



Wyśmienity od lat

Z roku na rok przybywa wciąż nowych odmian majonezu. Producenci prześcigają się w tworzeniu kolejnych smaków i nazw. Pomimo to Polacy pozostają kulinarnymi tradycjonalistami i najchętniej sięgają po znane i sprawdzone wyroby. Nie dziwi zatem spektakularny sukces Wytwórczej Spółdzielni Pracy „Społem” – firmy, która prawie pół wieku temu jako pierwsza w naszym kraju rozpoczęła produkcję przemysłową majonezu.

Nie wszyscy zapewne wiedzą, iż to właśnie w kieleckiej Spółdzielni opracowano zakładową regułę na majonez, na podstawie której oparto obowiązującą do dziś normę krajową. Można zatem uznać, iż wyrób ten był, i z pewnością w wielu przypadkach ciągle jeszcze jest, wzorcem oraz punktem odniesienia dla innych producentów i rodzimych konsumentów. Tajemnica sukcesu Majonezu Kieleckiego tkwi w unikalnym połączeniu trzech czynników – wyłącznie naturalnych, starannie wyselekcjonowanych składników; tradycyjnych (nie tylko z nazwy), polskich receptur, a także zaawansowanych metod produkcyjnych. Majonez Kielecki posiada unikatowe walory, jest prawdziwy oraz w pełni naturalny. Znajduje to swoje odzwierciedlenie w wyjątkowym i rozpoznawalnym smaku. Ponadto w trakcie produkcji wyrób podlega ścisłej kontroli mikrobiologicznej, a cały zakład obejmuje system kontroli jakości oparty na metodzie HACCP.

Niestety, w dzisiejszych czasach systematycznie wzrasta popularność środków wpływających na obniżenie kosztów produkcji czy wydłużenie terminu przydatności do spożycia. Chodzi tu nie tylko o konserwan-



ty, ale także antyutleniacze, skrobie modyfikowane, czy barwniki i aromaty „identyczne z naturalnymi”. Dla kontrastu Majonez Kielecki to wyrób w pełni naturalny – nie tylko nie zawiera w swoim składzie konserwantów (czym chwali się wielu producentów), ale także tych pozostałych „dodatków”.

Produkt systematycznie zdobywa kolejnych zdeklarowanych zwolenników. Komentarze konsumentów umieszczane na forach internetowych, opinie niezależnych ekspertów, a przede wszystkim wzrastająca z roku na rok sprzedaż majonezu to najlepsze, bo wymier-

ne, potwierdzenie sukcesu. Według agencji AC Nielsen, wartościowy udział Majonezu Kieleckiego w odniesieniu do całego rynku wynosi obecnie 17,8%. Ponadto w rankingu polskich marek spożywczych, opracowanym przez „Rzeczpospolitą”, wartość samej marki Majonez Kielecki oszacowano na 25 mln zł.

Produkt od lat znany jest również poza granicami naszego kraju. Znajduje on sympatyków m.in. w Anglii, Irlandii, Niemczech, ale także w Ameryce i Australii. Co więcej, jego eksport systematycznie rośnie. Dynamika tego rozwoju dochodzi nawet do 50% rocznie.

Choć tradycyjna receptura stanowi fundament sukcesu Majonezu Kieleckiego, to jednak producent systematycznie stara się rozszerzać ofertę pod kątem rosnących wymagań współczesnego konsumenta. W ciągu ostatnich dwóch lat na rynku pojawiło się kilka nowych odmian smakowych: Majonez Kielecki z oliwkami, Majonez Kielecki z czosnkiem, czy wreszcie Majonezu Kieleckiego Omega.

W tym roku Majonez Kielecki już po raz trzeci walczy o złote godło w konkursie „Laur Konsumenta” w kategorii MAJONEZY.

M. Kawka

Kinga
lingerie de femme

Naszą ambicją jest tworzenie bielizny, która nie tylko zapewni komfort, ale również pobudzi zmysły. Każdy model przechodzi w firmie najtrudniejszy test jakości - musi oprzeć się krytyce zatrudnionych w niej kobiet. Obecnie startujemy w III edycji konkursu o godło „Laur Konsumenta 2007” w kategorii „Polscy producenci bielizny” - ODDAJ NA NAS SWÓJ GŁOS!

www.kinga.com.pl



Nasze wyjątkowe masła to masła extra pochodzące z terenów ekologicznie czystych tzw. zielone płuca Polski. Masła swoim kształtem oselki nawiązują do tradycji góralskiej z terenów Gór Beskidy. Na wyjątkowość tych masel składa się zakup najwyższej jakości surowca oraz formowanie w zakładzie spełniającym najwyższe standardy i wymogi unijne. Wszystko to sprawia, że nasz produkt cechuje niepowtarzalny smak - smak prawdziwego masła.



www.sobik.com.pl