

Z Jerzym Baczewskim – product managerem przemysłu spożywczego w Brenntag Polska – rozmawia Aleksandra Wojnarowska

# Zdecydowanie pierwsza liga

- **Jesteście jednym z największych dystrybutorów surowców chemicznych dla przemysłu w Polsce. Jak wygląda wasza oferta skierowana do branży spożywczej?**

Istotnie, Brenntag to jeden z czołowych światowych dystrybutorów surowców chemicznych i możemy śmiało powiedzieć, że w Polsce na tym polu również odgrywamy główną rolę. Dodatki i surowce dla przemysłu spożywczego to dział, który jest bardzo dobrze rozwinięty. Klienci mogą znaleźć u nas praktycznie wszystkie składniki potrzebne do przetworzenia żywności i prowadzenia produkcji, tzn. typowe dodatki i środki pomocnicze – oczywiście poza surowcami typowo rolniczymi.

- **Co stanowi waszą siłę, tj. gdzie tkwi przewaga Brenntaga nad konkurencją?**

Przed wszystkim naszą siłą są ludzie. Personel firmy posiada wysokie kwalifikacje i doświadczenie, co stawia bardzo wysoką poprzeczkę dla naszej konkurencji. Poza tym, że zapewniamy naszym odbiorcom najwyższy poziom obsługi w zakresie dystrybucji towarów, to jesteśmy także bardzo aktywni w zakresie pomocy technologicznej. Nasze doświadczenie i fachowa wiedza pozwalają na rozwiązywanie wielu indywidualnych zagadnień, z jakimi spotykają się klienci, którzy z pełnym zaufaniem korzystają z oferty Brenntaga.

Ponadto dzięki inwestycjom, jakie były i są prowadzone, mamy zdecydowanie najlepiej rozwiniętą sieć sprzedaży w Polsce, pokrywającą swoim zasięgiem cały kraj, oraz infrastrukturę, zapewniając naszym klientom szybki dostęp do produktów.

- **W jaki sposób gwarantujecie stałą jakość produktów i usług?**

Najważniejsza jest współpraca z największymi producentami dodatków do żywności zarówno tych specjalistycznych jak i standardowych. Krótko mówiąc – zdecydowanie pierwsza liga. Daje to pewność, że produkty, jakie oferujemy, zapewniają wysoką jakość i pełne bezpieczeństwo naszym klientom i konsumentom żywności.

Po drugie polityka jakości i ściśle procedury jej zapewnienia sprawiają, że wszelkie czynności związane z działalnością dystrybucyjną nie budzą zastrzeżeń naszych odbiorców. Pracownicy Brenntaga odbywają okresowe szkolenia podnoszące jakość pracy oraz świadomość tego, z czym wiąże się dziś zapewnienie jakości. We wszystkich aspektach dokładamy wszelkich starań, aby stosować najwyższe standardy za-

pewnienia jakości i ciągle je udoskonalać dla satysfakcji naszych klientów.

- **Czy w waszej ofercie klient znajdzie również produkty niestandardowe, specjalne?**

Nasza oferta obejmuje zarówno produkty standardowe jak i specjalistyczne dodatki, często stosowane w sposób bardzo unikalny. Trudno jest wymienić konkretną grupę z uwagi na różnorodność naszej oferty, ale można stwierdzić, że trudno jest dzisiaj znaleźć na rynku wyrób spożywczy, w którym brakowałoby naszego udziału. Jestem przekonany, iż nasi klienci doskonale wiedzą, co oferujemy, tym niemniej zapraszam do rozmów z przedstawicielami handlowymi w celu omówienia szczegółów i serdecznie zapraszam do współpracy.





**BRENNTAG** 

# BRENNTAG POLSKA - TWÓJ PARTNER W PRZEMYŚLE PIWOWARSKIM

- materiały filtracyjne i stabilizatory do piwa
- karmele i ekstrakty słodowe
- enzymy
- substancje pomocnicze
- produkty do dezynfekcji w browarnictwie
- doradztwo technologiczne

Brenntag Polska jest niezawodnym partnerem browarnictwa. Z ofertą obejmującą niemal wszystkie niezbędne w procesie warzenia piwa surowce, cało-

dobowy serwis i profesjonalne doradztwo, dajemy naszym klientom pewność, że każda partia piwa spełniać będzie wszystkie wymagania jakościowe i opuści linię produkcyjną w zaplanowanym czasie.

Szczegółowe informacje na temat oferty Brenntag Polska znaleźć można na naszych stronach internetowych, pod adresem [www.brenntag.pl](http://www.brenntag.pl). Zapraszamy do współpracy.



**DODATKI FUNKCYJNALNE  
DO ŻYWNOŚCI**

**Brenntag Polska Sp. z o.o.**

Oddział w Zgierzu

ul. Kwasowa 5

95-100 Zgierz

tel. (42) 714 40 00

fax (42) 714 40 01

e-mail: [food@brenntag.pl](mailto:food@brenntag.pl)

[www.brenntag.pl](http://www.brenntag.pl)