

Złoty Puchar dla Masarni Ubojnia „ZEMAT”

Podczas 56. Dni Przemysłu Mięsnego, które odbyły się 17 maja 2024 r., minister rozwoju wsi i rolnictwa Czesław Siekierski przekazał złoty puchar przyznany w konkursie firmie Masarnia Ubojnia „ZEMAT” z Wohynia. Tę szczególną nagrodę odebrał Adrian Trościańczyk, współwłaściciel zakładu.

Tegoroczna edycja zgromadziła 42 zakłady mięsne z całej Polski, które poddały ocenie łącznie 141 produktów mięsnych. Eksperti Instytutu Biotechnologii Przemysłu Rolno-Spożywczego (IBPRS-PIB) w Warszawie analizowali szereg czynników wpływających na jakość wyrobów, po czym nagrodzili najlepszych producentów i wyróżniające się przetwory mięsne.

Wśród laureatów znalazła się Masarnia Ubojnia „ZEMAT”. Jurorzy docenili szeroką gamę wyrobów producenta: salceson ozorkowy, salceson czarny, kaszankę grillową, mięso garmazeryjne, salceson włoski, blok z pietruszką, pieczeń cebulkową, kiełbaski firmowe/frankfurterki, szynkę z komina oraz farsz na pierogi. Nagrodzone produkty, które przyniosły zakładowi „ZEMAT” tegoroczny puchar, mogą być wyróżniane znakiem towarowym „Produkt najwyższej jakości 2024”.

– Jestem niezwykle dumny z tego wyróżnienia. To potwierdzenie, że nasza ciężka praca oraz zaangażowanie całego zespołu przynoszą wymierne efekty. Staramy się, aby nasze produkty zawsze były najwyższej jakości. Ta nagroda jest dowodem na to, że idziemy w dobrym kierunku. Dziękuję wszystkim naszym pracownikom oraz klientom za zaufanie i wsparcie, które motywują nas do dalszego rozwoju – powiedział Adrian Trościańczyk, właściciel firmy Masarnia Ubojnia „ZEMAT”, komentując otrzymanie Złotego Pucharu. Jak zaznaczył, na ostateczną jakość produktów mięsnych składa się skomplikowany, a zarazem precyzyjnie zorganizowany łańcuch dostaw – od producenta trzody na stół klienta.

ZEMAT przykładem pozytywnych zmian w przemyśle mięsnym

Podczas 56. Dni Przemysłu Mięsnego minister Siekierski wyraził uznanie i podziękowanie dla sektora przemysłu mięsnego, który na przestrzeni lat stał się polską wizytówką. Nawiązał do



20. rocznicy obecności Polski w Unii Europejskiej, która skłania do podsumowania zmian, jakie przeszedł krajowy przemysł przetwórczy, w tym mięsny. Jak podkreślał szef resortu rozwoju wsi i rolnictwa, z perspektywy czasu widać, jak znacząco przemysł mięsny przyczynił się do systematycznego wzrostu polskiego eksportu. Zaznaczał, że dzisiaj polskie produkty można znaleźć nie tylko na półkach europejskich sklepów, lecz także na całym świecie.

Masarnia Ubojnia „ZEMAT” to doskonała ilustracja tego rozwoju i przeobrażeń, które stale pozwalają podnosić jakość oferowanych wyrobów mięsnych, a tym samym umacniać markę, nie tylko na lokalnym rynku. Właściciele masarni, dbając o pozycję zakładu, regularnie uczestniczą w konkursach, targach i wystawach, za co zdobywają liczne wyróżnienia i odznaczenia. W 2007 r. firma została uhonorowana wyróżnieniem „Orla Biznesu” w kategorii firma rodzinna. W 2011 r. „ZEMAT” zajął dwa czołowe miejsca w konkursie

„Lubelska Wołowina na Talerzu”, a w następnym roku uplasował się na 2. miejscu. Za szczególne zasługi dla państwa i regionu właściciel firmy, Zdzisław Trościańczyk, otrzymał w 2007 r. Brązowy Krzyż Zasługi.

Konsekwentnie na rzecz jakości

Konsekwencja i systematyczna praca nad podnoszeniem poziomu innowacyjności oraz troska o walory smakowe i dobry skład oferowanych wyrobów przynosi plony w postaci licznych nagród i zaufania klientów. To szczególnie ważne, biorąc pod uwagę, gdzie trafiają produkty wytwarzane w zakładzie. Obecnie głównymi odbiorcami firmy „ZEMAT” poza sklepami i hurtowniami są szkoły, przedszkola, szpitale i jednostki wojskowe. Jakość odgrywa tu zatem ogromną rolę.

Firma od lat kontynuuje swoje działania na rzecz utrzymania wysokiej jakości i innowacyjności swoich produktów, co przynosi jej kolejne sukcesy i uznanie na rynku. ■