

SMAKI LETNIEGO DNIA



**MLECZNE
PORANKI**



**SŁODKIE
POPOŁUDNIA**



**PIKANTNE
WIECZORY**



Smaki letniego dnia

Niezależnie od preferencji kulinarnych bogactwo smaków towarzyszy nam każdego dnia. Słodki, słony, ostry, łagodny... to tylko niektóre z – tych dających się bliżej określić – odczuć smakowych. Jedzenie jest nie tylko zwykłą codzienną czynnością, lecz przede wszystkim uczcą dla zmysłów i podniebienia. To ceremoniał, który za każdym razem możemy zamienić w zmysłową orgię smaków. Umiejętność delektowania się tym, co oferuje nam kulinarny repertuar nie bez przyczyny utożsamiane jest przeciwieństwem zmysłowości, która pozwala na czerpanie większej satysfakcji we wszystkich sferach życia. W naszej codzienności często zapominamy jednak o tym, jak istotnym elementem i radością naszego dnia może być celebrowanie smaków różnych potraw. Jedzenie w pośpiechu sprawia, że potencjalny ceremoniał staje się rutyną, która zabija realną możliwość prawdziwego rozkoszowania się smakiem ulubionych specjałów.



dressingami i sosami. Gotowe ciasta, których smak w niczym nie odbiega od wypieków z tajemnych przepisów babci, pozwalają nam zaoszczędzić wiele czasu i wysokiej temperatury w kuchni, której przecieć letnia pora nam nie szczędzi. Pamiętajmy także o kulturze podania, która z tradycyjnej sałatki potrafi uczynić kulinarne dzieło sztuki.

Smaki często kojarzą nam się ze wspomnieniami, dzieciństwem i miejscami, do których nie będziemy mieli już okazji powrócić. Któż z nas nie pamięta smaku ulubionych lodów z dzieciństwa czy pysznej domowej babki upieczonej przez mamę? Rozsmakowując się w produktach, które od lat utrzymują swoją jakość i smak, możemy odbyć kulinarną podróż sentymentalną i obudzić piękne wspomnienia. Produkty dostarczające od lat tej samej niezmienniej przyjemności możemy spotkać na półce każdego sklepu. Mimo że w naszej codziennej diecie najczęściej sugerujemy się smakiem i ceną żywności, to coraz ważniejsza jest dla nas jej jakość oraz wpływ na nasze samopoczucie i zdrowie. Coraz więcej czasu poświęcamy na wybór odpowiednich produktów, słusznie kojarząc wysokojakościową żywność ze swoim zdrowiem.

Wśród różnorodności spożywczych wyrobów, pod którymi uginają się sklepowe półki, często trudno dostrzec i rozpoznać te najlepsze produkty. Wierzę, że zamieszczone w niniejszym wydaniu artykuły pomogą Państwu znaleźć najlepszy pomysł na lekkie śniadania, dosko-

nałe obiady, wymienite słodkie desery oraz pikantne i niebanalne kolacje. Bogata oferta prezentowanych producentów żywności, którzy zostali dostrzeżeni przez kapitułę największego pro jakościowego konkursu w Polsce JAKOŚĆ ROKU będzie najlepszym natchnieniem nie tylko do tego, aby zdrowo rozpocząć dzień czy przetrwać upalne popołudnie, ale także by w zdrowy i smaczny sposób uczcić piękno letnich dni, nie tracąc cennego urlopowego czasu, kiedy każda chwila jest na wagę złota. Siegając po produkty tak uznanych firm jak Roleski, Spółem Kielce, Dan Cake czy ICE-MASTRY, możemy mieć pewność, że sięgamy nie tylko po doskonały smak, ale także rozkoszujemy się żywnością z najwyższej jakościowej półki smaków.

Jeśli uzależnienie od słodkich wyrobów możemy nazwać fatalnym zauroczeniem, to bliska zażyłość z produktami i przetworami mlecznymi ma zbawienny wpływ na nasze zdrowie i samopoczucie. Produkty bogate w białko dodają energii, poprawiają humor i gwarantują szybką regenerację mięśni. Nie zapominając więc o zdrowym rozsądku, niech nam wszystkim udzieli się szaleństwo letniego czasu! dopełnieniem tej wspaniałej uczty dla zmysłów może być tylko doskonałe towarzystwo. Zaprosimy więc najbliższych do stołu i odkryjemy niezwykle urok letniego uczłowania. Nie zapominajmy, że lato jest porą wielu słodkich pokus, którym nie zawsze warto się opierać. Zapraszam więc do stołu i niniejszej lektury! Smacznego!

Natalia Zarzeka

Biznes Raport



Redaktor naczelny:
Marcin Kałużny
Redaktor prowadzący:
Krzysztof Stadler
Project manager:
Natalia Zarzeka
Zespół: Andrzej Majewski, Monika Klimczyk, Natalia Zarzeka, Sylwia Stadler, Marta Prusek-Galińska, Martyna Wróbel, Maciej Śmigrodzki
Korekta: M. i A. Ligęza
DTP: DASO.pl
Wydawca: Public PR
40-142 Katowice, ul. Modelarska 12
tel./fax: 32/258 04 05, 258 20 66
redakcja@biznesraport.com

W wydaniu:

Eko-owoce dla zdrowia człowieka.....	2
Lody dla ochłody.....	2
35 lat lodowej tradycji	3
Roleski - synonim najlepszego smaku	4
Dla zdrowia - Cuiavia!.....	4
Jakość z jabłek	4
Pieczemy z pasją	5
Świat zaginionych serów.....	5
Przywiązanie do jakości	5
Mleczny smak sukcesu.....	6
Jest mlecznie!.....	6
Dobre, bo z Wrześni.....	6
Z myślą o ogrodzie.....	6
Nestlé Waters inwestuje w Polskę.....	7
Żywnie latem	7
Przepisy kulinarne	7

Eko-owoce dla zdrowia człowieka



Instytut Sadownictwa i Kwiaciarstwa im. Szczepana Pieniążka w Skierniewicach jest koordynatorem i głównym wykonawcą Projektu pt. „Opracowanie innowacyjnych produktów i technologii dla ekologicznej uprawy roślin sadowniczych”. Akronim: EkoTechProdukt.



Celem projektu jest poprawa konkurencyjności przedsiębiorstw sektora rolnictwa ekologicznego w Polsce oraz zwiększenie podaży i jakości ekologicznych owoców i materiału szkółkarskiego. Opracowane będą innowacyjne bionawozy, biostymulatory i środki ochrony roślin dla ekologicznej uprawy roślin sadowniczych, które zostaną wzbogacane pożytecznymi mikroorganizmami zasiedlającymi korzenie roślin sadowniczych. Innowacyjnym aspektem projektu jest opracowanie nowych maszyn oraz metod ich aplikacji, zwiększających efektywność działania tych bioproduktów. Odbiorcami nowo opracowanych produktów i tech-

nologii są sadownicy i szkółkarze stosujący ekologiczne metody uprawy roślin, doradcy sektora rolnictwa ekologicznego, producenci środków produkcji oraz instytucje naukowe.

Upowszechnianie i wdrożenie opracowanych produktów i technologii do praktyki sadowniczej zapewni trwałość rezultatów projektu oraz ich wpływ na dalszy rozwój rolnictwa ekologicznego w Polsce i w krajach Unii Europejskiej.

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka. Partnerem projektu jest Uniwersytet Medyczny w Łodzi (UM), badający wpływ owoców ekologicznych na zdrowie człowieka. Podwykonawcami projektu są 4 polskie instytucje naukowe. Budżet Projektu stanowi 22,7 mln PLN a czas trwania 5 lat.

Lidia Sas Paszt

Kierownik Projektu EkoTechProdukt
Więcej na: www.insad.pl

Projekt pt. „Opracowanie innowacyjnych produktów i technologii dla ekologicznej uprawy roślin sadowniczych”, akronim EkoTechProdukt jest współfinansowany przez Unię Europejską z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Innowacyjna Gospodarka 2007-2013, Poddziałanie 1.3.1.



BRANŻA SPOŻYWCZA | KILARGO NOMINOWANA DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2010

Lody dla ochłody

augusto

Rozmowa z Ireną Durek, członkiem zarządu Kilargo Sp. z o.o.



■ W jaki sposób Kilargo z wielkiej firmy stała się jednym z wiodących producentów lodów w Polsce?

- Produkcję lodów rozpoczęliśmy już w 1994 roku. Byliśmy prekursorem produkcji lodów dla dużych sieci handlowych pod ich własnymi markami. Momentem przełomowym dla firmy było nabycie w roku 2004 Zakładu Produkcji Lodów Augusto w Kaliszu oraz decyzja o tym, by produkować oraz promować lody pod tą marką. Dziś jesteśmy czołowym producentem lodów w Polsce oraz jednym z największych w Europie. Obecnie pracujemy nad rozwojem dystrybucji naszych lodów oraz nad promowaniem marki Augusto wśród naszych klientów.

■ Jaka jest pełna oferta Państwa firmy?

- Posiadamy szeroką gamę produktów. W naszej ofercie są zarówno lody rodzinne 1 litrowe oraz lody impulsowe: różki, patyki, sandwicze.

Jeśli chodzi o markę Augusto, to niewątpliwie naszymi kluczowymi produktami impulsowymi są Gulliver - lody waniliowe w czekoladzie mlecznej i czekoladzie mlecznej z migdałami - oraz różki Corner Classic - śmietankowe, czekoladowe, truskawkowe oraz orzechowe. Wśród lodów rodzinnych na szczególną uwagę zasługują Lody Premium, których smak w połączeniu z odpowiednimi dodatkami jest wysoce ceniony przez naszych konsumentów. Staramy się, aby wyróżnikiem naszych lodów - oprócz doskonałego smaku - było również innowacyjne, nietuzinkowe opakowanie, mocno rozróżniające w lodówkach sklepowych.

■ Kilargo zdobyło nominację do tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010 w największym pro jakościowym konkursie w Polsce. W jaki sposób firma realizuje politykę jakości?

- Przede wszystkim poprzez spełnienie wymagań i oczekiwań naszych klientów.

To oni są ostatecznym weryfikatorem naszych produktów i robimy wszystko, aby ich zadowolić. Wychodząc naprzeciw ich oczekiwaniom, stale wprowadzamy nowe i udoskonalamy już istniejące produkty. Ich jakość jest powtarzalna poprzez wdrożenie systemów zarządzania jakością. Certyfikaty ISO, BRC czy IFS na poziomie wyższym, które posiadamy, to gwarancja wysokiej jakości i bezpieczeństwa naszych produktów. Dodatkowo wszystkie surowce wykorzystywane w procesie produkcji są starannie dobierane i badane przez nasze doskonałe wyposażone laboratorium. Kontrola podlega zatem każdy etap produkcji - od momentu pojawienia się surowca w zakładzie aż do gotowego produktu.

■ Jaki jest sposób na utrzymanie stabilnej pozycji na tak silnie konkurencyjnym rynku?

- Dbamy o to, aby jakość naszych produktów była najwyższa w stosunku do

ceny. Staramy się wychodzić naprzeciw potrzebom naszych konsumentów, produkować lody, które zaspokoją najbardziej wyrafinowane oczekiwania. Aby ten cel realizować, korzystamy z różnego rodzaju badań rynkowych, badań konsumenckich - sprawdzamy preferencje klientów i dostosowujemy się do ich wymagań.

■ Jak przedstawiają się plany firmy na najbliższą przyszłość?

- W perspektywie długookresowej planujemy rozbudowę naszego zakładu produkcyjnego w Chechle. Chcemy dokupić nowoczesne maszyny i urządzenia, co będzie miało wpływ na zwiększenie naszych mocy produkcyjnych. Zamierzamy przenieść całe nasze biuro handlowe z Łodzi do Chechli. W tej chwili natomiast pracujemy nad solidnym przygotowaniem się do kolejnego sezonu 2011.

■ Dziękuję za rozmowę.

Natalia Zarzeka

LODY | ICE-MASTRY NOMINOWANA DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2010

35 lat lodowej tradycji

Rozmowa z **Marią Ziębińską**, właścicielem firmy ICE- MASTRY Sp.j.

■ **Trzydzieści pięć lat temu ICE-MASTRY była niewielką rodzinną firmą znaną wyłącznie w Kętach. Czy wówczas sprzedawali się Państwo, że firma prowadząca lokalną działalność zmieni się z czasem w jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek polskich producentów lodowych przysmaków?**

- Zdecydowanie nie spodziewaliśmy się sukcesu na taką skalę. Dzisiejsza popularność jest dla nas dowodem, że dzięki systematycznej pracy i konsekwencji marzenia się spełniają. Wszystko rozpoczęło się jednak bardzo niepozornie. W 1975 roku pojawiła się koncepcja stworzenia rodzinnej firmy. Rok później rozpoczęliśmy działalność na rodzimym rynku w Kętach. Do 1990 roku funkcjonowaliśmy jako zakład produkujący ciastka i lody na potrzeby około 100 mieszkańców. Mimo ciężkiej sytuacji gospodarczej i niechęci do działalności rzemieślniczej, która wówczas panowała w naszym kraju, wypracowaliśmy na tyle stabilną pozycję, że przetrwaliśmy ten trudny czas. Na początku lat 90., w czasie ogromnych zmian strukturalnych w Polsce, doszło również do reorganizacji w naszej firmie. Rok 1990 okazał się przełomowy nie tylko dla polskiej polityki, ale także dla działalności i losów naszej spółki.

■ Co sprawiło, że ten rok okazał się dla Państwa tak szczególny?

- Dokładnie dwadzieścia lat temu zdecydowaliśmy, że skorygujemy naszą ofertę, zrezygnujemy z wyrobów cukier niczych i skupimy się tylko na produkcji łódów - ich wyśmienity smak od samego początku podbił serca i podniebienia klientów naszej cukierni w Kętach. W 1991 roku sprowadziliśmy więc pierwsze specjalistyczne maszyny z Włoch, które pozwoliły na zwiększenie produkcji. Cztery lata później zapadła decyzja o budowie zakładu produkcyjnego w Czańcu. Obecnie ICE-MASTRY posiada linie technologiczne o zdolności produkcyjnej do 100 ton łódów w ciągu doby!

■ Spółka oferuje nie tylko wysoką jakość, ale także bogatą paletę smaków.

- Produkujemy ponad 80 różnych rodzajów lodowych rarytasów.

Można je podzielić na trzy grupy: lody rodzinne, impulsowe

oraz lody INNE, które - jak sama nazwa wskazuje - są swego rodzaju innowacją na polskim rynku. Niespotykane lodowe kuleczki, dostępne w orzeźwiających owocowych smakach, zapakowane w kartonowych pudełkach z pewnością pozytywnie zaskoczą każdego entuzjastę lodów.

■ **Obchodzą Państwo** w tym roku 35-lecie istnienia firmy. Okrągły jubileusz działalności zbiegł się w czasie z nominacją w największym polskim konkursie jakościowym **JAKOŚĆ ROKU 2010**. To doskonałe ukoronowanie starań firmy.

- Fakt, że zostaliśmy dostrzeżeni przez kapitułę tak prestiżowego konkursu bardzo nas cieszy. Uważamy, że nominacja do tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010 jest konsekwencją naszych działań i zaangażowania w politykę projakościową firmy. Wdrożone systemy zarządzania jakością są dzisiaj podstawowym wymogiem rynku i narzędziem, bez którego rzetelne wykonywanie codziennych obowiązków jest niemal niemożliwe. Posiadamy unijny system oceny jakości oraz higieny produkcji HACCP. Oprócz sformalizowanych systemów zarządzania jakością wychodzimy z założenia, że podstawą funkcjonowania firmy na rynku jest solidna praca i zaangażowanie każdego pracownika. W realizacji wyznaczonych zasad systemów zarządzania jakością czynnie uczestniczy każda osoba będąca częścią rodziny ICE-MASTRY. Pamiętajmy więc, że firmę tworzą ludzie budujący jej wizerunek i prestiż. To właśnie dzięki ich ciężkiej pracy nasza spółka plasuje się dzisiaj w czołówce polskich producentów lodów.

■ Nominacja do tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010 nie jest jedynym wyróżnieniem dla firmy.

- Możemy pochwalić się nagrodą Poznaj Dobrą Żywność przyznaną firmie trzy lata temu przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz wieloma wyróżnieniami, które przez lata potwierdzały solidną jakość naszej pracy i uznanie ze strony klientów.

■ Na czym polega fenomen Państwa produktów?

- Od początku zaopatrujemy się w surowce najlepszej jakości. Jednocześnie oferujemy przy tym rozsądną cenę, aby każdy klient, niezależnie od zasobności portfela,

mógł pozwolić sobie na chwilę słodkiej przyjemności. Ponadto w naszej pracy funkcjonują zasady podobne do tych, które funkcjonują w świecie mody. Regularnie wprowadzamy na rynek nowe smaki i odmiany naszych produktów, aby każdy, niezależnie od wymagań i preferencji smakowych, mógł znaleźć coś dla siebie. Zdajemy sobie również sprawę z tego, że „moda” lodowa zatacza koło. Do wodem na to jest fakt, że wychowaliśmy już kilka pokoleń konsumentów.

tów świadomych swoich preferencji, którzy pragną wrócić do smaków ze swojego dzieciństwa. Przed każdym wprowadzeniem produktu na rynek przeprowadzamy testy na wybranej grupie konsumentów. Na podstawie tych prób rodzą się nowe pomysły oraz koncepcje na ulepszenie smaku naszych lodów.

■ Jak silną pozycję na rynku ma dzisiaj firma ICE-MASTRY?

- Możemy z dumą stwierdzić, że jesteśmy w czołówce polskich firm produkują-

cych lody. Plasujemy się na drugim miejscu pod względem rozpoznawalności i popularności naszych lodowych deserów. To motywuje nas do dalszej pracy.

■ Czy lody ICE-MASTRY są dostępne także poza granicami naszego kraju?

- Oczywiście. Eksportujemy nasze wyroby m. in. do Czech, Węgier, Rumunii i na Słowację.

■ Jakie są plany na najbliższy czas?

- Priorytetowym planem dla naszej spółki jest rozbudowa zakładu w Czańcu oraz poszerze-

nie rynków zbytu. Zamiarujemy także regularnie promować nasze produkty m. in. na targach. Oczywiście, doskonalenie naszej pracy i utrzymywanie najwyższej jakości wyrobów jest podstawowym zadaniem na każdy kolejny rok naszej pracy.

■ Czego mogę Państwu życzyć?

- Tego, aby nasze produkty w dalszym ciągu niezmiennie cieszyły podniebienia milionów Polaków.

■ Dziękuję za rozmowę.
Natalia Zarzeka



BRANŻA SPOŻYWCZA | ROLESKI NOMINOWANY DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2010

Roleski - synonim najlepszego smaku

Rozmowa z **Tomaszem Petelickim**, dyrektorem zarządzającym Firmy Roleski Sp. j.



■ **Firma działa na rynku spożywczym już blisko czterdzieści lat. Jakie były jej początki?**

- Firma Roleski została założona w 1972 roku jako przedsiębiorstwo rodzinne. Od początku swego istnienia jej działalność była związana z rolnictwem i przemysłem spożywczym. W 1985 roku jako pierwsze prywatne przedsiębiorstwo w Polsce uzyskała koncesję na produkcję majonezu, przełamując tym samym monopol przedsiębiorstw państwowych.

■ **Polscy konsumenci doskonale znają wymieniony smak musztard, ketchupów i majonezów Firmy Roleski. Jaka jest pełna oferta Państwa spółki?**

- Staramy się na bieżąco reagować na potrzeby naszych konsumentów i dostosowywać nasz asortyment do oczekiwań rynku. Nie ustajemy w poszukiwaniu nowych smaków, uważnie śledzimy światowe trendy żywieniowe, ale koncentrujemy się głównie na doskonaleniu naszych wiodących linii produktów. Dzisiaj pod marką Roleski, oprócz dobrze już znanych i cenionych musztard, ketchupów i majonezów, dostępne są także m. in. sosy i dressingi. Przede wszystkim chcemy dostarczać na rynek produkty spożywcze po przystęp-



nych cenach, których głównym atutem są smak i jakość, a ich gwarantem - marka rodzinna Roleski.

■ **Tegoroczna nominacja do tytułu JAKOŚĆ ROKU SREBRO jest konsekwencją skrupulatnie prowadzonej polityki jakości. W jaki sposób firma Roleski ją realizuje?**

- Strategia działania firmy Roleski jest nierozdzielnie związana z dbałością o jakość i bezpieczeństwo oferowanych produktów przy jednoczesnym zachowaniu ich umiarkowanych cen. Realizując te założenia, jako jedni z pierwszych w branży, uzyskaliśmy w roku 2000 certyfikat Systemu Zapewnienia Bezpieczeństwa Zdrowotnego Wyrobów HACCP wg wymagań Codex Alimentarius oraz Dyrektywy 93/43 EEC, wydany przez niemiecką jednostkę certyfikującą TÜV. Aktualnie posiadamy wszelkie niezbędne certyfikaty potwierdzające funkcjonowanie w Firmie odpowiednich standardów w obszarach bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów (HACCP, BRC,

IFS), jakości (ISO 9001, AQAP 2110), ochrony środowiska (ISO 14001), bezpieczeństwa i higieny pracy (OHSAS 18001) oraz ekologiczności wyrobów (WE NR 834/2007, NOP). Dzięki tak dojrzałemu postrzeganiu szeroko rozumianej jakości Firma Roleski zdobyła uznanie bardzo wymagających odbiorców na całym świecie.

■ **Jakie kraje mogą cieszyć się smakiem Państwa doskonałych produktów?**

- Produkty marki Roleski są znane smakoszom na

wielu kontynentach. Naszą musztardą delektują się Skandynawowie, zaś w sosach i dressingach rozkocharli się Amerykanie i Brytyjczycy, którzy bez wątpienia wiedzą, jak powinny smakować. To zdecydowanie najlepsza światowa rekomendacja!

■ **Jak przyjęli Państwo informację o nominacji do tytułu JAKOŚĆ ROKU SREBRO?**

- Jesteśmy zaszczycony faktem, że kapituła tak prestiżowego konkursu po raz drugi dostrzegła nasze starania. Nominacja jest potwierdzeniem wytrwale realizowanej przez nas polityki jakości i ogromną nobilitacją, a zarazem zobowiązaniem do dalszego doskonalenia. Nie zamierzamy jednak spocząć na laurach - regularne audyty i konsekwencja w działaniu pozwalają nam na osiąganie nowych etapów rozwoju i kształtowaniu samodyscypliny, dzięki której odnosimy kolejne sukcesy.

■ **Jaką pozycję na tle konkurencji ma dzisiaj Firma Roleski?**

- Firma Roleski jest przedsiębiorstwem aktywnie rozwijającym się zarówno pod względem metod zarządzania, jak i technologii wytwarzania oraz oferty produktowej. Dzięki ciągłym inwestycjom i wprowadzaniu nowoczesnych techn-

logii osiągnęliśmy pozycję poważnego zakładu produkcyjnego. Dziś należymy do ścisłej czołówki producentów przypraw mokrych. Ugruntowana pozycja na rynku nie powstrzymuje nas jednak od nieustannej dbałości o spełnianie zmieniających się, wysokich wymagań naszych klientów, a przede wszystkim o pozostawanie organizacją na wskroś nowoczesną.

■ **Jakimi nagrodami i wyróżnieniami otrzymanymi do tej pory firma może się poszczycić?**

- W czerwcu 2010 roku nasz ubiegłoroczny debiutant, czyli linia dressingów, otrzymał wyróżnienie w prestiżowym konkursie „Perły Rynku FMCG”. Z kolei w styczniu 2009 roku Firma Roleski została laureatem konkursu „Marka z Jakością”, którego idea jest doskonalenie systemów zarządzania jakością. Warto również wspomnieć, że jako firma zostaliśmy wyróżnieni gołdem „Teraz Polska”, a nasze produkty wielokrotnie zdobywały laury w różnych konkursach konsumentskich, takich jak HIT Handlu, Oskar FMCG czy Super Produkt „Świata Kobiety”.

■ **Serdecznie gratuluję i dziękuję za rozmowę.**

Natalia Zarzeka

BRANŻA MLECZARSKA | OSM CUIAVIA PRETENDUJE DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2010

Dla zdrowia - Cuiavia!

W ciągu ostatnich lat nastąpiły widoczne zmiany w sposobie odżywiania się Polaków. Konsumenci preferują zdrowe posiłki, dlatego też do swojej diety włączają produkty żywnościowe o bogatych walorach odżywczych. Najważniejszymi z nich są mleko i jego przetwory, uznane za niezbędne do utrzymania pełnego zdrowia, urody i dobrej kondycji. Mleko, śmietana, jogurty, kefiry, sery od lat są podstawą diety człowieka i nie może ich zabraknąć w naszym codziennym jadłospisie. Jednym z producentów bezcennego nabiału jest Spółdzielnia Mleczarska Cuiavia z Inowrocławia.



na produkcji galanterii mlecznej. - W ofercie, która skierowana jest zarówno do klientów indywidualnych, jak i gastronomii, proponujemy szeroką gamę twarogów, maślanek, jogurtów naturalnych i owocowych, serków

homogenizowanych i śmietany kwaszonej. Na wysoką jakość i doskonały smak produktów wpływa przede wszystkim najwyższej jakości mleko z regionu tradycyjnie wysokiej kultury rolniczej, jakim są Kujawy - mówi Jarosław Marciniak, prezes zarządu Cuiavia Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Inowrocławiu.

Dzięki najwyższej jakości surowca, produkcji zgodnej z normami systemu HACCP i ISO 22000 oraz pełnemu zaangażowaniu pracowników Spółdzielnia otrzymała wiele nagród i wyróżnień. Tymi ostatnio zdobytymi są: złota i srebrna rewia za serki homogenizowane, nagroda Tar-



gów EXPO w Warszawie oraz nominacja do tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010.

Dziś, w dobie globalizacji, wyroby Spółdzielni z Inowrocławia trafiają do sieci handlowych zarówno pod marką Cuiavia, jak i markami sieci handlowych. - Minione lata były ciężkie dla mleczarstwa i wielu podmiotom zagładało w oczy widmo upadku - podkreśla prezes Marciniak. - Jednak obecny rok stoi pod znakiem stabilizacji, co pozwoliło firmom mleczarskim podnieść cenę skupowanego surowca. Ma to szczególne znaczenie z uwagi na fakt, że w minionym okresie wielu dostawców nosiło się z zamiarem zakończenia produkcji - dodaje.

OSM Cuiavia jest obecnie w trakcie przeprowadzania niezbędnych inwestycji do dalszego rozwoju firmy, a w planach na przyszłość celem nadrzędnym jest wzbogacenie oferty produktów, których wyjątkowy smak sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagających konsumentów.

Oprac. Marta Prusek-Galińska



Jakość z jabłek

Owoce są źródłem witamin. Jabłka to kopalnia błonnika i innych substancji odżywczych wzmacniających układ odpornościowy. Są na czwartej pozycji wśród najchętniej produkowanych owoców na świecie, tuż po bananach, winogronach i pomarańczach. Od 2003 roku rodzinna firma Jabłuszko produkuje rocznie około 20 000 ton wysokiej jakości owoców na powierzchni ponad 500 ha.

Grupa producencka mieszcza się na terenie powiatu grójeckiego zajmuje się produkcją, sortowaniem i pakowaniem owoców. Udziałowcy spółki na powierzchni blisko 567 ha produkują głównie jabłka, ale w ich sadach rosną także grusze, wiśnie, czereśnie, śliwki, czarne porzecz-

ki i truskawki.

Z roku na rok firma rozszerza rynki zbytu oraz możliwości produkcyjne. - Wysoką jakość, smak i różnorodność odmian naszych jabłek cenią zagraniczni odbiorcy m.in. z Norwegii, Szwecji, Rosji, Bułgarii, a nawet z Dubaju - podkreśla Roman Cybulski, prezes Jabłuszko Sp. z o.o.

Spółka stale się rozwija. W 2009 roku zakończona została budowa nowej siedziby przedsiębiorstwa. Dzięki uzyskanemu dofinansowaniu z Unii Europejskiej udało się unowocześnić i zautomatyzować proces produkcji i segregacji owoców. Firma posiada nowoczesne maszyny sortujące-pakujące, które skracają proces obróbki owoców. Magazyny chłodnicze ULO pozwalają przechowywać jabłka aż do lipca następ-



nego roku, nie tracąc przy tym na wartości. - Gwarancję zdrowotności naszych jabłek daje przede wszystkim wiedza. Odpowiedni termin zbioru jabłek, ich nawożenie i zabiegi sadownicze pozwalają utrzymać odpowiedni poziom jędrności owoców. Integracja systemów ISO 9001/2012, IPO, GLOBALGAP, BRC i dobrze zorganizowane szkolenia pro jakościowe dla naszych pracowników utwierdzają nas w przekonaniu, że produkujemy jabłka najwyższej jakości - dodaje Roman Cybulski.

Martyna Wróbel

Więcej na www.jabluszko.biz

reklama



BRANŻA SPOŻYWCZA

DAN CAKE POLONIA NOMINOWANA DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2010

Pieczemy z pasją

Dan Cake to marka, która od wielu lat szczyty się oryginalnymi wypiekami. Tradycyjne domowe receptury oraz świeżość produktów sprawia, że ciasta, muffiny, chleby tostowe oraz bułeczki mleczone święcą triumfy na stołach smakoszy w niemal wszystkich domach w całej Europie. Dzięki najwyższej jakości produktów spółka stała się liderem na rynku cukierniczym.

Początek istnienia firmy Dan Cake Polonia Sp. z o.o. sięga roku 1992. Pełna działalność produkcyjna rozpoczęła się dokładnie rok później. Dzisiaj firma specjalizuje się w produkcji ciast i chleba tostowego.

Firma Dan Cake Polonia posiada pięć bardzo nowoczesnych i wyspecjalizowanych linii przemysłowych do produkcji spodów tortowych i ciast (będących największą linią produkcyjną w Europie) oraz linii do produkcji muffinek i tradycyjnych kruchych babeczek w wersji słodkiej i słonej przeznaczonych do samodzielnego wypełnienia, biszkoptów oraz chleba tostowego.

Niezwykła dbałość o najwyższą jakość produktów i zaspokajanie gustów kulinarnych klientów na całym świecie spotkała się z ogrom-

nym uznaniem kapituły największego projałościowego konkursu w Polsce. Spółka Dan Cake Polonia została nominowana do tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010. - Informację o nominacji przyjęliśmy z satysfakcją i dużym entuzjazmem, gdyż od samego początku inwestujemy w naszą jakość i to zarówno samych produktów, jak i naszych relacji z klientami i kontrahentami - podkreśla Małgorzata Chudzik, prokurent Dan Cake Polonia Sp. z o.o.

Wszystkie produkty marki Dan Cake pieczone są tylko z surowców najwyższej jakości. Współpracujemy z najlepszymi, sprawdzonymi producentami zarówno na rynkach polskich, jak i europejskich.

To, co wyróżnia firmę pod względem jakości produktu, jest co roku potwierdzane certyfikatami BRC i IFS (na poziomie high level), będącymi jednolitym, międzynarodowym standardem bezpieczeństwa opracowanym dla producentów żywności w całej Europie.

Naturalny smak i świeżość produktów firmy Dan Cake możliwe są dzięki unikalnym recepturom pieczenia oraz warunkom w jakich pakowane są ciasta.

- Trwałość i świeżość naszych produktów warunkuje zachowanie najwyższych

środków ostrożności i higieny podczas pakowania wyrobów. Nie stosujemy żadnych konserwantów - mówi M. Chudzik. Półtora roku temu strefa pakowania naszej linii produkcyjnych została oddzielona od pozostałej części produkcji i zamknięta poprzez śluzy higieniczne. Powietrze doprowadzane teraz do tej strefy jest filtrowane przez wysokiej klasy filtry, które zapewniają mu czystość porównywalną z warunkami na sali operacyjnej. Dla zabezpieczenia produktu finalnego pracownicy noszą maseczki higieniczne i jednorazową odzież roboczą. Gotowy produkt zamyka się w szczelnym opakowaniu, które zabezpiecza go przed zepsuciem i wysychaniem oraz zapewnia utrzymanie świeżości.

Dan Cake posiada w swojej ofercie nie tylko tradycyjne pyszności, takie jak keksy, rolady, bułeczki mleczone, ale także zupełnie oryginalne i innowacyjne produkty, m. in. chleb tostowy, który wypiekany jest na zakwasie chlebowym, czyli składniku, w oparciu o który pieczone jest wyłącznie świeże tradycyjne pieczywo. Kruche babeczki, które tradycyjnie serwuje się na słodko, w ofercie firmy dostępne są również w wersji na słono. Najmłodszym dzieckiem Dan



Cake'a są muffinki, które wyjątkowo przypadły do gustu polskim konsumentom.

Firma odniosła wiele sukcesów na rynku europejskim i zbudowała niekwestionowaną pozycję lidera na rynku w branży spożywczej. W chwili obecnej prowadzimy intensywne prace w temacie zmiany image naszych opakowań. Nowe opakowania produktów Dan Cake będą reprezentowały spójną linię i, jak mamy nadzieję, będą kojarzone z najwyższą jakością, świe-

żością i doskonałym smakiem produktów marki Dan Cake.

Produkty naszej firmy można kupić w niemal wszystkich sieciach handlowych oraz tradycyjnych punktach sprzedaży.

Pyszne ciasta i inne wypieki można spotkać m.in. w sklepach: Biedronka, Makro, Tesco, Carrefour, Auchan, Zabka, Real, Leclerc itd.

Największą nagrodą i dalszą motywacją do działania jest dla nas zadowolony klient, który wraca po nasze produkty - podkreśla M. Chudzik.

Jako pracownicy firmy Dan Cake Polonia jesteśmy zespołem niezwykle ambitnym i otwartym na rozwój, co pozwala nam doskonale dopasować się do zmieniających się potrzeb rynku. Na nasz sukces w zakładzie w Chrzanowie pracuje 270 pracowników. W najbliższym czasie Dan Cake planuje rozbudować swój zakład produkcyjny i szykuje kolejne niespodzianki dla fanów pysznych wypieków - podsumowuje M. Chudzik.

Natalia Zarzeka

BRANŻA MLECZARSKA

TRADYCYJNE SEROWARSTWO DUMĄ SPOMLEKU

Świat zaginionych serów



Pożywne śniadanie to takie, które dostarcza energii i witamin na cały dzień. Dlatego na porannym stole nie może zabraknąć produktów nabiałowych. Mleko, masło, jogurty, ser biały, żółty ser to podstawowe składniki pierwszego posiłku. Ale sery żółte to także doskonały dodatek do wykwintnego czerwonego wina podanego podczas wytwornej kolacji. Choć w Polsce tradycja spożywania serów długodojrzwających nie jest zbyt bogata, radzyński SPOMLEK postawił sobie za punkt honoru krzewienie wśród rodaków kultury smakowania tego specjału.



Radamer to specjalność Spółdzielni. Ten pierwszy ser typu szwajcarskiego został opracowany właśnie przez radzyńskich serowarów. - Był to ogromny sukces rynkowy. Nałożyło to na nas obowiązek wyznaczania trendów, dlatego chcemy promować w Polsce tradycję produkcji sera, który dojrzewa w warunkach naturalnych. Zaczynamy produkować na coraz większą skalę sery dojrzewające naturalnie na tzw. suchą

skórkę - mówi Edward Bajko, prezes zarządu Spółdzielczej Mleczarni SPOMLEK.

Obecnie stosowany system dojrzewania, choć przyjazny przedsiębiorcom, bo obniża koszty, sprawia, że walory smakowe nie są tak wyraziste, jak w przypadku leżakowania tradycyjnego. SPOMLEK chce odświeżyć wśród konsumentów pamięć dobrego smaku sera, dlatego powrócił do naturalnego, wielomiesięcznego

go dojrzewania. Walory smakowe Rubina i Bursztyna, dwóch - obok Radamera - serów szlachetnych, zostały docenione przez eksperckie gremium XXIII Krajowej Oceny Serów, gdzie produkty SPOMLEKU otrzymały pierwszą nagrodę w swojej klasie. Dodatkowo zarząd spółdzielni pracuje nad projektem, którego celem będzie edukowanie społeczeństwa i zachęcenie go do sięgania po sery szlachetne. Będzie skupiał on wokół siebie naukowców, uznane autorytety wśród producentów sera, organizacje konsumenckie promujące tradycyjną żywność, przedstawicieli handlu oraz media.

Sukces smaku marek: Serenada, Old Poland oraz Polesia Czar to nie rewolucyjna receptura, lecz przede wszystkim surowiec. Tylko z dobrej jakości mleka można stworzyć wyśmienity smak radzyńskich serów. Idealna symbioza trzech czynników: najlepsze mleko, umiejętności i doświadczenie serowarów oraz nowoczesna technika, jest kluczem do niepowtarzalnego smaku. Dzięki temu SPOMLEK jest producentem najlepszych serów w Polsce, zarówno w zakresie jakości, jak i innowacyjności. Potwierdzeniem prowadzonej polityki projałościowej jest nominacja firmy do tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010.

Sylvia Stadler

Przywiązanie do jakości

Zapewne niewiele jest osób, które nigdy nie słyszały o Majonezie Kieleckim. Słynie on nie tylko z wieloletniej, tradycyjnej receptury, ale i niezrównanego smaku. WSP Społem nie bez powodu szczyty się również wysoką jakością swoich produktów. Wszak Majonez Kielecki to laureat wielu nagród, w tym tytułu JAKOŚĆ ROKU SREBRO.



WSP Społem istnieje już 90 lat. Trafne i podejmowane we właściwym czasie decyzje pozwoliły firmie przetrwać trudne czasy przemian ustrojowych. Dzięki temu firma dostarcza dziś konsumentom produkty niezmiennie najwyższej jakości, znane i cenione również zagranicą. - Przedwojennych założycieli firmy cechowało przywiązanie do jakości i empatia pomagająca spełniać potrzeby konsumentów - wspomina Jerzy Misiak, prezes zarządu WSP Społem. - To sprawiło, że Społem w krótkim czasie zyskało sobie wysoką pozycję na rynku, stając się poważnym konkurentem dla ówczesnie działających międzynarodowych korporacji - dodaje.

W trakcie swojej 90-letniej historii firma przeszła wiele zmian, dostosowując ją do wymogów rynku i nowych przepisów. Szczególnie ważnym elementem funkcjonowania przedsię-

biorstwa jest troska o środowisko naturalne. Fabryka posiada oczyszczalnię ścieków oraz specjalny dział, zajmujący się ochroną środowiska, monitoringiem i segregacją odpadów.

Choć najbardziej znanym produktem WSP Społem jest majonez, Spółdzielnia produkuje także musztardy, ketchupy, sosy oraz... chrupki. - „Snack - Przysmak Świętokrzyski” to chrupki do samodzielnego przyrządzania, które w dużej ilości eksportujemy na rynki wschodnie. W latach osiemdziesiątych były absolutnym rynkowym hitem, który dużą popularnością cieszył się w całej Europie Wschodniej - mówi Marek Sternik, zastępca prezesa zarządu ds. technicznych i produkcji.

Firma stale prowadzi też prace nad nowymi smakami i wyrobami. Raz wypracowana wysoka pozycja wymaga wyćwionej pracy nad jej utrzymaniem. Sądząc jednak po popularności Majonezu Kieleckiego, już niedługo można się spodziewać kolejnych sukcesów.

Monika Baran
Krzysztof Stadler

BRANŻA MLECZARSKA | **SSM „JANA” NOMINOWANA DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2010**

Mleczny smak sukcesu

Rozmowa z **Marią Czwojdrak**, prezesem zarządu Średzkiej Spółdzielni Mleczarskiej „Jana”

■ **Spółdzielnia „Jana” - firma o wieloletniej tradycji, jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych i cenionych producentów nabiału w Polsce. Co, według Pani, decyduje o tej popularności?**

- Przede wszystkim decyduje o tym wysoka jakość produktów, na którą od 125 lat, niezależnie od formy własności, pracowała nasza Firma – stąd nasze hasło „Tradycja jakości od 1885 roku”. Dobry wyrób nie powstałby bez połączenia kilku istotnych czynników: wysokiej jakości surowca, nowoczesnego parku maszynowego i oryginalnych technologii. Wsluchujemy się też uważnie w potrzeby rynku, a wyraźne i czytelne logo ułatwia klientom szybką identyfikację naszej marki na półce.

■ **Co dokładnie składa się na Państwa ofertę?**

- W naszym portfolio każdy znajdzie coś dla siebie i odpowiedniego na każdą okazję. Wyspecjalizowaliśmy się jednak w produkcji wyrobów twarogowych od tradycyjnej po bardzo nowoczesną formę w estetycznych opakowaniach umożliwiających wielokrotne otwieranie i zamykanie.

W odpowiedzi na potrzeby rynku oferujemy również szeroką gamę serków kanapkowych i deserowych oraz jeden z najbardziej rozpoznawalnych produktów naszej firmy - twaróg sernikowy. Uzupełnienie oferty stanowią mleko, masło, śmietanki oraz napoje fermentowane, takie jak kefir, maślanka czy jogurt. Ten szeroki asortyment zawiera ponad 100 pozycji, dlatego trudno je tu szczegółowo omówić.

■ **Branża mleczarska to sektor o dużej konkurencji. Jak sobie Państwo z nią radzą?**

- Pomaga nam doskonała jakość, czego wyrazem są liczne odznaczenia dla naszych produktów, a także stosowanie nowoczesnych metod marketingowych oraz wieloletnia

tradycja funkcjonowania naszego zakładu na rynku przetworów mleczarskich. Staramy się szybko reagować na zmieniające się gusta naszych konsumentów, wprowadzając innowacje w zakresie udoskonalonych opakowań i nowych produktów. Dbamy też o to, by produkty SSM JANA były po prostu smaczne!

■ **Marka Jana zdobyła dużą popularność wśród konsumentów, ale nie tylko. Dowodem uznania przez niezależne gremia jest także nominacja do prestiżowego tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010.**

- To prawda. Mamy nadzieję, że klienci, którzy od lat znają markę JANA, pozostaną jej wierni. Natomiast co do nagród, to każde wyróżnienie jest nobilitacją dla naszej Spółdzielni. To potwierdzenie, że działania firmy są doceniane, a to daje satysfakcję i zobowiązuje do dalszych starań. Zdobyte laury na pewno wzmacniają wizerunek naszej Spółdzielni jako producenta godnego zaufania.

■ **Dziękuję za rozmowę.**

Marta Prusek-Galińska



tradycja funkcjonowania naszego zakładu na rynku przetworów mleczarskich. Staramy się szybko reagować na zmieniające się gusta naszych konsumentów, wprowadzając innowacje w zakresie udoskonalonych opakowań i nowych produktów. Dbamy też o to, by produkty SSM JANA były po prostu smaczne!

■ **Marka Jana zdobyła dużą popularność wśród konsumentów, ale nie tylko. Dowodem uznania przez niezależne gremia jest także nominacja do prestiżowego tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010.**

- To prawda. Mamy nadzieję, że klienci, którzy od lat znają markę JANA, pozostaną jej wierni. Natomiast co do nagród, to każde wyróżnienie jest nobilitacją dla naszej Spółdzielni. To potwierdzenie, że działania firmy są doceniane, a to daje satysfakcję i zobowiązuje do dalszych starań. Zdobyte laury na pewno wzmacniają wizerunek naszej Spółdzielni jako producenta godnego zaufania.

■ **Dziękuję za rozmowę.**

Marta Prusek-Galińska



BRANŻA MLECZARSKA | **SM WRZEŚNIA W GRONIE NOMINOWANYCH DO TYTUŁU JAKOŚĆ ROKU 2010**

Dobre, bo z Wrześni

Mleko i przetwory mleczne to produkty niezbędne w naszej diecie. Dostarczają przede wszystkim białko o wysokiej wartości odżywczej, dobrze przyswajalne tłuszcze, węglowodany, cenny wapń i witaminy. Nabiał to produkty nie tylko zdrowe, ale i smaczne. Mleko, ser, twaróg, jogurt, maślanka czy kefir... ktoś z nas nie lubi choć jednego z tych produktów? Spółdzielnia Mleczarska Września dostarcza na polski rynek szeroką gamę mlecznych rarytasów, których smak – także w letnie, upalne dni – wydaje się być niezastąpiony!

W nowoczesnych obiektach produkcyjnych wrzesińskiej Spółdzielni powstają wysmienite artykuły mleczarskie: mleko, śmietana, masła i napoje mleczne. Specjalizacją firmy jest produkcja twarogów przeznaczonych nie tylko na rynek detaliczny, ale i dla gastronomii. Wszystkie artykuły wyróżnia doskonała jakość i naturalny smak, gdyż do ich produkcji nie używa się żadnych polepszaczy ani zastępników. Atrakcyjności ofercie dodaje szeroki asortyment smacznych, orzeźwiających maślanek i kefirów, które – oprócz naturalnego – dostępne są w kilku owocowych smakach: po-

marąnczowo-cytrynowym, brzoskwiowym, truskawkowym i gruszkowym. – Długoletnia tradycja i doświadczenie, nowoczesna technologia oraz oryginalne receptury sprawiają, że nasze artykuły mleczarskie znalazły smakoszy nie tylko w Polsce, ale także na rynkach europejskich. Na eksport trafia głównie odtłuszczone mleko w proszku, masło w blokach, maślanki i twarogi, które docierają głównie do Anglii i Niemiec – mówi **Dariusz Goliński**, prezes Spółdzielni Mleczarskiej Września.

Wdrożony system HACCP, linie technologiczne utrzymywane na poziomie standardów europejskich i monitorowanie parametrów od dostawcy mleka począwszy, a na gotowym produkcie skończywszy, zapewniają produkcję wyrobu najwyższej jakości oraz magazynowanie go w odpowiednio niskich temperaturach. W trosce o zadowolenie konsumentów firma wsluchuje się w ich potrzeby i stale poszerza asortyment, oferując klientom produkty przygotowane według ich indywidualnych preferencji i upodobań. Jakość i bezpieczeństwo naszych produktów są w Spółdzielni niekwestionowanym priorytetem.

Doświadczenie i jakość produktów zostały uhonorowane wieloma prestiżowymi nagrodami, m.in. Złotym Medalem Targów Polagra za twaróg „Gzik wrzesiński”, licznymi wyróżnieniami za twarogi, masła i maślanki. W tym roku SM Września pretenduje do prestiżowego tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010. – To dla nas ogromne wyróżnienie i dowód nie tylko wysokiej jakości, ale i trafności podejmowanych działań – podkreśla prezes Goliński. – Miarą naszego sukcesu jest zadowolenie konsumentów i kontrahentów. Zależy nam na ich zaufaniu, dlatego będziemy dbać o wizerunek naszej Spółdzielni, jako firmy otwartej na współpracę i lojalnego partnera biznesowego – dodaje na zakończenie.

Marta Prusek-Galińska



Jest mlecznie!

Jedna z największych w Polsce spółdzielni mleczarskich - „Ostrołęka” - od lat kojarzona jest głównie z wysmienitym smakiem i dobrą jakością produktów. Dowodem popularności i uznania dla marki „Ostrołęka” jest nominacja Spółdzielni do prestiżowego tytułu JAKOŚĆ ROKU 2010.

Rewolucyjną linię wśród najbardziej popularnych produktów mlecznych stanowi marka „Milandia”, w skład której wchodzi m.in. śmietana w nowych opakowaniach z dzióbkiem oraz nieprzerwaną płatką. Podstawę tej serii stanowi jednak pierwsze w Polsce mleko wytwarzane w unikatowej technologii ESL. Gwarantuje ona zachowanie prawdziwego smaku i świeżości mleka, które dzięki wartościom odżywczym przeznaczone jest zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci.

Na uwagę zasługuje też linia produktów (masło, ser żółty i topiony, serki smarowne smakowe, śmietana 10%) wzbogaconych kwasami omega 3&6, charakteryzująca się zawartością kwasów tłuszczowych, pozyskanych z łnu oleistego, będącego rośliną leczniczą. Nowością jest linia Fit, tj. Twaróg i Twaróg Krajanka Fit 0% tłuszczu, Serrek typu Grani Fit 3% tłuszczu.



czu oraz Kefir Fit 0% tłuszczu. Technologia produkcji tych wyrobów gwarantuje wyjątkowe walory smakowe przy jednoczesnej eliminacji tłuszczu.

Firma od lat plasuje się w czołówce największych producentów i eksporterów odtłuszczonego mleka w proszku, które wysyła m.in. do Meksyku, Algierii, Iranu i na Kubę.

Produkcja przebiega według rygorystycznych standardów sanitarnych, higienicznych, jakościowych i innych dotyczących produkcji bezpiecznej i zdrowej żywności. SM „Ostrołęka” jest laureatem wielu prestiżowych nagród, które świadczą o wysokiej ocenie wyrobów na rynku polskiego i europejskiego mleczarstwa.

Marta Prusek-Galińska

reklama



OGRODNICTWO | **BIZNES RAPORT PATRONEM MEDIALNYM DNI OTWARTYCH KHNO POLAN**

Z myślą o ogrodzie

Lato w pełni. Bazary i stoiska supermarketów zapełniły się smaczными i zdrowymi owocami oraz warzywami. Zwłaszcza te ostatnie są niezwykle ważne w codziennej, letniej diecie. Odżywiają organizm, pomagają zwalczyć choroby i poprawiają nastrój. Doskonałym smakiem i bezcennymi właściwościami tych roślin możemy się cieszyć dzięki **Krakowskiemu Hodowli i Nasieniu Ogrodnictwu POLAN** - spółce, która w swojej ofercie ma aż 112 odmian warzyw! Wszystkie naturalne, smaczne i przede wszystkim zdrowe!

KHNO Polan specjalizuje się w hodowli nowych odmian roślin warzywnych i ozdobnych, a także reprodukcji i dystrybucji nasion. Wiodącymi gatunkami są te najważniejsze gospodarczo, m.in. ogórek gruntowy, fasola szparagowa, cebula, marchew, kapusta głowiasta, burak ćwikłowy i czosnek. Większość z nich była wielokrotnie nagrodzona - krakowska spółka jest zdobywcą kilkunastu Złotych Medali MTP oraz tytułu JAKOŚĆ ROKU 2009. Właśnie na jakość nasion spółka kładzie szczególny nacisk. To ona jest gwarancją roślin z cechami pożądanymi, tj. z dobrym smakiem, odpornością na choroby, gwarancją wysokiego plonu. - Zdając sobie sprawę z odpowiedzialności wypro-



Dni Otwarte KHNO POLAN

dukowania odmiany, jakiej oczekują konsumenci, wykorzystujemy kilka różnych ośrodków zlokalizowanych w okolicach Krakowa wraz z doświadczonymi hodowcami oraz zatrudniamy wykwalifikowaną, pełną pasji i zaangażowania kadrę – mówi **Andrzej Rostworowski**, prezes zarządu KHNO Polan Sp. z o.o. - Współpracujemy także z wieloma ośrodkami naukowo-badawczymi i uczelniami, których wsparcie jest niezwykle ważne przy pracach nad nowymi odmianami roślin – dodaje.

Spółka posiada nowoczesne laboratoria, w których testowane są nasiona pod względem jakości, zdolności kiełkowania, czystości a także specjalistyczne szklarnie, które umożliwiają hodowlę roślin w ściśle określonych warunkach.

W ofercie, która skierowana jest zarówno do amatorów – działkowców, jak i profesjonalnych producentów, znajdują się także nasiona kwiatów. Polan jest właścicielem

aż 140 odmian roślin ozdobnych. By wymienić te najpopularniejsze gatunki, są to: aster chiński, petunia ogrodowa, aksamitka i lwia paszcza. Bogatą gamę pięknych kolorowych roślin można było podziwiać podczas Dni Otwartych POLANA, które odbyły się w dniach 30 lipca - 1 sierpnia br. w Igołomii pod Krakowem. Impreza, objęta patronatem m.in. przez naszą Redakcję, była okazją do zapoznania się z osiągnięciami krakowskiego producenta i wielu innych z branży gospodarczo-rolniej. Poza uroczymi, specjalnie przygotowanymi poletkami z odmianami warzyw i kwiatów, można było spróbować smacznych, soczystych czerwonych pomidorów produkcji własnej spółki.

POLAN to firma z renomą. Jest czołowym producentem w branży hodowlano-nasiennej nie tylko w Polsce, ale jest także poważnym partnerem biznesowym w wielu krajach za granicą.

Marta Prusek-Galińska

WODA ŹRÓDLANA | DAR NATURY PRETENDUJE DO ZŁOTEJ NAGRODY JAKOŚĆ ROKU

Nestlé Waters inwestuje w Polskę



W połowie lipca Nestlé Waters Polska S.A. otworzyło nową fabrykę Dar Natury w Rzeniszowie. Zakończenie tego przedsięwzięcia jest częścią polityki właściciela marki nastawionej na inwestycję w naszym kraju.

Nowoczesna fabryka dla rynku dostaw wody do biur i domów (Home&Office Delivery) w Rzeniszowie (okolice Częstochowy) będzie wspierała rozwój marki wody butelkowanej Dar Natury poprzez zapewnienie nowego źródła wody na obszarze sąsiadującym z ważnym centrum przemysłowym i dużymi ośrodkami miejskimi. Jest ona zarazem uzupełnieniem otwartej 17 lat temu fabryki w Częstoniewie (okolice Warszawy).

Na uroczystości otwarcia obecni byli m.in. Burmistrz



Rzeniszowa - Jacek Ślęzka, reprezentant ambasady Szwajcarii - Thomas Stähli, Vice President Nestlé S.A., Chairman i CEO Nestlé Waters - John Harris oraz Włodzimierz Pytlak - Dyrektor

Rynku (Business Country Manager) Nestlé Waters Direct Polska.

Nowa fabryka zajmuje się produkcją wody w dużych butlach o pojemności 18,9 litra. Warta ponad 5 milionów euro

inwestycja w Rzeniszowie pozwoli Nestlé Waters Polska na dalszy rozwój dostaw wody do biur i domów.

Otwarcie nowej fabryki, to kolejny krok w planach rozwoju marki Dar Natury

na polskim rynku. Jednym z powodów podjęcia decyzji o budowie nowego zakładu produkcyjnego było dalsze optymalizowanie doskonale prosperującego od lat biznesu łączącego w sobie najwyższą jakość wody z komfortem oferowanej usługi – dostarczaniem naturalnej wody źródłanej pod wskazany adres biura i domu – mówi Włodzimierz Pytlak, Dyrektor Rynku (Country Business Manager).

Fabryka dysponuje najnowocześniejszymi rozwiązaniami technologicznymi. Na powierzchni ponad 36 000 m² zakład będzie w stanie wyprodukować ponad 40 milionów litrów wody rocznie, zatrudniając przy tym 45 osób.

Nestlé Waters Polska wybrało Rzeniszów ze względu na wysoką jakość występującej tutaj wody, charaktery-

zującą się niską zawartością wodorowęglanu sodu z przewagą wapnia i magnezu, a poziom jej mineralizacji jest idealny do codziennego spożycia.

W 2009 roku sprzedaż Nestlé Waters Polska wyniosła blisko 90 milionów euro. A marka Dar Natury, dzięki wysokiej jakości i powtarzalnym właściwościom, została ponownie doceniona w największym ogólnopolskim konkursie JAKOŚĆ ROKU, organizowanym pod patronatem Polskiego Centrum Badań i Certyfikacji. W ubiegłym roku zdobyła nagrodę JAKOŚĆ ROKU SREBRO, a w tym roku pretenduje do tytułu JAKOŚĆ ROKU ZŁOTO – najwyższego odznaczenia jakościowego przyznanego przez kapitułę tego konkursu.

Monika Klimczyk

Żywność latem

„Wiem co jem” - to hasło ogólnopolskiej kampanii, której celem jest edukacja prozdrowotna - żywieniowa. Właśnie teraz, w okresie letnim, mając więcej czasu dla siebie, warto zwrócić uwagę na to, co pojawia się w naszym wakacyjnym menu i jeśli trzeba, dokonać właściwych zmian. Okres letni kojarzy nam się przecież z lekkością, radością i swobodą. Takie też powinno być nasze wakacyjne biesiadowanie.



Jedzenia nie należy traktować jako nakaz lub przymus. Jest tyle różnych możliwości cieszenia się jego smakiem. Ma ono dostarczać nam przyjemnych doznań smakowych, więc jeśli zwrócimy uwagę na kilka drobniaków, to po dobrze za-

planowanym urlopie będziemy tryśkać energią i bez problemu poradzimy sobie z każdym stresem. Na to jak będziemy się czuć mamy wpływ sami, wybierając właściwe produkty spożywcze. Nasze urlopowe menu powinno przede wszystkim obfitować w szeroką gamę warzyw (minimum 500g) i owoców (ok. 300g). Świeże oraz zjadane pod postacią sałatek owocowych, warzywnych, przecierów, soków, musów dostarczają olbrzymiej ilości witamin i minerałów. I tak np. antydepresantami - ze względu na zawartość magnezu - są: szpinak, kukurydza, brukselka; w antyutleniacze C, E szczególnie obfitują pomidory i papryka czerwona. Pra-

cę mięśnia sercowego poprawiają koktajle z dodatkiem bananów oraz jabłka i morele, a spokojne łuskanie świeżego słonecznika dostarczy olbrzymiej ilości witaminy E, zwanej eliksirem młodości. Nie zapominajmy, że te produkty to źródło błonnika w diecie. Warto więc zwrócić szczególną uwagę na zdecydowaną poprawę spożycia warzyw i owoców.

Im wyższe temperatury w lecie tym więcej pijemy. Powinny to być płynny bezkaloryczne, najlepiej woda mineralna niegazowana o niskiej lub średniej zawartości minerałów. Minimalne spożycie wody to ok. 1,5l, ale podczas upałów zdecydowanie zwiększamy tę ilość, kierując się uczuciem pragnienia, zwracając uwagę na częste picie małymi porcjami.

Podstawowe zasady zdrowego żywienia nie zmieniają się tylko dlatego, że jesteśmy na wakacjach. Należy je zachowywać, bo wprowadzając w nasze menu urozmaicenie, dają przyjemność celebrowania posiłków w miłym gronie przyjaciół. Jeśli wcześniej nasze jedzenie ograniczało się do szybkiego śniadania i ciężkiej obiadokolacji, to częste posiłki - 3 główne i 2 przekąski - pozwolą przyspieszyć metabolizm. Aby posiłki były lek-

kostrawne, należy je przygotować w następujący sposób:

- wybierać następujące obróbki kulinarne: gotowanie, duszenie, pieczenie w naczyniu żaroodpornym, rękawie foliowym, folii aluminiowej, parowanie potraw, przyrządzanie posiłków na patelni teflonowej, grillowanie beztłuszczowe;
- wybierać węglowodany złożone tj. ciemne pieczywo, musli, ryż brązowy, makarony z pszenicy durum, kasze, a ograniczając cukry proste tj. słodycze, cukier;
- codziennie spożywać dużą ilość warzyw i owoców - najlepiej różnokolorowych;
- spożywać chude gatunki mięs: pierś z kurczaka, indyka, cielęcina, chuda wołowina i ich przetwory;
- stosować dla wzbogacenia smaku mniej soli a więcej świeżych ziół (czosnek, tymianek, bazylię...);
- ograniczać spożycie tłuszczu nasyconego a zwiększyć ilość ryb, także tłustych, bogatych w wielonienasycone kwasy omega 3;
- do diety wprowadzić orzechy, oliwę z oliwek, olej rzepakowy lub słonecznikowy - zawierają nienasycone kwasy tłuszczowe;
- unikać wszelkich produktów wysokoprzetworzonych typu fast-food.

Letni okres to czas wypoczynku i przyjemności. Mając więcej czasu dla siebie, zwróćmy uwagę na to, jak się odżywiamy, ale nie zapominajmy także o codziennej dawce aktywności fizycznej. Pamiętajmy, że dobrze wykorzystany letni czas na pewno zapoczątkuje naszym dobrem samopoczuciem i przyczyni się do kolejnych życiowych sukcesów.

mgr inż. Urszula Pietrzyk
specjalista ds. żywności i żywienia, dietetyk,
prowadzi prywatny gabinet dietetyczny.
Więcej informacji:
urszulapietrzyk@tlen.pl

Letni orzeźwiający torcik z owocami



SKŁADNIKI:

- Spód tortowy pojedynczy Dan Cake 200g
- Owoce sezonowe
- Galaretki owocowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ułóż swoje ulubione owoce na spodzie tortowym, zalej tężejącą galaretką. Włóż do lodówki do czasu zastygnięcia galaretki. Przybierz świeżymi listkami mięty. Smacznego!

Salata z wędzonym łososiem i dressingiem Tysiąca Wysp

SKŁADNIKI:

- 1 główka sałaty lodowej i/lub strzępiastej
- 1 duże opakowanie wędzonego łososa
- 3-4 nieduże pomidory
- 1-2 ząbki czosnku
- 1 mała czerwona cebula
- Cytryna/sok z cytryny (wg uznania)
- Pieprz i sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Salatę rozrywamy na mniejsze kawałki (nie kroimy!) i wrzucamy do miski lub salaterki. Dodajemy pomidory pokrojone w grubą kostkę, krążki cebuli i rozdrobniony czosnek. Na wierzch kładziemy wąskie paski wędzonego łososa, następnie całość delikatnie mieszamy i skrapiamy sokiem z cytryny (wg uznania). Dodajemy dressing Tysiąca Wysp Roleski, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy z bagietką lub z podpiłymi.



Lody dla każdego



SKŁADNIKI:

- Lody Augusto czekoladowe z kawałkami czekolady
- Lody Augusto orzechowe z kawałkami orzechów
- Świeże truskawki
- Banany
- Bitą śmietanę
- Świeża tarta gorzka czekolada

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Dno pucharka wyłożyć owocami pokrojonymi w kawałki. Na wierzch położyć lody, bitą śmietanę i odrobinę pozostałych truskawek i bananów. Całość obsypać tartą czekoladą.

Lody dla wytrawnych smakoszy



SKŁADNIKI:

- Lody Augusto wanilia-burbon
- Słodkie maliny
- Czarny świeżo mielony pieprz
- Imbir mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Lody obsypać malinami, całość posypać odrobiną pieprzu i mielonego imbiru.

Podróżuj.com.pl

agencja turystyczna

Uwaga!!!
Koniec lata - nie u nas.
Przedłużamy lato,
u nas wakacje
także w zimie!!!

- najgorętsze last minute
- oferty prime time
- lato w środku zimy
- egzotyczne kierunki w najlepszych cenach
- z nami cały świat na wyciągnięcie ręki

Tylko u nas najlepsze hotele, wyloty z Katowic, Krakowa, Gdańska, Poznania, Wrocławia, Warszawy, Łodzi, indywidualne podejście do każdego Klienta.

Nazwa hotelu	Data od-do	Wyżywienie	Cena od/os. dorosła	Kierunek
Paradise Costa Taurito 4*	18.08-25.08	All Inclusive	2819 PLN	Wyspy Kanaryjskie, Gran Canaria
Fontane Bianche Beach 4*	20.08-28.08	All Inclusive	3119 PLN	Włochy, Sycylia
Arinna 4*	17.09-25.09	All Inclusive	2000 PLN	Turcja, Side
Filerimos Village 4*	11.09-18.09	All Inclusive	1937 PLN	Grecja, Rodos
Golden Five 5*	02.09-09.09	All Inclusive	1899 PLN	Egipt, Hurghada
Mermaid 3*	15.12-22.12	All Inclusive	4082 PLN	Sri Lanka
Isla Caribe Tropical 4*	07.01.2011-18.01.2011	All Inclusive	4919 PLN	Wyspa Margarita
Coconut Grove 4*	21.11-29.11.2010	All Inclusive	4733 PLN	Indie, Goa

