

The Linde logo, featuring the word "Linde" in a white, stylized script font on a red background.

LindePartner

ZAAWANSOWANE TECHNOLOGIE I EKONOMICZNE ROZWIĄZANIA W BRANŻY LOGISTYCZNEJ

LIFESTYLE

STRAŻNICY Z GÓR

Górskie Ochotnicze
Pogotowie Ratunkowe

PRODUKT

OSZCZĘDNOŚĆ PALIWA I WYSOKA WYDAJNOŚĆ

H50-H80 39X Diesel i LPG

NEWS

Linde-MATIC W MAGAZYNACH

Zautomatyzowane
wózki przemysłowe

Linde PARTNER

JBB Zakład Przetwórstwa Mięsnego

Jest czas na posiłek

Linde PARTNER

AMP Logistyka

Sztuka właściwego
przechowywania

SPRAWDZAM

“ Z początkiem roku pracująca wyobraźnia podsuwa niezwykle kuszące wizje sukcesu, umacniając w solennych planach ambitnych zmian. Nadszedł teraz czas, gdy warto powiedzieć sobie „Sprawdzam!” i zweryfikować, co udało się zrealizować, a co wymaga jeszcze większego lub mniejszego dopracowania. ”



JEST CZAS NA POSIŁEK

Kuchnia jako techniki przyrządzania potraw to nie tylko zbiór czynności służący w swej istocie wyłącznie do zaspokojenia głodu. Gdyby odrzec sztukę kulinarną z jej aspektów kulturowych, etnograficznych czy historycznych, sprowadziłoby się ją wówczas jedynie do niezbyt skomplikowanych umiejętności przygotowywania posiłku. A kuchnia przecież to nader istotny element kulturowy. Kształtowana przez stulecia w każdym społeczeństwie stała się w rezultacie symbolem, elementem rozpoznawczym, sztuką poszczególnych krajów czy regionów, gdzie każdy z nich posiada charakterystyczne dla siebie produkty i dania.



Jako firma rodzinna w 100% z polskim kapitałem JBB przyczynia się do umocnienia polskiego biznesu, dumnie reprezentując najważniejsze rodzime wartości: zaufanie, jakość i bezpieczeństwo.

Opracowała: Ewa Mielnicka, JBB w Łysych

Na bogatą historię kształtowania się cech kuchni polskiej wyjątkowy wpływ miało wszechobecne wśród Polaków umiłowanie do biesiadowania. Szczególnie skora do ucztowania była szlachta i arystokracja – zwłaszcza, gdy w kulturze polskiej zagościł sarmatyzm. Częste podejmowanie gości leżało w dobrym guście, a przyjmowano ich z wielkim przepychem. Stoły ugiwały się pod ciężarem trunków oraz rozmaitego jadła: tłustych zup, sosów, bigosu czy ryb. Przede wszystkim jednak prym na polskich ucztach wiodło serwowane pod wszelkimi postaciami mięso.

Do tej pory Polacy z niesłabnącym upodobaniem spożywają dania mięsne oraz wędliny. Daje się również zauważyć, iż z biegiem czasu coraz większe znaczenie mają dla nas walory smakowe, a wysoka jakość produktu to niepodważalna podstawa. Chcemy być pewni tego, co jemy i co podajemy naszym najbliższym. Warto sięgać do sprawdzonych źródeł, aby mieć gwarancję wyśmienitego i dobrego jakościowo posiłku. Dbając skrupulatnie o każdy etap produkcji, od ponad dwudziestu lat wysokiej jakości produkty mięsne dostarcza na polski rynek Zakład Przetwórstwa Mięsnego JBB.

Tworzymy z pasją

Firma JBB powstała w 1992 roku w Łysych. Rozpoczynając działalność, zakład zatrudniał

zaledwie 20 osób, dziś natomiast stał się jedną z największych firm przetwórczych w Polsce. Wyroby mięsne Zakładu Przetwórstwa Mięsnego JBB produkowane są według doskonale opracowanych receptur zakładowych. To one odpowiadają za smak, który możemy docenić w gotowym produkcie. Podstawowe surowce to mięso wieprzowe, drobiowe i cielęce pochodzące z zakładów zatwierdzonych do handlu na terenie Unii Europejskiej. Zasady pracy w JBB opierają się na działaniu perspektywicznym i długofalowym, dzięki czemu przedsiębiorstwo jest w stanie osiągnąć stabilną pozycję na bardzo konkurencyjnym rynku. Rywalami w walce o polskiego klienta są nie tylko podmioty o podobnych rozmiarach jak JBB, ale także zagraniczne spółki, które operują na wszystkich światowych rynkach.

Nadzór nad surowcami w zakładzie produkcyjnym JBB sprawuje Inspekcja Weterynaryjna. Wszelkie składniki uzupełniające, przyprawy oraz aromaty użyte do produkcji wędlin spełniają wymagania zdrowotne szczegółowo określone przez przepisy Unii Europejskiej oraz wytyczne krajowe. Bezpieczeństwo produktów zapewniają: wdrożony Zintegrowany System Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności oparty o międzynarodową Normę PN-EN ISO 22000:2006, a także IFS Food (wersja 6, 2012) oraz BRC Global Standard for Food Safety (wersja 7, 2015).





Firma rodzinna

W lipcu 2015 roku firma JBB przystąpiła do Programu 100% Polski Kapitał potwierdzającego jej polskie korzenie, a w styczniu 2016 roku włączyła się do programu Marki Drzewko „Firma Rodzinna”, który łączy wiele rodzinnych przedsiębiorstw w kraju. Na wybranych produktach już niedługo pojawi się zarejestrowany i chroniony znak „Firma Rodzinna”. Informując o tym klientów oraz kontrahentów, firma JBB wyraża dumę z przywiązania do rodzinnych wartości, a także radość z niezachwianej reputacji i stabilności, jakie od momentu powstania udało się przedsiębiorstwu wypracować. Stałość biznesu rodzinnego jest bowiem nieocenionym elementem stabilności gospodarki, co z całą pewnością przekłada się na jej rozwój.

JBB przywiązuje dużą wagę nie tylko do jakości produkowanych wędlin, ale także do wysokich standardów obsługi klienta, co przejawia się w profesjonalnym wsparciu tworzenia nowoczesnych i dobrze zaopatrzonych punktów sprzedaży. Współpracujący z przedsiębiorstwem właściciele sklepów oraz stoisk mięsno-wędliniarskich, przyłączając się do programu „Czas Partnerstwa”, mogą liczyć na indywidualne doradztwo oraz wsparcie sprawdzonymi działaniami marketingowymi. Dla swoich partnerów firma przygotowuje między innymi wizualizację sklepów według indywidualnych projektów oraz standardów obowiązujących w całej sieci.

System Tavit

Na początku 2014 roku na terenie zakładu został zainstalowany Tavit – nowoczesny, w pełni zautomatyzowany system do umieszczania produktów mięsnych w opakowaniach kartonowych przy użyciu robotów oraz systemów transportu automatycznego.

System Tavit zapewnia:

- automatyczną pracę 24 godziny na dobę,
- dużą powtarzalność i wysokie tempo pracy – ok. 1300 szt. opakowań w ciągu 1 godz.,
- wysoką wydajność i niezawodność – ok. 300 ton zapakowanego wyrobu gotowego na dobę,
- bezpieczeństwo pracy,
- optymalizację produkcji przez zastosowanie nowoczesnego systemu do stabilizacji kartonów pełnych na paletach zbiorczych,
- gwarancję czytelności oznakowania marki na rynku poprzez zastosowanie skanerów służących weryfikacji kodów kreskowych na produkcie oraz na opakowaniu zbiorczym,
- relatywnie małą przestrzeń zajmowaną przez stanowiska robotów.

Dzięki automatyzacji procesu pakowania wyraźnie wzrosła ergonomia produkcji przy zachowaniu najwyższych poziomów higieny i bezpieczeństwa stanowisk pakowania.



Ładownia wózków

Na terenie zakładu znajduje się także w pełni profesjonalna ładownia baterii do wózków. Wdrożenie systemu zapewniającego zgodność z wymaganiami eksploatacyjnymi baterii i obowiązującymi normami, przestrzeganie przez pracowników zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, a także wprowadzenie systemu bezpieczeństwa pożarowego w oparciu o EXIDE Battery Handling System (E-BHS) znalazło swe odzwierciedlenie w usprawnieniu prac eksploatacyjnych oraz zwiększeniu żywotności baterii. □

Prawdziwie europejski poziom - 100% polski kapitał

Obecnie firma produkuje dziennie niemal 300 ton wyrobów mięsnych (ponad 250 różnorodnych produktów), takich jak wędzonki, kielbasy, wyroby blokowe, podrobowe czy garmażeryjne – używając przy tym aż 3 tysięcy nowoczesnych maszyn i urządzeń. Zakład posiada również stację uzdatniania wody, oczyszczalnię ścieków, akredytowane laboratorium zakładowe oraz własny transport – flota 50 nowoczesnych samochodów-chłodzi, które pomagają przy zachowaniu ciągłości łańcucha chłodniczego dla produktów. Nad bezpieczeństwem zakładu i pracowników czuwa nowoczesne centrum monitoringu.

Surowce do produkcji składowane są w magazynach, mroźniach i chłodniach, w których prowadzony jest ciągły monitoring wilgotności i temperatury powietrza. Utrzymywane od samego początku produkcji odpowiednie wartości są gwarancją wysokiej jakości wyrobów przedsiębiorstwa JBB. Hasło, które potwierdza, jak wielką wagę firma przykłada do prawidłowego przechowywania produktów, brzmi: „Przechowywać w temperaturze 2-6°C”. Za tym też hasłem stoi innowacyjne zaplecze technologiczne firmy.

Nieustanny nadzór nad odpowiednią temperaturą trwa od momentu przejęcia mięsa od dostawcy, poprzez jego chłodzenie w cyklu produkcyjnym po obróbkę termiczną, aż po załadunek gotowych wyrobów do samochodów chłodniczych i dostarczenie do punktu odbioru. Firma kontroluje cały proces za pomocą systemu GPS, który monitoruje temperaturę w komorze ładunkowej aut dostawczych tak, aby nawet w czasie transportu produkty nie doznały uszczerbku na swej jakości.

Przedsiębiorstwo JBB skrupulatnie dba o dobre imię swojej marki, promując siebie jako nowoczesną i stale rozwijającą się firmę o doskonałej kondycji, ogromnym potencjale technicznym i organizacyjnym oraz starannie dobierającą swoich dostawców. Istotną częścią działalności przedsiębiorstwa jest podejście proekologiczne – innowacyjne rozwiązania oraz technologie produkcji stawiają markę JBB w czołówce nie tylko krajowych, ale również europejskich zakładów przetwórstwa mięsnego. Jedyne takie w Polsce zaplecze nowoczesnych maszyn, reżim sanitarny, który pozwala osiągnąć nieustanny monitoring produkcji oraz

przechowywania, bezwzględne przestrzeganie jakości wyrobów i równie restrykcyjne stosowanie się do norm unijnych kształtują wizerunek firmy JBB jako nowoczesnego przedsiębiorstwa, które w swoich działaniach znacznie wyprzedza konkurencję.



Nieustanne podnoszenie kwalifikacji pracowników oraz troska o bezpieczeństwo ich pracy to fundamenty funkcjonowania firmy. Jako firma rodzinna w 100% z polskim kapitałem JBB przyczynia się do umocnienia polskiego biznesu, dumnie reprezentując najważniejsze rodzime wartości: zaufanie, tradycję i bezpieczeństwo.

Dzięki zintegrowanemu podejściu na każdym etapie zarówno produkcji, zarządzania, jak i wewnętrznej komunikacji, JBB tworzy swoje produkty z pasją i pełnym zaangażowaniem.





Polskie wyroby w nowej odsłonie

Polacy lubią gotować i sięgają po sprawdzone produkty, stawiając przede wszystkim na przygotowywanie zdrowych i pełnowartościowych posiłków. Na naszych stołach pragniemy serwować produkty ze sprawdzonego źródła, często przypominające nam smaki z dzieciństwa – takie, którymi chcemy dzielić się z najbliższymi. Dlatego tak chętnie sięgamy po wyroby nawiązujące do domowych zwyczajów, które doskonale komponują się z bogactwem kuchni polskiej. Polskie wędliny są coraz bardziej doceniane nie tylko w naszym kraju, ale również poza jego granicami. Na zwrot Polaków ku tego typu produktom doskonale odpowiadają wyroby JBB, np. szynki z linii Masarnia u Józefa, które od lat cieszą

się niesłabnącym zainteresowaniem i idealnie wpisują się w styl rodzinnego jadła.

Chociaż Polacy są zwykle wierni smakom tradycyjnej kuchni polskiej, to z chęcią sięgają również po rzeczy nowe, otwierając się na kulinarne eksperymenty i nieraz łącząc kulinarną wiedzę przekazywaną z pokolenia na pokolenie z nowoczesnymi produktami i składnikami dostępnymi obecnie na rynku. Dzieje się tak często pod wpływem programów kulinarnych czy też egzotycznych podróży, które ułatwiają migrację smaków i aromatów. Marka JBB nie pozostaje w tyle i, odpowiadając na zróżnicowane potrzeby klientów, wciąż komponuje nowe smaki, podbijając serca konsumentów prawdziwymi

rarytasami, które niemal od dnia premiery zyskują miano legendarnych. Takim produktem jest np. Kiełbasa Dobropolska – wyprodukowana w 95% z mięsa wieprzowego, bez dodatku glutenu, glutamianu i fosforanu. To produkt spełniający najwyższe standardy zdrowej żywności, nowoczesny, a jednocześnie silnie osadzony w tradycji i wieloletnim doświadczeniu marki JBB.

Od 23 lat Zakład Przetwórstwa Mięsnego JBB dba o stoły klientów w Polsce, a od ponad 10 lat rozpieszcza podniebienia smakoszom spoza granic naszego kraju. Firma odpowiedzialnie i pewnie spogląda w przyszłość, a mimo upływu czasu nie zmienia się jedno – JBB robi to, co kocha i potrafi najlepiej. I robi to z pasją. □



Zapiekanka wiejska

SKŁADNIKI:

2 pętka Kiełbasy Dobropolskiej
1 kg ugotowanych ziemniaków w mundurkach
6 cebul
0,5 kg pieczarek
sos beszamelowy
przyprawy: pierz, sól, oregano
ser żółty twardy (wg preferencji)

Pokrojone pieczarki, cebulę pokrojoną w kostkę i kiełbasę pokrojoną w półtalarki należy podsmażyć osobno na patelni. Ziemniaki obrać i pokroić w grube plasty. Naczynie żaroodporne należy wysmarować olejem, a następnie ułożyć w nim

warstwowo wszystkie składniki, rozpoczynając i kończąc warstwą ziemniaków. Kolejne warstwy należy polewać sosem beszamelowym, aby poszczególne składniki podczas zapiekania utworzyły zwartą masę. Zapiekać w piekarniku nagrzanym do 160 stopni przez ok. 40 – 50 minut. 5 minut przed wyjęciem wierzch zapiekanki należy posypać startym żółtym serem. Zapiekanka smakuje najlepiej z sosem czosnkowym.

Do przygotowania sosu czosnkowego potrzebujemy jogurtu greckiego i majonezu w stosunku 2:1, czosnku przeciśniętego przez praskę, a także odrobiny koperku. Wszystkie składniki należy starannie wymieszać i polać sosem zapiekankę. ■



Firma JBB w 2013 roku zdecydowała się na zakup pierwszych wózków widłowych Linde T20SP z serii 131 w wykonaniu specjalnym ze stali nierdzewnej, zapewniającym utrzymanie najwyższych standardów higienicznych w strefie produkcyjnej.

Historia współpracy między firmą JBB a Linde Material Handling Polska

Współpraca rozpoczęła się w 2007 roku, kiedy to nasz partner – firma JBB – zdecydował się na zakup pierwszych nowych wózków widłowych T20SP z serii 131. Wcześniej firma wykorzystywała wózki widłowe innych producentów.

Precyzja, ergonomia i komfort pracy operatora to cechy, jakie firma JBB najbardziej ceni w zakupionej flocie wózków. Codzienna praca naszego partnera to nie tylko obsługa linii produkcyjnej, lecz także w dużej mierze transport wewnętrzny surowców oraz gotowych produktów. Produkcja odbywa się w warunkach dużej wilgotności przy wysokim ryzyku korozji. Mając na uwadze te specyficzne warunki, w których

to wózek w standardowym wykonaniu szybko ulega zniszczeniu, firma JBB w 2013 roku zdecydowała się na zakup pierwszych wózków widłowych Linde T20SP z serii 131 w wykonaniu specjalnym ze stali nierdzewnej przeznaczonych do pracy w działach, gdzie występują wysokie standardy higieniczne.

W sytuacji, gdy wózek widłowy jest strategicznym ogniwem w procesie zarówno produkcji, jak i dystrybucji towaru, bardzo istotne jest zapewnienie ciągłości pracy użytkowanej floty. Natychmiastowa reakcja na pojawiające się awarie niweluje czas przestoju. W tej kwestii także sprostaliśmy wymaganiom klienta, lokalizując serwis mobilny w Łomży. W ten sposób jesteśmy jeszcze bliżej naszego partnera, zapewniając szybszą i bardziej sprawną naprawę pojazdów oraz błyskawiczne doradztwo serwisowe.

Miarą zadowolenia naszego klienta jest sukcesywne powiększanie floty maszynowej. Obecnie firma JBB posiada około 50 różnych modeli wózków widłowych Linde. Są to głównie pojazdy T20SP z serii 131, z czego 8 sztuk pokrytych jest stalą nierdzewną, a także wózki L14, L16 z serii 372 i 1173, E14, E16 z serii 386, R16 z serii 115, H25T z serii 392, H35T z serii 393 oraz ciężki wózek widłowy H80 serii 353. Aktualnie klient oczekuje na dostawę kolejnych dwóch wózków T20SP ze stali nierdzewnej i wózka R16 z serii 1120 w specjalnej wersji mroźniczej.

Dziękujemy za zaufanie i polecamy swoje usługi!

Opracował: **Wojciech Trzaska**
Starszy Doradca Techniczno-Handlowy
Linde MH Polska, Centrala Warszawa



Na zdjęciu Wojciech Trzaska (Linde MH) i Bogdan Szymański – Kierownik Działu Mechanicznego (JBB)