



na fali smaku

SEKO SA

ul. Zakładowa 3, 89-620 Chojnice, tel. +48 52 510 81 40, fax +48 52 396 73 51
seko@sekosa.pl, www.sekosa.pl

MEDIA RAPORT grudzień 2015

Przyjaciółka nr 17-28.12.2015 nakład: 314 039 egz.



Szpinakowy krem

PRZYGOTOWANIE - 15 MIN ■ GOTOWANIE - 5 MIN
8 PORCJI ■ 130 KCAL

Składniki:

• opakowanie mrożonego szpinaku
• łyżki masła • 2 ząbki czosnku
• 1 bulionu • 50 ml śmietanki kremówki
• sól • pieprz • gałka muskatołowa
• łyżki pestek słonecznika

Sposób wykonania:

1 Szpinak rozmrozić w garnku, dodać masło i czosnek, smażyć. Zalać gorącym bulionem, gotuj 5 min, zmiksuj. Dodać śmietankę, dopraw, posyp posiekаныmi pestkami. Podawać z kromkami zrumienionego pieczywa tostowego.



Drobiowe szaszłyki

PRZYGOTOWANIE - 10 MIN ■ PIECZENIE - 20 MIN
8 PORCJI ■ 110 KCAL

Składniki:

• podwójna pierś z kurczaka • imbir
• sok z cytryny • granulowany czosnek
• mielona papryka • olej • sól
• pieprz • świeża kolendra

Sposób wykonania:

1 Filet pokroić w dużą kostkę. Skrop sokiem z cytryny, przypraw imbrem, czosnkiem, papryką, solą i pieprzem, wymieszać z olejem, odstawić na 30 min.
2 Nadziać na patyczki do szaszłyków. Piec ok. 20 min w temp. 190 st. C. Posyp posiekaną zieleniną.



Gulasz z marchewką

PRZYGOTOWANIE - 25 MIN ■ DUSZENIE - 60 MIN
8 PORCJI ■ 325 KCAL

Składniki:

• 1 kg wieprzowiny • olej • 2 cebule • 20 dag pieczarek • 200 ml białego wytrawnego wina • liść laurowy • 2 marchewki • 2 pomidory • łyżka maki • sól • pieprz • natka pietruszki

Sposób wykonania:

1 Mięso pokroić, przyprawić, obsmażyć, przełożyć do rondla. Na patelni przesmażyć cebulę i pieczarki, dodać do mięsa.
2 Zalać winem i wrzątkiem, dodać liść, dusić 40 min. Dodać pokrojoną marchewkę i pomidory, dusić jeszcze 20 min. Zapraw maki, dopraw. Posyp natką.



Warto spróbować!

gotując zimny bułec, wykorzystaj nasze gotowe produkty. Jednym z nich są pasty. Wystarczy wycisnąć je na krakers, babeczkę, ciastkę, paprykę czy połówkę, aby otrzymać niebanalną przekąskę. W składniku efektownych przekąsek nie może być dojrzała szynka w cieniutkich kromkach. Jest wykwintna, zatem nie zabraknie dodatków. Doskonale nadaje się do owijania np. paluszków grissini, ciastek, ciasteczek czy słupków warzyw. Proste, a pyszne.

Prosto ze sklepu

Oto sprawdzone lub ciekawe produkty oraz nowości, które warto przetestować!


DO SALATEK I...

Majonez Dekoracyjny WINIARY jest delikatny i kremowy. Długo zachowuje zwartą konsystencję, dlatego jest dobrym dodatkiem do salatek oraz świątecznych przystawek, ok. 5,20 zł za 400 ml.


WAŻNE DODATKI

Laska Waniili Bourbon z Madagaskaru Dr. Oetker jest ceniona za pełny aromat i smak. Dobra do ciast, deserów i napojów (ok. 10 zł). Nowość – żelatyna w listkach Dr. Oetker łatwo rozpuszcza się w płynach zimnych i gorących, do galaret, ok. 4 zł, 10 g.


CIĄSTECZKA EKQUISIT

marki Lambert to wybór 10 rodzajów ciasteczek w jednym opakowaniu, m.in. kruche, oblane czekoladą, wafelki z orzechowym mussem, ok. 10 zł za 200 g.


RYBNE SPECJAŁY

Filety śledziowe firmy SEKO teraz można kupić w oryginalnych smakach, np. z zielonymi oliwkami i kaparami albo żurawiną i brzoskwinia, 5,50-6,30 zł za 200-350 g.

Gazeta Krakowska – Małopolskie Gotują 19.12.2015 r. nakład: 25 388 egz.

małopolskie gotują

POLECAMY



COFFEE SELECTED

PROPOZYCJA OD CAFFETTERIA MOKATE

Dzięki wyjątkowemu procesowi selekcji ziaren i unikalnej metodzie ich palenia powstały mieszanki charakterystyczne dla trzech kontynentów. Azji – odznaczającej się zbalansowanym smakiem, niepowtarzalnym aromatem i delikatną konsystencją, Ameryki – kuszącej intensywnym aromatem i Afryki – charakteryzującej się harmonijnym smakiem z delikatną nutą egzotycznych owoców. www.sklep.mokate.com.pl



TARTE MIGDAŁY MARKI BACKMITT

PRZYJEMNOŚĆ PIECZENIA

Migdały marki BackMitt to wyjątkowy produkt w ofercie firmy YOG, stworzony z myślą o nowoczesnych gospodyniach. Świeżo starty migdał jest od razu gotowy do użytku, a wypieki przygotowane z jego użyciem smakują wyśmienicie! Dodatki do ciast marki BackMitt produkowane są z surowców najwyższej jakości i co istotne, nie zawierają ulepszaczy, które zmieniają smak tradycyjnych receptur. **YOG Polska Sp. z o.o.**



RYBA PO GRECKU

DLA CAŁEJ RODZINY

Narodzinne, świąteczne posiłki firma SEKO – znany polski producent przetworów rybnych – proponuje rybę po grecku w dwóch gramaturach – 500 i 1000 g – dla mniejszych i większych rodzin. Na wspaniały smak potrawy składają się smażone kawałki śledzia atlantyckiego bez skóry oraz warzywa: marchewka, cebula i seler, a wszystko razem w sosie greckim. Danie jest gotowe do podania od razu na stół lub po podgrzaniu. **SEKO**



ZIMA MA AROMAT HERBATY

HERBATKA TEEKANNE WINTER TIME

Pozwól oczarować się herbatce TEEKANNE „Winter Time” z linii World of Fruits. Ta wspaniała kompozycja dojrzałych w słońcu owoców i wyśmienitego aromatu cynamonu i herbatników migdałowych umili zimowe wieczory i przyda im świątecznego charakteru. Gdy za oknem mroź, usiądź z rodziną i ciesz się jej wyjątkowym smakiem, filiżanka za filiżanką. **TEEKANNE**



KIEŁBASA GŁOGOWSKA Z SZYNKI

SMAKUJE NA ZIMNO I NA CIEPŁO

Królowa kielbas w ofercie Madej Wróbel ze względu na rozmiar i zawartość mięsa. Pojedyncza laska mierzy około 50 cm, a zawartość mięsa osiąga 90 procent. Smakuje zarówno na zimno jak i na ciepło. Kielbasy Madej Wróbel to wyroby na każdą okazję. **MADEJ WRÓBEL**



OREGANO FORTE

AROMATYCZNY OLEJEK NA ZDROWIE

Oregano Forte działa korzystnie w przypadku infekcji o podłożu bakteryjnym i pasożytniczym; wspomaga pożyteczne dla organizmu szczepy bakterii; usprawnia trawienie i przyswajanie pokarmów. Przynosi ulgę w doległościach układu oddechowego i towarzyszy procesowi oczyszczania organizmu. Używany zewnętrznie – łagodzi skutki przetrenowania. **ALTER MEDICA**



KTÓRY CUKIER WYBRAĆ?

CUKIER KRÓLEWSKI

Cukier puder w młynku marki Cukier Królewski służy do precyzyjnej dekoracji, bez konieczności użycia sitka. Z koki do ciasta, lukru, kremu można wykorzystać cukier puder 500 g lub cukier puder z okienkiem 400 g marki Cukier Królewski. Oba w szczelnych opakowaniach z folii, zabezpieczających produkt i pozwalających zachować jego najwyższą jakość. **CUKIER KRÓLEWSKI**



PROSZEK DO PIECZENIA

DOMOWE SEKRETY APPETITA

Bez tego produktu trudno wyobrazić sobie święta! Proszek do pieczenia to niezastąpiony dodatek do ciast i deserów. Wynaleziony w XIX wieku, do dziś nie ma sobie równych, jeśli nasze wypieki mają być lekkie i puszyste. Proszek do pieczenia z linii Domowe Sekrety Appetita miej zawsze pod ręką – dzięki niemu ciasta pięknie wyrósł i podbiją serca wszystkich łasuchów! **APPETITA**



ŚLIWKI SUSZONE

NIENZASTĄPIONE W CZASIE ŚWIĄT

Suszone śliwki są zdrowym substytutem słodczy. Stoją w nieodłącznym element świątecznych wypieków oraz przetworów. Świetnie sprawdzają się jako urozmaicenie dań wytrawnych. Suszone śliwki to bogactwo potasu i miedzi oraz źródło witaminy A, B2, B6. Śliwki Bakalland dryluje się jednym nakładem, dzięki czemu owoc pozostaje jędrny, soczysty i pełen smaku. **BAKALLAND**



HELLENA FAMILY O SMAKU GRUSZKI

MOCNO OWOCOWA

W tym roku zadajmy o to, by na świątecznym stole nie zabrakło typowo polskich smaków, np. sezonowych owoców. Hellen Family o smaku gruszki, to idealny dodatek do uroczystych bożonarodzeniowych posiłków. Tradycja ze smakiem – oto sekret Helleny Family! Mocno owocowy, niegazowany napój nie zawiera konserwantów i sztucznych barwników. **HELLENA**



KAWA Z EKOLOGICZNYM CERTYFIKATEM

IKEA KRAKÓW OTWORZYŁA KAWIARNIĘ

Nowo otwarta IKEA CAFE to niewielkie, ale wyjątkowo urokliwe miejsce, w którym można spotkać się ze znajomymi lub po prostu odpocząć przy filiżance aromatycznej kawy. Dzięki połączeniu typowo kawiarnianego wyposażenia z meblami i elementami dekoracyjnymi kojarzącymi się z domem, panuje tu ciepła atmosfera. Kawiarnia herbata serwowane w IKEA CAFE posiadają certyfikat UTZ, co oznacza, że pochodzą ze zrównoważonych upraw. **IKEA KRAKÓW**



BĄDŹ JAK... CIASTECZKO

ŚWIĄTECZNE ZESTAWY OD JOANNY

Jeżeli szukamy smakowitów, od których nie przybędzie nam centymetrów w pasie, a które sprawią nam mnóstwo przyjemności, sięgnijmy po świąteczną, limitowaną serię trzech kremowych żeli pod przysięż Laboratorium Kosmetycznego Joanny o zapachach: „Marcepanowe ciasteczko”, „Korzenne pierniczki”, „Szarlotka z lodami”. To świetny pomysł na prezent pod choinkę. **LABORATORIUM KOSMETYCZNE JOANNA**



na fali smaku

SEKO SA

ul. Zakładowa 3, 89-620 Chojnice, tel. +48 52 510 81 40, fax +48 52 396 73 51
seko@sekosa.pl, www.sekosa.pl

Parkiet 19.12.2015 r.

parkiet.com

Zaloguj Zakład nowe konto Kod SMS



Wiadomości | Notowania | Serwisy | Firmy | Finanse | Gospodarka | Opinie | Analizy | Edukacja | Archiwum | Chat | Prenumerata | **Byki i niedźwiedzie**

PARKIET.KURS NA INWESTYCJE

SPRAWDŹ SZCZEGÓŁY

Jesteś na: parkiet.com

Komentarz dnia



Najczęściej czytane

24h 7dni 30dni

Produkcja gier od kuchni. Co szykują firmy?

Noworoczna wyprzedaż, czyli rynki na krawędzi krachu

Polskie banki bardziej rentowne

Cztery fakty dotyczące rynku złota

Najlepsi specjaliści nie tracą formy

Juan w epicentrum nowej fali światowego kryzysu



1 znajomy lubi to



Parkiet Plus

Święta to żniwa dla branży rybnej

Tomasz Danelczyk 23-12-2015, ostatnia aktualizacja 23-12-2015 12:28

Prześlij e-mailem

Dodaj do: 0

Wydrukuj

Wielkość tekstu: A A A

Prezesi rybnych spółek - Graala i Seko - twierdzą, że ich firmy dobrze się przygotowały do okresu przedświątecznego i liczą na wzrost sprzedaży. Wilbo narzeka na brak surowca.

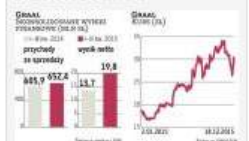
Zgodnie z tradycją w Wigilię na naszych stołach królują potrawy rybne. Nieprzypadkowo więc żniwa w branży rybnej przypadają właśnie w okresie świąt Bożego Narodzenia. Już dwa, trzy miesiące przed świętami spółki rybne obserwują większe zainteresowanie swoimi produktami. Jak do tegorocznego świętowania przygotowani są przetwórcy rybni z warszawskiego parkietu?

Graal stawia na łososia

W ofercie Graala jest wiele artykułów, które co roku goszczą w polskich domach - m.in. karpie, śledzie, łososie, dorsze czy makrele. Przygotowania do okresu świątecznego w naszej spółce można podzielić na dwie części. Pierwsza z nich dotyczy kwestii promocyjno-marketingowych. Tutaj przygotowania rozpoczynamy już pół roku wcześniej. Na ten czas staramy się przyszykować produkty w świątecznych opakowaniach oraz proponujemy klientom zupełnie nowy asortyment - mówi Parkietowi Bogusław Kowalski, prezes Graala. W tym roku specjalnie na święta została opracowana limitowana wersja łososia norweskiego, który oprócz nowego opakowania w zestawie zawiera, uwaga, płytę z polskimi kolędami. Drugi etap przedświątecznej organizacji dotyczy produkcji. - Na trzy miesiące przed świętami nasze zakłady produkcyjne rozpoczynają zwiększoną realizację - tzw. stoiki magazynowe. Dzięki temu jesteśmy pewni, że zagwarantujemy sklepom odpowiednią ilość towarów, na które w czasie przedświątecznym zapotrzebowanie wzrasta nawet kilkakrotnie - tłumaczy prezes Graala.



źródło: Archiwum



W ocenie Bogusława Kowalskiego, prezesa Graala, przekroczenie 1 mld zł obrotów przez spółkę będzie możliwe już w tym roku, chociaż bardziej prawdopodobne, że stanie się to w roku przyszłym. Spółka od 2008 r. nie przeprowadziła żadnej akwizycji, ale wcześniej była na tym polu bardzo aktywna - zrealizowała osiem przejęć w trzy lata. - Jesteśmy gotowi, by ponownie wyjść szerzej na rynek, nie tylko w Polsce,



SEKO SA

ul. Zakładowa 3, 89-620 Chojnice, tel. +48 52 510 81 40, fax +48 52 396 73 51
seko@sekosa.pl, www.sekosa.pl

na fali smaku

Do produktów, które cieszą się największą popularnością podczas świąt, Kowalski zalicza całe portfolio z łososiem. - Polacy chętnie kupują łososie wędzone, świeże i z puszek. Wynika to ze specyfiki i różnorodności wśród naszych klientów. Część produktów trafia na wigilijne stoły w formie gotowej i niezmięnionej, niektóre z nich sprawdzają się jako idealny dodatek do sałatek - komentuje. Duża grupa klientów spółki to także osoby, które nie mają czasu gotować. - Propozycją dla nich są gotowe przekąski. W naszej ofercie staramy się tak różnicować produkty, aby każdy z konsumentów mógł znaleźć w niej coś dla siebie - mówi Kowalski. - Niezmiennie od lat w okresie przedświątecznym świetnie sprzedaje się karp - dodaje.

Polacy coraz więcej zarabiają i stają się bardziej świadomymi konsumentami. Znają zdrowotne właściwości ryb, doceniają ich walory smakowe. Dużym zainteresowaniem klientów Graala cieszą się więc produkty niezawierające substancji konserwujących czy glutenu. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów z młodszej grupy docelowej, Graal postanowił wprowadzić na rynek zupełnie nową linię sałatek, której głównym składnikiem jest tuńczyk. - To pożywne danie, które może być ciekawym urozmaicheniem tradycyjnych świątecznych potraw lub szybką przekąską w czasie świątecznych zakupów - zapewnia prezes Graala. Twierdzi, że spółka jest dobrze przygotowana do świąt. - Szacujemy, że tegoroczne obroty będą wyższe niż rok temu w analogicznym okresie, a nasza spółka zrealizuje założony na ten rok plan sprzedażowy - podsumowuje.

Seko na trzech zmianach

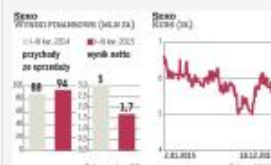
Seko przygotowania do świąt rozpoczyna w pierwszej połowie roku, kiedy planuje nowości asortymentowe oraz produkty standardowe na czas sezonu. Zapadają wówczas ważne decyzje o ilościach, składzie i dystrybucji. Połowy ryb o optymalnym tłuszczu, właśnie do artykułów na okres świąteczny, są realizowane od września do listopada. - Koncentrujemy się przede wszystkim na tym, żeby przygotować produkty jak najlepszej jakości. Nasz zakład produkcyjny od wczesnej jesieni do świąt pracuje na dwie, a nawet trzy zmiany. Wraz z końcem września rozpoczynamy przygotowania stanów magazynowych tak dużych, aby starczyło na wszystkie listopadowe i grudniowe zamówienia - mówi Kazimierz Kustra, prezes Seko. Surowiec używany do przygotowania produktów firmy pochodzi z certyfikowanych łowisk Morza Północnego.

Prezes Seko podkreśla, że najlepiej w święta sprzedają się śledzie, ponieważ stanowią doskonałą bazę świątecznych potraw. - Jednocześnie są tak przygotowane, że mogą być spożyte od razu po zakupieniu. Ryba po grecku też jest bardzo popularnym produktem w tym czasie - mówi Kustra. Jego zdaniem trendy widoczne w branży rybnej uwypuklają się właśnie w okresie świątecznym. Zmieniają się gusty konsumentów, którzy poszukują nowych, nieznanych dotąd smaków. Odchodzą przy tym od potraw tradycyjnych, znanych od pokoleń. - Klienci są też bardziej wyedukowani niż kiedyś i zwracają uwagę na zasady zdrowego żywienia - podkreśla Kustra, potwierdzając tym samym tendencje dostrzeżone przez Graala.

- Następuje swoista zmiana pokoleń, a oczekiwania starszych osób odnośnie do produktów rybnych stopniowo tracą na znaczeniu. Dla nas kluczowe jest to, co jedzą dzisiejsze nastolatki lub osoby w wieku 20-30 lat. To właśnie te grupy będą w przyszłości głównymi konsumentami naszych wyrobów - zaznacza prezes Seko.

ale także za granicą
- mówi Kowalski.

źródło: GG Parkiet



W 2014 r. Seko na inwestycje wydało prawie 4 mln zł. W tym roku zgodnie z przewidywaniami zarządu spółki kwota ma być podobna. - Główna część naszych systematycznych inwestycji to rozwój zakładu produkcyjnego tak, aby spełniał wymagania najbardziej restrykcyjnych norm branżowych - mówi Kazimierz Kustra, prezes Seko. Firma stawia na rozwój organiczny. - Nie rozważamy w najbliższym czasie przeprowadzenia akwizycji - dodaje Kustra.

źródło: GG Parkiet

+ Zobacz więcej zdjęć



SEKO SA

ul. Zakładowa 3, 89-620 Chojnice, tel. +48 52 510 81 40, fax +48 52 396 73 51

seko@sekosa.pl, www.sekosa.pl

na fali smaku



Ważne tematy: [Fajki i przejęcia](#) | [Zmiany personalne](#) | [Inwestycje i rozwój](#) | [Opłaty półkowe](#) | [Rynki zagraniczne](#) | [Marki własne](#) | [Opakowania](#) | [Więcej »](#)

Strona główna > Ryby > Wiadomości

Kazimierz Kustra, prezes Seko - wywiad

Autorem portal.spozywczy.pl Data: 03-10-2015, 11:50



Kazimierz Kustra, prezes Seko. Fot. Seko

[Facebook](#) [Google+](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [YouTube](#) [RSS](#) [Drukuj](#) [0](#)

Kazimierz Kustra, prezes Seko, w rozmowie z serwisem portal.spozywczy.pl wyjaśnia kulisy sporu z byłymi akcjonariuszami Wilbo, komentuje wyniki firmy za pierwsze trzy kwartały bieżącego roku, a także ocenia zmiany zachodzące w polskiej branży przetwórstwa ryb.

Najnowsze Popularne Komentowane

W portalu W dalsze

12:25 Kazimierz Kustra, prezes Seko - wywiad

Śro 13:48 Wprowadzenie euro i akwakultura szansa dla przetwórców ryb?

Śro 13:08 Branza rybna potrzebuje kolejnych inwestycji

Śro 12:26 Polacy na wigilijnym stole postawia dania gotowe

Pon 16:06 Wilbo ma nowe zamówienie od Grupy Bałtyckiej

Pon 14:07 Kaseś GMD dopuszczony do sprzedaży w USA. Czeka nas rewolucja?

Pon 11:13 Aldi i Lidl rozszerzają ofertę ryb świeżych

Pon 10:19 Seko wierzy w dobry wynik

Nie 11:04 Jakże będą ceny ryb na święta Bożego Narodzenia?

Śob 12:45 Wigilijną rybą w Polsce przestaje być karp?

SUBSKRYBUJ PORTAL.SPOZYWCZY.PL



NEWSLETTER

Podaj adres e-mail

ZAPISZ

Najważniejsze informacje portalu portal.spozywczy.pl przesyłamy do Twojej skrzynki pocztowej.

REGULAMIN

WYSZUKIWARKA

WSEKSTRZE

Portal Spożywczy

POWIĄZANE TEMATY

Wilbo ma nowe zamówienie od Grupy Bałtyckiej

Seko wierzy w dobry wynik

Jakże będą ceny ryb na święta Bożego Narodzenia?

Prezes Seko: Próbowano nadwyżyć nasz wizerunek

Jak skomentuje Pan wyrok Sądu Apelacyjnego w Gdańsku podtrzymujący decyzję o oddaleniu pozwu Waldemara Wilandta i Dariusza Bobińskiego przeciwko Seko i Złotej Rybce ?

Z naszej strony była szczera wola połączenia obu firm w możliwie najlepszy sposób. Wilbo było w 2012 r. w trudnej sytuacji ekonomicznej. Dobrze znalazłem tę firmę, ponieważ przed laty byłem jej szefem, gdy funkcjonowała jeszcze jako Zakłady Rybne w Gdyni. W tamtym czasie, w roku 2012, nie produkowaliśmy jeszcze konserw rybnych. Niewątpliwie byłoby to

wielkie przedsięwzięcie.

Robiliśmy wszystko, aby zrealizować zawarte porozumienie. Chcieliśmy przenieść cały majątek Wilbo na Seko. Tylko takie działanie miało sens. Nie da się ukryć, że takiej fabryce byłoby ciężko utrzymać się w Trójmieście.

W pewnym momencie stało się coś, co trudno było przewidzieć. Ówczesni akcjonariusze Wilbo zgłosili do prokuratury, że ukradliśmy maszyny należące do ich spółki. To oczywiście nieprawda. Chodziło o to, aby zaprzęścić całe nasze starania i nie dopuścić do połączenia. Nie było mowy o dalszym rozwijaniu współpracy. Dobra wola była tylko po jednej ze stron. To Seko szczerze dążyło do zawarcia korzystnego dla obu stron porozumienia.

Czy wyrok kończy cały spór? Seko zamierza dochodzić swoich spraw przed sądem?

Żadnej decyzji jeszcze nie podjęliśmy. Czekamy na uzasadnienie wyroku Sądu Apelacyjnego. Później będziemy się zastanawiać, co dalej.

Próbowano nadwyżyć nasz wizerunek w branży. Bezskutecznie: jesteśmy uczciwi, to główna zasada, którą się kierujemy i tak niezmiennie pozostanie. Osobiście czuję się dotknięty całą sprawą, gdyż jestem jednym z najbardziej doświadczonych i najdłuższej pracujących przedstawicieli polskiej branży przetwórstwa ryb.

Jak ocenia pan bieżącą sytuację w branży rybnej?

Ostatnie miesiące roku to jak zwykle bardzo intensywny czas dla wszystkich firm z branży przetwórstwa ryb. Do Bożego Narodzenia przygotowujemy się już od września. Spożycie ryb w Polsce nie rośnie. Kształtuje się w granicach 12-13 kg na głowę. To nie jest dużo, patrząc na takie kraje jak chociażby Niemcy, Norwegia, czy inne mające dostęp do mórz zasobnych w ryby. Nie da się ukryć, że Morze Bałtyckie nie jest bogate, jeżeli chodzi o ryby.

Zmieniają się gusta konsumentów. Następuje swoista zmiana pokoleniowa. Szykujemy się do produkcji dostosowanej przede wszystkim do młodych ludzi. Starsze pokolenie, jego oczekiwania odnośnie produktów rybnych, stopniowo traci na znaczeniu. Dla nas kluczowym jest to, co jedzą dzisiejsi nastolatki lub osoby w wieku 20-30 lat. To właśnie te grupy będą głównymi konsumentami naszych wyrobów. Coraz więcej przetworów rybnych pozbawionych jest konserwantów. To jest niewątpliwie dobra droga.

Drugą tendencją jest rosnące znaczenie produktów gotowych do spożycia. Chodzi o to, aby przy obecnym stylu życia i powszechnym braku czasu, nie było potrzeby zajmowania się dodatkowym przygotowaniem posiłku.

Na dzień dzisiejszy mamy wzrost sprzedaży. Bardzo staramy się rozwijać eksport. Jest to ważne dla każdej firmy. Kupujemy surowiec, uszlachetniamy go, przetwarzamy i zwykle sprzedajemy poza granice kraju. To świadczy o dobrej kondycji całej branży. Technologicznie stoimy na bardzo wysokim poziomie. Dużo zmieniło się po 2004 roku i akcesji Polski do Unii Europejskiej. Nasze firmy skutecznie konkurują z przedsiębiorstwami zachodnimi. Funkcjonuje wiele bardzo silnych producentów. Wdrażamy najnowsze rozwiązania, spełniamy najwyższe kryteria dotyczące reżimu sanitarnego. Często firmy z państw tzw. starej Unii Europejskiej zazdroszczą nam. Odwiedzający nas goście zagraniczni są pełni podziwu, że Polska branża przetwórstwa ryb zrobiła tak duży skok w tak krótkim czasie.

Czy w okresie świątecznym ryby podróżują?

Ceny w nadchodzącym okresie świątecznym będą się kształtować na takim samym poziomie. Niewykluczone, że w przyszłości wzrosną. Żaden surowiec rybny przetwarzany w Seko, z jednym wyjątkiem, nie pochodzi z hodowli ryb, dlatego jesteśmy bardzo uzależnieni od cen rynkowych śledzia czy makreli.

Dla nas najważniejsze jest, aby spożycie ryb rosło. Polacy są raczej mięsożerni, wobec tego nieustannie należy zachęcać ich do jedzenia ryb i informować o korzyściach z tego płynących.

Wyniki Seko za pierwsze trzy kwartały tego roku nie są zadowalające. IV kwartał, kluczowy dla branży rybnej, przyniesie w tym względzie zmiany?

Wyniki nie były dobre. Ceny ryb poszły w górę. Przedłużająca się susza przełożyła się także na sytuację w naszej branży. Zwiększyły się ceny dodatków używanych w przetwórstwie ryb, takich jak chociażby marchew czy cebula. Tym samym marża się zmniejszyła. Już we wrześniu odnotowaliśmy pewne symptomy poprawy. W październiku marża wróciła do normy. Mogę powiedzieć, że jest to dobry wynik. Jeżeli uda nam się ją utrzymać w listopadzie oraz grudniu, to wszystko będzie zmierzało w dobrym kierunku. Wyniki nie powinny być gorsze niż w ubiegłym roku. Sytuacja nie jest na tyle groźna, abyśmy mogli obawiać się o nasze położenie. Ogólna sytuacja spowodowała, że marże okazały się niższe. Mieliśmy do czynienia z pewnego rodzaju huśtawką. Obecnie wszystko wraca do normy.

Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
kapitał zakładowy 655 000,00 ZŁ, KRS: 0000255152, NIP: 586-010-29-90

Pani Domu Poleca Boże Narodzenie 2015

grudzień 2015

nakład: 60 000 egz.

Dopisz do listy zakupów

Przedświąteczne zakupy to ciągłe decydowanie, co warto kupić. Wybraliśmy kilka produktów, które są naszym zdaniem godne polecenia.

Intensywny w smaku i kolorze

Jeżeli ugotowany z buraków barszcz jest zbyt cienki, naprawimy to, dodając trochę koncentratu. Można też zrobić barszcz, dodając koncentrat do bulionu, rosółu lub mieszając z przegotowaną wodą.

Cena: ok. 2,80 zł



Dla zabieganych

Barszcz ekspresowy to niezłe rozwiązanie dla osób zapracowanych, które nie zdążą ugotować na wigilię barszczu. Wystarczy parę minut i gotowe.

Cena: 1,52 zł

Do ciast i pierogów

Mąka tradycyjna z Szadek jest uniwersalna, nadaje się do wszelkiego rodzaju wypieków – ciasta pierogowego, chlebowego i ciast drożdżowych, kruchych, a nawet do tortów. Więcej informacji znajdziecie na stronie internetowej: www.mlynyszadek.pl

Cena: 1,99 zł



Do kutii i deserów



Miód wielokwiatowy może być używany do wypieków i deserów na zimno. Słoik z poręcznym zamknięciem z klamrą jest bardzo wygodny. Szczelne zamknięcie chroni miód przed dostępem powietrza.

Cena: 34,90 zł

Zdrowe napoje

Soki z polskich jabłek i gruszek to doskonała propozycja dla tych, którzy nie lubią napojów gazowanych i nie przepadają za wigilijnym kompotem z suszu.

**Cena: jabłko – 3,60 zł
Jabłko i gruszka – 4,30 zł**



Pieczywo bez konserwantów

Chleby z Lidla są pieczone bez użycia substancji konserwujących. Chleb Pełne Ziarne powstaje na naturalnym zakwasie żytnim. Pieczywo żytnie jest przygotowywane wyłącznie z maki żytniej.

Cena: Pełne Ziarne – 3,99 zł, Żytni – 2,49 zł



Dla amatorów śledzi

Filety śledziowe doskonale nadają się na małą przekąskę lub jako przystawka przed daniem głównym. Firmą SEKO przygotowano tę przekąskę w kilku smakach.

Cena: 5,50-6 zł



Świąteczna porcelana

Elegancka porcelana z odrobiną finezji to obowiązkowy element dekoracyjny na świątecznym stole. Firma Fyrklövern przygotowała specjalny świąteczny serwis, który składa się z 12 zestawów.

**Cena kolekcjonerska:
np. zestaw 2 talerze – 129 zł**

Przyjaciółka Poleca Boże Narodzenie 2015

listopad/grudzień 2015

nakład: 60 000 egz.

Z sklepowej półki

To się może przydać

Przedstawiamy produkty, po które warto sięgnąć podczas przygotowania świątecznych potraw.

Mrożone owoce

♦ Śliwki i wiśnie bez pestek
HORTEX to dojrzałe owoce zebrane i zamrożone tuż po zbiorach. Dobrze do ciast i deserów, a także do dań wytrawnych i sosów.
Cena za 450 g śliwek – 4,99 zł.
Cena za 450 g wiśni – 6,49 zł.



Dodatek do ciast

♦ **Masę orzechową z kawałkami orzeszków HELIO** możesz wykorzystać do przekładania ciast lub waflów, nadziewania bułeczek i rogalików, tart czy strucli. Przyrządzisz z niej kiem albo polewę do tortów i pierników.
Cena za 560 g – 9 zł.



Sosy „Jak u mamy”

♦ **Sos Borowikowy WINIARY** z suszonych borowików, z dodatkiem pszennej mąki i liścia laurowego. Podkreśli smak mięs duszonych, pieczonych, smażonych.
Cena ok. 2,50 zł.



Do wypieków

♦ **Mąka pszenna tradycyjna od Młynarzy z Szadek** jest uniwersalna, nadaje się do wypieku chleba, ciast, pizz, wyrobu makaronów i pierogów, a nawet do tortów. Więcej informacji na stronie: www.mlynyszadek.pl.
Cena za kg – 1,99 zł.



Do serników i deserów

♦ **Twaróg sernikowy DELIKATE PIĄTNYCY** to produkt specjalnie przygotowany do wypieku serników. Zapakowany w wygodne jednokilogramowe wiaderko. Nie trzeba do niego dodawać masła, bo ser zawiera aż 18 proc. tłuszczu. Dostępny w sklepach BIEDRONKI od 16 listopada.
Cena za wiaderko 1 kg – 7,99 zł.



Sposób na polewę

♦ **Cukier do polew DIAMANT** to nowy produkt, którego specjalna receptura sprawia, że po połączeniu z wodą powstaje z niego śnieżnobiała, elastyczna, gładka polewa. Nie kruszy się, nie pęka i dobrze przylega do powierzchni wypieków.
Cena za 250 g – 1,99 zł.



Do kawy i herbaty

♦ **Ciasteczka maślane i figurki korzenne, dekorowane Cukiernia Róża.** Dostępne w BIEDRONCE od 23 listopada – figurki korzenne: od 14 grudnia – ciasteczka maślane.
Cena za figurki korzenne 250 g – 5,99 zł,
za ciasteczka maślane 454 g – 12,99 zł.



Zupy „Jak u mamy”

♦ **Zupa Borowikowa WINIARY** Zawartość torebki wystarczy rozpuścić w 1/2 l zimnej wody, doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu 5 minut, mieszając od czasu do czasu.
Cena za opakowanie – 2,69 zł.



Na przystawkę

♦ **Filety śledziowe solone z pietruszką albo z zielonymi oliwkami i kaparami SEKO** są gotową do spożycia przekąską.
Cena za filety śledziowe z pietruszką 350 g – 5,50 zł,
z zielonymi oliwkami i kaparami 200 g – 6 zł



Do grzybowej

♦ **Makaron łazanki DOBRUSIA** w kształcie płaskich kwadratów podawany jest najczęściej do kapusty z grzybami, zupy grzybowej i wigilijnych klusek z makiem. Do kupienia w BIEDRONCE od 26 listopada.
Cena za 500 g – 1,99 zł.

