



Kwestia smaku

Z Panem Zdzisławem Kunickim prezesem ZMB Białystok Sp. z o.o.
rozmawia Małgorzata Martini

▼ **Panie Prezesie, od ilu lat ZMB Białystok istnieje na rynku producentów produktów mięsnych i od jak dawna pełni Pan funkcję Prezesa w firmie?**

Funkcję Prezesa w ZMB Białystok pełnię od momentu jej powstania. Firma powstała w 2012 roku i na początku swojej działalności zajmowała się wyłącznie sprzedażą produktów spożywczych. Na początku 2013 roku rozszerzyliśmy naszą działalność i od ponad trzech lat ZMB Białystok istnieje na rynku jako producent produktów mięsnych, zatrudniając przy tym doświadczoną kadrę z długoletnim stażem w produkcji wędlin.

▼ **W jakim rejonie Polski zlokalizowany jest zakład?**

Doskonały smak produktów ZMB Białystok zawdzięcza położeniu zakładu – w stolicy Podlasia - w zielonej, czystej i ekologicznej części Polski, nieopodal Puszczy Białowieskiej i Knyszyńskiej. Jest to region położony w bodaj najbardziej zielonej i ekologicznej części Europy. Rozległe łąki, ogromne puszcze, parki narodowe oraz brak przemysłu ciężkiego zapewnia bardzo wysoką jakość i doskonały smak podlaskiego mięsa.

▼ **Jaka jest wielkość produkcji, czy jest ona zależna od sezonu?**

Wielkość produkcji nie wykazuje wyraźnej sezonowości, aczkolwiek występuje tendencja wzrostowa w okresie od maja do końca okresu wakacyjnego. Tendencja ta jest związana ze wzmożonym popytem na asortyment spożywany podczas grillowania – przede wszystkim kiełbasy cienkie i kaszankę. W tym okresie jest z kolei mniejsze zapotrzebowanie na kiełbasy typowo kanapkowe oraz produkty podrobowe – jak np. salcesony. W obecnej chwili nasze moce produkcyjne są wykorzystywane niemal w całości.

▼ **Ilu pracowników zatrudnionych jest w ZMB Białystok?**

Zatrudniamy obecnie ponad 150 osób.

▼ **Firma ZMB Białystok kojarzona jest przede wszystkim z wyśmienitym kindziukiem, ale to nie jedyny produkt. Proszę przedstawić resztę wyrobów z tej serii.**

To prawda. Naszymi sztandarowymi produktami są przede wszystkim wędliny dojrzewające i długo dojrzewające. Poza kindziukiem, który jest najbardziej znanym produktem tego typu, naszym klientom oferujemy również:

Palcówkę surową dojrzewającą – kiełbasę za którą otrzymaliśmy wiele wyróżnień:

- Pasturkę – czyli polędwicę wieprzową dojrzewającą
- Kumpiaka - szynkę wieprzową dojrzewającą
- Boczek wiejski dojrzewający
- Karczek wiejski dojrzewający,

a niedawno do tej grupy produktów dołączyły salami dojrzewające. Wszystkie wędliny tej serii wytwarzamy w dwóch wersjach: w całych kawałkach – przeznaczone dla sklepów z krawalnicą, oraz już plasterkowane i zapakowane w małe i wygodne opakowania konsumenckie o wadze 100 g.

▼ **Proszę przybliżyć czytelnikom kilka szczegółów z produkcji tej serii wędlin.**

Wędliny dojrzewające należą do wyrobów charakterystycznych dla kuchni kresowej. Są to wędliny o bardzo wysokiej jakości, wytwarzane wyjątkową, tradycyjną metodą.



Specjalnie wyselekcjonowane elementy mięsne, po natarciu ich powierzchni solą i mieszanką przypraw, przez określony czas leżakują, a następnie są wędzone zimnym dymem. Proces produkcji Palcówki różni się nieco od procesu produkcji wędzonek dojrzewających. Peklowanym, surowym mięsem wieprzowym z dodatkiem przypraw nadziewa się cienkie jelita, a następnie dość długo podsusza.

Wynikiem tych procesów jest uzyskana trwałość wędlin dojrzewających, ich atrakcyjny wygląd, intensywna barwa na przekroju oraz unikalny, indywidualny smak i aromat. Aby uzyskać tak wyśmienity smak wędlin potrzebne jest doświadczenie i duży wkład pracy.

▼ **Co, oprócz wędlin dojrzewających, ZMB oferuje jeszcze swoim klientom?**

W swojej bogatej ofercie mamy szeroki przekrój produktów z różnych grup asortymentowych – zarówno tych wykwintnych, jak i bardzo popularnych. Staramy się trafić w gusta wszystkich klientów, o różnej zasobności portfela. Poza wędlinami dojrzewającymi bardzo dobrymi opiniami cieszą się nasze wędzonki, kiełbasy suche i podsuszane, szynka konserwowa, salcesony. Te produkty znajdują nabywców na terenie całego kraju. Na terenie Podlasia bardzo popularne są nasze kiełbasy cienkie, kanapkowe, ale również parówki, serdelki czy wędliny blokowe. Nasza standardowa oferta handlowa zawiera obecnie około 100 pozycji asortymentowych. Odrębną grupą produktową są wyroby wytwarzane na rynek litewski i estoński – w smakach i przyprawach charakterystycznych dla tych krajów. Mamy również specjalną ofertę dla klientów segmentu HoReCa, zarówno producentów kanapek czy pizzy jak i dla hoteli i restauracji. Są to produkty różniące się przede wszystkim formą i opakowaniem – są już pokrojone i zapakowane w jednostki o stałej wadze 1 kg lub 2 kg. Nabywca nie traci czasu na przygotowanie – pokrojenie produktu, otrzymuje poplasterkowany, gotowy do dalszej obróbki lub wyłożenia na tacę.

Chciałbym również wspomnieć, że jesteśmy producentem marek własnych dla różnych sieci handlowych i ten segment rynku może się dla nas okazać bardzo rozwojowy.

▼ **Jakie są kanały dystrybucji produktów ZMB? Posiadacie Państwo własne sklepy firmowe?**

W swoich poprzednich wypowiedziach częściowo już odpowiedziałem na to pytanie. Jesteśmy obecni we wszystkich kanałach dystrybucji – kanale

nowoczesnym, HoReCa jak również kanale tradycyjnym. W kanale tradycyjnym naszymi klientami są zarówno hurtownie jak i sklepy – bezpośrednio dostarczamy nasze wędliny do około 750 punktów i liczba ta stale rośnie. Nasze wędliny można kupić także na Litwie, Łotwie, Estonii jak również w Belgii i Wielkiej Brytanii.

Nie posiadamy własnych sklepów firmowych.

▼ **Jakimi certyfikatami, nagrodami, wyróżnieniami mogą pochwalić się produkty ZMB Białystok?**

Uczestnicząc w różnego rodzaju imprezach branżowych i targach często udaje nam się zdobyć wyróżnienie za jakość naszych produktów – szczególnie za kindziuka i palcówkę surowo dojrzewającą.

Możemy się pochwalić wyróżnieniami dla tych produktów otrzymanych na targach World Food Expo Warsaw, certyfikatami „Docień polskie” Top Produkt – przyznany przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, certyfikatem Dobry Produkt przyznany przez jury złożone z przedstawicieli wydawnictw: Rynek Spożywczy, portalspozywczy.pl, dla handlu.pl oraz Polskiej Organizacji Handlu i Dystrybucji.

Posiadamy także certyfikat jakości IFS.

▼ **W jaki sposób informujecie swoich klientów o tych gratyfikacjach?**

Robimy to na kilka sposobów. Po pierwsze w specjalny sposób oznaczamy opakowania tych produktów – widnieje na nich logo danego certyfikatu. Taki sposób informacji pozwala nam komunikować nasze osiągnięcia i jakość produktu bezpośrednio naszym odbiorcom i ich klientom (konsumentom) i może mieć wpływ na wybór konsumenta w chwili dokonywania wyboru o zakupie. Drugim sposobem są informacje zamieszczone na naszej stronie internetowej www.zmbbialystok.pl, oraz na naszym profilu na facebook' u.

▼ **Zbliżają się coroczne targi Polagra Food w Poznaniu. Czy będą Państwo podczas tego wydarzenia promować swoje produkty?**

Decyzja o naszej obecności na targach Polagra jeszcze nie została podjęta, będziemy o tym rozmawiać w gronie menadżerów odpowiedzialnych za poszczególne kanały sprzedaży.

Dziękuję za rozmowę.

