

Linde

LindePartner

ZAAWANSOWANE TECHNOLOGIE I EKONOMICZNE ROZWIĄZANIA W BRANŻY LOGISTYCZNEJ

Linde PARTNER
UJĘDRUSIA
Jesteś tym, co jesz...

Linde PARTNER
ROLLMAX
Opakowania do zadań specjalnych

PRODUKT
LINDE SAFETY PILOT
Unikalny system wsparcia operatora

NEWS
POJAZD Xchange
Wizja autonomicznych samochodów

LIFESTYLE
**BRAZYLIA
OJCZYŻNA FUTBOLU**
Jak odkrywano Nowy Świat

PARADOKS CZASU

MIĘDZY EFEKTYWNYM ZARZĄDZANIEM A ŚWIADOMYM MARNOTRAWIENIEM

“ Wyniki badań TNS Digital Life wskazują na to, że przeciętny użytkownik Internetu w Polsce spędza przed komputerem prawie 18 godzin tygodniowo, co daje około 70 godzin na miesiąc i prawie 1000 na rok. Wniosek powyższych badań jest prosty i, po przedstawieniu liczbowym, odrobinę bolesny – za ponad miesięczną aktywność przed komputerem, niestety nikt nie wypłaca pensji.”



Wyjątkowe danie, a także odpowiednio dobrane przyprawy i dodatki, przywołują smak pamiętany z dzieciństwa. Takie połączenie może zachwycić nawet najbardziej wybrednych smakoszy, tym samym tworząc historię dania zupełnie jak z filmu. To właśnie zadowolenie klientów jest celem firmy *U Jędrusia*. Osiągnięcie go odzwierciedla się zaś w popularności produktów w całym kraju, a także na rynkach zagranicznych.



Jesteś tym, co jesz...

Jedzenie jako jedna z podstawowych czynności życiowych jest niezbędna do przetrwania. Nie da się go zupełnie wyeliminować czy zastąpić. Mimo ogromnego znaczenia, jakie ze sobą niesie, współcześni ludzie różnie podchodzą do tego aspektu życia. Niektórzy traktują jedzenie marginalnie – jako jeden z codziennie powtarzanych obowiązków. Większość ludzi zwraca jednak uwagę na to, co je zarówno w kwestii smaku, jak i odżywczej wartości posiłku.

Obecnie trwa swego rodzaju moda na „bycie fit”, dlatego coraz więcej ludzi uprawia sport i zdrowo się odżywia. Spora część z nich to osoby ograniczające kalorie po to, by poprawić swoją sylwetkę, jednak to nie jedyna grupa zwracająca uwagę na to, co spożywa. Stale rośnie liczba osób, które wybierają naturalne i zdrowe pokarmy pozbawione konserwantów, ulepszczy i wzmacniaczy smaku, słowem zbędnych dodatków chemicznych używanych w produktach spożywczych. Bardzo silnie zakorzenione w naszej świadomości skojarzenie zdrowego posiłku z domowym obiadem przygotowywanym dawniej przez babcię czy matkę jest jak najbardziej prawdziwe. Dodatkowo, w wielu wywołuje sentyment, bowiem odnosi się do szczęśliwego i beztroskiego czasu, jakim jest dzieciństwo. Gorące pierogi z serem, kapustą czy mięsem, naleśniki, placki ziemniaczane, gołąbki czy kotlety to lubiane potrawy kojarzone z obiadami gotowanymi przez nasze babcię z naturalnych i świeżych składników. Warto wiedzieć, że tradycyjne polskie dania doceniane są nie tylko w naszym kraju, bowiem ostatnimi czasy zyskują popularność także za granicą, podbijając serca i podniebienia chociażby Anglików.

Niestety, przygotowanie wymienionych potraw jest czasochłonne, natomiast deficyt czasu wymuszający ciągły pośpiech jest bolączką współczesnego społeczeństwa. Ręczne przygotowanie pierogów w domowych warunkach prawdopodobnie sprawiłoby, że danie to stałoby się dla wielu dobrem nieosiągalnym. Mimo to ochota na tę nostalgiczną potrawę pozostaje... Co robić? W jaki sposób zapracowany człowiek może zdobyć domowe pierogi czy inne dania pamiętane z dzieciństwa? Rozwiązaniem dla wszystkich zabieganych osób głodnych tradycyjnych polskich smaków są produkty przygotowywane przez firmę *U Jędrusia* – największego i najbardziej znanego w Polsce producenta chłodzonych wyrobów garmazeryjnych, dań gotowych, a także surówek i sałatek.

Od stolnicy do nowoczesnej linii produkcyjnej

Czyli historia firmy *U Jędrusia* od powstania do dzisiaj

Firma *U Jędrusia* powstała w Krakowie w 1979 roku jako jednoosobowa firma prywatna. Na początku była to mała restauracyjka w centrum miasta zatrudniająca kilku pracowników. Dzięki przyjaznej atmosferze panującej w restauracji oraz dużej dbałości o jakość oferowanych usług gastronomicznych w krótkim czasie właścicielom firmy Andrzejowi i Marii Krupińskim udało się skupić wokół niej liczne grono wielbicieli. Mimo funkcjonowania w bardzo trudnych czasach dla pionierów działalności prywatnej, restauracja ugruntowała swoją pozycję jako „najlepiej żywiącej” w Krakowie. Była też wielokrotnie nagradzana w różnorodnych konkursach gastronomicznych.

Produkcję dań gotowych na większą skalę rozpoczęto w 1989 roku. Początkowo produkowano pierogi i gołąbki, które dostarczane były do większych sklepów na terenie Polski południowej. Oferta produktów dynamicznie się powiększała, a firma *U Jędrusia* zdobywała nowe rynki zbytu.

Wejście do hipermarketu

Wraz z rozwojem sieci sklepów wielkopowierzchniowych pojawiły się nowe możliwości. Firma *U Jędrusia* postanowiła to wykorzystać i na powierzchni 1200 m² uruchomić Zakład Przetwórstwa Rolno-Spożywczego. Gdy w 1993 roku swoją działalność w Polsce rozpoczęła jedna z największych sieci handlowych, *U Jędrusia* weszła z nią we współpracę. To był przełom w działalności firmy, choć dostosowanie się do wymagań i standardów stawianych przez pierwszą, tak potężną sieć, wymagało wielu wyrzeczeń i umiejętności. Ciężka praca oraz liczne działania marketingowe sprawiły jednak, że wyroby zaczęły się doskonale sprzedawać.

Wraz z poszerzeniem oferty o kolejne wyroby garmażeryjne oraz surówki i sałatki produkty marki stawały się coraz bardziej popularne. Dało to początek nowym inwestycjom. W większych miastach na terenie całego kraju firma *U Jędrusia* uruchomiła sprzedaż detaliczną we własnych stoiskach firmowych. Nieustannie rosnące wpływy oraz współpraca z kolejnymi dużymi sieciami handlowymi umożliwiły dalszy rozwój.

Inwestycja w produkcję

W 2003 roku ilość zamówień na produkty marki była tak wysoka, że zarząd spółki postanowił rozpocząć budowę nowego zakładu produkcyjnego w miejscowości Morawica. Produkcja w zakładzie ruszyła w 2007 roku i na tamten okres był to jeden z najnowocześniejszych obiektów branży spożywczej w Polsce.

Po pięciu latach działalności zakładu w Morawicy podjęto decyzję o kolejnej, jeszcze większej inwestycji. W sierpniu 2013 roku został oddany do użytku nowy zakład produkcyjny w Wieliczce. Łączna powierzchnia obiektu to prawie 4000 m². Jest to największa inwestycja firmy *U Jędrusia* w ostatnich latach.

Zakład wyposażony został w najnowocześniejszy park maszynowy do produkcji szerokiego asortymentu dań gotowych. Na szczególną uwagę zasługuje pierwsza w Polsce i tej części Europy automatyczna linia do smażenia przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu, konfekcjonowania i pakowania szerokiego asortymentu dań

garmażeryjnych m. in. placków ziemniaczanych, naleśników, racuchów, kotletów i sznycli.

Nowoczesna infrastruktura oraz zastosowanie odpowiednich maszyn i urządzeń zwiększa wydajność produkcyjną oraz konkurencyjność *U Jędrusia*, a przede wszystkim pozwala oferować produkt bardzo wysokiej jakości w atrakcyjnej cenie.

Aktualnie marka *U Jędrusia* współpracuje w skali ogólnopolskiej z większością sieci handlowych. Zatrudnia ponad ośmiuset pracowników. Posiada specjalistyczny transport z własną logistyką. Z sukcesem zdobywa nowe rynki, także zagraniczne. Misją firmy jest nieustanne dążenie do osiągnięcia jak najwyższej jakości produktów. Firma inwestuje w nowoczesne, automatyczne linie produkcyjne, technologie, maszyny, systemy komputerowe, fachową kadrę pracowników wciąż poszukując nowych możliwości rozwoju.



Na zdjęciu pierwsza w Polsce i tej części Europy automatyczna linia do smażenia przy użyciu minimalnej ilości tłuszczu, konfekcjonowania i pakowania szerokiego asortymentu dań garmażeryjnych m. in. placków ziemniaczanych, naleśników, racuchów, kotletów i sznycli.

Spółeczna odpowiedzialność

U Jędrusia od lat angażuje się w działalność charytatywną. Przejawia się to przede wszystkim w pomocy fundacjom, hospicjom, domom dziecka i szkołom. Firma wspiera również różnego rodzaju akcje charytatywne: koncerty, majówki, pikniki, z których dochody przeznaczone są na szczytne cele, np. na zakup sprzętu rehabilitacyjnego.

Najczęstszą formą pomocy potrzebującym jest pomoc rzeczowa. Przekazywane bezpłatnie produkty firmy uświetniają różnego rodzaju uroczystości, święta oraz sprawiają obdarowanym wiele radości. *U Jędrusia* stale wspiera:

- Fundację im. Brata Alberta
- Hospicjum Św. Łazarza
- Fundację Dzieciom „Zdążyć z pomocą”
- Krakowską Radę Niepełnosprawnych
- Projekt Szlachetna Paczka

Firma ponadto aktywnie uczestniczy w życiu lokalnej społeczności, angażując się jako sponsor i mecenas wielu imprez o charakterze kulturalnym, sportowym i prospołecznym. Wspiera również organizacje studenckie typu AEGEE.



Na zdjęciu zakład produkcyjny w Wieliczce o łącznej powierzchni obiektu to prawie 4000 m²



Tradycyjne pierogi z mięsem

składniki na ciasto:

1 kg mąki pszennej
1/2 litra wody ciepłej, w razie potrzeby dolewać
1 płaska łyżeczka soli

składniki na farsz:

1kg łopatki wieprzowej
1/2 kg wołowiny (dowolny kawałek)
cały pęczek włoszczyzny
jedno całe jajko
2 duże cebule drobno posiekane
sól i pieprz do smaku



Przygotowanie:

Makę przesiewamy, łączymy z wodą i solą, ciasto zagniatamy, odstawiamy na pół godziny. Ciasto odrywamy po kawałku i rozwałkowujemy na stolnicy obsypanej mąką, wałek również obsypujemy mąką. Reszta ciasta leży i czeka pod ściereczką, żeby nie wyschło. Po rozwałkowaniu ciasta na pierogi z mięsem, szklanką wycinamy krążki, a na zrobione krążki nakładamy farsz.

Wieprzowinę, wołowinę wraz z włoszczyzną gotujemy do miękkości, tak, jak rosół. Ugotowane mięso mielimy, ale nie za drobno. Do zmielonego mięsa dodajemy podsmażoną cebulę, dolewamy trochę rosółu po ugotowanym mięsie. Wszystkie składniki muszą być zimne. Wrzucamy jedno surowe jajko. Przyprawiamy solą i pieprzem, następnie dokładnie mieszamy. Lepimy pierogi, w międzyczasie gotujemy dużą ilość wody z solą i odrobiną oleju.

Pierogi z mięsem wrzucamy partiami po około 12 – 15 sztuk. Czekamy do wypłynięcia ich na powierzchnię wody i gotujemy jeszcze około 2 minut. Pierogi z mięsem podajemy z dodatkiem skwarek z boczku, słoniny i z cebulką smażoną.

Tak, gotowanie jest czasochłonne... Podgrzanie gotowych tradycyjnych, ręcznie wyrabianych pierogów z mięsem U Jędrusia zajmie tylko 2 minuty!

Nie trać czasu na gotowanie!

Najważniejsze cele

Państwo Maria i Andrzej Krupińscy wyznaczyli sobie cele, które starają się osiągać poprzez codzienną dbałość o prawidłowe funkcjonowanie firmy. Właściciele prowadzą swój biznes w atmosferze poszanowania pracowników, zapewniając im przy tym komfortowe warunki pracy, opiekę socjalną oraz dobre wynagrodzenie.

Najwyższa jakość produktów

W związku z wiodącą polityką marki opartej na dbałości o jakość wytwarzanych produktów, U Jędrusia współpracuje z dostawcami, których surowce są najwyższej jakości, a także posiadają certyfikaty bezpieczeństwa. Dla firmy bardzo duże znaczenie ma również stała współpraca z dostawcami. Firma spełnia międzynarodowe standardy dotyczące bezpieczeństwa żywności dostarczanej do sieci handlowych i może się poszczycić posiadaniem certyfikatów IFS i BRC. Dużym atutem firmy jest również własny, mocno rozbudowany dział logistyki i transportu. Firma oprócz własnej floty korzysta również z usług wielu międzynarodowych firm transportowych.

Dbałość o klienta

W kwestii dostępności produktów U Jędrusia jest wiodącą marką na rynku polskim oraz zagranicznym. Produkty marki są ogólnodostępne, głównie w punktach należących do dużych sieci handlowych, w mniejszych sklepach sie-

ciowych, a także w firmowych punktach handlowych marki U Jędrusia znajdujących się na terenie Krakowa. Ponadto aktualnie firma U Jędrusia prowadzi dokładne badania odbiorców swoich produktów. Pozwoli to jeszcze trafniej dostosować ofertę do bieżących potrzeb i upodobań klientów.

Troska o środowisko naturalne

Zadania, jakie są realizowane w zakresie ochrony środowiska, obejmują przede wszystkim spełnienie wymagań obowiązujących aktów prawnych dotyczących korzystania ze środowiska naturalnego. Przedsiębiorstwo prowadzi kompleksową analizę wszystkich procesów technologicznych obejmującą zużycie surowców i energii w procesie produkcyjnym oraz ilość wytworzonych ścieków i odpadów.

Firma kontroluje i ogranicza ilości powstających odpadów oraz przekazuje je do firm profesjonalnie zajmujących się utylizacją lub recyklingiem.



W zgodzie z tradycją

Z Panem Sylwestrem Pychyrkiem, dyrektorem produkcji w firmie *U Jędrusia* rozmawia wydawca czasopisma Linde Partner. Pan Sylwester odpowiada za produkty przygotowywane ręcznie zgodnie z tradycyjną recepturą, a więc te, które wyróżniają firmę *U Jędrusia* na tle innych producentów gotowych wyrobów garmazeryjnych.

Linde Partner: Firma *U Jędrusia* to czołowy producent wyrobów garmazeryjnych i gotowych dań w Polsce. Ofertę charakteryzuje dość duże rozdrobnienie, zawiera ona bowiem zarówno kompletne dania: gołąbki, łazanki, pierogi, krokiety, naleśniki i wszelkiego rodzaju dodatki takie, jak sosy, sałatki i surówki. Klienci mogą także zakupić każdy składnik zupełnie oddzielnie, by dowolnie modyfikować posiłki. Skąd aż tak duże rozdrobnienie oferowanych produktów?

Sylwester Pychyrek: Dbamy o to, by zapewnić naszym klientom duży wybór różnorodnych dań. Jesteśmy firmą, która produkuje wyroby garmazeryjne na skalę przemysłową. Produkty cieszące się największym powodzeniem przygotowywane są na osobnych, specjalnie dla nich wydzielonych liniach produkcyjnych. Warto jednak pamiętać o tym, że nasza oferta zawiera także ręcznie wytwarzane produkty reprezentujące tradycyjną polską kuchnię. Czołową potrawą przygotowywaną właśnie w ten sposób są nasze pierogi z mięsem.

Jak wygląda produkcja takich tradycyjnych pierogów?

Do produkcji ciasta używamy mąki typu 480 oraz jajek. Cały proces jest bardzo zbliżony do domowego, jedyną różnicą jest użycie ugniataarki do wyrobienia ciasta. Farsz przygotowujemy z mięsa z niewielkim dodatkiem tzw. weki, a więc specjalnego gatunku chleba. Poza nim farsz nie zawiera żadnych dodatkowych wypełniaczy. Do farszu mięsnego podsmażamy boczek razem z cebulką, dodajemy też naturalne przyprawy – wszystko po to, by uzyskać jak największą smakowitość i aromatyczność dania. Każdy pieróg jest klejony ręcznie, nawet przygotowanie falbanki odbywa się tradycyjną metodą. Kolejny etap to gotowanie odbywające się w kotle, z którego gotowe pierogi wyjmowane są ręcznie łyżką, potem wychładzane i pakowane.

Co Pan powie o smaku tradycyjnych, ręcznie wykonanych pierogów?

Dlaczego jest taki wyjątkowy i domowy?

Do farszu dodawane są boczek i cebulka, a ich obróbka termiczna odzwierciedla domowe przygotowanie. Boczek jest podsmażony na patelni żeliwnej razem z cebulką, po czym całość zostaje dodana do mięsa, dzięki czemu cały smak i aromat pozostaje wewnątrz. Farsz zawierający samo mięso i przyprawy, a właśnie taki jest farsz w pierogach wytwarzanych ręcznie *U Jędrusia*, jest nieco bardziej twardy, co wiąże się z brakiem dodatków poprawiających konsystencję produktu, np. soi.

A co z innymi ręcznie wytwarzanymi produktami?

W naszej ofercie tradycyjnych dań znajdują się również naleśniki na słodko, które także produkujemy na bazie receptury domowej. Naleśniki są przygotowywane na patelni żeliwnej, smażone dwustronnie, dzięki czemu uzyskują większą kruchość, większą chrupkość, a przez to także lepszy smak. Dostępne są w dwóch wariantach smakowych: z farszem serowym bądź jabłkowym. Ser użyty w farszu pochodzi od polskiego producenta. Naleśnik jest napełniany farszem, składany w kopertę i pakowany do tacki od razu po zdjęciu z patelni.

Z jakich źródeł Państwa firma pozyskuje surowce niezbędne do przygotowania potraw?

Wszystkie składniki pochodzą wyłącznie od stałych, sprawdzonych, polskich dostawców. Każdy z nich jest przez nas zaudytowany, a specyfikacja surowców jest ustalona i podpisana przez technologów obydwu firm. Każda dostawa sprawdzana jest także jakościowo na podstawie rzeczowej specyfikacji.

W Państwa ofercie poza tradycyjnymi potrawami znajdują się także gotowe zestawy obiadowe. Dużo osób narzeka na niską jakość takich produktów, a także sporą zawartość konserwantów.

Czy naprawdę należy się ich obawiać?

Produkcja dań obiadowych *U Jędrusia* jest w pełni zautomatyzowana, dzięki temu podnieśliśmy jakość mikrobiologiczną dań. W praktyce wygląda to następująco: wszelkiego rodzaju sosy przygotowujemy w specjalnym kotle. Jest to kocioł działający na tej samej zasadzie, co domowy szybkowar: znacząco przyspiesza zagotowanie potrawy podwyższając jednocześnie temperaturę do 105°C. To pierwszy etap, na którym jesteśmy w stanie podnieść mikrobiologię, a więc higienę i czystość produktu. Kolejnym etapem jest pakowanie gotowego produktu. Odbywa się ono na specjalnej linii i trwa tylko godzinę od momentu ugotowania do zapakowania. Część dań pakujemy na gorąco, dzięki temu zostaje zniwelowany czas, kiedy mogą namnożyć się bakterie pozostałe w produkcie. Ogromnym plusem jest wykluczenie działania czynnika ludzkiego, powodującego zwykle dodatkowe zakażenie podczas pakowania. Pełna automatyzacja sprawia, że bez użycia konserwantów jesteśmy w stanie utrzymać przydatność do spożycia trwającą około 14 do 16 dni. Przy pakowaniu studzonych dań utrzymujemy ciąg chłodniczy. Cały proces trwa także nie dłużej niż godzinę, ponadto utrzymany jest w warunkach zapewniających czystość i higienę.

Aby samodzielnie w domu przygotować obiad dla jednej osoby, trzeba wydać około kilkunastu złotych. Skoro produkty marki „U Jędrusia” są tak wysokiej jakości, jak wytłumaczy Pan ich niską cenę?

Kupując surowce, nabywamy je w ilościach hurtowych, co pozwala nam znacznie negocjować ceny i umowy z dostawcami. Dla niektórych surowców mamy stałą cenę, ponadto jesteśmy nastawieni na współpracę z solidnymi i sprawdzonymi producentami, co także owocuje długoletnimi kontraktami z atrakcyjnymi warunkami cenowymi. Takie działania pozwalają na racjonalne i mądre oszczędności. Jeżeli koszt przygotowania potrawy dla jednej osoby wyniesie kilkanaście złotych, koszt dla kilkunastu czy kilkudziesięciu osób automatycznie spada. My zaś przygotowujemy potrawę w szarży kilkudziesięciu tysięcy sztuk jednorazowo, więc siłą rzeczy koszt jednostkowy spada i możemy w ten sposób zapewnić naszym klientom wysoką jakość przy niskiej cenie.

Jakie preferencje zgłaszają klienci? Czy dostrzega Pan pewien trend wśród konsumentów?

Podczas prowadzonych przez nas badań konsumenckich dowiedzieliśmy się, że część klientów chętnie zdecydowałaby się na zakup tylko mięsnej części posiłku, samodzielnie dogotowując do nich makaron lub ryż. Od dłuższego czasu w naszej ofercie znajdują się kotlety solo, pakowane na tackach po 3 lub 4 sztuki, w zależności od indywidualnych potrzeb zgłaszanych przez dystrybutorów. Jesteśmy elastyczni po to, by nasi klienci mogli wybierać zarówno spośród gotowych dań, jak i osobnych składników obiadowych, tworząc w ten sposób dowolne połączenia. Coraz większym powodzeniem cieszą się warzywne, zasmażane dodatki do obiadu, takie jak marchewka, buraczki i kapusta. Donajbardziej popularnych należą jednak dodatki skrobiowe, a więc osobno pakowane kopytka czy kluski śląskie. Domyślam się, że ich powodzenie wynika z przyzwyczajenia gastronomicznych Polaków, którzy z jednej strony bardzo lubią potrawy na bazie ziemniaków, a z drugiej wybierają gotowy produkt, gdyż samodzielne przygotowanie w domu kopytek czy klusek jest dość pracochłonne.

Jaka jeszcze potrawa może stać się Pana zdaniem przebojem dań gotowych?

W tej chwili placki ziemniaczane są bardzo pożądanym i dobrze sprzedającym się produktem. Domowe przygotowanie przysparza sporo kłopotu: ziemniaki trzeba zetrzeć, powstałą masę odpowiednio wymieszać, a następnie usmażyć, w wyniku czego w kuchni zostaje dość charakterystyczny, ostry zapach. Myślę, że ten produkt może stać się hitem sprzedaży. Nasze placki przygotowujemy na patelni żeliwnej, a nie wszyscy, którzy chcieliby je samodzielnie przygotowywać, mają taką w domu.

Masa składa się z prawdziwych ziemniaków, co wyróżnia nas spośród producentów. Co prawda dodajemy do masy odrobinę płatków ziemniaczanych czy skrobi, jednak tylko po to, by zagęścić całość i pozbyć się nadmiaru wody pochodzącej z ziemniaków. Ponadto używamy masy jajowej, która jest pasteryzowana i bezpieczna. Efektem są świeże placki ziemniaczane nieróżniące się smakiem od domowych.

Co by Pan powiedział osobie, która nigdy nie próbowała produktów gotowych marki *U Jędrusia*, żeby ją do nich zachęcić?

Zanim rozpocząłem pracę w firmie *U Jędrusia*, sam podchodziłem bardzo ostrożnie do gotowych dań. Moja niechęć opierała się na rozpowszechnionym stereotypie, że tego typu potrawy nie dość, że są gorszej jakości, to jeszcze dla zapewnienia dłuższego okresu przydatności do spożycia, naszpikowane są niezdrową chemią. Gdy zapoznałem się z procesem produkcyjnym, przekonałem się, że dania *U Jędrusia* produkowane są na bazie sprawdzonych, tradycyjnych receptur opracowanych przez panią Marię Krupińską, nieprzewidujących żadnych zbędnych dodatków, stabilizatorów czy emulgatorów. Kolejnym argumentem świadczącym niezbicie za jakością dań gotowych jest fakt, iż ich produkcja odbywa się w nowoczesnym zakładzie, przez odpowiednio przeszkolonych pracowników dbających o czystość i wzorowe warunki pracy. Procedura dotycząca wytwarzania bezpiecznej żywności jest jak najbardziej zachowana. Kiedyś w mojej rodzinie na wigilię sami lepiłiśmy pierogi i uszka. Teraz korzystamy z gotowych produktów zakupionych *U Jędrusia*, gdyż jest to sprawdzony produkt, którego jakości jesteśmy pewni.





HISTORIA WSPÓŁPRACY

między Linde MH Polska a U Jędrusia Sp. z o. o.

Nasza współpraca rozpoczęła się w roku 2012, kiedy otrzymaliśmy zapytanie dotyczące wózków elektrycznych. Od pojazdów wymagano przede wszystkim wysokiej efektywności pracy oraz stosunkowo niskiego zużycia energii. Przygotowana przez nas oferta spotkała się z aprobatą klienta, co zaowocowało podpisaniem kontraktu i pierwszą dostawą wózków do zakładu produkcyjnego w Morawicy.

Wraz z dynamicznym rozwojem naszego Partnera pojawiły się kolejne potrzeby związane z transportem bliskim. W 2013 r. do nowego zakładu produkcyjnego zlokalizowanego w Wieliczce dostarczyliśmy wózki z techniki składowania i transportowania, wykorzystywanych w logistyce na wejściu towarów, a także przy wyjściu gotowych produktów.

W 2014 r. został zrealizowany kolejny projekt wynikający z rozbudowy zakładu produkcyjnego w Morawicy. Do nowo powstałego magazynu dostarczyliśmy wózki wysokiego składowania. Pojazdy te charakteryzują się bardzo dobrą widocznością z pozycji operatora, przestronną kabiną, a także amortyzowaną konstrukcją umożliwiającą komfortową i bezpieczną pracę.

W ramach współpracy nasz Partner korzysta też z oferowanego przez nas mobilnego serwisu, który dokonuje napraw na miejscu bezpośrednio po ich zgłoszeniu. Do sprawnego zarządzania flotą wózków wykorzystuje zaś zdalny system Linde CTRL FLEET, który odpowiada za wspomaganie i nadzór wózków pracujących we wszystkich zakładach produkcyjnych.

