

OPIS historii firmy
Zakład Mięсно-Wędliniarski
„MIR-MAX” PENKALA

Firma rodzinna Zakład Mięсно-Wędliniarski „MIR-MAX” Penkala powstała w Pielgrzymowicach w 1998 roku. Jej założycielami byli Maksymilian i Zofia Penkalowie, właściciele gospodarstwa rolnego ze stawami i hodowlą koni oraz synowie Mirosław i Grzegorz.

Od początku działalności celem firmy była produkcja dobrej jakości wędlin na bazie wyselekcjonowanego surowca, aby zadowalać gusta klientów i cieszyć się dobrą opinią coraz szerszej grupy stałych odbiorców. Aby produkować dobre wędliny, firma zatrudniała wykwalifikowanych wędliniarzy, zaś doświadczenie handlowe Maksymiliana Penkali pozwoliło rozwinąć sieć sprzedaży nie tylko dla klientów indywidualnych, ale również dla małych, średnich i dużych odbiorców.

Wędliny z MIR-MAX-u sprzedawane są w dwóch sklepach firmowych - przy zakładzie w Pielgrzymowicach oraz w Pszczynie oraz na działach wędliniarskich w licznych sklepach na terenie gminy, powiatu, okolicznych miast. Zakład współpracuje także z firmami gastronomicznymi, restauracjami, stołówkami szkolnymi, przedszkolnymi, żłobkami, stołówkami przy zakładach pracy, m. in. w Pawłowicach, Żorach, Jastrzębiu-Zdroju, powiecie pszczyńskim i cieszyńskim.

Modernizacja zakładu w 2003 oraz rozbudowa o powierzchnię magazynową i dostosowanie produkcji do wymogów unijnych spowodowało, że po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej firmę dopuszczono do handlu z zagranicą, umożliwiając jej tym samym handel z pobliskimi Czechami. Natomiast w 2012 r. powstał duży sklep i pomieszczenia administracyjne.

Firma spełnia wszystkie normy dotyczące bezpieczeństwa i higieny żywności, a stały nadzór weterynaryjny i system HACCP gwarantuje profesjonalną i rzetelną obsługę oraz wysoką jakość produktów. Pomimo modernizacji, firma pozostała przy tradycyjnych metodach produkcji, przede wszystkim - tradycyjnych wędzarniach opalanych drewnem.

Przez lata firma wyspecjalizowała się w przetwórstwie mięsa wieprzowego, wołowego i drobiowego. Dzisiejszy asortyment sprzedawanych wyrobów obejmuje ponad 100 rodzajów kiełbas, wędzonek, wędlin podrobowych, wyrobów garmazeryjnych, a także mięsa na gorąco, tak zwane „koryta” oraz tzw. „wiejskie stoły” na imprezy okolicznościowe.

Wykorzystując malownicze położenie posesji w latach 90. firma równolegle rozpoczęła działalność agroturystyczną, zaczynając od położonego przy stawach jednego domku z aneksem kuchennym i łazienką. Agroturystykę rozwijała przede wszystkim żona Maksymiliana - Zofia Penkala. Dziś firmę, oprócz rodziców i synów, prowadzą również synowe Katarzyna i Aleksandra, dzięki czemu możliwy był podział zadań związanych z prowadzeniem zakładu produkcyjnego, handlu, usług agroturystycznych, gastronomicznych i organizacji imprez.

Obecnie firma zatrudnia ok. 30 osób, nie tylko do produkcji wędlin, ale również kierwców, sprzedawców, pracowników administracyjnych.

Zainteresowanie i potrzeby klientów usługami agroturystycznymi, noclegowymi i organizacji imprez rosły, więc właściciele w 2008 roku wybudowali budynek przeznaczony na cele rekreacyjne, pokoje gościnne z łazienkami i salą bankietową. W 2014 r. budynek został rozbudowany przy wykorzystaniu środków unijnych

pozyskanych w ramach Lokalnej Grupy Rybackiej „Żabi Kraj”. Obecnie do dyspozycji gości jest 11 pokoi, duża sala weselna oraz dwie mniejsze na przyjęcia okolicznościowe.

Zadaszona wiata na ponad 100 osób z grillem i zapleczem gastronomicznym pozwala również organizować imprezy na świeżym powietrzu. Od wiosny do jesieni odbywają się w tym miejscu festyny, spotkania integracyjne, spotkania rodzinne i inne imprezy plenerowe organizowane dla przedszkoli i szkół. W zimie organizowane są kuligi i ogniska z pieczeniem kiełbasy.

Zaplecze rekreacyjno- sportowe tj. dwa place zabaw, boisko do siatkówki plażowej, rowerki wodne, łódka, jazda konna wierzchem, przejażdżki bryczką lub wozem wiejskim pozwalają aktywnie spędzić czas na terenie gospodarstwa agroturystycznego oraz umożliwiają profesjonalną organizację imprez dla grup zorganizowanych. Z oferty korzystają zarówno klienci indywidualni (wesela, komunie, przyjęcia okolicznościowe) jak i firmy i placówki oświatowe (imprezy integracyjne, wycieczki dla dzieci, wigilie, spotkania barbórkowe) stowarzyszenia lokalne takie jak. koło gospodyń wiejskich, koło emerytów, kółko rolnicze.

Firma bardzo ściśle współpracuje z lokalnym środowiskiem. Wielokrotnie współpracowała z gminnymi instytucjami: urzędem gminy – udostępniając i przystosowując obiekt na spotkania integracyjne i szkolenia w ramach realizowanych projektów międzynarodowych. Tutaj Stowarzyszenie Kulturalno - Społeczne Karola Miarki z Pielgrzymowic organizuje również wakacyjne plenery malarskie dla dzieci i młodzieży z gminy Pawłowice. Firma jest sponsorem licznych gminnych wydarzeń i uroczystości, np. Biegu Pawłowickiego czy Dni Pawłowic.

W 2004 r. gospodarstwo agroturystyczne zdobyło III miejsce w kategorii typowego gospodarstwa rolnego w KONKURSIE WOJEWÓDZKIM AGRO-EKO-TURYSTYCZNY "ZIELONE LATO 2004".

W 2010 roku gospodarstwa agroturystyczne zdobyło II miejsce dla NAJLEPSZEGO GOSPODARSTWA AGROTURYSTYCZNEGO województwa śląskiego i nominację do nagrody Złote Laury na Najlepszego Przedsiębiorcę Powiatu Pszczyńskiego w kategorii produkcja. W 2016 r. Wójt Gminy Pawłowice wyróżnił firmę za rozwój firmy uwzględniający estetyczne zagospodarowanie przestrzeni.