

TRADYCYJNY POLSKI SMAK

czyli z wizytą w Gene's Sausage Shop & Delicatessen

Polonijne i amerykańskie gazety rozpiswały się wielokrotnie o delikatesach, gdzie mięso i wybory wędliniarskie są zawsze świeże, pieczywo chrupiące, a masło i inne produkty nabiałowe wręcz rozplywające się w ustach. Mowa oczywiście o znanym, lubianym i prestiżowym sklepie – **Gene's SAUSAGE SHOP & DELICATESSEN** przy 5326-28-30 W. Belmont Avenue w Chicago.

Biorąc przykład z innych chicagowskich gazet również SZIKagowianka postanowiła odwiedzić delikatesy herbu „Krowa”, które znane są niemal każdemu mieszkańcowi Wietrzego Miasta.

O produktach oferowanych w Gene's Sausage można by rozpisywać się na wielu stronach tego magazynu, dlatego też wspomnienia z naszej wycieczki po „polonijnej krowce” postanowiliśmy ograniczyć do masarni, która stanowi integralną część sklepu, czym nie mogą pochwalić się inne polonijne supermarkety. Wspomniana masarnia funkcjonuje od szeregu lat i podobnie jak same delikatesy jest firmą rodzinną. Właścicielami są: **Alicja i Eugeniusz Łuszcz**, który zdolność wyrobu produktów mięsnych odziedziczył po ojcu

i dziadku, którzy także prowadzili masarnię.

Masarnia będąca integralną częścią sklepu *Gene's & Sausage Shop* specjalizuje się w produkcji wędlin wysokogatunkowych a w szczególności wyrobów wędzonych (w budynku znajduje się także wędzarnia).

Nie znaczy to, że właściciele stronią od wyrobów podrobowych, które także cieszą się dużym powodzeniem u Klientów.

Odbiorcami wyrobów masarni mieszczącej się w „polonijnej krowce” w pierwszym rzędzie są mieszkańcy Chicago i okolic. Nie rzadko jednak do słynącego ze swych wyrobów mięsnych sklepu na Belmont Avenue przyjeżdżają klienci z sąsiedzących z Illinois stanów.

Państwo Łuszcz, prowadzący masarnię, cały swój wysiłek poświęcają na utrzymanie doskonałej jakości swych produktów, ze szczególnym uwzględnieniem ich bezpieczeństwa zdrowotnego, przez wszechstronne zaangażowanie pracowników działających na wszystkich szczeblach.

Dbają o tradycyjny polski smak swoich wszystkich wędlin. Produkują według tradycyjnych, sprawdzonych receptur, bez środków ulepszcjących i poprawiających wydajność.

Prowadzą produkcję przestrzegając zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przepisów dotyczących ochrony środowiska.

Wszyscy pracownicy znają politykę jakości fir-

my, są również szkoleni i instruowani przez firmę w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Największą satysfakcją dla właścicieli sklepu i masarni jest zadowolenie Klienta z ich dobrego jakościowo i bezpiecznego pod względem zdrowotnym produktu, co umożliwia ciągły rozwój firmy i poszerzenie asortymentu.

Gwarancją dobrej jakości i świeżości produktów jest szybka i sprawna dystrybucja, która zapewnia dostarczenie do Klienta wyrobów natychmiast po ukończeniu produkcji. Taką możliwość daje funkcjonujący z masarnią sklep, który oferuje wyroby w następujących grupach towarowych:

- wędliny średniorozdrobnione,
- wędliny drobnorozdrobnione,
- kiełbasy grube,
- wędzonki,
- wyroby garmazeryjne,
- pieczenie,
- mięso w elementach.

Pan **Eugeniusz Łuszcz**, który codziennie osobiście nadzoruje wyrób wędlin a także sam uczestniczy w produkcji – zapewnia, że jego dążeniem jest stałe wychodzenie naprzeciw wymaganiom Klientów i przewidywanie ich przyszłych oczekiwań.

O tym, że Klienci są usatysfakcjonowani nie trzeba pisać, gdyż wystarczy spojrzeć na zadowolone twarze i załadowane po brzegi wózki ludzi opuszczających przestronne wnętrza sklepu przy 5330 W. Belmont w Chicago.

Członkowie redakcji SZIKagowianki, którzy dzięki gościnności państwa **Alicji i Eugeniusza Łuszcz** mieli okazję spróbować wszelkich produktów mięsnych oferowanych w sklepie – najbardziej upodobałi sobie kiełbasę swojską, która nie tylko w Chicago, ale w całych Stanach Zjednoczonych i Polsce nie ma sobie równej.

