

IGLOKRAK W SZYKACH

W Park Hotelu w Szykach Regionalne Przedsiębiorstwo Przemysłu Chłodniczego IGLOKRAK Sp. z o.o. zorganizowało targi z udziałem 27 swoich partnerów. Wyroby prezentowały m.in. Zielona Budka, Nestlé, Aviko, Limito, FRITAR, Frosta, Łowicz, Polmos Lublin. Organizator z udziałem partnerów przygotował i rozlosował dla klientów gastronomicznych około 200 nagród i pakietów produktowych. □



FRISCO.PL STAWIA NA SPECJALIZACJĘ

Frisco.pl – supermarket online działający na terenie Warszawy i okolic – wprowadziło na platformę cztery sklepy specjalistyczne: asortyment dla dzieci (FriscoBaby), ekologiczną żywność (FriscoOrganic), delikatesy z całego świata (FriscoDeli) oraz pokarm dla zwierząt (FriscoAnimals). Każdy sklep ma inny asortyment, co pozwala na zakupy bez korzystania ze sklepów specjalistycznych. □

CIĘŻKIE CZASY HURTOWNI

Kłopoty dosięgły hurtownie spożywcze – I kwartale br. z rynku znikły 22 i to nie koniec. Ekspertcy prognozują, że w ciągu trzech lat pozostanie 2000 z obecnych 5000. Szacują też, że nastąpi spadek tempa wzrostu rynku hurtowego: z 15 proc. w ub.r. do zaledwie ośmiu w br. To efekt trwającej konsolidacji i upadłości, których można się spodziewać w najbliższym czasie. Najbardziej zagrożone są hurtownie specjalizujące się w branży mlecznej lub mięsnej, ponieważ te sektory weszły w okres słabszej koniunktury. Trudności dotkną także małe lokalne hurtownie, które mogą nie wytrzymać konkurencji. □

WIĘCEJ EKOPRZETWÓRNI

W 2008 roku powstały kolejne przetwornice ekologiczne – podaje Inspekcja Handlowa Artykułów Rolno-Spożywczych. W 2007 roku było ich 206, w ubiegłym roku – 236. Najwięcej przetwórnicy tego typu jest w województwie mazowieckim (37), wielkopolskim (33), lubelskim (30) oraz podkarpackim (19). □

PROMOCJA REGIONALNYCH

Od Warszawy rozpoczął się cykl imprez, organizowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz urzędy marszałkowskie, podczas których promowane są wyroby wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych. Celem spotkań jest przybliżenie Polakom naszego dziedzictwa kulinarnego oraz produktów związanych z tradycją prezentujących się regionów; pochodzenia, historii i tradycyjnych metod wyrobu. Aktualnie na liście jest 656 produktów, z których najwięcej, bo 102 pochodzi z województwa śląskiego. W stolicy promował się Śląsk, pokazując m.in. sery, oscypki, gołki, redykołki, bryndzę żywiecką, ser wołoski wędzony, a także pierniki żywieckie, miody, pieczywo, w tym chleb tartarczych, żarek obwarzanki odpustowe i kołocz. □

APERITIF PO FRANCUSKU 2009

Szósty „Aperitif po francusku” w Warszawie, święto francuskiej sztuki kulinarnej i kultury, obfitował w pokazy kulinarne, winiarskie i liczne degustacje. Można też było kupić degustowane produkty po atrakcyjnych cenach – do 30 proc. taniej niż w sklepach. Pokazy i degustacje były okazją do poznania kuchni francuskiej, produktów z wielu regionów Francji. Punktem kulminacyjnym wieczoru był koncert wschodzącej gwiazdy francuskiej muzyki – zespołu l’Herbe Folle. □



KONKURS WINIARSKI

W XVIII Ogólnopolskim Konkursie Win, Miodów Pitnych i Wyrobów Winiarskich, zorganizowanym przez Krajową Radę Winiarstwa i Miodosytnictwa, wzięło udział 15 firm, które przedstawiły do oceny 82 próbki wyrobów. Jury przyznało 18 złotych, 20 srebrnych i 13 brązowych medali w 40 podkategorjach oraz po raz pierwszy nagrodę Grand Prix całego konkursu. Zdobył ją Miód Pitny Półtorak Jadwiga ze Spółdzielni Pszczelarskiej APIS. Warto wspomnieć, że konkurs jest wpisany na listę imprez unijnych, dzięki czemu producenci nagrodzonych trunków mają prawo informować o nagrodach na etykietach. □

NOWA CHŁODNIA W LĘBORKU

W końcu czerwca br. ruszyła nowa chłodnia składowo-dystrybucyjna w Lęborku, trzecie Centrum Składowe i Dystrybucyjne firmy Pago, część sieci Krajowych Centrów Logistycznych, która ma zapewnić optymalną obsługę logistyczną producentom, sieciom handlowym i stacjom benzynowym. Nowy obiekt, 200 m od drogi krajowej nr 6, będzie obsługiwał region pomorski. Magazyn wysokiego składowania, wyposażony w trzy komory chłodnicze z regałami jezdny, może zmieścić 27 tys. palet, a od września br. – jeszcze osiem tys. Magazyn z dużą rampą, specjalnymi dokami załadunkowymi oraz nowoczesnym systemem znakowania towaru wykorzystuje mobilne terminale radiowe. W chłodni działa m.in. system informacyjny napisany specjalnie dla Pago. Nadzoruje on prace magazynowe i interfejsowe połączenia z ważnymi klientami. Wózki widłowe wyposażone są w monitory i laserowe czytniki. Chłodnia, o kubaturze około 200 tys. m³, oferuje pełną obsługę logistyczną, składowanie w kontrolowanej temperaturze -24°C oraz mrożenie w -40°C.

– Pago ma w tej chwili najwięcej miejsc mroźniczych w kraju – mówi Adam Gościński, prezes zarządu. – Firma realizuje strategię przejścia znacznego udziału w rynku usług magazynowych, chłodniczych i zaawansowanej dystrybucji. Obsługujemy cały rok przez całą dobę łańcuch dostaw: od taśmy produkcyjnej, przez składowanie i kompletację, po transport i dostawę na półkę sklepową. Mamy chłodnie składowe w regionie wielkopolskim, warszawskim i pomorskim. Kolejne trzy powstaną na Śląsku i „ścianie wschodniej”. □