BEZPŁATNY
OGÓLNOPOLSKI
INFORMATOR MASARSKI

koopress®
ISSN 1234–7450
NR 08 | 288 | 2019

DLACZEGO **POLACY** JEDZĄ **TAK MAŁO WOŁOWINY?**

KARNOZYNA i jej cudowne działanie

GIEŁDA MASZYN UŻYWANYCH - NIEBIESKIE STRONY
www.informatormasarski.pl

Wspólnie do sukcesu

koopress®

Produkcja opakowań z wykorzystaniem najnowszych dostępnych technologii oraz przy współpracy z najlepszymi dostawcami w Polsce i Europie.

- Wielokolorowy druk dwustronny
- Uszlachetnienia: lakierowanie dyspersyjne
- Lakierowanie UV, hybryda
- Złocenie - Hot-stamping
- Sztancowanie, tłoczenie napisów alfabetem Braille'a
- Wklejanie okienek
- Klejenie wielopunktowe

FSC www.fsc.org FSC® C128292 Znak odpowiedzialnej gospodarki leśnej

OPAKOWANIE z ANTYSEPTYCZNĄ BARIERĄ abc koopress.com

DOT doskonalenie odpowiedzialność talent

HACCP

CERTYFIKAT ISO 9001 JAKOŚCI

Gama szerokich możliwości

Rozbudowaliśmy zakład produkcyjny i wyposażyliśmy w nowoczesny park maszynowy.

Sprawdź nasze możliwości

KUTRY PRZELOTOWE KR-45

MASZYNY I URZĄDZENIA
dla przetwórstwa spożywczego i higieny produkcji

- wysoka jakość cięcia i emulgowania
- szeroki zakres rozdrobnienia w zależności od zestawu tnącego
- głowica „no-contact"
- łatwy montaż i demontaż zestawu tnącego

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

30.09 - 3.10.2019, POZNAŃ

ODWIEDŹ NASZE STOISKO

Pawilon: 5 Stoisko: 84

NASTRZYKIWARKA MH-234 SAS

SIŁA
NOWYCH TECHNOLOGII

NOWY MODEL KUTRA PRÓŻNIOWEGO KN-125V

Metalbud
NOWICKI®
Since 1974

www.metalbud.com

Podlas, ul. Tomaszowska 90
96-200 Rawa Mazowiecka
tel. 46 814 55 00 metalbud@metalbud.com

Dzień dobry! Czas wakacji daje nam więcej luzu i może warto pomyśleć o zmianach nawyków żywieniowych i zadbaniu o zdrowie i kondycję. Chodzą słuchy, że może nastąpić przełom w walce z procesami starzenia. W ramach poszukiwań cudownego leku przedstawiamy karnozynę i jej pozytywne oddziaływanie na organizm ludzki. To doskonały wspomagacz dla osób aktywnych - zwiększa wydolność organizmu, kondycję fizyczną. Możemy ją dostarczyć wraz z pożywieniem. Jest w mięsie i jego przetworach /s. 8/.

Czy Państwo jedzą wołowinę? Jak często? Z badań i statystyk wynika, że nie jest to mięso popularne na naszych stołach. Nie bez znaczenia na konsumpcję mają mięsne afery - sławetna choroba wściekłych krów, czy skandal z nielegalnym ubojem chorego bydła, które przyblokowały rozwój polskiego sektora mięsnego a tym samym jego spożycie. Odczarowujemy temat. Wołowina jest mięsem o dużych walorach zdrowotnych i smakowych, zawiera łatwo przyswajalne białko. Przedstawiamy niepodważalne fakty i tym samym zachęcamy, aby po nią sięgnąć /s. 30/.

Polecamy Państwa uwadze nowy projekt NFOŚiGW - Agroenergia - skierowany do rolników. Można składać wnioski o dofinansowanie - szczegóły na /s. 48/.

Katarzyna Urbaniak
Redaktor naczelna
kurbaniak@koopress.com

WALOWSKY
KRAKÓW

ZAPRASZAMY NA TARGI

POLAGRA·TECH

30.09-3.10 2019

Pawilon **5** , Stanowisko **65**

VEMAG VEMAG ANLAGENBAU IBT TIPPER TIE fomaco VARIOVAC MONCA RUITENBERG

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

SIERPIEŃ 2019

W NUMERZE

PRZYPRAWY I DODATKI DO MIĘS

8 Karnozyna - cudowne działanie przeciwutleniające
Dr hab. inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

PRZETWÓRSTWO Z POMYSŁEM

30 Dlaczego Polacy jedzą tak mało wołowiny?
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

AKTUALNOŚCI

48 Agroenergia - nowy program NFOŚiGW dla rolników

50 „Wspólnie do sukcesu" - rozmowa z Prezesem Zarządu firmy Koopress

52,53 Rynek mięsa wołowego

INNE

6 Spis reklam

23,25,31 Nowości

54 Giełda maszyn używanych

80 Cennik reklam

Redakcja:

10-406 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12
email: masarski@koopress.com
email: kurbaniak@koopress.com
www.informatormasarski.pl

Redaktor naczelna:

Katarzyna Urbaniak

Skład:

Błażej Majewski

Wydawca, druk:

koopress®

10-406 Olsztyn, ul. Lubelska 46
tel. (89) 533 47 12
www.koopress.com
ISSN 1234–7450

Konto: **KOOPRESS Sp. z o.o. PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW**

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść ogłoszeń oraz za materiały nadesłane przez klienta.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Reprodukowanie części lub całości tekstów bez pisemnej zgody redakcji - zabronione

Industrial Auctions BV

Profesjonaliści w aukcjach on-line dla branży spożywczej

Akcja internetowa maszyn i wyposażenia z byłej lokalizacji Vion Group w Wunstorf (Niemcy)

Vion

Dzień otwarty: 20 sierpnia | Zakończenie aukcji: 21 sierpnia

Akcja internetowa maszyn i wyposażenia z powodu relokacji Kokreateur Productie BV w Wolvega (Holandia)

kokreateur
vlees met een verhaal

Dzień otwarty: 29 sierpnia | Zakończenie aukcji: 3 września

Zarejestruj się za darmo → Wybierz i licytuj → Wygraj → Płać i odbieraj

www.Industrial-auctions.com

SPIS REKLAM

OGÓLNOPOLSKI INFORMATOR MASARSKI

Aplok	26
Art-Mas	47
Axis	27
Dadaux	insert
Delta Dębica	10
Elektrocar	39
Erka	43
Eurodis	35
Industrial Auctions	5
Jarvis	21, 42
Kagra	40, 41
Master	7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18
MAT CHYRA	45
Metalbud	1
Młynkol	6
N&N Nadratowski	28, 29
Pek-Mont	19
Plan	17
Sekwens	47
Solarm	36-37
Walowsky	3, 33
Wamma	insert
Vemag Polska	9

Młynki koloidalne - wykonanie z materiałów kwasoodpornych i nierdzewnych, części tnące odpowiednio utwardzane.

Zastosowanie:
rozdrabnianie mięsa, surowych skór, ryb - pasta rybna
- KM 100 o wydajności 100 kg/h i mocy 4 -5,5 kW
- KM 300 o wydajności 300 kg/h i mocy 7,5-11 kW
- KM 700 o wydajności 700-800 kg/h i mocy 11-15 kW
- KM 1500 o wydajności 1500 kg/h i mocy 22-30 kW

MŁYNKOL
Krzysztof Calak

Ceny umiarkowane, ponad 30-letnie doświadczenie w produkcji.
Wykonujemy również remonty.

Serwis zapewniony natychmiast po dostarczeniu urządzenia do naszego zakładu.

05-420 Józefów
ul. Jagodowa 14
tel. 22 789 22 05
tel./fax. 22 789 27 36
kom. 605 317 804
e-mail: mlynki@mlynki.com.pl
www.mlynki.com.pl

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

Aparaty ubojowe

Aparaty ubojowe pneumatyczne

Aplikatory do szynek

Bicze gumowe do myjek

Brzeszczoty do pił taśmowych

Drzwi kwasoodporne

Fartuchy ochronne

Formy siatkowe

Haki

Igły do nastrzykiwarek

Kije wędzarnicze aluminiowe, kwasoodporne

Klipsy do podwiązywania przełyku bydła

Kloce masarskie

Kolumny do formowania mięsa

Koła tworzywowe oraz aluminiowe

Koła dociskowe do skórowaczek i odbłaniarek

Konfiskatory

Kosze na noże, stalki oraz rękawice

Kurtyny paskowe

Listwy narożnikowe

Łapy gumowe do szczeciniarek

Myjki butów

Myjki fartuchów

Naboje do ogłuszania zwierząt

Nośniki noży

Noże do kostkownic

Noże do kutrów

Noże do skórowaczek i odbłaniarek

Noże do wycinania żeberek

Noże pneumatyczne

Noże pneumatyczne do wycinania żeberek

Noże rurkowe do wykrwawiania trzody i bydła

Noże, sita, szarpaki do "wilków"

Noże, sita, głowice kutra Karl-Schnell

Noże trybowniki

Noże żyłkowe do wycinania żeberek

KARNOZYNA
CUDOWNE DZIAŁANIE PRZECIWUTLENIAJĄCE

Dr hab. inż. Agnieszka Starek
Dr inż. Agata Blicharz-Kania

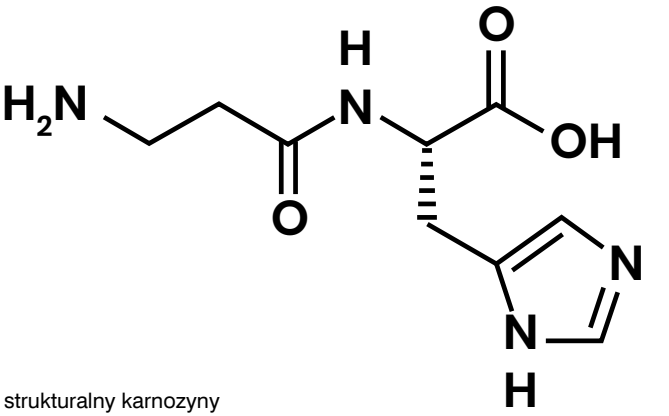
Od wielu lat trwają intensywne poszukiwania substancji, która byłaby „lekiem na całe zło". Ostatnie badania pokazują, że na miano takiego związku zasługuje karnozyna. Pierwsza próba izolacji karnozyny miała miejsce już w na początku ubiegłego wieku, kiedy to rosyjski badacz Gulewicz W.S. jako pierwszy wyizolował z materiału biologicznego karnozynę, której strukturę chemiczną ustalono kilka lat później.

Obecnie wiadomo, że karnozyna jest dipeptydem, czyli związkiem niebiałkowym zbudowanym z dwóch aminokwasów: L-histydyny oraz β-alaniny. Reakcja katalizowana jest przez syntetazę karnozynową, w której bierze udział ATP:

L-histydyna + β-alanina + ATP
-> karnozyna + AMP+ PP

Druga nazwa, tak zwana strukturalna (rys. 1), wywodzi się ściśle od składowych tego związku i brzmi nieco skomplikowanie, czyli dipeptyd β-alanylo-L-histydylowy.

Substancja ta stanowi główny i podstawowy dipeptyd wchodzący w skład mięśni człowieka i zwierząt. Jednak mięśnie to nie jedyne miejsce w ustroju człowieka, w którym się on znajduje. Występuje również w ośrod-



Rys. 1. Wzór strukturalny karnozyny

VEMAG

VARIOVAC
simpler faster better

Seydelmann

fomaco
CURING AND MARINATING SYSTEMS

VEMAG
ANLAGENBAU

MIVEG
SMART SKEWER SYSTEMS

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

ZAPRASZAMY NA TARGI DO POZNANIA
W DNIACH 30.09-03.10.2019
PAWILON: 5 STOISKO: 65

VEMAG Polska Sp. z o.o ul. Szyszkowa 20 02-285 Warszawa tel.: +48 22 867 56 59 tel./fax +48 22 867 67 50
www.vemag.pl info@vemag.pl

kowym układzie nerwowym ssaków, a szczególnie w komórkach glejowych, stanowiących drugi ilościowo składnik budujący układ nerwowy człowieka oraz w neuronach węchowych. Im młodszy organizm, tym więcej tego związku zawiera, z czasem jednak poziom karnozyny obniża się, podobnie jak jej jakość, co prowadzi do wielu niekorzystnych zjawisk. Dodatkowo, u osób zmagających się z cukrzycą typu II czy zespołem metabolicznym, poziom karnozyny również jest znacznie pomniejszony.

Zastosowanie karnozyny jest niezwykle szerokie, a wszystko za sprawą wielopoziomowego oddziaływania na organizm zwierzęcy i ludzki. Okazuje się, że działa ona jako przeciwutleniacz, zapobiegając powstawaniu wolnych rodników, chroni przed glikacją, degeneracją DNA i utlenianiem. Te właściwości przeciwutleniające karnozyny wynikają z obecności pierścienia imidazolowego i wiązania peptydowego między β-alaniną i histydyną. Z kolei według badań Shao (2004), karnozyna może wydłużać życie komórek w hodowli, poprzez mechanizm hamowania skracania telomerowych odcinków DNA. W hodowlach komórek ludzkich zauważono, że obecność karnozyny w środowisku wyraźnie opóźnia ➤

REKLAMA

OPAKOWANIA DLA BRANŻY MIĘSNEJ

sprawdzony dostawca

SKRZYNKI | PUSZKI | SŁOJE

DELTA

www.delta-debica.pl

KONTAKT:

667 888 600

www.dd-24.pl

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

Odcinacze papieru

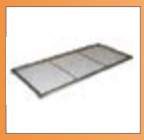
Ostrzałki noży

Pęta

Pistolety do wody

Płyty PE na stoły rozbiorowe

Poganiacze



Półki siatkowe do wózków wędzarniczych

Praski do mięs

Pulpity do pisania

Rękawice ochronne

Rozpieracze

Szczotki do myjek

Stalki do ostrzenia noży

Stanowiska do oszałamiania bydła

Sterylizatory

Stojaki do worków na śmieci

Stoły do nadziewarek

Stoły rozbiorowe

Suszarki do butów

S-haki

Tasaki, topory rzeźnicze

Taśmy trans. do skórowaczek i odbłaniarek

Termometry

Umywalki

Urządzenia do ogłuszania zwierząt

Uszczelki do komór wędzarniczych, chłodni

Wieszaki do boczku

Widły, łopaty, wybieraki, mieszadła

Wieszaki choinkowe

Wieszaki do węży

Wirniki gumowe nastrzykiwarek

Wózki do farszu

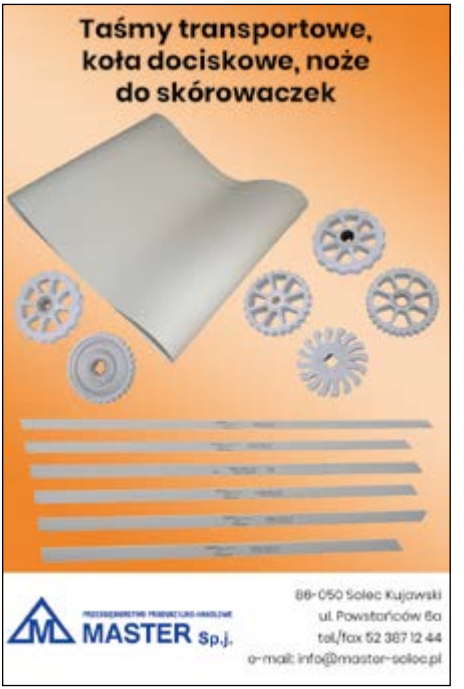
Wózki do przewozu pojemników

Wózki na osierdzia

Wózki wędzarnicze

Wózko-wanny

ich starzenie się (komórki, w których otoczeniu znajdował się ten związek, zachowywały dłużej swoje funkcje). Podobne wyniki otrzymali McFarland i Holliday (1999) dodając karnozynę do hodowli ludzkich fibroblastów. Wykazano również, że doustne podawanie karnozyny przez okres 3 miesięcy poprawia ogólny stan skóry i zmniejsza zmarszczki. Co więcej, związek ten, działa synergistycznie z α-tokoferolem. W badaniach u osób dializowanych łączne podawanie obu przeciwutleniaczy zmniejszało stres oksydacyjny i ochroniło przed chorobami sercowo-naczyniowymi. Podobnie w badaniach na muszkach owocówkach dowiedziono, że karnozyna przedłużała ich życie nawet o 20%. Kiedy połączono ją z rozpuszczalną w wodzie formą witaminy E, żeńskie muszki doświadczyły 36% przedłużenia życia.



Antyoksydacyjny charakter karnozyny jest oczywiście powiązany z usuwaniem wolnych rodników. Wszystko za sprawą wiązania metali ciężkich i ich późniejszego chelatowania, co prowadzi do całkowitej neutralizacji szkodliwych substancji. Związek posiada te właściwości w stosunku do kobaltu, cynku, żelaza i miedzi. Kiedy dochodzi do zaburzenia w stężeniu jonów cynku w ośrodkowym układzie nerwowym, występuje zwiększone ryzyko schorzeń neurologicznych, na przykład choroby Alzheimera czy padaczki. Natomiast toksyczne oddziaływanie miedzi prowadzi między innymi do zróżnicowanych form uszkodzenia wątroby i skorelowane jest z rozwojem choroby Willsona. Niekorzystny jej wpływ zaobserwowano również w obrębie ośrodkowego układu nerwowego z uszkodzeniem jego struktur, martwicą komórek nerwowych i wtórnie, powstawaniem jamistości tkanki nerwowej. Bardzo rzadko obserwuje się cechy uszkodzenia mięśnia serca, gruczołów wewnętrznego wydzielania, zmiany kostne i stan zapalny stawów. ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE

MASTER Sp.j.

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel /fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

Producent i dostawca dla przemysłu mięsnego

PROMOCJA

medoc · KENTMASTER · B-D · LUMBECK WOLTER

Bezpłatne testy urządzeń u klienta oraz szkolenia

noże pneumatyczne do skórowania

skórowaczki pneumatyczne do szynek i łopatek

piły pneumatyczne do cięc mięsa i kości

piły do mostka

piły rozbiorowe

piły do ćwiartowania

piły do półtusz - ramowe

piły do półtusz - tarczowe

piły do półtusz - taśmow

gilotyny do rogów

brzeszczoty taśmowe

nożyce do kopyt i rogów

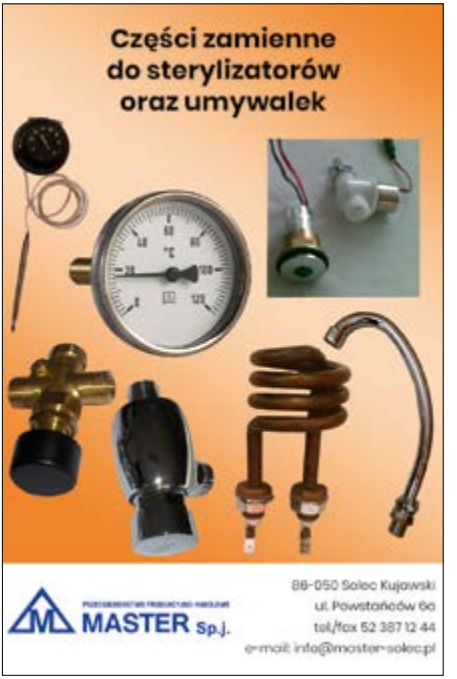
tarcze tnące

stacjonarne piły taśmowe

przeciwwagi

Kolejną chorobą, którą może powstrzymać suplementacja karnozyny jest zaćma starcza. Jej możliwość zmniejszania stresu oksydacyjnego niweluje ryzyko wystąpienia degeneracyjnego schorzenia oczu.

Karnozyna wykazuje wiele działań prozdrowotnych w obrębie układu krwionośnego, gdyż poprawia kurczliwość mięśnia sercowego, zmniejsza napięcie naczyniowe poprzez regulowanie stężenia wapnia, zapobiegając tym samym rozwojowi miażdżycy. Dipeptyd ten może też chronić serce przed uszkodzeniem w warunkach niedokrwienia i reperfuzji. Dowiodły tego badania na modelu szczurzym.



U tych zwierząt Rusakov i Dolgikh (1992) wywołali śmiertelną utratę krwi, a po 4- i 6-minutowej śmierci klinicznej wykonali resuscytację. Stwierdzili peroksydację lipidów, obniżenie aktywności enzymów przeciwutleniających oraz aktywację glikolizy beztlenowej w mięśniu sercowym. Dochodziło również do niestabilności hemodynamicznej. Podana pozajelitowo karnozyna (w dawce 25 mg/kg) zredukowała stężenie substancji toksycznych powstałych w wyniku peroksydacji lipidów oraz zmniejszyła metaboliczne i hemodynamiczne zaburzenia czynności serca.

Niezwykle istotną funkcją karnozyny jest wpływ na regulację i intensyfikację pracy mięśni poprzez poprawę kurczliwości ich włókien. Jej działanie na organizm aktywny, generalnie przyczynia się do zwiększenia kondycji fizycznej, głównie poprzez buforujące działanie na kwas mlekowy, który wytwarza się w mięśniach po odbytym treningu. Naukowcy zaobserwowali (zjawisko Seweryna), że kiedy mięśnie żaby poddano stymulacji elektrycznej (w celu uzyskania zmęczenia), a następnie umieszczono w roztworze zawierającym karnozynę, skutecznie poprawiła się ich wytrzymałość i siła skurczu.

Warto wspomnieć, iż karnozyna posiada zdolność hamowania wzrostu komórek nowotworowych. ➤

WSZYSTKO DLA MASARNI, UBOJNI, GASTRONOMII

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.

ul. Powstańców 6a
86-050 Solec Kujawski
tel./fax (52) 387-21-10, **(52) 387-12-44**
tel. 696 04 47 74
e-mail: info@master-solec.pl
www.master-solec.pl

PIŁA DO KOŚCI POKRZEPOWEJ

Urządzenie opatentowane przez Gronkjaer - Dania zapewnia większą wydajność pracy oraz lepszy uzysk po cięciu, dzięki zakrzywionej taśmie tnącej o gr. 0,56 mm, która gwarantuje bardziej precyzyjne cięcie. Idealna podczas pracy na poruszającej się taśmie przenośnika. Statyczne zawieszenie na przeciwwadze gwarantują łatwą obsługę urządzenia. Piła wykorzystywana jest również do bydła i dostępna w formie modułu pionowego ze specjalnym systemem unoszenia. Piła jest wodoodporna i może być w łatwy sposób czyszczona wodą pod wysokim ciśnieniem.

ŻEBERKOWNICA ŻYŁKOWA

Żeberkownica żyłkowa stała się niezbędnym narzędziem w ubojniach, w których wprowadzona został jako element wyposażenia linii produkcyjnych. Stosowana jest z powodzeniem w zakładach przetwórstwa mięsnego na całym świecie.
Występuje w wersji pneumatycznej i elektrycznej z czujnikiem indukcyjnym 6 V, w dostępnych dwóch prędkościach działania. Urządzenie zwiększa wydajność. Ergonomicznie ukształtowany uchwyt ułatwia operatorom obsługę żeberkownicy.

ŁOPATKARKA

Urządzenie szczególnie przydatne do obróbki trzody chlewnej. Kompaktowa i ergonomiczna budowa. Specjalnie zaprojektowane wgłębienie na końcu narzędzia ułatwia precyzyjny uchwyt łopatki.
Mniejsze obciążenie i łatwa obsługa.

Urządzenia mogą zostać wyprodukowane i dostosowane do indywidualnych potrzeb klienta. Film demonstracyjny trzech urządzeń dostępny w biurze.

GRØNKJÆR

Pierwsze doniesienie o efekcie przeciwnowotworowym tego dipeptydu opisali w 1986 roku Nagai i Suda, którzy stosowali karnozynę (50 mg/kg/dzień) podczas leczenia guza gruczołu piersiowego. Inne badania dowiodły, że karnozyna może być potencjalnym czynnikiem antyproliferacyjnym w rozwoju nowotworu nerki [Pandurangan i in., 2013]. Co więcej, analizy wykonane przez Dinga i in. (2018) świadczą o tym, że L-karnozyna ma działanie przeciwnowotworowe w ludzkich komórkach raka wątroby.

Ze względu na pozytywne oddziaływanie karnozyny na organizm ludzki, warto zastanowić się właściwie, w których produktach spożywczych możemy ją znaleźć? Średnia zawartość procentowa karnozyny w stosunku do całkowitej CRC (Carnosine Related Compounds) jest najwyższa w mięsie końskim (98,9%), następnie w polędwicy wieprzowej (89,3%) i wołowinie (88,0%), podczas gdy indyk, królik i kurczak zawierają odpowiednio – 19,9%, 23,3% i 30,6% tego związku. Niestety przez enzym karnozynazy jest ona szybko degradowana w organizmie. Oznacza to, że nawet jeśli stosuje się dietę bogatą w ten bioaktywny związek, nie zostaje on w organizmie wystarczająco długo, by zapewnić obronne efekty. Wyniki badań wykazują, że 250 mg spożytej karnozyny z około 200 g mięsa hamburgera, zostało zupełnie oczyszczone z krwi badanych osób w ciągu 5-6 godzin przez enzym karnozynazę. Przyjmuje się, że 1000 mg dziennie karnozyny byłoby optymalną ilością (Park i in., 2005).

Dlatego też związek ten zaczęto używać jako substancję wzbogacającą produkty pochodzenia zwierzęcego. Badania naukowców polskich, jak i zagranicznych dowodzą, że użycie karnozyny jako dodatku do mięs ma również swoje uzasadnienie technologiczne, gdyż jest ona doskonałym przeciwutleniaczem. ➤

PLAN
Kochaniec & Limanówka

33-395 Chełmiec, Trzetrzewina 353
tel./fax: 18/547 31 22
kom. 607 997 950, 609 144 667

- Linie do rozbioru wołowiny
- Linie do rozbioru wieprzowiny
- Linie do rozbioru kurczaka
- Podesty
- Systemy mycia centralnego
- Projekty technologiczne
- Transportery taśmowe
- Transportery rolkowe napędzane
- Transportery rolkowe grawitacyjne
- Transportery na wydawki
- Stoły rozbiorowe: 5-cio i 7-mio pojemnikowe

e-mail: biuro@plansc.eu, www.plansc.eu

medoc

MAJA

SREBRNY CERTYFIKAT solidna firma 2013 TRZYKROTNY LAUREAT PROGRAMU

Analizy prowadzone w Katedrze Technologii Surowców Zwierzęcych i Zarządzania Jakością na Uniwersytecie Przyrodniczym we Wrocławiu, mają na celu opracowanie technologii izolacji z surowców mięsnych tego cennego dipeptydu, oddziaływującego na procesy oksydacji oraz nieenzymatycznej glikozylacji zachodzących zarówno w procesach fizjologicznych organizmów zwierząt i ludzi, oraz w trakcie wytwarzania i przechowywania żywności. Trwają intensywne prace nad stworzeniem bulionów mięsnych o wysokiej zawartości karnozyny, jak również nad opracowaniem nowych produktów mięsnych, które będą zawierać duże ilości również innych naturalnych antyoksydantów.

Reakcje oksydacji lipidów, barwników hemowych i białek mięśniowych, poza mikrobiologicznym psuciem, uważane są za najważniejsze procesy wpływające na obniżenie jakości (właściwości funkcjonalnych, sensorycznych, tekstury i wartości odżywczej) mięsa w trakcie przechowywania. W ich efekcie zmniejsza się rozpuszczalność białek, pogorszeniu ulegają smak i zapach, tworzą się wolne rodniki i inne produkty oksydacji, np. utlenione formy cholesterolu (Bekhit i in., 2013; Lund i in., 2007; Ventanas i in., 2006). Decker i Crum (1993) wykazali, że dipeptyd ten zmniejszał utlenialność tłuszczów w mielonym mięsie z indyka i pasztecikach z kurczaka.

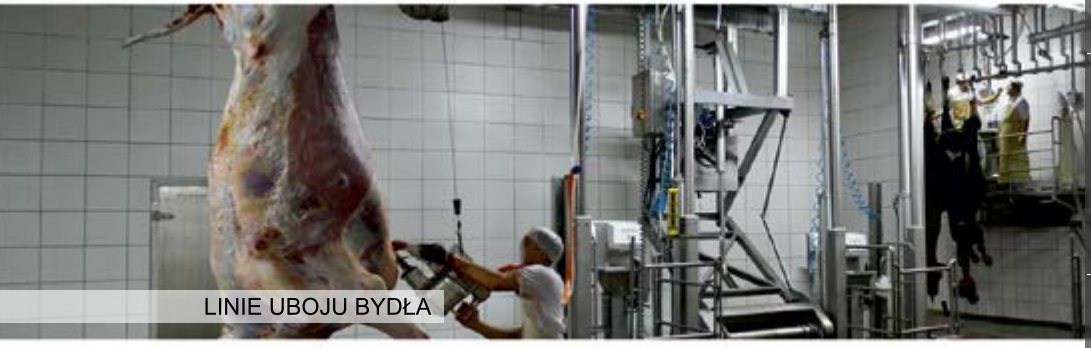
Bekhit i in. (2004) zastosowali karnozynę w celu zmniejszenia peroksydacji tłuszczów w mielonej wołowinie. Podczas przechowywania w żadnym z analizowanych przypadków TBARS nie przekroczył wartości progowej 1 mg MDA/kg, związanej z pojawieniem się nieakceptowanego aromatu będącego efektem oksydacyjnego jełczenia.

W badaniach O'Neill i in. (2009) paszteciki ze zmielonego podudzia kurczaka przygotowano z karnozyną (1,5%), solą (1%) lub solą ➤

PEK-MONT®

PRODUCENT MASZYN I URZĄDZEŃ DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO ORAZ OCZYSZCZALNI ŚCIEKÓW

WWW.PEKMONT.PL
PEKMONT@PEKMONT.PL



LINIE UBOJU BYDŁA

LINIE UBOJU TRZODY

OFERUJEMY:

- komory wędzarniczo-parzelnicze
  komory parzelnicze
  komory tradycyjnego wędzenia
  komory dojrzewalniczo-klimatyzacyjne
  komory szokowego schładzania
  piece piekarnicze obrotowe
  kotły warzelne
  kotły wytopu smalcu
- masownice próżniowe
- linie uboju bydła
  linie uboju trzody
- linie rozbiorowe bydła
  linie rozbiorowe trzody
  linie rozbiorowe drobiu
- linie magazynowe
- wyposażenie technologiczne
- oczyszczalnie ścieków komunalnych i przemysłowych

PEK-MONT Sp. z o.o.
POLSKA, 09-230 Bielsk k/Płocka

tel. (024) 261 55 09, (024) 261 51 30, (024) 261 50 95
fax (024) 261 58 26

PEK-MONT®

i karnozyną. Po ich przechowywaniu w warunkach chłodniczych nie stwierdzono obniżenia jakości tych wyrobów.

Das i in. (2006) zaobserwowali, że próbki mielonego mięsa bawolego zawierające 1,0% i 1,5% karnozyny znacząco hamowały tworzenie metmioglobiny i powstawanie brązowego zabarwienia. Karnozyna poprawiła również pH mięsa i zdolność zatrzymywania wody. Co więcej, zapewniła pożądany wizualny kolor i zapach mięsa. Zastosowanie tego dodatku w ilości 1,0% wydłużyło okres przydatności wyrobu do 8 dni (w temperaturze 4±1°C).

Analizy naukowe przeprowadzone przez Lee i in. (1999) dowiodły, iż kwas askorbinowy (0,1%) znacząco hamował tworzenie metmioglobiny (MetMb) na powierzchni mielonej wołowiny, ale nie w masie produktu, gdzie ciśnienie tlenu było niższe. Jednakże karnozyna dodana w ilości 1,0% znacząco opóźniała tworzenie metmioglobiny i powstawanie brązowego zabarwienia w całym produkcie. Generalnie karnozyna w połączeniu z kwasem askorbinowym może być przydatna jako dodatek do mięsa w celu wydłużenia okresu przydatności do spożycia, jak również stabilizowania koloru produktów mięsnych.

Zmiany oksydacyjne zostały również zahamowane w pasztecikach wołowych pakowanych w atmosferze modyfikowanej (70% O2 + 20% CO2 + 10% N2) pod wpływem dodatku kwasu askorbinowego i karnozyny. Wyroby te w czasie dwudziestodniowego przechowywania w temperaturze 2±1°C charakteryzowały się odpowiednią barwą mierzoną w systemie CIE L*a*b* (Sánchez-Escalante i in., 2011).

Wyniki badań Badr (2007) pokazują, że karnozyna może być z powodzeniem stosowana jako naturalny przeciwutleniacz w celu zwiększenia stabilności oksydacyjnej napromieniowanych promieniami gamma surowych i gotowanych produktów mięsnych. Ponadto związek ten wywierał znaczącą skuteczność w utrzymaniu akceptowalnego wizualnego czerwonego koloru po napromieniowaniu oraz podczas przechowywania mielonej wołowiny i surowych pasztecików w lodówce (4±1°C), jak i w zamrażarce (-18°C).

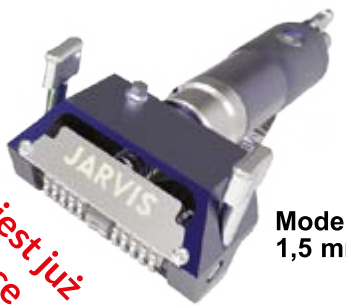
Dużą zaletą karnozyny jest to, że wykazuje ona dość wysoką stabilność termiczną podczas obróbki cieplnej. Peiretti i in. (2012) zaobserwowali, że gotowanie wołowiny przez 10 minut spowodowało utratę około 50% karnozyny, prawdopodobnie z powodu wysokiej rozpuszczalności tego związku w wodzie. Obróbka za pomocą mikrofal (10 minut) ➤

JARVIS®

POLAGRA·TECH
MIĘDZYNARODOWE TARGI TECHNOLOGII SPOŻYWCZYCH

pawilon 5
stoisko 23

Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS



Jarvis jest już w Polsce

Model JHS-315
1,5 mm

NOWA NIŻSZA CENA
7000 zł/netto
do negocjacji
Zalety: niska waga 1,5 kg szybka wymiana ostrza, bardzo niski koszt utrzymania

Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!

Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny

Ogłuszacze prochowe JARVIS Typu C oraz P

Posiadają wszystkie niezbędne certyfikaty. Czy urządzenia innych producentów posiadają certyfikaty wydane przez niezależny instytut?

Jarvis Cartridge Stunner
22 Cal and 25 Cal

Jarvis Cartridge
Stunner 22
Cal and 25 Cal

NOWA NIŻSZA CENA
2000 zł/netto*
do negocjacji
***dotyczy pistoletu JARVIS PAS Typ C**

PTB 992 CE PTB 993

Do zakupionego pistoletu 1000 szt. amunicji gratis!

Niezawodność oraz skuteczność naszych urządzeń pozwalają dbać o dobrostan zwierząt.
Certyfikat 2017 EC - wydany przez niezależny instytut PTB Braunschweig / Niemcy /D

Jarvis oferuje bezpłatny serwis i szkolenia

Przy zakupie nowych urządzeń JARVIS w rozliczeniu przyjmujemy stary sprzęt naszej i innych firm

JARVIS®

Światowy lider w dziedzinie sprzętu do przetwórstwa mięsa

Dodatkowe informacje o sprzęcie na naszej stronie internetowej!

Jarvis Polska Limited Sp. z o.o.
St. Dąbrowa 39, 76-231 Damnica Polska
Tel.: 48 59 725 62 67, Mobile: 48 696 625 474
e-mail: info@jarvispolska.pl,
www.jarvispolska.pl

spowodowała średnią utratę przeciwutleniacza na poziomie około 20%, zaś obróbka mięsa w polu mikrofalowym (3 minuty) połączona z grillowaniem trwającym 7 minut doprowadziły do zmniejszenia karnozyny tylko o około 10%.

Zatem czy faktycznie wraz z wiekiem możemy zapomnieć o spowolnieniu starzenia się, przemęczeniu spowodowanym przepracowaniem czy problemach ze zdrowiem? Liczne badania naukowe dowodzą, że jednak tak! Karnozyna jest substancją o cudownych, unikalnych właściwościach, które wyróżniają ją na tle innych substancji białkowych i aminokwasów. Wykazuje ona duży potencjał terapeutyczny w walce z procesami starzenia się organizmów z uwagi na właściwości protekcyjne w stosunku do makrocząsteczek budulcowych: białek, lipidów czy DNA. Może ona znaleźć bardzo szerokie zastosowanie w profilaktyce i leczeniu chorób cywilizacyjnych, których genezą jest stres oksydacyjny i karbonylowy. Oprócz chorób sercowo-naczyniowych i nowotworowych spore nadzieje wiąże się z leczeniem chorób neurodegeneracyjnych, takich jak choroba Alzheimera oraz chorób metabolicznych. Największe ilości karnozyny występują w mięsie końskim, wołowym oraz drobiowym (głównie u ciemnych ras kur). Nie są to jednak na tyle duże dawki, aby wspomóc organizm człowieka w walce z chorobami. Dlatego też, produkty spożywcze, w tym mięsne, należy wzbogacać karnozyną. Niewykluczone, że to właśnie ona stanie się złotym środkiem, dzięki któremu wydłużymy i polepszymy nasze życie. ■

Literatura:

- Badr, H. M. (2007). Antioxidative activity of carnosine in gamma irradiated ground beef and beef patties. Food Chemistry, 104(2), 665-679.
- Bekhit, A. E. D., Geesink, G. H., Ilian, M. A., Morton, J. D., Sedcole, J. R., & Bickerstaffe, R. (2004). Pro-oxidant activities of carnosine, rutin and quercetin in a beef model system and their effects on the metmyoglobin-reducing activity. European Food Research and Technology, 218(6), 507-514.
- Bekhit, A. E. D. A., Hopkins, D. L., Fahri, F. T., & Ponnampalam, E. N. (2013). Oxidative processes in muscle systems and fresh meat: Sources, markers, and remedies. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 12(5), 565-597.
- Das, A. K., Anjaneyulu, A. S. R., & Biswas, S. (2006). Effect of carnosine preblending on the quality of ground buffalo meat. Food Chemistry, 97(3), 531-538.
- Decker, A., & Crum, D. (1993). Control of lipid oxidation in cooked ground pork by carnosine. Meat Science, 34, 245-253.
- Lee, B. J., Hendricks, D. G., & Cornforth, D. P. (1999). A comparison of carnosine and ascorbic acid on ➤

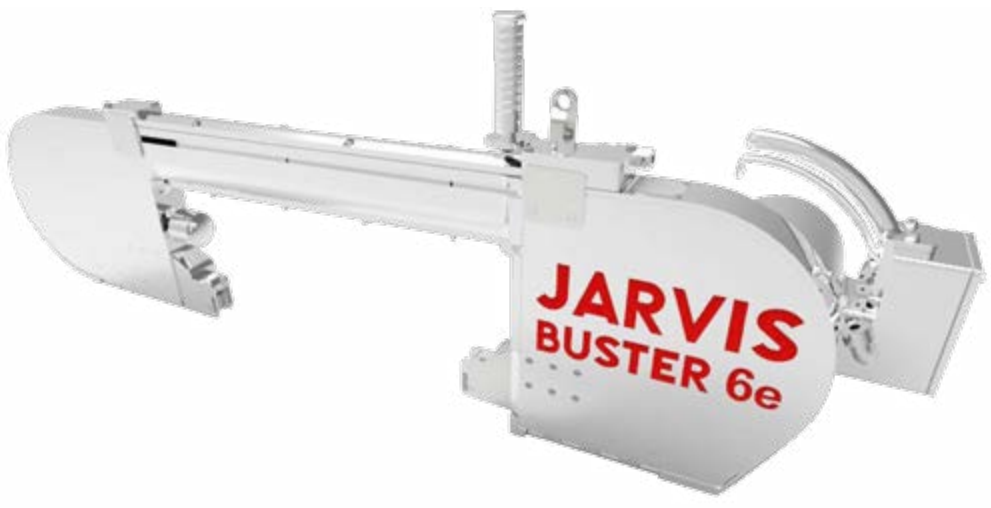
NOWOŚCI

JARVIS®

więcej na stronach: 21, 42

PIŁA TAŚMOWA DO PODZIAŁU TUSZ WIEPRZOWYCH I WOŁOWYCH

Buster 6e



- zasilana elektrycznie piła taśmowa
- do podziału tusz wieprzowych i wołowych
- idealna dla mniejszych zakładów

GWARANCJA NAJNIŻSZEJ CENY NA RYNKU

JARVIS®

Jarvis Polska Limited Sp. z o.o.
Tel.: 48 59 725 62 67, Mobile: 48 696 625 474
e-mail: info@jarvispolska.pl, www.jarvispolska.pl

color and lipid stability in a ground beef pattie model system. Meat Science, 51(3), 245-253.
- Lund, M. N., Lametsch, R., Hviid, M. S., Jensen, O. N., & Skibsted, L. H. (2007). High-oxygen packaging atmosphere influences protein oxidation and tenderness of porcine longissimus dorsi during chill storage. Meat Science, 77(3), 295-303.
- McFarland G.A., Holliday R.: Further evidence for the rejuvenating effects of the dipeptide L-carnosine on cultured human diploid fibroblasts. Gerontol., 1999; 34: 35-45.
- O'Neill, L. M., Galvin, K., Morrissey, P. A., & Buckley, D. J. (1999). Effect of carnosine, salt and dietary vitamin E on the oxidative stability of chicken meat. Meat Science, 52(1), 89-94.
- Park, Y. J., Volpe, S. L., & Decker, E. A. (2005). Quantitation of carnosine in humans plasma after dietary consumption of beef. Journal of agricultural and food chemistry, 53(12), 4736-4739.
- Peiretti, P. G., Medana, C., Visentin, S., Dal Bello, F., & Meineri, G. (2012). Effect of cooking method on carnosine and its homologues, pentosidine and thiobarbituric acid-reactive substance contents in beef and turkey meat. Food Chemistry, 132(1), 80-85.
- Rusakov VV, Dolgikh VT. Reperfusion injury of myocardial biomembranes after acute fatal hemorrhage and their correction with carnosine. Biokhimiia 1992; 57: 1393–1397.
- Sánchez-Escalante, A., Djenane, D., Torrescano, G., Beltrán, J. A., & Roncalés, P. (2001). The effects of ascorbic acid, taurine, carnosine and rosemary powder on colour and lipid stability of beef patties packaged in modified atmosphere. Meat Science, 58(4), 421-429.
- Shao L, Li QH, Tan Z. L-carnosine reduces telomere damage and shortening rate in cultured normal fibroblasts. Biochem Biophys Res Commun 2004; 324: 931–936.
- Syta E.A., Ginalska G., Kazimierczak P. Bioaktywne właściwości karnozyny. 2018. Medycyna Ogólna i Nauki o Zdrowiu, Tom 24, Nr 2, 96–100.
- Ventanas, S., Estevez, M., Tejeda, J. F., & Ruiz, J. (2006). Protein and lipid oxidation in Longissimus dorsi and dry cured loin from Iberian pigs as affected by crossbreeding and diet. Meat Science, 72(4), 647-655.
- https://bonavita.pl/karnozyna-dzialanie-wystepowanie
- http://www.aptekarzpolski.pl/2017/06/karnozyna/
- https://www.fabrykasily.pl/suplementy/karnozyna-dzialanie-i-zastosowanie
- https://medpak.com.pl/blog/poradniki/karnozyna-dzialanie-wystepowania-wlasciwosci.

Co miesiąc giełda ogłoszeń branżowych!

www.informatormasarski.pl

NOWOŚCI

PRZEDSIĘBIORSTWO PRODUKCYJNO-HANDLOWE
MASTER Sp.j.
www.master-solec.pl

więcej na stronach:
7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18

PROMOCJA

PNEUMATYCZNA SKÓROWACZKA
ręczna do usuwania skóry
i słoniny model: „M-74"

cena: **5.850,00 zł** **netto**

Niska waga - niskie koszty
eksploatacji - 150 ostrzy gratis

ŁOPATKARKA PNEUMATYCZNA

cena: **12.800,00 zł/szt.** **netto**

Urządzenie w szybki
i łatwy sposób oddziela kość łopatki
od mięsa

APARAT UBOJOWY MATADOR MODEL:"SS 3000 AXIAL"

cena: **2.450,00 zł** **netto**

Niskie koszty eksploatacji profesjonalny,
skuteczny i bezawaryjny aparat ubojowy na rynku

KLESZCZE PNEUMATYCZNE DO PODRYWANIA SADŁA KENTMASTER MODEL M-8

cena: **16.800,00 zł/kpl.** **netto**

Potężne, szybkie i skuteczne
narzędzie do podrywania sadła.
Podczas uruchomienia przycisku
kleszcze zamykają się, a następnie
siłownik pionowy podrywa sadło.

PNEUMATYCZNY APARAT UBOJOWY „KENTMASTER MODEL" PBS-1

18.500,00 zł/szt. **netto**

wersja penetrująca
oraz niepenetrująca

URZĄDZENIE PNEUMATYCZNE DO ZRYWANIA RACIC

cena: **12.600,00 zł/szt.** **netto**

systemy informatyczne

aplok

ul. Pojezierska 97, 91-341 Łódź
tel.: 42 654 48 56, aplok@aplok.pl

DORADZTWO w sprawie sprzętu i oprogramowania

Rozwiązania dla przemysłu mięsnego

OPROGRAMOWANIE dla przemysłu mięsnego

- KONTROLA WJAZDÓW I WYJAZDÓW Z ZAKŁADU PRZEZ WAGĘ SAMOCHODOWĄ
- SKUP
- UBÓJ
- KLASYFIKACJA MIĘSNOŚCI - PROTOKÓŁ Z USTALENIA KLAS JAKOŚCI TUSZ MIĘSA
- CHŁODNIA
- ROZBIÓR
- PEKLOWANIE I PRODUKCJA
- WĘDZARNIA
- MAGAZYNY
- WYDANIA
- ZAMÓWENIA I SPRZEDAŻ

www.aplok.pl

WSPÓŁPRACA FIRMY AXIS I APLOK GWARANCJĄ POMYŚLNEGO WDROŻENIA

AXIS®

AXIS Sp. z o.o., ul. Kartuska 375 B, 80-125 Gdańsk,
tel. 58 320 63 01...03 • e-mail: axis@axis.pl

dla przemysłu mięsnego
oferujemy WAGI SPECJALNE,

dostosowane do różnych funkcji i warunków środowiskowych panujących w zakładach mięsnych

typ N (wagi nierdzewne)
- odporność na wodę i detergenty

typ H (wagi hermetyczne)
- odporność na sole i kwasy

www.axis.pl

Wagi dla przemysłu mięsnego

N&N NADRATOWSKI®

MIX & MIX V

MIESZAŁKI ŁOPATKOWE O WAŁACH ZACHODZĄCYCH

MIX S & MIX SV

MIESZAŁKI O WAŁACH ROZBIEŻNYCH

MIX Z & MIX ZV

MIESZAŁKI PRZECHYŁOWE TYPU Z

MIX SZ & MIX SZV

MIESZAŁKI PRZECHYŁOWE TYPU Z DO MAS GĘSTYCH

RM

MIESZAŁKI DO PRODUKTÓW SYPKICH

MG

WILKO-MIESZAŁKI

FIRMA **N&N NADRATOWSKI SP.J.** TO NOWOCZESNE PRZEDSIĘBIORSTWO, KTÓRE W CIĄGU 18 LAT SWOJEJ DZIAŁALNOŚCI STAŁO SIĘ **LIDEREM** RYNKU POLSKIEGO ORAZ JEDNYM Z WIODĄCYCH PRODUCENTÓW MIESZAŁEK DLA PRZETWÓRSTWA SPOŻYWCZEGO NA ŚWIECIE.

WĄSKA SPECJALIZACJA, NAJWYŻSZA JAKOŚĆ ORAZ DBAŁOŚĆ O SZCZEGÓŁY PRODUKOWANYCH URZĄDZEŃ, POZWOLIŁA ZNALEŹĆ NAM SETKI ZADOWOLONYCH KLIENTÓW W 62 KRAJACH NA 5 KONTYNENTACH.

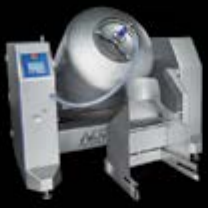
BEZUSTANNIE STAWIAMY NA ROZWÓJ I UDOSKONALANIE NASZYCH PRODUKTÓW, TAK BY JESZCZE LEPIEJ SPEŁNIAŁY ONE OCZEKIWANIA NASZYCH KLIENTÓW ORAZ PRZEWIDYWAŁY PRZYSZŁE POTRZEBY RYNKU.

NO 1 IN MIXING

nadratowski.com

FOOD
PROCESSING
EQUIPMENT

MV
MASOWNICE



FL
ROZDRABNIACZE
BLOKÓW
MROŻONYCH

P
ZAŁADUNKI
SŁUPOWE I
WYWROTNICE

Let's mix together

Akacjowa 3
09-230 Bielsk
POLAND

+48 24 261 52 61
+48 24 261 53 92
nadratowski@nadratowski.com

DLACZEGO POLACY JEDZĄ TAK MAŁO WOŁOWINY?

Dr inż. Agata Blicharz-Kania

Przeciętny konsument, słysząc o mięsie wołowym, wyobraża sobie produkt dietetyczny, o wysokiej wartości odżywczej i niezwykłych walorach smakowych. Produkt ten kojarzy się zatem z czymś lubianym i chętnie spożywanym. A jednak nie jest to do końca prawda. Wołowina wciąż jest rodzajem mięsa, po które Polacy sięgają dość rzadko, zdecydowanie rzadziej niż po produkty wieprzowe czy drobiowe. Pojawia się zatem pytanie „Dlaczego"? Dlaczego, skoro zazwyczaj mamy pozytywne skojarzenia z mięsem wołowym, nie stanowi ono dla nas powszechnego surowca do przyrządzania codziennych posiłków?

Najbardziej oczywistym powodem (przynajmniej w pierwszej chwili) wydaje się być wysoka cena mięsa wołowego. Aktualnie za kilogram wołowiny klient detaliczny może zapłacić nawet około 150 zł. Taka informacja, rzeczywiście może przerażać potencjalnego nabywcę. Jednak trzeba wziąć pod uwagę, że jest to kwota, która odnosi się do najlepszej części tuszy wołowej, jaką jest polędwica i dotyczy zwykle mięsa od krów szlachetnej rasy. Znacznie tańszy będzie już np. rostbef – tutaj mówimy o kwocie rzędu 30 - 50 zł/kg. Są też takie elementy tuszy które, choć nadal smaczne, posiadają naprawdę przystępną cenę. Dla przykładu szponder, karkówka czy łata to produkty, które można kupić w cenie nie wyższej niż 20-30 zł/kg. Tak, rzeczywiście to nadal więcej niż za kilogram schabu bądź piersi z kurczaka, ale różnica w cenie jest już zdecydowanie mniejsza, a walory smakowe mięsa wołowego powinny być odpowiednią rekompensatą za poniesione koszty. Poza tym wyższa cena produktu często zwiększa jego renomę. Dzięki temu są grupy potraw, które bardzo chętnie kupuje się i serwuje na różnych przyjęciach okolicznościowych, np. pieczona gęś, indyk czy prosię. Podobnie mogłoby być w przypadku mięsa wołowego, a jednak tak nie jest.

Ponadto należałoby sądzić, że zważywszy na walory odżywcze, kwestia wysokiej ceny wołowiny nie powinna stanowić dużego problemu. Produkt ten dostarcza wysokostrawne oraz pełnowartościowe białko, a także witaminy B6, B12 i niacynę. Zawiera ➤

NOWOŚCI

INTEL CONTROL TWIST TYPE 23743

więcej na stronach: 40, 41

STAR CLEAN IV

Modułowa stacja higieny

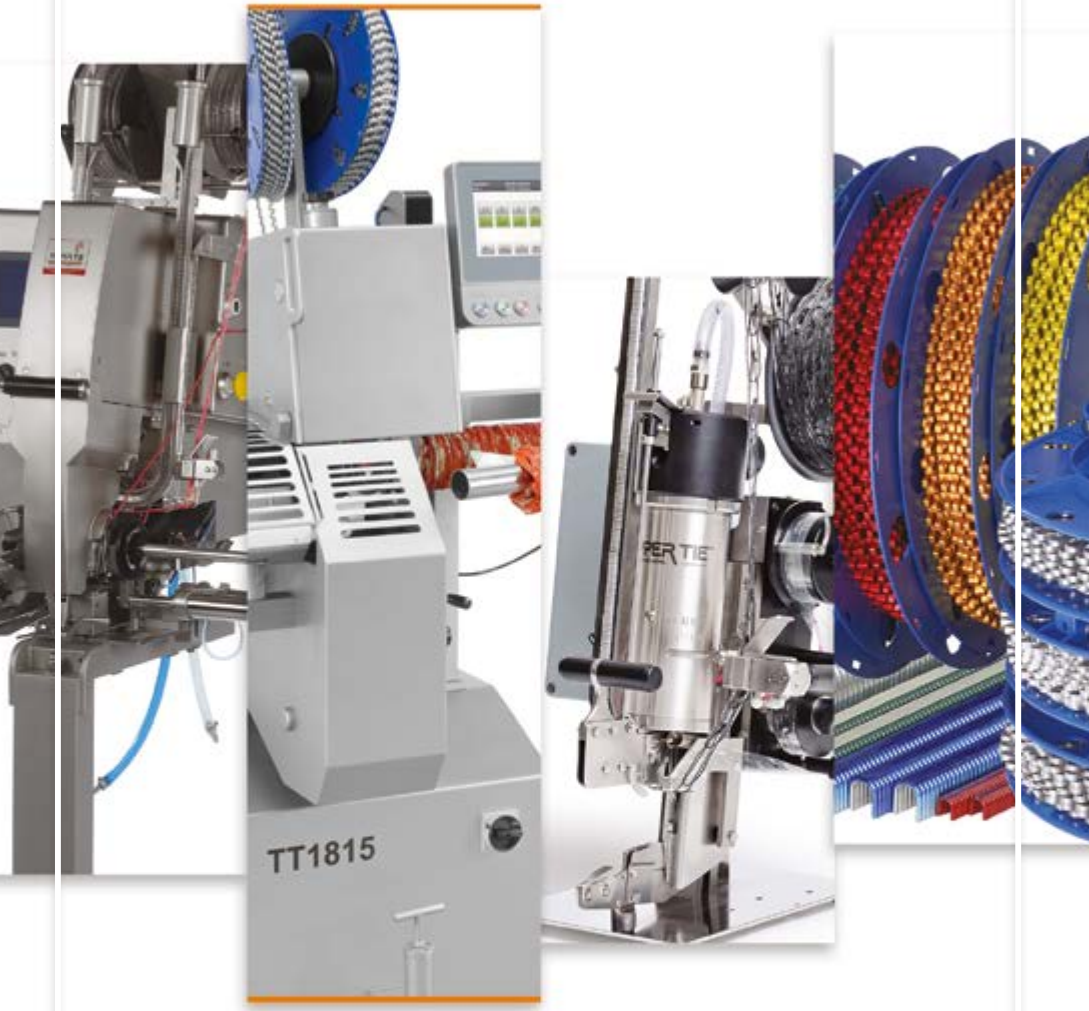
- Zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję. Zaczynając od czyszczenia rąk, poprzez suszenie, do dezynfekcji rąk z jednoczesnym czyszczeniem podeszw.
- Nowy rodzaj dozownika Twist umożliwia wszechstronną dezynfekcję rąk za pomocą specjalnych dysz rozpylających, indywidualnie regulowaną górną obudowę, by usprawnić ruch personelu. Sygnalizacja poprawnej dezynfekcji oraz możliwość podłączenia czytnika kart i adaptacji do różnych kombinacji śluz.
- Nowy rodzaj szczotek z czyszczeniem boków obuwia na całej długości śluzy z możliwością ich dezynfekcji UV

Ponadto należałoby sądzić, że zważywszy na walory odżywcze, kwestia wysokiej ceny wołowiny nie powinna stanowić dużego problemu. Produkt ten dostarcza wysokostrawne oraz pełnowartościowe białko, a także witaminy B6, B12 i niacynę.

również łatwo dostępne kwasy n-3 PUFA (Polyunsaturated Fatty Acids) oraz izomer kwasu linolowego CLA (Conjugated Linoleic Acid). Co więcej, wołowina dostarcza mniej cholesterolu niż mięso drobiowe i wieprzowe. Informacja o dostępnych składnikach odżywczych powinna przekonać konsumentów do zainwestowania w zakup mięsa wołowego. Można przecież zauważyć, że w ostatnich latach wzrasta świadomość społeczeństwa odnoście właściwie zbilansowanej diety i jej znaczenia dla organizmu. Klienci nie oszczędzają na produktach typu „fit" czy „bio". Są przekonani, że spożywanie żywności naturalnej, o właściwym składzie chemicznym wpłynie korzystnie na ich zdrowie. Ponownie więc pojawia się pytanie, dlaczego ta reguła nie działa w przypadku mięsa wołowego? Według badań Grębowieca (2015) klienci przy zakupie mięsa oceniają przede wszystkim jego cechy sensoryczne. Cena produktu jest dla nich mniej istotna. Okazuje się jednak, że w jeszcze mniejszym stopniu zwracają oni uwagę na walory zdrowotne i wartość odżywczą mięsa. Z kolei Wojnar i Kasprzyk analizowali zmiany ceny wołowiny i wielkości jej spożycia w latach 1989-2012. Można zauważyć, że ilość spożywanego mięsa wołowego jest odwrotnie proporcjonalna do jego ceny. Warto zwrócić uwagę, że w tym okresie wielkość spożycia wołowiny wykazywała tendencję spadkową – o prawie 90%. Duże zmiany obserwuje się również w innych krajach. Dla przykładu w Rosji wielkość spożycia wołowiny w 2016 roku spadła o niemal 50% względem roku 1992. Czy można stwierdzić, że to właśnie koszt związany z nabyciem produktu miał wpływ na te zmiany?

Gutkowska i in. (2017) badali różne aspekty spożycia wołowiny wśród mieszkańców województwa świętokrzyskiego. Na podstawie przeprowadzonych analiz można stwierdzić, że istotny wpływ na częstotliwość sięgania po mięso wołowe ma wykształcenie konsumentów. Z grupy ankietowanych posiadających wykształcenie średnie i wyższe najwięcej osób deklarowało spożycie wołowiny średnio raz w tygodniu. Natomiast ➤

WALOWSKY
KRAKÓW



JBT. TIPPER TIE™

KLIPSOWNICE RĘCZNEKLIPSOWNICE PÓŁAUTOMATYCZNE, KLIPSOWNICE AUTOMATYCZNE

KLIPSOWNICE DO PAKOWANIA DROBIU W WORKI

KLIPSY, PĘTELKI

31-311 Kraków, ul. Elsnera 1, tel.: (12) 626-73-40, 626-73-50, fax: (12) 626-73-41
e-mail: walowsky@walowsky.com.pl, www.facebook.com/walowskyinternational, **www.walowsky.com.pl**

VEMAG VEMAG JBT TIPPER TIE fomaco VARIOVAC MOJA MONCA RUTENBERG

> **Znacznie większy wpływ na chęć zakupu wołowiny ma nie cena produktu, ale świadomość klienta odnośnie walorów wyrobu.**

osoby z wykształceniem zasadniczym twierdziły w większości, że kupują i konsumują ten rodzaj mięsa rzadziej niż raz na 2 miesiące. W przypadku badanych, którzy mieli wykształcenie gimnazjalne, największą grupę stanowiły osoby, które nigdy nie spożywały wołowiny. Co ciekawe, trudno jednoznacznie określić wpływ rodzaju wykonywanej pracy na częstotliwość konsumpcji mięsa wołowego. Podobnie jest w przypadku dochodu miesięcznego mieszkańców. Okazuje się, że zmienna ta nie pozwala stwierdzić, czy konsument często będzie spożywał wołowinę. Dla przykładu najwięcej osób z grup badawczych, których dochód miesięczny wynosi <1000 zł oraz mieści się w przedziale 3001-5000 zł deklaruje, że sięga po mięso wołowe raz w tygodniu. Natomiast ankietowani, których dochód miesięczny waha się od 1501 do 3000 zł, w większości twierdzili, że spożywają wołowinę rzadziej niż raz na dwa miesiące.

Analizując wyniki badań Gutkowskiej i in. należy stwierdzić, że mięso wołowe częściej jest spożywane przez osoby posiadające średnie i wyższe wykształcenie, natomiast sytuacja finansowa mieszkańców i rodzaj wykonywanej przez nich pracy nie ma istotnego znaczenia dla omawianej kwestii. Stąd też można przypuszczać, że znacznie większy wpływ na chęć zakupu wołowiny ma nie cena produktu, ale świadomość klienta odnośnie walorów wyrobu. Mogłoby to tłumaczyć wzrost wielkości spożycia mięsa wołowego po 2015 roku. Według danych przedstawionych przez Główny Urząd Statystyczny jeszcze w 2015 roku jeden mieszkaniec spożywał średnio 1,2 kg tego produktu w ciągu roku. Natomiast ilość mięsa wołowego konsumowana w 2017 roku wynosiła 2,3 kg/mieszkańca. Świadczy to o niemal dwukrotnie częstszym nabywaniu i spożywaniu wołowiny przez Polaków. Czy na tej podstawie można się spodziewać dalszych, korzystnych zmian. ➤

szukaj nas online · szukaj nas online · szukaj nas online · szukaj nas online
www.informatormasarski.pl
szukaj nas online · szukaj nas online · szukaj nas online · szukaj nas online

Eurodis
OFICJALNY PARTNER OCHRONY B.H.P

GAZELE BIZNESU 2017 Puls Biznesu

ISO 9001: 2015
LL-C (Certification)

RĘKAWICA METALOWA WILCOFLEX

krótka lub długa

NIE WYMAGA NOSZENIA "PAJĄCZKÓW"!*

Manulatex

* Dzięki systemowi sprężyn znajdujących się na zewnętrznej części dłoni

NORMA:EN 14328

FARTUCH METALOWY PARINOX

Elastyczny, komfortowy **100% stal nierdzewna** noszony z szelkami VITOFIX

Średnica Oczka Wewnętrznego **3 MM**

LEKKI
800-1100 gram*
*w zalezności od rozmiaru

Manulatex

NORMA: EN ISO 13998 POZIOM 1

KALOSZE CHAMPAGNE

PCV

KALOSZE RALF

NITRYL

KALOSZE ALFA

PU

ul. Poznańska 16-18, 89-203 Zamśćo k. Bydgoszczy
• Tel.: 52 384 01 42 • www.eurodis.pl • www.manulatex.fr

TECHNICZNE WYPOSAŻENIE
BRANŻY SPOŻYWCZEJ

PRASY DO MIĘSA KOTLECIARKI

- Powtarzalne porcje mięsa od 0,5 do 30 mm
- Wydajność do 500 sztuk na godzinę
- Wystarczy położyć mięso na blat, wsunąć i gotowe, bez użycia jakichkolwiek przycisków
- Całkowicie zabudowana przestrzeń robocza uniemożliwiająca podłożenie ręki

PÓŁAUTOMATYCZNA KT-ALP

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE WOLNOSTOJĄCE HENKELMAN

- Zaprojektowane z myślą o przemyśle spożywczym, gdzie liczy się wydajność i precyzja
- Przenośnik taśmowy przesuwa kawałki mięsna bezpośrednio pod tłok
- Możliwość ustawienia wysokości zgniotu od 1 do 20 mm
- Bardzo bezpieczna strefa pracy - brak możliwości podłożenie ręki

AUTOMATYCZNA POUND 2500S

SolArM s.c.
ul. Węgierska 224A, 33-300 Nowy Sącz

tecnovac

MACCHINE CONFEZIONATRICI - PACKAGING MACHINES

AUTOMATYZACJA PROCESU PAKOWANIA

ZGRZEWARKI DO TACEK

- Uszczelnienie i zgrzanie każdego rodzaju tacek
- Wydajny system pakowania w próżni, MAP lub z efektem „skin”
- Rozwiązania dla małych producentów jak i zautomatyzowanych zakładów
- Idealne do pakowania gotowych posiłków
- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Modele Olypia, Athena i Orion

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE TYPU MOJA-TWOJA

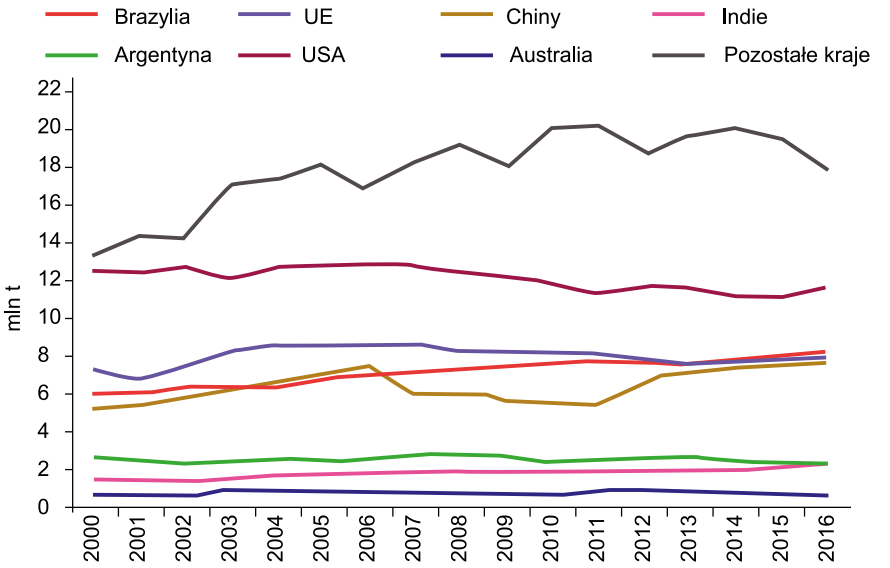
- Szybki i precyzyjny system pakowania w próżni, MAP lub z efektem „skin”
- Wysoka wydajność i oszczędność energii
- Umożliwiają stworzenie całego opakowania o różnych kształtach i wielkościach
- Niezawodne rozwiązanie zwiększające wydajność
- Przeznaczone do produktów spożywczych
- Możliwość pakowania w tlenie
- Stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej

MASZYNY TERMOFORMUJĄCE

tel.: 18 442 21 21, fax.: 18 442 21 20

solarm@solarm.pl, www.solarm.pl

Prawdopodobnie należy zachować ostrożność w takich szacunkach. Po pierwsze w roku 2002 w Polsce potwierdzono pierwszy przypadek bydlęcego gąbczastego zwyrodnienia mózgu (BSE), zwanego chorobą szalonych krów. Ostatni raz chorobę wykryto w 2013 roku. Można więc sądzić, że występowanie BSE nie tylko wpłynęło niekorzystnie na ilość produkowanej wołowiny, ale odbiło się także na postrzeganiu tego produktu przez konsumentów. Szum medialny sprawił, że potencjalny nabywca zwyczajnie bał się spożywać mięso wołowe. Dopiero w roku 2017 Polska otrzymała najwyższy możliwy status kraju o znikomym ryzyku wystąpienia BSE u bydła. Mimo że, nie potwierdzono przypadku zachorowania od 2014 roku, na tę decyzję trzeba było czekać (miało to po prostu związek z upływem 11 lat od daty urodzenia zwierząt, u których stwierdzono wirusa). W tym roku polskie media ponownie ogłosiły, że wykryto zachorowanie na gąbczaste zwyrodnienie mózgu u bydła. Rzeczywiście, potwierdzono tę informację, przypadek miał miejsce na dolnym Śląsku. Jednak była to atypowa odmiana BSE (typ L). Odmiana ta nie jest groźna dla ludzi. Tym ➤



Rys. 1. Konsumpcja wołowiny u głównych jej producentów na świecie w latach 2000-2016 w milionach ton (Stańko, Mikuła 2017)

KNECHT

Automat do ostrzenia noży rozbiorowych E50

SPRZEDAŻ I SERWIS ELEKTROCAR
ul. Chłopickiego 11/13, Warszawa
tel.: (+48) 22 612 30 60, fax (+48) 22 612 19 22
www.elektrocar.pl, biuro@elektrocar.pl

ELEKTROCAR
ROK ZAŁOŻENIA 1989

INNOWACYJNE ROZWIĄZANIE DLA

FIRMA KA-GRA

Jest wiodącym na polskim rynku dystrybutorem towarów niezbędnych w przemyśle mięsnym. Swą prestiżową pozycję zdobyliśmy oferując klientom wieloletnie doświadczenie – istniejemy od 1989 r. Kompleksowe usługi najwyższej jakości, szeroką gamę oferowanych produktów, profesjonalizm oraz ogólnopolski zasięg działania. Nasz firma prowadzi aktywną współpracę z partnerami z Austrii, Belgii, Danii, Niemiec, Rosji, Szwecji, Włoch oraz Słowacji. Jako regionalny przedstawiciel firmy Zaltech oferujemy szeroki zakres mieszanek przyprawowych, służymy doradztwem technologicznym i marketingowym.

Firma KA-GRA jest przedstawicielem firmy FRONTMATEC na rynku polskim.

ZAJMUJEMY SIĘ DOSTARCZANIEM INNOWACYJNYCH ROZWIĄZAŃ Z DZIEDZINY:

Budowy wieprzowych, wołowych i jagnięcych linii rozbiorowych

Mycia i czyszczenia elementów poubojowych

Kompleksowych rozwiązań logistycznych w zakładach produkcyjnych

Automatyki produkcji

PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I SPOŻYWCZEGO

KA-GRA

Modułowa stacja higieny

Zapewnia bezpieczną higienę personelu przy wejściu na produkcję. Zaczynając od czyszczenia rąk, poprzez suszenie, do dezynfekcji rąk z jednoczesnym czyszczeniem podeszw. Nowy rodzaj dozownika Twist umożliwia wszechstronną dezynfekcję rąk za pomocą specjalnych dysz rozpylających, indywidualnie regulowaną górną obudowę, by usprawnić ruch personelu. Sygnalizacja poprawnej dezynfekcji oraz możliwość podłączenia czytnika kart i adaptacji do różnych kombinacji śluz. Nowy rodzaj szczotek z czyszczeniem boków obuwia na całej długości śluzy z możliwością ich dezynfekcji UV.

INTEL CONTROL TWIST TYPE 23743

STAR CLEAN IV

Higiena pracowników oraz narzędzi pracy

PRODUKCJA WYROBÓW ZE STALI KWASOODPORNEJ, POD SPECYFIKACJĘ KLIENTA, UZUPEŁNIA OFERTĘ O:

Meble KO

Wyposażenie szatni KO

Kolumny parzelnicze

solidna firma 2018

RZETELNA Firma

IFS Logistics

IFS Broker

KA-GRA tel. +48 22 812 40 84, +48 22 812 40 65 ul. Strzygłowska 40, 04-872 Warszawa,
www.ka-gra.com.pl

samym pomimo stwierdzenia wystąpienia choroby szalonych krów w Polsce nie zmieniono statusu w odniesieniu do BSE. Można jednak podejrzewać, że część konsumentów ponownie odczuła strach przed spożyciem wołowiny i czasem nawet nieświadomie rezygnuje z zakupu tego produktu.

Dodatkowym czynnikiem wpływającym na mniej korzystne postrzeganie mięsa wołowego była na pewno ostatnia afera związana z tym produktem. Wszystko rozpoczęło się od reportażu dotyczącego uśmiercania bydła. W materiale przedstawiono nielegalnie prowadzony ubój zwierząt, które były chore. Co więcej, pokazano również praktyki wprowadzania do obrotu jako produktu przeznaczonego do spożycia mięsa pochodzącego z nieprzebadanych krów. Reportaż wywołał oburzenie wśród konsumentów. Pozytywnym efektem tej sytuacji były wzmożone kontrole ubojni. Jednak tzw. afera mięsa wołowego bardzo negatywnie wpłynęła na skojarzenia konsumenta związane z polską produkcją tego wyrobu. Mimo, iż, reportaż odnosił się do konkretnej ubojni, wśród społeczeństwa panowała obawa, że tego typu nielegalne praktyki mogą być stosowane powszechnie.

Mówiąc o niewłaściwym postępowaniu osób produkujących mięso wołowe, należy wspomnieć również o osobach dystrybuujących i sprzedających te wyroby. Z uwagi na znacznie mniejszy zbyt wołowiny, nie jest ona zamawiana tak często, jak inne rodzaje mięsa. W związku z tym pozostały towar jest nadal oferowany w sprzedaży kolejnego dnia. Pomijając kwestie etyczne czy bezpieczeństwa, zachowanie takie bardzo silnie wpływa na postrzeganie jakości mięsa wołowego przez konsumentów. Potencjalny nabywca obawia się (często niestety słusznie), że zakupiona wołowina nie będzie świeża, a tym samym prawdopodobnie okaże się niesmaczna i będzie mogła ➤

JARVIS®
Pneumatyczna skórowaczka ręczna Model JHS

NOWA, NIŻSZA CENA
7000 zł/netto
do negocjacji
Zalety: niska waga 1,5 kg szybka wymiana ostrza, bardzo niski koszt utrzymania
Do zakupionej skórowaczki 100 szt. ostrzy gratis!
Model JHS-315 1,5 mm
Szybki i łatwy sposób na usunięcie skóry i słoniny
Jarvis Polska Limited Sp. z o.o.
St. Dąbrowa 39, 76-231 Damnica Polska
Tel.: 48 59 725 62 67, Mobile: 48 696 625 474
e-mail: info@jarvispolska.pl, www.jarvispolska.pl

ERKA

SPRZĘT DO UBOJU I ROZBIORU

ERKA Piły do mięsa
ul. Ujeścisko 18 H, 80-130 GDAŃSK
tel/fax 58 325 61 13, kom. 601 986 562
www.erka-pily.pl, biuro@erka-pily.pl

TRYMERY I SKÓROWACZKA

MASZYNY I URZĄDZENIA DO UBOJU I ROZBIORU

NARZĘDZIA TNĄCE I OSPRZĘT

DOSTARCZAMY TARCZE, BRZESZCZOTY, TAŚMY TNĄCE DO PIŁ WSZYSTKICH PRODUCENTÓW

BOGATY MAGAZYN CZĘŚCI ZAMIENNYCH DO MASZYN m.in.

FREUND medoc REICH ETA

spowodować zatrucie. Jak już wspomniano, ten rodzaj mięsa jest droższy od tych bardziej powszechnych, jak np. drób czy wieprzowina. W związku z tym klient, stając przed wyborem rodzaju mięsa, jaki powinien nabyć, obawia się po prostu, że pieniądze zainwestowane w wołowinę będą stracone, ze względu na brak świeżości produktu.

Niepewność związana z zakupem mięsa wołowego dotyczy też braku doświadczenia konsumenta. Po pierwsze nie potrafi on ocenić stanu świeżości produktu, bazując tylko na jego wyglądzie. Co więcej, wiele osób, zwłaszcza młodych, nigdy nie jadło wołowiny. Tacy klienci nie są przekonani co do słuszności zakupu. Obawiają się oni, że mięso, które nabyli, okaże się po prostu niesmaczne. Dodatkowo pojawia się jeszcze problem dotyczący przygotowania wołowiny. „Jakiej obróbce termicznej należy poddać mięso?" „Lepsze będzie smażenie czy może pieczenie?" Te pytania stanowią na pewno problem wielu konsumentów. Z powodu braku czasu i chęci zapewnienia smakowitości przyrządzonej potrawy klient niemal na pewno wybierze ten rodzaj mięsa, który zna i który potrafi przygotować.

Wydaje się zatem, że sytuacja niewielkiego spożycia wołowiny przez Polaków to tzw. zamknięte koło. Ponieważ konsumpcja tego rodzaju mięsa jest na niskim poziomie, klienci nie znają tego produktu, a tym samym obawiają się go nabyć. Jednak w ten sposób nadal nie zmienia się świadomość Polaków odnośnie postępowania z wołowiną. Trudno więc o radykalne zmiany w spożyciu mięsa. Istnieje duża możliwość, że teorię tę należy uznać za słuszną. W Stanach Zjednoczonych bardzo popularnym daniem są steki wołowe. Generalnie ten rodzaj mięsa jest spożywany powszechnie i zapewne nie budzi obaw. Choć nie obserwuje się wzrostu spożycia wołowiny, jednak jej konsumpcja jest na stałym, bardzo wysokim poziomie. Analizując dane przedstawione na rys. 1 można stwierdzić, że Stany Zjednoczone są krajem, w którym spożywa się najwięcej mięsa wołowego. Oczywiście należy wziąć pod uwagę liczbę mieszkańcow USA. Okazuje się jednak, że we wszystkich krajach Europejskich konsumuje się o około 1/3 mięsa wołowego mniej niż w Stanach Zjednoczonych.

Analizując dostępną wiedzę, wyniki przeprowadzonych badań oraz dane statystyczne można określić przyczyny dość niskiego spożycia mięsa wołowego w Polsce. Jedną z nich jest na pewno wyższa niż w przypadku innych rodzajów mięs, cena produktu. Prawdopodobnie czynnik ten połączony jest z niewielką ➤

MAT CHYRA

P.P.H.U, "MAT", Małgorzata Chyra
42-152 Opatów, Iwanowice Małe, ul. Długa 17
tel. (34) 318 08 18, fax. (34) 343 54 67
tel. kom. 608 053 126
e-mail: pphumat@wp.pl, biuro@matchyra.pl
www.matchyra.pl

Producent wyrobów ze stali kwasoodpornej

Drzwi przesuwne przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Drzwi zawiasowe przemysłowe, chłodnicze, mroźnicze

Zestaw szatniowy

Myjka fartuchów i butów

Regał ażurowy

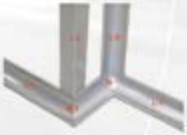
Szafki ze skrytkami

Myjka butów

Konfiskatory

Kratki odwadniające

Kanały odwadniajace z kratką


Listwy narożne

Okapy

Suszarki do butów

Wózki wędzarnicze

Sterylizatory

Wózek na kije wędzarnicze

Ścianka czystości

Szafo-stoły

Stoły

Panele sanitarne

Umywalki

Stojak do worków na śmieci

Stoły rozbiorowe

Stół do jadalni z taboretami

Kloce masarskie

Wózki transportowe

świadomością klientów. Niektórzy nigdy nie próbowali wołowiny, inni nie potrafią jej sami przyrządzić. Dla takich nabywców zakup mięsa wołowego wydaje się być zbyt ryzykowny i zazwyczaj z niego rezygnują. Dodatkowym problemem jest dostępność produktu. Mniejszy popyt powoduje rzadsze dostawy wołowiny, a to z kolei ma wpływ na świeżość oferowanego produktu lub zupełny brak jego dostępności. Co więcej, wołowina nie zawsze jest postrzegana jako towar luksusowy, szum medialny wokół produktu (choroba szalonych krów, „afera mięsa wołowego") wpłynął niekorzystnie na skojarzenia klientów i chęć zakupu tego rodzaju mięsa.

Prawdopodobnie nie można oczekiwać radykalnych zmian wielkości spożycia wołowiny przez Polaków. Jednak, aby zachęcić konsumentów do wyboru właśnie tego typu produktów warto przede wszystkim zadbać o dostępność towaru. Ważne będzie również umieszczanie informacji w jaki sposób przygotować i podać mięso wołowe (można do tego wykorzystać np. media społecznościowe lub dołączać ulotki do produktów pakowanych). Konieczne są dodatkowe działania marketingowe mające na celu promocję polskiej wołowiny i uczynienie z niej produktu równie powszechnego jak drób czy wieprzowina. ■

KALENDARZ TARGOWY 2019

6-8 września
AGRO POMERANIA 2019 - Barzkowickie Targi Rolne

7-8 września
XXVI Jesienne Targi Rolnicze Olsztyn

19-22 września
Agro Show Bednary

30 września - 3 października
Polagra Tech Międzynarodowe Targi Technologii Spożywczych, Poznań
Polagra food Międzynarodowe targi gastronomiczne Poznań

26-27 października
Zagroda - Targi hodowlane

KALENDARZ TARGOWY

W naszej szerokiej ofercie znajdziecie Państwo najwyższej jakości wyposażenie stanowisk w zakładach przetwórczych i produkcyjnych przemysłu mięsnego. Wśród niej:
• noże, noże wymienne do odbłoniarek, brzeszczoty i ostrzarki do noży m.in. firm: DICK, GIESSER, ICEL, SWIBO, VICTORINOX, BERTRAN & GRAF.
• rękawice i fartuchy metalowe (regenerujemy rękawice metalowe)
Również w ofercie wyposażenie utrzymania czystości produkcji europejskiej odporne na kwasy, zasady i wysoką temperaturę
Posiadamy również szeroką gamę artykułów jednorazowego użytku.
i wiele wiele innych produktów - zapraszamy do kontaktu, towar wysyłamy przesyłką kurierską DHL - gwarancja terminowej dostawy.
tel. +48 91 88 540 96, fax91 88 540 97
Ubrania i wyposażenie produkcyjne
ART- MAS Sp. z o.o. w Szczecinie
info@art-mas.pl • www.art-mas.pl
ART- MAS
Sp. z o.o.
Nasz towar zaspokaja potrzeby!
ART- MAS

SEKWENS ®
CENTRUM KULTURY SMAKU
Pasztet Kozacki
ul. Mariańska 11
47 - 400 Racibórz
zadzwoń:
32 415 21 36
... i zamów
PRÓBNĄ
PRODUKCJĘ
... w pęcherzu, gruboziarnisty i pachnący dymem

AGROENERGIA - NOWY PROGRAM NFOŚIGW DLA ROLNIKÓW

Nowe źródła ciepła i energii elektrycznej (w tym OZE) wraz z magazynami energii, zmniejszenie zużycia surowców pierwotnych, przedsięwzięcia mające na celu poprawę efektywności energetycznej – na takie projekty rolnicy indywidualni będą mogli otrzymać dofinansowanie z Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej. Budżet nowego programu pn. Agroenergia, do którego nabór trwa od 8 lipca br., to 200 mln zł.

Celem programu jest kompleksowe wsparcie związane z ograniczeniem negatywnego wpływu na środowisko prowadzonych działalności rolniczych, poprzez dofinansowanie inwestycji służących budowaniu samodzielności energetycznej na obszarach wiejskich, co przyczyni się do zwiększenia lokalnego bezpieczeństwa energetycznego oraz m.in. poprawy jakości powietrza.

Przewidziano dwie formy dofinansowania. Na dotacje dla rolników indywidualnych zarezerwowano 80 mln zł, ale jedna dotacja wyniesie maksymalnie 800 tys. zł. Z kolei na pożyczki czeka do rozdysponowania 120 mln zł. Oprocentowanie pożyczki wyniesie: WIBOR 3M + 50 pb, nie mniej niż 2% przy okresie finansowania nie dłuższym niż 15 lat. Kwoty pożyczki będą się wahać między 100 tys. zł a 2 mln zł. Dotacje wyniosą do 40%, a pożyczki – do 100% kosztów kwalifikowanych. Nabór ma charakter ciągły, co oznacza, że wnioski rozpatrywane będą na bieżąco, do wyczerpania środków.

Ponieważ program ma m.in. na celu poprawę lokalnego bezpieczeństwa energetycznego i promuje koncepcję samowystarczalności energetycznej, to finansowane projekty obligatoryjne muszą uwzględniać przedsięwzięcie z zakresu utworzenia nowego źródła energii. Równocześnie weryfikowany jest uzyskany poziom zaspokojenia własnych potrzeb energetycznych wnioskodawcy.

W programie uwzględniono kryteria w zakresie maksymalnych jednostkowych kosztów brutto dla poszczególnych technologii OZE. Takie podejście zapewni transparentność oceny i zabezpieczy przed sztucznym zawyżaniem kosztów przedsięwzięć.

Nabór wniosków dotyczy następujących rodzajów przedsięwzięć oraz właściwych dla nich beneficjentów:

Rodzaje przedsięwzięć	Beneficjenci
Przedsięwzięcia dotyczące budowy nowych jednostek wytwórczych wraz z podłączeniem ich do sieci dystrybucyjnej/przesyłowej, w których do produkcji energii wykorzystuje się: a) energię ze źródeł odnawialnych, b) ciepło odpadowe, c) ciepło pochodzące z kogeneracji.	Wyłącznie rolnicy indywidualni. Za rolnika indywidualnego uważa się osobę fizyczną będącą właścicielem, użytkownikiem wieczystym, samoistnym posiadaczem lub dzierżawcą nieruchomości rolnych, których łączna powierzchnia użytków rolnych nie przekracza 300 ha oraz co najmniej od 5 lat zamieszkałą w gminie, na obszarze której jest położona jedna z nieruchomości rolnych wchodzących w skład gospodarstwa rolnego i prowadzącą przez ten okres osobiście to gospodarstwo.
Przedsięwzięcia polegające m.in. na budowie, rozbudowie lub modernizacji instalacji produkcyjnych lub urządzeń, prowadzące do zmniejszania zużycia surowców pierwotnych (w ramach własnych ciągów produkcyjnych), w tym poprzez zastąpienie ich surowcami wtórnymi, odpadami lub prowadzące do zmniejszenia ilości wytwarzanych odpadów, w tym m.in.: 1) Technologie bezodpadowe (TBO) oraz niskoodpadowe technologie produkcji zapewniające możliwie kompleksowe wykorzystanie stosowanych surowców; 2) Technologie ograniczające jednostkowe zużycie wody w procesach produkcyjnych lub systemy zamkniętych obiegów wody; 3) Technologie produkcji materiałów z wykorzystaniem ubocznych produktów spalania/procesów produkcyjnych lub odpadów wytwarzanych przez wnioskodawcę; 4) Technologie służące do wytwarzania paliw alternatywnych i substratów do ich produkcji z wytwarzanych przez wnioskodawcę odpadów w tym osadów; 5) Modernizacja stacji demineralizacji i dekarbonizacji wody (o ile jest niezbędna do realizacji inwestycji generującej efekt ekologiczny).	
Przedsięwzięcia zgodne z „Obwieszczeniem Ministra Energii z dnia 23 listopada 2016 r. w sprawie szczegółowego wykazu przedsięwzięć służących poprawie efektywności energetycznej" mające na celu poprawę efektywności energetycznej, a także zmierzające ku temu zmiany technologiczne w istniejących obiektach, instalacjach i urządzeniach technicznych, m.in.: 1. Technologie racjonalizacji zużycia energii elektrycznej, 2. Technologie racjonalizacji zużycia ciepła, 3. Modernizacje procesów przemysłowych w zakresie efektywności energetycznej. Wdrażanie systemów zarządzania energią i jej jakością oraz wdrażanie systemów zarządzania sieciami elektroenergetycznymi w obiektach przedsiębiorstw.	

Terminy i sposób składania wniosków
Wnioski należy składać w terminie od 08.07.2019 r. - 20.12.2019 r. lub do wyczerpania alokacji środków.
Szczegóły naboru wniosków o dofinansowanie w ramach programu „Agroenergia" na stronie http://www.nfosigw.gov.pl/oferta-finansowania/srodki-krajowe/programy-priorytetowe/agro-energia/nab/

Źródło informacji: www.nfosigw.gov.pl

„WSPÓLNIE DO SUKCESU” OPAKOWANIE TWOJĄ WIZYTÓWKĄ

koopress®

- rozmowa z Prezesem Zarządu firmy Koopress Mirosławem Żywickim

Szanowni Państwo!
Od ponad dwudziestu lat mamy przyjemność wydawać dla Was Informatory – Masarki oraz Drobiarski. Przez ten czas zawiązały się miedzy nami przyjaźnie. Razem przeżywamy rozwój i rozkwit przedsiębiorstw z branży, bierzemy udział w tworzeniu wspólnej rzeczywistości, wspieramy się informacyjnie i pomagamy Wam w nieustającej pracy i dążeniu do sukcesu.
Jesteśmy bardzo szczęśliwi móc uczestniczyć we wszystkich wieloletnich procesach. To dla nas duży zaszczyt. Jednakże nie jesteśmy tylko wydawcą Informatorów. Jesteśmy profesjonalnym producentem opakowań – Koopress sp. z o.o. Coraz częściej w sklepach pojawiają się produkty zapakowane w pudełka.
Nadają towarom zamierzonego charakteru, uszlachetniają i podnoszą prestiż. Zaznaczają obecność i wyróżniają wyroby na tle innych. Stanowią element wizerunkowy i wyznaczają trendy. Zachęcają do kupna.

Red.: Dzień dobry Panie Prezesie. Krótko… cechy charakteryzujące i opisujące zakład produkcji opakowań Koopress.

M.Ż: Dzień dobry. Głównymi naszymi atutami są doświadczenie, wiedza, stabilizacja, współpraca, dążenie do celu, determinacja. A to wszystko idzie w parze z nowoczesnym parkiem maszynowym, który stale modernizujemy.
Duży nacisk kładziemy na dbałość o potrzeby naszych Klientów. Jesteśmy wyczuleni na wymagania techniczne, technologiczne, jakościowe i terminowe. Przy czym… zawsze można się z nami porozumieć i domówić, by wypracować wspólnie najlepsze rozwiązanie.

Red.: Co można u Was znaleźć? Jakich opakowań można się spodziewać?

M.Ż: Od lat pracujemy na tekturze litej. Korzystamy z kartonów o dużej rozpiętości gramatur oraz rodzajów. Karton na opakowania dobieramy do produktów pod względem wagi, warunków w których te wyroby będą przechowywane oraz pod kątem wytrzymałościowym. Dla branży mięsnej produkujemy owijki, pudełka jednostkowe jak również wielopaki. Nasza produkcja oparta jest o najwyższe wymagania z dziedziny „low migration” czyli jest bezpieczna w kontakcie z żywnością. Posiadamy też unikatową technologię zabezpieczania opakowań przed rozwojem min. grzybów. Ale o tym więcej powiedzą nasi technolodzy czy tez dział BiR.

Red.: A czy przy pudełkach z branży mięsnej można odrobinę zaszaleć? Może uszlachetnić?

M.Ż: Oczywiście, pudełka z branży mięsnej wcale nie muszą być smutne, jesteśmy świetnie przygotowani do nałożenia złoceń, do tłoczenia wypukłości jak również do stosowania lakierów o rożnych strukturach czy druku na wymagających podłożach takich jak papiery metalizowane. Mamy od tego specjalistów, którzy chętnie podpowiedzą z czego można skorzystać i jak dobrze to wykonać.

Red.: Wspomniał Pan o specjalistach… czyli można się zwrócić do Państwa z zapytaniem o wykonanie opakowań?

M.Ż: Jasne, nasza załoga z przyjemnością służy pomocą. To osoby, które wiele lat spędziły w branży i mają ogromną wiedzę. Można u nas szukać wsparcia produkcyjnego gotowych projektów, jak również zacząć z nami tworzyć projekt od podstaw.

Red.: Zakres waszej wiedzy i kompetencji jest szeroki, zatem gdybym chciał zapytać Was o produkcję to z kim najlepiej się kontaktować?

M.Ż: Myślę, że na etapie rozpoczęcia rozmów i nawiązania kontaktu najlepiej z naszym departamentem handlowym, w którym znajdziecie Państwo specjalistów spinających wiedzę między-działową.

Red.: A gdybyśmy chcieli dowiedzieć się więcej na temat Państwa technologii? Czy możemy liczyć na rozmowę ze specjalistami?

M.Ż: Oczywiście, myślę że to bardzo dobry pomysł. Chcemy się dzielić wiedzą z naszymi klientami.

Red.: To może na początek zaprosilibyśmy eksperta do spraw projektowania opakowań?

M.Ż.: Myślę, że każda kolejna rozmowa będzie ciekawa i pouczająca. Będziecie Państwo mile widziani u nas każdego dnia. O opakowaniach wiemy bardzo dużo i jesteśmy otwarci na różne zagadnienia. Chętnie spotykamy się ze wszystkimi zainteresowanymi. Dlatego jeśli rodzą się Państwu jakiekolwiek pytania, postaramy się pomóc.

Red.: Zatem przyłączam się do zaproszenia i serdecznie Panu dziękuję za przemiłą rozmowę. Życzymy dalszego rozwoju i owocnej pracy przy kolejnych projektach.

M.Ż: Dziękuję również i życzę wszystkiego dobrego.

Z Prezesem Zarządu Koopress Mirosławem Żywickim rozmawiał Adam Mazur.

Kontakt z działem handlowym: Klaudia Roman, T: +48 667 660 032

RYNEK MIĘSA WOŁOWEGO

Ceny sprzedaży ćwierci wołowych na rynek wewnętrzny w Polsce oraz wg makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tygodniowa ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2019-07-21	2019-07-14	[%]	2019-07-21	2019-07-14	Zmiana tygodniowa [%]	zmiana tyg. [%]
POLSKA							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	11 966	12 160	-1,6	100,00	100,00	--	-10,6
ćwierci przednie	9 501	9 738	-2,4	13,61	9,15	48,7	33,0
ćwierci tylne	15 170	15 279	-0,7	7,22	9,04	-20,1	-28,5
ćwierci kompensowane	12 097	12 086	0,1	79,16	81,81	-3,2	-13,4
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	10 220	10 386	-1,6	100,00	100,00	--	8,4
ćwierci przednie	*	10 084	--	2,15	13,24	--	--
ćwierci tylne	*	16 377	--	4,71	4,78	--	--
ćwierci kompensowane	10 029	10 086	-0,6	93,14	81,99	13,6	23,1
CENTRALNY (kujawsko-pomorskie, mazowieckie, łódzkie, wielkopolskie, lubuskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	12 000	11 887	1,0	100,00	100,00	--	7,7
ćwierci przednie	*	10 245	--	2,14	2,48	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	1,50	1,52	--	--
ćwierci kompensowane	12 013	11 904	0,9	96,36	96,00	0,4	8,1
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	9 892	9 856	0,4	100,00	100,00	--	-3,1
ćwierci przednie	--	--	--	--	--	--	--
ćwierci tylne	--	--	--	--	--	--	--
ćwierci kompensowane	9 892	9 856	0,4	100,00	100,00	0,0	-3,1

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 29/2019

RYNEK MIĘSA WOŁOWEGO

Ceny sprzedaży ćwierci wołowych na rynek wewnętrzny w Polsce oraz wg makroregionów

TOWAR	CENA [zł/tona]		Zmiana tygodniowa ceny	Struktura sprzedaży			Wielkość sprzedaży
	2019-07-21	2019-07-14	[%]	2019-07-21	2019-07-14	Zmiana tygodniowa [%]	zmiana tyg. [%]
POŁUDNIOWY (lubelskie, małopolskie, podkarpackie, świętokrzyskie, dolnośląskie, opolskie, śląskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	11 759	12 472,4	-5,7	100,00	100,00	--	-15,7
ćwierci przednie	9 388	9 580	-2,0	35,78	20,16	77,5	49,6
ćwierci tylne	15 416	15 524	-0,7	13,88	19,68	-29,5	-40,6
ćwierci kompensowane	12 437	12 444	-0,1	50,34	60,16	-16,3	-29,5
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	10 344	10 658	-2,9	100,00	100,00	--	27,0
ćwierci przednie	*	*	--	0,08	33,79	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	4,02	3,12	--	--
ćwierci kompensowane	10 214	10 450	-2,3	95,89	63,09	52,0	93,1
PÓŁNOCNY (podlaskie, pomorskie, warmińsko-mazurskie, zachodnio-pomorskie)							
Ćwierci z buhajków do 2 lat - OGÓŁEM	12 354	12 221	1,1	100,00	100,00	--	-42,4
ćwierci przednie	*	*	--	4,48	4,70	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	14,10	7,14	--	--
ćwierci kompensowane	11 972	12 099	-1,1	81,42	88,16	-7,6	-46,8
Ćwierci z krów rzeźnych - OGÓŁEM	10 668	11 196	-4,7	100,00	100,00	--	9,6
ćwierci przednie	*	*	--	9,39	15,79	--	--
ćwierci tylne	*	*	--	14,80	17,31	--	--
ćwierci kompensowane	10 027	10 398	-3,6	75,81	66,90	13,3	24,2

Źródło: Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Rynków Rolnych

ZINTEGROWANY SYSTEM ROLNICZEJ INFORMACJI RYNKOWEJ
Podstawa prawna: Ustawa o rolniczych badaniach rynkowych z 30 marca 2001 r.
(Dz. U. z 2001 r. Nr 42, poz. 471 z późn. zm.)
Rynek Mięsa Wieprzowego nr 29/2019

Zakład Wędliniarski i Ubojnia Grzegorz Kępa

SPRZEDAM:

- Gniatarko-szlamiarka 5-cio wałowa SPOMASZ - 2.000 zł
- Pneumatyczny podest ruchomy do uboju GNT TECHMET - 10.000 zł
- Winda załadowcza podest 1000 kg - 2.500 zł
- Prasa wieża do szynek - prostokąt 4.000 zł
- Prasa wieża do szynek - malboro 4.000 zł
- Prasa wieża do szynek - serca 4.000 zł
- Aplikator do szynek NOWICKI 3.000 zł
- Stół do rozmrażania (4-poziomowy + wanna ociekowa) - 3.500 zł
- Kompresor śrubowy (agregat) 6.800 zł
- Agregat - kompresor śrubowy - 6800 zł
- Wózek na osierdzia wołowe - 800 zł
- Konfiskator ubojowy - 1.800 zł
- Wanna do oparzania tuczników (na 1 szt.) - 2.400 zł
- Wanna do oparzania tuczników (na 2 szt.) - 3.500 zł
- Skórowaczka MAJA + nóż - 1.400 zł
- Kocioł olejowy 1000l NOWICKI - 5.000 zł
- Sterylizator do piły brzeszczotowej do przecinania wieprzowiny i wołowiny Keymaster - 800 zł
- Szafka odzieżowa na 5 osób - 4 szt. (1 szt. = 500 zł)
- Sterylizator do noży rozbiorowych 20 niezbędników - 1.500 zł
- Parownik/chłodnica do agregatu samochodowego – 500 zł
- Tenderyzator krążkowy NOWICKI – 39.000 zł

WYSTAWIAMY FAKTURY VAT, CENY NETTO

Zdjęcia urządzeń na stronie: **www.czestkow.pl**

Czestków B10, 98-113 Buczek · grzegorz.kepa@list.pl

Tel. (43) 677 43 20, Tel. 603 870 910, Tel. 601 725 474

KUPIĘ

MASZYNY MASARSKIE

odbiór natychmiast

PŁATNE GOTÓWKĄ

e-mail:
skiermaszyny@wp.pl

tel. 660 818 032

FIRMA WEST

KRZYSZTOF KRUTNIK

OFERUJE:

- **łuskarki** do lodu firm MAJA, HIGEL, FUNK od 100 kg - 6000 kg/24h (nowe i używane)
- **nastrzykiwarki** firm RÜHLE, INJECT STAR od 8-424 igieł
- **skórowaczki** zwykłe i taśmowe firm MAJA, WEBER
- **taśmy** do skórowaczek (różne typy)
- **noże** do skórowaczek
- **kostkownice** firm RÜHLE, TREIF
- **odbłoniarki** firm MAJA, WEBER
- **kutry** misowe ALPINA
- **koła** gumowe

Remonty maszyn
Najniższe ceny w kraju

Zapraszamy na naszą stronę:
www.phu-west.pl
tel./fax (33) 815 61 35
tel. kom. 602 283 252
e-mail: phu.west@vp.pl

SKUP MASZYN UŻYWANYCH DO LAT 12 GOTÓWKA OD RĘKI

tel. 604 500 592 lub 468 746 945

e-mail: biuro@kalteks.pl

SPRZEDAM

• Pakowaczka próżniowa Supervac 169B do mięsa i wędlin z pompą 250 m³ • Kuter LASKA KR 500 VAC • Separator kości wołowych i wieprzowych INJECT STAR P40 • Klipsownica automat Technopack DCAE do 75 mm • Nastrzykiwarka Lutetia 2000 144 igły 142 noże 2 głowice • **Naprawa starszych nadziewarek Handtmann Vf 50, VF 80, VF 200, VF 300. Remonty pomp próżniowych Busch i Rietschle. Remonty klipsownic Technopack.**

Tel. 501 659 868, 22 612 30 60

SPRZEDAM

Nastrzykiwarkę MH140
Metalbud Nowicki

Tel. 509 595 878

KUPIĘ KRAJALNICE

do wędlin BERKEL,
rownież stare, żeliwne
lub do remontu.

Tel. 570 766 270

email: tom.miz@onet.pl

SPRZEDAM

- Nastrzykiwarka Günther 236 igieł PI 102/236 MCZR – 2005 r.
- Urządzenie do barwienia wędlin OPTY – 1 – 2001 r.

Tel. 662 533 866

ZUST - IGŁY

Oferujemy wszystkie typy igieł do nastrzykiwarek mięsa i ryb. Skup nastrzykiwarek.

tel: 604 46 92 62, mail: zust5@wp.pl

SPRZEDAM DZIAŁAJĄCĄ MASARNIĘ

Ubój, rozbiór, produkcja
Obiekt 511 m^2
Woj. łódzkie

Telefon kontaktowy 504 292 533

SPRZEDAM WYPOSAŻENIE MASARNI, NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

Tel. 608 248 487

Serwis części
Masarniczo-Produkcyjnych

SPOMASZ ŻARY LESZEK MADERA

oferuje w ciągłej sprzedaży:

- noże
- sita do wilka W-70, W-82, W-130, W-160, W-200 itp.
- noże do kutrów
- uszczelki do komór i pakowaczek próżniowych wg. wzoru
- oraz wszystkie części do maszyn

wykonujemy również remonty kapitalne

Profesjonalne ostrzenie sit
i noży do wilków
Sprzedaż maszyn używanych po kapitalnym remoncie
tel. kom. 602 838 180
tel./fax (68) 362 38 20
leszekmadera@gmail.com

CZĘŚCI I MASZYNY MASARNICZE PRODUKCJI SPOMASZ ŻARY OFERUJE W SPRZEDAŻY:

Maszyny masarnicze po remoncie typu WILK KUTER
MIESZALNIK SKÓROWACZKA NASTRZYKIWARKA
Części: sita, noże do wilków, noże do kutrów,
ślimaki do wilków, uszczelki silikonowe
do pakowaczek, uszczelki do komór wędzarniczych

PROWADZIMY SKUP I REMONTY MASZYN

TEL. KONTAKTOWY 604 711 709, 668 320 076

EKSPRES

SKUP MASZYN ZA GOTÓWKĘ,

NATYCHMIASTOWY

ODBIÓR I DEMONTAŻ

502 262 391 • 501 298 341 • 508 398 044

kampolsc@gmail.com

Alimp

MASZYNY DLA PRZEMYSŁU MIĘSNEGO

www.alimp.com.pl
e-mail: info@alimp.com.pl

Mysłowice, ul. Mikołowska 50
tel. 608 33 11 77, tel/fax (32) 222 91 61

Pompy próżniowe Busch 400 100 60
Kostkownice Holac Cubixx 100L 120
Piece konwekcyjne RATRIONAL
Multivac C500
Nacinarka do szynek
Schroder Obkurczarka
Skórowaczki dwuostrzowe – dwutaśmowe, odbłaniarki
Odkręcarka podtrzymka naciągarka jelit HANDTMANN
Bębny 1,3 mm 2 mm pasy do SEPAmatic Baader
SEPAmatic 410 Tunel szybkiego wędzenia Unitherm IR

Zdjęcia www.alimp.com.pl

KALTEKS Krzysztof Bromirski
maszyny masarskie

Zdjęcia maszyn i aktualności na stronie: www.kalteks.pl

- Handtmann VF-620 z WILKIEM PCK-3 - po remoncie – na gwarancji
- PAKOWACZKA MULTIVAC R-230 2010 r. - po remoncie – na gwarancji
- Klipsownica Poly Clip FCA 3430 Touchscreen – po remoncie – na gwarancji
- WILK K&G WW-200 - po remoncie – na gwarancji
- Linia Handtmann AL-216 - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor z wilkiem - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-300 monitor – po przeglądzie technicznym
- Handtmann VF-300 monitor – bez remonu
- Handtmann VF-200 monitor - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-200 monitor - po przeglądzie technicznym
- Handtmann VF-200 monitor - bez remontu
- Handtmann VF-300 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - po remoncie – na gwarancji
- Handtmann VF-100 MC - po przeglądzie technicznym
- Handtmann VF-100 MC – bez remontu
- Handtmann VF-80 MC - po remoncie – na gwarancji
- Klipsownica Alpina TipperTie 18-15 - po przeglądzie technicznym
- Skórowaczka Townsend - po remoncie – na gwarancji
- Wilk Spomasz 130 - 2006 rok - po remoncie – na gwarancji
- Skórowaczka MAJA, WEBER

PO ZAKUPIE TRANSPORT, URUCHOMIENIE ORAZ PRZESZKOLENIE GRATIS. ŚWIADCZYMY SERWIS GWARANCYJNY I POGWARANCYJNY. REMONTY KAPITALNE NASZYCH MASZYN WYKONUJEMY TYLKO NA ORYGINALNYCH CZĘŚCIACH FIRMY HANDTMANN. SPRZEDAŻ RÓWNIEŻ ZA POŚREDNICTWEM LEASINGU.

95-060 Brzeziny (koło Łodzi) Jordanów 4a, www.kalteks.pl, biuro@kalteks.pl, Youtube: kalteks, Instagram: kalteks.meat.machines, tel: 604 500 592 tel: 531-900-299.

Informujemy, iż **warunkiem zamieszczenia** (lub przedłużenia) **ogłoszenia w giełdzie maszyn używanych** jest:

- uiszczenie przedpłaty (wg. cennika) przed każdorazową edycją lub w kwocie obejmującej wielokrotność edycji;
- przesłanie (e-mailem lub listownie) potwierdzenia treści i ilości edycji.

Brak przedpłaty i /lub niedostarczenie treści w terminie do 20. dnia miesiąca poprzedzającego wydanie Informatora, w którym ogłoszenie ma się ukazać, oznacza jego niezamieszczenie na łamach czasopisma.

Ogłoszenia w GIEŁDZIE publikowane są wyłącznie na zasadzie przedpłat!

CENNIK OGŁOSZEŃ

Format strony	1/8	1/4	1/2	1
Ogłoszenie bez zdjęć	**100 zł***	**190 zł***	**360 zł***	**550 zł***
Maksymalna ilość zdjęć w ogłoszeniu	1	2	4	8
Cennik publikacji zdjęć	Dopłata za każde publikowane zdjęcie 20 zł brutto * Ceny brutto			

Treść ogłoszeń wraz z dowodem dokonania wpłaty przyjmujemy do 20 dnia każdego miesiąca

ZAMAWIAM OGŁOSZENIE W GIEŁDZIE MASZYN UŻYWANYCH INFORMATORA MASARSKIEGO

ZAMAWIAJĄCY OGŁOSZENIE
(dane do wystawienie faktury)

Firma: .....

Adres: .....

NIP: .....

Osoba do kontaktu: .....

Tel.: .....

Format ogłoszenia: 1/8 ☐ 1/4 ☐ 1/2 ☐ 1 ☐

Treść ogłoszenia: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Zgłoszenia pod adresem e-mail: masarski@koopress.com

UBÓJ

boksy głuszenia
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
JUMOPOL
MASMET
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
TECHMET
WAMMA
czyszczarka żołądków
REVIC
kojec ubojowy
BASS Technology
COMBI LINE
FIRMA WW
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
JUMOPOL
MAT
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
STALMIX
TRACZ
TECHMET
WAMMA
WIOLETTA
kojec do uboju rytualnego
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
TECHMET
linie ubojowe
COMBI LINE
FIRMA BYLIŃSKI
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
JOTES
JUGEMA
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MECANOVA
METEX
PB SYSTEM
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TRACZ
WAMMA
urządzenia do głuszenia zwierząt
AGNEX
BENEKO
COMBI LINE
FIRMA WW
GOSTER
KOMA
MASTER
METALOWIEC BYDGOSZCZ
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL
klipsy do zaciskania przełyków
AGNEX
COMBI LINE
KRAK-KULINARIA
BENEKO
MASTER
NOWPOL
TECHMET
TECH-POL
WEGA
WEINDICH
WIOLETTA
kołki do zatykania otworów postrzałowych
AGNEX
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
MASTER
KRAK-KULINARIA
NOWPOL
PAK
TECHMET
TECH-POL
WEINDICH
próżniowy transport odpadów poubojowych
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
SERVO
TECHMET
systemy odprowadzania krwi technicznej
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET
WAMMA
urządzenia do pozyskiwania krwi
BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WAMMA
WEINDICH
ŻUK-POL
odbiór i przetwarzanie krwi
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
PODAN
SERVO
TECHMET
klasyfikatory mięsności, pH-metry
BENEKO
COMBI LINE
ELMETRON
KOMENDER
MASTER
PAK
PODAN
RADWAG
R. THIELMANN
TECHMET
TESTO
UNISCALE
ZAKŁAD TECHNIKI MIKROPROCESOROWEJ ŻUK-POL
urządzenia do odsysania szpiku
BASS Technology
COMBI LINE
MASTER
PODAN
SERVO
TECHMET
WEINDICH
łapy do szczeciniarek
JBJ CONSULTING
TECHMET
bezbolcowe pistolety ubojowe
COMBI LINE
PODAN
szczeciniarki
ALBA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
MASTER
METEX
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET
WIOLETTA
surowce i mięso: wieprzowe, wołowe, drobiowe
C.F.T PREYS
chłodnie składowe
BASS Technology
GRABO
poganiacz zwierząt
PODAN
bolcowe pistolety ubojowe
AGNEX
KRAK-KULINARIA
MASTER
PODAN
TECHMET
grzałki i skrobaki gumowe
TECHMET
jeliciarnie
SPOMASZ WROCŁAW

ROZBIÓR

linie rozbiorowe, brzeszczoty
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERKA
FIRMA BIELICKI
GOSTER
KISZEL
MADO
MASMET
MASTER
PAK
PB SYSTEM
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
STALMIX
SWORD
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
UNIMASZ
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

stoły masarskie rozbiorowe
ALIMP
ALIMPEX
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
JOTES
JUMOPOL
JUGEMA
KESMET
LASKUS
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METEX
NOWPOL
PAK
MAVE4
METALOWIEC
BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PLAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
STOL-MET
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
UNIMASZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WOLETTA
ZASADA
ŻUK-POL

płyty PE na stoły rozbiorowe
ANBIEL
ASMET
ASSIST
BENEKO
DAKSTAR
EKONIT
FIRMA BIELICKI
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
MAT
MASMET
MASTER
MULTI-PLAST
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PLAN
PODAN
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TUPLEX
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL

kloce rzeźnicze (drewniane, plastikowe)
ANBIEL
ASMET
ASSIST
ARKA
BENEKO
DAKSTAR
DAR-MASZ
FIRMA BIELICKI
GOSTER
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
SKRZYP
SMAKSTAL
STALMIX
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
TRACZ
UNIMASZ
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ŻUK-POL

kolejki, zawieszenia ślizgowe i rolkowe
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
FIRMA WW
EKO SPOŻ. BUILDING
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
METALOWIEC
BYDGOSZCZ
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RADWAG
RENOX
R. THIELMANN
SERVO
STALMIX
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WIEJAK

inne przenośniki, linie transportowe
AMSORT
ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
DARTECH
GOSTER
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
INTERROLL
JUMOPOL
KAZBI
MASMET
MECANOVA
METEX
PEK-MONT
PLAN
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
TECHMET

haki
ASMET
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
DAR-MASZ
GOSTER
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
NOMAX
NOWPOL
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
RENOX
R. THIELMANN
TECHMET

TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIEJAK
hale rozbioru - proste i zmechanizowane
BASS Technology
MECANOVA
PEK-MONT
eurohaki
JMS STAL-PRODUKT
TECHMET
noże
AGNEX
ALBA
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ERKA
EURODIS
EUROMASZ
BOKAMA SERWIS
GROS
INWESTEL
JUMOPOL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
MADO
MASTER
METGIS
LAY PRZYPRAWY
MEAT-TECH
METALBUD
TECH-POL
NOMAX
NOWIMEX
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
SWORD
TECH-PLUS
TI-MA
WEINDICH
WIOLETTA
ŻUK-POL
odtłuszczarki do ryb
SOLARM
prasy do mięsa
SOLARM
noże do mięsa mrożonego
ALIMPEX
EKOMEX
ELEKTROCAR
EURODIS
MADO
MASTER
METGIS
NOMAX
NOWIMEX
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SWORD
TECH-PLUS
TECH-POL
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
noże do skórowaczek i odbłoniarek
ART-MAS
ASSIST
BETAZET
EKOMEX
ELEKTROCAR
ERKA
EURODIS
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
NOWPOL
NOWIMEX
PAK
PANEPOL
PLAN
PODAN
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SWORD
TECH-POL
TI-MA
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
WALOWSKY
ŻUK-POL
roboty tnące/znakowanie tusz
BASS Technology
PODAN
tasaki, topory
AGNEX
ART-MAS
EUROMASZ
DADAUX POL
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOMAX
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
R. THIELMANN
TECH-POL
ŻUK-POL
ostrzałki do noży, stalki
AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
ELEKTROCAR
EURODIS
EUROMASZ
GROS
INWESTEL
INTER-MASCH
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
PODAN
R. THIELMANN
DADAUX POL
TECH-POL
TI-MA
WEBER POLAND
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
maszyny do ostrzenia noży
ART-MAS
BENEKO
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
PODAN
PROMAR
WIBO BT
WIEJAK
piły (w tym taśmowe)
AGNEX
ART-MAS
COMBI LINE
DADAUX POLSKA
ERKA
KRAK-KULINARIA
INWESTEL
KOMEL
MADO
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
SWORD
WEINDICH
WILK
piły do kości pokrzepowej
PODAN
sterylizatory (noży, pił)
ANBIEL
ARKA
ASMET
AWE POLAND
BENEKO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
EKOMEX
ERKA
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HEMA-PROMEAT
HÖCKER
JUMOPOL
KOMEL
MASMET
MASTER
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROBAL
PROJEKT-POL
SERVO
SMAKSTAL
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
SOLLID
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
TECH-POL
TI-MA
UNIMASZ
WEINDICH
WIBO BT
WIOLETTA
WIEJAK
skórowaczki
ALBA
ALASKA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA

DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
KRAK-KULINARIA
MASTER
SMAKSTAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
TECHMET
WALOWSKY
WEINDICH
WEST

cymbry

DAKSTAR
JBJ CONSULTING
TECHMET

wózki do skórowania bydła

BASS Technology
COMBI LINE
GOSTER
JUMOPOL
MASTER
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
TRACZ
WEINDICH

odbłoniarki

ALASKA
ALBA
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
KRAK-KULINARIA
MASTER
MAVE4
PAK
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

odkostniarki (w tym głowice odkostniające)

ARENDT
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
MASTER
MAVE4
PROMAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS
UNIVERSAL
WEINDICH
WIOLETTA

oparzelniki zanurzeniowe

BASS Technology
METEX
PEK-MONT
TECHMET

odmięśniarki

ELEKTROCAR
SERVO
R. THIELMANN
TECH-PLUS

opalacze do głów

KOMA
MASTER
PODAN
TECH-POL
R. THIELMANN
WEINDICH

urządzenia do wyciągania żeberek

BENEKO
EKOMEX
INWESTEL
MASTER
PODAN
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

urządzenia do wyciągania kości łopatkowej

PODAN

odciążniki sprężynowe

ERKA
KOMEL
MASTER
METEX
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA

gumy i taśmy do skórowaczek

WEST

stanowiska do rozbioru bydła, podesty automatyczne

ARKA
BASS Technology
COMBI LINE
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
MASMET
PEK-MONT
PLAN
PODAN
TECHMET

urządzenia do pozyskiwania krwi

BASS Technology
MASTER
PEK-MONT
TECHMET

separatory

ALIMP
BASS Technology
COMBI LINE
EKOMEX
ELEKTROCAR
ELTI
METGIS
MAVE4
PODAN
R. THIELMANN
SERVO
TECHMET

ROZDRABNIANIE, KUTROWANIE

kostkarki

ALIMP
BASS Technology
EKOMEX
MADO
R. THIELMANN
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA

kostkownice

ALIMP
ALBA
BASS Technology
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
MADO
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WILK
WIOLETTA

krajalnice automatyczne

ALIMPEX
BENEKO
DADAUX POLSKA
EKOMEX
KAZBI
MADO
MAVE4
PP GAL
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SOLARM
TECH-PLUS
WEBER POLAND
WEINDICH
WIEJAK
WIOLETTA

kutry (misowe, próżniowe, przelotowe)

ALIMPEX
ALBA
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
MEATTECH

Metalbud

METGIS
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA

młynki koloidalne

BENEKO
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
GROS
MASTER
METGIS

MŁYNKOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SOLARM
WEINDICH
WIOLETTA
terminizatory-kutry
EKOMEX
MADO
Metalbud
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
wilki
ALBA
ALIMP
DADAUX POLSKA
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
KRAK-KULINARIA
MADO
MAVE4
Metalbud
METGIS
INTER-MASCH
PAK
PP GAL
PROMAR
REGIS
REVIC
REYNPOL
R. THIELMANN
SERVO
SOLARM
SOLLID
SPO-MAS-BIS
TI-MA
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
rozdrabniacze do mięsa mrożonego
PODAN

NASTRZYKIWANIE, MASOWANIE

nastrzykiwarki
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
GAROS
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
KARPOWICZ
INWESTPOL
CONSULTING
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MASTER
MAVE4
METALBUD
SKRZYP
SMAKSTAL
PP GAL
PROMAR
REGIS
REX-POL
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
VEMAG Polska
igły do nastrzykiwarek
AGNEX
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
ELEKTROCAR
KARPOWICZ
MASTER
METGIS
NOWPOL
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SKRZYP
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
VEMAG Polska
masownice
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
FIRMA WW
GAROS
GAUDEN KAZIMIERZ
INWESTPOL
CONSULTING
JOTES
KRAK-KULINARIA
KARPOWICZ
MADO
MASMET
MAVE4
MATALBUD
PEK-MONT
PP GAL
PROMAR
REGIS
SPOMASZ WROCŁAW
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
masownice próżniowe
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
FIRMA WW
GAUDEN KAZIMIERZ
INWESTPOL
CONSULTING
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MASMET
MAVE4
Metalbud
PEK-MONT
PP GAL
PROMAR
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
mieszałki
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
INWESTPOL
CONSULTING
JASTEF
MADO
MAVE4
N&N
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
REVIC
REYNPOL
SERVO
SOLLID
SPO-MAS-BIS
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
WIOLETTA
VEMAG Polska
mieszałko-masownice
EKOMEX
ELEKTROCAR
DAKSTAR
INWESTPOL
CONSULTING
MASMET
Metalbud
PEK-MONT
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WEINDICH
WEST
WIOLETTA
stacje przygotowania solanki
BASS Technology
PP GAL
WALOWSKY
VEMAG Polska

NADZIEWANIE

nadziewarki
ALIMP
ALBA
ASSIST
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GROS
GOBLEX
LAY PRZYPRAWY
MADO
MAVE4
Metalbud
PAK
PEK-MONT
PLAN
PP GAL
PODAN

PROMAR
REGIS
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
TECH-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
VEMAG Polska
WIOLETTA
linie do produkcji parówek
ALBA
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MAVE4
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
kotleciarki, linie do prod. hamburgerów
ALIMP
DADAUX POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
MADO
MASMET
MAVE4
PODAN
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
odkręcarki do kiełbas i jelit naturalnych
ALBA
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
EKOMEX
MADO
MASTER
MAVE4
PLAN
PODAN
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
wiązarki do mięs
DAMAR
WEINDICH
naciągarki jelit naturalnych
EKOMEX
MAVE4
PLAN
PP GAL
PROMAR
SERVO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
pompy do farszu
BOKAMA SERWIS
EKOMEX
MASTER
PLAN
PP GAL
R. THIELMANN
MAVE4
SERVO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
foremki
ANDPOŁ
ARKA
ASSIST
BENEKO
FLOK
LASKUS
LENMAS
MASTER
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TECH-PLUS
WEGA
WEINDICH
wieże, kolumny do formowania szynek
ARKA
EKO SPOŻ. BUILDING
DAKSTAR
GOSTER
LENMAS
MASTER
MAVE4
METALOWIEC BIAŁYSTOK
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
SERVO
SKRZYP
SOLLID
R. THIELMANN
TARMET
TECH-POL
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
wózki do farszu
ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
JUMOPOL
HÖCKER
KISZEL
MASTER
PAK
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
STALKART
STALMIX
TRACZ
WAMMA
WEINDICH
WIBO B.T.
WIOLETTA
wanny masarskie
ARKA
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
EKO SPOŻ. BUILDING
GOSTER
JUMOPOL
KISZEL
KRUP-STAL
MADO
MASMET
MASTER
POLMIX
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOMET
STALKART
TARMET
TRACZ
WAS-POL
WEINDICH
WIOLETTA

JELITA NATURALNE

ANDPOŁ
ANEPOL
BHZ
CAMMPOL
GEMM-POL
GROTEX
JELUX
LENMAS
NOMAX
NOWORIM
NOVUM
PANEPOL
PEKPOL
ZYCHAL INTERNATIONAL
PROMAR
REICO
T&K
TOMPOL
VECTOR-FOOD
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL

OSŁONKI

barierowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
FOL-PACK
GOBLEX
HEKA CASINGS
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
NADEX
NOMAX
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL

ŻUK-POL
białkowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
FOL-PACK
JELUX
KRAK-KULINARIA
KONRAD
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL
celulozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
JELUX
JOKES
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
NADEX
NOMAX
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
marszczone
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
JELUX
LENMAS
PAK
PANEPOL
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL
marszczenie osłonek
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CASETECH POLSKA
DARMEX CASING
FABIOS
FLOK
HEKA CASINGS
NOWORIM
PANEPOL
nadruk na osłonkach
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FOL-PACK
FLOK
GĄSIOR
HEKA CASINGS
JELUX
KONRAD
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
poliamidowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GROTEX
HEKA CASINGS
JELUX
KONRAD
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NOMAX
PAK
PANEPOL
PROMAR
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
szyte
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FABIOS
FLOK
INDASIA
KRAK-KULINARIA
NADEX
NOMAX
REGIS
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
tomofan
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
NADEX
WEINDICH
wielowarstwowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
DARMEX CASING
FLOK
GĄSIOR
GOBLEX
INCO-VERITAS
JELUX
LENMAS
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL
wiskozowe
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
FLOK
GROTEX
JELUX
NOMAX
PAK
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL
kolagenowe jadalne
FABIOS
Fcase

LINIE PRODUKCYJNE

linie do produkcji mięsa mielonego
BASS Technology
VEMAG
WALOWSKY
linie do produkcji wyrobów convenience
BASS Technology
VEMAG
WALOWSKY

WĘDZENIE PIECZENIE

dymogeneratory
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
SKRZYP
SPOMASZ WROCŁAW
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
VEMAG Polska
ZASADA
preparaty dymne, dymy wędzarnicze
ASSIST
BENEKO
BJ PRODUCTS
BRÖSTE
BHZ
CAMMPOL
CARLESTAM
ELEKTROCAR
EUROCONSULTANT
FLOK
GROS
INWESTEL
LENMAS
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL

C. E. ROEPER
RETTENMAIER
PANEPOL
PROMAR
SOFRAPOL
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH

folie celulozowe do wędzenia i parzenia

CELULOZON

intensyfikatory zapachu

ASSIST
BENEKO
LENMAS

komory wędzarnicze

ALASKA
ALIMP
ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOBLEX
GROS
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEKMONT
POLMIX
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
SOLLID
SORGO
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

sita, siatki do wędzenia

MAT
METEX

komory wędzarniczo-parzelnicze

ALIMPEX
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JOTES
JUGEMA
LAMBDA-H-L
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
PROMAR
REX-POL
REVIC
R. THIELMANN
SERVO
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECH-PLUS
TESPO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WILK
ZASADA

kosze do wędzenia

ALIMP
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
HÖCKER
JUGEMA
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
SOLLID
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TRACZ
WEINDICH

kotły do gotowania i parzenia

ALIMP
ASMET
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KARPOWICZ
LAMBDA-H-L
MAVE4
METALBUD
PEK-MONT
POLMIX
REVIC
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SKRZYP
TECH-PLUS
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA

komory dojrzewalnicze

ALIMP
ALIMPEX
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
JOTES
PEK-MONT
PROMAR
PROTECH
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SORGO
TECH-PLUS
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
ZASADA

wiórki, zrębki, klocki wędzarnicze

AWPOL
BENEKO
CAMMPOL
ELEKTROCAR
GROS
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
Monrol
NOMAX
NOWPOL
PAK
PROMAR
RETTENMAIER
REX-POL
TESPO
WEINDICH
WYROBY DRZEWNE
D. KLIMA
ZRĘBEK

wózki wędzarnicze

ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BOKAMA SERWIS
BRÖKELMANN
DAKSTAR
DAR-MASZ
ELEKTROCAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
JUMOPOL
GOSTER
GROS
JOTES
JUGEMA
KESMET
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
METEX
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PAK
PEK-MONT
PODAN
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
SOMET
STALKART
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TRACZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO B.T.
WIEJAK
WIOLETTA
ZASADA

kije wędzarnicze

ANBIEL
ARKA
ASMET
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTROCAR
GROS
HÖCKER
JOTES
JUGEMA

LAMBDA-H-L
LENMAS
MASMET
MASTER
MAT
NOWPOL
PAK
PEK-MONT
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
REX-POL
SOLLID
STALKART
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
TECH-PLUS
TECH-POL
TRACZ
WAS-POL
WIBO B.T.
WIEJAK
piece, piekarniki (w tym obrotowe)
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
JUGEMA
LAMBDA-H-L
PEK-MONT
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
RATIONAL POLSKA
SERVO
SKRZYP
WEINDICH
WIOLETTA
ZASADA
palniki gazowe do komór parzelniczych, pieców i kotłów warzelnych
TERMICA
fabryki szynek iberyjskich
BASS Technology
COMBI LINE

CHŁODZENIE

agregaty chłodnicze
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
GROS
KLIMEX
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
R. THIELMANN
REX-POL
SERVO
TREPKA
ZAKŁ. REG.
WODOMIERZY
WIOLETTA
amoniakalne urządzenia chłodnicze
G.P.D.
TOPS
WIOLETTA
instalacje chłodnictwa przemysłowego
C&K SYSTEM
EKOMEX
ELCHŁOD
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
POLARIS
R. THIELMANN
SZRON
komory chłodnicze
BAAS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EWA BIS
FROZ SYSTEM
G.P.D.
GROS
PANELTECH
PEK-MONT
POLARIS
POLMIX
REX-POL
R. THIELMANN
SORGO
TECH-PLUS
TOPS
TREPKA
komory szybkiego schładzania
ALIMPEX
BASS Technology
EKOMEX
DAKSTAR
EWA BIS
G.P.D.
Metalbud
PROTECH
PEK-MONT
POLARIS
PROMAR
REX-POL
SERVO
R. THIELMANN
TECHMET
TECH-PLUS
WALOWSKY
VEMAG Polska
ZASADA
komory rozmrażalnicze
ALIMPEX
EKOMEX
G.P.D.
EWA BIS
PEK-MONT
PROTECH
REYNPOL
REX-POL
SERVO
zamrażarki płytowe
EWA BIS
G.P.D.
GRASSO
PODAN
SERVO
drzwi chłodnicze
ALIMP
ANBIEL
ARKA
ASMET
BASS-PANEL
COLD'OR
DAKSTAR
EKOMEX
ELEKTRONIKA
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA BYLIŃSKI
FIRMA WW
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
GREŃ
JOTES
JUMOPOL
KARPOWICZ
KESMET
KOKOT STAL
MASMET
MASTER
MAT
METALOWIEC BIAŁYSTOK
PANELTECH
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
PRZEDS. URZĄDZ. CHŁOD.
REX-POL
SKRZYP
SZRON
STALMIX
TECHMET
WAMMA
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
ZASADA
klamki, zawiasy itp. do drzwi chłodniczych
ARKA
ANBIEL
ASMET
DAKSTAR
FROZ-SYSTEM
GOSTER
G.P.D.
MASTER
PEK-MONT
POLMIX
PROJEKT-POL
REX-POL
SKRZYP
STALMIX
WIBO BT
WIEJAK
meble chłodnicze
ALFACO
czynniki chłodnicze
ALFACO
regulatory i czujniki temperatury, ciśnienia
APAR
AMPERO-THERMO-EST
DANFOSS
ELEKTRO-INSTAL
ELMI
GOBLEX
G.P.D.
LAB-EL
MERA
PC THERM
TERMPOL
TESCO
WT POLSKA
termometry, higrometry
APAR
ELMETRON
LAB-EL
MERA
TESTO
TERMOPRODUKT
łuskarki lodu
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAKSTAR
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR

G.P.D.
GROS
KARPOWICZ
METALBUD
PANEPOL
PROMAR
REX-POL
R. THIELMANN
SERVO
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
WOLF SYSTEM
suchy lód
WOLF SYSTEM
chillery
ALFACO
ALIMP
EKOMEX
ELCHŁÓD
WEINDICH
wytwornice lodu
BOKAMA SERWIS
DAKSTAR
DADAUX POLSKA
ELEKTROCAR
GOBLEX
G.P.D.
GRASSO
KARPOWICZ
GROS
METALOWIEC BIAŁYSTOK
METALBUD
R. THIELMANN
POLARIS
SAORA
SERVO
REX-POL
TECH-PLUS
WALOWSKY
elektroniczne sterowniki chłodnicze
ALFACO
wytwornice wody lodowej
EKOMEX
G.P.D.
KARPOWICZ
PEK-MONT
REX-POL
R. THIELMANN
chłodnice przemysłowe
G.P.D.
GRASSO
REX-POL
SERVO
TECH-PLUS
klimatyzacja, wentylacja
ALFACO
C&K SYSTEM
DANFOSS
CALWENT
EKOMEX
ELEKTRONIKA
G.P.D.
IGLOTECH
KLIMEX
SERVO
TREPKA
WIOLETTA
WOLF SYSTEM
nadwozia chłodnicze
G.P.D.

PAKOWANIE, OPAKOWANIA

automaty klipsujące, klipsownice
ALIMP
ALBA
BENEKO
DADAUX POLSKA
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
GROS
GOBLEX
MADO
MAGA
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
klipsy, pętelki
ALIMP
ALBA
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
DARMEX CASING
EKOMEX
ELEKTROCAR
FLOK
GOBLEX
GROS
JELUX
LENMAS
MASTER
MENING
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
SMAKSTAL
SOLARM
SOLLID
TI-MA
TECH-PLUS
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
pętelkownice sznurowe
PODAN
maszyny pętelkujące i wiążące
DAMAR
linie pakujące
BASS Technology
DAMAR
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KAZBI
KOLITH
KRAM
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PANEPOL
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
TECH-PLUS
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
maszyny rolowe do pakowania
BASS Technology
DADAUX POLSKA
EKOMEX
ELEKTROCAR
MULTIVAC
PP GAL
PROMAR
SERVO
TEPRO
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
folie do maszyn rolowych
ARTGOS
ASSIST
BOKAMA SERWIS
CARLESTAM
DADAUX POLSKA
EKOMEX
FOL-PACK
GOBLEX
JELUX
KRAM
MULTIVAC
NADEX
SERVO
WEINDICH
pakowarki
ALIMP
AVO WERKE
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DADAUX POLSKA
DAR MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
EWA BIS
GOBLEX
KOLITH
KRAK-KULINARIA
MULTIVAC
PAK
PP GAL
PROMAR
R. THIELMANN
REYNPOL
SERVO
SMAKSTAL
SOLARM
TEPRO
ULMA PACKAGING
VEMAG Polska
WALOWSKY
WEINDICH
WIOLETTA
gorące stoły
ASSIST
BASS Technology
BENEKO
DIBAL POLSKA
EKOMEX
GOBLEX
KRAM
MASTER
MULTIVAC
PAK
TECH-PLUS

WEINDICH
WIOLETTA
obkurczarki
BASS Technology
BOKAMA SERWIS
DAR-MASZ
EKOMEX
ELEKTROCAR
KOLITH
LENMAS
MADO
MULTIVAC
PP GAL
PROMAR
SERVO
ULMA PACKAGING
WEINDICH
siatki (w tym termokurczliwe)
ASSIST
AGNEX
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EKOMEX
FLOK
INDASIA
JELUX
NOMAX
NOWPOL
PAK
PEKPOL
PODAN
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
przędza wędliniarska
AGNEX
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EKOMEX
FLOK
JELUX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
NADEX
NOMAX
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL
sznurki ozdobne
AGNEX
ALIMP
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
DAMAR
EURODIS
EKOMEX
FLOK
JELUX
LENMAS
NADEX
NOWPOL
PAK
PAWEŁ DYGOŃ
PODAN
SOLLID
WEINDICH
wiązarki
MOSCA DIRECT POLAND
woreczki termokurczliwe
ALASKA
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
EKOMEX
FLOK
FOL-PACK
GĄSIOR
GOBLEX
KRAM
NADEX
PEKPOL
PODAN
WALOWSKY
WEINDICH
ŻUK-POL
worki do wieży i pasteryzacji
CARLESTAM
EKOMEX
LENMAS
MERCUR
SOLLID
WEINDICH
foremki, puszki (inne metalowe)
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
FOL-PACK
JELUX
LENMAS
MASTER
NADEX
NOVUM
PAK
PEKPOL
PEK-MONT
SKRZYP
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
pojemniki i skrzynki plastikowe
AGNEX
ANDPOŁ
ARCA SYSTEM
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
CLEVRO
ERG
FLOK
KOMI POLSKA
LENMAS
NOWPOL
PEK SAN
PODAN
WEINDICH
etykiety
ALASKA
BENEKO
DIBAL POLSKA
FLOK
FOL-PAC
GOBLEX
MASTERPRESS
MULTIVAC
NADEX
NOWPOL
RADWAG
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
TECH PLUS
WEINDICH
wagi etykietujące
BENEKO
BOKAMA SERWIS
DIBAL POLSKA
EKOMEX
KAZBI
KOLITH
MADO
MULTIVAC
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
PRO-NOVA
SATO
TECHMET
WEINDICH
YAKUDO PLUS
linie ważąco-etykietujące
BASS Technology
KOLITH
YAKUDO PLUS
etykieciarki
KOLITH
PODAN
YAKUDO PLUS
sznurowarki
PODAN
linie formowania i pakowania w kartony
BASS Technology
PODAN
drukarki atramentowe
BASS Technology
SYSTEMY WAGOWE
K. JAKUBCZAK
TECHMET
detektory metali
ALIMP
DIBAL POLSKA
KAZBI
MADO
MAVE4
MULTIVAC
PODAN
R. THIELMANN
WOLF SYSTEM
opakowania próżniowe
ELEKTRO-INSTAL
GOBLEX
M&M
pasteryzatory
PEK-MONT

PRZYPRAWY

dekoracyjne
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ALL SPICE
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INWESTEL
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA

NOMAX
NOWPOL
NOVUM
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WITEX
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

marynaty

ADI TECH
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
AVO WERKE
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
C.F.T PREYS
EDPOL
INDASIA
INWESTEL
FLOK
GOLDMANN HSH
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
POLSMAK
PROMAR
RESULT
SOFRAPOL
SMAKPOL
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

mieszanki przyprawowe

ADI TECH
AMCO
ANDPOŁ
AGNEX
ALMI
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
GOLDMANN HSH
INWESTEL
Jutrzenka Colian
JUVET
KRIST
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOVICHEM
NOVUM
NOMAX
NOWPOL
PANEPOL
PAK
POLSMAK
PROMAR
PROTEINA FOOD
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
SMAKSTAL
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
VITPOL
WALOWSKY
WEINDICH
WITEX
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

naturalne

AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
C.F.T PREYS
C.E. ROEPER
EDPOL
EUROGUM
FLOK
GROTEX
GOLDMANN HSH
INWESTEL
Jutrzenka Colian
JUVET
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVUM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SHARMAN
T&K
WALOWSKY
WITEX
WEINDICH
ŻUK-POL

oleje, sosy

ASSIST
AGNEX
ANDPOŁ
BENEKO
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KULINARIA
LIBRA
PROMAR
RESULT
SOFRAPOL
WEINDICH
WIBIAL

peklosól

AGNEX
AMCO
ASSIST
BHZ
BENEKO
CAMMPOL
C.F.T PREYS
FLOK
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
NOMAX
NOWPOL
PAK
POLSMAK
PROMAR
SEKWENS
WEINDICH
WIBIAL
ŻUK-POL

sól

AGNEX
BENEKO
BHZ
CAMMPOL
C.F.T PREYS
FLOK
JELUX
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
PAK
POLSMAK
SEKWENS
WEINDICH
ŻUK-POL

suszone warzywa

AGNEX
ANEPOL
BENEKO
CARLESTAM
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
JELUX
Jutrzenka Colian
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOVUM
NOWPOL
POLSMAK
RESULT
SEKWENS
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL

środki do solanek

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL

CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
INWESTEL
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
KRIST
KULINARIA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SEKWENS
SOFRAPOL
SOLLID
WALOWSKY
WEINDICH
WIBIAL
WIPOL
WITEX
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

DODATKI FUNKCJONALNE

aromaty
AGNEX
ADI TECH
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
WEINDICH
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
DEGUSSA
EDPOL
EUROCONSULTANT
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INWESTEL
JELUX
JUVET
KULINARIA
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
C.E. ROEPER
SOFRAPOL
WALOWSKY
WAGA
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
białka sojowe
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
EDPOL
FLEISH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
JELUX
JUVET
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
T&K
WEINDICH
ŻUK-POL
białka, izolaty białkowe
AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
DYDONA
EDPOL
FLOK
FLEISCH MANNSCHAFT
GROTEX
INWESTEL
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOVICHEM
NOVUM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROTEINA FOOD
PROMAR
REGIS
RESULT
RETTENMAIER
SANDI
TOMPOL
WALOWSKY
WEINDICH
ŻUK-POL
emulgatory
AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T. PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INDASIA
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
RETTENMAIER
SOLLID
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL
fosforany, polifosforany
AGNEX
AMCO
ALWERNIA
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
PAK
PANEPOL
POLSMAK
REGIS
RESULT
WEINDICH
ŻUK-POL
hydrokoloidy
AGNEX
ASSIST
BHZ
BENEKO

BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.E. ROEPER
C.F.T PREYS
EUROGUM
FLOK
INWESTEL
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
POLSMAK
PROMAR
RESULT
WEINDICH

karageny

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ANDPOŁ
ANEPOL
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
C.E. ROEPER
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
EUROGUM
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INWESTEL
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
PROTEINA FOOD
RESULT
SOLLID
WEINDICH
ŻUK-POL

kultury bakteryjne

ADI TECH
AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
CARGILL
FLOK
INWESTEL
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PANEPOL
WEINDICH

preparaty do nastrzyku

AGNEX
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
BOSTON
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
DARMEX
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
GROTEX
INDASIA
INWESTEL
JUVET
KRAK-KULINARIA
KRIST
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
SANDI
WALOWSKY
WEINDICH
WIPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

skrobie modyfikowane

AGNEX
ANDPOŁ
ANEPOL
BENEKO
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
EDPOL
FLOK
GROTEX
JUVET
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PAK
PANEPOL
POLSMAK
ŻUK-POL

stabilizatory barwy, barwniki

AMCO
INDASIA
PANEPOL
WALOWSKY
WEGA
WITEX

stabilizatory tekstury

AMCO
AGNEX
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
CARLESTAM
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
FLEISCH MANNSCHAFT
JUVET
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
SOLLID
WEINDICH
WALOWSKY
ZALTECH POLSKA

środki wybarwiające

AGNEX
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INWESTEL
JUVET
KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
LAY PRZYPRAWY
PENEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SOFRAPOL
SOLLID
SMAKPOL
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL

środki wiążące

AGNEX
AMCO
ASSIST
BHZ
BENEKO
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
GROTEX
INWESTEL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
INDASIA
JUVET
KRIST
KULINARIA
LENMAS

LIBRA
NOVICHEM
MOGUNTIA
NOMAX
NOWPOL
LAY PRZYPRAWY
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROMAR
REGIS
RESULT
SOFRAPOL
SOLLID
TOMPOL
WALOWSKY
WEINDICH
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

środki wspomagające kutrowanie

AGNEX
AMCO
ALL SPICE
ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
BOSTON
CAMMPOL
C.F.T PREYS
DEGUSSA
EDPOL
GOLDMANN HSH
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GROTEX
INWESTEL
JUVET
KRIST
KULINARIA
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
MOGUNTIA
NOMAX
NOVICHEM
LAY PRZYPRAWY
NOWPOL
PAK
PANEPOL
POLSMAK
PROTEINA FOOD
REGIS
RESULT
PROMAR
PURAC POLSKA
SOFRAPOL
SOLLID
SMAKPOL
T&K
WEINDICH
WIPOL
ŻUK-POL

środki wspomagające peklowanie

AGNEX
AMCO
ASSIST
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CAMMPOL
CARGILL
C.F.T PREYS
DARMEX CASING
EDPOL
FLEISCH MANNSCHAFT
FLOK
GIULINI POLSKA
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
KRIST
LENMAS
LIBRA
LAY PRZYPRAWY
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PANEPOL
POLSMAK
RESULT
SOLLID
TOMPOL
WEINDICH
WIBIAL
WIPOL
ŻUK-POL

środki do wędzonek

ANDPOŁ
ASSIST
BENEKO
BHZ
BJ PRODUCTS
BK GIULINI POLSKA
CARGILL
C.F.T PREYS
EDPOL
FLOK
GOLDMANN HSH
INWESTEL
KRAK-KULINARIA
LENMAS
LIBRA
NOMAX
PANEPOL
POLSMAK
RESULT
SMAKPOL
SOFRAPOL
SOLLID
WEINDICH
WIBIAL
VITPOL
ZALTECH POLSKA
ŻUK-POL

żelatyny

AGNEX
AMCO
ANDPOŁ
ASSIST
BHZ
BJ PRODUCTS
BENEKO
CAMMPOL
DEGUSSA
EDPOL
FLOK
FLEISCH MANNSCHAFT
JELUX
JUVET
KRAK-KULINARIA
KULINARIA
LENMAS
LAY PRZYPRAWY
LIBRA
NOMAX
NOVICHEM
NOWPOL
PAK
PANEPOL
PROMAR
REGIS
RESULT
WEINDICH
WIPOL
WIBIAL
ŻUK-POL

ODZIEŻ OCHRONNA

buty

AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
CAMMPOL
EURODIS
EUROMASZ
KRAK-KULINARIA
MASTER
NOWPOL
PAK
PODAN
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL

hełmy, czepki

AGNEX
ART-MAS
ASSIST
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
NOWPOL
PAK
WEINDICH
ŻUK-POL

fartuchy

AGNEX
ART-MAS
BENEKO
CAMMPOL
DYDONA
EURODIS
EUROMASZ
INWESTEL
LENMAS
MASTER
NOMAX
NOWPOL
PAK
R. THIELMANN
TECHMAKO
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

kombinezony, spodnie

AGNEX
WEINDICH
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
ŻUK-POL

rękawice gumowe

AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
GOBLEX
MASTER
PAK
TECH-POL
WEINDICH
ŻUK-POL

rękawice metalowe

AGNEX
ART-MAS
BENEKO

EURODIS
EUROMASZ
INWESTEL
LAY PRZYPRAWY
LENMAS
MASTER
PAK
PODAN
R. THIELMANN
TECH-POL
WEINDICH
rękawice tekstylne
AGNEX
ART-MAS
BENEKO
EURODIS
MASTER
TECHMAKO
WEINDICH
ŻUK-POL

HIGIENA

kabiny mycia, kabiny sanitarne
ANBIEL
ASMET
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
HÖCKER
CLEVRO
JUMOPOL
MASMET
MASTER
MAT
PODAN
PROJEKT-POL
STALMIX
TECHMET
ŻUK-POL
systemy centralnego mycia hal
BK GIULINI POLSKA
COMBI LINE
HÖCKER
KRAK-KULINARIA
PODAN
PROJEKT-POL
RADEX
STALMIX
TECHMET
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia sanitarne (w tym bezdotykowe)
ALIMP
ANBIEL
ASMET
ARKA
AWE POLAND
AGNEX
CLEVRO
DAKSTAR
EUROMASZ
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GROS
GREŃ
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KESMET
KRAK-KULINARIA
MASMET
MASTER
MAT
ORAS
PODAN
PEK-MONT
PROBAL
PROJEKT-POL
RADEX
SPOMASZ WROCŁAW
SMAKSTAL
SOLLID
SOMET
STALMIX
STOL-MET
TI-MA
TECHMAKO
TECHMET
R. THIELMANN
SKALA
UNIMASZ
WAMMA
WAS-POL
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
WT-POLSKA
podesty higieniczne
ANBIEL
ARCA SYSTEM
ARKA
ASMET
BASS Technology
CLEVRO
COMBI LINE
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
ERG
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
HÖCKER
JUMOPOL
MASMET
MASTER
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
R. THIELMANN
SKRZYP
STALMIX
SPOMASZ WROCŁAW
TECHMET
myjki butów, fartuchów
ANBIEL
ARKA
ASMET
ASSIST
BASS Technology
CLEVRO
COMBI LINE
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
EURODIS
FIRMA WW
FIRMA BIELICKI
GAUDEN KAZIMIERZ
GOSTER
GROS
HÖCKER
HEMA-PROMEAT
JBJ CONSULTING
JUMOPOL
KARPOWICZ
KESMET
KOKOT STAL
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
PROMET
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL
SOLLID
SOMET
STALMIX
STOL-MET
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WAS-POL
WEINDICH
WIBO BT
WIEJAK
suszarki butów i fartuchów
ANBIEL
ASMET
CLEVRO
DAKSTAR
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
EURODIS
FIRMA BIELICKI
FIRMA WW
GOSTER
HÖCKER
JOKES
JUMOPOL
LAMBDA-H-L
MASMET
MASTER
MAT
NUMAFA POLSKA
PODAN
PROJEKT-POL
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKALA
SKRZYP
SMAKSTAL
SOMET
STALMIX
TECHMAKO
TECHMET
UNIMASZ
WEINDICH
WT-POLSKA
sterylizatory butów, fartuchów
ANBIEL
ASMET
BRÖKELMANN
HÖCKER
JBJ CONSULTING
CLEVRO
MASMET
MASTER
PAK
PEK-MONT
PODAN
PROJEKT-POL
PROMET
RADEX
REGIS
R. THIELMANN
SKRZYP
SMAKSTAL
TECHMET
TECHMAKO
TI-MA

WAS-POL
WEINDICH
myjki kijów, pojemników, wózków
ALIMP
CLEVRO
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA WW
GOSTER
GROS
HÖCKER
KARPOWICZ
KISZEL
KOKOT STAL
LAMBDA-H-L
MASTER
MASMET
Metalbud
NUMAFA POLSKA
PEK-MONT
PODAN
PROBAL
PROJEKT-POL
PROMAR
REVIC
R. THIELMANN
REYNPOL
SKRZYP
SMAKSTAL
SOLLID
TECHMET
WEINDICH
WIOLETTA
myjki tunelowe i ultradźwiękowe
BASS Technology
CLEVRO
Metalbud
PEK-MONT
bicze do myjek
BASS Technology
BJ CONSULTING
TECHMET
myjki biczowe
BASS Technology
LAMBDA-H-L
METEX
PEK-MONT
TECHMET
pranie i czyszczenie odzieży roboczej
BOCO
PODAN
STALMIX
lampy bakteriobójcze, lampy owadobójcze
EKOMEX
MASTER
PAK
PODAN
R. THIELMANN
WEINDICH
reperacja i wymiana odzieży zużytej
BOCO
PODAN
środki czystości, preparaty myjące specjalistyczne
ACRYLMED
AGNEX
BENEKO
BK GIULINI POLSKA
CID-LINES
ECOCHEM
EUROMASZ
GOBLEX
KRAK-KULINARIA
LENMAS
PAK
PODAN
RADEX
R. THIELMANN
SANECHEM
SOLLID
TECHMAKO
TI-MA
TOMPOL
WEINDICH
ŻUK-POL
urządzenia do filtrowania i uzdatniania wody
BK GIULINI POLSKA
ECORES
ELEKTROCAR
LAMBDA-H-L
MASTER
SANFIL
PODAN
WEINDICH
podgrzewacze wody, kotły grzewcze, zasobniki c.w.
ACV POLSKA
ECORES
JASTEF
PODAN
pistolety do mycia, zwijacze węży
NEDERMANN
PODAN
RADEX
WHITE
TECHMAKO
oczyszczalnie ścieków
BK GIULINI POLSKA
EKOMEX
HEMA-PROMEAT
LAMBDA-H-L
MAREX
PEK-MONT
PODAN
STALBUDOM
TECHMET
ZAKŁAD TECHNOLOGICZNY ADAM TERLECKI
systemy wysokiego składowania
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT
systemy zmniejszania objętości odpadów
BASS Technology
COMBI LINE
PEK-MONT

WYPOSAŻENIE SKLEPÓW

ALBA
ASMET
BRÖKELMANN
ELEKTRONIKA
GROS
INWESTEL
JUMOPOL
MAT
MERA
METALBUD
PAK
PEK-MONT
PODAN
R. THIELMANN
STEP Poland
TECH-PLUS
WEINDICH
ZASADA

USŁUGI PROJEKTOWANIA

BASS Technology
BUDEM-PROJEKT
CALWENT
DAMAR
DARTECH
ECORES
EKOMEX
EKO SPOŻ. BUILDING
FIRMA KOWALEWSKI
ELEKTRONIKA
GOSTER
JUMOPOL
MAVE 4
METALOWIEC BYDGOSZCZ
PAK
PANELTECH
PEK-MONT
PODAN
PAWEŁ DYGOŃ
PROJEKT-POL
PRZED.URZ. CHŁOD.
R. THIELMANN
STEP Poland
TECHMET
WAMMA
ZASADA
kompleksowe projekty linii technologicznych zwierząt rzeźnych
BASS Technology
MECANOVA
PEK-MONT
TECHMET
projektowanie i kompletne wykonawstwo sklepów mięsnych i snack barów
PODAN
STEP Poland

DORADZTWO, SZKOLENIA I KURSY

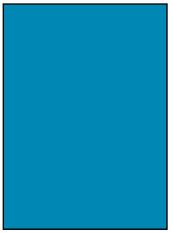
BASS Technology
BK GIULINI POLSKA
DAMAR
EKO SPOŻ. BUILDING
ELEKTRONIKA
FIRMA DORADCZA
FOOD SAFETY
INWESTEL
S-TECHNIK
LAY PRZYPRAWY
LLOYD'S REGISTER
MAVE 4
POLINDEX
POLSMAK
PRO-FAMET
PROMAR
R. THIELMANN
REGIS
RESULT
S-TECHNIK
SOLLID
VEMAG Polska

Dane techniczne materiałów do reklam

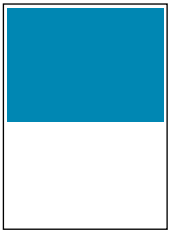
Ogłoszenia do naszego informatora możecie Państwo dostarczyć w następujących formatach graficznych:

1. **EPS** CMYK z Illustratora z fontami zamienionymi na krzywe, rozdzielczość osadzonych grafik - nie mniejsza niż 300 dpi. (wersja CS6 i niższa)
2. **PDF** CMYK z fontami zamienionymi na krzywe, rozdzielczość osadzonych grafik - nie mniejsza niż 300 dpi
3. **TIFF** CMYK o rozdzielczości 300 dpi

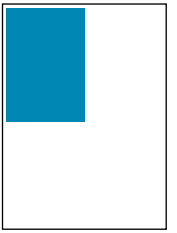
Formaty reklam:



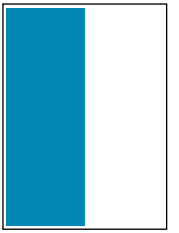
1 strona spadowa*
144 x 205 mm



1/2 strony
119 x 88 mm



1/4 strony
58 x 88 mm



1/2 strony w pionie
58 x 177 mm

*Wszystkie ważne elementy reklamy na **1 stronę**: teksty, znaki firmowe, muszą być umieszczone min. 8 mm od krawędzi strony i mieścić się w obszarze 128 x 189 mm. Reklama na 1 stronę musi być przygotowana ze spadami +5 mm od każdej krawędzi strony. Wymiar reklamy ze spadami: 154 x 215 mm.

Spad drukarski – obszar druku, który wychodzi poza krawędź ostatecznej publikacji.

Spad gwarantuje, że obszar druku będzie dochodził do samej krawędzi po przycięciu arkusza.

CENNIK REKLAM

Cena jednostkowa za reklamę (2 kolory) w zależności od ilości zamówionych edycji

Powierzchnia reklamowa	1	3	6	12
1 strona	760 zł*	685 zł*	650 zł*	610 zł*
1/2 strony	550 zł*	490 zł*	465 zł*	440 zł*
1/4 strony	420 zł*	380 zł*	360 zł*	340 zł*

Cena jednostkowa za reklamę (pełnokolorową) w zależności od ilości zamówionych edycji

1 strona	1520 zł*	1370 zł*	1300 zł*	1220 zł*
1/2 strony	1100 zł*	980 zł*	930 zł*	880 zł*
1/4 strony	672 zł*	608 zł*	576 zł*	544 zł*

* Ceny netto

Informujemy, że jesteśmy płatnikiem VAT (23%)
Termin oddania numeru do druku - 25. dnia każdego miesiąca
Konto: KOOPRESS Sp. z o.o.
PKO BP SA I O/Olsztyn 70102035410000570202800811 SWIFT: BPKO PL PW

www.informatormasarski.pl

masarski@koopress.com

BĄDŹ W ZASIĘGU SWOICH KLIENTÓW!

Zapraszamy do grona specjalistów z branży

W zależności od upodobań, jesteśmy w wersji papierowej lub elektronicznej

TI-MA Gdańsk Sp. z o.o.
marka z ponad 30 letnią tradycją od Rudolf Thielmann

Autoryzowany serwis
Oryginalne części zamienne
Generalne remonty maszyn
www.ti-ma.pl

tel.: (+48 58) 556 43 29
fax.:(+48 58) 558 03 79
ul. Opolska 8; 80-395 Gdańsk
e-mail: sekretariat@ti-ma.pl

FIRMA TI-MA SP. Z O.O.
SERDECZNIE ZAPRASZA NA TARGI:

WYGRAJ TOSTER TESSI!!
Szczegóły loterii na naszym stoisku

*** NOWOŚCI ! *** NOWOŚCI ! *** NOWOŚCI ! ***

LASKA REX Inject Star LOMA SYSTEMS BAADER KNECHT SCHALOMAT
AUTOTHERM MAJA holac BIZERBA Singer