

# Farma Świętokrzyska – od idei do sukcesu



Farma Świętokrzyska działa na rynku już od ponad 16 lat, produkując ekologiczne warzywa i owoce, a także oferując klientom poszerzającą się gamę przetworów w jakości BIO. Obecnie to jedna z najbardziej rozpoznawalnych i cenionych marek ekologicznych na rodzimym rynku. Farma Świętokrzyska aktywnie angażuje się również w promowanie certyfikowanej żywności w naszym kraju oraz zmianę nawyków zakupowych i żywieniowych polskich konsumentów

Tekst: Marcin Fajerski

**F**arma Świętokrzyska powstała w 2002 r. Jej pomysłodawca i obecny prezes Łukasz Gębka wraz z żoną Olgą przeprowadzili się na odziedziczone po dziadku gospodarstwo o powierzchni 7 ha. – Odważnie postawiliśmy wszystko na jedną kartę

i systematyczny rozwój ekologicznej produkcji, której idea była mi bliska już od dzieciństwa, a także podczas studiów na SGGW w Warszawie, na kierunku inżynierii środowiska – wspomina Łukasz Gębka. – Początki do najłatwiejszych nie należały. Dzięki mozolnej pracy,



Łukasz Gębka, założyciel i prezes Farmy Świętokrzyskiej



Łukasz Gębka z córką, Karolina Kałdońska i Marcin Fajerski w pakowni warzyw Farmy Świętokrzyskiej

pasji, determinacji i wierze w ideę EKO stopniowo powiększaliśmy nasze gospodarstwo. Aktualnie zajmuje ono obszar ok. 120 ha, co pozwala zaliczyć je do największych w kraju. Nie mieliśmy złudzeń, że prowadzenie takiego gospodarstwa to ciężka praca, nieustanna walka z czasem oraz ciągłe poszerzanie wiedzy na temat ekologicznej produkcji i zdrowej, opartej na roślinach diety. Dla nas uprawa ziemi to znacznie więcej, niż tylko produkowanie warzyw i owoców. W naszych działaniach stawiamy przede wszystkim na miłość, szacunek i oddanie naszej misji. To daje nam siłę do realizacji kolejnych ambitnych przedsięwzięć i planów – podkreśla.

## Serce do jakości BIO

„Z miłości do EKOjakości” pozostaje myślą przewodnią towarzyszącą całemu zespołowi ponad 100 pracowników Farmy Świętokrzyskiej. – Ideę tę realizujemy każdego dnia i dotyczy ona wszystkich aspektów naszej działalności, począwszy od wysianych nasion, aż do załadunku produktów świeżych i przetworzonych – zaznacza Łukasz Gębka. – Samodzielnie wytwarzamy nawozy i środki ochrony roślin na bazie ekologicznych olejków. Zharmonizowaliśmy też uprawy z kalendarzem księżycowym. Co ważne, dbamy o to, by czas pomiędzy zbiorem warzyw i owoców a ich spożyciem był możliwie

## „Z miłości do EKOjakości” pozostaje myślą przewodnią towarzającą całemu zespołowi ponad 100 pracowników Farmy Świętokrzyskiej

najkrótszy. W ten sposób nie tracą one swoich wartości odżywczych. Dlatego właśnie jako rolnicy oferujemy produkty wyłącznie z własnych upraw, m.in.: sałaty, rzodkiewki, truskawki, jarmuż, paprykę, pomidory, buraki, ogórki, cukinię, marchewkę, cebulę, dynię, por czy seler.

## Od podstaw do nowoczesności

Farma Świętokrzyska poprzez uszanowanie ziemi, miłość do natury i troskę o najwyższą jakość odżywczą swoich produktów składa hołd pionierom ekologicznej produkcji. – Myślę, że wierność tej idei



Karol Gębka z córką, Ewelina Szymula, Łukasz Gębka i Karolina Kałdońska na ekologicznych uprawach Farmy Świętokrzyskiej



Siedziba i zakład przetwórstwa Farmy Świętokrzyskiej

wraz z naszym zaangażowaniem sprawiają, że nasze warzywa i owoce są tak bardzo cenione przez wszystkich odbiorców, przechodząc najbardziej restrykcyjne testy ze znakomitymi wynikami – mówi Karol Gębka. – Równocześnie troszczymy się o wymogi, jakie stawia przed nami rynek i handel.

Farma Świętokrzyska jako jedno z nielicznych polskich gospodarstw ekologicznych może poszczycić się m.in. certyfikatem Global



Dużą część upraw zajmuje też cukinia

## Farma Świętokrzyska jako jedno z nielicznych polskich gospodarstw ekologicznych może poszczycić się m.in. certyfikatem Global G.A.P. – globalnie akceptowanym certyfikatem dobrej praktyki rolniczej, zapewniającym bezpieczeństwo produkcji żywności i środowiska

G.A.P. – globalnie akceptowanym certyfikatem dobrej praktyki rolniczej, zapewniającym bezpieczeństwo produkcji żywności i środowiska. Global G.A.P. uwzględnia również wysokie wymagania etyczne oraz wytyczne dotyczące warunków pracy. Farma Świętokrzyska posiada ponadto certyfikat ISO 22000:2005.

### Odważnie, ale odpowiedzialnie

Ważnym przełomem w działalności Farmy Świętokrzyskiej było powstanie działającej już od kilku lat przetworni. – To ważne dopełnienie naszej działalności i istotny krok w rozwoju Farmy Świętokrzyskiej – tłumaczy Łukasz Gębka. – Już od wielu lat zależało nam na po-

szerzeniu oferty ekoproductów oferowanych w sprzedaży, a także na zwiększeniu atrakcyjności portfola Farmy Świętokrzyskiej. Nasze początki w przetwórstwie były trudne. Mielśmy mnóstwo pomysłów, które chcieliśmy realizować, nawet przy niewielkim metrażu. W końcu udało nam się zadowalająco powiększyć wybór oferowanych przetworów. Sukcesywnie pojawia się coraz więcej nowości pod naszą marką. Pasja do gotowania i zdrowego odżywiania ułatwia nam tworzenie nowych receptur produktów, które trafiają w gusta najbardziej wymagających odbiorców.

## Coraz bogatszy wybór

Aktualnie ponad 90% masy towarowej w Farmie Świętokrzyskiej trafia do ekologicznego przetwórstwa, a oferta rodzinnego przedsiębiorstwa obejmuje kilkadziesiąt różnorodnych produktów, m.in.: ekologiczne flaczki wegańskie nagrodzone medalem targów World-Food Warsaw, kapustę z grochem i curry, bigos wegański, lunch z dyni, soję w sosie pomidorowym, produkty kiszone, pasty do pieczywa i pesto. Ekologiczne ogórki konserwowe, marynowana papryka czy czerwona cebula w zalewie idealnie sprawdzą się z kolei jako przekąski lub dopełnienie dań dla aktywnych i zapracowanych. – Wyznajemy zasadę, że każdy poprzez odpowiedzialne traktowanie codziennych wyborów żywieniowych może zmieniać świat na lepsze – przekonuje Karol Gębka. – Cieszymy się, że poprzez nasze produkty czynimy ten wybór łatwiejszym i smaczniejszym. W najbliższym czasie z pewnością jeszcze wiele razy pozytywnie zaskoczemy naszych odbiorców produktami, które wyróżniają się dobrym składem, odpowiednim m.in. dla wegan i osób na diecie bezglutenowej, a także wyśmienitym smakiem.

## Nowe cele i wyzwania

Po 16 latach wyłożonej pracy Farma Świętokrzyska nie zwalnia tempa i wciąż stawia na rozwój. W minionym roku firma zdecydowała się m.in. na powiększenie powierzchni swoich upraw oraz bazy transportowej, dzięki czemu proces dostaw warzyw, owoców i przetworów do klientów przebiega jeszcze sprawniej. Obecnie Farma Świętokrzyska modernizuje pakownię i przetwórnę, a także inwestuje w rozwój gospodarstwa oraz nowe uprawy. Równocześnie firma powiększa swoją bazę transportową, co pozwala jej dostarczać produkty do większej liczby zainteresowanych odbiorców. Powoli też Farma otwiera się na rynki zagraniczne i pracuje nad zwiększeniem udziału eksportowanych towarów. Ważny element działalności Farmy Świętokrzyskiej stanowi również promowanie ekologicznej produkcji wraz z jej zaletami, certyfikatu rolnictwa ekologicznego oraz zdrowego stylu życia. Firma chętnie angażuje się we wszelkie inicjatywy zorientowane na propagowanie ekologicznej żywności, a także aktywnie działa w ramach Polskiej Izby Żywności Ekologicznej. ■



Przetwórnia Farmy Świętokrzyskiej



Uprawa jarmuzu na Farmie Świętokrzyskiej



Na Farmie Świętokrzyskiej uprawia się m.in. ekologiczną kapustę