

Złoty puchar dla Masarni Ubojnia „ZEMAT”

Podczas 56. Dni Przemysłu Mięsnego 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

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, kielbaski 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 mięsny

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 od-



znaczenia. W 2007 roku firma została uhonorowana wyróżnieniem „Orla Biznesu” w kategorii firma rodzinna. W 2011 roku „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 roku „Brązowy Krzyż Zasługi”.

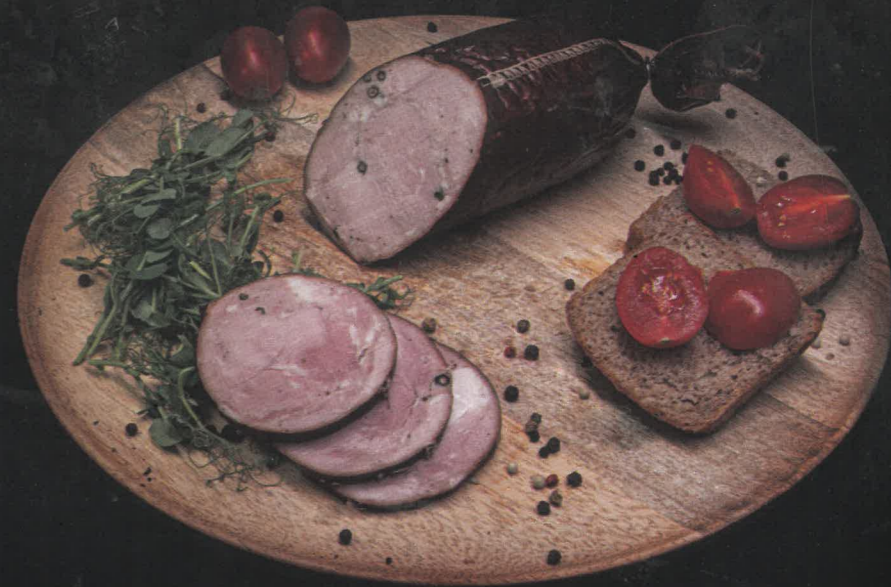
Konsekwentnie na rzecz jakości

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. Wkrótce ruszy sklep internetowy ZM ZEMAT. To krok, który zwiększy dostęp do oferty firmy dla szerszego grona klientów.

Masarnia Ubojnia „ZEMAT”



Jakość Innowacyjność Smak

Jesteśmy laureatem Złotego Pucharu w konkursie
„Produkty Najwyższej Jakości w Przemysle Mięsnym” 2024



Zapraszamy do kontaktu:

www.facebook.com/zmzemat

ul. Łąkowa 1, Wohyń

tel. 83 353 01 92

zamowienia@zmzemat.pl