

MIESIĘCZNIK DLA BRANŻY MIĘSNEJ

marzec 2024

Czytaj nas również na:

www.mieso.com.pl

ISSN 1732 - 467X INDEX 36650

cena: 40 zł

Tworzenie smaku jest sztuką.



MAS-pro
— by kreować smak —

Solanki, przyprawy i dodatki jakości pro.

MAS-pro to solanki, dodatki spożywcze i mieszanki przypraw potączone z naszą wieloletnią wiedzą technologiczną. Dedykowane dla profesjonalistów w branży mięsnej, dla których jakość i smak są zawsze na pierwszym miejscu. **Twórz smak jak pro.**

www.maspol.com.pl/maspro





Zaprezentuj swoje produkty ekspertom z sieci handlowych.

Zgłaszając swój produkt do naszego Konkursu, poddajesz go ocenie **aż dwóch Komisji** konkursowych: jury złożonego z ekspertów branżowych, kucharzy oraz **ekspertom z sieci handlowych, którzy na co dzień zajmują się produktami mięsno-wędliniarskimi w swoich sieciach**. Jest to zatem niebywała okazja, by zaprezentować swoje wyroby przed przedstawicielami dużych sieci handlowych.

**Ocena wyrobów
odbędzie się 17 kwietnia 2024**

Sponsor Konkursu
oraz
Uroczystej Gali Zwycięzców

Więcej informacji:
794 003 595
to-mi-smakuje.pl

Regulamin Konkursu znajdziesz
pod adresem:
meating.pl/konkurs



MEAT_{ing} 2024

technology | development | quality

ROZWIĄZANIA FUNKCJONALNO-SMAKOWE DO KIEŁBAS BIAŁYCH

PRZYPRAWA DO ŻURKOWEJ

Mieszanka przypraw z dodatkiem charakterystycznych dla produktu **aromatów mięsnych** tworzy idealnie wyważoną kompozycję smakową. Przyprawa do kielbas nadaje **niepowtarzalny smak** tradycyjnej białej kielbasy z majerankiem i pieprzem.

BIAŁA SUROWA BG

Mieszanka przypraw charakterystycznych dla kielbasy białej – **majeranku, pieprzu, czosnku i gorczycy**, wzmocniona aromatami procesowymi.

Wyjątkowy aromat i smak uzyskano dzięki kombinacji różnych rodzajów pieprzu oraz specjalnie wyselekcjonowanych ekstraktów przypraw.

AROMAT UMAMI

Mieszanka **wzmacniająca smak** produktów spożywczych. Nadaje charakterystyczny dla glutaminianu smak „umami” przy zachowaniu **czystej etykiety**.

Aromat cechuje się **uniwersalnym zastosowaniem**.

Można go użyć w „surowych wyrobach mięsnych”.

Nie wpływa na zmianę barwy produktu.

FUNKCJA DO KIEŁBASEK SUROWYCH E-0

Mieszanka błonników roślinnych oraz skrobi z dodatkiem aromatów pochodzenia naturalnego. Poprawia **związanie farszu i teksturę** kielbas surowych przeznaczonych do przyrządzania w wodzie, piekarniku lub na grillu.

Funkcja **zabezpiecza produkt** przed wyciekami podczas przechowywania w opakowaniu i ladzie chłodniczej.

FUNKCJA DO BIAŁEJ

Mieszanka **wysoko funkcjonalnego** białka wieprzowego oraz cytrynianu sodu **poprawiająca** **związanie farszu i teksturę wyrobu** po obróbce termicznej.

Funkcja gwarantuje **utrzymanie prawidłowej barwy** produktu podczas przechowywania w ladzie chłodniczej.

ALL SPICE Niegodzisz spółka jawna
ul. Rolnicza 457, Dziekanów Nowy,
05-092 Łomianki

T: +48 22 732 09 52
F: +48 22 751 14 64

allspice@post.pl
www.allspice.pl

ALLSPICE



NEW NAME OF

NOWICKI

Food Machinery

INNOVATION

NOMA
NOWICKI MACHINERY

**WYSOKOOBROTOWE
KUTRY PRÓŻNIOWE**



**NASTRZYKIWARKI SERII SAS
NOWA LINIA**



**AUTOMATYCZNE
WILKI KĄTOWE TurboGrind**

do rozdrabniania mrożonych bloków
mięsnych oraz do mięsa świeżego



Wesołych Świąt



*Zdrowych, pogodnych i radosnych Świąt Wielkanocnych
życzy firma NOMA Nowicki Machinery*

www.noma.tech



Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka



46 814 55 00

NOMA | **50 YEARS**
NOWICKI MACHINERY

Majstersztyk belgijskich dostawców mięsa



*Prawdziwy
majsterszyk!*

Belgijscy dostawcy mięsa są prawdziwymi mistrzami w zawodzie. Profesjonalizm i gwarancja jakości na każdym szczeblu. Odkryj i ciesz się współpracą z zaufanym partnerem w biznesie!

Swojego dostawcę belgijskiego mięsa możesz znaleźć na belgianmeat.com



BAKTERIOSTATYKI

ULTRAFRESH to linia produktów w formie płynnej, gwarantujących skuteczne zachowanie bezpieczeństwa żywności.

ULTRAFRESH LINE

Poznaj korzyści:

- **hamowanie wzrostu** drobnoustrojów patogennych, w tym *Listeria monocytogenes*
- **stabilizacja pH** w całym łańcuchu dostaw
- **obniżenie aktywności wodnej** produktów spożywczych
- **wydłużenie terminu** przydatności
- **standaryzacja wyrobów** gotowych
- możliwość zachowania **Clean Label**

**Zapewniamy
bezpieczeństwo
żywności!**

Oferujemy również:

- kwas mlekowy, mleczany
- kwas octowy, octany
- octy buforowane
- ekstrakty roślinne
- innowacyjne rozwiązania oparte na synergistycznym działaniu regulatorów kwasowości



BESTSELLER

2009 - ULTRAFRESH LIQUID

Kompozycja mleczanu i octanu o szczególnych właściwościach inhibitujących wzrost drobnoustrojów. Przeznaczony dla przemysłu mięsnego do produkcji kiełbas, wędzonek, stabilizacji mikrobiologicznej elementów wieprzowych i drobiowych. Znajduje zastosowanie również w przetwórstwie rybnym. Rekomendowany do produktów o obniżonej zawartości soli.



8	OKIEM EKSPERTA
	Innowacyjne pakowanie produktów petfood
	WYWIAD MIESIĄCA
10	Działamy na niestabilnym rynku
12	Digitalizacja zakładu mięsnego i jej zalety
	OPINIE I KOMENTARZE
16	Drobiarstwo – wyzwania, prognozy
	AUTOMATYZACJA I WYDAJNOŚĆ PROCESÓW PRODUKCYJNYCH
20	Automatyzacja procesów produkcyjnych:
	klucz do efektywności i innowacji w przemyśle mięsnym
22	Nowy poziom automatyzacji produkcji mięsa, czyli jak
	Sztuczna Inteligencja może zwiększyć produktywność?
	TRENDY
24	Dofinansowania i zrównoważony rozwój w branży mięsnej
28	Obniżenie zużycia wody w otwartych układach chłodzenia
32	Glasbord - na ściany i sufit
34	Czy konsumenta można jeszcze czymś zaskoczyć?
36	Automatyczna komora tradycyjna IWYSOCKI
38	Jak zachować zimną krew podczas aukcji online
40	Opakowania to temat multidyscyplinarny
42	Rynek mięsa
	RACHUNKOWOŚĆ, PODATKI, DORADZTWO
46	Księgowość w branży mięsnej – inna niż wszystkie?
	Z ŻYCIA BRANŻY
48	Premiera Meat Master Flex na SGGW w Warszawie
	25 LAT RZEŹNIKA POLSKIEGO
50	To już 25 lat. Powspominajmy...
	PROGRAM PROMOCYJNY „DOCEŃ POLSKIE”
54	BOLTIM-PEK - producent świeżych wyrobów garmażeryjnych

W kolejnym numerze: Higiena i utrzymanie czystości w zakładach mięsnych

Redakcja nie odpowiada za treść ogłoszeń i tekstów sponsorowanych oraz za treść i poprawność artykułów przygotowanych przez niezależnych autorów.

Materiałów niezamówionych nie zwracamy. Zastrzegamy sobie prawo do skracania i adiacji tekstów. Przedruk materiałów lub ich części tylko za pisemną zgodą Redakcji.

Wydawca: PHU GEMINI,
ul. Wojska Polskiego 1-3/3, 45-862 Opole
Adres Redakcji: ul. M. Skłodowskiej 42,
47-400 Racibórz
tel. kom.: 509 230 711, 509 230 713,
509 230 714, 794 003 595, 794 250 794
e-mail: rzezniak@mieso.com.pl

Redaktor Naczelny:
Karolina Szlapańska

Skład graficzny:
Karol Musioł (dtp@mieso.com.pl)

www.mieso.com.pl
www.facebook.com/miesiecznikrzeznikpolski

REKLAMA



NOWOŚĆ!

VITACEL PP85 – izolat białka grochowego

- zamiennik izolatu białka sojowego
- wolny od alergenów
- poprawa stabilności termicznej wyrobu
- obniżenie kosztów przez redukcję ubytków
- szeroki zakres działania: wytrzymuje proces pasteryzacji i sterylizacji

JRS Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel +48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl



OKIEM EKSPERTA



Tomasz Mikołajczak

Dyrektor regionalny
PREMAC SP. Z O.O.

Od 2005 r. związany z branżą maszyn do przetwórstwa żywności. Początkowo wyłącznie w aspekcie maszyn pakujących i materiałów opakowaniowych, z czasem zakres poszerzył się o maszyny przetwórcze i ważąco-etykietujące.

Innowacyjne pakowanie produktów petfood

Wzrost liczby zwierząt domowych w latach pandemii znacząco podniósł wymagania międzynarodowego rynku petfoodu. Kryteria zakupu, które znamy z własnych artykułów spożywczych, obecnie często obowiązują również tu: właściciele zwierząt płacą za podwyższoną dbałość o jakość składników, wysokiej klasy prezentację produktu i optymalny czas przydatności do spożycia. Szczególnie w kategorii przysmaków dla psów i kotów kwestia atrakcyjności opakowania jest kluczowa dla decyzji konsumenta. Dlatego producenci petfoodu oczekują od ich partnerów w zakresie technologii pakowania nie tylko oczywistej niezawodności maszyn, ale również ciekawych koncepcji opakowań.

Z mojego doświadczenia mogę powiedzieć, że nie ma w tym zakresie lepszego partnera niż firma Sealpac - producenta zaawansowanych technologicznie traysealerów i termo-formierek, wprowadzającego na rynek innowacyjne opakowania: niebanalne wizualnie, funkcjonalne, a nadal sensowne ekonomicznie i nadające się do recyklingu.

Weźmy przykład firmy niemieckiej firmy Futterapf, która poszukiwała przyciągającego wzrok opakowania przysmaków dla kotów. We współpracy z firmą Sealpac wypracowane zostało ciekawe wizualnie opakowanie w kształcie serca z zastosowaniem technologii EasyLid®.

Jest to technika zgrzewania pojemnika z folią z jednoczesnym przytwierdzeniem pokrywki. Dzięki specjalnej konstrukcji pojemnika z rodzajem podwójnego kołnierza tworzymy hermetyczne opakowanie M.A.P., które od razu ma przykrywkę. A po otwarciu opakowania, czyli oderwaniu folii, możemy je wielokrotnie otwierać i zamykać. Wygoda dla użytkownika, a dla producenta oszczędność, poprzez uproszczony proces zamykania opakowania na maszynie pakującej.

Na tym nie koniec: na linii pakującej nie jest łatwo transportować opakowanie o tak nietypowym kształcie, a precyzja jest przecież konieczna dla napełnienia i zgrzania pojemnika. Tu znowu sięgamy do sprawdzonej technologii firmy Sealpac, tym razem w postaci tzw. walking beam, czyli kontrolowanego prowadzenia tacek w traysealerze przy pomocy ograniczników dostosowujących swoje położenie do kształtu pojemników.

Takie przykłady można by mnożyć. A ponieważ liczne badania rynku wykazały, że segment artykułów dla zwierząt jest bardzo odporny na kryzysy i jeśli konsument chce na czymś oszczędzać, to nie są to artykuły na zwierząt domowych, jestem przekonany, że w najbliższych latach zobaczymy w sklepach wiele pomysłowych i ładnych opakowań przysmaków dla naszych czworonożnych przyjaciół.

www.premac.pl

OKIEM
EKSPERTA

Działamy na niestabilnym rynku

Z Dariuszem Goszczyńskim, prezesem zarządu Krajowej Rady Drobiarstwa
– Izby Gospodarczej rozmawia Katarzyna Salomon



▼ Jak ocenia Pan kondycję sektora drobiarskiego w Polsce?

Sektor mięsa drobiowego w Polsce w ostatnich latach poddawany jest ciągłym wyzwaniom. Chociaż eksport polskiego drobiu stał się siłą napędową polskiego rolnictwa i całej produkcji mięsnej to od kilku lat, z powodu sytuacji geopolitycznej, przychodzi nam działać na bardzo niestabilnym rynku.

▼ Jakie są najważniejsze wyzwania i zagrożenia, z którymi mierzy się sektor?

Największym zagrożeniem, jakie stoi obecnie przed naszym sektorem, jest nieograniczony napływ mięsa drobiowego z Ukrainy. Otwarty dostęp do unijnego rynku jest rujnujący dla sektora, gdyż nie mamy szansy konkurować z produktem, który jest wytworzony bez obowiązku spełnienia szeregu kosztownych unijnych norm. Polscy producenci drobiu rozumieją zasady rynkowej konkurencji, pod warunkiem jednak, że strona ukraińska

zobowiąże się do zapewnienia równoważnych standardów jakościowych i norm dobrostanowych obowiązujących w UE. Zaproponowane przez Komisję Europejską rozwiązania dotyczące przywrócenia kontyngentów na import z Ukrainy nie są naszym zdaniem wystarczające. Lata referencyjne, które będą określały wielkości importowe (2022-2023) dotyczą okresu, kiedy Ukraina wprowadziła na rynek UE ogromne ilości mięsa drobiowego, powodując zakłócenia rynkowe. Uważamy, że ten okres powinien dotyczyć również wcześniejszych lat.

Niepokoją nas bardzo także rozwiązania proponowane w ramach unijnej polityki Zielonego Ładu. Nikt nie neguje potrzeby wprowadzenia zmian w przepisach w sprawie dobrostanu zwierząt. Jednak bardzo mocno podkreślamy, że proces transformacji w kierunku zrównoważonego modelu produkcji musi opierać się na trzech filarach: środowiskowym, społecznym oraz ekonomicznym. Ostatnie opinie naukowe Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) w sprawie dobrostanu brojlerów

opierają się tylko na jednym filarze, co stanowi niedopuszczalną manipulację. Nie można rozpatrywać kwestii dobrostanu zwierząt w oderwaniu do rzeczywistości ekonomicznej i środowiskowej. Zastosowanie się do radykalnych zaleceń dotyczących stosowania maksymalnego zagęszczenia hodowli oraz ograniczenie tempa wzrostu brojlerów spowoduje ograniczenie produkcji mięsa drobiowego w Unii Europejskiej o 70 proc., gdzie pozostałe 30 proc. będzie wytwarzane po tak wysokich kosztach, że tylko niewielką część społeczeństwa będzie stać na jego kupno.

Jednocześnie Komisja Europejska nie jest w stanie zagwarantować, że importowane w coraz większych ilościach mięso drobiowe, będzie spełniało wymagania określone dla hodowców w UE. Przy takim podejściu nie będziemy w stanie sprostać konkurencji i utrzymać produkcję w UE. W efekcie UE doprowadzi do znacznego ograniczenia lub likwidacji rodzimej produkcji po to, by importować produkty o gorszych parametrach jakościowych, które nie biorą pod uwagę aspektów dobrostanowych i środowiskowych.

☛ **Polska jest największym producentem mięsa drobiowego w Unii Europejskiej - jakie są zatem najważniejsze kierunki eksportu polskiego drobiu?**

Polska jest obecnie pierwszym producentem mięsa drobiowego w Unii Europejskiej. Jesteśmy także trzecim największym na świecie eksporterem drobiu z wynikiem 1,8 mln ton. Dla porównania Brazylia wyeksportowała w 2022 r. 4,4 mln. ton, a Stany Zjednoczone 3,3 mln ton. To niewątpliwie ogromny sukces polskich hodowców i przemysłu przetwórczego. Naszym głównym odbiorcą są kraje Unii Europejskiej. Widzimy, że na całym świecie jest bardzo duże zainteresowanie polskim mięsem drobiowym.

Największym zagrożeniem, jakie stoi obecnie przed naszym sektorem, jest nieograniczony napływ mięsa drobiowego z Ukrainy

W tym roku po wielomiesięcznych konsultacjach pomiędzy Głównym Inspektorem Weterynarii a służbami administracji filipińskiej, udało się osiągnąć porozumienie dotyczące dopuszczenia polskiego drobiu na ten 115-milionowy rynek konsumentów. Polska jest także pierwszym krajem Unii Europejskiej, gdzie Filipiny uznały polski system regionalizacji w odniesieniu do wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) na poziomie województw. Obecnie staramy się o uzyskanie regionalizacji w kolejnych krajach, aby zyskać większą elastyczność i poszerzyć bazę eksportową.

Liczymy, że eksport będzie rósł, ponieważ prognozy pokazują, że konsumpcja mięsa dro-

biowego jest w trendzie wzrostowym. Z ostatnich danych OECD wynika, że do 2030 r. konsumpcja w UE wzrośnie o 4%, a na świecie o 30%.

☛ **Proszę o wymienienie najważniejszych atutów polskiej branży drobiarskiej.**

Polski drób jest ceniony na świecie w związku z jego wysoką jakością oraz atrakcyjnością cenową. Nie bez znaczenia są także kwestie bezpieczeństwa żywności. Kolejne audyty krajów zainteresowanych zakupem polskiego drobiu potwierdzają, że jest produkowany z poszanowaniem najwyższych standardów oraz pod odpowiednim nadzorem służb weterynaryjnych. Nasz sukces to także efekt mądrego inwestowania przez krajowe firmy w budowę najnowocześniejszych zakładów produkcyjnych w Europie i na świecie, które gwarantują wyprodukowanie najwyższej jakości towaru. Do tego dochodzi solidna baza sektora hodowców drobiu.

☛ **Jak, w Pana ocenie, będą kształtowały się ceny drobiu w najbliższej przyszłości?**

Sytuacja jest całkowicie nieprzewidywalna i wymyka się tradycyjnym prognozom ekonomicznym z powodu niestabilności sytuacji geopolitycznej. Nieograniczony napływ mięsa drobiowego z Ukrainy oraz rosnąca presja drobiu brazylijskiego na globalne rynki utrudnia racjonalne prognozowanie cen. Niemniej jednak informacje dotyczące wzrostu konsumpcji mięsa na świecie pozwalają sądzić, że zainteresowanie polskim mięsem drobiowym będzie utrzymane.

☛ **Jaki jest konsument drobiu – i jego wymagania oraz priorytety?**

Wbrew narracjom organizacji pozarządowych, które operują mitami, półprawdami, a nawet kłamstwami dotyczącymi produkcji zwierzęcej, polski konsument ma dobrą opinię na temat mięsa drobiowego. Jest on uznawany za towar bezpieczny i zdrowy oraz stosunkowo tani w porównaniu do innych gatunków mięsa. Tego oczekują nasi konsumenci, a my staramy się to dostarczyć. ■

REKLAMA



NOWOŚĆ!
VITACEL MCG / HF-Plus Zamienniki Tłuszczu

- - Projektowanie wyrobów o obniżonej zawartości tłuszczu
- - wygląda jak tłuszcz
- - działa jak tłuszcz
- - smakuje jak tłuszcz
- - jest zdrowszy niż tłuszcz



Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl

Digitalizacja zakładu mięsnego i jej zalety

Z Adamem Wiechoczkiem Dyrektorem Działu IT ZM Silesia rozmawia Katarzyna Salomon



❖ Z jakimi aspektami funkcjonowania zakładu mięsnego związane są największe koszty?

Niewątpliwie największym kosztem zakładów mięsnych są koszty surowcowe, koszty związane ze wszelkimi dodatkami przyprawowymi oraz konfekcyjnymi. Znaczące są również koszty związane ze zużyciem mediów co wynika z wysoce energochłonnych procesów produkcyjnych oraz stale rosnące koszty wynagrodzeń.

❖ Czy i w jaki sposób cyfrowe wsparcie może wpłynąć na ich ograniczenie?

Rozwiązania cyfrowe w tym systemy prognozujące popyt, systemy planistyczne, ERP itd. zdecydowanie mogą pomóc w ograniczeniu kosztów poprzez lepsze zarządzanie zapasem magazynowym, optymalizacją produkcji, analizą kosztową/rotacji/terminów przydatności itd.

❖ Jakie rozwiązania cyfrowe wprowadziliście w zakładzie i czy przynoszą one spodziewane efekty?

Od około roku wprowadzamy nowe rozwiązania i integrujemy je z naszym systemem ERP. Skupiliśmy się w pierwszym okresie na wdrożeniu systemu prognozującego popyt wykorzystujące

go sztuczną inteligencję, co poprawiło nasze prognozy w zakresie produkcji na stan magazynowy. Dzięki temu rozwiązaniu osiągnęliśmy dwa cele – podnieśliśmy nasz poziom realizacji zamówień oraz ograniczyliśmy ilość terminujących się nam na magazynach wyrobów gotowych. Kolejnym obszarem, nad którym kończymy prace to obszar





Nowy System Sterowania Produkcją Procesową

- Nowoczesny interface
- Wysoka precyzja i efektywność obsługi procesów produkcyjnych
- Integracja ze specjalistycznymi urządzeniami pomiarowymi
- Moduł wielojęzyczności

➤ www.bpsc.com.pl

logistyczny i system klasy TMS. Tu spodziewamy się uzyskać oszczędności na logistyce zarówno w zakresie wysyłek do klientów jak i naszej wewnętrznej - związanej z przerzutami surowców/półproduktów/towarów gotowych pomiędzy naszymi zakładami produkcyjnymi.

Skupiliśmy się również nad systemami zarządzania urządzeniami ważąco-etykietującymi, dzięki czemu uzyskaliśmy lepszą kontrolę nad wagą produktów i ograniczyliśmy tzw. prze-

REKLAMA



NOWOŚĆ! VITACEL EWF 700

- - wyjątkowe wiązanie wody (preparat błonnikowy)
- - poprawa stabilności termicznej wyrobu
- - poprawa właściwości sensorycznych wyrobu na zimno i ciepło
- - obniżenie kosztów przez redukcję ubytków



Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.

Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl



ważki oraz uzyskaliśmy możliwość stosowania znaku „e” zgodnie z ustawą o produktach paczkowanych. Wreszcie wdrożyliśmy w ostatnim czasie analitykę kosztową na każdym etapie naszej produkcji, dzięki czemu praktycznie na bieżąco mamy możliwość kontroli zgodności naszej produkcji z recepturą, również w zakresie kosztu wytworzenia.

▼ Na których etapach produkcji sprawdzają się najlepiej i są najskuteczniejsze?

Trudno stwierdzić, że na którymś etapie produkcji rozwiązania systemowe sprawdzają się gorzej lub lepiej bowiem optymalizujemy każdy etap produkcji i kompleksowo wdrażamy rozwiązania w naszych zakładach produkcyjnych. Systemowa kontrola procesów w naszym odczuciu jest absolutnie niezbędna w każdym obszarze i na każdym etapie produkcji. Jeśli miałbym wyróżnić jeden obszar, na którym mamy największe możliwości optymalizacyjne i tym samym uzyskania najlepszych efektów, to byłby to obszar konfekcjonowania, choć znaczące efekty uzyskaliśmy również w obszarze obróbki termicznej, rozmrażania i innych.

▼ Proszę o wymienienie największych zalet digitalizacji zakładu mięsnego.

Największe zalety digitalizacji to przede wszystkim zarządzanie procesem produkcyjnym poprzez planowanie produkcji i zadania produkcyjne; kontrola i opomiarowanie procesów; łatwe zarządzanie recepturami oraz analityka kosztowa.

▼ Z jakich narzędzi korzysta Silesia S.A.?

Od wielu już lat korzystamy z systemu Impuls firmy BPSC wraz z dedykowanym dla

produkcji spożywczej modulem przepływów materiałowych, który to system integrujemy z zewnętrznymi systemami takimi, jak: system klasy SFA wspierający pracę handlowców w terenie; system prognozowania popytu i zarządzania zapasami (druga część jest w trakcie wdrożenia); system klasy TMS wspierający nas w zakresie zarządzania logistyką; systemy produkcyjne zarządzające urządzeniami ważąco-etykietującymi, nadziewarkami itp.; rozwiązanie klasy BI nad wdrożeniem, którego pracujemy a które umożliwi nam łatwiejszy dostęp do analiz oraz dystrybuowanie tych danych użytkownikom.

▼ Jak ocenia Pan perspektywę branży mięsnej w najbliższej przyszłości?

Branża mięsna – podobnie jak pozostałe rynki – nie pozostaje niewrażliwa na zmiany. Na jej kondycję wpływ ma nie tylko aktualna sytuacja surowcowa, ale także, a może przede wszystkim, zachowania konsumenckie warunkujące popyt. W tej chwili wyraźnie rysuje się na przykład rosnący trend zainteresowania konsumentów produktami wysokoproteinowymi. Rynek wędlin nie może przejść obok najszybciej rosnącego trendu w kategorii FMCG obojętnie, stąd odpowiedź marki Duda i pojawienie się linii produktów Duda High Protein. Z jednej strony optymalizacja procesów produkcyjnych i wsparcie systemami kontrolującymi, z drugiej śledzenie trendów i odpowiadanie na nie. Przed branżą mięsną z całą pewnością stoi mnóstwo wyzwań, ale to właśnie sprawia, że wciąż widzimy potrzebę rozwoju i zmiany, która jest satysfakcjonująca dla nas jako dostawcy i przynosi realną korzyść dla konsumenta. ■

KLASYKA *polskiego* GRILLA

WYJĄTKOWE MARYNATY DO KARKÓWKI

MARYNATA KLASYCZNA SH

Stuprocentowy klasyk!
Czerwona, marynata o ładnym, intensywnym kolorze z widocznymi kawałkami przypraw. Ma klasyczny, wciągający smak. Doskonała baza każdej oferty grillowej.

MARYNATA KLASYCZNA PIKANTNA

Klasyk z dodatkiem pikantności. Czerwona marynata, nadająca mięsom typowy, pełny grillowy smak, wzmocniony pikantnymi nutami. Dla klientów, którzy lubią mocniejsze, ostrzejsze odmiany klasycznych smaków.

VANTASIA SCHLEMMER OL ONION BACON TASTE OGAF

Marynata o wyrazistym smaku bekonowo – cebulowym. Intrygująca. Wciągająca. Tworzy dobry „męski” duet z karkówką.

Według badań rynku

79%

Polaków grilluje karkówkę!



ZADZWOŃ i zamów próbkę

iNWESTEL

☎ 22 615 69 29
22 615 53 64

Opinie i komentarze



Mikrobiologia w drobiarstwie - najważniejsze wyzwania

Mięso drobiowe jest obecnie najczęściej spożywanym i najtańszym rodzajem mięsa pochodzenia zwierzęcego na świecie, ale również stanowi doskonały wektor dla bogatego świata mikroorganizmów. Wśród nich przoduje Salmonella, patogen odpowiedzialny za infekcje żołądkowo-jelitowe u ludzi na całym świecie. W opublikowanym w 2023 roku przez Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności - EFSA raporcie zoonotycznym, Salmonella zajmuje czołowe miejsce na liście drobnoustrojów wyizolowanych z jaj i produktów odpowiedzialnych za najwyższą ilość zachorowań i hospitalizacji. Salmonella jest naturalnym mieszkańcem przewodu pokarmowego ptaków i może zostać wprowadzona do systemu produkcyjnego na kilka sposobów: zanieczyszczona pasza lub woda, zwierzęta - ptaki, gryzonie, chrząszcze, zanieczyszczona ściółka, pracownicy głównie poprzez zanieczyszczone obuwie lub narzędzia. Dlatego też, aby skutecznie kontrolować bakterie w całym procesie produkcyjnym należy odpowiednio przestrzegać wielu krytycznych punktów kontroli obejmujących różne etapy produkcji, od stada rodzicielskiego, produkcji paszy, transportu, interwencji w gospodarstwie i wreszcie w zakładzie przetwórczym. W związku z tym główne wysiłki należy skierować na zmniejszenie obciążenia bakteryjnego przedostającego się do zakładu przetwórczego. Należy zaznaczyć, że obecność w kurniku po dezynfekcji pleśniakowca lśniącego, chrząszcza, który na swoim ciele i w przewodzie pokarmowym może nieść ładunek Salmonella w ilości 10 milionów i wydalać do ściółki nawet przez 12 dni stanowi realne zagrożenie dla stada. Innym istotnym problemem jest zmienność serotypów Salmonella w zakresie lekooporności. Znajdujemy się w samym środku tego, co z perspektywy czasu można nazwać złotym wiekiem ekologii drobnoustrojów. Mikroorganizmy i ich geny związane z organizmami wyższymi (mikrobiom), które kiedyś były postrzegane przede wszystkim jako źródła ludzkich patogenów, są obecnie uznawane za złożone społeczności o istotnym wpływie na zdrowie gospodarza. Salmonella jest niewielkim taksonem w mikrobiomie jelitowym kurcząt, sporadycznie występującym u drobiu i tylko przejściowo kolonizującym swojego ptasiego gospodarza. Co ciekawe, że w ogromnej liczbie ponad 2500 serotypów to serotyp *Enteritidis* jest bardzo dobrze przystosowany do środowiska kurnika, ptaka i jaja. Natomiast drugi pod względem kolonizacji i zakażeń serotyp *Typhimurium* jest najczęściej kojarzony ze zmiennością w zakresie lekooporności i wrażliwości na środki dezynfekcyjne. Potrzebne są dalsze badania, aby zrozumieć, dlaczego tylko kilka serotypów Salmonella jest odpowiedzialnych za większość chorób u ludzi i móc kontrolować występowanie tego drobnoustroju w środowisku kurnika.



Małgorzata Stachowiak
Dyrektor ds. Badań Mikrobiologicznych
Hamilton



Czy eksport drobiu nadal będzie wzrastał?

Eksport drobiu od wielu lat sukcesywnie rośnie, a Polska utrzymuje stabilną i niekwestionowaną pozycję lidera w jego produkcji w Unii Europejskiej. Wynika to nie tylko ze wzrostu zapotrzebowania na mięso, będącego efektem zmian demograficznych, ale także z wyjątkowych cech drobiu wpływających na jego powszechność stosowania. Ten rodzaj mięsa jest atrakcyjny zarówno dla konsumenta końcowego, przetwórców czy sektora gastronomicznego. Mięso drobiowe daje szeroki zakres możliwości wykorzystania, zarówno w domowych kuchniach, jak i na skalę przemysłową, jest popularne w wielu kulturach i religiach, lubiane i przystępne cenowo. Należy jednak zauważyć, że dynamika eksportu może być zróżnicowana z uwagi na wiele czynników, jak choćby sytuacja geopolityczna czy regularne występowanie grypy ptaków, które ograniczają dostęp do rynków pozaunijnych. Dodatkowo, utrzymanie przez polskich producentów wysokich europejskich standardów jakościowych dotyczących drobiu wpływa na podwyższenie kosztów produkcji, co stanowi wyzwanie w konkurowaniu na rynkach międzynarodowych z producentami spoza Unii, z takich krajów jak Brazylia czy USA.

Edyta Łuczyńska
Dyrektor zarządzająca ds. Komercyjnych
INDYKPOL S.A.



Produkcja drobiu w Polsce rośnie



Ostatnie lata to czas dynamicznego rozwoju tego sektora drobiowego, co można przypisać kilku kluczowym czynnikom. Po pierwsze, stale rosnące zapotrzebowanie zarówno na rynku krajowym, jak i międzynarodowym stanowi silny motor napędowy dla branży. Polski drób cieszy się uznaniem za granicą dzięki wysokiej jakości i konkurencyjności cenowej. Innowacyjność i modernizacja procesów produkcji to kolejny aspekt, który znacząco wpływa na wzrost sektora. Polskie przedsiębiorstwa przetwórstwa mięsnego inwestują w nowoczesne technologie i systemy zarządzania, co przekłada się na efektywność i zrównoważony rozwój produkcji. Jednakże, rozwój ten niesie za sobą również wyzwania, takie jak potrzeba zwiększonej uwagi na dobrostan zwierząt oraz redukcja wpływu produkcji na środowisko. Zrównoważony rozwój i odpowiedzialność ekologiczna stają się nie tylko oczekiwaniem konsumentów, ale i elementem konkurencyjności na rynku. Wierzę, że przyszłość polskiej produkcji drobiu będzie zależała od równowagi między dalszym rozwojem a odpowiedzialnością społeczną i środowiskową. To ważne, aby branża kontynuowała swoje dążenie do innowacji, nie zapominając o zasadach zrównoważonego rozwoju.

Marek Jurkiewicz
CEO MAJ FOOD Sp. z o.o.



Chciałbyś udzielić nam komentarza na wybrany przez Ciebie temat?
Zapraszamy do kontaktu: k.salomon@mieso.com.pl



REKLAMA

Producent Maszyn i Urządzeń dla Przemysłu Mięsnego

**GMN®
TECHMET**

LINIE UBOJU TRZODY wydajność do 180 szt./godz. | LINIE UBOJU BYDŁA wydajność do 80 szt./godz.
| OBRÓBKA POUBOJOWA | GOSPODARKA ODPADAMI | WYPOSAŻENIE POMOCNICZE |
| PODCIŚNIENIOWE USUWANIE ODPADÓW |



Regulowana klatka
oszałamiania bydła
z uchylną podłogą
- wydajność 50 szt./godz.



Oparzelnik
zanurzeniowy
o wydajności
do 180 szt./godz.

Rozdrabniacz
uniwersalny
- wydajność
2,5 tony/godz.



Klatka oszałamiania
trzody CO₂
- wydajność 120 szt./godz.



INDYWIDUALNE
ROZWIĄZANIA DLA KLIENTÓW



GMN Techmet Sp. z o.o.
ul. Wróblewskiego 2
09-200 Sierpc

tel. +48 24 275 05 05
techmet@techmet.com.pl
www.techmet.com.pl

*Wesołych
Świąt*



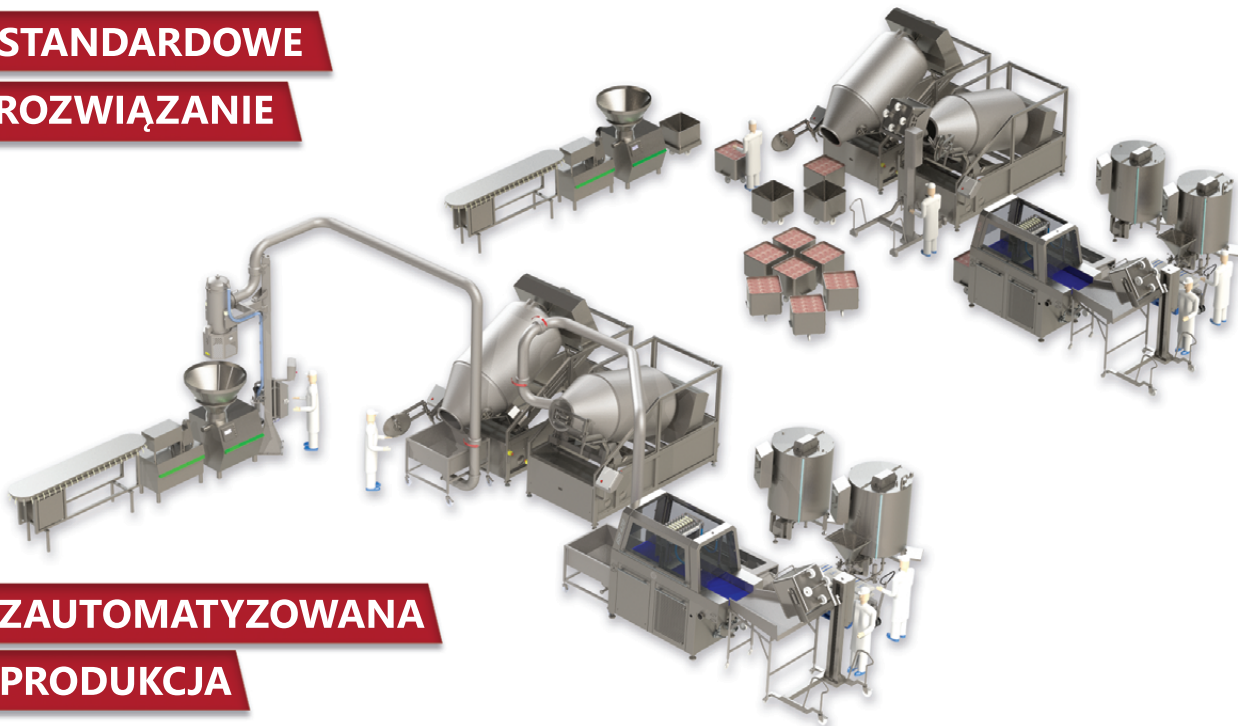
Z okazji Świąt Wielkanocy składamy
wszystkim Klientom najlepsze życzenia.
Niech ten szczególny okres będzie
czasem zadumy, wyciszenia, wypoczynku
i prawdziwej radości.





STANDARDOWE ROZWIĄZANIE

ZAUTOMATYZOWANA PRODUKCJA



Automatyzacja Procesów Produkcyjnych: Klucz do Efektywności i Innowacji w Przemśle Mięsnym

Współczesny rynek wymaga od przedsiębiorstw nieustannego dążenia do doskonałości operacyjnej. Przedsiębiorstwa stoją przed wyzwaniem zapewnienia wysokiej jakości produktów, przy jednoczesnej optymalizacji kosztów i procesów produkcyjnych. Automatyzacja produkcji, będąca odpowiedzią na te wyzwania, rewolucjonizuje przemysł przetwórczy, oferując przedsiębiorstwom możliwość zmiany tradycyjnych metod produkcji na rzecz nowoczesnych, efektywnych rozwiązań. Firma Garos, lider w dziedzinie innowacji technologicznych dla przemysłu mięsnego, jest przykładem, który nie tylko podąża za tymi trendami, ale również aktywnie je kształtuje, pokazując jak zaawansowany system automatyzacji może zrewolucjonizować branżę.

Nowa Era Efektywności Produkcji

Automatyzacja stanowi odpowiedź na wiele wyzwań współczesnego przemysłu, wprowadzając szereg znaczących ulepszeń, w porównaniu do tradycyjnych metod pracy. Przede wszystkim, zastosowanie nowoczesnych technologii minimalizuje potrzebę manualnej pracy i transportu produktu, co bezpośrednio przekłada się na redukcję kosztów operacyjnych i zwiększenie wydajności. Dzięki kompleksowej integracji maszyn zaproponowanej przez firmę Garos, możliwa staje się pełna integracja wszystkich etapów produkcji w jeden, pełen, zautomatyzowany proces. Od przygotowania surowca i nastrzyknięcie go pobraną z mieszalnika solanką, przez masowanie mięsa po nastrzyku, aż po transport do pakowania gotowego

produktu. Dzięki kompleksowej kontroli nad procesem produkcyjnym, zapewniona jest nie tylko wyższa jakość i jednolitość produktów, ale również zwiększona higiena produkcji, eliminująca wpływ czynników zewnętrznych.

Przełomowe rozwiązania wprowadzone przez Garos

Garos, dzięki wieloletniemu doświadczeniu i głębokiej wiedzy o procesie produkcji i przetwarzaniu mięsa, oferuje kompleksową integrację swoich maszyn w jedną linię produkcyjną, pozwalając na zapewnienie ciągłego przepływu produkcji i dostosowanie do specyficznych potrzeb każdego przedsiębiorstwa. Wśród innowacyjnych rozwiązań wprowadzonych przez Garos, wyróżnić można:

ZALETY AUTOMATYZACJI:



Zwiększona Wydajność:

Automatyzacja pozwala na szybszą produkcję przy niższych kosztach operacyjnych.



Wyższy Poziom Higieny:

Redukcja interakcji człowieka z produktem minimalizuje ryzyko kontaminacji.



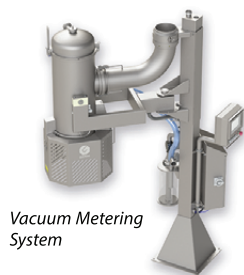
Elastyczność:

Systemy mogą być rozbudowywane wraz z rozwojem przedsiębiorstwa.



Kontrola Procesu:

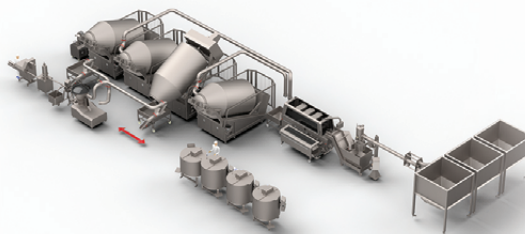
Precyzyjne sterowanie maszynami pozwala na niezmienną jakość produkcji.



Vacuum Metering System



Garos Pressure Cleaner



Automatyczny Transport Próźniowy (VFS):

Unikalny system, w którym transport i obsługa produktu odbywa się w rurach wykonanych ze stali nierdzewnej o średnicy 200 mm lub 300 mm, co eliminuje ręczne przenoszenie i transport w wózkach. System ten nie tylko oszczędza czas pracy, ale również umożliwia automatyzację całego procesu produkcyjnego poprzez połączenie kilku maszyn w jeden, pełen proces.

System Dozowania Próźniowego (VMS):

Zaawansowane urządzenie do dozowania mięsa, umożliwiające precyzyjne i higieniczne zarządzanie procesem produkcji. System oparty jest na rurze transportującej, zakończonej urządzeniem dozującym – pozwala to na pracę nawet z dużymi partiami mięsa. Dzięki funkcji ustawiania interwałów czasowych rozładunku, VMS może być dostosowany do pracy z innymi maszynami w linii produkcyjnej, zapewniając ciągłość i synchronizację procesów.

Myjka Ciśnieniowa Garos (GPC):

Zapewnia najwyższy standard higieny poprzez skuteczne mycie systemu transportu próźniowego, co jest kluczowe dla utrzymania

jakości mikrobiologicznej produktów. GPC, dostępny w modelach GPC140 i GPC180 jest samodzielną jednostką w stalowej obudowie, wyposażoną w wysokociśnieniowy system myjący, a także dwie obrotowe dysze, które prowadzą myjkę przez system rur. Gwarantuje to skuteczne i higieniczne czyszczenie rur transportowych

Przyszłość technologii: Integracja automatyzacji i transportu próźniowego

Automatyzacja systemów transportu próźniowego proponowana przez Garos stanowi przełom w podejściu do produkcji, podnosząc jej wydajność, poziom higieny, efektywność i jakość produktów na niespotykany dotąd poziom. Umożliwia to firmom nie tylko znaczące zredukowanie pracy manualnej, ale również zapewnienie ciągłości i spójności procesów produkcyjnych. Dzięki temu, przedsiębiorstwa korzystające z tego rozwiązania stają na czele technologicznej rewolucji - są w stanie sprostać rosnącym oczekiwaniom rynku, zapewniając produkty wysokiej jakości, przy jednoczesnym obniżeniu kosztów produkcji.



Wesołych Świąt Wielkiej Nocy

Niech ten wyjątkowy czas napelni Państwa serca
otuchą i nadzieją oraz pozwoli przezwyciężyć nawet
największe trudności.

Zespół Garos

Nowy poziom automatyzacji produkcji mięsa, czyli jak Sztuczna Inteligencja może zwiększyć produktywność?

Dyskusje o Sztucznej Inteligencji często dotyczą tego, czy zgubi ona gatunek ludzki, czy też spowoduje rozkwit naszej cywilizacji. W przemyśle jednak zadaje się bardziej praktyczne pytanie: jakie zastosowania AI mogą przynieść zwiększenie produktywności. Można podać wiele przykładów takich rozwiązań, które znajdują zastosowanie od branży samochodowej, przez bankowość i logistykę, do ochrony zdrowia. Czy także producenci mięsa i jego przetworów powinni zainteresować się Sztuczną Inteligencją?

hogart
business intelligence



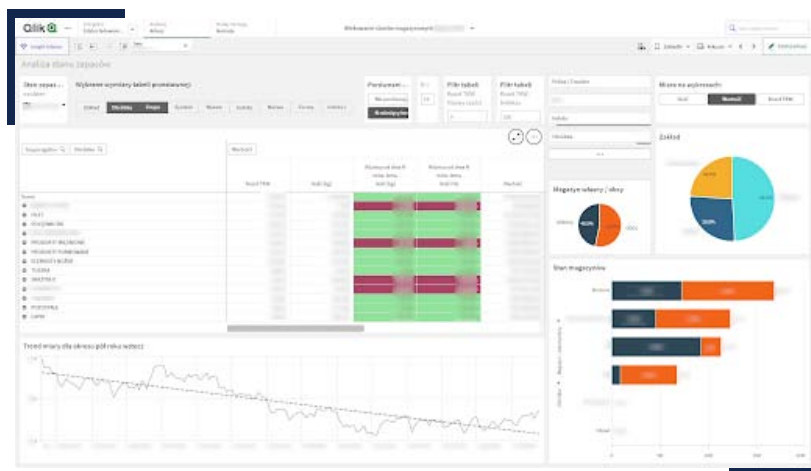
Niskie marże powodują, że jednym z największych wyzwań w branży mięsnej jest uzyskanie wysokiej jakości produktu, przy jednoczesnej optymalizacji kosztów. I na świecie, i w Polsce odpowiedzią branży na to wyzwanie jest automatyzacja i robotyzacja. Widać jednak, że podejście to napotyka na ograniczenia i inwestycje w maszyny przynoszą coraz mniejszą optymalizację kosztów. W uproszczeniu – maszyna nie jest w stanie pracować szybciej, a u zwierząt osobniki różnią się między sobą cechami, co uniemożliwia pełną robotyzację produkcji. Trzeba też pamiętać, że automatyzacja i robotyzacja generuje wysokie jednorazowe koszty – nie tylko zakupu maszyn, ale także rozbudowy infrastruktury, kosztów przestojów i szkolenia pracowników. Specjalizacja pracowników i inwestycje w kapitał ludzki są ważnym kierunkiem rozwoju przedsiębiorstw, ponieważ w wychwytywaniu subtelnych różnic ludzie są sprawniejsi niż maszyny.

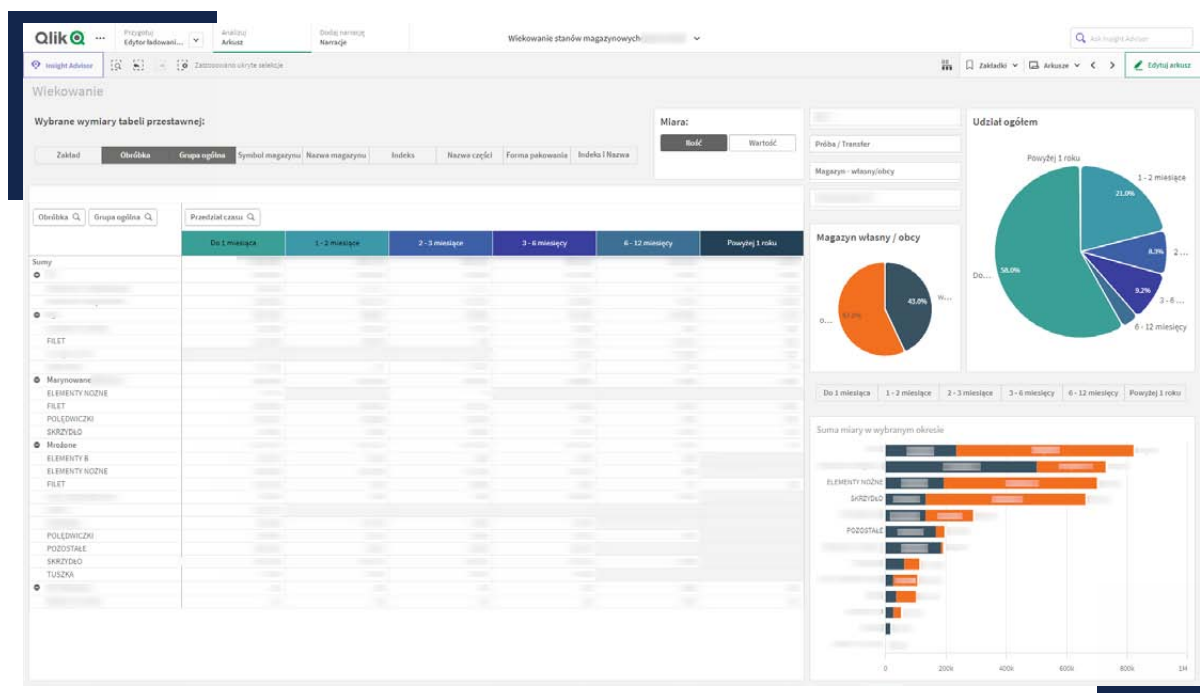
A gdzie tu miejsce dla Sztucznej Inteligencji? Kluczową kompetencją AI i Machine Learning (ML), jest umiejętność tworzenia prognoz i predykcji w oparciu o duże zbiory danych historycznych. Jest to umiejętność identyfikowania prawidłowości, które są niedostrzegane przez ludzi. W silnie zautomatyzowanym przemyśle,

a takim jest przetwórstwo mięsa, urządzenia generują w czasie rzeczywistym ogromną liczbę danych, zatem mamy na czym opierać prognozy.

Jednym z przykładów wykorzystania AI do optymalizacji kosztów jest predykcjne utrzymanie produkcji. Opiera się ono na analizie dużej ilości danych dostarczanych w czasie rzeczywistym bezpośrednio z maszyn oraz z hali produkcyjnej, a następnie analizie tych danych i wychwyceniu anomalii, które mogą świadczyć o ryzyku wystą-

wienia awarii. Dodatkowo na podstawie danych historycznych i bieżącej analizy występujących awarii można nieustannie usprawniać modele i przewidywać awarie z większą skutecznością oraz z uwzględnieniem zmiennych warunków występujących na hali. Możemy zatem nie tylko przewidzieć awarię z wyprzedzeniem, ale także jej zapobiec. W podobny sposób możemy także przewidywać i zapobiegać problemom jakościowym produktów jeszcze przed zleceniem produkcji.





Oczywiście można powiedzieć, że doświadczenie pracownika polega właśnie na tym, że człowiek już zna te prawidłowości i nie ma potrzeby korzystania z AI. Wystarczy mu inteligencja własna. To jednak tylko część prawdy. Jest bowiem wiele istotnych prawidłowości, o których istnieniu nie wiemy. Człowiek jest niezbędny, ponieważ potrafi zadać programowi sensowne pytania i zinterpretować wyniki. Jednak analiza dostępnych dzisiaj danych jest nawet dla najwybitniejszego eksperta niewykonalna.

Można mieć obawy, że analizy takie są bardzo kosztowne i dlatego warto je stosować tylko w przemyśle o wysokich marżach. Jednak rewolucja AI zachodząca na naszych oczach diametralnie zmienia tę sytuację. Dzisiaj znajdowanie prawidłowości w danych nie wymaga skończenia kilkuletnich studiów Data Science. Programy podpowiadają, jakie algorytmy zastosować w wyszukiwaniu istotnych prawidłowości ukrytych w naszych danych. I co najważniejsze – wprowadzenie takich rozwiązań jest wielokrotnie tańsze niż zakup nowych maszyn. Dlatego w sytuacji, gdy automatyzacja rozumiana jako robotyzacja przynosi coraz słabsze efekty, warto sięgnąć po narzędzia do analizy danych w biznesie. Bardzo dobrym przykładem takiego oprogramowania jest Qlik Sense i jego rozwiązanie AutoML. Więcej na jego temat można dowiedzieć się na blogu: businessintelligence.pl/blog/ oraz bezpośrednio w Hogart Business Intelligence, który jest partnerem firmy Qlik oraz specjalizuje się we wdrożeniach innowacyjnych rozwiązań, poczynając od zaawansowanej analizy sprzedaży, produkcji, dostawców, łańcucha dostaw, przez predykcję sprzedaży, aż zastosowania sztucznej

inteligencji i Machine Learning. Ich wspólną cechą jest łatwość korzystania przez użytkowników i nie-wysokie koszty wdrożenia. Wśród klientów Hogart można między innymi wymienić Apotex (wsparcie procesów decyzyjnych managerów firmy farmaceutycznej), czy Wipasz S.A. (agregacja danych i prognozowanie wyników w oparciu o analizy danych historycznych).

Co jeszcze przemawia, za poszukiwaniem optymalizacji za pomocą inwestycji w AI:

- **Po pierwsze**, koszty inwestycji są znacząco niższe niż w przypadku zakupu maszyn.
- **Po drugie**, inwestycje są łatwo skalowalne. Możemy sprawdzać ich skuteczność w wybranym zakresie i rozszerzać zastosowanie na inne obszary funkcjonalne biznesu.
- **Po trzecie**, rozwiązania znajdują zastosowanie we wszystkich etapach produkcji od przebiegu jej procesu, przez serwis, zapewnienie jakości, bezpieczeństwo pracowników do logistyki.
- **Po czwarte** wreszcie, w przeciwieństwie do maszyny AI doskonalą się samo.

Gdy dzisiaj słyszymy o rewolucji przemysłowej 4.0, to właśnie o wykorzystanie Sztucznej Inteligencji chodzi. Badanie przeprowadzone przez McKinsey już trzy lata temu (jeszcze przed wybuchem światowej mody na Sztuczną

Inteligencję) pokazało wpływ AI na optymalizację kosztów i wyniki firm. Z AI korzystało 50% badanych firm, a 22% z nich deklarowało, że co najmniej 5% EBITD wynika ze wprowadzenia AI. Wśród wymienianych funkcji, w których korzystano z Sztucznej Inteligencji wskazywano między innymi na produkcję (15% firm), serwis (20% firm), i logistykę (5%). Jednocześnie firmy wskazały produkcję jako funkcję, w której optymalizacja kosztów była największa. Ponad połowa firm deklarowała, że optymalizacja ta wyniosła, co najmniej 5%.

Rewolucja Przemysłowa 4.0 dzieje się na naszych oczach. Rewolucja polegająca na odmiennym sposobie automatyzacji, opartej o wykorzystanie danych generowanych przez urządzenia pomiarowe, a nie na wprowadzaniu do użytku nowych maszyn. Doświadczenie poprzednich rewolucji pokazało, że warto włączyć się w nią szybciej, niż później. I nie ma powodu, aby branża mięsna, podobnie jak było wśród przemysłów szybko się automatyzujących, nie zachowała się podobnie w kwestii wykorzystania AI do optymalizacji kosztów. ■

W opracowaniu tekstu wykorzystano publikację: „Artificial intelligence-driven automation is how we achieve the next level of efficiency in meat processing” Animal Frontiers, Volume 12, Issue 2, April 2022, The state of AI in 2020, McKinsey Global Institute, listopad 2020. “AI USE CASES & APPLICATIONS ACROSS MAJOR INDUSTRIES”, <https://www.leewayhertz.com/ai-use-cases-and-applications/>

Dofinansowania i zrównoważony rozwój w branży mięsnej

Efektywność energetyczna w najbliższych latach będzie jednym z istotnych czynników determinujących konkurencyjność przedsiębiorstw. Coraz więcej z nich zwraca uwagę na ekologię, a co za tym idzie – poprawę efektywności energetycznej oraz wdrożenie innowacyjnych rozwiązań oszczędzających energię.

25 YEARS **EWE**

Ryszard Stefański
Dyrektor Działu Rozwoju
Przedsiębiorstwa w EWE



Firmy z branży mięsnej stoją przed wyzwaniem dostosowania się do kolejnych wymogów związanych z wydajnością i sposobem działania. Zwiększa się liczba kryteriów i regulacji środowiskowych, a klienci chcą wiedzieć, skąd pochodzą ich zakupy i jak wyglądała ich produkcja. Istnieją fundusze na transformację emisyjności w przedsiębiorstwach m.in. na modernizację firmy, technologie, które poprawią efektywność produkcji i tym samym konkurencyjność kosztową. EWE to firma energetyczna, która od 25 lat działa w Polsce i oferuje m.in. gaz ziemny, energię elektryczną, usługi doradztwa energetycznego oraz z sukcesem pomaga pozyskać finansowania na transformację energetyczne.

Programy dofinansowań na efektywność energetyczną – uzyskaj do 70% wartości inwestycji

Na rynku dostępne są bezzwrotne dofinansowania, które pozwolą przejść przez tę zieloną zmianę dużo sprawniej. Programy takie jak Kredyt Ekologiczny czy FENIKS umożliwiają uzyskanie dotacji sięgającej do 70% wartości inwestycji. Ostateczna kwota dofinansowania zależy od wielkości firmy, województwa, a czasami także od spełnienia dodatkowych kryteriów. Wyżej punktowane zawsze będą kompleksowe, przynoszące największe oszczędności projekty inwestycyjne, skoncentrowane na poprawie efektywności energetycznej. Innymi programami, na które warto zwrócić uwagę, są Fundusz Modernizacyjny finansowany z uprawnień do emisji CO₂ i Krajowy Plan Odbudowy. Poza ogólnopolskimi programami dostępne są programy regionalne, wdrażane przez poszczególne urzędy marszałkowskie oraz ograniczone terytorialnie, np. Fundusz Sprawiedliwej Transformacji dla regionów górniczych, czy Fundusze Europejskie dla Polski Wschodniej. Nigdy wcześniej nie było tak licznych i wartościowych programów dotacyjnych,

ukierunkowanych na transformację energetyczną przedsiębiorstw. Warto jednakże podkreślić, że wzrost zamożności polskich regionów, sprawia, że perspektywa unijna 2021-2027 to ostatnia o tak znaczącej wartości wsparcia dla naszego kraju. Podmioty, które nie dokonają transformacji energetycznej przy wykorzystaniu środków unijnych, będą po 2028 roku zmuszone do finansowania poprawy efektywności głównie z własnych środków.

Najbliższe nabory:

Kredyt ekologiczny, finansowany z Programu Fundusze Europejskie dla Nowoczesnej Gospodarki (FENG) na lata 2021-2027.

25.04.2024 - 25.07.2024

17.10.2024 - 30.12.2024

FENIKS, Fundusze Europejskie na Infrastrukturę, Klimat, Środowisko 2021-2027.

Działanie FENX01.01 (efektywność energetyczna) i FENX02.02 (biogaz i biometan)

29.03.2024 - 29.05.2024

W obu przypadkach warunkiem koniecznym jest realizacja audytu energetycznego, który wykaże min. 30% oszczędności energii względem stanu poprzedniego. Dobór optymalnego programu lub programów wsparcia zależy od stopnia przygotowania projektu inwestycyjnego, poziomu redukcji zużycia energii w stosunku do stanu pierwotnego lub w przeliczeniu na jednostkę planowanych wydatków i wielu innych czynników.

Dla przedsiębiorstw najlepszym rozwiązaniem jest skorzystanie z usług firmy doradczej, która zajmuje się audytami, ale także wyborem odpowiedniego konkursu oraz napisaniem wniosku o dofinansowanie. Właściwy opis projektu i szukanie dodatkowych punktów w trakcie składania dokumentów mogą okazać się kluczowe dla ostatecznego wyniku konkursu.

Na co można otrzymać dotację?

Działania, na które można otrzymać dotację, są związane z poprawą efektywności energetycznej. Projekty muszą więc być powiązane, choćby w części, z budynkiem lub linią technologiczną, która już istnieje. O poprawie efektywności energetycznej mówimy w przypadku modernizacji lub wymiany istniejących środków trwałych. Dotacje te nie są przeznaczone na finansowanie nowych mocy produkcyjnych. Przykładowe projekty inwestycyjne podlegające dofinansowaniu:

1. Wymiana linii technologicznej lub maszyny na bardziej efektywną.
2. Zainstalowanie paneli fotowoltaicznych.
3. Izolacja budynku, wymiana okien i drzwi.
4. Wymiana oświetlenia na bardziej energooszczędne.
5. Wymiana źródła ciepła na bardziej ekologiczne, na przykład pompę ciepła.
6. Zastosowanie kogeneracji lub trigeneracji.
7. Modernizacja instalacji chłodzenia, wentylacji.
8. Zwiększenie efektywności energetycznej systemów obiegu mediów w zakładzie (np. systemu zimnej lub gorącej wody, systemu sprężonego powietrza).
9. Budowa biogazowni lub biometanowni zużywającej odpady produkcyjne.
10. Jakikolwiek inne działanie związane ze wzrostem efektywności energetycznej.



Dofinansowanie objąć może jedno przedsięwzięcie inwestycyjne lub szerokie projekty łączące na przykład kogenerację i fotowoltaikę jako źródła energii, instalację nowoczesnych systemów odzysku ciepła, termomodernizację hali, zainstalowanie efektywniejszego systemu wentylacji, modernizację linii produkcyjnej czy też wykorzystanie nowoczesnych technologii przetwarzania odpadów organicznych. Przedsiębiorstwa mogą korzystać jednocześnie z kilku programów dotacyjnych, pod warunkiem że dotyczą różnych przedsięwzięć. Dobrze wykonany audyt energetyczny może stanowić załącznik do wielu różnych programów wsparcia.

Przykłady realizacji z branży mięsnej

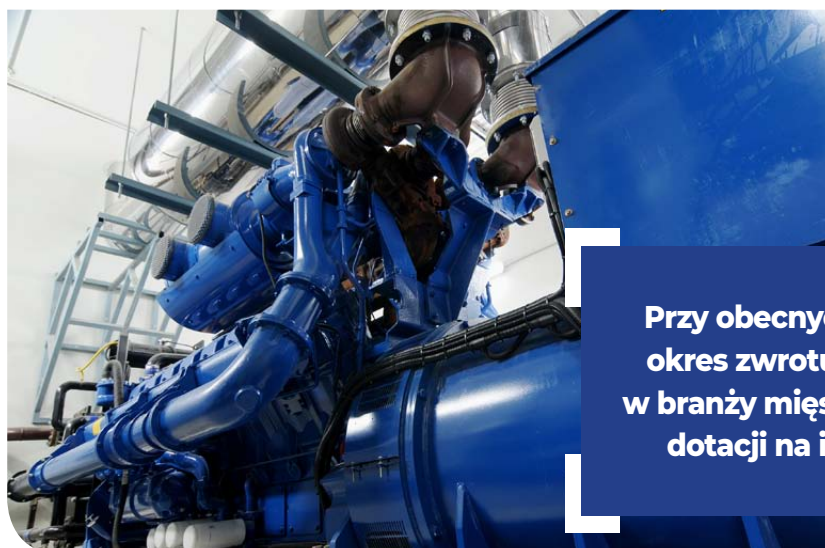
EWE od wielu lat realizuje audyty energetyczne, wykonuje koncepcje techniczno-ekonomiczne i pozyskuje dofinansowania dla przedsiębiorstw przemysłowych i usługowych z różnych branż. Nasze doświadczenia, związane z usługami wykonanymi dla przedsiębiorstw z branży mięsnej, pozwalają nam na wskazanie działań inwestycyjnych z największym potencjałem w zakresie

redukcji śladu węglowego i poprawy efektywności energetycznej.

Po pierwsze, jest to instalacja kogeneracyjna, wytwarzająca energię elektryczną i ciepło na własne potrzeby. Dla tej technologii możliwe jest zarówno wsparcie inwestycyjne w postaci dotacji, jak i eksploatacyjne w formie premii gwarantowanej za każdą wytworzoną megawatogodzinę energii elektrycznej w postaci premii gwarantowanej przysługującej przez 15 lat od uruchomienia instalacji. Pozyskaną dotację należy wprawdzie odliczyć od płatności z tytułu bieżącego wsparcia, aczkolwiek warto z niej skorzystać w celu poprawy przepływów pieniężnych i skrócenia okresu zwrotu z inwestycji. Przy obecnych warunkach rynkowych okres zwrotu dla kogeneracji gazowej w branży mięsnej wynosi, przy uzyskaniu dotacji na inwestycję, do dwóch lat.

Kolejnym atrakcyjnym projektem inwestycyjnym u naszych klientów jest instalacja fotowoltaiczna pracująca na własne potrzeby. Może ona stanowić uzupełnienie lub, w pewnym stopniu, alternatywę dla kogeneracji gazowej. Przy uzyskaniu dotacji na budowę elektrowni słonecznej okres zwrotu wynosi około 3-5 lat przy jednoczesnym zdecydowanym ograniczeniu śladu węglowego.

Wiele przedsiębiorstw branży mięsnej musi wymienić stare systemy chłodnicze na nowe.



Przy obecnych warunkach rynkowych okres zwrotu dla kogeneracji gazowej w branży mięsnej wynosi, przy uzyskaniu dotacji na inwestycję, do dwóch lat

Wynika to z konieczności eliminacji szkodliwych dla środowiska naturalnego czynników chłodniczych i zastąpienia ich nowymi, bardziej ekologicznymi. Także takie działania mogą uzyskać dofinansowanie inwestycji, co zmniejsza nakłady na modernizację wymaganą z przepisów środowiskowych.

Istniejące systemy wsparcia dla inwestycji zwiększających efektywność energetyczną można wykorzystać do wymiany wyeksploatowanych

REKLAMA



VITACEL Błonnik Pszenny – ubytki pod kontrolą

- obniżenie kosztów przez ograniczenie ubytków ciepłych
- zdecydowanie mniejsze straty podczas przechowywania
- eliminacja wycieków fazy wodno-tłuszczowej w produktach pakowanych próżniowo



Fibers for Life.

Rettenmaier Polska

Sp. z o.o.

Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B

02-366 Warszawa

mobile +48 600 422 222

Tel +48 22 608 51 00

e-mail: jrs@jrs.pl



linii technologicznych na nowe. Podstawowym kryterium jest w tym przypadku zmniejszenie o minimum 30% zapotrzebowania na energię w przeliczeniu na jednostkę produktu.

Ciekawym projektem inwestycyjnym w ubojni może być budowa biogazowni, wykorzystującej jako substrat odpady z produkcji i osady z oczyszczalni ścieków. Uzyskany biogaz można wykorzystać jako paliwo do własnej instalacji kogeneracyjnej lub oczyścić do postaci biometanu i wprowadzić do sieci gazowej. W zależności od specyfiki działania przedsiębiorstwa i dostępu do sieci gazowej, korzystniejsze może być jedno lub drugie rozwiązanie. Ważne jest przy tym, że dla obydwu wariantów można uzyskać dofinansowanie ze środków unijnych.

Z innych przedsięwzięć inwestycyjnych, które zwiększą efektywność energetyczną i dla których można pozyskać dofinansowanie jest m.in. odzysk ciepła ze sprężarek, wymianę silników elektrycznych lub montaż falowników do istniejących urządzeń, wymianę oświetlenia na energooszczędne lub systemów sterowania zużyciem energii. Często są to działania o zbyt małej wartości dla samodzielnej inwestycji zgłaszanej do dofinansowania i stanowią raczej uzupełnienie dla droższych przedsięwzięć.

Podsumowanie

Restrykcyjne przepisy i wymagania dotyczące efektywności energetycznej mogą być wyzwaniem, ale dzięki dofinansowaniom mogą stać się również szansą. Korzyści wynikające z opisanych

zmian są wielowymiarowe. Zmniejszenie zużycia energii, niższe rachunki za media, redukcja marnotrawstwa surowców i ograniczenie szkodliwych emisji do środowiska to tylko niektóre z nich.

Ciekawym projektem inwestycyjnym w ubojni może być budowa biogazowni, wykorzystującej jako substrat odpady z produkcji i osady z oczyszczalni ścieków

Długofalowo działania zwiększające efektywność energetyczną pozwolą przedsiębiorstwu zrealizować cele zrównoważonego rozwoju, zaimplementować innowacje, a także poprawić swój wizerunek w oczach konsumentów i w ten sposób zyskać ich lojalność. Działania te będą sprzyjały wzmocnieniu pozycji konkurencyjnej modernizujących się przedsiębiorstw.

zujących się przedsiębiorstw.

Większe udziały w rynku, znaczne oszczędności i działania mające pozytywny wpływ na środowisko to idealny scenariusz na zieloną transformację Twojej firmy. Sprawdź, co u Ciebie jest możliwe do wdrożenia. ■

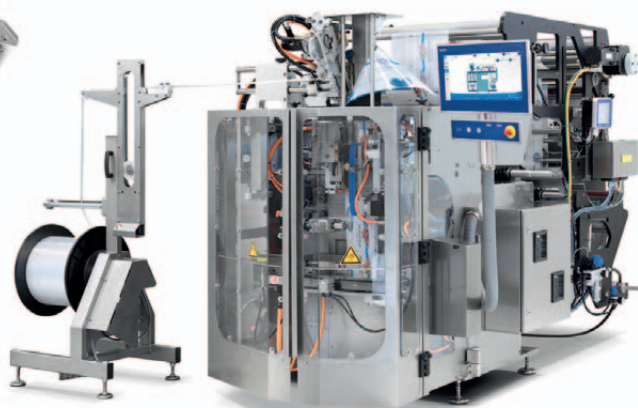
Zapraszamy do kontaktu: rozwoj@ewe.pl

dr hab. Ryszard Stefański

Dyrektor Działu Rozwoju Przedsiębiorstwa w EWE - z branżą energetyczną związany od 2004 roku jako ekspert specjalizujący się w obsłudze przedsiębiorstw z tego rynku, zwłaszcza rynku gazowego. Autor licznych analiz ekonomicznych w branży energetycznej i ekspertyz z zakresu koniunktury gospodarczej, polityki handlowej oraz polityki energetycznej.



KOMPLEKSOWE ROZWIĄZANIA DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO



Obniżenie zużycia wody w otwartych układach chłodzenia

Marta Marjanowska
Jan Marjanowski
Arkadiusz Nalikowski

MARCOR®
Woda w dobrej kondycji



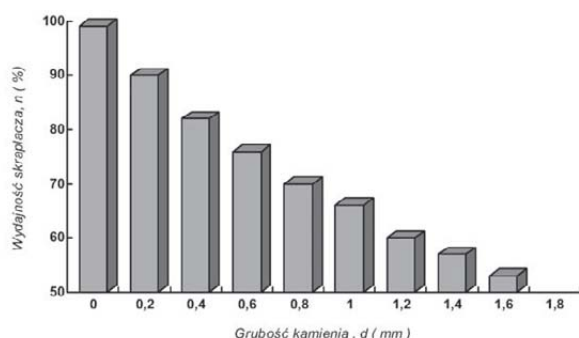
Jakość wody, jako czynnika chłodniczego, jest istotnym uwarunkowaniem w eksploatacji wyparnych układów chłodzenia. Nieodpowiednie przygotowanie wody, w krótszym, bądź dłuższym czasie, staje się przyczyną występowania wielu niepożądanych zjawisk. Do najbardziej istotnych należą: korozja materiałów konstrukcyjnych, procesy narastania osadów mineralnych na elementach wymiany ciepła oraz niekontrolowany rozwój mikro- i makroflory.

Wpływ grubości osadów, a szczególnie kamienia wodnego w skraplaczu, przedstawia poniższy rysunek. Osad o grubości 1 mm zmniejsza wydajność skraplacza do 70%.

Producenci urządzeń chłodniczych opracowali wytyczne dla jakości wody obiegowej, aby powierzchnia wymiany ciepła nie była narażona na wytrącanie się osadów, korozję i czynniki biologiczne.

Wybierając sposób przygotowania wody należy kierować się, oprócz oczekiwanych parametrów, także kosztami eksploatacji – pobór wody uzupełniającej, zużycie preparatów chemicznych oraz ilości ścieków z odsalania układu.

Najpowszechniej stosowaną metodą uzdatniania jest zmiękczenie wody do poziomu ok. 2-4 dH za pomocą złoża jonowymennego (standardowe zmięczacze). W tym procesie usuwana jest twardość węglanowa i stała.



Parametr	Wartość
pH	7,0 do 9,0
Twardość [mg/dm ³ CaCO ₃]	30 do 500
Zasadowość ogólna [mg/dm ³ CaCO ₃]	max. 500
Zasolenie [mg/dm ³]	max. 1000
Chlorki [mg/dm ³ Cl ⁻]	max. 125
Siarczany [mg/dm ³ SO ₄ ²⁻]	max. 125
Przewodnictwo [μS/cm]	1200
Chlor wolny [mg/dm ³ Cl ₂] (w ciągłym chlorowaniu)	max. 1
Chlor wolny [mg/dm ³ Cl ₂] (w procesie dezynfekcji szokowej).	5 do 15 mg/l maks. czas do 6 godzin

Tab. 1. Wymagania jednego ze znanych producentów urządzeń ze stali ocynkowanej co do parametrów wody obiegowej.

Wszystkie jony wapnia i magnezu zastąpione są jonem sodowym, który w połączeniu z różnymi anionami jest nietrwały i nie przyczynia się do powstania osadów. Kation sodu tworzy w wodzie wodorowęglan sodowy - NaHCO₃. Następnie, wskutek przedmuchu wody powietrzem, ulatnia się z wody dwutlenek węgla wg reakcji:



Stąd też uzdatnianie wody tą metodą, w otwartych układach chłodzenia, prowadzi do jej alkalizacji (pojawia się NaOH) i wzrostu odczynu pH.

Zmiękczacze są regenerowane w znany sposób, za pomocą rozтворów chlorku sodu NaCl, czyli soli tabletkowanej. Należy zaznaczyć, że ta technologia zmiękczenia wody nie wpływa na zmniejszenie jej przewodnictwa. Jednym z wytycznych właściwych parametrów wody obiegowej jest właśnie jej przewodnictwo, które w różnych rejonach kraju ma inną wartość. Zatem pomimo zmiękczenia wody uzupełniającej nadal pozostaje konieczność odsalania wody obiegowej, by zapobiec korozji i wytrącaniu się osadów mineralnych. Zwykle stopień zatkania wody obiegowej wynosi od 2 cykli do maksymalnie 5.

Metoda amonowa „Demineralizacja przez odparowanie”

Przedsiębiorstwo Marcior opracowało innowacyjną, bardzo oszczędną metodę uzdatniania wody uzupełniającej na cele chłodnicze, jaką jest zmiękczenie i częściowa demineralizacja wody metodą amonową.

Metoda amonowa autorstwa Jana Marjanowskiego uzyskała patent nr UP RP – P.406782. W swoim działaniu wykorzystuje niemalże te same urządzenia, jak w metodzie zmiękczenia sodowego. Różnica polega na zastosowaniu innego rodzaju złoża - kationitu, a do jego regeneracji - soli amonowych. Podczas przepływu wody przez złożo jonitowe wszystkie jony magnezu i wapnia zastąpione zostają lotnym składnikiem. Następnie woda wchodząc do obiegu w układzie chłodzenia zostaje przedmuchana powietrzem z wentylatora. **Wówczas, powodujące twardość węglanową, sole połączone z lotnym składnikiem, przedostają się do pary wodnej. W ten sposób zmniejsza się przewodnictwo wody obiegowej, następuje bowiem częściowa demineralizacja (odsolenie) wody poprzez jej odparowanie.**

Kationitowy zmiękczacz amonowy.



Fot. 1. Realizacja Marcior w zakładzie branży spożywczej – stacja zmiękczenia i częściowej demineralizacji wykorzystująca metodę amonową.

Osadotwórczy wodorowęglan wapnia zamieniany jest na nietrwały wodorowęglan amonu.

Częściowa demineralizacja wody przez odparowanie lotnych związków wskutek przedmuchu wody powietrzem z wentylatorów zachodzi wg reakcji:



Powstałe dwutlenek węgla i amoniak, jako związki lotne, zostają usunięte z wody uzupełniającej, powodując spadek jej przewodnictwa (zasolenia).

W wodzie pozostają m.in. chlorki i siarczany, a od ich ilości zależy bezpieczeństwo korozyjne układów ocynkowanych. Dlatego do metody amonowej kwalifikuje się woda o wysokiej twardości węglanowej oraz niskim poziomie chlorków i siarczanów.

W tab. 2 przedstawiono porównanie: metody amonowej i tradycyjnego zmiękczenia wody.

Zmiękczenie sodowe wody zasilającej chłodnię	Zmiękczenie amonowe wody zasilającej chłodnię
Brak zmiany zasolenia wody po zmiękczaczu sodowym w stosunku do wody wodociągowej. W wodzie obiegowej następuje systematyczne zatkanie soli. Składniki wody obiegowej są nielotne.	Brak zmiany zasolenia wody bezpośrednio po zmiękczaczu amonowym w stosunku do wody wodociągowej. W wodzie obiegowej następuje ulatnianie się części lotnych składników wody, przez co spada zasolenie wody obiegowej.
Ryzyko korozji elementów ocynkowanych poprzez wzrost odczynu pH i zasolenia.	Niska zdolność do korozji elementów ocynkowanych, łatwość utrzymania niższego zasolenia i odczynu pH.
Wyższe zapotrzebowanie na chemię korekcyjną wg poziomu zasolenia.	Mniejsze zapotrzebowanie na chemię korekcyjną adekwatnie do zasolenia.
Wysokie straty na odsalanie (koszt ścieków).	Niskie straty wody na odsalanie.
Brak korozji elementów miedzianych.	Wymagane dodatkowe inhibitory korozji miedzi, jeśli znajduje się w układzie.

Tab. 2. Porównanie metody zmiękczenia metodą amonową i sodową dla chłodni wyparnej

„NERKA CHŁODNICZA” podczyszczanie i demineralizacja wody obiegowej

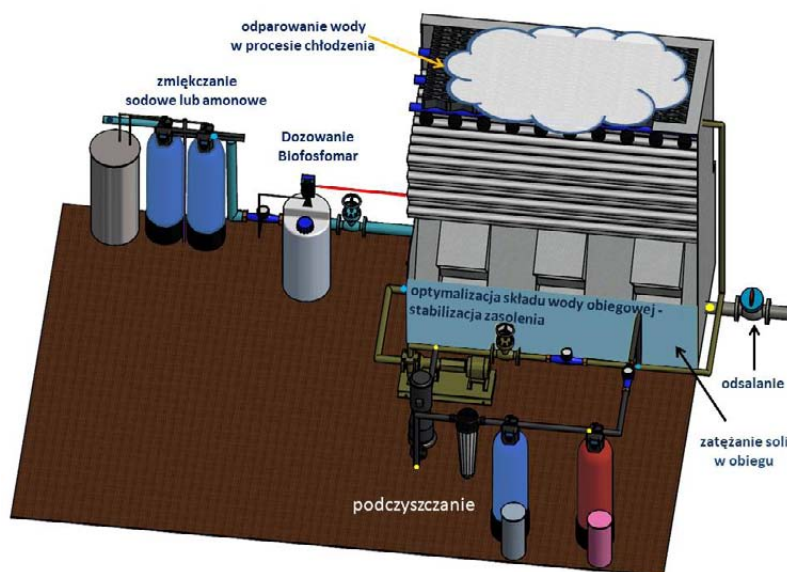
Drugą metodą uzdatniania wody opracowaną przez MARCOR, a przynoszącą znaczne oszczędności jest metoda jonitowego podczyszczania wody obiegowej (tzw. „nerka” wody chłodniczej).

Ta autorska metoda MARCOR polega na podczyszczaniu i demineralizacji wody obiegowej w wyparnych układach chłodzenia.

Kilka procent wody obiegowej jest filtrowana bocznikowo, poprzez przepływ jej przez złoża jonowymienne. **Następuje zatrzymywanie soli w przepływie przez kationit oraz anionit, zamiast upustu wody obiegowej do kanalizacji i wymiany części na świeżą.** Uzdatnianie wody obiegowej na „nerce chłodniczej” przynosi znaczne oszczędności na odsalaniu wody, a więc zmniejsza:

- ilość ścieków,
- ilość wody uzupełniającej,
- ilość dozowanych preparatów chemicznych.

Na kolejnej stronie (Rys. 1) przedstawiono ilustracyjnie zasadę działania technologii.



Rys. 1. Ilustracja metody jonitowej demineralizacji wody obiegowej w układzie chłodzenia.

Właściwe przygotowanie wody zasilającej oraz uzdatnianie wody obiegowej w układzie chłodzenia wymagają szerokiej wiedzy specjalistycznej i znajomości zachodzących procesów (odparowanie, zateżnienie, samoistna alkalizacja itp.).

Opracowanie technologii przygotowania wody należy zawsze rozpoczynać od rozpoznania układu pod względem materiałów konstrukcyjnych i rodzaju zastosowanych urządzeń (skraplacze, wieże wyparowe, sprężarki, pompy). Kolejnym etapem jest dobór odpowiedniej techniki przygotowania wody uzupełniającej (zmiękczanie, dekarbonizacja, demineralizacja).

Ostatni etap, zmierzający do osiągnięcia właściwej jakości wody obiegowej, jest najbardziej

złożony i wymaga zastosowania niejednokrotnie całej gamy metod korekcyjnych – począwszy od filtracji, poprzez automatyczne odsalanie, po dozowanie środków chemicznych.

Korekcja chemiczna wody

Korekcja chemiczna wody chłodniczej jest nieodzownym elementem niezależnie od technologii jej uzdatniania. Oczywiście lepiej przygotowana woda uzupełniająca, o mniejszym zasoleniu, wymaga mniejszych ilości środków korygujących.

Preparaty produkowane przez MarcCor pełnią szereg funkcji działając jako: **inhibitory korozji, antyskalanty, stabilizatory krystalizacji i środki dyspersyjne** nie pozwalające na tworzenie

Opracowanie technologii przygotowania wody należy zawsze rozpoczynać od rozpoznania układu pod względem materiałów konstrukcyjnych i rodzaju zastosowanych urządzeń

się, zwartych osadów. Dozowanie do obiegu wodnego preparatów opisanych wyżej odbywa się w sposób automatyczny, proporcjonalnie do strumienia wody uzupełniającej. Wydajny i multi-funkcyjny produkt MARCOR, spełniający rolę inhibitora korozji i antyskalanta to **Biofosfomar EKO**, produkowany od ponad 20 lat.

Nieodłącznym dla obiegu wodnego preparatem jest biocyd niepozwalający na rozwój życia biologicznego w obiegu wody. Dozowanie biocydu, szczególnie nieutleniającego, powinno się odbywać w sposób szokowy średnio 2 – 3 razy w tygodniu (zależnie od temperatur powietrza).

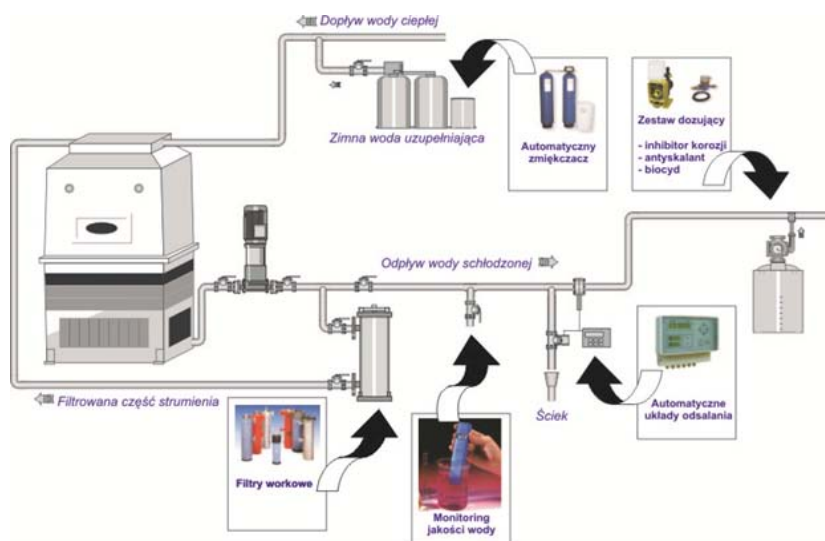
Poniżej na rysunku przedstawiono schematycznie wbudowane elementy w obieg wodny układu chłodzenia konieczne dla prawidłowej i ekonomicznej pracy układu.

Przedstawione powyżej technologie opracowane przez zespół MARCOR zostały z powodzeniem wdrożone w wielu zakładach przemysłu spożywczego. Każdego roku generują istotne oszczędności w opłatach za wodę, ścieki i chemię korekcyjną.

Przedsiębiorstwo MARCOR w swojej ofercie posiada wszelkie urządzenia niezbędne do właściwego uzdatniania wody. Ponadto z powodzeniem od 1990 roku produkuje atestowane preparaty chemiczne do kondycjonowania wody. Własne laboratorium oraz doświadczeni technolodzy i serwis gwarantują bezpieczeństwo układów wodnych oraz eliminację awarii.

Zapraszamy Państwa do kontaktu z biurem obsługi Klienta MarcCor. Chętnie odpowiemy na wszelkie pytania i podzielimy się wiedzą dotyczącą procesów, jakie przeprowadzimy na terenie przedsiębiorstwa. Udzielimy również wskazówek odnośnie sprzętu i preparatów do uzdatniania wody oraz ochrony instalacji wodnych. Czekamy na Państwa telefony, maile, formularze wiszące na stronie oraz kontakt osobisty w naszej siedzibie.

www.marcor.com.pl
marcor@marcor.com.pl



Rys. 2. Przykładowy schemat uzdatniania wody obiegowej w układzie chłodzenia

JELUX POLSKA

Firma **Jelux** to jeden z najbardziej znanych i najczęściej wybieranych dostawców jelit naturalnych. Importujemy surowce z Azji, Bliskiego Wschodu, Ameryki Południowej i Północnej, Australii, Nowej Zelandii jak również z Europy.

Jako czołowy producent jelit naturalnych w Polsce, wierzymy, że moc pochodzi z natury. Szczególnie teraz, w dobie konsumpcji masowej, coraz częściej wracamy do tego, co tradycyjne i domowe.

Własne zakłady kalibrujące umożliwiają dopasowanie produktu do najbardziej wymagającego klienta. Posiadamy największy w Polsce magazyn surowców z branży - dzięki czemu jesteśmy w stanie zagwarantować powtarzalność dostaw. Współpracujemy i dostarczamy produkty do zakładów mięsnych na terenie całego kraju.



*Wesołych Świąt
Wielkanocnych*



JELUX POLSKA Spółka z o.o.
44-240 Żory, ul. Towarowa 2

tel. (32) 226 55 16

biuro@jelux.pl
www.jelux.pl

REKLAMA

Z okazji nadchodzących
Świąt Wielkanocnych
życzymy naszym Klientom,
Partnerom i Przyjaciołom
wielu ciepłych i radosnych chwil
przy rodzinnym stole
oraz mnóstwa pomyślności
w życiu prywatnym i zawodowym.

W imieniu pracowników firmy
Zaltech Polska Sp. z o.o.
składa Zarząd

Zaltech Polska Sp. z o.o.
35-105 Rzeszów
ul. Przemysłowa 27
tel. 17/871 79 80
zaltech@zaltech.pl
www.zaltech.com

Oddział Zaltech Polska
Sp. z o.o. w Pabianicach
ul. Orła 10-12/30
95-200 Pabianice
tel. 42/2271221
pabianice@zaltech.pl



KA-GRA
ul. Strzygłowska 40
04-872 Warszawa-Wawer
tel. 22 812-40-84

KAPRON
ul. Domaszowska 75
25-320 Kielce
tel. 502 335 888



GLASBORD® – na ściany i sufity

☛ Z czego wykonane są płyty Glasbord®?

Płyty wykonane są z żywicy poliestrowej wzmocnionej włóknem szklanym. To jest ten sam materiał, który używany jest do budowy izoterm w nadbudowach samochodowych, różni się jednak tym, że jest specjalnie przygotowany do stosowania w budownictwie. Powierzchnia płyty pokryta jest folią surfaseal®, która zamyka wszelkie mikroszczeliny płyty, zabezpieczając ją przed zabrudzeniem i porysowaniem.

☛ Gdzie ma zastosowanie płyta Glasbord®?

- na ściany i sufity zarówno w nowych jak i odnawianych wnętrzach, w przemyśle spożywczym; w zakładach mięsnych, rybnych, mleczarskich, piekarniach, cukierniach, zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego,
- w przemyśle farmaceutycznym, kosmetycznym, szpitalach i przychodniach,
- w środowiskach o wysokiej wilgotności i korozji atmosferycznej, w chłodniach i zamrażalnicach,
- wszędzie tam gdzie czystość stanowi najważniejsze kryterium użyteczności.

☛ Czym charakteryzuje się płyta Glasbord®?

Grubość laminatu wynosi 2,3 mm, natomiast płyty warstwowe Glasbord® (z rdzeniem styropianowym lub z pianki poliuretanowej) może mieć dowolną grubość.

Panele Glasbord są łatwe w utrzymaniu czystości, a równocześnie odporne na ścieranie i uderzenia. Spełniają wszystkie wymagania higieny w zakładach przetwórstwa spożywczego. Przeznaczone są do zastosowania w budynkach, w których wymagany jest stały nadzór sanitarny. Posiadają Świadectwo Oceny Higienicznej Państwowego Instytutu Higieny oraz aprobatę techniczną z przeznaczeniem do budownictwa jako okładzina ścienna w obiektach przemysłowych ze szczególnym uwzględnieniem branży społawczej. Ze względu na zastosowanie cienkiego filmu polipropylenowego na powierzchni płyt zanieczyszczenia nie przywierają do niej, co w znacznym stopniu ułatwia ich usuwanie.

Panele Glasbord® odznaczają się wysoką stabilnością wymiarów, wytrzymałością na rozciąganie w stosunku do wagi, co pozwala na za-

stosowanie ich jako zamiennika paneli metalowych, ceramicznych oraz termoplastycznych.

Powierzchnia paneli odznacza się wysokim połyskiem oraz specjalną fakturą o niskim profilu wytłoczenia, która zapewnia wysoką odporność na ścieranie.

Panele nie wymagają malowania, napraw i remontów, a ich estetyka w połączeniu z praktycznymi zaletami ma pozytywny wpływ na środowisko pracy. Wytłoczona powierzchnia o delikatnej fakturze redukuje odbicia światła powstającego w obszarach o wysokiej iluminacji.

☛ Płyta Glasbord® czy płytki?

Zarówno płytki ceramiczne, jak i płyta Glasbord® mają swoich zwolenników. Czym zatem kierować się przy podjęciu decyzji jaki produkt wybrać? Odpowiedź jest prosta – utrzymanie czystości i zachowanie wysokich standardów sanitarnych. Na 35 m² powierzchni płytek znajduje się około 1m² fugi, która z uwagi na porowatą powierzchnię jest doskonałym miejscem dla rozwoju bakterii. Testy przeprowadzone w Instytucie Przemysłu Mięsnego w Magdeburgu dowiodły, że rozwój bakterii na powierzchni paneli Glasbord® jest w każdych warunkach znacznie mniejszy niż na powierzchni płytek ceramicznych.



▼ Jaka jest technologia montażu płyt?

Montaż płyty Glasbord® uzależniony jest od podłoża, na które ma być montowana.

Do ścian gładkich, takich jak: tynk, płyty gipsowo kartonowe, stare powierzchnie blaszane, płyty warstwowe, płytki ceramiczne – stosuje się technologię klejenia samego laminatu (2.3 mm) bezpośrednio do ściany. Warunkiem jest czysta odtłuszczona powierzchnia oraz usunięte stare powłoki luźno związane z podłożem. Płyty należy kleić całą powierzchnią do ściany, klej akrylowy lub poliuretanowy nakłada się na całą powierzchnie ściany i rozprowadza pacą zębatą, następnie przykładą się płytę i dociska wałkiem gumowym. Płyty nie trzeba zapierać, nie ma też potrzeby kołkowania.

Do ścian nierównych lub murowanych bez tynku stosuje się panel Glasbord® - rodzaj płyty warstwowej jednostronnie laminowanej płytą Glasbord, od strony zewnętrznej jest folia aluminiowa.

Grubość Paneli: 22 mm lub 52 mm – sposób montażu jest bardzo prosty i szybki – płyty są klejone na piance montażowej lub kleju poliuretanowym do podłoża, dodatkowo płytę trzyma listwa montażowa typu H, którą należy przykręcić do podłoża. Montaż jest bardzo prosty i może go wykonać każdy.

▼ Czy firma Sarana proponuje jakieś rozwiązanie do remontu zniszczonych powierzchni z płyty warstwowej z blachy?

Płyty warstwowe z blachy powlekanej nie powinny być stosowane w zakładach spożywczych, gdyż ich odporność na panujące tam warunki jest bardzo niska. Jeśli po kilku latach blacha skoroduje, trzeba ją odnowić. Proponujemy technologię klejenia okładziny Glasbord® bezpośrednio na blachę. Jeśli blacha ma wysoki trapez, należy zastosować panel Glasbord®.

Oczywiście, budując nowy zakład lepiej zastosować od razu płytę Glasbord®, zwłaszcza w pomieszczeniach gdzie jest duża wilgotność oraz na sufity.

▼ Czy do położenia paneli Glasbord® niezbędna jest fachowa ekipa montażowa?

Do montażu płyt polecamy wyspecjalizowane ekipy montażowe nie tylko z naszego miasta. Współpracujemy z firmami w całej Polsce, które na nasze zlecenie wykonują dokładne pomiary, doradzają jak najlepiej i najtaniej oraz szybko położyć panele na ściany i sufity. W przypadku gdy firma posiada własną ekipę remontowo – budowlaną, staramy się przekazać wszystkie niezbędne informacje do wykonania fachowego montażu.

▼ Drzwi chłodnicze.

Uzupełnieniem oferty są drzwi chłodnicze, mroźnicze, wahadłowe, sanitarne, przesuwne – cała gama stolarki drzwiowej do zakładu mięsnego. Największą zaletą tych drzwi jest ich waga, są znacznie lżejsze od tradycyjnych drzwi stalowych, przez co wszystkie elementy i osprzęt takie jak rolki, zawiasy dłużej wytrzymują, lżej się otwierają przez co wydłuża się ich żywotność.

Pokrycie drzwi białym materiałem z tworzywa sztucznego wzmocnionego tkanym włóknem szklanym zapewnia bardzo dużą wytrzymałość na uderzenia nieporównywalną z blachą. Jest też łatwa w utrzymaniu czystości i myciu.

▼ Materiały wykończeniowe: Profile PCV.

Profile wykończeniowe PCV stosowane są również w zakładach spożywczych, chłodniach, zamrażalnicach. Wszystkie profile posiadają atesty PZH oraz są zgodne z dyrektywami europejskimi nr 781/142/CEE i 80/766/CEE dotyczącymi używania materiałów z PCV w zakładach spożywczych.



Współpracujemy z firmami w całej Polsce, które na nasze zlecenie wykonują dokładne pomiary, doradzają jak najlepiej i najtaniej oraz szybko położyć panele na ściany i sufity.

Zarówno płyty Glasbord®, jak i profile PCV odznaczają się wysoką odpornością na większość agresywnych substancji chemicznych jak chlor, soda kaustyczna, amoniak, detergenty, ocet, kwas mlekowy oraz wiele innych.

▼ Jakie firmy zdecydowały się już na założenie płyt Glasbord®?

Na naszej liście referencyjnej znajdują się zakłady które posiadają certyfikaty jakości ISO 9000 oraz wdrożony system HACCP. Odbiorcami naszej płyty są duże firmy produkcyjne, takie jak Animex Foods, a także małe rodzinne zakłady mięsne.

Płyty Glasbord produkowane są przez firmę Crane Composites z USA i sprzedawane na całym świecie od 60 lat. ■

Sarana Sp z o.o.

ul. Piłsudskiego 47, 32-050 Skawina

tel./fax 12 276 23 77, 12 276 56 88

www.sarana.com.pl

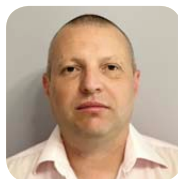
e-mail: biuro@sarana.com.pl



Czy konsumenta można jeszcze czymś zadziwić?

Vitaliy Antoch

Export Market Manager
German Bulgarian Business
Group Ltd.



Dzisiaj, kiedy konsument stał się wymagający, producenci żywności „zdobywają” swojego klienta nie tylko świeżością i jakością produktu, ale również recepturą, walorami smakowymi i własnym bukietem przypraw, które wyróżniają ich propozycje spośród tysięcy innych. Czasem wystarczy trafić z nimi tylko jeden, jedyny raz i rynek leży już u waszych stóp.

Przyprawy korzenne i inne nigdy nie utraciły swojego znaczenia i wciąż odgrywają ważną rolę w naszym życiu. Oprócz ich głównego przeznaczenia – nadania potrawie szczególnego smaku i aromatu, nauczono się używać ich nie tylko po to, by potrawa była atrakcyjniejsza, a jej smak intensywniejszy, ale również do konserwowania i wydłużenia terminu przydatności produktów. Przy czym, stały się one o wiele bardziej dostępne przy produkcji żywności.

Dlaczego jednak na półkach sklepowych produkty mięsne często niczym się spośród siebie nie wyróżniają?

Owszem, naszego klienta ciężko jest czymś zadziwić. Jednak wielu producentów nawet nie próbuje tego robić.



Producenci mięsa i wędlin coraz mniej eksperymentują i coraz częściej odwołują się do tradycyjnych smaków.

Klasyka to coś wspianego, ale czy rezygnując z eksperymentów nie tracimy pewnych możliwości? **Zachęcamy do odwagi i spróbowania czegoś nowego i to bez ryzyka!** Sprawdźcie siebie i swojego konsumenta, czy można go czymś zadziwić i zachwycić. Możliwe, że właśnie to będzie głównym elementem waszej przewagi na rynku.

Kwestia rentowności

Jeżeli dla Państwa wciąż ważna jest kwestia zwiększenia lub zachowania rentowności, to właśnie teraz jest okazja, by to zrobić. Na rynek wchodzi polski dostawca z szerokim wachlarzem możliwości. Skorzystajcie z szansy na wzmocnienie swojej pozycji, dopóki rynek pozwala jeszcze na podobne eksperymenty.

ManGO! Group Sp. z o.o. – to polski dystrybutor składników i mieszanek produkcji niemiecko-bułgarskiej grupy biznesowej (GBBG) z Sofii w Bułgarii www.gbbg.eu

Zespół technologów GBBG zainspirował się niemieckimi standardami dotyczącymi produkcji wędlin i delikatesów mięsnych oraz tworzenia asortymentu. Zespół jest przekonany, że niemiecka jakość może być dostępna za odpowiednią cenę.

Technologowie GBBG z pełnym przekonaniem wcielają swoje idee w życie. Atrakcyjne ceny, najlepsze produkty dla przemysłu przetwórstwa mięsa, wysokie standardy i żadnych kompromisów! Produkty oferowane przez GBBG to: przyprawy, substancje wiążące, zakwaszacze, stabilizatory, aromaty, marynaty i preparaty do nastrzykiwania.

Wszystko to produkowane jest w najnowocześniejszym centrum technologicznym południowo-wschodniej Europy, które spełnia najwyższe standardy w przemyśle żywnościowym (certyfikaty IFS o najwyższym standardzie, ISO 9001: 2015, ekologiczny certyfikat BIO, certyfikat Halal), a wyroby obecne są już w 26 krajach na całym świecie. Najważniejsze jednak, co różni podejście ManGO! Group od podobnych ofert to **skupienie się na rentowności**. W porównaniu z innymi producentami, oferta GBBG jest smaczniejsza, lepsza, łatwiejsza w produkcji, a przy tym zawsze korzystna pod względem rentowności.

W jakich sieciach handlowych i krajach Eurazji Środkowej można kupić wędliny, wędzonki i konserwy wyprodukowane przy użyciu produktów GBBG?

LIDL, RIMI, MAXIMA, Norfa, Coop, Metro Cash&Carry, Ramstor, Migros, Kaufland, Billa i wiele innych.



Poznaj ManGO! Group – polskiego dostawcę wyrobów GBBG

Z przedstawicielami ManGO! Group (www.ingredients.pl) można będzie się spotkać na Kongresie MEATing w maju 2024. Firma potwierdziła już swoje uczestnictwo.

Jakie korzyści może przynieść współpraca z ManGO! Group? Po pierwsze, nowy dostawca daje zawsze możliwość wypróbowania czegoś nowego, w tym również nowego podejścia. A w tym przypadku nowe jest absolutnie wszystko.

Firma dostarcza przyprawę i składniki, a także z łatwością wprowadza pomysły na tworzenie nowych kombinacji. Trzeba się zgodzić, że ostatnio jest to dość odważne i śmiałe podejście na naszym rynku.

Firma oferuje ciekawe smaki oraz tworzenie nowych, a jeśli są już Państwo zadowoleni ze swojego asortymentu, możecie zostawić wszystko po staremu i jedynie **zwiększyć rentowność swojej produkcji**.



**Najlepsze europejskie
smaki, prawdziwe
arcydzieła - to coś,
z czego firma jest
naprawdę dumna**

WSPÓŁPRACA Z MANGO! GROUP MOŻE WAS ZAINTERESOWAĆ, JEŻELI:

- Szukacie możliwości, jak urozmaicić swoją produkcję.
- Szukacie nowych/sezonowych smaków.
- Chcecie pokonać konkurencję.
- Szukacie możliwości obniżenia kosztów i poziomu odpadów.
- Chcecie zwiększyć jakość produkcji, nie ponosząc dodatkowych nakładów.

SZCZEGÓLNIŃIE POLECAMY KORZYSTANIE Z WYROBÓW GBBG ZAKŁADOM, KTÓRE UŻYWAJĄ:

- Mieszankę przypraw do wędlin gotowanych, wędzonych-gotowanych i przeznaczonych na grilla.
- Dodatków smakowych i aromatycznych.
- Dodatków do żywności.
- Przypraw polepszających smak i aromat do wędlin wędzonych na surowo.
- Mieszankę funkcjonalnych.
- Barwników do wędlin gotowanych, wędzonych-gotowanych i wędzonych na surowo.
- Marynat suchych.
- Preparatów do przygotowania solanek.

Stanie się tak, dlatego że **oferowane przez ManGO! Group mieszanki funkcjonalne, składniki i przyprawy marki GBBG zawsze optymalizują koszty Państwa produkcji**. Otrzymają Państwo ten sam produkt przy mniejszych nakładach! Doświadczeni technologowie przeprowadzą wyliczenia, zaktualizują receptury i bez wątpienia zaproponują najbardziej efektywny wariant.

Oczywiście, możemy zawsze zaproponować też uzupełnienie Państwa asortymentu. Coś, co spodoba się Państwa klientom, jednocześnie będąc opłacalnym w produkcji. Będziecie mogli wybrać już istniejące, opracowane warianty albo stworzyć własne, niepowtarzalne kompozycje.

Powodów do rozpoczęcia współpracy z ManGO! Group jest więcej niż wystarczająco. Elastyczność i gotowość dostarczenia swojemu klientowi indywidualnego i zdecydowanie lepszego niż obecnie rozwiązania. Opakowania dostosowane do Państwa wyrobów, receptury uwzględniające Wasz asortyment, tworzenie nowych receptur według Państwa zamówienia i **niezawodne wsparcie w procesie ich wprowadzania**.

Przedstawiciele ManGO! Group są pewni, że każdy Klient przychodzi na zawsze. Nie zapominamy o nich po zawarciu umowy, nie tracą Państwem zainteresowania, nie narzucają się ze swoją produkcją, jeśli obecny asortyment i skład zaspokaja Wasze potrzeby. Są po prostu obok, zapewniając wszechstronne wsparcie. Przy wprowadzaniu nowej receptury jest to niezwykle ważne. Jednym słowem – nasz zespół to ludzie uwielbiający to, czym się zajmują i świetnie znający się na swojej pracy.

Paleta smaków z całej Europy

Najlepsze europejskie smaki, prawdziwe arcydzieła - to coś, z czego firma jest naprawdę dumna. Koniecznie powinniście ich spróbować w ofercie firmy GBBG. Często będą one w atrakcyjniejszej cenie niż ta, do której są Państwo przyzwyczajeni.

Jak to zrobić? Umówić się na spotkanie, na którym nie usłyszycie Państwo jedynie słów, a sami będziecie mogli wszystko spróbować i ocenić! Na degustację przywozimy gotowe produkty naszych klientów z innych państw!

Dostawa na terenie całej Polski w ciągu 48 godzin. Chcą Państwo spróbować? Zamówcie prezentację, dostawę próbek lub testy na waszych urządzeniach wytwórczych. Wystarczy jedynie wypełnić formularz, otwierając go przez kod QR. ■



Automatyczna komora tradycyjna IWYSOCKI



KOMORA TRADYCYJNA „IWYSOCKI” to maksymalnie zautomatyzowane urządzenie do produkcji wyrobów tradycyjnych.

Komora pozwala na uzyskanie wyrobów o walorach tradycyjnego produktu w zakresie wyglądu zewnętrznego, zapachu, smaku i eliminuje mankamenty produkcji takich wyrobów w komorach murowanych z cegły szamotowej, to jest: nierównomierne wędzenie, brak kontroli temperatury, brak możliwości mycia i spełnienia wymagań w zakresie prawidłowego funkcjonowania systemu HACCP.

KOMORA TRADYCYJNA „IWYSOCKI” jest konstrukcją samonośną o budowie segmentowej, wykonaną w całości ze stali kwasoodpornej, łatwą w montażu. Obsługa tego urządzenia jest porównywalna z obsługą nowoczesnych komór wędzarniczo-parzelniczych renomowanych firm.

Wszystkie etapy procesu technologicznego za wyjątkiem załadunku i zainicjowania spalania drewna kontrolowane i prowadzone są za pomocą sterownika mikroprocesorowego z opcją rejestracji. Procesy można prowadzić w sposób krokowy

i konfigurować je w indywidualne programy dedykowane dla danego produktu. Automatyzacja procesu tradycyjnego wędzenia zapewnia powtarzalność produktu, eliminuje błędy ludzi i optymalizuje produkcję w czasie.

KOMORA TRADYCYJNA „IWYSOCKI” wyposażona jest w:

- automatyczny system podsyłania i schładzania paleniska drewna co pozwala na automatyzację procesu spalania,
- automatyczny system klap i kierownic do rozprowadzania dymu i żaru w przestrzeni wózka wędzarniczego,
- automatyczny system nawilżania i parzenia parą wodną,
- automatyczny system mycia.

W **KOMORZE TRADYCYJNEJ „IWYSOCKI”** można prowadzić następujące procesy:

- suszenie,
- wędzenie tradycyjne,
- zapiekanie do temperatury 140°C,
- parzenie.

Budowa komory dostosowana jest do typowych wózków wędzarniczych.

Z doświadczenia użytkowników naszych urządzeń wynika, że wyroby produkowane w **KOMORZE TRADYCYJNEJ „IWYSOCKI”** trwale zachowują smak, zapach, barwę i wygląd zewnętrzny charakterystyczne dla wyrobów tradycyjnych oraz spełniają europejskie normy dla WWA.

Zapraszamy do kontaktu w celu przybliżenia szczegółów naszej oferty.



Ireneusz Wysocki

87-300 BRODNICA

Ul. Wczasowa 82 Karbowo

Zakład Produkcyjny, Budy13

gmina Bobrowo

Tel 564981058, +48 603 590 399

ireneusz@iwysocki.pl

www.iwysocki.pl

IWYSOCKI
mechatronika

W naszej ofercie znajdują się również:

- **OBLEWARKI** – URZĄDZENIA DO NANOSZENIA BARWNIKA NA OSŁONKI WYROBÓW
- **OLEJARKI** – URZĄDZENIE DO PRECYZYJNEGO NANOSZENIA OLEJU SPOŻYWCZEGO NA PRODUKT
- **KOMORY WĘDZARNICZO-PARZELNICZE** wielo-wózkowe, parowe, elektryczne, olejowe, gazowe.
- **DYMOGENERATORY** - hermetyczne i tradycyjne.
- **KOMORY PARZELNE.**
- **KOMORY KLIMATYCZNE I DOJRZEWALNICZE.**
- **STOŁY ROZBIOROWE.**
- **DRZWI KWASOODPORNE** do chłodni i mroźni, przesuwne oraz jedno i dwuskrzydłowe.

WYKONUJEMY:

- poręcze, balustrady, odbojnice, obróbki ze stali kwasoodpornej,
- wózki, zlewy, regaly, meble gastronomiczne oraz wyposażenie sklepów mięsnych.

Zapraszamy na naszą stronę: **www.iwysocki.pl**



Dostarczamy wyłącznie urządzenia najwyższej jakości, wytrzymałe, niezawodne, zgodne z najnowszymi normami higieny i bezpieczeństwa.

Nasz dział techniczny działa na terenie całej Polski, instaluje maszyny, szkoli z obsługi, przeprowadza prezentacje u klienta oraz zapewnia serwis gwarancyjny i pogwarancyjny.

Jean Claude Dadaux



Jak zachować zimną krew podczas aukcji online



Ekscytujący świat aukcji internetowych jest dziś bliżej naszych drzwi niż kiedykolwiek wcześniej. W sieci można kupić wszystko, a aukcje internetowe wydają się być idealnym rozwiązaniem. Przynajmniej wtedy, gdy prowadzi je profesjonalna firma. Tak jest w przypadku Industrial Auctions - internetowej firmy aukcyjnej z siedzibą w Eindhoven w Holandii. Specjalizując się w aukcjach używanych maszyn dla przemysłu spożywczego i napojów, wielokrotnie udowodniła zarówno kupującym, jak i sprzedającym wartość swojej platformy.



**Industrial
Auctions**

Do najgłębszych pragnień

Dobrze przemyślana platforma aukcyjna z osobistym pulpitem nawigacyjnym, zapewnia idealną przestrzeń dla swoich kupujących. Gwarantuje nie tylko bezpieczeństwo danych, ale także umożliwia śledzenie preferowanych partii, zadawanie pytań na miejscu i, na przykład składanie ofert, kiedy tylko jesteś na to gotowy. Wygrałeś maszynę, której szukałeś? W ciągu tygodnia możesz odebrać swoją partię i mieć pewność. Zespół logistyczny Industrial Auctions jest na miejscu, aby pomóc Ci w załadunku. Transport może być także zorganizowany z wyprzedzeniem. Jesteś tak podekscytowany, że licytowałeś na kilku aukcjach? Wgląd w faktury proforma można uzyskać w dowolnym momencie. Wszystko wydaje się jasne, ale jak zachować zimną krew podczas aukcji online? I jakie są właściwie pomocne wskazówki? Pomożemy ci.

Wszystko zaczyna się od Ciebie

Bądź konkretny w tym, czego szukasz i bądź świadomy alternatyw, z których możesz skorzystać. Wstępne rozeznanie to połowa sukcesu. Poza tym, Industrial Auctions organizuje dni oglądania dla wszystkich swoich aukcji, dając ci możliwość samodzielnego sprawdzenia maszyn. Zrób to z wyprzedzeniem, aby upewnić się, co chcesz licytować, a tym samym kupić. Warto też z góry określić maksymalną kwotę do wydania. Można to porównać do pójścia do kasyna. Nie ma nic złego we wcześniejszym ustaleniu pewnych granic. Stanie się potencjalnym nowym właścicielem, a tym samym wygranie maszyny, nie gwarantuje jej obecności w Twojej lokalizacji. Czy chcesz zlecić transport na zewnątrz, czy może chcesz wziąć to na siebie? Bądź świadomy tych kosztów i nie rób z nich nieprzyjemnej niespodzianki. Mówiąc o nieprzyjemnościach - nie przegap aukcji, na której

znalazłeś maszynę, która idealnie pasowałaby do Twojej firmy. Zapisz się do newslettera Industrial Auctions lub śledź aukcje i otrzymuj tak zwane powiadomienie o zamknięciu aukcji w wyznaczonym terminie. Nie jesteś fanem e-maili? Śledź kanały społecznościowe i bądź na bieżąco.



Tworzenie najlepszych doświadczeń dla użytkowników

Następnie, aby być do Twojej dyspozycji, firma Industrial Auctions zintegrowała na swojej platformie kilka ciekawych opcji. Na pasku wyszukiwania można wyszukać maszynę według numeru partii lub marki i kategorii, przeglądając jednocześnie wszystkie oferty aukcyjne. Jednocześnie - za pomocą powiadomień na ekranie, jesteś na bieżąco informowany o swoich ofertach. Należy wspomnieć, że warto śledzić na bieżąco swoją skrzynkę odbiorczą, aby być w pełni świadomym, czy nadal jesteś oferentem z najwyższą ceną. Mimo tego, możesz również działać aktywnie, przechodząc do osobistej strony „śledzonych partii” i licytując w dogodnym dla siebie czasie, jednocześnie obserwując inne maszyny, którymi Cię interesują i również je licytować. „Składanie ofert” oznacza, że to Ty decydujesz, jaki rodzaj oferty chcesz złożyć.



Aukcje przemysłowe umożliwiają złożenie oferty statycznej - w której określasz stałą kwotę swojej oferty - lub złożenie oferty proxy. W przypadku oferty proxy użytkownik określa swoją maksymalną ofertę. System będzie śledził dalsze postępy w składaniu ofert i w razie potrzeby przebijie oferty innych osób, składając nową ofertę (nowe oferty) w Twoim imieniu, do maksymalnej kwoty, którą początkowo określiłeś. Ty decydujesz, jak chcesz grać. Aby uczynić tę sytuację mniej stresującą i zapewnić wszystkim uczciwe szanse, obowiązuje zasada 5 minut. Oznacza to, że jeśli złożysz ofertę w ciągu ostatnich 5 minut przed zamknięciem partii, czas zamknięcia zostanie przedłużony o 5 minut.

Więc oto jest. Najlepsze porady i wskazówki, które pomogą Ci rozpocząć aukcję online. Zainteresowała Cię oferta Industrial Auctions? Możesz odwiedzić ich stronę internetową: www.Industrial-Auctions.com lub zadzwonić, aby uzyskać więcej informacji.

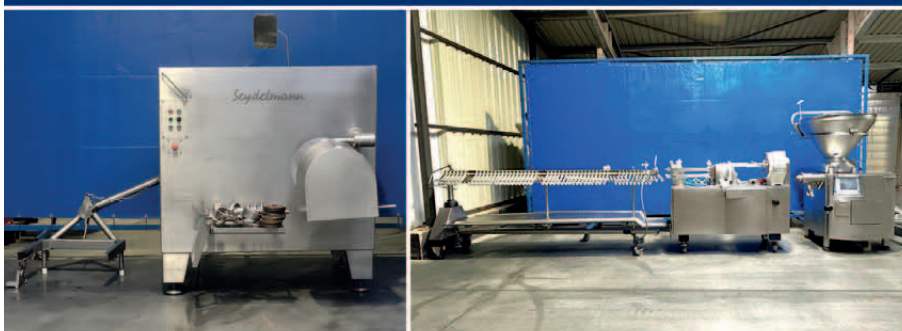
www.industrial-auctions.com



Aukcja online: maszyn do przetwarzania żywności, urządzeń gastronomicznych i rzeźniczych w Anzegem (BE)



Aukcja online: maszyny dla przemysłu spożywczego w Zamość (PL)



Aukcja online: maszyny dla przemysłu spożywczego z powodu zamknięcia Schinken Einhaus GmbH & Co KG w Lörrach (DE)



Aukcja online: maszyny dla przemysłu spożywczego w Kapelle (NL)



Aukcja online: maszyny dla przemysłu spożywczego z powodu zamknięcia zakładu produkcyjnego Malton Foods Limited w Malton (UK)



Zarejestruj się za darmo

Znajdź i licytuj

Wygraj

Zapłać i odbierz



Opakowania

to temat multidyscyplinarny

Warsztaty przedstawicieli organizacji skupionych w Value4Pack zorganizowane w lutym w Szczecinie. Fot. Materiały NATUREEF

Producenci żywności, którzy wprowadzają nowe, przyjazne środowisku opakowania muszą dobrze zaplanować nie tylko to, jak chronią one produkt i czy nadają się do recyklingu, ale też jak zapewnić sobie ich dostępność, co się z nim stanie po użyciu, jak zostaną odebrane jako odpad oraz kto i gdzie je przetworzy.

Stowarzyszenie NATUREEF
ul. Cyfrowa 6
71-441 Szczecin
www.natureef.pl

natureef

Lody w cukierniach Sowa sprzedawane były przez lata z metalowych kuwet. Popularne w branży pojemniki wydawały się optymalnym rozwiązaniem, aż na warsztat wzięła je dwa lata temu **Karolina Fiszer**, Menedżer ds. projektów i opakowań, która w Cukierni Sowa analizuje to, w jaki sposób opakowania wpływają na wyniki i ekologię: -Zauważyliśmy, że metalowe kuwety generują dużo pracy i kosztów. Ciężkie pojemniki trzeba regularnie transportować – to duże obciążenie dla samochodów i większe spalanie. Mycie z użyciem odpowiednich środków chemicznych powoduje zużycie wody i obciążenie dla środowiska. Od czasu do czasu trzeba je konserwować lub wymienić – zdarzało się bowiem, że kuweta się wgniotła lub odkształciła. To z kolei generowało koszty pracy ludzkiej. Postanowiliśmy poszukać alternatywy.

Firma zainteresowała się możliwością wykorzystania jednorazowych kuwet z polipropylenu. Ich atutem miała być mniejsza masa, brak konieczności mycia i konserwacji oraz niższa cena. Po zużyciu kuwety miały trafić do recyklingu. Ich wpływ na środowisko w całym cyklu życia wypadł korzystniej niż w przypadku metalowych odpowiedników.

-Wprowadzenie nowych kuwet wydało nam się świetnym pomysłem, ale pojawił się problem ze znalezieniem dostawcy. Kuwety musiały być z nadającego się do kontaktu z żywnością materiału odpornego na ujemne temperatury, a przy tym wytrzymałe, aby zapewnić bezpieczeństwo klientom. Takie produkty nie były na rynku dostępne od ręki, ale znaleźliśmy w Polsce dostawcę, który podołał naszym wymaganiom.

Zadbać trzeba było również o znalezienie odbiorcy zużytych kuwet.

- Dla nas ich ilość była znacząca, ale okazało się, że dla recyklera była ona nieopłacalna w przeliczeniu na jednorazowy odbiór. Nawiazaliśmy więc współpracę z lokalnym przedsiębiorstwem, które zajmuje się między innymi produkcją rur z udziałem recyklatu polipropylenowego. – mówi Karolina Fiszer.

Od produktu po odpad

-Sytuacja, w której uwzględnić trzeba o wiele więcej niż tylko cenę, materiał i sposób recyklingu, to codzienność wielu producentów wprowadzających opakowania, które mają być bezpieczne, a zarazem przyjazne środowisku. Dla wielu firm to spory kłopot, bo muszą się one znać nie tylko na technologii, ale mieć świadomość jak działa rynek dostawców i recyklingu w ich rejonie, tak aby nie wydawać majątku na transport – mówi **Jaśmina Solecka**, prezes stowarzyszenia NATUREEF, koordynującego europejski projekt Value4Pack, który pomaga województwom i ich zagranicznym odpowiednikom przygotować się do zmian w prawie dotyczących opakowań.

Okazją do zgłębienia tych tematów był zorganizowany w lutym warsztat Value4Pack z udziałem przedstawicieli firm produkujących i dystrybuujących żywność, opakowania oraz zajmujących się recyklingiem, a także naukowców. Ich uczestniczką była Karolina Fiszer z Cukierni Sowa: -Miałam tam okazję porozmawiać z przedstawicielem recyklera, który przedstawił mi

swoją perspektywę, dzięki czemu teraz, planując kolejne przedsięwzięcia będą w stanie sprawniej oszacować ryzyko ich realizacji.

Zapotrzebowanie producentów żywności na taką wiedzę rośnie lawinowo, bo - po pierwsze - firmy są coraz bardziej świadome ekologiczne. Po drugie - czeka nas wejście w życie europejskiego rozporządzenia w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych (tzw. PPWR, czyli Packaging and Packaging Waste Regulation), które ma ograniczyć wzrost ilości odpadów opakowaniowych, lepiej zorganizować unijny rynek opakowań i wspierać gospodarkę obiegu zamkniętego. Nałoży ona obowiązek stosowania opakowań z udziałem recyklatów. Skąd jednak na rynku mają brać się dostępne cenowo recyklaty (a w kolejnym kroku opakowania z ich udziałem) bez skutecznego systemu zbiórki i przetwarzania odpadów?

Eksperci dyskutują wieloobszarowo

- Cukiernia Sowa rozpoczęła swoją działalność jako firma rodzinna, a obecnie to duże przedsiębiorstwo. Determinuje to zmiany sposobu myślenia, które dotyczą też sektora opakowań. Przyjmujemy szeroką perspektywę, zdając sobie sprawę, że nasze działania pozwalają nam wpływać na inne elementy łańcucha opakowaniowego. Chętnie wybieram dostawców opakowań, którzy mają własne działy R&D, proponują nowe rozwiązania, dostarczają nam je do testów, proponując np. opakowanie z barierą pochodzenia naturalnego lub jednorodną - podkreśla Karolina Fiszer.

Wprowadzając nowe opakowania producenci żywności stoją niejednokrotnie w obliczu sprzecznych oczekiwań klientów. Z jednej strony dla klientów w wieku 40+ najważniejsze jest bezpieczeństwo produktów rozumiane m.in. jako szczelne, jednostkowe opakowania. Młodzi ludzie częściej oczekują prośrodowiskowego po-

dejścia i rezygnacji z rozbudowanych opakowań. Ambitne plany w rodzaju niższej ceny dla osób przychodzących do kawiarni z własnym kubkiem brzmią atrakcyjnie, ale jak rozwiązać kwestię bezpieczeństwa serwowanego w ten sposób produktu? Co, jeśli na dnie kubka będzie pleśń, która zaszkodzi klientowi?

- W pracy staram się pogodzić jak najwięcej obszarów takich jak bezpieczeństwo produktu w transporcie, w punkcie sprzedaży i w domu u klienta, po zakupie. Z drugiej strony mamy kwestię recyklingu. Odpowiedzi na te różne pytania znalazłam na spotkaniu Value 4Pack, gdzie miałam okazję porozmawiać z przedstawicielami wszystkich elementów łańcucha wartości opakowań: producentów surowców, odbiorców odpadów i recyklerów, co w połączeniu z dostawcami opakowań i innymi producentami żywności stworzyło przestrzeń, do wieloobszarowych dyskusji. Wszyscy w naszej branży ich dzisiaj potrzebujemy - dodaje Karolina Fiszer z Cukierni Sowa.

Finansowane przez Unię Europejską. Poglądy i opinie wyrażone w artykule są jednak wyłącznie poglądami autora (autorów) i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy Unii Europejskiej lub EISMEA. Ani Unia Europejska, ani organ udzielający finansowania nie mogą być za nie pociągnięte do odpowiedzialności.



Finansowane przez
Unię Europejską

Projekt jest finansowany z nowego instrumentu Komisji Europejskiej Interregional Innovation Investments Instrument (I3) wspierającego współpracę międzyregionalną. ■

REKLAMA



VITACEL Błonnik Pszenny
- for good food and good profit

- najwyższej jakości włókna pszenne
- wysoka wydajność obróbki cieplnej (nawet do 5% więcej)
- specjalne typy do mielonego mięsa, salami i nastrożu



Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.

Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl

Dołącz do NATUREEF!

Stowarzyszenie NATUREEF zrzesza ogólnopolskich liderów z branży opakowania, recyklingu oraz produkcji żywności, którzy wdrażają nowe technologie, realizują wspólne projekty badawczo-rozwojowe oraz dbają o środowisko naturalne. Członkowie stowarzyszenia korzystają z szerokiej oferty usług:

- Dostęp do kluczowych informacji biznesowych, technologicznych i prawnych w formie webinarów, baz danych, newsletterów
- Szybka komunikacja w całym łańcuchu wartości w celu wprowadzania na rynek bezpiecznych, przyjaznych środowisku opakowań
- Uczestnictwo w projektach badawczo - rozwojowych
- Udział w promowaniu faktów na temat branży opakowaniowej
- Współpraca i projekty z członkami NATUREEF w celu zmniejszenia śladu środowiskowego oraz prawidłowego znakowania opakowań
- Działania lobbingsowe

RYNEK MIĘSA

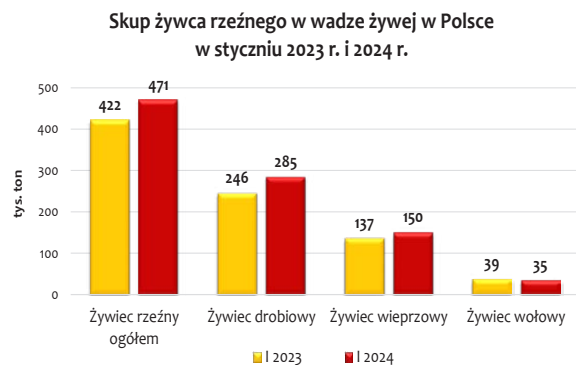


*Biuro Analiz i Strategii Krajowego
Ośrodka Wsparcia Rolnictwa*



Skup żywca rzeźnego w Polsce

W pierwszym miesiącu 2024 r. znacząco wzrosła podaż żywca rzeźnego do skupu. Według danych meldunkowych GUS w styczniu 2024 r. do podmiotów skupujących łącznie dostarczono 471 tys. ton żywca rzeźnego, o 12% więcej niż w grudniu 2023 r. oraz w styczniu 2023 r. Skup żywca drobiowego wyniósł 285 tys. ton i był o 14,5% większy niż w grudniu 2023 r. i o 16% większy niż przed rokiem. Dostawy żywca wieprzowego w ciągu miesiąca wzrosły o 7%, do 150 tys. ton i były o 10% większe niż w styczniu 2023 r. Żywca wołowego skupiono 35 tys. ton, o 16% więcej niż w poprzednim miesiącu, ale o 10% mniej niż przed rokiem.



Źródło: opracowanie Biura Analiz i Strategii KOWR na podstawie wstępnych danych GUS.

Tendencje cenowe

Ceny zakupu żywca wieprzowego

Zarówno na rynku unijnym, jak i krajowym od końca stycznia br. rosły ceny skupu żywca wieprzowego. W dniach 26.02 – 3.03.2024 r. zakłady mięsne (dane ZSRIR MRiRW), podobnie jak tydzień wcześniej, kupowały świnie rzeźne przeciętnie po 7,23 zł/kg. Cena tego żywca była

o 8% wyższa niż przed miesiącem, ale o 12% niższa niż przed rokiem. W UE średnia cena zakupu świń rzeźnych klasy E ukształtowała się na poziomie 213,27 EUR/100 kg masy poubojowej schłodzonej, o 1% wyższym niż w poprzednim tygodniu oraz o 6% wyższym niż przed miesiącem, ale

Towar	Cena bez VAT	Zmiana tygodniowa
Ceny wg ZSRIR (MRiRW)		26.02 – 3.03.2024 r.
w skupie		zł/kg
żywiec wieprzowy	7,23	↔
żywiec wołowy	9,83	↑
kurczęta typu brojler	4,74	↑
indyki	6,13	↓
kaczki typu brojler	6,49	↓
w zbycie		zł/kg
półtusze wieprzowe	10,53	↑
ćwierćtusze wołowe	19,99	↓
tuszki kurcząt „65%”	8,14	↑
tuszki indyków „73%”	12,96	↓

o 6% niższym niż przed rokiem. W Polsce cena żywca tej klasy wyrażona w euro wyniosła 219,49 EUR/100 kg i była o 3% wyższa niż średnio w UE, ale o 4,3% niższa niż w Niemczech.

Ceny zbytu mięsa wieprzowego

W Polsce półtusze wieprzowe sprzedawano średnio po 10,53 zł/kg, o 0,2% drożej niż w poprzednim tygodniu i o 7% drożej niż miesiąc wcześniej. Cena półtuszy była o 12% niższa niż w analogicznym okresie 2023 r.

W 2023 r. przychody krajowych przedsiębiorców z tytułu sprzedaży za granicę mięsa, przetworów mięsnych, tłuszczów i żywca były o 1% wyższe niż w 2022 r.

**Średnie ceny netto zakupu żywca wieprzowego i wołowego
oraz zbytu półtuszy wieprzowych i ćwierćtuszy wołowych (według ZSRIR MRiRW)**

Tydzień	Ceny zakupu						Ceny zbytu			
	trzoda chlewna			bydło			półtusze wieprzowe		ćwierćtusze wołowe kompensowane*	
	za masę poubojową schłodzoną w zł/100 kg	tygodniowa zmiana w %	w przeliczeniu na żywca w zł/kg	za masę poubojową schłodzoną w zł/100 kg	tygodniowa zmiana w %	w przeliczeniu na żywca w zł/kg	zł/kg	tygodniowa zmiana w %	zł/kg	tygodniowa zmiana w %
08-14.01.24	918,3	-0,5	7,02	1909,0	-0,6	9,69	10,58	-0,9	20,27	0,2
15-21.01.24	901,2	-1,9	6,89	1943,4	1,8	9,87	10,43	-1,4	20,48	1,0
22-28.01.24	872,1	-3,2	6,67	1948,8	0,3	9,90	10,01	-4,0	20,54	0,3
29.01-04.02.24	876,8	0,5	6,71	1942,3	-0,3	9,86	9,85	-1,6	20,45	-0,4
05-11.02.24	898,2	2,4	6,87	1930,8	-0,6	9,81	9,95	1,0	20,62	0,8
12-18.02.24	932,1	3,8	7,13	1929,9	0,0	9,80	10,32	3,7	20,85	1,1
19-25.02.24	945,0	1,4	7,23	1931,7	0,1	9,81	10,51	1,9	20,10	-3,6
26.02-03.03.24	946,0	0,0	7,23	1936,5	0,3	9,83	10,53	0,2	19,99	-0,5
Miesięczna zmiana ceny w %	x	7,9	x	x	-0,3	x	x	6,9	x	-2,3
Roczna zmiana ceny w %	x	-12,4	x	x	-8,8	x	x	-12,4	x	-7,6

*ćwierćtusze wołowe kompensowane z buhajków do 2 lat

Uwaga: zmiany % wyliczone zostały dla cen za masę poubojową schłodzoną; ceny w przeliczeniu na żywca uwzględniają strukturę skupu klas i rodzaju zwierząt

Ceny zakupu żywca wołowego

W dniach 26.02 – 3.03.2024 r. było rzeźne kupowano przeciętnie po 9,83 zł/kg, o 2 gr/kg drożej niż tydzień wcześniej, ale o 3 gr/kg taniej niż przed miesiącem. Cena żywca wołowego była o 9% niższa niż przed rokiem.

Ceny zbytu mięsa wołowego

Zakłady mięsne zbywały kompensowane ćwierćtusze wołowe z młodych buhajków do 2 lat średnio po 19,99 zł/kg, o 0,5% taniej niż tydzień wcześniej i o 2% taniej niż na przełomie stycznia i lutego br. Jednocześnie ćwierćtusze wołowe były o 8% tańsze niż przed rokiem.

Ceny zakupu żywca drobiowego

Na rynku krajowym na przełomie lutego i marca 2024 r. zakłady drobiarskie skupowały

kurczęta brojlery średnio po 4,74 zł/kg, o 1% drożej niż tydzień wcześniej oraz o 2% drożej niż przed miesiącem. Cena żywca indyczego wyniosła średnio 6,13 zł/kg i była o około 1% niższa niż w poprzednim tygodniu i przed miesiącem.

Od połowy grudnia 2023 r. taniej kaczki brojlery, za które w dniach 26.02 – 3.03.2024 r. w skupie dostawcy uzyskiwali średnio 6,49 zł/kg, o około 3% mniej niż w poprzednim tygodniu oraz przed miesiącem. W odniesieniu do notowań sprzed roku cena kaczek brojlerów była niższa o 16%, kurcząt brojlerów – o 18,5%, a indyków – o 31%.

Ceny zbytu mięsa drobiowego

W dniach 26.02 – 3.03.2024 r. w zakładach drobiarskich tuszki kurcząt patroszonych zbywano średnio po 8,14 zł/kg, o 3% drożej niż

w poprzednim tygodniu i o 10% drożej niż przed miesiącem. Cena tuszek indyków w ciągu tygodnia obniżyła się o 3%, do 12,96 zł/kg oraz była o 2% niższa niż miesiąc wcześniej. W porównaniu z analogicznym tygodniem 2023 r. tuszki kurcząt były tańsze o 13%, a tuszki indyków – o 10%.

Handel zagraniczny produktami mięsnymi

W 2023 r. sprzedaż zagraniczna mięsa, przetworów, żywca i tłuszczów zwierzęcych generowała największe przychody w polskim eksporcie rolno-spożywczym i miała największy (19%) udział w jego wartości. W 2023 r. przychody krajowych przedsiębiorców z tytułu sprzedaży za granicę mięsa, przetworów mięsnych, tłuszczów i żywca wyniosły około 10 mld EUR (45,7 mld zł) i były o 1% wyższe niż w 2022 r.

REKLAMA



WEST FLEISCH
PARTNERSHIP FOR QUALITY

*Radosnych Świąt Zmartwychwstania Pańskiego
oraz sukcesów w życiu prywatnym i zawodowym.*

Ponad połowę (51%) przychodów w grupie produktów mięsnych generowała sprzedaż zagraniczna produktów drobiowych.

W 2023 r. wyeksportowano 2,1 mln ton mięsa, przetworów i żywca drobiowego (w ekwiwalencie tuszek), o 2,5% więcej niż w 2022 r. Równocześnie przychody z eksportu wyniosły ponad 5 mld EUR (23,1 mld zł), o 2% mniej niż przed rokiem.

REKLAMA



VITACEL
– Woda pod kontrolą

- proste w dozowaniu, sprawdzone
w działaniu środki stabilizujące dla przetwórstwa mięsa

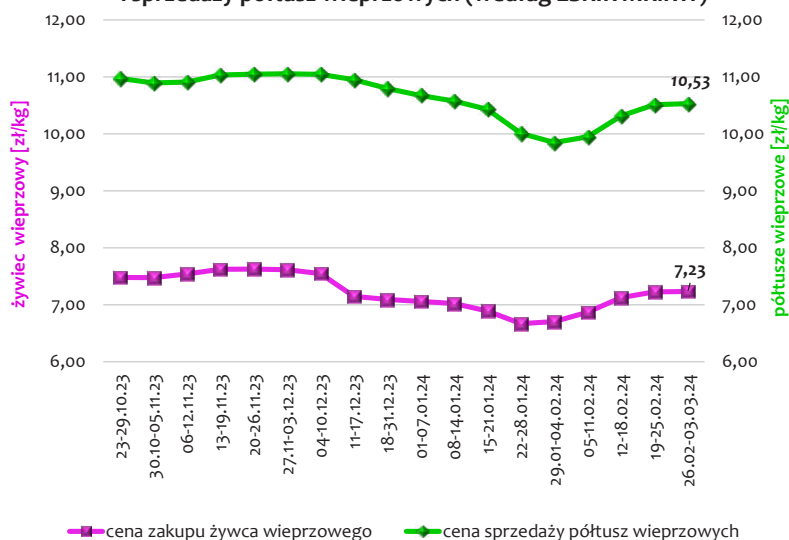


Fibers for Life.

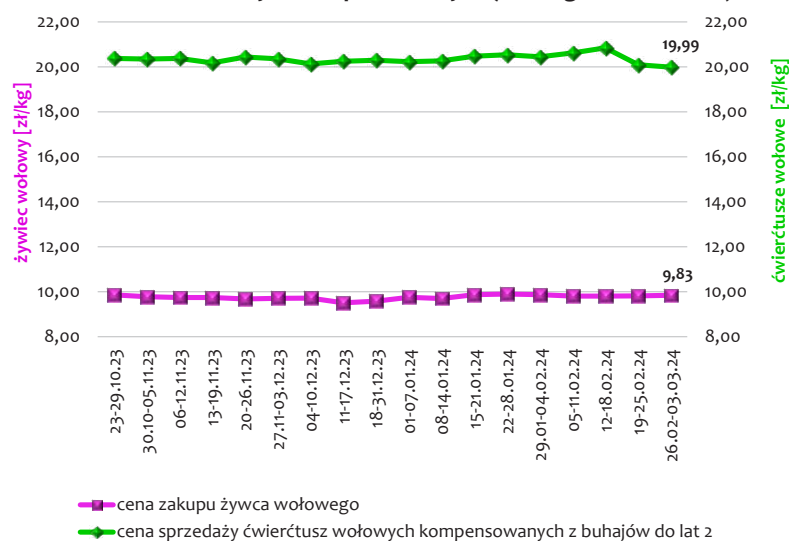
Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl

Ceny na rynku krajowym

Średnie ceny netto zakupu żywca wieprzowego i sprzedaży półtuszy wieprzowych (według ZSRIR MRIRW)



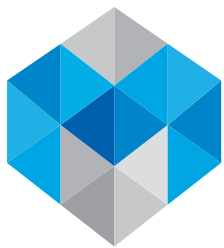
Średnie ceny netto zakupu żywca wołowego i sprzedaży ćwierćtuszy wołowych kompensowanych (według ZSRIR MRIRW)



Jednocześnie do Polski zaimportowano 209 tys. ton drobiu, o 5% mniej niż w 2022 r. Wolumen eksportu produktów wołowych i cielęcych z Polski zwiększył się o 7%, do 512 tys. ton (w ekwiwalencie tusz), a przychody uzyskane z tego tytułu wzrosły o 4% i wyniosły 2,5 mld EUR (11,3 mld zł). Import asortymentu wołowego i cielęcego zmniejszył się o 7%, do 66 tys. ton, a wydatki - o 7%, do 299 mln EUR (1,4 mld zł). Mięsa, przetworów i tłuszczów wieprzowych oraz żywca wyeksportowano 592 tys. ton (w ekwiwalencie tusz), o 10% mniej niż w 2022 r., a wartość eksportu tego asortymentu wzrosła o 7%, do 1,9 mld EUR (8,9 mld zł). W tym okresie do Polski sprowadzono 932 tys. ton produktów wieprzowych, o 10% mniej niż przed rokiem za 2,8 mld

EUR (12,7 mld zł). Wartość zaimportowanych produktów wieprzowych była o 26% wyższa niż w 2022 r. Około 543 mln EUR (5%) wyniosły przychody z eksportu innych gatunków mięs, przetworów i żywca. ■

Źródło: KOWR



MEAT_{ing} 2024

technology | development | quality

KONGRES TECHNOLOGÓW, DZIAŁÓW ROZWOJU I JAKOŚCI BRANŻY MIĘSNEJ

MEAT_{ing} 2024 TO JUŻ 5 EDYCJA!

14-15 MAJA 2024

CENTRUM KONGRESOWE MAZURKAS
OŻARÓW MAZOWIECKI



Zachęcamy do pobrania aplikacji!



Więcej informacji:

www.MEATing.pl



W czasie Kongresu MEAT_{ing} 2024
będziemy obchodzili

25-lecie naszej działalności.

Bądźcie z nami w tej szczególnej dla nas chwili.

Marek Bielski
tel. 509 230 711
m.bielski@mieso.com.pl

Karolina Szlapańska
tel. 509 230 713
k.szlapanska@mieso.com.pl

Katarzyna Salomon
tel. 509 230 714
k.salomon@mieso.com.pl

Małgorzata Martini
tel. 794 003 595
m.martini@mieso.com.pl

Beata Rudzka-Harazim
tel. 794 250 794
b.rudzka@mieso.com.pl

Księgowość branży mięsnej

– inna niż wszystkie?



Księgowość w branży mięsnej, jak w każdej innej działalności gospodarczej, wymaga dokładności i znajomości specyficznych przepisów.

Adriana Wszolek
Wiceprezes Zarządu
CFO MANAGEMENT KLB

— KLB —

Zaczynając od podstaw - księgowość w tej branży musi uwzględniać wszystkie operacje gospodarcze, takie jak zakup surowców (w tym przypadku mięsa), przechowywanie, przetwarzanie, a także sprzedaż produktów mięsnych. Bezwzględnie należy pamiętać o kilku istotnych kwestiach, bez których rzetelna księgowość nie będzie możliwa.

W branży mięsnej kluczową rolę odgrywa ewidencja magazynowa. Innymi słowy jest to zarządzanie zapasami, które pozwala uniknąć strat związanych z przeterminowaniem produktów, dlatego musi być przeprowadzona z dużą dokładnością. Dokładnie wiadomo, ile towaru znajduje się na stanie, co pozwala na optymalizację zakupów i uniknięcie nadmiernych zapasów lub ich braku. To z kolei wpływa na płynność finansową i ogranicza straty. Z dobrym systemem ewidencji magazynowej łatwiej planować produkcję, logistykę i sprzedaż. Wszystkie procesy przebiegają zdecydowanie sprawniej, kiedy wiadomo, co i gdzie się znajduje. Ważne

jest, aby móc śledzić każdą partię mięsa, która powinna być oznaczona unikalnym identyfikatorem, co pozwoli na jej identyfikację na każdym etapie produkcji, magazynowania i sprzedaży. To wymaga szczegółowej dokumentacji, która pozwala na szybką reakcję w przypadku wykrycia nieprawidłowości. Mięso to produkt szybko psujący się, więc należy mieć pewność, że produkty trzymane w magazynie są świeże i bezpieczne do spożycia. Dodatkowo rosnące regulacje sanitarne i weterynaryjne podbijają konieczność przestrzegania specyficznych przepisów dotyczących higieny i kontroli jakości produktów mięsnych. Bez solidnej ewidencji magazynowej byłoby to utrudnione.

Rzetelna ewidencja magazynowa rozpoczyna się już na etapie zakupu surowców. Przy odbiorze mięsa należy dokładnie sprawdzić i zarejestrować dokumenty dostawy, takie jak faktury, listy przewozowe, czy certyfikaty jakości i pochodzenia. Następnie należy ustalić sposób rozchodowa-

nia posiadanych składników i bezwzględnie go stosować. W branży mięsnej często stosuje się metodę FIFO (first in, first out), która zakłada, że pierwsze zakupione lub wyprodukowane towary są pierwsze sprzedawane lub wykorzystywane. Alternatywą jest metoda LIFO (last in, first out), aczkolwiek rzadziej stosowana w tej branży ze względu na ryzyko przeterminowania produktów. Ważną rolę odgrywa również systematyczna inwentaryzacja. Regularne sprawdzanie stanu faktycznego zapasów w magazynie i porównywanie go z ewidencją księgową jest niezbędne, aby upewnić się, że wszystkie dane są aktualne. Wszelkie powstałe straty, np. z powodu przeterminowania lub uszkodzenia towaru, należy odpowiednio zarejestrować i odnotować w księgach rachunkowych. Przy okazji inwentaryzacji warto zwrócić uwagę na warunki przechowywania. Mięso to towar łatwo psujący się, więc ważne jest, aby monitorować warunki, w jakich jest przechowywane, szczególnie temperaturę i wilgotność.

Ewidencja zapasów oraz systematyczna kontrola stanu faktycznego są ze sobą ściśle powiązane, ponieważ wycena zapasów musi odzwierciedlać ich rzeczywistą wartość na dzień bilansowy, co może wymagać regularnej aktualizacji cen w systemie księgowym. Ważne jest, aby wycenić zapasy w sposób odpowiadający rzeczywistej wartości rynkowej, co może być wyzwaniem w przypadku zmieniających się cen mięsa. Użycie specjalistycznego oprogramowania księgowo - magazynowego może znacznie ułatwić zarządzanie zapasami, automatyzując wiele procesów i zmniejszając ryzyko błędów.

Dobra ewidencja magazynowa w branży mięsnej jeśli kluczowa, ponieważ pozwala na utrzymanie wysokiej jakości produktów, minimalizację strat i maksymalizację efektywności. To nie tylko wymóg prawny, ale też świetna praktyka biznesowa. Rzetelna ewidencja magazynowa dostarcza właścicielowi firmy w branży mięsnej mnóstwo cennych informacji, które mogą być wykorzystane do podejmowania strategicznych decyzji biznesowych. Między innymi, właściciel zna dokładną ilość dostępnych zapasów, co pozwala na efektywne planowanie produkcji i sprzedaży, a także unikanie nadprodukcji lub niedoborów. Analiza tych danych może pomóc w prognozowaniu popytu na różne produkty, ponieważ wiadomo, które produkty sprzedają się najlepiej, a które generują straty, a to z kolei pozwala na dostosowanie oferty do potrzeb rynku. Rozumienie, jak zmienia się popyt w ciągu roku, analiza trendów i sezonowości pomagają także w planowaniu promocji i kampanii marketingowych. Możliwe jest przewidywanie potencjalnych przestojów w dostawach surowca i odpowiednie planowanie alternatywnych scenariuszy.

Posiadając rzetelne dane o zapotrzebowaniu, właściciel może lepiej negocjować ceny i warunki dostaw z partnerami biznesowymi. W łatwy sposób może śledzić obroty magazynowe i dzięki temu wiedzieć, jak szybko produkty opuszczają magazyn, co pomaga w identyfikacji trendów sprzedaży i optymalizacji poziomu zapasów. Wiedza o terminach przydatności do spożycia i rotacji zapasów umożliwia lepsze planowanie i zarządzanie przepływami pieniężnymi, co może wpłynąć na efektywniejsze planowanie inwestycji w rozwój firmy, np. zakup nowego sprzętu czy rozbudowę magazynu. Ewidencja magazynowa pozwala na obliczenie kosztów przechowywania zapasów, co jest kluczowe w zarządzaniu marżą i rentownością. Ważne jest także dokładne kalkulowanie kosztów produkcji, w tym pracy, energii, opakowań i transportu. Uwzględnianie tych wszystkich kwestii i dobra organizacja procesów wewnątrz firmy pomaga w podejmowaniu decyzji, które produkty są najbardziej opłacalne.

Na pewnym etapie istnienia firmy, w miarę jej rozwoju i wzrostu, szczególnie jeśli firma osiąga znaczący obrót i ma skomplikowaną strukturę operacyjną, warto zastanowić się nad zatrudnieniem dyrektora finansowego (Chief Financial Officer, CFO). Jest to osoba posiadająca odpowiednie kompetencje, umożliwiające rzetelne zarządzanie polityką finansową przedsiębiorstwa. Może to być strategicznym posunięciem, ponieważ dyrektor finansowy jest w stanie kompleksowo zarządzać finansami i procesami w firmie, co obejmuje między innymi planowanie finansowe, zarządzanie ryzykiem, przepływami pieniężnymi, budżetowaniem i prognozowanie.

W branży mięsnej, gdzie zmiany cen surowców i produktów końcowych mogą być dynamiczne, CFO może pomóc w opracowaniu długofalowej strategii finansowej, która może zabezpieczyć firmę przed nieprzewidywanymi sytuacjami. Znajomość rynku i umiejętność analizy finansowej pozwala dyrektorowi finansowemu na identyfikację obszarów, gdzie można zredukować koszty bez szkody dla jakości produktu czy procesów produkcyjnych. CFO może przyciągać nowe źródła finansowania, zarządzać relacjami z bankami, inwestorami i innymi instytucjami finansowymi, a także nadzorować decyzje inwestycyjne, takie jak zakup nowego sprzętu czy rozbudowa infrastruktury.

Dyrektor finansowy może zapewnić, że firma przestrzega wszystkich niezbędnych regulacji księgowych, podatkowych i branżowych, co jest niezwykle ważne w branży mięsnej, a dodatkowo, wykorzystując zaawansowane narzędzia analityczne, może analizować dane rynkowe i wewnętrzne, co pozwala na lepsze rozumienie trendów rynkowych i podejmowanie bardziej świadomych decyzji biznesowych. CFO współ-

pracuje z innymi osobami wewnątrz przedsiębiorstwa, przyczyniając się do decyzji, które mają wpływ na całą organizację. W branży mięsnej, gdzie istnieją specyficzne wyzwania, jak zarządzanie zapasami produktów szybko psujących się, czy regulacje sanitarne, rola dyrektora finansowego może być jeszcze bardziej wymagająca. ■

www.kancelaria-klb.pl

REKLAMA



NOWOŚĆ!
VITACEL MI320

- zamiennik izolatu białka sojowego
- wyjątkowe wiązanie wody
- poprawa stabilności termicznej wyrobu
- alternatywa dla zagęstników z numerem E



Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl

Premiera MeatMaster™ Flex na SGGW w Warszawie

W dniach 13-14 lutego firma FOSS Polska organizowała oficjalną premierę najnowszego rozwiązania FOSS dla branży mięsnej, mobilnego analizatora rentgenowskiego, MeatMaster™ Flex. Spotkanie odbyło się na Wydziale Technologii Żywności SGGW w Warszawie w Zakładzie Technologii Mięsa.

FOSS

Podczas wydarzenia zostało zaprezentowane portfolio urządzeń FOSS:

- najnowsze urządzenie rentgenowskie MeatMaster™ Flex w trakcie analizy surowca mięsnego rozdrobnionego na wilku. Jego wyjątkowa mobilność ułatwia integrację w dowolnym zakładzie produkcyjnym, a zaawansowany system skanowania rentgenowskiego bada 100% mięsa, zapewniając wiodącą w branży dokładność,
- rozbudowany o nowe funkcje analizator FoodScan™ 2, który dostarcza wszystkich niezbędnych informacji na etykiety produktów, a także umożliwia ocenę barwy produktów mięsnych,
- łatwy w użyciu analizator mięsa przeznaczony do rutynowej kontroli zawartości tłuszczu i wilgotności MeatScan™.

Prezentację urządzenia poprowadził mgr inż. Rafał Pelszyk, Industry Sales Manager w segmencie Mięsnym i Rybnym, który przedstawił praktyczne korzyści wynikające z wyposażenia zakładu w technologię rentgenowską MeatMaster™ Flex.

MeatMaster™ Flex - innowacyjny analizator X-Ray do pomiaru tłuszczu w mięsie rozdrobnionym i wykrywania ciał obcych. Analizator można





zastosować do kontroli mięsa świeżego i mrożonego, rozdrabnianego na wilku w czasie rzeczywistym. Określa zawartość tłuszczu, masę mięsa oraz wykrywa ciała obce (metal i kości). Analizator skanuje 100% mięsa. Funkcja przechylania umożliwia pochylenie przenośnika do 15 stopni. Konstrukcja urządzenia wyposażona jest w kółka, co zapewnia wyjątkową elastyczność i ułatwia dopasowanie MeatMaster™ Flex do każdego zakładu produkcyjnego przy minimalnej przestrzeni i wymaganiach instalacyjnych. Rozwiązanie to jest odpowiedzią na potrzebę

efektywnego zarządzania zużyciem tłuszczu i chudego mięsa przy produkcji np: mięsa mielonego i kielbas przy jednoczesnym sprawdzaniu obecności ciał obcych.

Spotkanie cieszyło się licznym zainteresowaniem przedstawicieli firm z branży mięsnej w Polsce. W wydarzeniu wzięło udział 18 zakładów mięsnych. Spotkanie współorganizowane było przez Wydział Technologii Żywności SGGW w Warszawie. W spotkaniu wzięli udział Pan prof. dr hab. inż. Mirosław Słowiński oraz Pan dr hab. inż. Krzysztof Dasiewicz, którzy przedstawili ofertę

dydaktyczną, wyposażenie techniczne uczelni oraz opowiedzieli o możliwości współpracy firm z branży mięsnej z uczelniami. W spotkaniu aktywny udział wzięli również Pan prof. SGGW, dr hab. inż. Tomasz Florowski, Pani dr inż. Iwona Szymańska, Pan mgr inż. Jan Cegiełka. ■

*Patronem medialnym wydarzenia
był miesięcznik Rzeźnik polski.*



REKLAMA

PRODUKCJA PREPARATÓW KARAGENOWYCH I ALGINIANOWYCH SERII EUROGEL® ORAZ WDRAŻANIE INNOWACYJNYCH ROZWIĄZAŃ TECHNOLOGICZNYCH W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

Karagenowe z serii Eurogel® MB oraz przetworzone wodorosty morskie Eucheuma serii Eurogel® MBE, przeznaczone do:

- nastrzyku całych mięśni,
- solanek nastrzykowych i zalewowych,
- nastrzyku surowego mięsa (elementy kulinarne),
- produkcji wędlin (łatwiejsze plasterkowanie, redukcja synerезy),
- produkcji konserw sterylizowanych.

Alginiatowe z serii Eurogel® MBA, stosowane są w:

- wyrobach kulinarnych z mięsa, ryb i drobiu,
- tworzeniu emulsji tłuszczowych (stabilnych termicznie),
- produkcji mięs restrykturyzowanych.

Karagenowe z serii Eurogel® CF, stosowane jako:

- zamienniki składników żelatynowych lub uzupełnienia.

Alginiatowe z serii Eurogel® CCA, przeznaczone są do:

- produkcji osłonek wytwarzanych metodą koekstruzji.

POLECAMY TAKŻE WYSOKIEJ JAKOŚCI:

- **hydrokoloidy** – specjalistyczne produkty na bazie mączki chleba świętojańskiego, gumy tara, cassia, konjac oraz gumy guar, a także
- **włókna roślinne, błonniki** (cytrusowy, marchwiowy, jabłkowy, buraczany).

Eurogum Polska Sp. z o.o.
+48 22 849 29 95

Al. Rzeczypospolitej 2 lok. 9, 02-972 Warszawa
eurogum@eurogum.pl www.eurogum.pl



EUROGUM
BANG & BONSOMER

To już 25 lat. Powspominajmy...



Rok 2024 to dla nas rok wyjątkowy - jubileusz 25 lecia „Rzeźnika polskiego”. Przez cały rok będziemy dzielić się z Wami wspomnieniami z tego okresu. Chcemy nie tylko świętować naszą niezwykłą podróż, ale także zagłębić się w ewolucję całej branży mięsnej w Polsce. Nasza historia jest ściśle związana z licznymi wydarzeniami branżowymi – od otwarć i rocznic zakładów mięsnych i firm, po targi i konferencje. Co więcej, przez ostatnie ćwierćwiecze, byliśmy również organizatorami wielu znaczących aktywności w tej branży.

V jubileuszowa gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2005”

W dniu 5 marca 2005 roku w Zamku Rokosowo odbyła się V jubileuszowa gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2005”. Honorowy patronat nad wydarzeniem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP.



Sponsorem generalnym jubileuszowej gali została firma Fleisch Mannschaft. Sponsorami strategicznymi były firmy: Sekwens, Oras, Inwestel, BPSC, Kolith, Tepro, Alimp, BJ Products, Osłonka, Radex, Witex, Yakudo Plus, Nowicki, Nobilis, Ecolab, Apis, Panepol, PPH Gqsior, Novitus, Jandik, Rettenmaier.

Laureaci konkursu:

Klasyfikacja generalna, zakłady produkujące do 5 ton/dzień:

- 3 miejsce – Zakład Wędliniarski Marian Płaszczuk;
- 2 miejsce – Spółka Lesz;
- 1 miejsce – Rzeźnictwo Wędliniarstwo Zofia, Józef Konarczak.

Klasyfikacja generalna, zakłady produkujące powyżej 5 ton/dzień

- 3 miejsce – Zakłady Mięsne Andrzej Bystry;
- 2 miejsce – Zakłady Mięsne Wiesław Leśniak;
- 1 miejsce – Zakład Przetwórstwa Mięsa Matthias.

Zdobywcy pierwszych miejsc zostali uhonorowani dodatkowo pucharem ufundowanym przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Ocena wyrobów w konkursie o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2009”

W dniu 5 marca 2009 roku w Hotelu Polonia w Raciborzu odbyła się ocena wyrobów zgłoszonych do dziewiątej edycji ogólnopolskiego konkursu o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2009”. Honorowy patronat nad konkursem objął Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej, Izba Gospodarcza Polskie Mięso, Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Klub szefów Kuchni i Śląska Grupa Kulinarna. Dziewiąta edycja zgromadziła 27 zakładów z całej Polski, a do oceny zgłoszono prawie 100 produktów. Produkty dostarczone do konkursu poddane były ocenie konsumenckiej. W pracach komisji wzięli udział: Mirek Drewniak, Artur Kupczyk, Celina Helbik, Karol Kubacki i Grzegorz Bieniek.

REKLAMA

SEPARATOR PASOWY

SEPAmatic®

ODZYSK MIĘSA 3mm Z KORPUSÓW KURCZAKA

idealnie odkastnia drób

i odściętnia mięso czerwone

Alimp

www.alimp.com.pl

41-400 Mysłowice,
ul. Mikołowska 50

tel. 608 33 11 77 tel./fax 32 222 91 61
e-mail: info@alimp.com.pl

Produkty zgłoszone do konkursu były oceniane w następujących kategoriach: wędzonka, szynka surowa, kiełbasa świąteczna, wyrób z mięsa drobiowego, pasztet świąteczny, okazjonalny (wielkanocny) wyrób specjalny.



VI gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2006”

W dniu 11 marca 2006 roku w Zamku Książ odbyła się VI gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2006”. Uroczystość zgromadziła prawie 200 osób. Patronat nad wydarzeniem objęli: Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, Polskie Mięso oraz Klub Szeffów Kuchni. Sponsorem generalnym jubileuszowej gali została firma AVO-Werke. Sponsorami strategicznymi były firmy: Nowicki, Osłonka, Winterhalter, Oras, Panepol, Agrosmak, Yakudo Plus, Rettenmaier, Foss, Carlestam, Ecolab, BJ Products, Nessepel, Jelux, Podanfol, Jandik, GMN Techmet, Kolith, Prowana, Podanfol, Nobilis, Novitus, Alimp, Grupa Corpus Iuris.



Laureaci konkursu:

Klasyfikacja generalna, zakłady produkujące do 5 ton/dzień:

- 3 miejsce – Rzeźnictwo Grzegorz Zyguła;
- 2 miejsce – Spółka Lesz;
- 1 miejsce – Rzeźnictwo Wędliniarstwo Artur Stodółkiewicz i Barbara Dyrduła.

Klasyfikacja generalna, zakłady produkujące powyżej 5 ton/dzień

- 3 miejsce – Rzeźnictwo Wędliniarstwo Celina i Piotr Poliwczak;
- 2 miejsce – Zakład Przetwórstwa Mięsa Matthias;
- 1 miejsce – Zakład Przetwórstwa Mięsa Peklimar.

II gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2002”

Dnia 16 marca 2002 roku w Pałacu Kawalera k/Tarnowskich Gór odbyła się uroczysta Gala podsumowująca II edycję ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2002”. Konkurs odbył się przy współudziale Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej. Uroczystość zgromadziła blisko 100 uczestników. Sponsorem generalnym gali (fundatorem statuetek) została firma Regis, sponsorami strategicznymi były firmy: Bellako, BPSC, ERG Łaziska, Jandik, Mercur, Moguntia, Multivac, Novichem, Metalbud Nowicki, Oras, Osłonka, Paneltech, Panepol, Provimi Polska, Rettenmaier, Rexpol, Sekwens, Tepro, Vitpol, Bastra, Yakudo Plus, Zaltech oraz Ziolopec.



Laureaci konkursu:

Klasyfikacja ogólna, zakłady o produkcji powyżej 7,5 tony tygodniowo:

- 3 miejsce – Zakład Przetwórstwa Mięsnego Tarczyński;
- 2 miejsce – Zakłady Przetwórstwa Bartczak;
- 1 miejsce – Zakłady Mięsne Jandar.

Zakłady o produkcji poniżej 7,5 tony tygodniowo:

- 3 miejsce – PPH Jo-L Jan Ludwiczak
- 2 miejsce – Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Nasieniak;
- 1 miejsce – Zakład Wędliniarski Marian Płaszczki.

VII gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2007”

17 marca 2007 roku w Zamku na Skale w Trzebiezowicach, koło Łądko-Zdroju odbyła

się VII gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2007”. Honorowy patronat nad wydarzeniem objęło Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej, Izba Gospodarcza Polskie Mięso i Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego oraz Klub Szeffów Kuchni. Wśród znamienitych gości

REKLAMA



VITACEL Błonnik Pszenny – najzdrowszy dodatek

- nowocześnie błonnik do przetwórstwa mięsa
- wyjątkowe połączenie walorów żywieniowych
- funkcjonalności technologicznej
- redukcja zawartości tłuszczu i kaloryczności
- krótka i czysta etykieta



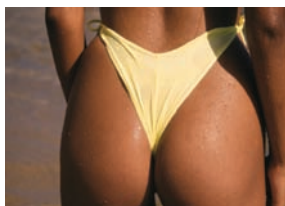
Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.

Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl

przybyłych wówczas na uroczystość znalazł się między innymi: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi Andrzej Lepper. Sponsorem generalnym została firma Rettenmaier, sponsorami strategicznymi były firmy: BPSC, Węgło-Stal, Ulma, Tracz, Podanfol, Pakon, Oras, Novitus, Nobilis, NESSEpol, Metalbud Nowicki, Jandik, Avo-Werke, Apis, BJ Products, Ecolab, Inwestel, Yakudo Plus, SEPAmatic, Hectas oraz Grupa Corpus Juris.

REKLAMA



RAEUCHERGOLD – Zrębki dla profesjonalistów

• nasza recepta na atrakcyjny brąz, uwodzący aromat i zmysłowy smak
• ubytki pod kontrolą
• stabilność barwy przez cały okres przechowywania produktu



Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl



Laureaci konkursu:

Klasyfikacja generalna, zakłady o produkcji do 5 ton na dzień:

- 3 miejsce – Zakład Masarski Więcok;
- 2 miejsce – Zakład Przetwórstwa Mięsnego Pabich;
- 1 miejsce – Spółka Lesz.

Zakłady o produkcji powyżej 5 ton na dzień:

- 3 miejsce – Zakłady Mięsne Andrzej Bystry;
- 2 miejsce – Zakład Przetwórstwa Mięsa Matthias;
- 1 miejsce – Zakłady Mięsne Poliwczak.

IV gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2004”

Uroczysta Gala Zwycięzców podsumowująca konkurs o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2004” odbyła się w dniu 20 marca 2004 roku na Zamku Kliczków. Przybyli na nią między innymi właściciele i technolodzy z zakładów przetwórstwa mięsnego biorący udział w konkursie, przedstawiciele sponsorów oraz goście specjálni. W klasyfikacji generalnej zwyciężyli:

Zakłady o produkcji do 7,5 ton/tydzień:

- 3 miejsce – PPH Jo-L Jan Ludwiczak;
- 2 miejsce – Rzeźnictwo Grzegorz Zyguła;
- 1 miejsce – Zakład Masarski Herbert Suchanek.

Zakłady o produkcji powyżej 7,5 ton/tydzień:

- 3 miejsce – ZPM Dworeccy;
- 2 miejsce – ZM Wiesław Leśniak;
- 1 miejsce – ZM Sobkowiak.



Sponsorzy wydarzenia:

Rettenmaier Polska (sponsor generalny), A&M, Alimp, Apis, BPSC, BJ Products, Despol, Ecolab, ERG, Gqsior, Osłonka, Inwestel, Jelux, Komender, Mawi, Metalbud Nowicki, Oras, Panepol, Jandik, Radex, CKS Sekwens, Tepro, Yakudo.

Honorowy patronat nad konkursem objęli: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP.

X gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2010”

W dniu 20 marca 2010 roku na Zamku Książ odbyła się Uroczysta Gala Zwycięzców X ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2010”.



Jubileuszowa edycja konkursu zgromadziła około 30 zakładów mięsnych z całej Polski, a do oceny zgłoszono prawie 100 produktów. W klasyfikacji generalnej zwyciężyli:

Zakłady o produkcji do 5 ton/dzień:

- 3 miejsce – Zakład Masarski Jędrzycha;
- 2 miejsce – ZPM Błachut;
- 1 miejsce – PPHU Polstan.

Zakłady o produkcji powyżej 5 ton/dzień:

- 3 miejsce – ZRW Bara Jacek;
- 2 miejsce – ZPM Grot;
- 1 miejsce – ZMP Matthias.

Sponsorzy wydarzenia:

AVO Werke, Panepol, BJ Products, Novitus, Ecolab, Viskase, Nomax Trading, Novichem, Danpol, Inwestel, Jandik, Pakon, Meat Meeting.

Honorowy patronat nad konkursem objęli: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, Polskie Mięso, UPEMI oraz Klub Szefów Kuchni.

I gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2001”

24 marca 2001 roku w Pałacu na Skale w Niewodnikach odbyła się pierwsza Uroczysta Gala podsumowująca ogólnopolski konkurs wędliniarski o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2001”. Honorowy patronat nad wydarzeniem objęło Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy Rzeczypospolitej Polskiej. Sponsorami pierwszej gali zostały firmy: BPSC, Novichem, Sekwens, Elmix oraz Efekt.

Laureaci konkursu:

Klasyfikacja ogólna, zakłady o produkcji do 7,5 ton na tydzień:

- 1 miejsce – Zakład Masarski Herbert Suchanek

Zakłady o produkcji powyżej 7,5 ton na tydzień:

- 1 miejsce – Przetwórstwo Mięsne Lukullus Wojciech Szymański

IX gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2009”



W dniu 28 marca 2009 roku w Zamku Królewskim w Niepołomicach odbyła się Uroczysta Gala Zwycięzców IX ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2009”.



Uczestnikami uroczystości byli właściciele i przedstawiciele zakładów mięsnych, przedstawiciele sponsorów oraz zaproszeni goście. W klasyfikacji generalnej zwyciężyli:

Zakłady o produkcji do 5 ton/dzień:

- 3 miejsce – ZMP Borowik;
- 2 miejsce – ZPM Błachut;
- 1 miejsce – ZR-W Bara Jacek.

Zakłady o produkcji powyżej 5 ton/dzień:

- 3 miejsce – Agro-Handel;
- 2 miejsce – ZM Poliwczak;
- 1 miejsce – ZPM Matthias.

Sponsorzy wydarzenia:

AVO Werke, Alimp, Ciech, BJ Products, Novitus, Ecolab, Inwestel, Podanfol, Novichem, Danpol, Allspice, Jandik, Pakon, Meat Meeting.

Honorowy patronat nad konkursem objęli: Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP, Polskie Mięso, UPEMI, Klub Szefów Kuchni oraz Śląska Grupa Kulinarna.

III gala ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2003”

Uroczysta Gala Zwycięzców podsumowująca III edycję ogólnopolskiego konkursu wędliniarskiego o tytuł „Najlepszy Wyrób Okazjonalny Wielkanoc 2003” odbyła się w dniu 29 marca 2003 roku w Zamku Książ.

Przybyli na nią technolodzy i właściciele zakładów przetwórstwa mięsnego biorących

udział w konkursie, przedstawiciele sponsorów oraz zaproszeni goście specjaliści. W klasyfikacji generalnej zwyciężyli:

Zakłady o produkcji do 7,5 ton/tydzień:

- 3 miejsce – PPM Luxor;
- 2 miejsce – ZRW Bronisław Mączyński;
- 1 miejsce – RW Mroczek

Zakłady o produkcji powyżej 7,5 ton/tydzień:

- 3 miejsce – ZPM Dworec;
- 2 miejsce – ZM Jandar;
- 1 miejsce – ZM Wiesław Leśniak.



Sponsorzy wydarzenia:

PPH Gąsior (sponsor generalny), Oras, AVO Werke, Sekwens, BPSC, Inwestel, Jandik, Novol, Agro Food Technology, Purac, Osłonka, Technoprojekt, Optimus, Yakudo Plus, Rettenmaier, Alimp, Novichem, Barentz, Matczak Autonadwozia, FM Food-Mark.

Honorowy patronat nad konkursem objęło Stowarzyszenie Rzeźników i Wędliniarzy RP. ■

REKLAMA

KOSTKOWNICE **holac**

IDEALNIE KROJĄ MIĘSO I SER





41-400 Mysłowice ul. Mikołowska 50
tel. 608 33 11 77 tel./fax 032 222 91 61



BOLTIMPEK

PRODUCENT ŚWIEŻYCH WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH



BOLTIMPEK



Robert Sywak
Dyrektor działu jakości

BOLTIM-PEK to rodzinna firma z Łodzi która powstała w połowie lat 90-ch ubiegłego wieku. W swojej ofercie posiadamy cztery produkty najwyższej jakości, których receptura jest niezmienna od prawie 30 lat. Surowce i składniki, których używamy w procesie technologicznym nabywane tylko od sprawdzonych dostawców, z którymi współpracujemy od początku naszej działalności, dzięki temu jesteśmy przekonani, iż wykorzystujemy surowce najwyższej jakości.

Dystrybucja naszych produktów to nie tylko rynek lokalny. Dostarczamy je również w wielu województwach naszego kraju. Wszystkie nasze cztery produkty: Befszyk tatarski, Galaretka z nóg wieprzowych, Galaretka z kurczaka oraz Galaretka z indyka cieszą się ogromnym uznaniem naszych klientów i od dłuższego czasu każdy z nich posiada prestiżowy certyfikat TOP PRODUKT „Doceń polskie”.



NOWOŚĆ! VITACEL PF 850 – błonnik grochowy

- wyjątkowe wiązanie wody
- poprawa stabilności termicznej wyrobu
- atrakcyjny wygląd w czasie przechowywania
- poprawa właściwości organoleptycznych wyrobu na zimno i ciepło
- obniżenie kosztów przez redukcję ubytków



Fibers for Life.

Rettenmaier Polska
Sp. z o.o.
Bitwy Warszawskiej 1920 r. 7B
02-366 Warszawa
mobile +48 600 422 222
Tel + 48 22 608 51 00
e-mail: jrs@jrs.pl



Organizator:

PTAK
WARSAW
EXPO



**MIĘDZYNARODOWE TARGI
TECHNIKI PAKOWANIA
I OPAKOWAŃ**

ZAREJESTRUJ SIĘ



23-25
KWIETNIA 2024

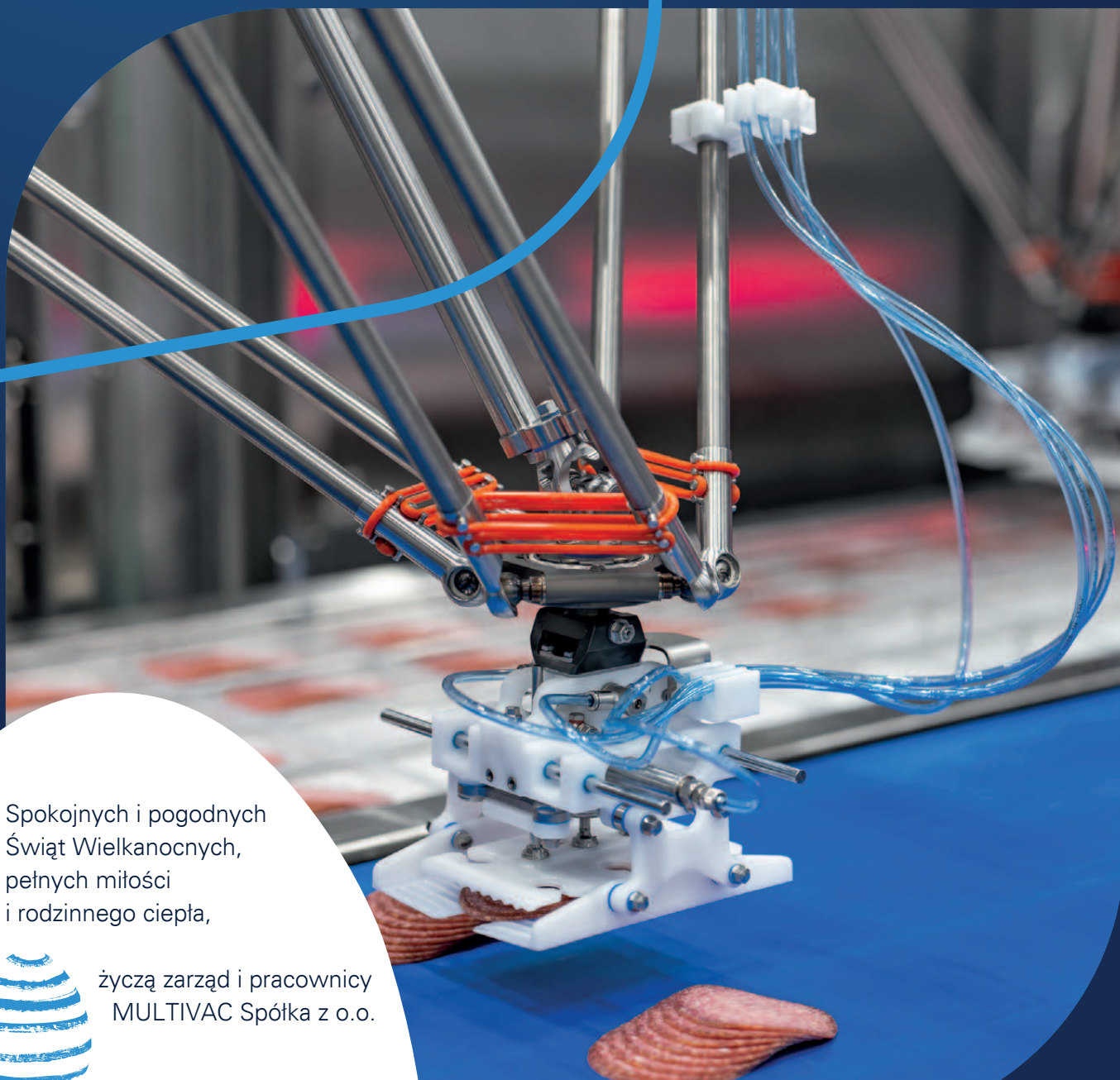
WYSTAWCY 2024:



www.warsawpack.pl [targiopakowan](https://www.facebook.com/targiopakowan) [@warsaw_pack](https://www.instagram.com/@warsaw_pack)

Pomnóż swoją wartość.

Automatyzacja procesu produkcyjnego



Spokojnych i pogodnych
Świąt Wielkanocnych,
pełnych miłości
i rodzinnego ciepła,



życzą zarząd i pracownicy
MULTIVAC Spółka z o.o.

MULTIVAC Spółka z o.o.

Natalin | ul. Ziemska 35 | 21-002 Jastków | tel. +48 81 746 67 00

www.multivac.pl