



# BIO je investice do zdraví



**Společnost GASTRO-MENU EXPRESS, a.s., významný výrobce lahůdek z Moravskoslezského kraje, vznikla v roce 1998 a navázala tím na desítky let tradice výroby ve stávajících prostorech sídla firmy. Třinecký potravinářský producent nyní uzavírá desetiletí své existence, po jejíž dobu získal významný okruh pravidelných a spokojených zákazníků.**

GASTRO-MENU EXPRESS, a.s., je lahůdkářskou moderní firmou, jejíž prioritou je maximální spokojenost zákazníka. Hlavním bodem firemní strategie je kvalita finálních výrobků, a proto společnost pracuje pouze s kvalitními polotovary a prvotřídními surovinami. Trendem posledních let je snaha potravinářského průmyslu omezovat používání chemických konzervačních látek. To má zpravidla za následek zkrácení trvanlivosti výrobků. Společnost GASTRO - MENU EXPRESS, a.s. nepoužívá k prodloužení trvanlivosti svých výrobků chemických konzervantů jako je E211 benzolan sodný a E202 sorban draselný. Dilema výběru mezi trvanlivostí či zdravotní nezávadností společnost vyřešila používáním pouze čistě přírodních konzervačních látek. Výrobky mají díky této volbě a přísnému dodržování technologických postupů optimální trvanlivost, která zaručuje dostatek času pro zvládnutí všech logistických procesů během distribuce i vlastního prodeje. Co je však podstatné, je skutečnost, že dalším přidáváním chemikálií do výrobků není zatěžováno zdraví spotřebitelů.

Ve výrobním programu firmy lze nalézt širokou škálu produktů (saláty, pomazánky, chlebíčky, obložené mísy,...), které jsou distribuovány prostřednictvím logistických základů odběratelů,

případně přímo do maloobchodní sítě na celém území ČR i SR.

Společnost GASTRO-MENU EXPRESS, a.s., pracuje v souladu se systémem HACCP. Systém slouží k ovládnutí biologických, chemických nebo fyzikálních činitelů, které působí na potraviny a mohly by porušit její nezávadnost.

V roce 2007 společnost získala certifikát IFS podle certifikační autority EFSIS, který v loňském roce obhájila. Získání certifikátu IFS značí, že GASTRO-MENU EXPRESS, a.s. zvládla požadavky náročných standardů pro bezpečnost potravin jak v oblasti hygieny a správné provozní praxe, tak specifické požadavky odborníků i konzumentů.

Dalším pádným důkazem předchozích tvrzení je uvedení dvou nových produktů na trh - bude se jednat o BIO bramborový salát a BIO česnekovou pomazánku. Jak ve společnosti vznikl podnět k počátku výroby bioproduktů? „Naše zdraví přímo souvisí s kvalitou potravin, jež jíme, proto by se produkty biohospodářství měly objevovat daleko častěji v jídelníčku každého z nás,“ říká ředitelka společnosti, paní Svatava Kolarczyková. „V naší firmě pracujeme pouze s kvalitními surovinami, nesnažíme se ceny výrobků uměle snižovat používáním nekvalitních přísad. Vysoká kvalita surovin používaných k výrobě byla

vždy naší prioritou a tak logicky dalším krokem k vyšší kvalitě produktů je zahájení výroby biopotravin,“ dodává.

V květnu 2008 společnost prošla auditem dodržování zákona č.242/2000Sb. a nařízení Rady EHS č.2092/91, což jí opravňuje své výrobky označovat za produkty ekologického hospodářství. „Naše působení na českém „biotruhu“ začneme uvedením dvou výrobků - Bio bramborového salátu a Bio česnekové pomazánky, které mají své příbuzné v běžné podobě na trhu několik let a patří mezi nejprodávanější z našeho portfolia. Každý výrobce s uvedením inovovaného produktu na trh tvrdí, že je ještě lepší než ten předchozí. My bychom se nechtěli pouštět do planých řečí a necháme přímo na našich zákaznících, aby se přesvědčili, že Bio bramborový salát a Bio česneková pomazánka jsou kvalitnější a chuťově výraznější, protože při pěstování surovin nebylo na biofarmách použito žádných urychlovačů růstu,“ uvedla Svatava Kolarczyková.

Všechny náročné procesy od výběru kvalitních surovin, přes optimalizaci výroby dle nejmodernějších standardů po kontrolu hotových výrobků rentgenovým systémem podstupujeme v zájmu zdraví svých zákazníků. Také Vám na něm záleží?

PR

