



Ostrowskie Zakłady Przemysłu Spożywczego

INFORMACJA

WINA MARKOWE:

„Bianco”	— vermouth biały
„Nokturn”	— czerwone słodkie
„Koncertowe”	— białe słodkie — maderyzowane
„Ostrowskie”	— białe słodkie
„Nefris”	— czerwone półsłodkie
„Carmen”	— czerwone bardzo słodkie
„Reneta Wielkopolska”	— białe bardzo słodkie
„Rajskie”	— białe słodkie

WINA POPULARNE:

białe słodkie
czerwone słodkie

NAPOJE GAZOWANE:

Oranżada „Wyborowa”
„Mandarynka”
„Fiesta” — napój pomarańczowy
„Frutella” — napój cytrynowy

WYROBY CUKIERNICZE:

Krówka popularna
Toffi mleczne
Galaretki owocowa

Ponadto OZPS produkuje: wyroby wędlinarskie na potrzeby
m. Ostrowa.

Nasz adres:

Ostrowskie Zakłady Przemysłu Spożywczego
Ostrów Wielkopolski
ul. Partyzancka 10—14
Telex: 046375

Z perspektywy czasu minionego

W ciągu 30 lat istnienia i produkcyjnej działalności, Ostrowskie Zakłady Przemysłu Spożywczego wrosły w przemysłowy krajobraz miasta, stały się częścią jego historii i to zarówno tej dawnej, sięgającej początków budowy obiektów stanowiących podstawę działania, jak i tej w której większość z nas uczestniczyła, kształtując przemiany społeczne, polityczne i gospodarcze w nowych, powojennych, socjalistycznych stosunkach ustrojowych. XXX lecie istnienia OZPS, obchodzimy w jubileuszowym roku 40-lecia Polski Ludowej.

Historię Ostrowskich Zakładów Przemysłu Spożywczego — tworzyli ludzie. Tworzyli ją z wysiłkiem i w warunkach o wiele trudniejszych niż współczesne. Warto więc przypomnieć jak się ta historia zaczynała.

Utworzone przed 30-laty, przedsiębiorstwo nazwane Ostrowskimi Zakładami Przemysłu Terenowego, otrzymało we władanie kilka obiektów o różnorodnym przeznaczeniu produkcyjnym i usługowym.

Maszyny i urządzenia mocno już wyeksploatowane znajdowały się w budynkach wiekowych, rozrzuconych w różnych punktach miasta.

Miały te zakłady za sobą często wieloletnie tradycje produkcyjne, związane z początkami uprzemysłowienia miasta w XIX w. i początkach XX wieku. Służyły one niegdyś rozwijającemu się miastu, dawały pracę części mieszkańców Ostrowa.

Zakłady te nie były jednak przygotowane do nowej roli, jaką miały spełniać w nowych powojennych i ustrojowo-społecznych warunkach. Z małych kilkuosobowych, rzemieślniczych warsztatów, miały się teraz te obiekty przekształcić w państwowe przedsiębiorstwo, a przede wszystkim od początku stać się podstawą rozwoju produkcji przemysłowej.



Medal pamiątkowy

Pierwsze lata

W skład Ostrowskich Zakładów Przemysłu Terenowego — na podstawie uchwały Prezydium Miejskiej Rady Narodowej w Ostrowie Wlkp. z dnia **13.03.1955 r.** — weszły początkowo cztery, a następnie dalsze trzy zakłady. Były to: **Zakład Drzewny, Drukarnia, Octownia, Wytwórnia Wód Gazowanych, Masarnia, Zakład Krawiecko-Kuśnierski, Wytwórnia Soków.** Przedsiębiorstwo miało charakter wielobranżowy i poza produkcją spożywczą i odzieżową prowadziło także działalność typu usługowego.

Do najstarszych obiektów, jakie weszły w skład majątku przedsiębiorstwa w ciągu 1955 r., należały:

Drukarnia — założona w 1851 roku, Zakład Drzewny — dawniejszy tartak Dymalskiego, istniejący od 1884 roku; Octownia, w której pierwszą produkcję octu uruchomiono w 1890 roku.

Pozostałe zakłady, z wyjątkiem stosunkowo nowej masarni, pochodzą z okresu międzywojennego i zlokalizowane były w budynkach starych, dzisiaj mających już ponad 100 lat.

Początek działalności nastąpił 1.08.1955 roku tylko w czterech zakładach: Wytwórni Soków przy ul. Partyzanckiej (po przebudowie będącej dzisiaj siedzibą dyrekcji), Wytwórni Wód Gazowanych przy ul. Starotargowej (od kilkunastu lat już nieczynnej), Drukarni (przed kilku laty przekazanej do Kaliskiej Drukarni Akcydensowej) oraz w Zakładzie Drzewnym (oddanym w 1962 do innego przedsiębiorstwa).

Wkrótce do działających czterech zakładów doszły: Wytwórnia Octu, Masarnia i Zakład Krawiecko-Kuśnierski (w 1962 r. przekazany innemu przedsiębiorstwu) oraz obiekt po tzw. „Ostrowicie”, w którym założono winiarnię, będącą obecnie podstawowym oddziałem produkcyjnym Ostrowskich Zakładów Przemysłu Spożywczego.

Warto przy tym wiedzieć, że w 1957 roku włączono do Ostrowskich Zakładów Przemysłu Terenowego, także Zakład Odzieżowy w Odolanowie, a w dwa lata później, Wytwórnię Wód Gazowanych i Rozlewnię Piwa w Skalmierzycach.

Rozpoczynające przed 40 laty działalność gospodarczą przedsiębiorstwo, miało więc małe szanse sprostania ilościowym i jakościowym potrzebom rynkowym. Trudności potęgowała wielobranżowość, złe wyposażenie techniczne, rozdorobnienie zakładów produkcyjnych w terenie.

Droga do specjalizacji

Dla pierwszego kierownictwa zakładu jasne było jednak, że utrzymanie się w samodzielności gospodarczej i zaspakajanie potrzeb rynkowych musi być oparte o podstawową, wiodącą branżę. Dlatego w 1957 r. postawiono na produkcję winiarską, wytwarzając pierwszą partię win w ilości 150 tys. litrów.

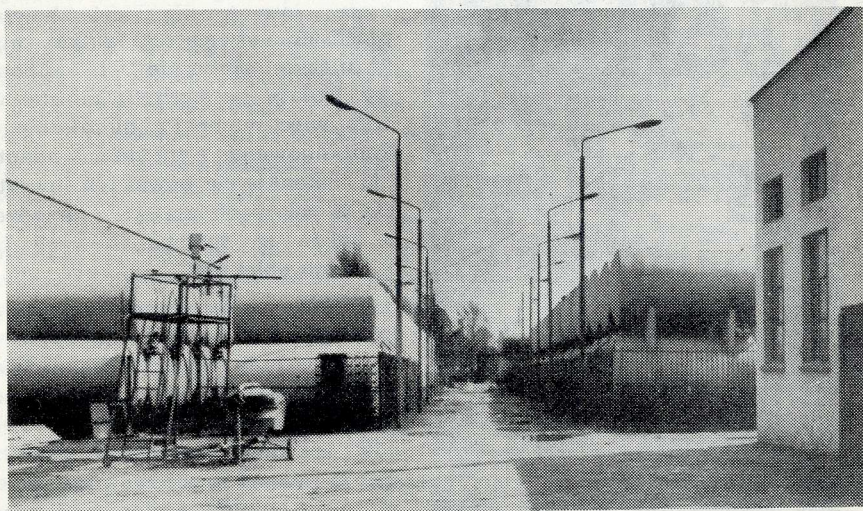
Uruchomienie winiarni zapoczątkowało wprawdzie nadawanie OZPT charakteru przedsiębiorstwa o przewadze produkcji spożywczej, lecz równocześnie przyczyniło się do wielu kłopotów, klęsk, a nawet złej sławy. Produkcja win w skali przemysłowej wymaga wiedzy technologicznej, przestrzegania reżimów technicznych — niezbędnych wyposażań produkcyjnych. Zaczynano tymczasem metodami niemal domowymi, bez konsekwentnej troski o jakość, z jednym tylko doświadczonym fachowcem.

Wielobranżowy charakter przedsiębiorstwa utrzymał się do początku 1962 roku. W tym roku nastąpił także przełom w organizacji przedsiębiorstwa. Dokonano radykalnych zmian w sposobach zarządzania. Kierownicze stanowiska objęli ludzie posiadający umiejętności organizacyjne, zdolność kierowania i współpracowania z zespołami ludzkimi, wiedzę technologiczną.

Twardy kurs osobowy i technologiczny zwiększa dyscyplinę wszystkich pracowników. Załoga wie, że warto dobrze pracować, że jej praca jest podstawowym czynnikiem oceny zarobkowej i awansowej.

Równocześnie przedsiębiorstwo, noszące już wówczas nazwę Ostrowskiego Miejskiego Przedsiębiorstwa Przemysłu Terenowego, przechodzi na produkcję zdecydowanie spożywczą. W jego skład wchodzi teraz: Winiarnia, Octownia, Masarnia, Wytwórnia Wód w Ostrowie, Wytwórnia Wód i Rozlewnia Piwa w Skalmierzycach. Z branży niespożywczej w OMPPT pozostaje nadal drukarnia.

Od 1962 r. datuje się także rozpoczęcie rozwoju i modernizacji poszczególnych zakładów produkcyjnych — kupowanie nowego wyposażenia technicznego, przebudowa budynków, remontowanie maszyn, urządzeń i obiektów. Przeznacza się na ten cel coraz większe środki finansowe.



Winiarnia — pojemniki moszczów

Pierwszy znak jakości

W 1965 r. OMPPT — uzyskuje na swoje markowe wino „Bianco”, znak najwyższej jakości „1”, tym zaszczytniejszy, że jest to pierwszy znak jakości dla wina owocowego w kraju. W następnym roku wino „Bianco” otrzymuje Srebrny Medal na Krajowych Targach w Poznaniu.

Zmianami organizacyjnymi dokonano wiele, lecz zakłady ciągle działają w bardzo trudnych warunkach technicznych.

Lata 1962—1969 stanowią więc kolejny ważny etap rozwojowy w 30-leciu przedsiębiorstwa. Dokonuje się, poza przebudowami i adaptacjami obiektów, także pierwszych mechanizacji pras, wprowadza pierwsze elementy automatyzacji produkcji.

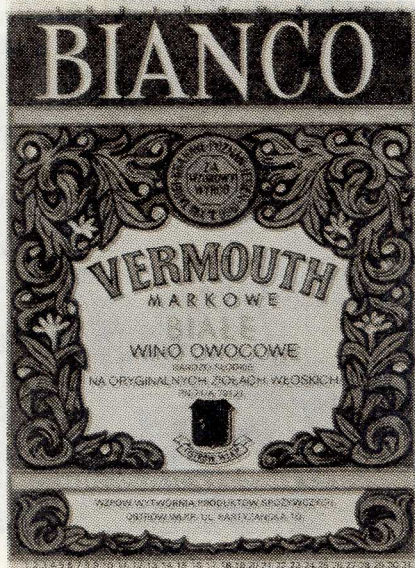
Przebudowuje się budynek przy ul. Partyzanckiej na nową Wytwórnę Wód Gazowanych, wyposaża drukarnię w nową halę maszyn, zeceranie i pierwszy linotyp, powiększa się liczebność zbiorników w Winiarni, kupuje nową prasę dla tłoczni, wprowadza pierwsze odcinki linii rozlewniczej i przepływowej pasteryzacji, buduje nowy magazyn.

Zmienia się także asortyment wyrobów, oprócz win popularnych produkuje się pasteryzowane moszcze z owoców, eksportowane do wielu krajów Europy.

To jednak wymaga już poważniejszych nakładów inwestycyjnych, zwłaszcza w stosunku do głównego, wiodącego zakładu przedsiębiorstwa, jakim jest winiarnia, której produkcja stanowi w tym czasie 75% ogólnej działalności wytwórczej.

Teraz jednak przedsiębiorstwo może inwestować, jest bowiem przedsiębiorstwem rentownym, przekazującym corocznie wielomilionowe wpłaty do budżetu miasta. Od tego więc momentu, niezależnie od kontynuowania remontów i adaptacji, dokonuje się poważnych inwestycji w zakupach maszyn i urządzeń, a także w budowie nowych hal i innych obiektów.

Załoga zyskuje wreszcie nie tylko lepsze warunki produkcyjne w rozbudowanej fermentowni i leżakowni, lepsze i lżejsze warunki pracy przez zautomatyzowanie mycia owoców, ale także ułatwienia w podawaniu miazgi owocowej na prasę, w myciu butelek, pasteryzacji i rozlewie wina. Tego rodzaju ulepszenia,



choć w mniejszym stopniu dokonywane są także w poszczególnych zakładach, a zwłaszcza w Wytwórni Wód Gazowanych w Ostrowie.

Szeroko zakrojona rozbudowa bazy produkcyjnej wymagała równoległego rozwoju węzła energetycznego, budowy nowej trafostacji, nowej wydajniejszej kotłowni, własnego ujęcia wody, własnej hydroforni, nowego ujęcia ścieków.

Wartość nakładów inwestycyjnych w latach 1966—77 jest prawie 3-krotnie wyższa od okresu poprzedniego.

Przedsiębiorstwo rozwija się nadal, i to zdecydowanie, w branży spożywczej. Poniesione nakłady przynoszą coraz większe korzyści. W okresie 1971—75 wpłaty do budżetu są już 14,5 razy większe od pierwszej pięciolatki, prawie 4-krotnie wyższe od ostatniego pięcioletniego okresu.

W skład przedsiębiorstwa w 1975 r. wchodzi nowy zakład branży cukierniczej — wytwórnia cukierków w Pleszewie. W rok później odchodzi ostatni „niespożywczy” zakład — Drukarnia — której załoga przez 20 lat, w trudnych warunkach, bardzo dobrze realizowała swoje zadania.

Pod firmą WZPOW Poznań

Od początku 1976 r. Ostrowskie Miejskie Przedsiębiorstwo Przemysłu Terenowego, staje się więc zakładem wyłącznie wytwarzającym produkty spożywcze.

Zmienia się więc jego nazwa i status organizacyjny. Przedsiębiorstwo wychodzi z sektora przemysłu terenowego i przechodzi do przemysłu kluczowego, zmieniając równocześnie nazwę na Wytwórnę Produktów Spożywczych w Ostrowie, podporządkowaną organizacyjnie zarządowi Wielkopolskich Zakładów Przemysłu Owocowo-Warzywnego w Poznaniu.

Produkcja nadal rośnie — wzrastają też potrzeby związane z utrzymaniem w sprawności coraz większej liczby maszyn i urządzeń, coraz dłuższych sieci technologicznych instalacji. Narasta potrzeba unowocześnienia procesów technologicznych.

Rozrasta się więc własna brygada remontowa, rozwija ruch racjonalizatorski, rozwiązujący tak ważne problemy jak: depektyniczacja miazgi owocowej, modernizacja tłoczni, modernizacja syropiarni w wytwórni napojów, zmiany w procesie produkcyjnym octowni, wprowadzenie nowych typów win markowych, nowych receptur napojów gazowanych oraz wyrobów cukierniczych.

W trosce o załogę

Niezależnie od rozwoju bazy produkcyjnej, urządzono w miarę możliwości, odpowiednie szatnie, jadalnię, umywalnię, natryski na poszczególnych oddziałach. Poprawiają się także warunki wypoczynku załogi. Zaczynano od 2 domków campingowych w Sławie Śląskiej i Jastarni, na-

tomiast w latach 1981—83 przedsiębiorstwo dysponowało już sześcioma nowymi domkami o znacznie większej powierzchni mieszkalnej i lepszym komforcie. Aktualnie OZPS dzierżawią dodatkowo 7 pokoiów stanowiących (wraz ze świetlicą) własny ośrodek wczasowy w Jastarni, dysponujący łącznie 45 miejscami w każdym turnusie.

W trosce o polepszenie warunków mieszkaniowych pracowników wybudowano dom o 10 mieszkaniach oraz przekazano znaczne kwoty kilkudziesięciu pracownikom jako pomoc z funduszu mieszkaniowego na wkłady do spółdzielni mieszkaniowej, na budowę domków jednorodzinnych oraz na remonty mieszkań.

Obchodząc w 1980 r. — 25-lecie istnienia przedsiębiorstwa dysponowaliśmy pięcioma zakładami, a mianowicie: **Wytwórnią Win** dającą 85% produkcji całego przedsiębiorstwa, **Wytwórnią Wód Gazowanych**, **Wytwórnią Octu**, **Wytwórnią Pomadek Mlecznych „Pleszewianka”**, **Masarnią**.

Ostatnie 5-lecie charakteryzuje się nie tylko dynamicznym wzrostem w 3 podstawowych zakładach, ale także rozwiązaniem problemu zaopatrzenia w surowce.

Wprawdzie już w latach 70-tych zorganizowano bazę surowcową z siecią własnych punktów skupu, jednak dopiero po 1977 roku, dzięki wysiłkowi organizacyjnemu, odnotowuje się postęp, tak w liczbie kontraktujących gospodarstw, jak i w powiększaniu się powierzchni upraw — głównie owoców jagodowych i wiśni. Na koniec 1984 r. powierzchnia tych upraw wynosiła 140 ha, w tym 50 ha wiśni, prowadzonych przez 146 planatorów.

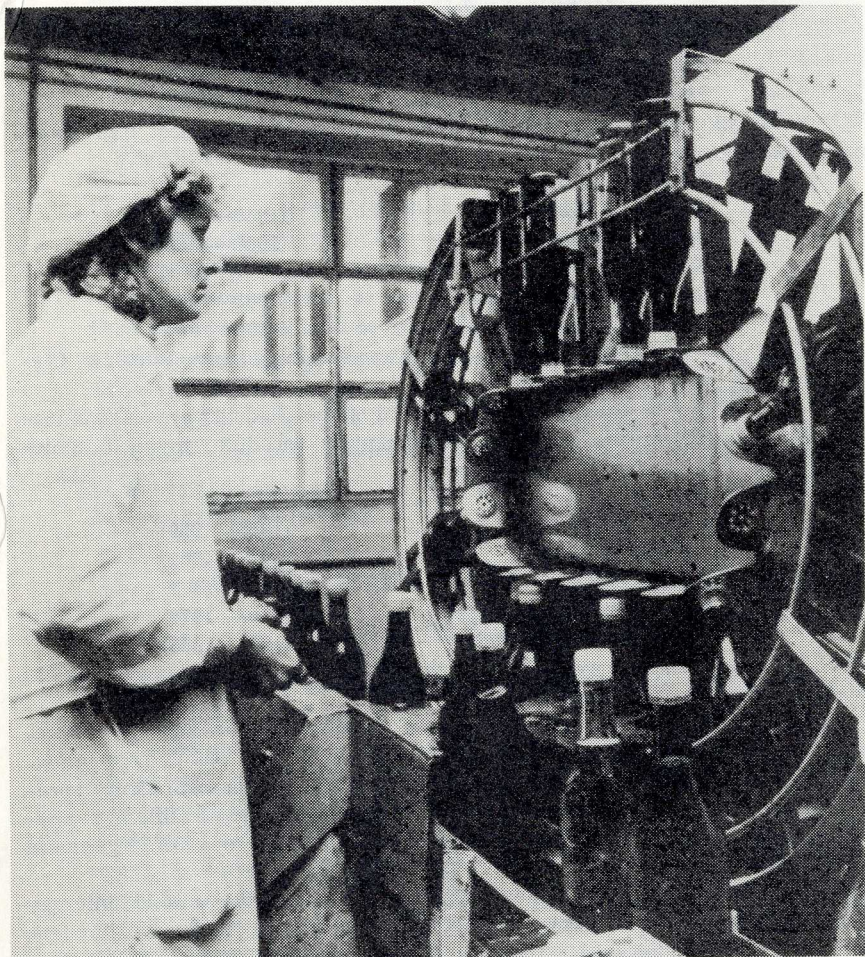


W Wytwórnii Wód Gazowanych

Nowe technologie

Okres 1980—1984 zaznaczył się poprawą jakości produkowanych win dzięki nowym technologiom. Osiąga się to przez wdrożenie metody szybkiego dojrzewania czyli maderyzacji zbiornikowej. Jest to sukces w skali krajowej. Dzięki procesowi maderyzowania uzyskuje się jakościowo dobre wino, nie ustępujące smakowo winom importowanym.

W 1985 r. połowa produkcji win w OZPS poddana będzie procesowi maderyzacji.



Przy linii rozlewu wina

Reforma i samodzielność

Z kronikarskiego obowiązku odnotujemy też, że przedsiębiorstwo od 1983 roku, w ramach wdrażania reformy gospodarczej, uzyskało całkowitą samodzielność, zmieniając nazwę na Ostrowskie Zakłady Przemysłu Spożywczego. Pod tą nazwą obchodzimy 30-lecie pracy.

Kierownictwo

Dyrektor^{ami} przedsiębiorstwa byli:

Franciszek Marszałek	(1955—1958)
Wiktor Bauman	(1958—1961)
mgr Janusz Garbacz	(1961—1969)
Marian Gilarski	(1969—1977)

Od 1977 roku do chwili obecnej dyrektorem naczelnym jest mgr **Zdzisław Grzelak**.

Zastępcami dyrektora byli:

Michał Kolenda	(1955—1958)
Stefan Ratajczyk	(1958—1958)
Józef Rak	(1958—1961)
inż. Tadeusz Szostak	(1963—1964)
mgr Zdzisław Grzelak	(1964—1977)

Od 1977 r. stanowisko zastępcy dyrektora zajmuje mgr **Wiesław Cieslak**.

Od początku aktywnie działa też w zakładzie Podstawowa Organizacja Partyjna, inicjatorka licznych przedsięwzięć produkcyjnych i społecznych.

Jej sekretarzami byli:

Adam Bombicki	(1955—1959)
Czesław Gajny	(1959—1962)
Paweł Hyhs	(1962—1963)
Włodzimierz Dąbrowski	(1963—1976)
Mieczysław Koziarski	(1976—1983)

W 1983 r. I sekretarzem POP wybrana została **Mieczysława Spalek**, która funkcję tę pełni obecnie.

Szefem produkcji jest mgr **Genowefa Szymańska** pełniąca równocześnie funkcję przewodniczącej Rady Pracowniczej. Na stanowisku głównego mechanika pracuje inż. **Henryk Wołowicz**. Nad finansami firmy sprawuje pieczę główna księgowa **Barbara Adameczak**. Zaopatrzeniem i zbytem kieruje **Zofia Wojtowicz**. Konraktację i skup surowców organizuje **Alina Klupś**.

W zakładach działają ponadto: organizacja związkowa (przewodniczący Eugeniusz Nowakowski), koło ZSMP (przewodnicząca Zofia Wojtowicz), koło NOT (przewodnicząca Genowefa Szymańska), placówka ORMO (komendant Tadeusz Stefański).

Tak pracujemy

Ostrowskie Zakłady Przemysłu Spożywczego wyprodukowały w roku 1984 (w nawiasach porównanie z rokiem 1980):

Wino	—	6.100 tys. litrów (4.570 tys. litrów)	1.130 mln zł (840 mln zł)
Wyroby cukiernicze	—	(1.100 ton) (500 ton)	(146 mln zł) (60 mln zł)
Napoje bezalkoholowe	—	1.650 tys. litrów (1.450 tys. litrów)	42 mln zł (36 mln zł)
Ocet	—	175 tys. litrów (170 tys. litrów)	5 mln zł (4 mln zł)
Wyroby wędliniarskie	—	80 ton (110 ton)	22 mln zł (33 mln zł)

Podstawowe wskaźniki planu na rok 1985 przewidują wykonanie produkcji:

Wino: 6.600 tys. litrów wartości 1.300 mln. zł.

Napoje bezalkoholowe: 1.950 tys. litrów wartości 60 mln. zł.

Wyroby cukiernicze: 1.320 ton wartości 170 mln. zł.

Wyroby wędliniarskie: 80 ton wartości 20 mln. zł.

Ocet spirytusowy 10%: 60 tys. litrów wartości 1 mln. zł.

Załoga całego przedsiębiorstwa liczy 330 osób, średnia płaca wynosi 14.500 zł. Wydajność pracy 2,5 ton wyrobów na jednego pracownika.

W latach 1978, 1979 i 1980 przedsiębiorstwo zajmowało 1 miejsce we współzawodnictwie między 11 zakładami należącymi do WZPOW.

Zakład odznaczony jest Odznaką Honorową „Za Zasługi w Rozwoju Województwa Kaliskiego”.

Wytwórnia Win: modernizacja i maderyzacja

Najstarszy i największy zakład w przedsiębiorstwie. W ciągu 30 lat rozbudowany i zmodernizowany.

Produkcja: wino owocowe maderyzowane „Koncertowe”, wina owocowe markowe: „Nefris”, vermouth „Bianco”, „Rajskie”, „Ostrowskie”, „Nokturn”; wino owocowe popularne — białe i czerwone.

Załoga: 145 osób, w większości kobiety. Do zasłużonych w wyróżniających się w pracy należą: mistrzowie Mieczysława Spałek, Jerzy Rachwański, Tadeusz Stefański, oraz: Kazimierz Banaszak, Piotr Biliński (społeczny inspektor pracy), Janina Chmielecka, Stefania Cieluch, Zenon Gabryś, Maria Depiak, Maria Jurczak, Teresa Kaźmierczak, Bogumiła Młynek, Marian Mendela, Irena Nawrot, Barbara Pawlik, Genowefa Łukasiewicz,

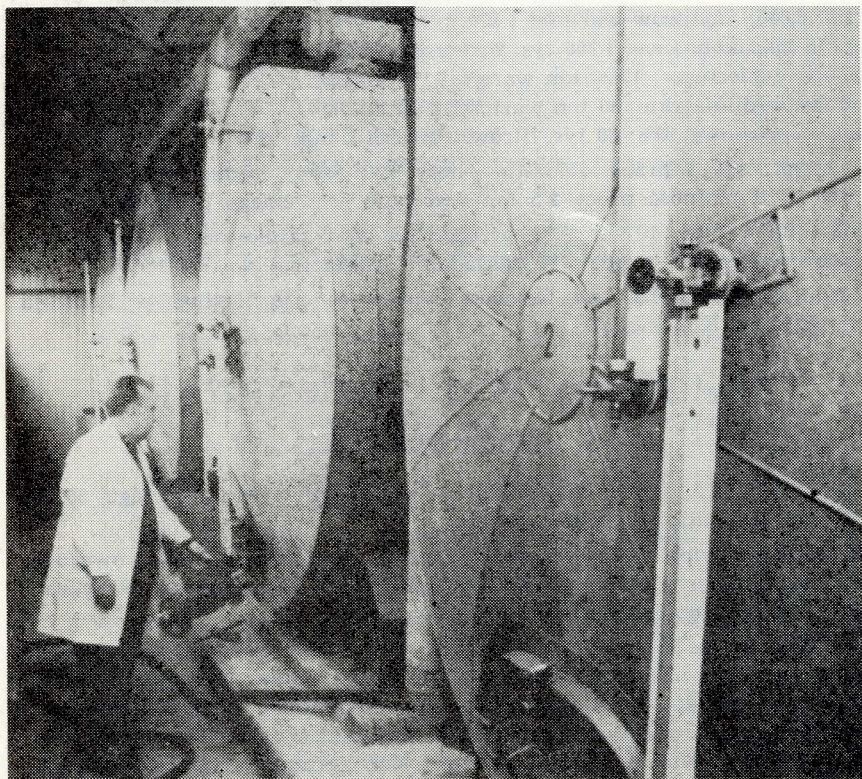
Michalina Stachowicz, Helena Sobczak, Marian Sobczak, Gertruda Stawicka, Zygmunt Torzewski, Regina Walkowiak.

Wydatność: w ciągu 1 dnia pracy — 60 tys. butelek wina różnych gatunków.

Kierownik Wytwórni: mgr Jan Majewski.

Amibcje załogi: Ambicją kierownictwa i załogi jest dostarczenie na rynek win dobrych jakościowo, tak aby wina owocowe nie ustępowały w opinii konsumentów wyrobom gronowym. W tym celu wprowadzono nową technologię zwaną maderyzacją (przyspieszony proces dojrzewania — poprawa walorów smakowych). Jest to pionierska inicjatywa w polskim winiarstwie.

Ciekawostki: Mało kto już dzisiaj pamięta, że w pierwszych latach do wyrobu wina używano także rabarbaru i jarzębiny. Jako jedna z pierwszych ostrowska winiarnia otrzymała za vermouth „Bianco” znak jakości „1”. Ozdobą każdego stołu jest produkowane w gąsiorkach oplatanych sznurkiem wino typu klasztornego.



Maderyzownia

„Pleszewianka” znaczy ...słodka

Produkcja: pomadki mleczne tzw. krówki, cukierki toffi, oraz galaretki owocowe wielosmakowe.

Załoga: 96 osób w tym 85 kobiet. Wydajność w ciągu 1 dnia pracy (przeciętna) 5 ton słodyczy; w porównaniu z rokiem 1980 wzrosła o 3 tony.

Kierownik oddziału: Kazimierz Kędzielski.

Fabryka powstała 10 lat temu jako inwestycja Ostrowskich Zakładów Przemysłu Spożywczego. Załoga ma dobre warunki pracy i socjalne. To decyduje o przywiązaniu do zakładu. Dla miasta Pleszewa stanowi zasadnicze miejsce pracy dla kobiet.

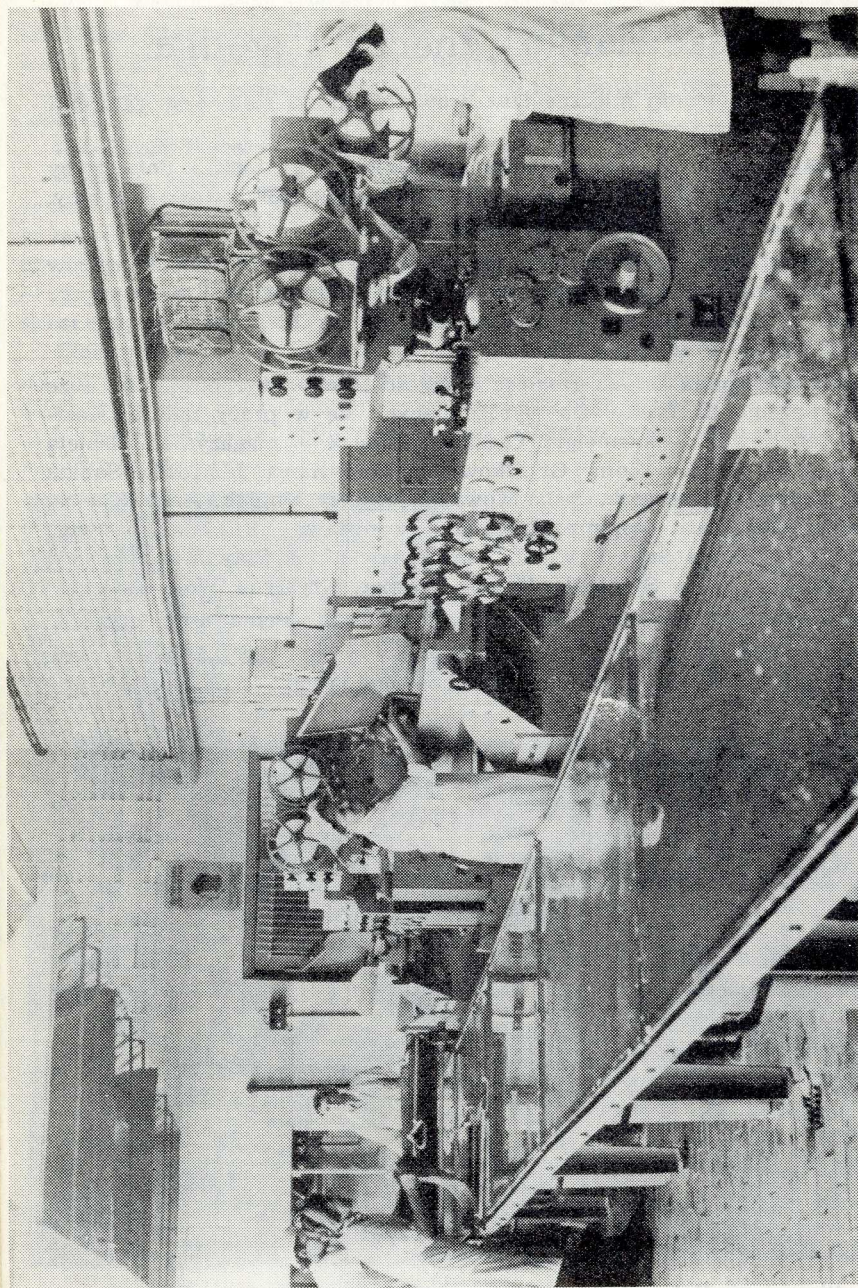
Cecha szczególna załogi: Dbałość o jakość i smak wyrobów, stąd duże ich powodzenie na rynku. Do wyróżniających się w pracy należą: Kazimierz Daszkiewicz — karmelarz, Czesław Grzesiak — magazynier, Elżbieta Marciniak — mistrz, Zofia Grześkowiak, Władysława Jamrozik, Sabina Kaska, Anna Kaźmierczak, Irena Kowalska, Józefa Kubiak, Anna Kusiak, Krystyna Majewska, Stefania Marciniak, Bronisława Niškiewicz, Jadwiga Naumiak, Czesława Staroń, Wanda Szymczak, Janina Stawińska, Czesław Stęchliński, Tadeusz Stańczyk, Helena Werner, Krystyna Wojcieszak.

Nowości: linia produkcji cukierków typu toffi. Pełna automatyzacja.

Ciekawostki: W ciągu 1 zmiany zużywa się tu m.in. 1,5 tony cukru, 3000 litrów mleka. Najbardziej uzdolnione zawijaczki — ręcznie zawijają co 3 sek. cukierek.



Wytwórnia Cukierków „Pleszewianka” — przy zawijaniu krówek



„Pleszewianka” — nowa linia produkcji toffi

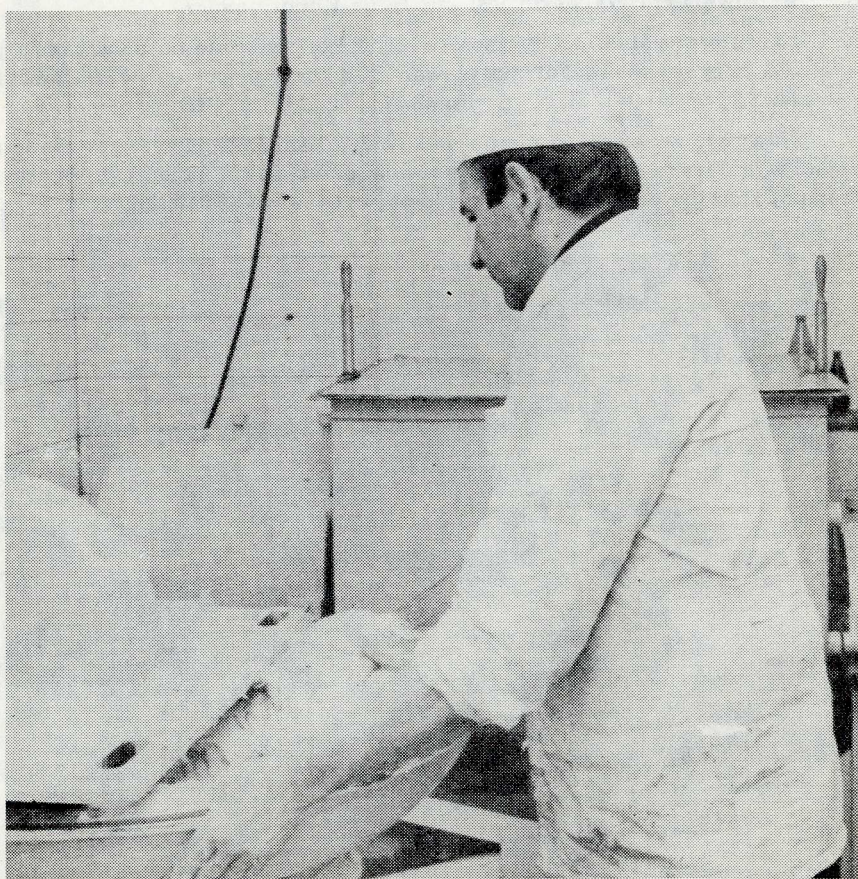
Przetwórnia Mięsna: mniej, ale smacznie

Przetwórnia mięsa jest jednym z najmniejszych zakładów produkcyjnych OZPS. Z uwagi na znane trudności surowcowe i reglamentację przydziału masy mięsnej wytwarza mniej wyrobów niż w latach dawniejszych.

Produkcja: wyroby wędliniarskie na zaopatrzenie ludności miasta Ostrowa w ilości ok. 8 ton miesięcznie.

Załoga: 8 osób. Wyróżniają się sumiennością i dbałością o dobrą jakość wyrobów: Marian Jurasik, Józef Pieczyński, Maciej Stasiak.

Kierownikiem jest Genowefa Majchrzak (29 lat pracy w przedsiębiorstwie).



W masarni

Wytwórnia Wód Gazowanych: zawsze dobra jakość

Jeden z najstarszych Zakładów, praktycznie produkuje dla mieszkańców Ostrowa.

Produkcja: w ciągu roku blisko 2 mln litrów: jest to głównie oranżada i napój pomarańczowy „Fiesta”.

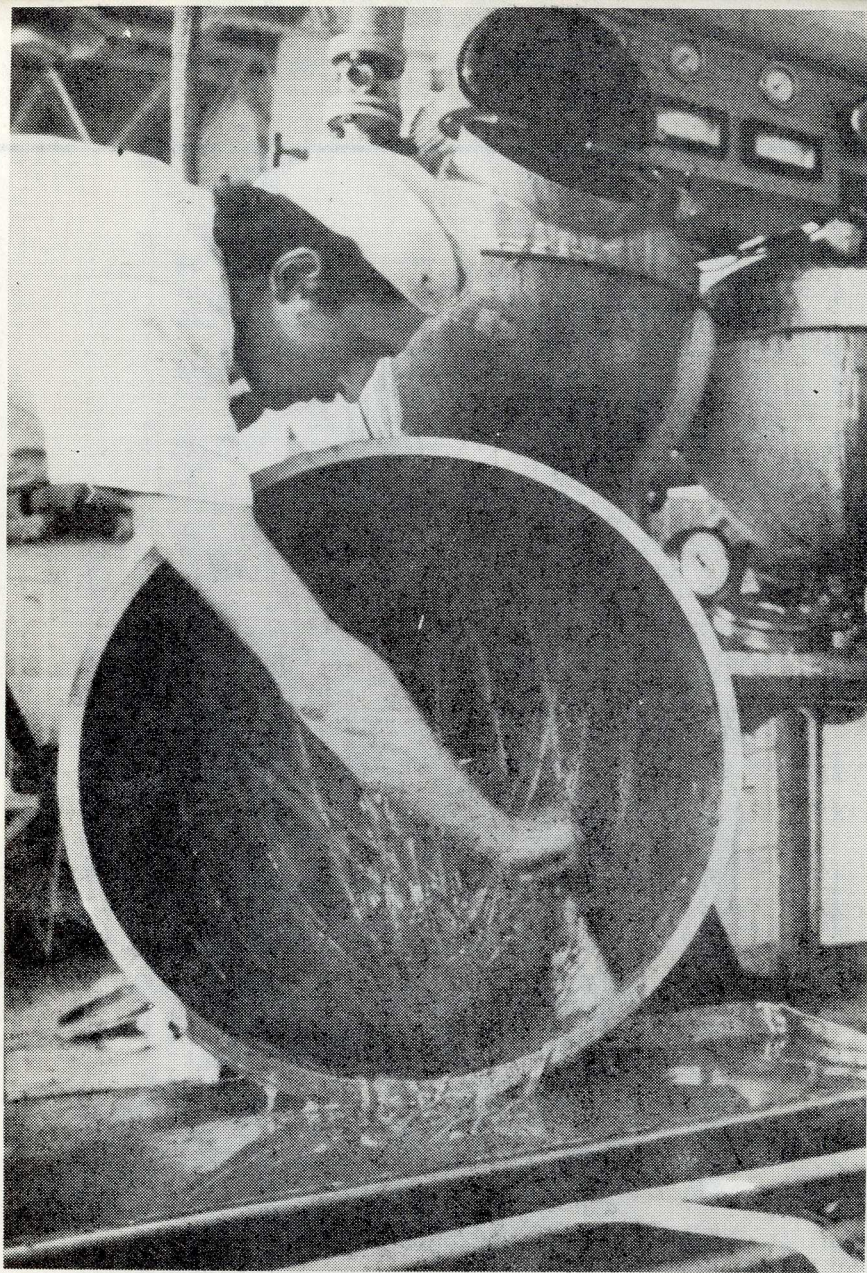
Załoga: 26 pracowników. Do wyróżniających się w pracy należą: Irena Borowska, Halina Dominik, Maria Frąszczak, Stanisława Karpińska, Maria Nadolna, Waleria Małecka, Teresa Wybierała, Włodzimierz Grelka, Zygmunt Kociemba, Stanisław Wojtczak.

Kierownikiem Wytwórni jest inż. Irena Kondratowicz.

Cecha szczególna: elastyczność w produkcji (zależnie od pory roku i pogody), duży stopień zautomatyzowania, widać tu postęp w porównaniu z pierwszymi latami. Maszyny produkcji polskiej i z NRD.

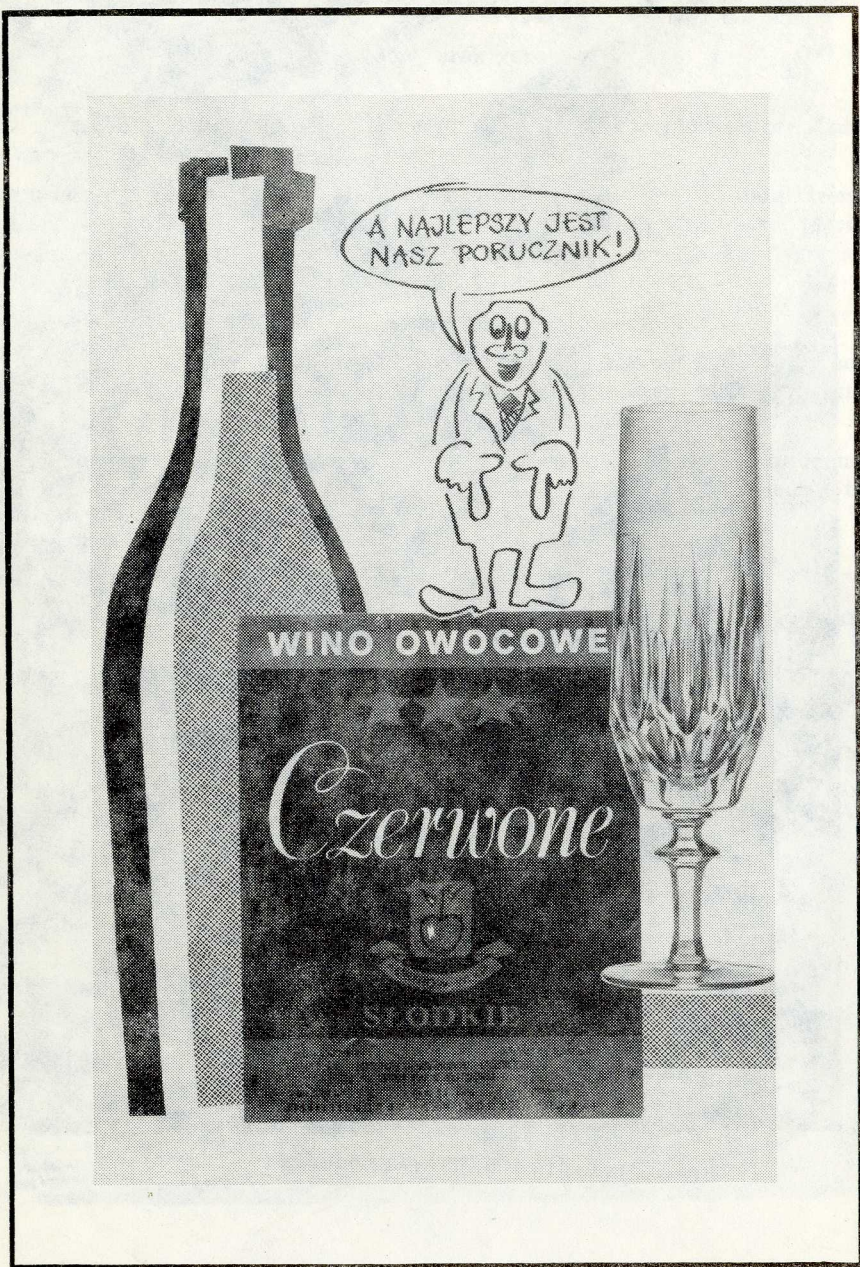
Nowości: wytwórnia pracuje nad nowymi smakowo napojami zamierzając wykorzystać zaprawy produkowane przez firmy polonijne. Będzie to napój zbliżony do coli „Frucola” i napój cytrynowy „Frutella”.





Z tej masy będą słodkości...

Bywa i tak...



VERMOUTH MARKOWE BIAŁE

WINO O
BARDZO

NA ORYGINALNYCH



OSTRÓW WLKP. WYTWÓRNIA PRC

kturn O MARKOWE



cet TUSOWY TYZOWANY

6%

Data rozlewu

edniego spożycia używać
definiowanym w stosunku 1:1
PN-72/A-79733

FTWÓRNIA PROD. SPOZ.
STRÓW WLKP.

c. ul. Wiosny Ludów 19

0,5 l

Cena 15,50 zł

do 0,2 pl
STWO P. 1
OZIAGWY 35
A 2E 43

Rajskie

