

Spółka Makarony Polskie to prawdziwy ambasador Podkarpacia

Material informacyjny spółki Makarony Polskie

Makarony Polskie S.A. w Rzeszowie są nie tylko jednym z największych, ale też najdynamiczniej rozwijającym się producentem makaronów w Polsce. Firma wychodzi naprzeciw oczekiwaniom klientów i produkuje szeroką gamę makaronów, które konsumenci chętnie kupują nie tylko w kraju, ale także za granicą.

Makarony Polskie od 20 lat bardzo starają się, aby wytwarzać w Rzeszowie jak najlepsze wyroby. Klienci te wysiłki doceniają, kupując smaczne i zdrowe produkty. Produkcja i sprzedaż rośnie, spółka inwestuje zyski w nowe linie produkcyjne, zakład staje się coraz bardziej nowoczesny i coraz bardziej znany.

Makaron to już nie tylko jedzenie

Firma produkuje całą gamę makaronów, ale też uważnie śledzi gusta i oczekiwania klientów, wprowadzając wciąż nowe i innowacyjne produkty prozdrowotne, które są nie tylko smaczne i zdrowe, ale na dodatek świetnie wyglądają na półce w sklepie, a co ważniejsze - także po ugotowaniu, już jako danie na talerzu.

- W zakładzie, technolodzy i wszyscy pracownicy, bardzo się staramy, aby nasze produkty smakowały konsumentom, by były zdrowe i cieszyły oczy - zdradza tajniki produkcji Zenon Daniłowski, prezes zarządu Makarony Polskie S.A. - Bo teraz konsumenci jedzą nasz makaron pięcioma zmysłami. Oprócz smaku ważne są także zapach, teks-



Zenon Daniłowski: Bardzo się staramy, aby nasze produkty były zdrowe i cieszyły oczy

tura czy kultura podania. Polacy dużo podróżują i pracując w różnych krajach świata, obserwują i doceniają walory nie tylko kuchni rodzimej. Nasz makaron to nie jest danie postne, choć takim też może być, ale staje się coraz częściej spełnieniem marzeń kulinarnych i zaspokaja wyższe potrzeby. Wszystko zależy od dodatków i sposobów podania - dodaje prezes Daniłowski.

Zdrowe żywienie

W Makaronach dobrze wiedzą, że produkty zbożowe są podstawą piramidy zdrowego żywienia i powinny stanowić główne źródło energii w naszej diecie. Im mniejszy jest stopień przemiału ziarna zawierającego w szych zewnętrznych częściach cenne składniki odżywcze, tym większa jest wartość



Spółka Makarony Polskie SA ma nowoczesne linie produkcyjne

żywności produktów zbożowych.

Produkty z mąką z pełnego przemiału odznaczają się wyższą zawartością witamin, składników mineralnych

i błonnika pokarmowego. Makarony razowe wzbogacają dietę dzięki zawartości ważnego dla organizmu błonnika pokarmowego. Zawierają także wiele innych cennych dla zdro-

wia składników, m.in. witaminy z grupy B, kwas foliowy oraz niacynę. Produkty bogate są też w fosfor, magnez, cynk i żelazo.

Konsumenci są bardziej świadomi swych potrzeb, dlatego rosnącym zainteresowaniem cieszą się makarony razowe, gryczane, żytnie i orkiszowe. Między innymi dlatego, że mają dużo więcej walorów prozdrowotnych i stanowią źródło wielu minerałów - tłumaczy prezes Zenon Daniłowski. - Właśnie z myślą o bardziej wymagających klientach produkujemy również makarony bio, chociaż w Polsce makaron tego rodzaju nie cieszy się jeszcze tak dużym zainteresowaniem, jak np. w Niemczech czy innych krajach zachodnich.

Ma być smacznie i zdrowo

- Rodzimi smakosze są też otwarci na nasze nowości. Dobrze przyjęli nasze produkty innowacyjne, do których trzeba zaliczyć makarony z roślin strączkowych - zielonego groszku, ciecierzycy i soczewicy - walcowane makarony semolinowe oraz wprowadzenie kolejnych naszych nowości produktowych - podkreśla z satysfakcją Zenon Daniłowski.

- Współczesny klient generalnie oczekuje, że żywność, w tym, oczywiście, nasze makarony, będzie łatwa w przygotowaniu. Konsumenci zwracają też uwagę, aby wszystko było naturalne, bez żadnych dodatków, polepszaczy i konserwantów - dodaje prezes.

Chcąc spełnić te oczekiwania, załoga spółki Makarony Polskie oferuje szeroką gamę makaronów jajecznych i bezjajecznych (również walcowa-

nych i tłoczonych), które są produkowane w wielu różnorodnych kształtach: świderki, pióra, spaghetti, kolanka, nitki, muszelki i inne - wytwarzane na bazie mąki durum i mąki z pszenicy zwyczajnej, jak również z mąk rzadziej stosowanych, z tzw. zbóż pierwotnych, np. z orkiszu.

W swoim portfolio spółka posiada wspomniane już produkty odpowiadające współczesnym trendom żywności prozdrowotnej - makarony orkiszowe, z roślin strączkowych czy makarony gryczane. Planowane jest także uruchomienie produkcji kolejnych nowych wyrobów.

W ofercie spółki są również dobrze znane i cenione przez konsumentów podstawowe marki makaronów, jak Makarony Polskie, Sorenti i Abak.

Dbałość o najwyższą jakość i walory smakowe

Nie byłoby sukcesów rynkowych rzeszowskich Makaronów, gdyby nie proces ich wytwarzania prowadzony w oparciu o najnowocześniejsze linie produkcyjne. W trosce o najwyższą jakość i walory smakowe produkty makaronowe oferowane przez Makarony Polskie S.A. są drobiazgowo badane w zakładowym laboratorium. Proces produkcyjny przebiega zgodnie z wymogami Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością ISO i HACCP, a nad jego poszczególnymi etapami czuwa Zespół Kontroli Jakości.

Nie dziwi zatem fakt, że makarony wytwarzane w Rzeszowie sprzedawane są z powodzeniem nie tylko w kraju, ale i są eksportowane za granicę, m.in. na Ukrainę, do Egiptu, Czech, Rumunii, Norwegii i Chin.