



Marek Szymula

## W mięsie siła

Siła przyzwyczajenia polskiego konsumenta jest potężna: mimo niebywałego rozwoju sztuki i kultury kulinarnej w naszym kraju, znaczącej zmiany nawyków żywieniowych i siły wpływów obcych kuchni, dla bardzo wielu rodaków „prawdziwy obiad” to tylko taki, w którym w roli głównej występuje mięso – obojętnie w jakiej formie.

– „Dania mięsne przygotowujemy bez wstępnej obróbki. Mięso pierwszej jakości, którego używamy, nie potrzebuje marynat, ponieważ jest delikatne. Poddajemy je jedynie krótkiej obróbce termicznej tak, aby pozostawało krwiste. Ten sposób przygotowania zachowuje naturalny smak i aromat mięsa” – mówi Marcin Filipkiewicz, Szef Kuchni, Hotel Copernicus w Krakowie. Jak dodaje, coraz częściej używa mięs zapomnianych, a w dawnej Polsce popularnych, jak ptactwo i dziczyzna (oczywiście w zależności od pór roku), np. perliczki, bażanty, przepiórki itp.

Mięsa w kuchni i na stole nie od dziś kojarzą się z sytością, dobrobytem i smakiem, którego nie są w stanie zastąpić żadne erzace. Dla wielu smakoszy nie ma bardziej wzruszającego widoku nad pięknie przyrumienioną skórkę na podanej właśnie kaczce i lepszemu dania nad dobrze przyrządzone żeberka.

Mięso i wędliny są powszechnie jądane w lokalach gastronomicznych, bo też spożywane są praktycznie w każdym gospodarstwie domowym. Z badania Target Group Index MillwardBrown SMG/KRC (kwiecień 2009-marzec 2010) wynika, że mięso jest jądane w ponad 97% gospodarstw domowych. Do najchętniej spożywanych mięs należy wieprzowina wskazywana w przeszło 84% przypadków, oraz wołowina, która jest jądana w ponad 53% gospodarstw domowych. Cielęcina była wskazywana w 16% przypadków, a ponad 3% deklaroowało spożycie baraniny i jagnięciny. Polacy jądają mięso najczęściej 3-4 razy w tygodniu. Dzieje się tak w przeszło 42% gospodarstw domowych.

### Trzeba wiedzieć, skąd brać

Oferta mięs i drobiu w karcie menu Qubus Hotel jest bardzo szeroka. Z tusz zwierząt rzeźnych są to polędwica, polędwiczki, schab, roztbeft, antrykot, żeberka, giczk. Z drobiu – filety piersi, płatki polędwiczek piersiowych, udka i poduzia. – „Dbamy o najwyższą jakość proponowanych dań mięsnych. Asortyment gatunków mięs, jakie pozyskujemy do naszych kuchni hotelowych, musi spełniać największe kryteria jakościowe. Dotyczy to transportu, cyklu magazynowania i obróbki technologicznej. Właśnie dlatego współpracujemy z najlepszymi dostawcami w tej dziedzinie dla

branży HoReCa” – wyjaśnia Michał Keil, Specjalista d.s. Gastronomii Qubus Hotel.

Sekretem powodzenia w wyborze artykułów mięsnych jest ich zakup i odbiór u sprawdzonych dostawców, dysponujących odpowiednio szerokim wyborem produktów, we właściwy sposób przygotowanych i przechowywanych. Mięso dostarczane do hal rozbioru Selgros Cash&Carry posiada zezwolenie na handel i jest oznaczone specjalnym znakiem weterynaryjnym. Selgros współpracuje wyłącznie z największymi krajowymi i międzynarodowymi producentami mięsa, spełniającymi najwyższe normy europejskie. Jako jedyna firma typu Cash&Carry w Polsce, Selgros oferuje swoim klientom mięso z własnego rozbioru, którego zaletami są: świeżość, wysoka jakość oraz wysmienite wartości kulinarne. Propozycja dotyczy mięsa wieprzowego, wołowego i cielęcego. Oferowane przez Selgros elementy mięsne uzyskiwane są z surowca o najwyższej klasie mięsności E i S. Firma oferuje rozbiór poszczególnych elementów według życzenia Klienta. Jest to propozycja szczególnie interesująca dla restauratorów. Bardzo bogaty wybór różnych rodzajów mięs w Selgros Cash&Carry, poza wspomnianymi wcześniej wołowiną, wieprzowiną i cielęciną, uzupełniają: jagnięcina i baranina, dziczyzna – mięso z dzika, jelenia i samy, mięso strusia i kangura, królika oraz szeroki wybór drobiu. Ponadto Selgros oferuje także szeroki wybór mięs i kiełbas marynowanych. Jest to specjalna propozycja wyrobów przeznaczonych do grillowania. Oferta obejmuje praktycznie wszystkie rodzaje mięs, m.in. udka, skrzydełka, polędwiczki wieprzowe czy karkówkę. Produkty te są porcjowane i sprzedawane na specjalnych tackach. Zgodnie z obowiązującymi w Polsce i w całej Unii Europejskiej normami firma Selgros wdrożyła system HACCP, który zapewnia wysoką jakość produktu spożywczego, a w konsekwencji zdrowie i bezpieczeństwo konsumenta. System HACCP jest rekomendowany przez Światową Organizację Zdrowia (WHO) i dotychczas uważany za najskuteczniejsze narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa żywności. – „Wprowadzony system HACCP daje nam możliwość pełnej kontroli nad produktem, począwszy od etapu przyjęcia surowca oraz produktów, poprzez produkcję, magazynowanie, aż do momentu sprzedaży” – mówi Cezary Fur-

manowicz, Dyrektor Działu Marketingu Selgros. Jak dodaje, całkowite panowanie nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności osiągane jest poprzez ciągłe monitorowanie, systematyczne prowadzenie pomiarów oraz obserwacji w miejscach, które bezpośrednio wpływają na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Pracownicy Selgros wykonują swoje zadania według ściśle określonych i przemyślanych procedur, posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia, a dzięki odpowiednim szkoleniom są świadomi swojej odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo produktów oferowanych do sprzedaży.

Niezwykle bogata i różnorodna jest też oferta mięsna w Makro Cash & Carry skierowana do klienta HoReCa. – „Nieustannie pracujemy nad utrzymaniem najlepszej jakości mięsa oraz stałej dostępności towarów, poprzez długoletnią współpracę z najlepszymi dostawcami mięsa na rynku polskim i zagranicznym. Oprócz zapewnionej wysokiej jakości sprzedawanego u nas towaru, jesteśmy innowatorami najlepszych rozwiązań dla klientów HoReCa, śledząc na bieżąco potrzeby rynku” – mówi Agata Rosa, Menedżer Kategorii Mięso, MAKRO Cash & Carry. Przekrój oferty Makro skierowanej do restauratorów jest różnorodny. Od kilku lat firma posiada szeroki wybór gotowych kebabów mrożonych z różnego rodzaju mięsa i o różnorodnej gramaturze. Z każdym rokiem oferta jest poszerzana o nowe smaki i rozmiary. Restauracje serwujące specjalty kuchni polskiej mogą zaopatrzyć się w Makro w dziczyznę, produkty w formie mrożonej, codziennie dostępne mięso z sarny, jelenia, dzika i zająca. Przepiórki i bażanty mrożone, kaczkę i gęsi świeże i mrożone, króliki świeże i mrożone to również produkty, poszukiwane przez Klientów, prowadzących restauracje. – „W segmencie HoReCa dominującą pozycję ma rynek warszawski, który jest najbardziej zróżnicowany, dynamiczny i posiada największą konkurencję. Dlatego od niedawna ruszyliśmy z nową ofertą, na razie zawężoną do rynku warszawskiego, mięs kalibrowanych, świeżych i schłodzonych o jednakowej dla każdego asortymentu gramaturze i powtarzalnej ilości sztuk w opakowaniu. Na profesjonalne opakowania dostosowane do potrzeb klientów z tej grupy, które gwarantują łatwe wykorzystanie produktu do dalszego przygotowania dań, zwraca uwagę Wojciech Czyż, Menedżer Kategorii Wędliny, MAKRO Cash & Carry. Różnego rodzaju szynki, boczki czy salami plastrowane w odpowiednio dużym opakowaniu dają możliwość szybkiego przygotowania dań w dużych ilościach, takich jak pizza, kanapki, czy zapiekanki. – Stała waga produktów daje możliwość odpowiedniego zaplanowania porcji. Nasza oferta obejmuje również szeroką gamę artykułów skierowanych do grupy klientów Fast Food. Asortyment przetworów mięsnych dla branży HoReCa to również mrożonki. Jest to najwygodniejsza forma przechowywania, z jakiej korzystają klienci profesjonalni. W asortymencie mrożonych dań mięsnych królują przede wszystkim mrożone cięte flaki na tradycyjną polską żupę, oraz dania typu

Fast Food, czyli kotlety do hamburgerów, czy parówki do hot dogów. Ostatnio oferta została wzbogacona o specjalne parówki do hot-dogów wytrzymujące długi czas na rolkach. – „Mówiąc o asortymencie przetworów mięsnych, nie można zapomnieć o typowych daniach, takich jak różnego rodzaju kotlety, nuggetsy, czy skrzydełka kurczaka. W ostatnim okresie, w odpowiedzi na potrzeby naszych klientów, rozszerzyliśmy ofertę również o mrożone wędliny” – mówi Wojciech Kloss, Menedżer Kategorii Produktów Mrożonki i Garnażerka.

### Od głowizny po ogonówkę

Wyjątkowo cenione za jakość są produkty oferowane przez markę Sokolów. Bardzo bogata oferta obejmuje m.in. szynki, polędwice, bloki konserwowe, kielbasy cienkie i parówki, a także kielbasy batony, mielonki, wyroby garnażeryjne i wędliny pieczone. Sokolów ma w swojej ofercie m.in. Parówki z szynki – pierwszy tego typu produkt w swojej kategorii, który zawiera aż 93% mięsa, w tym 53% mięsa z szynki. Parówki te nie posiadają osłonek, znakomicie nadają się jako przekąska na zimno i na ciepło. Poza tym odznaczają się wyjątkową delikatnością i kruchością. Oferowane są w dwóch wersjach smakowych: klasyczne i z serem. Ciekawie wygląda też oferta produktów z dziczyzny. Produkty z sarny, dzika czy zająca są przygotowane według receptur kuchni sarmackiej. Wśród nich są m.in. kielbasy suche, paszтетowa wędzona z dziczyzny, salceson myśliwski, czy pieczeń à la zając.

Kilka tysięcy pozycji asortymentowych znajduje się w portfolio Centrum Mięsnego Makton. Firma współpracuje z najbardziej uznanymi polskimi i regionalnymi producentami znanymi z wysokiej jakości produktów i specyficznych smaków. Uzupełnieniem oferty są importowane marki zagraniczne. Sławomir Kopczyński, Dyrektor d/s Rynku HoReCa w CM Makton wyjaśnia, że dostawy mięs w stosunku do wędlin do restauracji są w proporcjach jak 9 do 1, czyli dostawa składa się z 90% mięsa i 10% wędlin. Jak dodaje, obecnie szczególną popularnością cieszą się mięsa wieprzowe i wołowe: karkówki, golonki, szczególnie w różnych gramaturach, żeberka, steki z polędwiczek, steki z mięs wołowych. – „Co do mięs egzotycznych i dziczyzny, to jest bardzo znikome zainteresowanie na naszym rynku. Rodzimy konsument jeszcze nie może się przełamać do tego, by na lunch zamiast Strogonowa zamówić stek z dziczyzny. Powodem może być niechęć do eksperymentowania, zamiłowanie do tradycyjnych rozwiązań, a najistotniejszym czynnikiem może być cena potrawy” – mówi Kopczyński.

W ofercie PKM Duda znajduje się mięso wołowe, wieprzowe, dziczyzna oraz wędliny. Zainteresowani dziczyzną mogą wybierać m.in. tusze i elementy z dzika, jelenia, sarny i daniela. Sektor przetwórczy w grupie kapitałowej PKM DUDA reprezentuje firma Stoł Polski, hitem oferty Stołu Polskiego są m.in. wędliny z dziczyzny. Produkowane wędliny to m.in. Kielbasa Leśna z Dzika,