni, po infrastrukturę towarzyszącą- hale, silosy, magazyny, zbiorniki.

Dofinansowania i dotacje

D.K Korzystał Pan podczas budowy bukaciarni z dotacji?

J.W Korzystałem z Młodego Rolnika, z PROW-u 2007-2013 z Modernizacji Gospodarstw. Teraz złożyłem kolejny wniosek na Modernizację na nowoczesną mieszalnię pasz. Niedługo również będę miał w gospodarstwie ładowarkę teleskopową, system wentylacji mieszaczy i schładzaczy powietrza.

Ilość zwierząt i rynek zbytu

D.K Ile obecnie ma Pan zwierząt i gdzie znalazł Pan rynek zbytu?

J.W Mam 150 sztuk ciężkiego bydła, typowo mięsnego i krzyżówek mięsnych. Wołowina QMP trafia na stoły polskich restauracji. Zdecydowana większość wołowiny komercyjnej z mojego gospodarstwa (nie koniecznie QMP) jest ubijana w Polsce i w postaci półtuszy wyjeżdża do Włoch. Druga odnoga mojej działalności jest związana z produkcją cielęciny Rose VEAL. Posiadam **jedynę gospodarstwo w Polsce**, które rozpoczęło taką działalność. Razem w konsorcjum z Biedronką i firmą Nutreco przejęliśmy technologię chowu z Holandii. Począwszy od rozwiązań paszowych, preparatów mlekozastępczych, aż po technologię odchowu cieląt. Obecnie skupiam się głównie na tym.



Bydło ciężkie sprzedawane jest w wieku 20 miesięcy.

Waga ubojowa opasów i cieląt

D.K W jakiej wadze i wieku sprzedaje Pan bydło?

J.W Bydło ciężkie, dorosłe krzyżówkowe i mieszańce sprzedaje w wieku 20 miesięcy i w wadze około 700 kg. Cielęta są sprzedawane do wieku 12 miesięcy i wagi około 300 kg.

Technologia produkcji cielęciny

D.K Na czym polega technologia produkcji cielęciny Rose VEAL?

J.W Tylko przez specjalne żywienie, przez specjalną paszę, przez ograniczenie niektórych związków w paszy wyprodukowane mięso ma niespotykany smak, barwę i miękkość. Technologia Rose VEAL jest dobrze znana w zachodniej Europie. Produkowana cielęcina jest o klasę wyżej od wołowiny premium. Jest to coś czego konsument w Polsce jeszcze nie zna. Cielęcina, która jest dostępna w polskich sklepach jest produkowana z kilku dniowych lub kilku tygodniowych cieląt, których nikt już nie chce kupić, które z jakiegoś powodu nie nadają się na dalszy opas. A konsumentowi brakuje

jakości, powtarzalności i pewności, że zawsze może wrócić do sklepu po takie samo mięso.

Sprzedaż cielęciny

D.K Czy współpraca z tak dużym klientem jak Biedronka jest prosta?

J.W Dla Biedronki stworzyłem standard, którego wymagali. Biedronka jest niesamowicie wymagającym klientem. Kontrole jakości i system nadzoru dotyczą zarówno pasz, dobrostanu, zwierząt, mięsa i pakowania. Jest o kilka stopni wyżej od innych krajowych systemów.

System QMP

D.K Co daje Panu przynależność do Polskiego Zrzeszenia Producentów Bydła Mięsnego?

J.W PZPBM oczywiście wspiera. System QMP to jedyny uznany przez Komisję Europejską i nadrzędne jednostki państwowe, system jakości mięsa wołowego. [System QMP](#) jest realnie nadzorowany przez niezależne, obiektywne jednostki, które w żaden sposób nie są powiązane z Polskim Zrzeszeniem. Zarówno rolnicy, producenci, transport, zakłady ubojowe, czy podmioty pakujące są stale kontrolowane. Konsument może mieć pewność, że powtarzalność jest zachowana, że do uboju mogą iść tylko określone sztuki, że to mięso będzie miało powtarzalny kolor, smak, soczystość, kruchość. Dla mnie, jako dla rolnika System QMP również jest korzystny. Otrzymuję premię, minimum 1 zł więcej za kg żywca za spełnienie określonych wymagań, które stawia System.

Cykl sprzedaży produkowanej cielęciny i wołowiny

D.K A jak wygląda cykl sprzedaży mięsa Rose VEAL i wołowiny QMP?

J.W Co dwa tygodnie sprzedaję około 15 sztuk cieląt, plus oczywiście ciężkie bydło krzyżówkowe i mięsne.

Do produkcji cielęciny i wołowiny przeznaczone są cielęta mięsne, krzyżówki ras mięsnych i mieszańce

Materiał do opasu

D.K Skąd bierze Pan materiał do opasu?

J.W Kupuję cielęta indywidualnie od rolników z całej Polski. Mam już swoich dostawców. Oni mi zaufali, a ja im. Finansowo lepiej im wychodzi, niż gdyby mieli sprzedać pośrednikowi, bo płacę trochę więcej. Rolnik jest zadowolony i ja również, bo omijamy pośredników. Mam również kilku swoich zaufanych pośredników. Przy takiej ilości opasanych cieląt potrzebuję wsparcia zaufanych pracowników. Brakuje mi czasu na na jeżdżenie i oglądanie każdego zwierzęcia z osobna.

Pracownicy

D.K Ilu ma Pan pracowników?

J.W Gospodarstwem zajmujemy się z żoną. Mam jednego pracownika sezonowego i jednego na stałe, który pełni funkcje kierownika fermy i sprawuje pieczę nad gospodarstwem pod moją nieobecność.

Profilaktyka bydła mięsnego

D.K Czy stosuje Pan profilaktykę czy raczej leczy Pan chore sztuki?

J.W Stosuje pełną profilaktykę IBR, BVD, infulezji, wirusa syncytialnego. W opasówce profilaktyka jest tak samo ważna jak przy bydle mlecznym. To dzięki temu można wyeliminować zróżnicowanie zwierząt. Warto inwestować w profilaktykę i metafilaktykę niż leczyć lub brakować.

Inwestycja w dalszy rozwój

D.K Czy zamierza się Pan jeszcze rozwijać i dalej inwestować?

J.W Posiadam już trzy automatyczne stacje do pojenia cieląt i kojce do indywidualnego odpoju. Mam możliwość odpoju 170 sztuk jednorazowo w tym samym czasie, tylko mlekiem. Jeżeli wszystko dobrze pójdzie to w przyszłym roku na wiosnę będę stawiał kolejną fermę. Jestem w trakcie załatwiania dokumentacji i robienia raportu rolno-środowiskowego. Chciałabym przyspieszyć system

śrutowania i mieszania pasz. Przy takich ilościach muszę koniecznie to usprawnić, żeby jeszcze szybciej można było przygotować pasze treściwe. Chciałabym w ciągu dwóch dni wyprodukować gotową mieszankę na miesiąc.

Rozpowszechnianie dobrej praktyki

D.K Słyszałam, że przekazuje Pan swoją wiedzę innym rolnikom?

J.W Jeżdżę z ramienia PZPBM na szkolenia dla rolników. Teraz akurat będę mówił o hodowli bydła QMP, odnośnie standardów i polskiej wołowiny. Staram się przekazać wiedzę na temat jakości wołowiny, dlaczego jest tak niskie spożycie i co się stało, że Polacy przestali jeść wołowinę. Spożycie 1.5 kg na rok to tragiczne spożycie. Bardzo ważne jest propagowanie standaryzacji opasu. Dzisiaj ponad 90% wołowiny jest eksportowane na zachód. Wymaga to od nas tego aby partie były równe, powtarzalne, o podobnej jakości. Nie może być tak, że każda półtusza jest inna. Zarówno w Polsce i za granicą konsumentów zraża, to że nie mogą kupić zawsze takiej samej jakości wołowiny czy cielęciny.

Produkcja cielęciny i wołowiny w gospodarstwie Pana Józefa Wojewódzkiego jest na europejskim, a nawet światowym poziomie. W tym kierunku właśnie powinien iść rozwój hodowli i produkcji bydła mięsnego. Produkując tak dobry produkt, bylibyśmy liderem w Europie. Gospodarstwo Pana Józefa Wojewódzkiego jest najlepszym przykładem na to, że jak Polak chce to potrafi!