

Linde

LindePartner

ZAAWANSOWANE TECHNOLOGIE I EKONOMICZNE ROZWIĄZANIA W BRANŻY LOGISTYCZNEJ

NEWS

NOWY STANDARD

Linde H20 – H50 EVO jest już dostępny!

ZAPOWIEDŹ

NOWY WÓZEK WYSOKIEGO SKŁADOWANIA

Komfortowy, bezpieczny i wydajny R14 – R20

NEWS

POJAZD microMAX NAPĘDZANY PRZEZ LINDE

83 Międzynarodowy Salon Samochodowy w Genewie

Linde PARTNER

WERNER KENKEL

Kto nie idzie naprzód, ten się cofa

Linde PARTNER

NORD CAPITAL

Dążenie do doskonałości

LIFESTYLE

NAJWIĘKSZE SKARBY BAŁTÓW

OKIEM PRAKTYKA

RYNEK WÓZKÓW UŻYWANYCH

Co należy wiedzieć, zanim podejmie się decyzję o zakupie wózka używanego?

TEMAT NUMERU

Po pierwsze – bezpieczeństwo!

„Po wielkich katastrofach często słyszymy pytania, czy można było zapobiec danej tragedii.... Ta, oraz wiele innych historii dowodzi, że zapobiec tragedii może tylko bezkompromisowe stawianie na niezawodność, trwałość i bezpieczeństwo, rozumiejąc wiążące się z tym koszty, gdyż te, które przyjdzie nam ponieść po wypadku czy katastrofie zawsze okażą się wyższe....”



W późnym paleolicie

– *Magdalena Kuczyńska, NORD CAPITAL* –
Rybołówstwo należy – obok łowiectwa i zbieractwa – do jednych z najstarszych zajęć ludzkości. W dawnych czasach główną troską człowieka było zdobywanie pożywienia. Najstarsze znaleziska archeologiczne, które mogą świadczyć o tym, że ludzie zajmowali się łowieniem ryb pochodzą już z epoki kamiennej, a dokładniej z okresu późnego paleolitu (tj. 10 tys. lat p.n.e.). Już wtedy rybołówstwo należało do najstarszych i najważniejszych form eksploatacji środowiska przyrodniczego.

Człowiek z epoki kamienia, mezolityczny rybak, zbieracz i myśliwy, doskonale orientował się, gdzie i kiedy uda mu się złowić dużą, smaczną rybę. Do połowu początkowo wykorzystywano cały arsenał rozmaitych narzędzi – ostrza z wkładkami krzemiennymi, ostrza kościane, a także harpuny i haczyki. Przez kolejne wieki owe narzędzia nieustannie były udoskonalane, przez co stawały się coraz bardziej precyzyjne i skuteczne. Pojawiły się różnego rodzaju sieci, narzędzia pułapkowe, kolne zahaczające. Ponadto rybołówstwo było znacznie łatwiejszym i bezpieczniejszym od łowiectwa sposobem na pozyskiwanie białka zwierzęcego. Arabscy podróżnicy, którzy z wielkim zainteresowaniem penetrowali ziemie Słowian, zanotowali w swoich dziennikach, że w wieku VIII i IX ryby były towarem tak samo cenionym jak skóry czy miód. Do najcenniejszych gatunków zaliczyli jesiotry, łososie, liny i węgorze. Wzrostowi popytu na ryby sprzyjały dodatkowo liczne charakterystyczne dla naszej kultury posty. W XIII w. powstały wyspecjalizowane osady zawodowych rybaków, zaś masowy rozwój go-

spodarki stawowej, która nastawiona była przede wszystkim na hodowlę karpia, miał miejsce w XVI-XVII w. Ryby i bezkręgowce morskie jako produkty niskokaloryczne i lekkostrawne stanowią niezastąpiony element prawidłowej diety człowieka. Są one źródłem cennych składników odżywczych, w szczególności kwasów tłuszczowych, białka, witamin, a także składników mineralnych. Co więcej mięso ryb, w porównaniu z mięsem zwierząt rzeźnych, charakteryzuje większa zawartość potasu, fosforu i magnezu, a w przypadku marynat i ryb drobnokościстых także większy udział wapnia. Ryby morskie oraz owoce morza są podstawowym, naturalnym źródłem jodu w pożywieniu. Co więcej dostarczają też duże ilości sodu. Skorupiaki i mięczaki zaś należą do produktów szczególnie bogatych w mikroelementy. Wszystkie ryby i skorupiaki są źródłem witamin z grupy B, a niektóre, także znaczących ilości witamin A i D. Skład chemiczny oraz wartość odżywcza zależą przede wszystkim od gatunku, dojrzałości płciowej, okresu rozmnażania oraz rodzaju pożywienia, który występuje w zbiornikach wodnych. Wartość energetyczna mięsa ryb, podobnie jak w przypadku mięsa zwierząt rzeźnych, determinowana jest wzajemnym stosunkiem tłuszczu do wody. Przykładowo niektóre ryby zawierają stosunkowo mało tłuszczu, a ich wartość energetyczna jest taka sama jak chudej cielęciny. Tak więc ryby z dużą zawartością tłuszczu (tzw. ryby tłuste) wykazują największą wartość energetyczną. Do tej grupy należy zaliczyć: śledzie, łososie, węgorze, a także sardynki i pstragi. W rybach tłustych zawartość tłuszczu waha się w granicy od 8 do 18%, podczas gdy w innych, tzw. rybach chudych nie przekracza ona nawet 5%.

Podwodne menu

W grupie produktów żywnościowych wyróżniamy m.in. ryby słodkowodne, morskie, skorupiaki oraz mięczaki. Niektóre z nich są pozyskiwane z naturalnych środowisk podczas połowów, inne zaś są hodowane w sztucznych zbiornikach lub w zbiornikach naturalnych, tzw. sadzach.

Do najpopularniejszych w Polsce gatunków ryb słodkowodnych zaliczamy karpie, pstrągi, szczupaki, sandacze, płotki, okonie, węgorze. Jeśli zaś chodzi o gatunki morskie to należy tu wymienić śledzie, makrele, dorsze, flądry, halibuty, tuńczyki. Coraz większą popularnością zaczyna cieszyć się także łosoś, który jest



Kalmary pierścienie

najczęściej zamawianą rybą w restauracjach. Do owoców morza, stanowiących podstawę diety śródziemnomorskiej, a także diety krajów azjatyckich, zalicza się przede wszystkim ostrygi, krewetki, omulki, ośmiornice, kalmary, kraby, homary czy langusty.

„Kuchnia śródziemnomorska jest najzdrowszą kuchnią na świecie. Podstawę tej atrakcyjnej diety stanowią przede wszystkim ryby, owoce morza oraz świeże warzywa i owoce.”

Japonia - numer jeden

Obecnie istnieje wiele różnorodnych propozycji diet, których stosowanie ma zapewnić zdrową i szczupłą sylwetkę. W większości tych diet to właśnie ryby i owoce morza wskazywane są jako podstawowe lub jedno z głównych grup żywności. Kuchnia śródziemnomorska jest najzdrowszą kuchnią na świecie. Podstawę tej diety stanowią przede wszystkim ryby, owoce morza oraz świeże warzywa i owoce. W związku z tym właśnie w krajach śródziemnomorskich odnotowuje się najwyższe w Europie spożycie ryb.

Jeśli zaś chodzi o Polskę, to pomimo tego, że jest krajem położonym nad morzem, ryba nie jest spożywana tak często, jak by mogło się wydawać. Spośród mieszkańców krajów europejskich mniej ryb niż my spożywają tylko Słowacy (6kg), Słoweni, Czesi (10kg), Bułgarzy (5kg) oraz Rumuni (3,9kg). Według statystyk zjadamy rocznie ok. 13 kg ryb na osobę, przy czym średnia europejska wynosi prawie dwa razy tyle! W Europie pod względem spożycia ryb królują mieszkańcy wspomnianych już krajów basenu Morza Śródziemnego, a zwłaszcza Portugalczycy



Filety z halibuta w sosie kaparowym

(56,9kg) i Hiszpanie (39kg). Duże spożycie wykazują także Łotysze – 37kg. Na świecie zaś prym zdecydowanie wiodą Japończycy. Statystyczny mieszkaniec Japonii zjada bowiem rocznie ponad 60 kg ryb i owoców morza! Wracając do Polski, ze względu na fakt, iż spożycie ryb u nas wciąż jest niewielkie, mamy duży potencjał wzrostowy.

Należy się więc spodziewać, że wraz ze wzrostem świadomości Polaków, konsumpcja ryb będzie nie tylko rosła, ale także ewoluowała w kierunku konsumpcji ryb lepszej jakości i ryb świeżych.

„Należy się spodziewać, że wraz ze wzrostem świadomości Polaków, konsumpcja ryb będzie nie tylko rosła, ale także ewoluowała w kierunku konsumpcji ryb lepszej jakości i ryb świeżych”

DLACZEGO?

Czyli kilka powodów, dla których rośnie świadomość

Ryby warto jeść nie tylko ze względu na walory smakowe, ale zwłaszcza dlatego, że przynoszą naszemu organizmowi naprawdę dużo dobrego. Po pierwsze są doskonałym źródłem bardzo dobrze przyswajalnego białka, witamin B12, A i D. Ponadto zawierają składniki, których organizm człowieka nie jest w stanie samodzielnie wytworzyć, a mianowicie niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe z rodziny n-3, tzw. kwasy omega-3. Korzyści wynikające ze spożywania ryb można wymienić bez końca – służą profilaktyce chorób układu krążenia (chronią przed zawałami serca,



Krewetki Black Tiger w sosie czosnkowym

udarami mózgu i powstawaniem miażdżycy), wspomaganie działania układu nerwowego i mózgu, mają działanie przeciwnowotworowe oraz regulują działanie układu odpornościowego (wykazują działanie przeciwzapalne i przeciwalergiczne).

Również smakowite frutti di mare coraz częściej pojawia się na polskich stołach. Nie ma się jednak co dziwić, gdyż dobrze przyrządzone owoce morza smakują naprawdę wyśmienicie, a co więcej dostarczają (tak jak ryby) niezbędnych naszemu organizmowi witamin, mikroelementów, kwasów omega-3 i białka.



500 ton zdrowia

Zarówno ryby, jak i owoce morza, i to najwyższej jakości, znajdziemy w ofercie jednego z naszych partnerów biznesowych. NORD CAPITAL Sp. z o.o., bo o niej mowa, należy do grona czołowych przedsiębiorstw branży przetwórstwa rybnego w Polsce. Spółka powstała w 1999 roku i w początkowym okresie działalności specjalizowała się w imporcie oraz dystrybucji ryb, owoców morza oraz ich przetworów. Od momentu założenia przedsiębiorstwo jest spółką z wyłącznie polskim kapitałem, która stale i konsekwentnie umacnia swoją pozycję na polskim, europejskim oraz światowym rynku handlu rybami i ich przetworami.

Od początku działalności strategicznym kierunkiem rozwoju firmy było samodzielne przetwarzanie ryb, dlatego w roku 2007 wybudowany został własny zakład produkcyjny w Rekowie Górnej koło Pucka, przy trasie Reda – Władysławowo. Fabryka posiada nowoczesną linię do produkcji wyrobów panierowanych i konfekcjonowania dań gotowych, ryb mrożonych i owoców morza.

Ze względu na stały rozwój firmy oraz wzrost

obrotów w roku 2010 podjęto decyzję o rozbudowie zakładu o mroźnię wysokiego składowania o pojemności 5000 europalet wraz z zapleczem socjalno-biurowym.

Zakład specjalizuje się w produkcji wyrobów mrożonych, panier, gotowych dań rybnych oraz owoców morza. Obecnie miesięczne zdolności produkcyjne wynoszą 500 ton! Dzięki wysokiej jakości oferowanych wyrobów, szerokiej gamie asortymentowej oraz rozpoznawalnej marce FAMILY FISH, pozycja firmy na polskim rynku z roku na rok umacnia się. W związku z dynamicznym rozwojem firmy, w roku 2012 za cel spółka postawiła sobie odświeżenie wizerunku i ujednolicenie marki, a co za tym idzie - zwiększenie rozpoznawalności wspomnianej już FAMILY FISH, skuteczniejsze pozycjonowanie produktów oraz przełożenie tego na efekty sprzedażowe i wzrost udziału w rynku.

Obecnie w ofercie marki FAMILY FISH znajduje się wiele pozycji – od ryb mrożonych, odznaczających się niesamowitymi walorami smakowymi i idealnie wkomponowujących się w rozmaite kulinarne okazje, przez owoce morza, aż po przepyszne paluszki rybne w chrupiącej panierce oraz szeroką gamę dań gotowych, łatwych i szybkich w przygotowaniu. Wysoka jakość wszystkich oferowanych przez Nord Capital produktów jest gwarancją smacznego i zdrowego posiłku.

Na zdjęciu: Marek Domlik - Prezes NORD CAPITAL w wózku R16HD



Dążenie do doskonałości

Istnieje kilka dowodów potwierdzających powyższe stwierdzenie. Na pierwszym miejscu należy wymienić wdrożenie w 2008 roku dwóch certyfikowanych systemów, a mianowicie International Food Standard (IFS) i BRC Global Standard-Food.

Wysoką jakość potwierdza również zdobycie nagrody Złote Godło QI w konkursie Najwyższa Jakość Quality International 2012 dla linii produktów FAMILY FISH Danie Smakosza oraz wyróżnienia w kategorii LIDER SPRZEDAŻY – ryby i przetwory rybne w prestiżowym konkursie "Złoty Paragon - Nagroda Kupców Polskich 2012", organizowanego przez miesięcznik Hurt & Detal dla produktu FAMILY FISH MORSKA FANTAZJA. Co więcej Nord Capital należy do grona najdynamiczniej rozwijających się firm w Polsce. W roku 2010 otrzymała Certyfikat Wiarygodności Biznesowej oraz wielokrotnie została

Siedziba firmy w Rekowie Górnym



uhonorowana nagrodą dziennika „Puls Biznesu” – Gazetą Biznesu.

Otrzymane nagrody i wyróżnienia nie sprawiają jednak, że Nord Capital osiada na laurach. Dbając o rosnące oczekiwania klientów, firma systematycznie pracuje nad wdrażaniem nowych wyrobów i produktów asortymentowych, tak aby zaspokoić gusta nawet najbardziej wymagających konsumentów.



Historia współpracy pomiędzy Nord Capital a Linde Material Handling Polska

Jak łatwo zauważyć firma Nord Capital jest znana z dbałości o jakość. I to nie tylko swoich produktów. Właśnie ten aspekt doprowadził firmę w roku 2011 do nawiązania z nami współpracy. Po zapoznaniu się z wysokimi wymaganiami podyktowanymi trudnymi warunkami pracy w mroźni, gdzie temperatura jest na stałym poziomie -28 stopni, zaproponowaliśmy „uszytą na miarę” flotę wózków elektrycznych, w tym dwóch wysokiego składowania typu R16HD serii 115, czołowego E16C serii 386 oraz wózków magazynowych T20SP i T18. Do poszerzenia parku maszynowego doszło w lutym 2012 roku. Oprócz spełnienia kryterium najwyższej jakości,

dodatkowym argumentem przemawiającym za wyborem firmy Linde jako partnera biznesowego było zaoferowanie z naszej strony kompleksowej, profesjonalnej obsługi posprzedażowej polegającej na szeregu szkoleń dla operatorów Nord Capital oraz usług serwisowych. Obszar działania wózków Linde w firmie Nord Capital skupia się głównie na mroźni wysokiego składowania. Jest ona doskonale zagospodarowana przede wszystkim dzięki regałom przesuwным oraz korytarzom prowadzącym do doków ładunkowych. Niska temperatura, mgła, lód, śnieg to codzienność z jaką muszą zmagać się pracujące w mroźni wózki. Po roku magazynowania i dystrybucji produktów mrożonych w środowisku wymagającym dużej precyzji i szybkości działania, operatorzy jednogłośnie stwierdzili, że ergonomia i intuicyjność obsługi

zapewniają wysoki komfort pracy, co zdecydowanie zwiększa także jej wydajność. Udana współpraca dowodzi, że nasze wózki sprawdzają się w każdych warunkach, plasując się nieustannie na pozycji lidera w dziedzinie transportu wewnątrzmagazynowego. Jesteśmy bardzo zadowoleni, iż nasze maszyny stanowią część floty firmy dysponującej jedną z najnowocześniejszych mroźni. Co więcej współpraca z partnerem Nord Capital stanowi dla nas bardzo wartościową rekomendację w branży przetwórstwa rybnego na Pomorzu. Mamy nadzieję, że owa współpraca będzie się wciąż rozwijała, z obopólną korzyścią. Ze swojej strony możemy zapewnić, że dołożymy do tego wszelkich starań!

Zespół Linde, jak zawsze, pozostaje do usług!



Rafał Jankowski (Linde) z Karolem Korthalssem, Mroźnia Nord Capital w Rekowie Górnym

Opracował: Rafał Jankowski
Doradca Techniczno – Handlowy
Linde Material Handling Polska, o. Warszawa

Na zdjęciach mroźnia wysokiego składowania o pojemności 5000 europalet