



Coraz bliżej święta...

Zanim jednak wciągną nas pierniki i kolędy, spójrzcie na skondensowaną porcję działań i ciekawostek z minionego kwartału.

Klikajcie w zielone kwadraty, by zobaczyć więcej: wywiady, filmy, zdjęcia i życzenia od koleżanek i kolegów :)

WORKDAY NADCHODZI

Wiecie, że tegoroczna ocena pracownicza odbędzie się już na nowej platformie HR – Workday?
To wspólne narzędzie dla całej Grupy De Heus: jednolite zasady, spójne procesy i większa przejrzystość.

Co daje Workday?

– intuicyjny, czytelny system – dostęp także w aplikacji na urządzeniach mobilnych – szybki podgląd danych i funkcjonalności, które będą rozwijane w kolejnych latach.

Docelowo Workday stanie się naszym centrum HR: dane osobowe, umiejętności, oceny, rozwój, szkolenia, onboarding – wszystko w jednym miejscu.



WYCIEZKI TPS-ÓW I DZIECI HODOWCÓW DO PUNKTU ZWROTNEGO

KLIKNIJ
- ZOBACZ
QUIZ
O ŻYWIENIU



Ola Tracz, Ewa Wałczak, Patrycja Zawieja, Radek Celiński, Stawek Dominikowski czy Kamil Krzyszczyk – m.in. oni świetnie wykorzystali potencjał Punktu Zwrotnego, zapraszając do naszego EkoCentrum dzieci hodowców oraz potencjalnych klientów. Dzieci i młodzież wzięli udział w wyjątkowych lekcjach o środowisku: interaktywnej wystawie ze zbieraniem kamieni mocy, pokojach zagadek i quizie sprawdzającym ich wiedzę z zakresu żywienia. Efekt? Nauka bez nudy, dużo emocji, współpraca i zdrowa rywalizacja.

Wy też możecie sprawdzić siebie i swoje pociechy z tematów żywieniowo-hodowlanych - wystarczy kliknąć w zielony kwadrat po lewej stronie.

Quiz możecie także przesyłać/pokazywać innym dzieciakom i młodzieży.



PEŁEN KALENDARZ, KONKRETNA WIEDZA, REALNE RELACJE

Za nami **świętomarcińskie spotkanie hodowców drobiu wodnego** – merytoryka (z udziałem Izabeli Kaczmarek, Artura Gruszczyńskiego i Tomka Gumoli) na wysokim poziomie, kulinarne warsztaty z przyrządzania ramenu i gęsiny oraz konkurs na najlepsze danie z kaczki. Zwycięska potrawa trafiła do menu restauracji Trzy Mosty – Kraśna Dzikiej Kaczki. Wydarzenie zostało też nagrane, w ramach naszego filmu o gęsinie: [Gęsina od pola do stołu](#).

W Centrum Hipiki Jaskkowo odbyła się **Akademia Mistrzów Nioski** z udziałem naszych ekspertów Dariusza Wolińskiego, Izabeli Kaczmarek oraz lekarzy weterynarii i przedstawicieli Krajowej Izby Producentów Drobiu Pasz. Finał wydarzenia nastąpił w... strefie VIP podczas zawodów jeździeckich.

Trzy **konferencje dla hodowców brojlerów**, solidna dawka wiedzy i praktyki – to także miało już miejsce. Prelekcje poprowadzili: Mariusz Pietrasiak, Kuba Bomba i Piotr Krajewski, a gościem specjalnym był Dariusz Goszczyński (KRD).

Gościliśmy również na **Kongresie Produkcji Świń** oraz na **Cavaladzie** w Poznaniu, która przyciągnęła miłośników jeździectwa także do strefy Energys, gdzie zaprezentowaliśmy premierowo cztery nowe sieczki, rozdawaliśmy próbki i prowadziliśmy konsultacje żywieniowe z końskim dietetykiem Sądzą Maciąg.

O naszej obecności na **Forum Rynku Spożywczego i Handlu** (Michał Czapliński, Tomasz Gumola, Jarosław Rogoża), **Dorocznym spotkaniu branży drobiarskiej** (Adam Zaleski) i **Narodowych Wyzwaniach** (Ania Trybek, Marcin Sabiło) możecie poczytać tutaj:

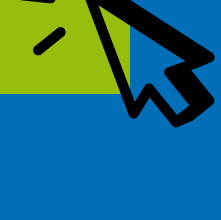
ZOBACZ FILM: GĘSINA OD POLA DO STOŁU



ZOBACZ ROLKĘ: AKADEMIA MISTRZÓW NIOSKI



ZOBACZ ROLKĘ: KONFERENCJE BROJLEROWE



WIĘCEJ O FRISH, NW I SPOTKANIU BRANŻY DROBIARSKIEJ



SZKOLIMY SIĘ

KLIKNIJ
- ZOBACZ FILM
ZE SZKOLENIA
W DZIALE
BROJLERA



13. **Akademia Sprzedaży De Heus** – zakończona. Egzaminy zaliczone, certyfikaty zdobyte, solidna porcja wiedzy za uczestnikami. Była intensywna praca, negocjacje, perswazja, szlifowanie komunikacji, nagrania, feedback i... dużo śmiechu oraz dobrej energii. Efekt? Nie tylko kompetencje, których nie da się zmierzyć testem, ale też relacje i doświadczenia, które zostają na długo.

W listopadzie odbyło się również **spotkanie szkoleniowe dla działu brojlera**, którego głównym tematem była bioasekuracja oraz dbałość o młode ptaki i przygotowanie kurnika do wstawienia. Szkolenie odbyło się na fermie testowej w Oporowie.

Szkolimy się też z m.in. organizacji pracy (5S – sortowanie, systematyka, sprzątanie, standaryzacja, samodyscyplina). Ale nie tak standardowo, a poprzez **leanową grę**, przygotowaną przez Pawła Gołębiowskiego.



Cześć! Tu Paweł - szukam sposobów, żeby nasza praca była prostsza i szybsza. Przygotowałem grę leanową, dzięki której na własnej skórze poczucie, o co chodzi w tym całym "porządku z głową". Do zobaczenia na warsztatach – obiecuję, że po nich słowo „5S” nie będzie już brzmiało jak korporacyjny skrót, tylko jak coś, co naprawdę działa!

A CO SŁYCHAĆ NA PRODUKCJI?

Wdrożyliśmy DHP 3.0 w kolejnych lokalizacjach – po Spytkowicach także w Łomży i Grodzisku Wlkp. Nowa wersja to bardziej przyjazny interfejs, większa precyzja i wydajność oraz sporo usprawnień w codziennej pracy: więcej operacji wykonywanych skanerem, lepsza integracja z systemami oraz synchronizacja receptur i etykiet.

W Iłowie zakończyliśmy modernizację. Wymieniliśmy **linię granulacji** na większą, bardziej zautomatyzowaną o większej wydajności.

Zakończyliśmy pierwszy etap modernizacji linii granulacji w Janowcu Wlkp. Wstawiliśmy dodatkowy granulator oraz zwiększyliśmy liczbę zbiorników buforowych. Dodatkowo wytwórnia będzie już produkować wyłącznie pasze dla brojlerów.

Łęczycza docelowo będzie specjalizować się w paszach dla indyków, nadal obsługując także trzodę, nioski, kaczki i gęsi. To większa stabilność, bezpieczeństwo operacyjne i lepsza organizacja pracy, a także wzrost mocy produkcyjnych w zachodniej Polsce, gdzie popyt na drobiowe pasze stale rośnie. To mniej relokacji – większy spokój – lepsza obsługa klienta oraz stabilniejsza pozycja w segmencie pasz indyckich.

W Łomży testujemy nowy sposób kontroli wag masowych. Zamiast tradycyjnych, ciężkich wzorców masowych, do kalibracji używamy zestawu elektronicznych dynamometrów. Efekt? Bezpiecznie praca, mniej dźwigania, mniej ludzi do pracy (wystarczą dwie osoby) i możliwość sprawdzenia wagi w dowolnym momencie procesu bez ryzyka urazu. Prościej, lżej i po prostu wygodniej.

W Podkonicach wdrożyliśmy system sygnalizacji pożarowej w całym obiekcie, dzięki czemu zwiększamy ochronę oraz bezpieczeństwo zakładu.



OD CIEKAWOŚCI DO REALNEGO WPŁYWU...

Milena Dybiec, Rafał Kostyk oraz Paweł Kozicki zostali audytorami wewnętrznymi. Dlaczego? Co nimi kierowało?

"Zostałam audytorem wewnętrznym, ponieważ zależy mi na lepszym zrozumieniu, jak procesy i system jakości działają w praktyce, a nie tylko na papierze. Traktuję tę rolę jako realne wsparcie organizacji." - Milena Dybiec, kierownik produktu ds. brojlerów i premiksów

„Zdecydowałam się dołączyć do zespołu audytorów, ponieważ ciekawi mnie, jak działają procesy w firmie »od kuchni«. Lubię wyzwania i szukam sposobów na poprawę procesów.” - Rafał Kostyk, regionalny kierownik sprzedaży

„Bycie audytorem to okazja do rozwoju, zdobywania nowych kompetencji i współpracy z różnymi działami. Daje możliwość realnego wpływu na jakość pracy i ciągłego doskonalenia.” - Paweł Kozicki, st. kierownik utrzymania ruchu

Trójka nowych audytorów podkreśla, że ta rola łączy rozwój, analizę procesów i realny wpływ na organizację. Dołączają oni do 13 obecnych audytorów, którzy, patrząc z boku, pomagają dostrzegać to, co na co dzień może nam umykać, a realnie usprawnia funkcjonowanie firmy.

DLACZEGO „BEZ WYLESIANIA” NAPRAWDĘ MA ZNACZENIE

KLIKNIJ
- ZOBACZ FILM,
DLACZEGO
WYLESIANIE
JEST ZŁE



Wylesianie to utrata bioróżnorodności, szybsze zmiany klimatu, degradacja gleby. Deforestacja przestaje być „problemem środowiskowym” – dziś to realne wyzwanie dla całego biznesu.

Dlatego w decyzjach zakupowych zwracamy uwagę na pochodzenie surowców i ich wpływ na środowisko. Surowce pochodzące z terenów niewylesionych to mniejszy ślad środowiskowy, stabilniejsze łańcuchy dostaw i zgodność z nadchodzącymi wymaganiami EUDR. Przykład? Zrównoważona soja – z kontrolowanym pochodzeniem i jasnymi standardami środowiskowymi.

W tym roku otrzymaliśmy wiele zapytań od ubojni, mleczarni i hodowców dotyczących EUDR i pochodzenia soi. W odpowiedzi podkreślamy naszą gotowość: m.in. wsparcie zrównoważonej produkcji poprzez kredyty RTRS (promujące ekologiczne praktyki rolnicze, ochronę zasobów naturalnych oraz poszanowanie praw społecznych w krajach Ameryki Południowej) oraz pełną identyfikowalność nasion soi.

DLA ZAANGAŻOWANYCH I CHCĄCYCH SIĘGNAĆ PO WIĘCEJ POLECAMY:

**WYWIAD
Z JARKIEM
ROGOŻĄ**
- DYREKTOREM
PIONU ROZWOJU
I TECHNOLOGII



**WYWIAD
Z ANIĄ
TRYBEK**
- KIEROWNIKIEM
PRODUKTU
- BYDŁO



**WYWIAD
Z DARIUSZEM
GOSZCZYŃSKIM**
- PRZESIE
KRAJOWEJ RADY
DROBIARSTWA



**ROZMOWA
Z TOMKIEM
GUMOLĄ**
- KIEROWNIKIEM
MARKETINGU
STRATEGICZNEGO



**ROZMOWA
Z MARCINEM
SABIŁO**
- KIEROWNIKIEM
SPRZEDAŻY



KLIKNIJ
- SPRAWDŹ
PRZEPISY NA
POTRAWY
Z INDYKA



KLIKNIJ
- POZNAJ
SMAK
KACZYNY



JEŚLI SZUKASZ PRZEPISÓW NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ, KTÓRYMI OCZARUJESZ GOŚCI, SPRAWDŹ PRZEPISY PRZYGOTOWANE SPECJALNIE DLA DE HEUS



**POSŁUCHAJ
ŻYCZEŃ**



**SPRAWDŹ CZEGO ŻYCZĄ CI NA ŚWIĘTA I NOWY ROK
M.IN. ANIA, DOROTA, ILONA, JOLA,
JACEK, KUBA, PAWEŁ, SEBASTIAN**

