



KAŻDEGO TRAKTUJEMY WYJĄTKOWO

Rozmowa z Jerzym Baczewskim, Dyrektorem Oddziału Przemysłu Spożywczego w Brenntag Polska Sp. z o.o.



Ile nazwa Brenntag Polska znaczy w krajowym przemyśle spożywczym?

To zależy od konkretnych sektorów produkcji spożywczej – w niektórych bardzo dużo. Na rynku dodatków funkcjonalnych do żywności na pewno jesteśmy jednym z największych i najwszechstronniejszych dostawców.

Jak szerokie jest, według Pana, pojęcie dodatków funkcjonalnych?

Przyjęta przez nas w codziennej pracy definicja jest – jak oferta Brenntag Polska – naprawdę szeroka. Obejmuje zarówno podstawowe surowce stosowane w procesach przetwarzania produktów spożywczych, jak i zaawansowane technologicznie specjalistyczne środki o wąskich zasto-

sowaniach. Jesteśmy dostawcą ok. 1500 firm w takich sektorach przemysłu spożywczego jak: piekarnictwo, produkcja napojów i browarnictwo, przemysł owocowo-warzywny, wszystkie dziedziny przemysłu mięsnego, przemysł cukierniczy, mleczarski i winiarski, a nawet gorzelnictwo. Nie wszystkie z dostarczanych tym branżom produktów to dodatki funkcjonalne w ścisłym znaczeniu tego terminu, bo wielu naszych klientów zamawia także standardowe surowce chemiczne, wspomagające procesy produkcyjne, np. utrzymanie w czystości i dezynfekcję linii produkcyjnych oraz środki do uzdatniania wody i ścieków.

Brenntag Polska, poza obsługą klientów reprezentujących szeroko rozumiany przemysł spożywczy, świadczy usługi przedsiębiorstwom niemal każdej innej dziedziny przemysłu. Czy Państwa produkty dla branży spożywczej są traktowane wyjątkowo?

Tak, wymagają tego zarówno przepisy regulujące obrót takimi towarami, jak i dobra praktyka biznesowa. Produkty stosowane w przetwórstwie żywności przechowywane są w odrębnych, dedykowanych magazynach, spełniających wymagania



HACCP, a ich załadunek i rozładunek odbywa się wyłącznie przy użyciu sprzętu przeznaczonego do pracy z takimi produktami. Pracowników spożywczych sekcji naszych magazynów obowiązują szczególne procedury postępowania uwzględniające specyfikę surowców dla przemysłu spożywczego. Ponadto Brenntag Polska od wielu lat działa zgodnie z wdrożonym w firmie w roku 2002 systemem ISO 9001:2000.

Często podkreślają Państwo różnice pomiędzy firmą dystrybucyjną, jaką jest Brenntag Polska, a firmami handlowymi – na czym ona polega?

Rola dystrybutora – szczególnie w tak wrażliwych obszarach jak dystrybucja surowców chemicznych czy środków stosowanych w żywności – jest znacznie szersza niż rola pośrednika handlowego ograniczającego się do zakupu i sprzedaży to-





waru. Po pierwsze: w systemie zorganizowanej dystrybucji kontrolowana jest – w ramach współpracy dystrybutora z producentem i odbiorcą końcowym – cała droga produktu, jego jakość, warunki transportu i składowania oraz bezpieczeństwo obrotu. Realizacja tych zadań wymaga złożonej infrastruktury technicznej i organizacyjnej. Infrastruktura techniczna to nie tylko składy i zbiorniki magazynowe, lecz także laboratoria analityczne, systemy podczyszczania ścieków, systemy przeciwpożarowe i ochrony środowiska, rozległa sieć komputerowa z zaawansowanym oprogramowaniem i wiele innych elementów, jakimi rzadko dysponują przedsiębiorstwa o czysto handlowym charakterze. Po drugie: nasza działalność jako dystrybutora nie ogranicza się do sprzedaży. Naszym klientom zapewniamy duży wybór tzw. usług wartości dodanej, podnoszących wartość dostarczanych

przez nas produktów. Konfekcjonowanie, produkcja mieszanin, gospodarka opakowaniami i utylizacja zużytych opakowań –

„ Nasza działalność jako dystrybutora nie ogranicza się do sprzedaży. Klientom zapewniamy duży wybór tzw. usług wartości dodanej, podnoszących wartość dostarczanych przez nas produktów ”

to tylko niektóre z nich. Oferujemy także usługi naszego laboratorium mikrobiologicznego i laboratorium piekarniczego, a przede wszystkim naprawdę kompetentne doradztwo techniczne. Oto te różnice, z konieczności przedstawione wrywkowo i w wielkim skrócie.

Skoro mowa o doradztwie, proszę powiedzieć, jak liczny zespół ludzi obsługuje w Brenntag Polska sektor spożywczy? Jakie jest ich przygotowanie zawodowe?

Jeśli pominiemy pion logistyczny naszej firmy, naszymi klientami w branży spożywczej opiekuje się 40 osób. Część z nich to menedżerowie produktów pełniący także funkcję doradców technicznych – są to osoby z doskonałym wykształceniem i ogromnym doświadczeniem, świetnie orientujące się we wszystkich aspektach stosowania naszych produktów w produkcji. W naszych 15 biurach handlowych pracują natomiast osoby odpowiedzialne za bieżącą współpracę z naszymi odbiorcami. Wiele z tych osób to specjaliści zajmujący się wyłącznie obsługą firm spożywczych. Nie brakuje w naszym gronie osób z dorobkiem naukowym i prawdziwych pasjonatów.

I na koniec pytanie może nieco osobiste: jak ocenia Pan nasze pismo?

„Bezpieczeństwo i Higiena Żywności” to jedyne znane mi polskie pismo, poświęcone wyłącznie kwestiom bezpieczeństwa obrotu surowcami i produktami spożywczymi. Jest dla mnie ważnym źródłem informacji, ponieważ w naszej branży są to sprawy pierwszej wagi. Choć nie wszystkie czytam „od deski do deski”, zaglądam do każdego wydania. □

