{slimbox images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia1_1.jpg, images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia1.jpg

GOŚCINNE *POŁONINY.*

**W roku szkolnym 2016/2017 uczniowie klas I-III uczestniczyli w programie „Owoce i warzywa w szkole", którego celem była
trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci poprzez zwiększenie udziału owoców i warzyw w ich codziennej diecie oraz propagowanie zdrowego odżywiania. W ramach programu wdrożono działania o charakterze edukacyjnym.**

{slimbox images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia3_3.jpg, images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia3.jp

Aby skutecznie i trwale kształtować zdrowe nawyki dzieci otrzymywały świeże porcje owoców i warzyw oraz soki. W szkole prowadzone były działania promujące zdrowe odżywianie wśród dzieci i dorosłych, m. in. ***Dzień bez Podręcznika - „Z warzywami za pan brat",*** spotkania z panią higienistką, prelekcje, konkursy plastyczne, czy wspólne wykonywanie sałatek owocowo-warzywnych i soków. Podsumowaniem naszych działań była zorganizowana 14 czerwca br. wycieczka do zakładu produkcyjnego o nazwie
Połoniny. Rozlewnia Wody Mineralnej i Soków w Brzozowie.

{slimbox images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia2_2.jpg, images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia2.jp

Nasi nauczyciele i uczniowie zostali serdecznie powitani przez pana prezesa Tomasza Bocheńskiego i jego współpracowników – panie Reginę Sabik i Katarzynę Bąk. Zwiedzanie zakładu poprzedziło spotkanie, w trakcie którego uczniowie poznali historię powstania firmy, uzyskali informacje związane z pozyskiwaniem wody do procesu produkcyjnego, badaniem jej jakości i asortymentem gotowych produktów. Usłyszeli również, że niegazowana woda „Iwoniczanka" to wysokiej jakości woda źródlana naturalnego pochodzenia, wydobywana z głębokich pokładów najczystszej ekologicznie karpackiej ziemi.

{slimbox images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia4_4.jpg, images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia4.jpg

W trakcie degustacji dzieci mogły poznać różnice między wodą gazowaną i niegazowaną oraz przekonać się, jak „Iwoniczanka" doskonale gasi pragnienie, a jej skład sprawia, że jest odpowiednia na każdą porę i dla każdego.

Następnie pan prezes osobiście wraz z kierownikiem produkcji panem Karolem Szmydem zaangażował się w oprowadzanie naszej grupy i zapoznał nas z procesem technologicznym. Nowoczesna, w pełni zautomatyzowana linia produkcyjna do rozlewu wody mineralnej i napojów zrobiła na uczestnikach wycieczki duże wrażenie. Wszyscy uczniowie po raz pierwszy mogli zobaczyć, w jaki sposób wytwarzana jest woda mineralna, która trafia do ich domów. Uczestnicy byli zachwyceni.

{slimbox images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia6_6.jpg, images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia6.jpg
{slimbox images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia7_7.jpg, images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia5.jpg

Miłą niespodzianką dla dzieci było zorganizowanie konkurencji sportowych przez pracowników rozlewni oraz bardzo bogatego w witaminy poczęstunku, na który składały się różnorodne owoce: truskawki, czereśnie, winogrona, brzoskwinie. Wycieczka zakończyła się wykonaniem pamiątkowych zdjęć z panem prezesem na tle zakładu.

{slimbox images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia8_8.jpg, images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia8.jp

Każdy uczestnik wycieczki otrzymał na drogę sympatyczną paczkę z gadżetami reklamowymi od firmy, takimi jak notesy, długopisy, piłki, bidony, pojemniki na żywność. Wszyscy byli mile zaskoczeni tak gościnnym przyjęciem, wrócili do szkoły zadowoleni i pełni wrażeń.

{slimbox images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia7_7.jpg, images/stories/rozlewnia/2017/rozlewnia7.jpg

W imieniu swoim i całej grupy wycieczkowej dziękuję **Panu Prezesowi Tomaszowi Bocheńskiemu i jego Współpracownikom**
za umożliwienie zwiedzania zakładu oraz poświęcony nam czas. Życzymy zdrowia i dalszych sukcesów w rozwoju Firmy oraz zadowolenia z podejmowanych działań. Obiecujemy, że chętniej będziemy pić wodę i nawyk ten wprowadzimy w naszych rodzinach i środowisku.

Marta Szczepek