

## Nominowani do Godła Teraz Polska.

### XXIX edycja Konkursu Teraz Polska na Produkcie i Usługi

#### KATEGORIA - PRODUKTY

**Pieczywo mrożone do odpieku: chleb żytni bez drożdży, chleb polski, chleb wieloziarnisty**

**NOWEL Sp. z o.o.**

**Chleb żytni bez drożdży** to produkt o najprostszym składzie (mąka żytnia, woda, cukier, sól, olej rzepakowy), który wyrasta na naturalnym zakwasie według tradycyjnych receptur. Dzięki swojej recepturze długo zachowuje wilgotność i świeżość oraz ma niski indeks glikemiczny, dzięki czemu jest zalecany dla diabetyków i osób ceniących naturalne produkty. Pieczywo z „czystą etykietą” oraz wolne od GMO.

**Chleb polski** to pieczywo pszenno-żytnie na zakwasie, które zawdzięcza swój wyjątkowy smak połączeniu najlepszych składników i tradycyjnych receptur. Produkt wyróżnia „czysta etykieta”, co oznacza, że nie zawiera konserwantów, dodatków i wzmacniaczy smaku oraz jest wolny od GMO.

**Chleb wieloziarnisty** to pieczywo pszenne na naturalnym zakwasie z dodatkiem mąki żytniej, z ziarnami i otrębami pszennymi. Produkt zawiera aż 14% ziaren, takich jak siemię lniane, soja, słonecznik i sezam, które znane są ze swoich właściwości prozdrowotnych (obniżanie poziomu cholesterolu we krwi, poprawa pracy układu trawiennego). Produkt z „czystą etykietą” – bez konserwantów, dodatków i wzmacniaczy smaku oraz wolny od GMO.

NOWEL to rodzinna firma o niemal 100-letniej tradycji, która znajduje się w czołówce producentów pieczywa do odpieku. Historia NOWEL sięga 1925 r., kiedy Antoni Nowakowski – dziadek obecnej właścicielki, Elżbiety Zajezierskiej – założył pod Warszawą małą, rzemieślniczą piekarnię, w której wypiekane było pieczywo dla lokalnej społeczności. W 2010 roku NOWEL skoncentrował swoją działalność wyłącznie na wytwarzaniu pieczywa do odpieku. Dzisiaj firma zatrudnia kilkuset pracowników, a zarządza nią już czwarte pokolenie rodziny.

Firma NOWEL jako jedna z pierwszych w Polsce rozpoczęła produkcję pieczywa mrożonego. Zakład produkcyjny w Legionowie o powierzchni 18 tys. m kw. jest jednym z najnowocześniejszych obiektów tego typu w Europie. Od 2013 roku NOWEL przeznaczył 160 mln zł na rozwój parku maszynowego. Każdego dnia, 7 dni w tygodniu, 24 godziny na dobę, wytwarza 3 000 000 bułek, w sumie ok. 240 ton pieczywa dziennie. Pieczywo NOWEL eksportowane jest obecnie do kilkunastu krajów, w tym pozaeuropejskich. Eksport stanowi 30% sprzedaży, a udział ten zwiększa się systematycznie.

O smaku pieczywa NOWEL decydują niezmiennie od lat receptury, oparte na czterech naturalnych składnikach: mące, wodzie, zakwasie i soli. Ze względu na długoletnią rodzinną tradycję i silne przywiązanie do korzeni, mąka używana do wypieku pieczywa pochodzi z polskich zbóż. Produkty posiadają tzw. „czystą etykietę”, co oznacza, że są wytwarzane wyłącznie z naturalnych składników, bez spulchniaczy, wzmacniaczy smaku oraz sztucznych konserwantów, a także są wolne od GMO. Ich najwyższa jakość została potwierdzona certyfikatami BRC oraz IFS, a także certyfikatem amerykańskiej organizacji Food and Drug Administration (FDA) i koreańskiej KFDA. NOWEL dba nie tylko o najwyższe standardy w produkcji pieczywa, lecz także konsekwentnie działa na rzecz

budowania jego dobrej marki w Polsce w ramach Stowarzyszenia Producentów Pieczywa jako jego członek założyciel, wraz z trzema innymi producentami pieczywa mrożonego.

## **Wielkopolski olej rzepakowy, Wielkopolski olej słonecznikowy i Wielkopolska mieszanka oleju rzepakowego z oliwą z oliwek extra virgin 5%**

### **EOL Polska Sp. z o.o.**

W skład rodziny olejów Wielkopolski wchodzi: **olej rzepakowy, słonecznikowy oraz mieszanka oleju rzepakowego z oliwą z oliwek extra virgin 5%**. „Głową rodziny” jest tutaj olej Wielkopolski „tłoczony tylko raz”, otrzymywany wyłącznie z nasion o polskim pochodzeniu. Dodatkowym atutem tego oleju jest to, że otrzymywany jest on wyłącznie w drodze mechanicznego tłoczenia, bez mieszania z olejem pochodzącym z ekstrakcji, czyli chemicznego procesu pozyskiwania oleju. Ten sam olej rzepakowy używany jest również do otrzymywania mieszanki z 5% dodatkiem oliwy z oliwek extra virgin, tworząc tym samym nowe, oryginalne połączenie będące alternatywą dla tradycyjnego smaku oleju rzepakowego. Olej rzepakowy Wielkopolski uzyskał również certyfikat ISCC dotyczący zrównoważonego rozwoju i wspiera akcję „Zatrzymaj bociana”. Oleje Wielkopolskie to wysokiej jakości oleje roślinne, które dzięki procesowi rafinacji doskonale nadają się przede wszystkim do smażenia potraw, ale można je z powodzeniem stosować również do pieczenia, jak i na zimno - do wszelkiego rodzaju dressingów i sałatek.

**EOL Polska Sp. z o. o.** powstała w 2010 roku jako spółka *joint venture* pomiędzy amerykańską firmą ADM, stanowiącą trzon technologiczny spółki oraz brytyjską firmą Princes, stanowiącą zaplecze sprzedażowe i marketingowe. Firma mieści się w Szamotułach, ok. 30 km od Poznania – małym mieście z dobrym połączeniem transportowym, niewielkim bezrobociem i wieloma międzynarodowymi firmami położonymi w okolicy. Firma zajmuje się rozlewem olejów spożywczych rafinowanych oraz ich mieszanek. Olej rozlewany jest do butelek PET o objętościach: 0,9 L, 1 L, 2 L, 3 L. Oprócz rodzimego oleju rzepakowego, pozyskiwanego głównie z sąsiadującej z rozlewnią rafinerii, rozlewany jest tu również olej słonecznikowy oraz mieszanki: oleju rzepakowego z olejem słonecznikowym i oleju rzepakowego z oliwą z oliwek extra virgin.

Rozlewnia wyposażona jest w dwie linie rozlewnicze, z których nowocześniejsza, uruchomiona w 2011 roku, zapewnia większą automatyzację i wydajność procesu rozlewania. Firma posiada własny magazyn wysokiego składowania, z którego odbywa się dystrybucja. Głównymi odbiorcami rozlewanych olejów są duże sieci handlowe: JMP, Lidl, Tesco, Auchan, COOP, a oprócz tego również mniejsze sklepy i dyskonty. Produkty sprzedawane są zarówno odbiorcom z Polski, jak również wysyłane za granicę – do Czech, Niemiec, Rumuni, Litwy, Skandynawii.

## **Bee Complex - miód z produktami pszczelimi**

### **Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik”**

**Bee-Complex** to zbilansowane połączenie biologicznie aktywnych produktów pszczelich: pyłku, pierzgi, propolisu i mlecza. Składniki spaja miód wielokwiatowy, zapewniający ich maksymalne wchłonięcie przez organizm człowieka. Produkt ten został stworzony z myślą o osobach pragnących zwiększyć swoją odporność oraz przywrócić witalność. To doskonałe źródło niezbędnych składników mineralnych oraz antyoksydantów. Bee-Complex to jedyny na rynku produkt zawierający w swym składzie wszystkie produkty pszczele, dzięki czemu produkt wykazuje zarówno walory odżywcze, jak i detoksykujące, bakteriobójcze, przeciwwirusowe, przeciwgrzybicze oraz regenerujące. W skład produktu wchodzi produkty pszczele, które wykazują następujące właściwości. Miód wielokwiatowy działa dobrze przy różnego rodzaju alergiach, a zwłaszcza w katarze siennym. W pyłku kwiatowym, znajduje się ponad 36 makro- i mikroelementów. Stanowi także bogate źródło witamin rozpuszczalnych w wodzie i w tłuszczach. Pozwala uzupełnić w krótkim czasie braki pierwiastków, dlatego polecany jest osobom, których dieta zawiera zbyt mało świeżej żywności. Pierzga, zawiera w sobie wiele witamin, a także mikro i makroelementów, takich jak magnez, żelazo, miedź, cynk, potas, fosfor, czy sód. Stosowana jest w dolegliwościach trawiennych. Jest także bardzo pomocna w zwalczaniu problemów z wątrobą, woreczkiem żółciowym, jelitami oraz żołądkiem. Propolis dzięki zawartości w nim wartościowych związków chemicznych, szczególnie flawonów, pomaga m.in. stymulować przemianę materii, leczyć reumatoidalne zapalenie stawów. Mleczko pszczele to idealne źródło kwasu pantotenowego, czyli witaminy B5, który pomaga pokonać stres, zmęczenie i bezsenność. Dodatkowo sprzyja regeneracji komórek organizmu, przyspieszając tym samym procesy leczenia

**Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik”**, założone zostało w 1973 roku przez Annę i Janusza Kasztelewiczów, dla których pszczelarstwo jest czymś więcej niż zawodem i pracą. Jest autentyczną pasją, wynikającą z fascynacji pszczołami. Firma znajduje się w sercu malowniczego pasma Beskidu Sądeckiego – Stróżach, małej miejscowości na południu Polski. W naturalnym i czystym ekologicznie środowisku, wśród pól i łąk polskich Karpat umieszczono 1500 uli. W pasiekach pozyskuje się wysokiej jakości miody odmianowe oraz inne produkty pszczele: pyłek kwiatowy, mleczko, воск, propolis oraz pierzgę. Gospodarstwo Pasieczne „Sądecki Bartnik” zajmuje się również skupem i konfekcjonowaniem wszelkich produktów pszczelich oraz ich sprzedażą. Doskonałe kwalifikacje pracowników oraz świetne wyposażenie laboratorium dają gwarancję najwyższej, światowej, jakości produktów. Firma spełnia wymogi standardów BRC i IFS. Konsekwentnie, od wielu lat „Sądecki Bartnik” dba również o pszczelarzy. Z myślą o nich prowadzi wychów wysokiej wartości matek pszczelich oraz prace hodowlane. W ofercie firmy jest również sprzęt pszczelarski oraz literatura fachowa.

Od 2000 roku wizytówką „Bartnika” jest Muzeum Pszczelarstwa, które można zwiedzać przez cały rok. Goście mogą zdobyć także wiedzę na temat pszczelego społeczeństwa, poznać tajemnice odwiecznego związku człowieka i pszczoły, a także historię bartnictwa i pszczelarstwa. Organizowane przez „Sądeckiego Bartnika” warsztaty pszczelarskie dla młodzieży szkolnej są świetną okazją do zaprzyjaźnienia się z pszczołami i poznania ich świata. Łączenie tradycji z nowoczesnością, innowacyjne rozwiązania, wykwalifikowana kadra oraz własne, dobrze wyposażone, laboratorium to gwarancja produktów najwyższej jakości. Wszystko, czym zajmuje się „Sądecki Bartnik” służy pielęgnowaniu i

popularyzowaniu najświetniejszych tradycji polskiego pszczelarstwa. Marka umacnia swoją wiarygodność także poprzez działalność edukacyjną i kulturotwórczą.

## **Serki i twarożki GRANI „Mleczna Polana”**

### **POLOmarket Sp. z o.o.**

**Twarożki Grani MLECZNA POLANA** o dwóch smakach: naturalnym i ze szczypiorkiem to produkty powstałe z polskiego mleka od krów karmionych paszami bez GMO.

Pyszne twarożki ziarniste o naturalnym smaku i lekkiej konsystencji to źródło cennego białka, wapnia i witamin.

Z kolei serek wiejski naturalny stworzony został z polskiego mleka od krów wypasanych na najczystszych łąkach Podlasia. To doskonały smak delikatnych ziarenek twarożku, zanurzonych w słodkiej śmietance. Lekkie źródło dobrze przyswajalnego białka i wapnia. Niezastąpiony na śniadanie, kolację lub jako przekąska.

**POLOmarket** to jedna z największych polskich sieci supermarketów, zbudowana od podstaw, z zaangażowaniem wyłącznie polskiego kapitału. Powstała w 1997 roku z liczbą 27 sklepów. Dziś POLOmarket to blisko 280 nowoczesnych placówek na terenie całej Polski. Miesięcznie placówki odwiedza prawie 9 mln klientów. Sieć współpracuje z szerokim gronem polskich dostawców. Głównym przedmiotem działalności POLOmarketu jest dystrybucja i sprzedaż produktów spożywczych i przemysłowych. W ofercie znajduje się około 4000 indeksów, w tym wysoki udział sprzedaży produktów świeżych i ultra świeżych. Sklepy wyposażone zostały w ladę tradycyjną, otwartą ladę mięsno-wędliniarską, stoisko owoce i warzywa, pieczywo z własnego wypieku oraz cały czas rozbudowywane, bardzo wysokiej jakości produkty marki własnej w atrakcyjnych cenach, oparte o krajowych producentów.

W 2017 r. wprowadzone zostały cztery marki (brandy) parasolowe: Mleczna Polana (nabiał i przetwory mleczne), Wypiekarnia i Ciachownia (pieczywo i ciasta), Rzeźnik Szymon (mięso i wędliny) oraz Zaczarowany Ogród (owoce, warzywa i przetwory). Sieć od wielu lat inwestuje duże środki w modernizację swoich placówek, otwarcia nowych, a także w infrastrukturę logistyczną i informatyczną.

W 2016 roku sieć wdrożyła program „POLOkarta”. Jest to karta lojalnościowa POLOmarketu dla stałych Klientów sieci, którą można otrzymać bezpłatnie w każdym sklepie sieci podczas dokonywania zakupów. Innowacyjny system rejestracji, oparty o terminal płatniczy, pozwala przystąpić do programu w czasie krótszym niż 1 minuta. Przy zakładaniu karty koniecznym jest jedynie podanie numeru telefonu, bez jakichkolwiek danych osobowych, a autoryzacja karty następuje poprzez SMS.

Filozofią POLOmarketu jest całkowite zorientowanie na potrzebach Klientów (Customer Centric Company i Customer Experience), dzięki czemu w połączeniu z nakładami inwestycyjnymi istnieje możliwość precyzyjnego reagowania na bieżące potrzeby Klientów. W ramach Custom Publishing sieć wydaje również swój własny POLO magazyn.

## **Twaróg trzykrotnie mielony „Mleczna Polana”**

**POLOmarket Sp. z o.o.**

**Twaróg trzykrotnie mielony MLECZNA POLANA** należy do kategorii produktów nabiałowych. Produkowany jest wyłącznie w oparciu o naturalne składniki pochodzące z mleka krowiego.

Mleko uzyskane, z którego odwirowano część tłuszczu, poddawane jest procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszane w odpowiedniej temperaturze za pomocą wyselekcjonowanych kultur bakterii fermentacji mlekowej. W następstwie czego otrzymuje się skrzep ukwaszonego mleka, które poddaje się obróbce termicznej polegającej na podgrzaniu do temp. 38 stopni Celsjusza, krojeniu skrzepu twarogowego, dogrzewaniu do temperatury 42 stopni Celsjusza, odczerpywaniu serwatki, prasowaniu twarogu na wózkach twarózkarskich i chłodzeniu. Po przeprowadzeniu wszystkich czynności technologicznych włącznie z wychłodzeniem twarogu półtłustego następuje trzykrotne mielenie na młynku koloidalnym i formowanie za pomocą próżniowej nadziewarki do twarogu. Wytworzony w ten sposób naturalny produkt ma bogaty bukiet zapachowy i wysokie walory smakowe. W procesie produkcji twarogu trzykrotnie mielonego MLECZNA POLANA nie są stosowane żadne substancje stabilizujące, zagęszczające czy konserwujące. Oferowany produkt jest produktem z tzw. „czystą etykietą” i nie zawiera substancji zagęszczających i stabilizujących strukturę. Nie jest też poddawany procesowi termizacji, którego celem jest wydłużenie terminu przydatności do spożycia.

## **Linia wędlin PURE**

**POLOmarket Sp. z o.o.**

Produkty **PURE RZEŹNIKA SZYMONA** to wyroby wyprodukowane według starych, sprawdzonych receptur, w których zrezygnowano z dodatku wzmacniaczy smaku, sztucznych barwników a przede wszystkim z substancji konserwujących. Cudowny zapach produktów **PURE RZEŹNIKA SZYMONA** pochodzi z naturalnych aromatów, których źródłem są naturalne zioła oraz ekstrakty z ziół i owoców. Głębia smaku produktów **PURE RZEŹNIKA SZYMONA** to także zasługa specjalnie wyselekcjonowanego mięsa, pochodzącego od sprawdzonych hodowców. Wszystkie wyroby **PURE** produkowane są przez polskich producentów. Dzięki takim zabiegom produkty z linii **PURE RZEŹNIKA SZYMONA** mogą pochwalić się możliwie najczystsza etykietą.

## **Linia suplementów diety MAX**

**Zakłady Farmaceutyczne Colfarm SA**

**Zakłady Farmaceutyczne Colfarm SA** to nowoczesne polskie przedsiębiorstwo produkcji farmaceutycznej powstałe w 1999 roku. Dynamicznie rozwija technologię produkcyjną w sektorze suplementów diety i leków OTC. Każdy etap wytwarzania produktu – od idei poprzez badania, proces wdrożeniowy i produkcję - przebiega zgodnie z Systemem Zapewnienia Jakości wg zasad GMP (Good Manufacturing Practice) oraz wymogami systemu HACCP wg. Codex Alimentarius.

Linia MAX składa się z następujących preparatów:

- Cynk - to suplement diety, który przyczynia się do utrzymania prawidłowego stanu skóry, paznokci i włosów;
- Multiwitamina - to optymalnie skonfigurowany zestaw witamin i minerałów specjalnie dla osób, które chcą wzmocnić odporność organizmu, poprawić koncentrację, zmniejszyć zmęczenie oraz wspomóc układ nerwowy;
- Ultralac Rich - to suplement diety, w skład którego wchodzi 5 miliardów żywych kultur bakterii dziesięciu wyselekcjonowanych szczepów bakterii oraz inulina i FibregumTM – rozpuszczalny błonnik pochodzący z akacji;
- Kwas foliowy - to suplement diety zalecany głównie kobietom planującym, jak i będącym w ciąży;
- Vitaminum B - to suplement diety zawiera witaminę B, niacynę, tiaminę, biotynę, które biorą udział w prawidłowym przebiegu funkcji psychicznych (psychologicznych) oraz funkcjonowaniu układu nerwowego;
- Max Vita C 1000 - to wysokiej jakości suplement diety zawierający 1000 mg. (1250% RWS\*) witaminy C (kwasu L-askorbinowego) w 1 kapsułce. Witamina C wspiera układ nerwowy i odpornościowy, wspomaga prawidłowy przebieg procesów metabolicznych oraz proces produkcji kolagenu;
- Tran - to suplement diety zawierający wysokiej jakości olej z wątroby rekina oraz witaminy A, D i E. Tran w postaci kapsułki jest łatwy w użyciu, nie wydziela zapachu;
- Vitaminum B12 - to suplement diety wspomaga prawidłowe funkcjonowanie układu odpornościowego oraz prawidłową produkcję czerwonych krwinek;
- Potas - suplement diety, który pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego i mięśniowego oraz w utrzymaniu prawidłowego ciśnienia krwi;
- Max Vita C 1500 - to maksymalna dawka witaminy C w jednej kapsułce;
- Max Vita D3 2000 - to wysokiej jakości suplement diety stanowiący bogate źródło naturalnej witaminy D3 (cholekalcyferolu);
- Max Vita A+E - to wysokiej jakości suplement diety w postaci kapsułek miękkich, zawierający rozpuszczalne w tłuszczach witaminy A i E;
- Max Omega 3 1000 - to wysokiej jakości suplement diety uzupełniający codzienną dietę w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe omega-3.

**GREAT Smoothie: jabłko-banan-szpinak, jabłko-marchew-burak, jabłko-mango-dynia**

**KGH Polska Sp. z o.o.**

**Smoothie GREAT** to gęste przecierowe soki owocowo-warzywne na bazie naturalnych składników, nie z koncentratu, bez barwników, substancji słodzących i konserwujących, wzbogacone witaminą C. To pożywne napoje z dużą ilością witamin i zdrowych składników odżywczych, które uzupełnią każdą dietę. Polecane są dla wszystkich, a przede wszystkim dla osób dbających o zdrowy tryb życia.

Soki są dostępne w 3 kompozycjach smakowych:

- smoothie czerwone: jabłko – banan – szpinak
- smoothie żółte: jabłko – mango – dynia
- smoothie zielone: jabłko – marchew – burak

Smoothie GREAT to doskonała kompozycja zmiksowanych warzyw i owoców. Smoothie – jabłko, banan, szpinak powstaje z naturalnych przecierów z dodatkiem soku z jabłek i cytryny. Jest wzbogacony o witaminę C. Ten niesamowicie smaczny miks owocowo-warzywny może być podstawą zdrowej diety. Porcja Smoothie GREAT dostarczy każdego dnia odpowiednią dawkę składników odżywczych oraz witaminy C, które pomagają w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego.

Smoothie GREAT to doskonale przygotowane kompozycje owocowo-warzywne, które dostarczają organizmowi wielu niezbędnych składników pokarmowych. Naturalne przeciery owocowo-warzywne z dodatkiem soku z jabłek i cytryny, wzbogacone o witaminę C, pełne zdrowych składników odżywczych doskonale uzupełniają każdą dietę.

Firma **KGH Polska** od kilku lat pogłębia wiedzę i doskonali technologię produkcji, aby dostarczyć swoim klientom wysokiej jakości soki owocowe, smoothie owocowo-warzywne, napoje z aloesem, wodę kokosową oraz lemoniady pod marką **QEENCY** oraz **GREAT**. Wychodząc naprzeciw potrzebom konsumentów tworzy innowacyjne produkty i przygotowuje atrakcyjne kompozycje smakowe. Produkty pod marką **QEENCY** oraz **GREAT** powstają z naturalnych składników, bez konserwantów, sztucznych dodatków oraz barwników. Są wzbogacone o witaminy i mikroelementy. KGH Polska kieruje swoje produkty do polskich rodzin ceniących zdrowy styl życia.

Oprócz wysokiej jakości soków i napojów firma **KGH Polska** specjalizuje się także w realizacji projektów związanych z produkcją opakowań tekturowych dla branży owocowo-warzywnej.

**Bułka pszenna na zakwasie do hot doga francuskiego w wersji standardowej i powiększonej XXL**

**LANTMANNEN UNIBAKE POLAND Sp. z o.o.**

**Firma Lantmannen Unibake** należy do czołówki międzynarodowych producentów pieczywa mrożonego i świeżego na świeczie; jest właścicielem takich marek jak Schulstad (zaadresowanej do rynku detalicznego) i Schulstad Bakery Solutions (dla rynku gastronomicznego). W Polsce obecna jest od ponad 25 lat od początku lat dziewięćdziesiątych.

Lantmannen Unibake jest częścią Grupy Lantmannen działającej w 5 sektorach: rolniczym, energetycznym, maszynowym, nieruchomościach i żywnościowym. Lantmannen Unibake należy do sektora żywnościowego. W ramach Grupy działa 37 piekarni w tym 3 piekarnie w Polsce: w Nieporęcie koło Warszawy, w Poznaniu oraz nowo otwarta największa i najnowocześniejsza piekarnia w Nowej Soli. Lantmannen Unibake oferuje szeroką gamę bułek do hamburgerów i hot dogów – klasycznych i francuskich, bagietek ciabatt, panini, spodów do zapiekanek, pieczywa do kebabów i pit, croissantów, ciastek z przeznaczeniem do gastronomii i do detalu. Bagietki do hot doga francuskiego są wypiekane w Nieporęcie pod Warszawą od 25 lat. W tym roku firma Lantmannen Unibake uruchomiła nową piekarnię w Nowej Soli. To największy i najbardziej nowoczesny zakład firmy w Polsce a nowo otwarta linia do produkcji hot doga francuskiego jest największą i najnowocześniejszą linią na świecie i zapewnia lepszą, bardziej stabilną jakość przy niższych kosztach wytwarzania, dzięki swej skali i zaawansowanej automatyzacji. Zakład w Nowej Soli korzysta z najwyższej jakości surowców, głównie od polskich, lokalnych dostawców (m.in. młyny, cukrownie, producenci drożdży, opakowań, dostawcy energii i gazu), co przełoży się może pośrednio na powstanie nowych miejsc pracy u polskich kooperantów firmy w tym regionie. W zakładach realizowane jest zrównoważone podejście do rozwoju, mające na uwadze dbanie o środowisko naturalne. M.in. instalacja chłodnicza i piece zostały zoptymalizowane energetycznie, np. ich ciepło jest odzyskiwane i wykorzystywane w innych częściach zakładu. W zakładzie zastosowane zostało oświetlenie typu LED, a na parkingu zainstalowano stacje ładowania samochodów elektrycznych.

**Bułka pszenna do hot doga francuskiego na zakwasie, w wersji standard i w wersji powiększonej XXL** to od ponad 20 lat jeden z najpopularniejszych produktów na rynku gastronomicznym w kategorii produktów piekarskich. Swoją popularność zawdzięcza przede wszystkim unikatowemu kształtowi, który w pełni odpowiada na potrzeby konsumentów, szczególnie podróżujących i odwiedzających stacje benzynowe. Ostatnio do grona konsumentów dołączyły też osoby kupujące w tzw. osiedlowych sklepach convenience typu Żabka, gdzie w kąciku gastronomicznym mogą napić się kawy i zjeść hot doga. Koncepcja hot doga francuskiego to minimalnie skomplikowane i szybkie przygotowanie; idealna przekąska „w drodze”.

Bułki firmy Lantmannen do hot doga francuskiego idealnie spełniają swoje zadanie, czyli utrzymują dodatki „na miejscu” (nic się nie brudzi i nic nie wycieka). Jednocześnie bułka pszenna do hot doga francuskiego to wysokiej jakości bagietka pszenna wypiekana na zakwasie pszennym. Zakwas to źródło głębokiego smaku i aromatu. Dodatkowo dzięki jego zastosowaniu zwiększa się przyswajalność cennych składników pieczywa. Bagietka jest wypieczona na bazie jak najkrótszej receptury, bez sztucznych polepszaczy i emulgatorów.

**Chrup i Chruposzki Junior Chrup**



## **EUROMAX Rokicki Krzysztof**

Na Podlasiu, w miejscowości Szumowo, w 1972 roku powstała rodzinna firma piekarnicza. To tu, na podstawie tradycyjnych receptur, Jan Rokicki rozpoczął wytwarzanie pieczywa. W 2000 roku piekarnię przeniesiono do Zambrowa.

Obecnie syn Krzysztof przekształcił firmę w nowoczesny zakład pod nazwą „**Euromax**”, posiadający wiele wyspecjalizowanych linii produkcyjnych. Nie zmieniła się jedynie receptura i filozofia produkcji pieczywa dla klientów poszukujących zdrowych i smacznych produktów.

W 2016 roku został opatentowany nowy produkt - chrupiąca przekąska z pieczywa pszennego, pszenno-żytniego i razowego: Chruposzki Junior i Chrupy. Produkcja bez smażenia, podwójne wypiekanie, szeroka gama smaków w oparciu o naturalne przyprawy i zioła, są niewątpliwymi zaletami produktów. Chruposzki Junior to przekąska z pieczywa pszennego o smaku cebulowo - serowym i pomidorowo- cebulowym, opracowana z myślą o najmłodszych konsumentach. Znakomicie sprawdzi się jako przekąska szkolna. Może być także dodatkiem do sałatek czy zup.

Natomiast Chrupy to przekąski z posypką o smaku:

- **mocnym: czosnek-masło-zioła-pieprz**

Przekąska z pieczywa pszennego dla odważnych smakoszy, lubiących intensywne oraz ostre smaki czosnku i pieprzu. Idealnie sprawdza się na imprezach jako przekąska do wszelkiego rodzaju napojów.

- **łagodnym: śmietana-cebulka-ser-koperek**

Przekąska z naturalnego pieczywa razowego, która ze względu na twardość i chrupkość skierowana jest do osób dorosłych. Ostrość smaku cebuli i sera łagodzi smak śmietanki wzbogacony aromatycznym koprem. Sprawdza się jako przekąska do napojów oraz jako dodatek do sałatek.

- **pikantnym: tabasco-ser-papryka-cebula**

Pikantna przekąska z pieczywa pszennego dla lubiących mocne i intensywne smaki. Obecność ostrej papryki i tabasco na długo pobudza kubki smakowe.

- **oryginalnym: śmietana-grzyby-cebula-pietruszka**

Smakowita przekąska z pieczywa pszenno-żytniego skierowana do osób ceniących tradycyjne smaki polskiej kuchni. Aromat smażonych na maśle leśnych grzybów z cebulą i pietruszką oraz posmak soli sprawiają, że sprawdza się jako przekąska do napojów gazowanych.

- **tradycyjnym: szynka wiejska-śmietana-szczypiorek**

Idealna przekąska z pieczywa pszennego, którą wyróżnia delikatny i wyrazisty smak wiejskiej szynki z łagodną śmietaną oraz intensywnym szczypiorkiem. Wspaniałe wrażenie pajdy pieczywa z masłem i plasterem wędzonej szynki.

**Linia produktów „Zioła w tabletkach”**

**Zakłady Farmaceutyczne Colfarm S.A.** to nowoczesne polskie przedsiębiorstwo produkcji farmaceutycznej, powstałe w 1999 roku. Dynamicznie rozwija technologię produkcyjną w sektorze suplementów diety i leków OTC. Nowoczesny park maszynowy, który jest nieustannie poszerzany o kolejne urządzenia, umożliwia wytwarzanie produktów optymalnie skonfigurowanych, odpowiadających wciąż rosnącym potrzebom rynku farmaceutycznego. Każdy etap wytwarzania produktu – od idei poprzez badania, proces wdrożeniowy i produkcję - przebiega zgodnie z Systemem Zapewnienia Jakości wg zasad GMP (Good Manufacturing Practice) oraz wymogami systemu HACCP wg Codex Alimentarius, oraz pod stałym nadzorem Głównego Inspektoratu Farmaceutycznego i Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

W skład zgłoszonej do Konkursu „Teraz Polska” serii „**Ziół w tabletkach**” wchodzi następujące produkty:

- Morwa Biała Forte - suplement diety, który wspomaga metabolizm glukozy i węglowodanów;
- Ostropest plamisty 80 mg - suplement diety, który korzystnie wpływa na funkcjonowanie wątroby i dróg żółciowych;
- Ostropest plamisty forte - suplement diety, który wspomaga naturalną regenerację i ochronę wątroby. Zawiera 110 mg sylimaryny w jednej dawce;
- Bratek - suplement diety zawiera wyciąg z fiołka trójbarwnego, który sprzyja utrzymaniu zdrowej i pięknej skóry;
- Głóg - suplement diety, który korzystnie wpływa na krążenie i pracę serca.
- Karczoch - suplement diety, który wspiera wątrobę, trawienie. Pomaga utrzymać prawidłowy poziom cholesterolu;
- Melisa - suplement diety, który wspomaga dobry nastrój i spokojny sen.
- Pokrzywa – suplement diety, który wzmacnia paznokcie, włosy i kości. Korzystnie wpływa na siły witalne. Wspomaga krążenie;
- Skrzyp - suplement diety, który zawiera naturalną krzemionkę. Wzmacnia włosy i paznokcie;
- Szałwia - suplement diety, który wspiera układ pokarmowy. Pomaga utrzymać potliwość na prawidłowym poziomie. Wspomaga naturalną odporność;
- Szyszka Chmielu – suplement diety, który ułatwia wyciszenie i relaksację. Wpływa na spokojny sen;
- Waleriana - suplement diety, który wspomaga zdrowy, spokojny sen. Ułatwia wyciszenie;
- Wierzbownica Drobnokwiatowa – suplement diety, który wspomaga prawidłowe funkcjonowanie prostaty . Posiada właściwości antyoksydacyjne;
- Żurawina - suplement diety, który wspomaga zdrowie i prawidłowe funkcjonowanie dróg moczowych, pęcherza moczowego i nerek.

**Lemoniady QEENCY gazowane i niegazowane: cytryna-agrest, cytryna-arbuz, cytryna-rabarbar, mojito**

## **KGH Polska Sp. z o.o**

**Lemoniady QEENCY** to orzeźwiające napoje bezalkoholowe, w czterech letnich smakach. Dostępne wersje niegazowane na bazie soków owocowych, które zawierają 20% soku oraz gazowane o zawartości soków owocowych 5%.

Lemoniady QEENCY są dostępne w **4 kompozycjach smakowych**:

- cytryna – arbuz,
- cytryna – rabarbar,
- mojito - cytryna limonka i mięta,
- cytryna – agrest.

**KGH Polska Sp. z o.o.** od kilku lat pogłębia wiedzę i doskonali technologię produkcji, aby dostarczyć swoim klientom wysokiej jakości soki owocowe, smoothie owocowo-warzywne, napoje z aloesem, wodę kokosową oraz lemoniady pod marką **QEENCY** oraz **GREAT**. Wychodząc naprzeciw potrzebom konsumentów tworzy innowacyjne produkty i przygotowuje atrakcyjne kompozycje smakowe. Produkty pod marką **QEENCY** oraz **GREAT** powstają z naturalnych składników, bez konserwantów, sztucznych dodatków oraz barwników. Są wzbogacone o witaminy i mikroelementy. KGH Polska kieruje swoje produkty do polskich rodzin ceniących zdrowy styl życia.

Oprócz wysokiej jakości soków i napojów firma **KGH Polska** specjalizuje się także w realizacji projektów związanych z produkcją opakowań tekturowych dla branży owocowo-warzywnej.

## **GREAT sok z owoców granatu 0,3L i 1L**

### **KGH Polska Sp. z o.o**

**Sok z owoców granatu** to w 100% naturalny sok NFC (nie z koncentratu) z granatów, które rosną w legendarnym regionie Goychay w Azerbejdżanie. Ma naturalny, lekko kwaśny smak. Zawiera korzystne polifenole i antocyjany. Sok z granatu ma właściwości przeciwzakrzepowe. Picie tego soku zapobiega zawałom serca oraz udarom mózgu. Soki GREAT nie zawierają sztucznych dodatków ani konserwantów; nie są sztucznie słodzone ani zabarwione.

Sok produkowany jest wyłącznie z nienaruszonych i najwyższej jakości owoców

Sok z owoców granatu wspomaga leczenie wielu chorób:

- schorzeń serca,
- raka prostaty, skóry, piersi, jelit,
- nadciśnienia krwi, miażdżycy, cukrzycy, udaru mózgu,
- wszelkiego rodzaju infekcji bakteryjnych.

## **Szynka i polędwica bez konserwantów**

### **DOBROWOLSCY Sp. z o.o**

„**Dobrowolscy**” to firma rodzinna, której historia liczy sobie 29 lat. Siedziba firmy mieści się w Wadowicach Górnych, miejscowości położonej na malowniczym Podkarpaciu. Zakład

zajmuje się produkcją wysokiej klasy produktów wędliniarskich, łącząc rodzinne tradycje wędliniarskie z najnowszą technologią.

Zastosowanie różnych linii technologicznych umożliwia wytworzenie szerokiej gamy produktów sprzedawanych na rynku krajowym i rynkach zagranicznych.

Obecnie moce produkcyjne firmy kształtują się na poziomie 100 ton mięsa i wyrobów wędliniarskich dziennie.

Oferta produktowa jest stale wzbogacana, aby wychodzić naprzeciw oczekiwaniom konsumentów. W rezultacie, wśród ponad 198 gotowych wyrobów firmy „Dobrowolscy” klienci znajdują produkty, które trafią w gusta zarówno miłośników kulinarnych nowinek, jak i osób poszukujących tradycyjnych smaków nawiązujących do wędlin domowego wyrobu.

Polityka Jakości i Bezpieczeństwa Zdrowotnego realizowana jest w oparciu o System Bezpieczeństwa Zdrowotnego Żywności HACCP, IFS i zarządzania jakością wg ISO 9001, norm zarządzania środowiskiem oraz wysokich standardów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Na terenie zakładu funkcjonuje laboratorium mikrobiologiczne, w którym prowadzona jest stała i wnikliwa kontrola stanu higienicznego powierzchni mających kontakt z żywnością oraz badanie mięs, dodatków i wyrobów gotowych.

„Dobrowolscy” to firma realizująca świadomą politykę ekologiczną, czego rezultatem jest własna oczyszczalnia ścieków oraz cztery elektrownie wiatrowe.

Dobrze zorganizowany rynek zbytu opiera się na własnej sieci dystrybucji. Towar dostarczany jest przy wykorzystaniu własnej floty transportowej, wyposażonej w nowoczesny system monitoringu chłodzenia, który daje gwarancję zachowania niezbędnego łańcucha chłodniczego.

Firma stosuje podejście do produkcji i sprzedaży wędlin bazujące na połączeniu tradycyjnego smaku z zastosowaniem najnowocześniejszej technologii, wspartej zaangażowaniem pracowników. Skutkuje to powstaniem doskonałych wędlin, które goszczą na stołach Polaków od 29 lat.

Linia wędlin „Tradycyjnie Wędzone” to jedna z flagowych linii produktowych firmy „Dobrowolscy”. W 2016 roku została uzupełniona o dwa produkty: **szynkę bez konserwantów i polędwicę bez konserwantów**. Obie wędliny nie posiadają w składzie „E”, a swój doskonały smak zawdzięczają starannie dobranemu surowcowi oraz wędzeniu w tradycyjnej wędzarni opalanej drewnem olchowo-bukowym. Te doskonałe, w pełni naturalne produkty przygotowano z surowca o masie znacznie przekraczającej gramaturę gotowego wyrobu co oznacza, że na 100 g gotowej wędzonki przypada 110 g surowego mięsa.

Całość sprawia, że wyroby te są klasyfikowane jest produkty premium. Poza swoimi niezaprzeczalnymi zaletami takimi jak smak i aromat, wędliny te spełniają najbardziej restrykcyjne wymagania dotyczące zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), które obowiązują w Polsce od września 2017 roku.

## **AWIA SDIP**

**ENTE Sp. z o.o.** powstała w 2000 roku w Gliwicach. Jest dynamicznie rozwijającą się firmą projektowo-produkcyjną. Zajmuje się projektowaniem systemów, urządzeń oraz oprogramowania z zakresu elektroniki, informatyki i automatyki. ENTE jest wykonawcą zaawansowanych technologicznie systemów, integratorem wszystkich procesów począwszy od projektowania, poprzez produkcję, kontrolę jakości i wdrożenie, a skończywszy na serwisie. Zatrudnia zespół wysoko wykwalifikowanych inżynierów elektroników i programistów. Dysponuje nowoczesną linią technologiczną dużej wydajności i korzysta z

zaawansowanych maszyn renomowanych producentów. Spółka zorientowana jest na projektowanie i produkcję innowacyjnych rozwiązań o najwyższych parametrach, podwyższone niezawodności i przystosowanych do pracy w bardzo trudnych warunkach. Zaprojektowane przez inżynierów z ENTE rozwiązania z powodzeniem znajdują zastosowanie w następujących branżach: transport kolejowy i drogowy, przemysł, górnictwo, obronność, telekomunikacja i medycyna. Poza produkcją własnych rozwiązań firma oferuje możliwość projektowania urządzeń według potrzeb Klienta. Spółka współpracuje z wieloma partnerami zagranicznymi oferując ich produkty na rynku krajowym i zagranicznym, a także poszerza swoją ofertę eksportową. O wysokiej jakości oferowanych produktów i usług świadczą posiadane przez firmę referencje Klientów oraz wdrożone w spółce wymagania norm ISO 9001, ISO 14001 oraz standardu ISO/TS 22163 (IRIS).

ENTE od ponad 13 lat produkuje i dostarcza rozwiązania dla sektora transportu kolejowego. Największym zainteresowaniem cieszy się kompleksowy, zaawansowany technologicznie i opatentowany system **AWIA SDIP**. Skierowany jest on do producentów pojazdów szynowych, zakładów modernizujących i naprawczych taboru kolejowego, a także dla podmiotów realizujących transport publiczny. Może być stosowany w takich pojazdach, jak: elektryczne i spalinowe zespoły trakcyjne, tramwaje, trolejbusy oraz autobusy. System AWIA SDIP, jako jedyny na polskim rynku, integruje ze sobą dotychczas niewspółpracujące i niezależne systemy pokładowe. Umożliwia: lokalizację GPS, identyfikację maszynisty, prezentację służbowego rozkładu jazdy na terminalu sterującym, zarządzanie informacją pasażerską oraz emisją reklam, podgląd i rejestrację obrazu z kamer, zliczanie potoków pasażerskich, komunikację głosową wewnątrz pojazdu, a także dostęp do Internetu dla pasażerów. Wszystkie komponenty systemu są zgodne z normami: PN-EN 50155 Zastosowania Kolejowe - Wyposażenie elektroniczne stosowane w taborze, PN-EN 45545-2 Ochrona przeciwpożarowa w pojazdach szynowych (na poziomie HL1, HL2 i HL3), PN-EN 50121-3-2 Zastosowania kolejowe – Kompatybilność elektromagnetyczna, TSI PRM. AWIA SDIP stanowi nieodzowny element rzetelnej i sprawnej komunikacji w środkach publicznego transportu zbiorowego. Znacząco podnosi komfort podróżowania oraz sprzyja postrzeganiu przewoźnika jako nowoczesnego i ukierunkowanego na potrzeby pasażerów.

ENTE, współpracując z takimi firmami jak: Pojazdy Szynowe PESA Bydgoszcz S.A., NEWAG S.A., ZNTK Mińsk Mazowiecki S.A., Przewozy Regionalne Sp. z o.o., czy Serwis Pojazdów Szynowych wdrożyło system AWIA SDIP w ponad 400 pojazdach różnego typu. Użytkownikami systemu są: Przewozy Regionalne Sp. z o.o., Koleje Dolnośląskie S.A., Koleje Śląskie Sp. z o.o., Koleje Wielkopolskie Sp. z o.o., Koleje Małopolskie Sp. z o.o., PKP SKM w Trójmieście Sp. z o.o., PKM S.A., SKM Sp. z o.o. w Warszawie, Koleje Białoruskie (Беларуская чыгунка) oraz Koleje Litewskie. Zainteresowanie rozwiązaniem na rynku jest spore i stale wzrasta, co jest efektem gwarantowanych przez niego korzyści, wygody użytkownika oraz niezawodności.

## **Platforma Nazca**

### **APA Sp. z o.o.**

**Apa Group** to lider na rynku inteligentnej automatyki przemysłowej i systemów zarządzania budynkami. APA posiada ponad 15 lat doświadczenia i dziesiątki udanych wdrożeń dla instytucji, osób prywatnych, gmin i zakładów przemysłowych na całym świecie. Do klientów APA należą tacy giganci światowego przemysłu jak: VW, Eisenmann, FIAT, OPEL, 3M,

MAN, Lila Logistik, Asi Group, Budizol, DB Schenker, Tesla; czy prestiżowe uczelnie - Politechnika Śląska i Politechnika Częstochowska.

Rozwiązania APA wyróżnia intuicyjność, niezawodność i innowacyjność. Przenoszą doświadczenia i know-how zdobyte w branży przemysłowej na obszar inteligentnej automatyki stosowanej w biznesie, życiu codziennym i miastach. W centrum działań APA zawsze znajduje się człowiek i jego potrzeby. Produkty APA działają wszędzie tam, gdzie trzeba oswoić technologię i uczynić ją bardziej użyteczną. Gdzie liczy się pomysł i praktyczny wymiar projektu. Celem APA jest uczynienie przestrzeni miejskiej bardziej przystępnej. Wymyślenie jej na nowo. Motto firmy APA Group to Your City. Reinvented.

**Nazca** to kompleksowa platforma do zarządzania i optymalizacji procesów automatyki budynkowej, która pozwala maksymalizować korzyści biznesowe, dostrzegać luki i spojrzeć na procesy z szerszej perspektywy. To uniwersalna technologia automatyzująca zarządzanie przepływem informacji, dostarczająca rozwiązania klasy BMS (Building Management System), SMS (Security Management System) oraz EMS (Energy Management System) w ramach jednej platformy.

Nazca nie tylko sprawnie działa, Nazca również świetnie wygląda. Czytelna, responsywna i dopasowana do odbiorcy wizualizacja, pozwala na szybką analizę dużych zbiorów danych, wynajdywanie prawidłowości i konkretnych obszarów do zoptymalizowania. To właśnie łatwość interpretacji i informacje podane w przejrzysty sposób są największymi zaletami platformy.

Nazca może obsługiwać bardzo dużą liczbę połączeń mobilnych i umożliwia budowanie układu rozproszonego na wielu komputerach. Każda maszyna realizuje wówczas fragment pracy np. zbieranie informacji, obsługa logiki, zapamiętywanie danych – dzięki czemu platforma traci w zasadzie ograniczenia związane z jej wielkością. Łatwość utrzymania i sprawność działania to wyróżniki Nazca!

Uniwersalny i wszechstronny charakter platformy pozwala na zastosowanie Nazca w rozwiązaniach przemysłowych, budynkach wielkopowierzchniowych i magazynowych oraz w budownictwie indywidualnym. Nazca to platforma, która tak samo sprawnie radzi sobie z monitorowaniem domu, jak i dużych, złożonych wdrożeń, dotyczących całych miast.

## **Grenton Smart Panel 4 x OLED**

### **GRENTON Sp. z o.o.**

**Grenton** to polski producent modularnego i elastycznego systemu Smart Home. Spółka została utworzona w 2011 roku i od samego założenia intensywnie inwestowała w prace badawczo-rozwojowe, zmierzające do wytworzenia autorskiego i nowoczesnego rozwiązania, dostępnego dla przeciętnego konsumenta. Misją firmy jest upowszechnianie systemów Smart Home. Technologia rozwijana przez firmę Grenton to jedna z nielicznych w pełni hybrydowych platform, co sprawia, że poszczególne moduły i podłączone do niej urządzenia mogą komunikować się zarówno przewodowo, jak również bezprzewodowo.

Grenton został założony oraz jest zarządzany przez absolwentów Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie, 100% personelu zatrudnionego w firmie posiada wyższe wykształcenie, głównie o profilu inżynierskim.

Firma w chwili obecnej prowadzi dynamiczną dystrybucję produktów w Polsce, za pośrednictwem prawie 300 przeszkolonych partnerów (dealerów) a także innych podmiotów kooperujących, jak m.in. Tauron Sprzedaż, gdzie produkt jest pozycjonowany w ramach oferty Smart Tauron. Spółka wkłada bardzo dużo energii w edukację technologiczną,

ufundowała i uruchomiła we współpracy z Politechniką Łódzką laboratorium systemów Smart Home, dzięki czemu uczelnia mogła otworzyć nowy kierunek nauczania – „systemy sterowania inteligentnymi budynkami”.

Od końca 2017 roku firma Grenton rozpoczęła również aktywny rozwój międzynarodowej sieci dystrybucyjnej. Rozwój działalności eksportowej wsparty został przez udział w programach Go To Brand a także dzięki efektywnej współpracy z PAIH, dzięki czemu Grenton posiada aktualnie dystrybutorów w: Arabii Saudyjskiej, Iranie, Litwie, Niemczech, Szwajcarii, Szwecji (wraz z Danią, Norwegią i Finlandią), Turcji, Wielkiej Brytanii.

Grenton Smart Home to system należący do kategorii hybrydowych, profesjonalnych systemów Inteligentnych Domów z segmentu (ang.: Whole-Home Automation), czyli integrujący wszystkie istotne systemu współczesnego domu – m.in. oświetleniowe, grzewcze, wentylacyjne, klimatyzacyjne, audio-wizualne, dostępne, bramowe, ogrodowe i inne. Kompleksowość rozwiązań Grenton objawia się posiadaniem bardzo szerokiej oferty modułów z których składa się system oraz oprogramowania służącego do obsługi oraz innego służącego do konfiguracji i wdrożenia. Poza elementami wykonawczymi oraz czujnikami, ważnym elementem systemu jest wielofunkcyjny panel do obsługi i sterowania inteligentnym domem o nazwie **Grenton Smart Panel**. Wyjątkowość Panelu polega na jego zaawansowaniu technologicznym pozwalającym na idealnym dopasowaniu go do konkretnych funkcji jakimi musi w danym momencie sterować. Dzięki temu Panel może być zarówno zwykłym wyłącznikiem oświetlenia, jak i jednocześnie zaawansowanym sterownikiem klimatyzacji, lub rolet. Urządzenie wyposażone jest w 4 programowalne przyciski, czytelny wyświetlacz OLED (wyświetlający eleganckie ikony oraz tekst), precyzyjny czujnik temperatury, czujnik oświetlenia. Urządzenie reaguje na dotyk, ale również może być sterowane bezdotykowo przy pomocy gestów wykonywanych dłonią. Dzięki pełnej elastyczności dostępnej w urządzeniu Smart Panel zniknął problem konieczności produkcji kilkunastu dedykowanych urządzeń, co więcej możliwe jest dynamiczne modyfikowanie dostępnych funkcji już w zainstalowanym systemie.

## **Stymulujące serum do rzęs REVIVE LASHES**

### **Laboratorium Kosmetyczne FLOSLEK Furmanek Sp. J.**

Dermokosmetyki marki **FLOSLEK** zadebiutowały na rynku w 1994 r. Pierwszym był nowatorski żel do powiek i pod oczy ze świetlikiem lekarskim. Pozytywny odbiór, z jakim spotkał się na wymagającym polskim rynku – zarówno wśród polecających go farmaceutów, jak i wśród Klientek - stał się bodźcem do rozwoju firmy i poszerzenia oferty o kolejne preparaty. Sam kosmetyk okazał się też najczęściej nagradzonym produktem marki FLOSLEK – odznaczony został m.in. Godłem Promocyjnym „Teraz Polska”.

W ciągu kolejnych 25 lat w Laboratorium Kosmetycznym FLOSLEK opracowano ponad 400 formułacji, wykorzystując w nich blisko 1500 różnych składników kosmetycznych. Tak powstało kilkadziesiąt specjalistycznych linii do pielęgnacji skóry dla dwóch marek: FLOSLEK Laboratorium, z kosmetykami pielęgnacyjnymi oferowanymi w drogeriach oraz FLOSLEK Pharma z dermokosmetykami dla rynku farmaceutycznego i zielarskiego.

Priorytetem dla Laboratorium Kosmetycznego FLOSLEK było i jest tworzenie bezpiecznych i skutecznych kosmetyków. Dowodem tego jest nie tylko certyfikat ISO 9001:2015. W 2012 roku, jako jedna z pierwszych firm kosmetycznych w Polsce FLOSLEK zastosował potwierdzone certyfikatem procedury, oparte na systemie GMP (Good Manufacturing

Practice). Oba certyfikaty dają pełną gwarancję, że powstające w Laboratorium kosmetyki cechuje najwyższa jakość i bezpieczeństwo stosowania.

Laboratorium intensywnie promuje swoje wyroby na świecie, między innymi poprzez udział w największych imprezach wystawienniczych: w Bolonii, Dubaju, Hong Kongu. Efektem tych działań jest nawiązanie współpracy z blisko 50 krajami na 4 kontynentach i stale rozwijający się eksport. Udział sprzedaży zagranicznej w obrocie firmy osiągnął już blisko 20 procent i stale rośnie.

Dziś FLOSLEK to firma, która zatrudnia ponad 100 osób, posiada nowoczesną fabrykę w podwarszawskim Piasecznie, własne laboratoria: badań i rozwoju oraz kontroli jakości, najnowszej generacji park maszynowy i każdego roku wypuszcza na rynek ponad 6 milionów opakowań specjalistycznych kosmetyków do pielęgnacji.

**REVIVE LASHES Eyelash Enhancing Serum® – Stymulujące serum do rzęs** to zaawansowana kuracja, zapewniająca efekt długich, pięknych i zdrowych rzęs. Formuła serum oparta na unikalnym kompleksie składników BIMALASH COMPLEX® (Bimatoprost + WIDELASH™ + ekstrakt ze świetlika lekarskiego) intensywnie stymuluje wzrost rzęs i brwi: wydłuża je, zagęszcza i pogrubia. Sprawia, że stają się mocniejsze, ciemniejsze, błyszczące i bardziej odporne na wypadanie. Preparat występuje w dwóch pojemnościach: 3 ml i 5 ml.

Pierwsze rezultaty stosowania serum widoczne są już po 3 tygodniach. Pełny efekt osiąga się po 12 tygodniach kuracji, co potwierdziły badania aplikacyjne na grupie 25 kobiet, prowadzone pod nadzorem dermatologów i okulistów przez niezależne laboratoria. Wykazały one:

- wydłużenie rzęs wg 76%,
- zagęszczenie rzęs i brwi wg 68%,
- wzmocnienie rzęs i brwi wg 84%.

Użytkowniczki chwalą serum za wydajność i podkreślają, że efekty jego stosowania przerosły ich oczekiwania. Cenią je również za to, że nie podrażnia skóry wokół oczu i może być bezpiecznie stosowane przez osoby noszące szkła kontaktowe.

## **Seria kosmetyków do pielęgnacji dla mężczyzn COLOGNE**

### **Pan Drwal Sp. z o.o.**

**Pan Drwal** to marka polskich naturalnych kosmetyków dla mężczyzn. Z każdym rokiem marka Pan Drwal coraz mocniej rozwija gamę produktów pielęgnacyjnych. W swojej ofercie posiada szeroki asortyment kosmetyków do pielęgnacji zarówno brody, jak i skóry twarzy, kosmetyki do stylizacji fryzur, szampony do włosów, żele pod prysznic, a także perfumy i wody po goleniu. Obecnie firma Pan Drwal posiada w swoim portfolio 90 produktów, które są dystrybuowane w sieci 380 klientów hurtowych w całej Polsce. Marka Pan Drwal posiada trzy własne linie produktów: Original, Premium oraz Cologne o wyjątkowych, indywidualnie zaprojektowanych zapachach. Pozostałe linie tworzy we współpracy z wiodącymi barberami w Polsce, co przekłada się na wysoką jakość kosmetyków.

Balsamy, olejki, pomady, żele, szampony i perfumy marki Pan Drwal to nie tylko naturalny skład i oryginalny design opakowań, ale również autorskie kompozycje zapachowe, wyrażające osobowość współczesnego mężczyzny, podkreślające jego sposób widzenia świata, manifestujące męski głód doświadczeń.



Lata XX przywodzą wspomnienia mężczyzn o niezrównanej klasie i wyjątkowym sznycie. Odwołując się do nieprzemijającej klasy i stylu firma Pan Drwal stworzyła **linię Cologne** o świeżym, męskim zapachu. Charakter tamtych czasów podkreślają stylizowane etykiety zdobiące całą serię, zaś temperament dwudziestolecia oddaje kompozycja zapachowa łącząca w sobie świeże nuty mandarynki, słodkiej pomarańczy i cytryny z nutami korzennymi goździka i różowego pieprzu. Linia zawiera produkty o doskonałych właściwościach pielęgnacyjnych, tj.: olejek, balsam i szampon do brody, szampon do włosów oraz aftershave, mydło i żel pod prysznic. Dzięki tej rozbudowanej linii współczesny mężczyzna może otoczyć się produktami Cologne przez cały dzień.

### **Drzwi przeciwpożarowe o zwiększonej odporności na włamanie oraz izolacyjności akustycznej serii DELTA MAGNUM**

**DELTA Zbigniew Różycki** to rodzinna firma, założona w 1992 roku przez Zbigniewa Różyckiego. Od początku swego istnienia firma zajmowała się stolarką drzwiową ze szczególnym nastawieniem na zabezpieczenia mechaniczne, głównie drzwi antywłamaniowe i zamki. Obecnie marka Delta Zbigniew Różycki jest rozpoznawalna w całym kraju jako czołowy polski producent drzwi antywłamaniowych, przeciwpożarowych i dymoszczelnych oraz o zwiększonej izolacyjności akustycznej lub cieplnej. 27-let doświadczeń, stosowanie innowacyjnych technologii oraz profesjonalny zespół pracowników i kooperantów zapewnia wysoką jakość wyrobów. W aktualnej ofercie handlowej firmy znaleźć można: drzwi stalowe, przeszklenia, naświetla górne i boczne, panele ozdobne, klamki z blokadą elektromechaniczną, systemy zamków hotelowych, okucia ze stali nierdzewnej oraz akcesoria. Asortyment i zakres oferty ciągle się poszerza. Regularnie prowadzone prace badawczo-rozwojowe pozwalają na wprowadzanie na rynek nowych produktów oraz dostosowywanie oferty do wymagań klientów. Firma DELTA Zbigniew Różycki praktycznie od początku działalności prowadzi również sprzedaż eksportową. Realizowana jest ona zarówno na rynki unijne jak i poza unijne. Oferowane wyroby firmy sprzedawane są m.in. na rynkach takich jak: Arabia Saudyjska, Belgia, Czechy, Chorwacja, Francja, Irlandia, Niemcy, Norwegia, Rumunia, Słowenia, Słowacja, Szwecja, Szwajcaria, Węgry. Firma posiada pozytywne doświadczenia eksportowe łącznie na ponad 14 rynkach zagranicznych, poczynając od najbliższych geograficznie, po bardzo wymagających klientów z rynków azjatyckich. Obecnie firma realizuje kampanię promocyjną poprzez uczestnictwo w międzynarodowych targach: MADE-EXPO Mediolan, Architecture & Building Expo Dublin, Nordbygg Sztokholm oraz misje gospodarcze BIG5 ZEA Dubai i Canton Fair 2019 Guangzhou.

**Drzwi serii Delta Magnum** (głównie Delta Magnum 56K oraz Delta Magnum 68K/68KR) są produktami niezwykle nowoczesnymi w swojej kategorii, gdyż ich produkcja została oparta na innowacyjnych rozwiązaniach konstrukcyjnych i technologicznych w oparciu o patenty (European patent nr 2876244) na wsad przeciwpożarowo-akustyczny, zwany kanapką KWK oraz system zamka centralnego Delta DC6 (PAT.224112).

Drzwi serii Delta Magnum posiadają znakomite właściwości użytkowe (niespotykane dotychczas na rynku – co potwierdzają opinie ekspertów), gdyż łączą w jednym wyrobie (np. Delta Magnum 68KR) wysokie parametry takie jak: odporność na włamanie klasy RC3, odporność ogniową klasy EI245, dymoszczelność Sa, S200, izolacyjność akustyczną  $R_w = 46$  dB oraz izolacyjność cieplną  $U_d = 1,2$  [W/m<sup>2</sup>K]. Drzwi serii Delta Magnum stały się hitem eksportowym pomagającym w dynamicznym rozwoju firmy Delta Zbigniew Różycki oraz

polskich wyrobów budowlanych na wymagających rynkach zagranicznych. Drzwi Delta Magnum 68KR jako jedne z pierwszych polskich drzwi przeciwpożarowych i dymoszczelnych uzyskały Certyfikat CE nr 1488-CPR-0667/W na nową zharmonizowaną normę unijną EN 16034:2014.

## **Ceramiczne pustaki ścienne THERMOPOR**

Firma **Leier Polska SA** wchodzi w skład Grupy firm koncernu Leier. Podstawową działalnością firmy Leier jest produkcja ceramiki budowlanej oraz materiałów budowlanych z betonu. Firma Leier Polska SA prowadzi swoją działalność w oparciu o zakłady produkcyjne w Woli Rzędzińskiej, Malborku, Markowiczach i Sierakowicach oraz o centra magazynowo – dystrybucyjne w Wieliczce, Zakroczymiu i Olsztynku–Świątajnach, wspomagające i ułatwiające sprzedaż w regionach oddalonych od zakładów produkcyjnych. Pustaki ceramiczne produkowane są w zakładach: w Woli Rzędzińskiej, Markowiczach i Sierakowicach. Leier Polska SA zajmuje drugie miejsce w Polsce po grupie Wienerberger pod względem wielkości produkcji i sprzedaży ściennej ceramiki budowlanej. Jako jeden z czołowych producentów ceramicznych materiałów budowlanych firma Leier dostarcza nowoczesne rozwiązania pozwalające na prowadzenie inwestycji w sposób zgodny z najwyższymi światowymi standardami. Firma Leier Polska SA prowadzi działania zmierzające do umocnienia wizerunku Spółki, jako podmiotu nowoczesnego, aktywnego w swojej branży, lidera technologii i innowacji, podmiotu dla którego dobro i zadowolenie klienta są wartością podstawową, a nie tylko sloganem reklamowym. Potwierdzeniem tych działań są otrzymane nagrody za system Thermopor. Kolejno w latach 2016, 2017, 2018 - Fundacja Qualitas przyznała firmie Leier Polska S.A. wyróżnienie „European Quality Certificate” za ceramiczne pustaki ścienne Thermopor.

**Pustaki ceramiczne Thermopor P+W** to jeden z produktów znajdujących się w ofercie firmy Leier Polska SA. Najnowsza generacja pustaków przeznaczona do wznoszenia ścian obejmuje dwie grupy produktów: ceramikę Thermopor P+W, czyli system murowania na zamek - pióro plus wpust, oraz pustaki Thermopor AKU - przeznaczone do budowy ścian o podwyższonej izolacyjności akustycznej. Pierwsza grupa produktów to pustaki z ceramiki poryzowanej Thermopor P+W, przeznaczone do wznoszenia ścian zewnętrznych i wewnętrznych, nośnych i nienośnych w budownictwie mieszkaniowym, przemysłowym i użyteczności publicznej. Druga grupa produktów może być stosowana nawet na terenach o dużym natężeniu uporczywych dźwięków. Przegrody akustyczne z pustaka Thermopor AKU mogą być stosowane nie tylko w budownictwie mieszkaniowym, ale również we wszelkiego rodzaju biurach oraz hotelach.

Pustaki ceramiczne typu Thermopor produkowane są z naturalnych surowców: gliny, wody, piasku oraz trocin. Wysoka zdolność akumulacji ciepła sprawia, że budynki z ceramiką poryzowaną typu Thermopor w naturalny sposób utrzymują ciepło zimą, a latem panuje w nich przyjemny chłód. Mury wykonane z pustaków Thermopor są nie tylko wytrzymałe i stabilne, ale gwarantują także optymalną regulację wilgoci. Produkty te cechuje ponadto wysoka odporność na oddziaływanie czynników fizycznych i chemicznych, a także na ogień. Pustaki ceramiczne typu Thermopor wypalane w temperaturze blisko 1000°C są zupełnie suche, a więc wolne od alergenów, bakterii, grzybów oraz innych szkodliwych mikroorganizmów. Oprócz doskonałych właściwości systemów do budowy ścian Thermopor P+W, ich zaletą jest również prostota murowania i obróbki – pustaki można ciąć z wykorzystaniem standardowych narzędzi tnących, takich jak piły tarczowe, taśmowe czy tarcze tnące. Kompatybilność i modułowość elementów systemu Thermopor to ułatwienie dla

architektów i projektantów. Zestaw materiałów budowlanych dopasowanych do siebie pod względem m.in. technicznym, wymiarowym oraz estetycznym ułatwia projektowanie trwałych konstrukcji.

## **Beton towarowy - beton ciężki**

Firma **Hydrobudowa-1 Betoniarnia-Laboratorium Spółka z o.o.** (dalej zwana HB-1) funkcjonuje na rynku od ponad 50 lat. Prowadzi działalność w dwóch obszarach: usługowym-Laboratorium oraz produkcyjnym - Wytwórnia Betonu. Obszar produkcyjny zajmuje się wytwarzaniem, dostarczaniem i pompowaniem mieszanek betonowych, produkcją prefabrykatów oraz sprzedażą innych materiałów budowlanych. W ofercie tej komórki organizacyjnej są: betony towarowe do wytrzymałości C100/115, zaprawy cementowe M7-M25, prefabrykaty betonowe, mieszanki stabilizowane spoiwem hydraulicznym oraz produkty specjalnego zastosowania. Działalność Laboratorium opiera się m.in. na badaniu mieszanki betonowej i stwardniałego betonu; badaniu składników betonu: cementu, kruszyw, domieszek, wody; badaniu prefabrykowanych wyrobów budowlanych, np. bloczków betonowych; kompleksowej obsłudze laboratoryjnej wytwórni betonu i budów; badaniu stali zbrojeniowej; badaniu podkładów podłogowych; projektowaniu receptur mieszanek betonowych; uszczelnianiu rys w konstrukcjach budowlanych oraz opiniowaniu technicznych konstrukcji budowlanych. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów Laboratorium wdrożyło system jakości zgodny z normą PN-EN ISO/IEC 17025 oraz uzyskało Certyfikat Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 651 Polskiego Centrum Akredytacji, co potwierdza wysoki poziom usług laboratoryjnych. Z kolei wysoką jakość wyrobu budowlanego, jakim jest beton towarowy poświadczyla akredytowana jednostka certyfikacyjna nr AC 157. W wyniku kontroli, Wytwórnia Betonu zlokalizowana przy ul. Chlubnej w Warszawie uzyskała Krajowy Certyfikat Zgodności Zakładowej Kontroli Produkcji nr 157-UWB-245. Posiadanie certyfikatów odnoszących się do jakości usług i wyrobów powoduje, że firma jest godnym zaufania partnerem biznesowym. Klienci oceniają HB-1 jako rzetelnego i godnego polecenia producenta mieszanek betonowych, znającego i stosującego nowoczesne technologie. Dzięki akredytowanemu laboratorium oraz ogromnej wiedzy i doświadczeniu wykwalifikowanej kadry pracowników, firma HB-1 ma możliwość wprowadzania na rynek innowacyjnych technologii i produktów.

Jednym z innowacyjnych produktów spółki i jednocześnie zgłaszanym do Konkursu „Teraz Polska” jest **beton ciężki R-Shield 4000** (spółka złożyła podanie o udzielenie prawa ochronnego na znak towarowy R-Shield 4000 w Urzędzie Patentowym Rzeczypospolitej Polski). Do produkcji betonów osłonowych stosowane są kruszywa naturalne, ciężkie o gęstości powyżej 3000 kg/m<sup>3</sup>. W Wytwórni Betonu firmy HB-1 do produkcji betonu ciężkiego wykorzystywany jest magnetyt. Kruszywo o dużej gęstości w połączeniu z naturalnym piaskiem, wodą, cementem oraz domieszkami - w zaprojektowanych i zbadanych proporcjach, tworzą mieszankę betonową o specyficznych parametrach. Beton towarowy, tego rodzaju cechuje się m.in.: dużym ciężarem właściwym, wysoką przewodnością cieplną, odporność na podwyższone temperatury oraz pochłanianiem promieniowania jonizującego (gamma). R-Shield 4000 wykorzystywany jest podczas budowy obiektów elektrowni jądrowych, składowisk materiałów radioaktywnych, pomieszczeń w ośrodkach terapeutycznych oraz innych miejscach powstawania, stosowania lub przechowywania materiałów wytwarzających promieniowanie jonizujące. Może również pełnić funkcję przeciwwag i obciążników. Firma, dostarczała produkt tego typu podczas realizacji m.in. budowy ośrodka Radioterapii Weterynaryjnej w Miedniewicach oraz w drugim etapie

budowy Ośrodka Radioterapii na terenie CSK MSW w Warszawie - budowa stanu zerowego, wraz z wykonaniem instalacji drenażu budynku. Wysoką jakość produkowanego przez spółkę betonu ciężkiego potwierdzają zadowoleni klienci.

## **Drzwi zewnętrzne GERDA NTT REVO 75**

**GERDA Sp. z o.o.** jest jednym z liderów w dziedzinie produkcji drzwi, zamków i okuć. W pracy stosuje innowacyjne technologie bezpieczeństwa, osiągając najwyższe parametry z zakresu zabezpieczeń i odporności na włamanie. Na rynku zabezpieczeń firma działa od roku 1987. Ścisła współpraca, zarówno z Kontrahentami, jak i instytucjami i ośrodkami badawczymi dbającymi o bezpieczeństwo pozwala na ciągłe doskonalenie oferty. Firma Gerda to firma innowacyjna, której produkty powstają w oparciu o najnowsze technologie. Gerda posiada trzy zakłady produkcyjne: w Warszawie, Sokołowie i Starachowicach. Łączna powierzchnia hal produkcyjno-magazynowych to ponad 30 000 m<sup>2</sup>. W starachowickich halach produkowane są drzwi i okucia najwyższej jakości. Z powodzeniem firma podejmuje się również obróbki profili aluminiowych i PCV. Doskonała jakość, najwyższe parametry wytrzymałościowe i użytkowe wyrobów gwarantowane są certyfikatami i procedurami ISO 9001. Jednym z celów jest uzyskanie najlepszych rozwiązań i nowych technologii pomagających produkować wyroby o najwyższych parametrach w konkurencyjnych cenach. Dzięki wykwalifikowanej kadrze inżynierów, technologów i projektantów firma nieustannie rozwija systemy zabezpieczeń tak, aby spełniały one oczekiwania klientów, kontrahentów i partnerów. Oryginalne wzornictwo produktów odpowiada najnowszym światowym trendom. Misją firmy jest kompleksowe podejście w zakresie nowoczesnych technologii bezpieczeństwa, spełniające indywidualne oczekiwania Klientów oraz potrzeby innowacyjnego rynku.

W trosce o komfort klientów, firma zapewnia bezpłatny pomiar, doradztwo i fachową obsługę. Produkty GERDA wyposażają także sektor inwestycyjny. Firma stosuje własne opatentowane rozwiązania, które przyczyniają się do podniesienia poziomu bezpieczeństwa i do budowania przewagi konkurencyjnej. Warto podkreślić, że GERDA w ramach doskonalenia drzwi antywłamaniowych współpracuje z Biurem Operacji Antyterrorystycznych Komendy Głównej Policji. Gerda prowadzi działalność w sposób świadomy i odpowiedzialny, minimalizując oddziaływanie na środowisko poprzez codzienną troskę o zasoby naturalne.

**NTT REVO** to grupa drzwi do domów, charakteryzujące się nowoczesnym wyglądem i doskonałymi parametrami izolacyjności termicznej. Idealnie łączą najlepsze cechy drzwi metalowych – solidną, trwałą i wytrzymałą konstrukcję, najwyższy poziom bezpieczeństwa, estetykę z indywidualnym charakterem nowoczesnych. W skład serii drzwi NTT REVO wchodzi cztery linie wzornicze: AIR GLASS – z charakterystyczną szybą potocznie zwaną szybą samochodową, QUADRO – z licznymi przeszkleniami i insertami zlicowanymi z powierzchnią skrzydła, TEMPO – klasyczne drzwi nawiązujące do najlepszych wzorów GERDA, ELITE 3D – eleganckie wzornictwo. NTT REVO 75 – to drzwi pasywne, które przede wszystkim maksymalnie oszczędzają energię przy jednoczesnym podniesieniu komfortu mieszkania. Pozwalają gromadzić energię wewnątrz pomieszczenia, co prowadzi do bezpośredniej oszczędności. Drzwi NTT 75, charakteryzują się współczynnikiem przenikania w zależności od zastosowanej ościeżnicy od 0,77 W/m<sup>2</sup>K do 0,93 W/m<sup>2</sup>K.

## Elastyczne płytki elewacyjne KLINKIERO

### KOSBUD Bracia Kosińscy Sp. J

**Firma KOSBUD** została założona przez trzech braci w 2005 roku na terenie małego gospodarstwa rolnego we wsi Dziękowizna niedaleko Mińska Mazowieckiego. Od początku swojej działalności zajmuje się produkcją chemii budowlanej, kładąc szczególny nacisk na produkty wchodzące w skład systemów ociepleń. Dzięki wysokiej jakości produktów oraz sprawnie prowadzonej promocji w ciągu 10 lat marka KOSBUD znalazła się wśród 30 najpopularniejszych producentów chemii budowlanej w Polsce i obsługuje ok 1% rynku systemów ociepleń. W chwili obecnej zatrudnia 80 pracowników na terenie Polski w trzech zakładach produkcyjnych. W roku 2014 firma otworzyła swoją filię w Kijowie na Ukrainie a w 2016 powstał oddział Kosbudu w Brześciu na Białorusi.

Dla zagwarantowania najwyższej jakości produktów, na początku 2009 roku został otwarty nowy zakład produkcyjny wyposażony w innowacyjną linię technologiczną. Dzięki tej inwestycji każdy produkt poddawany jest kilkuetapowemu procesowi, w którym zmienność temperatur oraz zróżnicowana ilość obrotów mieszania pozwala na uzyskanie wysokiej jakości, a także jednorodności produkcji. Bazując na sprawdzonych surowcach i komponentach, KOSBUD ma możliwość wytwarzania bezkonkurencyjnej powłoki dla każdego rodzaju ścian i elewacji.

Dodatkowo pieczę nad odpowiednimi standardami, a także nad kontrolą jakości sprawuje laboratorium KOSBUD, w którym systematycznie sprawdzana jest jakość produkcji oraz opracowywane są nowe produkty z zakresu chemii budowlanej.

Wiodącym produktem przedsiębiorstwa są tynki i farby produkowane w szerokiej gamie kolorystycznej. Jednak KOSBUD cały czas pracuje nad nowościami i od 2013 roku poszerza swoją ofertę o elastyczne okładziny elewacyjne imitujące deskę, klinkier i beton architektoniczny. Jednym z tego typu produktów są **elastyczne płytki KLINKIERO**. To materiał budowlany, który do złudzenia przypomina wykończenie ścian, filarów i kominów ze strukturalnej cegły klinkierowej. Płytki mocuje się za pomocą kleju dyspersyjnego TERMOLEP-D, który po wyschnięciu tworzy fugę. KLINKIERO występuje w dwóch strukturach „CATEDRO” o fakturze płytki rustykalnej i „ROMA” o fakturze zbliżonej do tradycyjnych płytek klinkierowych. Okładzina dostępna jest w kilku wariantach: jako pojedyncze płytki proste, pojedyncze płytki narożne, panele o powierzchni 0,54 m<sup>2</sup> (płytki typu CATEDRO) i 0,61 m<sup>2</sup> (płytki typu ROMA) oraz rolki o powierzchni 3,3 m<sup>2</sup> (CATEDRO) i 2,88 m<sup>2</sup> (ROMA). Każdy wariant okładziny występuje w 21 kolorach.

KLINKIERO przeznaczone jest zarówno do zastosowań wewnętrznych, jak i zewnętrznych. Płytki charakteryzują się odpornością na warunki atmosferyczne (mrozoodporność i wodoszczelność) i stanowią zewnętrzną warstwę systemu ociepleń KOSBUD SYSTEM, co oznacza, że wchodzi w skład systemu ETAG. Objęte są Europejską Oceną Techniczną ETA 16/0492, wydaną przez ICiMB w Krakowie oraz Certyfikat Zakładowa Kontrola Produkcji 2310-CPR-Z1029, wydany przez Jednostkę Notyfikowaną Nr 2310 Certbud Sp. z o.o.

Ponadto, płytki KLINKIERO nie rozprzestrzeniają ognia i posiadają klasyfikację ogniową d0. Są także paroprzepuszczalne i posiadają mały ciężar 3,5-4,5 kg/m<sup>2</sup>. Wyróżnia je również niezwykle łatwy montaż niewymagający użycia specjalistycznych narzędzi.

Elastyczne płytki KLINKIERO zostały nagrodzone Złotym Medalem MTP BUDMA 2019, Złotym Medalem Targów INTERBUD 2019 oraz wyróżnione w konkursie Produkt Roku Targów LUBDOM 2017.

## Systemy rynnowy Galeco PVC<sup>2</sup>

**Galeco Sp. z o.o.** powstała w roku 1996. Jest przedsiębiorstwem prywatnym ze 100% udziałem kapitału polskiego. Specjalizuje się w projektowaniu, produkcji i dystrybucji systemów odprowadzania wody deszczowej z dachów stromych oraz dachów płaskich. Flagowymi produktami są systemy rynnowe półokrągłe oraz kwadratowe.

Główna siedziba firmy znajduje się w Balicach pod Krakowem, gdzie również zlokalizowany jest zakład produkcyjny oraz magazyn centralny. Na terenie Polski znajduje się osiem biur handlowych, które zlokalizowane są w Tarnowie, Puławach, Katowicach, Warszawie, Poznaniu, Płocku, Gdyni i we Wrocławiu. Rozwijają one sieć dystrybucyjną firmy w oparciu o model B2B. Taki układ terytorialny zapewnia klientom optymalne zaopatrzenie w produkty i pozwala zachować pełną elastyczność w działaniu. Ciągłą dostępność towarów w tych punktach gwarantuje również odpowiedni system dostaw, specjalnie opracowany i ciągle ulepszany przez logistyków.

Galeco rozwijając się na przestrzeni lat, weszło również na rynki eksportowe i na chwilę obecną posiada cztery spółki zależne: Galeco Ukraina, Galeco Rosja, Galeco Hungaria, Galeco Białorus. Na pozostałym terenie Europy firma systematycznie pozyskuje dystrybutorów odpowiedzialnych za sprzedaż produktów Galeco w poszczególnych państwach.

Flagowymi produktami firmy są półokrągłe systemy rynnowe z pvc Galeco PVC oraz ze stali Galeco STAL. W miarę rozwoju firmy i chęcią wyznaczania trendów w branży budowlanej w zakresie systemów rynnowych, firma Galeco jako pierwsza wprowadziła systemowe rozwiązania odprowadzenia wody dla dachów bez okapu, które można ukryć w elewacji budynku. System o nazwie Galeco BEZOKAPOWY dedykowany był śmiałym i niestandardowym rozwiązaniom. Jego innowacyjność polegała na systemowości, na kwadratowym profilu rynny i rury spustowej oraz możliwości ukrycia orynnowania. W ślad za tym rozwiązaniem kilka lat później pojawił się kwadratowy system ze stali do montażu na zewnątrz elewacji. Jego innowacyjność polegała na zastosowaniu maskownicy, która zasłaniając rynnę i haki, dawała złudzenie gładkości okapu i niewidoczności rynny, przy jednoczesnym zachowaniu wysokich walorów estetycznych.

Najnowszym wynalazkiem firmy w zakresie systemów rynnowych jest kwadratowy system z tworzywa pvc. Jego innowacyjność polega na unikalności rozwiązania, które dotąd nie zostało zastosowane w systemach rynnowych na terenie Europy i prawdopodobnie świata.

Firmy konkurencyjne nie posiadają w ofercie kwadratowego orynnowania wykonanego z tworzywa pvc. Unikalny, kwadratowy kształt rynny i rury spustowej to klucz do zachowania harmonii i estetyki w najnowocześniejszych projektach architektonicznych.

**System rynnowy Galeco PVC<sup>2</sup>** to nowoczesny i unikalny system rynnowy posiadający kwadratowy kształt rynny i rury spustowej, wykonany z najwyższej jakości surowca. Kwadratowy kształt systemu to klucz do zachowania harmonii i estetyki w najnowocześniejszych projektach architektonicznych.

System PVC<sup>2</sup> złożony jest z poziomego rynnowego oraz spustowego wykonanego z wysokiej jakości polichlorku, w metodzie koekstruzji. Materiał użyty do produkcji jest odporny na oddziaływanie warunków zewnętrznych, mechanicznych oraz starzeniowych, czyli jest wysoce odporny na promieniowanie UV. Dzięki zastosowaniu dodatkowej doszczelniającej wkładki rynnowej montowanej w miejscu łączenia się rynny z częścią rynnową kształtki i uszczelką, system jest 100 % szczelny oraz stabilny. Dodatkowo hak rynnowy jest skonstruowany w taki sposób, że przenosi najwyższe obciążenie normatywne i klasyfikuje się w klasie nośności H.

## Naczynia ze szkła borokrzemowego Termisil

**TERMISIL** Huta Szkła Wołomin S.A. jest jedynym w Polsce oraz jeden z trzech europejskich producentów naczyń kuchennych z żaroodpornego szkła borokrzemowego (65% sprzedaży w marce własnej TERMISIL, sprzedaż głównie na eksport). Huta w Wołominie funkcjonuje od 1905 roku.

Produkcja jest ekologiczna i odbywa się w oparciu o nowoczesny i niskoemisyjny piec elektrodowy. Wysoki udział w zastawie szklarskim ma stłuczka szklana (m.in. z przetopu półwyrobów niespełniających norm jakościowych).

W ostatnich latach produkty Spółki w marce TERMISIL znajdowały nabywców w prawie 60 krajach na świecie – w tym takich jak: Niemcy, Ukraina, Izrael, Rosja, Białoruś, Mołdawia, Turcja, Malezja, Czechy, Słowacja, Wielka Brytania, Islandia, Włochy.

W Spółce kładzie się nacisk na aspekty jakościowe w oparciu o politykę jakości (zgodną z obowiązującą i wdrażaną w Spółce strategią zrównoważonego rozwoju – CSR). System jakości opiera się na wielokrotnych kontrolach tego samego produktu na różnych stanowiskach pracy.

Na początku obecnej dekady Spółka znalazła się w trudnej sytuacji spowodowanej nadmiernym zadłużeniem i wysokim poziomem kosztów. W ostatnich latach Spółka przeprowadzała kompleksowe działania restrukturyzacyjne. Jednym z nich było rozpoczęte w 2016 r. postępowanie sanacyjne. Postępowanie to jako jedno z pierwszych w Polsce zakończyło się sukcesem – zawarciem układu z wierzycielami (rekordowe poparcie 95% wierzycieli). Spółka została oddłużona o 77 mln zł. Postępowanie sanacyjne zostało formalnie zamknięte w lutym 2019 roku.

Wysokiej jakości **wyroby w marce TERMISIL** (naczynia do pieczenia - żaro, brytfanny, keksówki, dzbanki z plastikowym osprzętem, dzbanki całoszklane, naczynia miarowe, szklanki, filiżanki, kubki, salaterki, garnki szklane, zestawy naczyń) cieszą się popularnością na całym świecie. W Polsce marka ma 70% udział w półce naczyń żaroodpornych w kanale nowoczesnym oraz wysoką rozpoznawalność (prawie 75% rozpoznawalności wspomaganą marką).

Marka TERMISIL to marka innowacyjna z własnymi patentami i unikatowymi rozwiązaniami (np. system grill & drop w naczyniach do pieczenia, Safe Lid – bezpieczne korzystanie z dzbanków czy szklane garnki).

Szkło TERMISIL ma unikatowe cechy: zwiększoną odporność na szok termiczny, wysokie oraz niskie temperatury, brak kadmu i ołowiu, brak podatności na zarysowania, możliwe do zastosowania w zmywarkach, piekarnikach i kuchenkach mikrofalowych.

Spółka co roku wprowadza nowości w marce TERMISIL (w ostatnim okresie min. garnki z płytkami na kuchenki gazowe, naczynia do pieczenia 5,5 L oraz 7,0 L, duże naczynia do lazanii, szklanki z dekokrem i kolorowymi uchami).

## **Seria opraw oświetlenia awaryjnego i ewakuacyjnego ONTEC**

Firma **TM TECHNOLOGIE Sp. z o.o.** została założona w 2002 r. w Krakowie. Na przełomie kilku lat stała się jednym z wiodących polskich producentów awaryjnego oraz ewakuacyjnego oświetlenia, a także sprzętu elektronicznego, mającego zastosowanie w technice oświetleniowej. Swoim zasięgiem przedsiębiorstwo obejmuje Polskę i kraje na całym świecie, do których produkty z powodzeniem są eksportowane. Dzięki budowie własnej fabryki oświetlenia w 2010 r. Spółka zyskała pełny nadzór nad wszystkimi etapami produkcji, począwszy od koncepcji produktu, poprzez produkcję elektroniki, obudów, aż do montażu oraz wysyłki towaru.

TM TECHNOLOGIE oferuje profesjonalne zaplecze produktowe i serwisowe na każdym etapie inwestycji, zapewnia także wsparcie doświadczonego zespołu projektantów oraz bogatą ofertę szkoleniową. W 2017 r. powstała **AKADEMIA TM TECHNOLOGIE** - ogólnopolski projekt, którego celem jest podnoszenie kwalifikacji wśród specjalistów branży oświetlenia awaryjnego i ewakuacyjnego. Inwestując w ciągły rozwój, firma zapewnia stabilną współpracę i najwyższą jakość produktów i usług. Połączenie wieloletniego doświadczenia w branży oświetleniowej z ciągłym poszukiwaniem nowych rozwiązań zaowocowało stworzeniem opraw oświetlenia awaryjnego z serii ONTEC, systemów oświetlenia DATA 2 i TM CB-A, a także autorskiej aplikacji ELVIS, która znalazła się wśród finalistów konkursu Dobry Wzór 2018.

**Oprawa ONTEC S** to flagowiec w ofercie producenta. Uniwersalny o wysokim stopniu szczelności IP65, dzięki swojej prostej formie może być stosowany w niemal każdym środowisku użytkowym (od nowoczesnych pomieszczeń typu open space, do zawilgoconych garaży wielkopowierzchniowych). W zależności od użytej optyki, oprawa może być wykorzystana do oświetlania wielkich powierzchni biurowych oraz długich korytarzy. Prosty kształt ONTEC S umożliwia zastosowanie dyfuzora, czyniąc z niej oprawę dwustronną.

**Oprawy ONTEC C, D, E, G i R** wyposażone w różnego typu soczewki charakteryzują się wysoką sprawnością umożliwiającą zastosowanie mniejszej ilości opraw przy zachowaniu wszystkich wymaganych parametrów. Nowoczesne wzornictwo, najwyższa jakość materiałów, stopień szczelności IP20 i zakres temperatury pracy sprawia, że oprawy idealnie sprawdzają się jako oświetlenie przestrzeni biurowych, galerii handlowych, a dzięki wersji COLD - także hal przemysłowych. ONTEC C, D i R reprezentują rozwiązania z przeznaczeniem m.in. do oświetlania części otwartych, a wyposażone dodatkowo w specjalne soczewki, idealnie sprawdzają się jako oświetlenie dróg ewakuacji. Główne walory opraw ONTEC C i D to ich niewielki, dyskretny kształt, który dopasowuje się do każdego wnętrza, nie naruszając konstrukcji oświetlenia podstawowego. ONTEC R to przede wszystkim solidność i elegancja, a także prosta konstrukcja oraz łatwy, intuicyjny montaż w wersji natynkowej, a także podtynkowej. ONTEC E i G to oprawy do wyznaczania kierunku ewakuacji. Dzięki zastosowaniu zaawansowanych rozwiązań z dziedziny techniki świetlnej oraz specjalnych materiałów, oprawy zapewniają równomierny efekt świecenia i optymalną widoczność znaku ewakuacji.

Oprawy ONTEC cechuje odmienny sposób zastosowania w zależności od potrzeby oraz specyfikacji obiektu. Przytoczona różnorodność daje projektantom oświetlenia szeroki wachlarz możliwości w doborze odpowiedniego rozwiązania. Wszystkie produkty, wielokrotnie nagradzane na krajowych i międzynarodowych wystawach branżowych, posiadają deklarację zgodności CE i spełniają wymogi wszystkich obowiązujących norm.



## **Oprawa oświetleniowa Kamerton**

Firma **Spectra Lighting Sp. z o. o.** rozpoczęła swoją działalność na rynku oświetleniowym w roku 2003, po przekształceniu powstałej w 2000 roku firmy Spectra s.c. Głównym celem działalności firmy jest profesjonalne projektowanie i sprzedaż oświetlenia. Firma prowadzi także kompleksową obsługę inwestycji w zakresie dostaw oświetlenia, połączoną z fachowym doradztwem w dziedzinie techniki świetlnej oraz korzysta z nowoczesnych technik komputerowych – programy Dialux, Relux, CAD, Revit.

Spectra współpracuje z renomowanymi producentami krajowymi i zagranicznymi m.in. Flos, iGuzzini, Simes, Ares, Nordic Aluminium, Pracht, Securlite. W Załuskach pod Warszawą znajduje się zakład produkcyjny Spectra, który w połowie roku 2019 zastąpiony zostanie nowym, trzykrotnie większym od dotychczasowego. Budowa nowej hali produkcyjnej to pierwsza część większego wdrożenia, zatytułowanego „Wdrożenie technologii produkcji energooszczędnego systemu oświetlenia miejskiego –LESSS, zarządzanego inteligentnym monitoringiem”. Dzięki własnej produkcji firma może dopasować się do wymagań klienta. Począwszy od zmiany koloru czy wymiaru, do tworzenia zupełnie nowych produktów, specjalnie dedykowanych pod inwestycję. Od 11 lat zakład w Załuskach stosuje najlepsze komponenty wiodących marek. Elastyczność oferowanych rozwiązań w połączeniu z wysoką jakością produktów oraz profesjonalną obsługą powoduje dynamiczny rozwój firmy i stale rosnące zaufanie ze strony klientów. Wychodząc im naprzeciw otworzony został również salon oświetleniowy w siedzibie firmy z ekspozycją opraw, co ułatwia dokonanie optymalnego wyboru. Firma posiada laboratorium fotometryczne, aby stale kontrolować jakość produktów. Każdy element oświetlenia jest dokładnie sprawdzany, dzięki czemu pewnym jest, że do klienta trafia produkt spełniający najwyższe standardy. Potwierdza to przyznanie firmie certyfikatu jakości ISO 9001.

**Lampa „Kamerton”** wyróżnia się smukłą, wytrzymałą, ponadczasową linią, inspirowaną przyrządem służącym do strojenia instrumentów muzycznych. „Kamerton” może być pojedynczym źródłem światła lub tworzyć system złożony z kilku lamp. Lampy w systemie łączą się harmonijnie, podobnie jak dźwięki w oktawie. Światło „Kamertonu” nadaje ton pomieszczeniom i wprowadza designerski klimat zarówno do wnętrz prywatnych, jak i komercyjnych. Pojedyncza oprawa czy system? „Kamerton” daje możliwość wyboru. „Kamerton” wyposażony jest w źródło światła LED, o mocy 30W i 3500 lumenów, o temperaturze barwowej 3000 lub 4000K. Obudowa oprawy występuje w trzech wariantach kolorystycznych: biały, czerwony lub czarny połysk, natomiast kolor przewodu zasilającego w siedmiu. Lampa została zaprojektowana przez jedno z najbardziej rozpoznawalnych biur projektowych w Polsce – Studio Kaniewski Design.

## Hybrydowy wentylator dachowy MAG-200

**Przedsiębiorstwo UNIWERSAL Sp. z o.o.** z Katowic zajmuje się produkcją i sprzedażą wentylatorów dachowych. Firma posiada wieloletnie doświadczenie w branży wentylacyjnej i specjalizuje się w:

- wentylatorach dachowych, wentylatorach kanałowych, wentylatorach ściennych,
- wywietrznikach,
- wywietrzakach zintegrowanych,
- podstawach dachowych, tłumiących,
- akcesoriach wentylacyjnych,
- automatyce.

W chwili obecnej firma Uniwersal produkuje typoszeregi wentylatorów:

- standardowych,
- kwasoodpornych,
- przeciwybuchowych,
- na podwyższonej temperaturę.

Każdy wentylator, wywietrznik czy element wyposażenia dodatkowego przeszedł proces od projektu do produktu finalnego i posiada niezbędne certyfikaty i aprobaty techniczne.

Od kilkunastu lat bardzo duży nacisk firma kładzie na rozwój i rozpowszechnienie produktów związanych z wentylacją hybrydową. Innowacyjne rozwiązania miały zastosowanie w takich wentylatorach hybrydowych jak Fenko, MAG, Fen czy w hybrydowych wywietrzakach typu Monsun.

Produkowane wentylatory wyposażane są w silniki komutowane elektronicznie, charakteryzujące się niskim zużyciem energii, cichą pracą i bezawaryjnością. Cały czas trwają prace studyjne nad projektowaniem i modelowaniem nowych wentylatorów, które wynikają z rosnącego zapotrzebowania wymagającego rynku.

**Wentylator MAG** został skonstruowany dla potrzeb wentylacji w budynkach mieszkalnych czy też domkach jednorodzinnych.

Hybrydowa nasada MAG spełnia rolę wentylacji mechanicznej połączonej z wentylacją grawitacyjną. Hybryda ta występuje w dwóch wariantach: o wydajności 600m<sup>3</sup>/h i 400m<sup>3</sup>/h. Zastosowane tutaj zostały dwubiegowe silniki elektronicznie komutowane, charakteryzujące się bardzo niskim poborem mocy - 27 Wat w pierwszym przypadku i 16 Wat w drugim przypadku. Średnica wlotu nasady hybrydowej wynosi Ø200 mm. i może być montowana na zwieńczeniu komina wentylacyjnego wszystkich rodzajów kanałów wentylacyjnych, kanałów z PCV, przewodów spiro lub blachy ocynkowanej czy stalowej nierdzewnej.

Na szczególną uwagę zasługuje fakt niskiego poziomu ciśnienia akustycznego, który nie powoduje uciążliwości zarówno na zewnątrz pomieszczenia wentylowanego, jak i w pomieszczeniach, w których zapewnia właściwy poziom normatywu higienicznego.

## **Kuchenne blaty kamienne wraz ze zintegrowanym zlewem kamiennym oraz ociekaczem**

### **Zakład Kamieniarski LASTRICO Jan Ziętek**

Początki **Zakładu Kamieniarskiego LASTRICO sięgają 1970 roku**. Kolejno następujące po sobie lata konsekwentnej polityki rozwoju, doprowadziły do powstania dużego zakładu, który prowadzi działalności produkcyjną, handlową i usługową zarówno w Polsce jak i na rynkach krajów zagranicznych.

Zakład należy w całości do Jana Ziętka. Współpracuje z nim szereg firm i architektów, którym przedstawiane są ciekawe propozycje w zakresie obróbki kamienia naturalnego. Jakość oferowanych produktów odpowiada standardom europejskim, zaś proponowane ceny są wyjątkowo konkurencyjne. W ciągu ostatnich lat zakład nabrał dużego doświadczenia w zakresie obróbki kamienia naturalnego, wyklarował się zespół ludzi świetnie rozumiejących potrzeby klientów. W zakładzie pracują kompetentni fachowcy, zdolni podjąć się każdego przedsięwzięcia.

Dewizą Zakładu Kamieniarskiego **Lastrico**, opartą na wieloletnim doświadczeniu, jest profesjonalna obsługa klienta, wysoka jakość, precyzja wykonania oraz dotrzymywanie terminów realizacji zamówień. Zakład posiada certyfikat Związku Pracodawców Branży Kamieniarskiej.

Od kilku lat Zakład Kamieniarski LASTRICO współpracuje z producentem konglomeratów kwarcytowych z Czech. Konglomerat kwarcytowy łączy w sobie wybrane wysokiej jakości naturalne surowce z najnowocześniejszymi technologiami mieszania i prasowania. W ten sposób powstaje produkt, który łączy w sobie kreatywność przyrody i wytrzymałość nowoczesnych materiałów.

Klienci szczególnie doceniają jego charakterystyczne właściwości, niską nasiąkliwość, niską porowatość, odporność na zarysowania i działanie chemikaliów oraz szeroką gamę kolorów, wykończeń powierzchni, różnorodność grubości i wymiarów. Ze względu na swoje zalety jest stosowany w pomieszczeniach i na zewnątrz, w projektach domów prywatnych, obiektów publicznych i przemysłowych, najczęściej w formie blatu kuchennego lub łazienkowego, płyt chodnikowych, schodów, okładzin itp.

**Blaty kuchenne wykonane z konglomeratu kwarcytowego** charakteryzują się wysoką odpornością na wchłanianie i zarysowania. Błat wraz ze zintegrowanym zlewem wykonanym z tego samego materiału idealnie wkomponowuje się w charakter nowoczesnych wnętrz. Dodatkowo funkcjonalny ociekacz, w prostej lub fantazyjnej formie zapewnia niepowtarzalny design nowoczesnej kuchni. Błat kuchenny z konglomeratu kwarcytowego to produkt trwały, elegancki i szeroko poszukiwany wśród klientów.

## Zbiorniki do magazynowania paliw płynnych klasy III - oleju napędowego

### SWIMER Łukasz Otremba

**Firma Swimer jest** polskim producentem zbiorników do magazynowania płynów takich jak paliwa, woda, nawozy, AdBlue oraz innych substancji chemicznych. Założył ją w 2008 roku w Toruniu Łukasz Otremba. Obecnie firma sprzedaje swoje produkty w 27 krajach na całym świecie. Jej właściciel Łukasz Otremba od samego początku podkreśla, że myśli i działa globalnie, ale nie zapomina o lokalnym środowisku. Dowodem na tę filozofię społecznej odpowiedzialności biznesu jest wspieranie regionalnych inicjatyw sportowych, m.in. toruńskiego żużla, hokeja, kobiecej drużyny koszykarskiej „Katarzynki” oraz szkółek pływackich. Firma jest również partnerem „Welconomy”, czyli corocznej konferencji gospodarczej organizowanej w Toruniu. Koronnym dowodem wysokiej jakości produktów firmy Swimer, a także uznaniem dla jej zaangażowania na rzecz miejscowego życia sportowego i kulturalnego było przyznanie znaku Made in Toruń.

Produkty Swimer wyróżnia wysoka trwałość, przemyślana konstrukcja oraz staranne wykończenie. Zbiorniki są odporne na uszkodzenia mechaniczne, nie odkształcają się, nie korodują i nie wchodzą w reakcję z przechowywanymi w nich materiałami.

Swimer posiada największy w Europie typoszereg **zbiorników do magazynowania oleju napędowego** (Swimer-Tank) o pojemnościach od 1,5 m<sup>3</sup> do 10,0 m<sup>3</sup>. Dzięki temu firma jest w stanie zaspokoić potrzeby nawet najbardziej wymagających klientów. Wysoką jakość toruńskich zbiorników potwierdzają badania i testy prowadzone przez niezależne instytuty badawcze. Stały nadzór nad produkcją sprawuje także Urząd Dozoru Technicznego. Produkty Swimer do magazynowania i dozowania paliw spełniają wymagania unijnej dyrektywy maszynowej 2006/42/WE.

W zbiornikach Swimer instalowana jest aparatura dystrybucyjna – pompy, filtry oraz systemy pomiarowe. Firma posiada własne laboratorium badawczo-rozwojowe oraz dział projektowo-konstrukcyjny. W roku 2016 opracowano w nim autorski licznik PPC 600, a także precyzyjny system pomiaru poziomu płynów LIPREMOS. Trzy lata temu otrzymał on nagrodę Złotego Żurawia podczas Centralnych Targów Rolniczych w Nadarzynie.

Produkty Swimer doskonale sprawdzają się nie tylko w branży rolniczej, transportowej czy budowlanej, ale także w resortach mundurowych oraz innych firmach, w których istnieje potrzeba magazynowania surowców płynnych. Toruński producent zbiorników systematycznie rozwija swoją działalność, a grono jego klientów stale się powiększa.

## **Numerycznie sterowana zagniatarka do naroży aluminiowych - DCM1**

**FIMTEC-POLSKA Sp. z o.o.** jest dostawcą maszyn i urządzeń do produkcji stolarki okiennej z PVC i aluminium od 1997 roku, na początku jako jednoosobowa działalność a od 2013 r jako Spółka (sp. z o.o. sp.k.) Do wszystkich dostarczanych maszyn, oferowany jest ciągły serwis na najwyższym poziomie i na terenie całej Polski oraz utrzymanie dostępu do części zamiennych i zużywalnych, zapewniający Klientom firmy bezpieczeństwo i komfort pracy. FIMTEC od początku swej działalności stawiał zawsze na nowe możliwości i rozwój oferowanych produktów.

Obecnie strategicznym partnerem FIMTEC jest firma GRAF Synergy i FOM Industrie. Firma współpracuje także z producentami maszyn uzupełniających proces produkcyjny. W 2014 FIMTEC wprowadził na rynek Polski technologię łączenia kształtowego profili V-perfect® a w 2017 cyfrową zagniatarkę do naroży aluminiowych. FIMTEC wielokrotnie był laureatem branżowych nagród m.in. otrzymał Kryształowe Profile, Złote Medale MTP, Certyfikaty IRBS oraz nominację do Godła „Teraz Polska”.

Koncepcją firmy jest dostarczanie producentom stolarki otworowej maszyn spełniających wysokie, wysublimowane oczekiwania techniczne oraz innowacyjne rozwiązania technologiczne. FIMTEC wybiera maszyny z palety produktów swoich dostawców i oferuje wyłącznie te modele maszyn, które zapewniają ich użytkownikom przemysłową wydajność produkcyjną, zachowując przy tym swoje wysokie walory techniczne przez wiele lat. Jeśli nie może znaleźć na rynku rozwiązania technologicznego, które w pełni może spełnić oczekiwania technologiczne klientów - sam poszukuje najlepszych rozwiązań i podejmuje się wyzwań związanych z budową maszyn. W ten sposób powstała m.in. wiertnica do zawiasów, multidrill, tj. automat do wiercenia otworów pod łącznik słupka czy też piła do listew przyszybowych oraz **cyfrowa zagniatarka do naroży aluminiowych DCM1**, zgłoszona do tegorocznej edycji Konkursu „Teraz Polska”.

Zagniatarka jest zaprojektowana przez FIMTEC i wykonywana na zlecenie przez zewnętrzne firmy. Maszyna posiada 14 osi sterowanych numerycznie oraz zintegrowany system kontroli prawidłowego ułożenia łączonych elementów. Jest ona odpowiedzią na rosnące potrzeby jakościowe i wymagania asortymentowe związane z dużą różnorodnością profili. Zagniatarka umożliwia szybkie i precyzyjne przezbrajanie ustawień noży w zależności od używanego systemu profili – ich szeroka gama nie spowalnia procesu produkcyjnego, ponieważ przebrojenie maszyny odbywa się automatycznie. Dzięki temu operator obsługujący zagniatarkę nie musi być osobą wykwalifikowaną. Uniknięcie pomyłek i korekt nastawienia maszyny konwencjonalnej powoduje zwiększenie dynamiki produkcji, a jej stabilna, ciężka konstrukcja zapewnia precyzję pracy.

Unikalne rozwiązania techniczne oraz technologia zagniatania zastosowane w maszynie zostały zgłoszone w 2018 r. do Urzędów Patentowych: RP oraz Europejskiego. Maszyna posiada dwa patenty oraz jeden wzór użytkowy. Dla zgniatarki DCM1 FIMTEC zdobył już nagrodę „Innowacyjne Rozwiązanie Branży Stolarki 2018”, Złoty Medal MTP 2019 oraz Złoty Medal - Wybór Konsumenta 2019. Rok 2019 / 2020 będzie kluczowym dla pozyskania zaufania klientów i wprowadzenie tego innowacyjnego rozwiązania na polski rynek, wśród producentów stolarki aluminiowej.

## **Analizator czystości paliw lotniczych wraz z pobieralnikiem**

### **Pharmaseal.msg Dariusz Janas**

Misją firmy **Pharmaseal.msg** jest dostawa innowacyjnych rozwiązań technologicznych dla przemysłu farmaceutycznego, chemicznego i biotechnologicznego oraz wsparcie organizacji, przedsiębiorców, organów samorządowych i innych podmiotów, których działalność wiąże się z dziedziną inżynierii przemysłowej na terenie Polski i Europy.

Firma została zarejestrowana w roku 2005 roku i utworzona z pracowników Działu Inżynieryjnego i Technologii likwidowanego Przedsiębiorstwa Farmaceutycznego o profilu produkcji sterylnej.

Firma specjalizuje się w montażu, produkcji kompletnych instalacji technologicznych od prostych zbiorników, mieszadeł poprzez zaawansowane technologicznie reaktory, mieszalniki ze stali kwasoodpornych.

Firma towarzyszy Klientom we wszystkich etapach realizacji - od fazy projektu poprzez montaż i rozruch całościowych linii technologicznych, stosując zasady Dobrej Praktyki Wytwarzania GMP. W ostatnich latach pracuje również dla Rządu Polskiego, dostarczając usługi dla Lotnictwa Wojskowego.

W wyniku badań i potrzeb odbiorcy, którym są Siły Powietrzne Państwa został zaprojektowany i skonstruowany system filtracji paliw lotniczych. Firma Pharmaseal.msg opracowała **urządzenie do oceny czystości paliw tzw. ACP**. Układ ten został wdrożony do produkcji i uruchomiony w Polskich Bazach lotnictwa Wojskowego tj. w 32. Bazie Lotnictwa Taktycznego Łask, w 31. Bazie Lotnictwa Taktycznego Poznań-Krzesiny, w 22. Bazie Lotnictwa Taktycznego w Malborku oraz w Porcie Lotniczym Kraków-Balice.

Projekt zakończył się sukcesem. Niskie koszty wykonania i użytkowania pozwalają Klientom skutecznie realizować prace, z zachowaniem wysokich reżimów bezpieczeństwa. Firma spełniła wszystkie kryteria Wojskowe i stworzyła polski produkt, który konkuruje na rynku światowym. W ramach realizacji projektu zostały opracowane filtry i mikrofiltry. W trosce o środowisko produkty są w całości poddane recyklingowi. Nie są generowane odpady.

Wraz z opracowaniem urządzenia do oceny czystości paliw firma stworzyła i oferuje **próbopobieralniki paliw lotniczych**, umożliwiające pobór paliw do analizy na różnych wysokościach zbiornika. Zastosowanie próbopobieralników przyczynia się do zwiększenia bezpieczeństwa tankowania statków powietrznych.

Firma planuje budowę laboratorium do testów i wdrażania nowych produktów dla potrzeb wojskowych oraz ubiega się o dotacje Unijne. W trosce o zdrowie i środowisko realizuje także projekty związane z ochroną zdrowia.

## **Pasze ADICOX AP**

**AdiFeed® Sp. z o.o.** jest wiodącym polskim producentem specjalistycznych produktów fitogenicznych wspierających funkcjonowanie układu odpornościowego oraz wzmacniających kondycję zwierząt hodowlanych.

Produkty AdiFeed® mają za zadanie poprawić równowagę biologiczną oraz stymulować aktywność organizmu przeciwko infekcjom. Firma posiada własne centrum badawczo-rozwojowe oraz nowoczesny zakład produkcyjny. Sieć dystrybucji AdiFeed® obejmuje swym zasięgiem kraje Unii Europejskiej, Ukrainę, Rosję, Iran jak również kraje Afryki Północnej.

Celem firmy jest minimalizacja ryzyka i optymalizacja wyników produkcyjnych poprzez poprawę zdrowotności zwierząt. Innowacyjne produkty eubiotyczne to unikatowe kombinacje olejków eterycznych i maceratów roślinnych o szerokim spektrum działania. Stanowią naturalną alternatywę dla chemioterapeutyków, stosowanych w produkcji zwierzęcej.

Skuteczność produktów sprawdzana jest w badaniach i testach terenowych. Zarówno surowce, jak i produkty finalne spełniają wymagania jakościowe EFSA i FDA. Jakość i bezpieczeństwo preparatów AdiFeed® potwierdzają liczne certyfikaty oraz rekomendacje takie jak: certyfikat FAMI-QS, certyfikat QS, standard HACCP, rekomendacja PTNW (Polskiego Towarzystwa Nauk Weterynaryjnych).

AdiFeed® jest również wyłącznym dystrybutorem na terenie Polski produktów renomowanych producentów jak Lallemand czy Phytobiotics.

**AdiCox® AP** to mieszanka paszowa uzupełniająca w formie sypkiej dla drobiu, trzody chlewnej, przeżuwaczy i zwierząt futerkowych. Naturalne składniki zawarte w produkcie (fitonocydy) wspomagają procesy odporności przeciwko infekcjom bakteryjnym oraz pierwotniakowym u zwierząt.

Produkt zapewnia utrzymanie równowagi biologicznej i wzmacnia czynności układu trawiennego w przypadku infekcji drobnoustrojami patogennymi. Wspomaga również procesy zwalczania bakterii beztlenowych (np. z rodzaju *Bacteroides*, *Clostridium*) i *Mycoplasma*.

Składniki AdiCox® AP działają selektywnie w układzie pokarmowym. Stabilizują błony komórkowe podczas występowania biegunek, wzmacniają naturalną odporność, wzmagają apetyt, wydzielanie kwasu solnego i enzymów trawiennych, poprawiają strawność białka i wykorzystanie paszy, zmniejszają ryzyko upadków, poprawiają wyniki produkcyjne oraz redukują rozwój patogenów.

## Posłanie dla zwierząt Recobed

**Recovet Sp. z o.o. Sp. k.** to rodzinna firma, która powstała w 2009 roku, jako „Denys-petshop”, promując markę Polkarm. Właścicielka firmy, hodując razem z mamą psy rasy West Highland White Terrier, zauważyła ich ogromne potrzeby, których w tamtym czasie nie można było zaspokoić dostępnymi na polskim rynku produktami. Pasja i miłość do zwierząt zaowocowały poszukiwaniem nowoczesnych i funkcjonalnych produktów zoologicznych i weterynaryjnych, które następnie wprowadzane były do sprzedaży na polskim rynku. Jednocześnie wraz z firmą ojca - Regis, polskim producentem dodatków funkcjonalnych do żywności oraz suplementów dla sportowców Activlab, właścicielka stworzyła linię suplementów dla zwierząt marki Vetfood, której dystrybucją firma Recovet zajmuje się do dnia dzisiejszego. Oferta firmy była sukcesywnie poszerzana o inne produkty, takie jak karmy, przysmaki dla zwierząt, kosmetyki do pielęgnacji sierści, preparaty do higieny uzębienia psów i kotów, zabawki, klatki i wiele innych. Zawsze w myśl zasady naturalnie, zdrowo praktycznie, bo tylko najlepsze jest wystarczająco dobre dla czworonożnych podopiecznych. Firma zdobywała coraz szersze uznanie klientów oraz poszerzała kanały dystrybucji. Aktualnie jako Recovet zaopatruje największe hurtownie zoologiczne i weterynaryjne w Polsce, ponad 5000 sklepów zoologicznych i klinik weterynaryjnych oraz wiele sklepów internetowych. Praca firmy została wielokrotnie doceniona przez niezależnych ekspertów, tj. „Rynek zoologiczny”, „Biznes Trendy” i inne. Misja Recovet to pasja, zaangażowanie i najwyższe standardy w budowaniu trwałych relacji z klientami, ukazujące innowacyjną ofertę produktową. To inspirujące miejsce pracy dla zgranego zespołu współpracowników. Troska o zdrowie, dobre samopoczucie i odpowiednią pielęgnację zwierząt oraz ochronę środowiska.

Wieloletnie doświadczenie właścicielki firmy w branży oraz świadomość jak ważny w życiu psów i kotów jest bezpieczny sen i odpowiednie miejsce odpoczynku zapewniające komfort i izolację, zaowocowało stworzeniem marki **posłań dla zwierząt Recobed**.

Zespół firmy Recovet to miłośnicy i pasjonaci zwierząt. Wykorzystując najnowsze rozwiązania technologiczne, szeroki park maszynowy, wykwalifikowana kadra tworzy od podstaw w siedzibie firmy unikalne kolekcje legowisk dla zwierząt Recobed. Produkty te są starannie testowane przed wprowadzeniem na rynek. Najwyższej jakości materiały, tekstylia, wypełnienia pochodzą od lokalnych dostawców i posiadają odpowiednie certyfikaty jakościowe. Produkty Recobed są niezwykle funkcjonalne, trwałe, tworzone z troską o najmniejszy detal. Szeroka gama kolorów, materiałów, kolekcji i rozmiarów pozwala klientowi na wybór odpowiedniego produktu, dostosowanego zarówno do wnętrza jak i wielkości, rasy zwierzęcia i jego indywidualnych potrzeb. Systematyczna praca i sukcesywnie poszerzanie oferty o nowe niebanalne produkty pozwala firmie na zadowolenie coraz większej ilości klientów krajowych jak i w niedalekiej przyszłości zagranicznych.



## **Papier toaletowy makulaturowy, ręcznik papierowy biały składany, ręczniki makulaturowe w roli**

**Producent Wyrobów Papierniczych Jack-Pol Sp. z o.o.** istnieje od 1995 roku. Firma rozpoczynała działalność jako punkt skupu makulatury. W 1998 roku rozszerzyła działalność o hurtową sprzedaż wyrobów higienicznych. W 2008 roku miała miejsce rozbudowa obiektu wraz z wyposażeniem go w nowoczesny park maszyn. Rok 2019 przyniósł rozbudowę o nowe maszyny produkcyjne. Dzięki nowej linii produkcyjnej stale rozszerzana jest oferta produktowa.

Misją firmy jest dołożenie wszelkich starań, aby Klient był zadowolony. Bazując na kompetencji i doświadczeniu kadry zarządzającej, asortyment kierowany jest do najbardziej wymagających klientów. Celem jest stabilny zysk, zadowolenie klienta oraz przystępna cena. Silna potrzeba samorealizacji jednostki, wytrwałość, determinacja, a także zaufanie do kadry zarządzającej daje gwarancję sukcesu. Bardzo ważne są także kreatywność i innowacyjność, aby wprowadzić nowe towary na rynek. Ważne jest, aby dążyć do pozyskania nowych klientów i utrzymanie obecnych. Dążyć do pozyskania nowych rynków zbytu. Stworzyć korzystne warunki dla pracowników.

Podstawową dziedziną PWP Jack-Pol Sp. z o.o. jest tworzenie wyrobów papierniczych z makulatury i celulozy, a także bibuły TISSUE z sortowanej makulatury, opartej w 100 % na procesach recyklingu. Zaletą makulatury jest jej biodegradowalność i ekologiczny charakter. Dbalność o środowisko naturalne potwierdza także Świadectwo Jakości Zdrowotnej Państwowego Zakładu Higieny. Posiadanie certyfikatu FSC jest gwarancją przyczynienia się do mądrego zarządzania lasami. Certyfikacja odbyła się w 2019 roku i otwiera drogę na współpracę firmy z zagranicznymi kontrahentami.

W asortymencie znajduje się papier toaletowy, ręczniki składane typu ZZ, ręczniki w rolach, oraz czyściwa przemysłowe. Współpraca z Instytutem Papiernictwa i Poligrafii Politechniki Łódzkiej jest gwarancją utrzymania jakości na wysokim poziomie.

Seria makulaturowa charakteryzuje się wysokim, 75% stopniem białości, bez procesu bielenia. **Ręcznik papierowy oraz ręczniki typu ZZ** posiadają wysoką chłonność, co przekłada się na ich dużą ekonomiczność. Ręczniki papierowe mają wiele zastosowań. Popularność nadaje im duża ilość metrów nawinięta na rolkę, listkowanie, a także efektowny wzór - gofrowanie. W opakowaniu zbiorczym znajduje się 6 lub 12 rolek. Ręcznik składany przeznaczony jest głównie dla branży AFH. To specjalna linia dedykowana klientom reprezentującym branżę hotelową, eventową oraz szeroko pojętą gastronomiczną. Ich zastosowanie gwarantuje utrzymanie czystości, higieny przy jednoczesnym wysokim komforcie użytkowania w miejscach publicznych.

**Papier toaletowy** w zależności od przeznaczenia występuje w różnych wielkościach, począwszy od małej 30 metrowej rolki, aż po papiery typu JUMBO. Papier toaletowy makulaturowy powstaje z wysoko wyselekcjonowanej makulatury, w 100% z recyklingu. Surowcem jest własna bibuła TISSUE. Może być z powodzeniem używany przez osoby prywatne, a także w miejscach publicznych. W jednym opakowaniu zbiorczym znajduje się zależnie od jego wielkości 6 lub 12 rolek dwuwarstwowego papieru. Posiada moletowanie, listkowanie oraz efektowny wzór.

## XXIX edycja Konkursu Teraz Polska na Produktu i Usługi

### KATEGORIA - USŁUGI

#### Internetowe aukcje samochodowe

**CARPORT Sp. z o. o.** to firma z polskim kapitałem i tradycjami. Założona została 13 lat temu przez Waldemara Zalaszewskiego i jego dwóch synów Adama i Wojciecha – rodowitych Wielkopolan, którzy po dziś dzień zasiadają w Zarządzie zawiadując firmą. Właściciele prowadząc inną działalność biznesową związaną z branżą motoryzacyjną, zdobywali nowe doświadczenia i kompetencje. Wiedza ta przed laty skłoniła ich do podjęcia decyzji

o zorganizowaniu pierwszej w Polsce aukcji pojazdów poflotowych, hurtowo wycofywanych z flot firmowych. I tak powstał CARPORT, który rozwija się dynamicznie z roku na rok. Dzięki nowatorskiej na polskim rynku usłudze, jaką jest **organizowanie internetowych aukcji pojazdów**, spółka rozrosła się na tyle, aby zyskać duże zaufanie wśród swoich Klientów. Potwierdzeniem tego są liczne nagrody, zdobyte na przestrzeni kilkunastu lat. CARPORT

w przeciwieństwie do popularnych portali internetowych, jest serwisem aukcyjnym świadczącym usługę klientom biznesowym, czyli B2B.

Dużym wyróżnikiem jest fakt, iż zgodnie ze specyfiką działalności przedsiębiorstwa, główną misją jest pośredniczenie, czyli zarówno Dostawca, jak i Nabywca jest klientem, i każdemu z nich CARPORT zapewnia pełną obsługę oraz opiekę.

Usługa świadczona przez firmę CARPORT zrzesza siłę nabywczą w postaci osób zajmujących się handlem samochodami używanymi, które w jednym miejscu, czyli na portalu aukcyjnym, mają możliwość zakupu towarów do dalszej odsprzedaży. Pojazdy w ofercie pochodzą głównie z firm powindykacyjnych, poleasingowych, banków i flot firmowych. Na dzień dzisiejszy spółka sprzedaje samochody osobowe, ciężarowe, wózki widłowe oraz maszyny i urządzenia.

Firma, która zleca pozyskanie Klientów na powierzony majątek ruchomy, po zakończeniu każdej aukcji otrzymuje szczegółowy raport. Tego typu raport pozwala na zebranie informacji, między innymi, ile osób było zainteresowanych danym przedmiotem, w jakiej wysokości zostały złożone oferty odkupowe. Taka dokumentacja wraz ze szczegółowym opisem niezależnego rzeczoznawcy jest niepodważalnym potwierdzeniem na skuteczną i transparentną sprzedaż. Dzięki temu zbycie pojazdów zostaje zabezpieczone na przykład na wypadek kontroli z urzędów skarbowych, audytów zewnętrznych lub wewnętrznych. Firmy w momencie wycofywania samochodów z użytku np. w związku z wymianą floty na nową, wcześniej nie posiadały do dyspozycji narzędzi do zebrania ofert odkupowych z całej Polski i wyprzedania wycofywanych pojazdów. Dzięki transparentności tego rozwiązania, które zabezpiecza zarówno Dostawcę jak i Nabywcę, z usług korzystają m.in. spółki Skarbu Państwa, duże koncerny, jak i średnie oraz małe przedsiębiorstwa.

Zespół CARPORT liczy ponad 30 osób. Na co dzień w CARPORT pracownicy zajmują się pozyskiwaniem klientów tj. Nabywców i Dostawców z całej Polski oraz technicznym przeprowadzaniem aukcji na stronie portalu. Dbają o komunikację firm chcących sprzedać swoje pojazdy z osobami, które decydują się je zakupić.

Usługa CARPORT ze względu na przejrzystość w całym swoim procesie, została zaprezentowana również w Ministerstwie Skarbu Państwa, jako najlepszy mechanizm zastępujący przetargi kopertowe.

## Usługi optyczne w pełnym zakresie

Firma **MiB OPTIC s.c.** to niewielka sieć salonów optycznych. Działalność firmy w 1989 roku zapoczątkowali Grzegorz Mielnicki i Andrzej Bieniek, mistrzowie w rzemiośle jakim jest optyka okularowa. Na początek właściciele działali jako Zakład Optyczny, mieszczący się w krakowskim domu towarowym „Krakus” (obecnie Pałac Czeczotka), przy ul. św. Anny 2. W lokalu o powierzchni niecałych 10 m<sup>2</sup> prowadzili działalność usługowo handlową, nie ustępując w niczym konkurencji. Jako jedni z pierwszych oferowali soczewki kontaktowe, płyny do soczewek, plastikowe szkła korekcyjne, a importowane indywidualnie z Wiednia oprawy okularowe były hitem tamtych lat. Komputerowe badanie wzroku było już wtedy domeną ich działalności. W tamtych czasach Zakład zaopatrywał liczną rzeszę klientów z Krakowa i okolic. Dziś po 30 latach działalności na rynku Małopolski firma posiada 4 salony oraz 2 punkty przyjęć. Zdobyte przez lata doświadczenie potwierdziło główne zasady działalności, której priorytetem jest wybieranie do kontaktu z klientem jedynie wykwalifikowanych specjalistów z zakresu optyki i optometrii. Nieustanne szkolenie zespołu sprawia, że oprócz najlepszych marek i produktów oferowana jest również fachowa obsługa na najwyższym poziomie. Jakość oferowanych przez MiB OPTIC usług potwierdzają zgromadzone przez lata dyplomy, wyróżnienia i medale. W 2013 roku firma uzyskała wyróżnienie w postaci statuetki „Małopolskiego Rzemieślnika Roku”. W 2019 roku firma (jako pierwsza w Polsce) otrzymała certyfikat „Salon Ekspertki Zeiss”, który jest gwarancją posiadania nie tylko wiedzy i umiejętności, ale również potwierdzeniem, że praca wykonywana jest na sprzęcie najwyższej światowej jakości.

Rynek **usług optycznych** na świecie rozwija się bardzo dynamicznie. Z pełną odpowiedzialnością można stwierdzić, że salony optyczne MiB oferują usługi na poziomie światowym. Na przykład pomiar refrakcji (popularne badanie wzroku) odbywa się w salonach MiB na sprzęcie, którego nie powstydzilyby się firmy optyczne w Londynie czy Berlinie.

Pełna oferta dotycząca wyposażenia klienta w pomoc optyczną w postaci okularów i soczewek kontaktowych oparta jest na najnowszym trendach w tej dziedzinie, a wszelkie działania produkcyjne opierają się o najnowocześniejszy park maszynowy.

Nie bez znaczenia jest indywidualne podejście do każdego klienta, uwzględniające jego możliwości finansowe, ale przede wszystkim oczekiwania, jakim sprostać będą musiały oferowane produkty. Ma na to wpływ charakter pracy, cechy osobowościowe, czy trendy mody. Każdy z tych aspektów jest analizowany i dostosowywany przez specjalistów firmy, ponieważ tylko takie działanie zapewnia zadowolenie klientów.

Dopełnieniem oferty salonów jest szeroki asortyment tak zwanej galanterii optycznej. W tym dziale firmy można odnaleźć przeróżne artykuły służące do przechowywania okularów jak i do ich pielęgnacji. Są też środki, dzięki którym szkła okularowe nie pokrywają się parą w okresie dużych różnic temperatur na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń. Nowością w ofercie firmy są płyny do mycia okularów, z tak zwaną dolewką. Dzięki tej usłudze, klienci nie muszą oszczędzać płynu przy myciu okularów, ponieważ po jego zużyciu mogą przyjść do jednego z salonów MiB i nieodpłatnie napełnić pojemnik preparatem. Dla użytkowników soczewek kontaktowych dostępne są płyny do pielęgnacji soczewek oraz preparaty poprawiające komfort ich użytkowania i różnokolorowe pojemniki do przechowywania soczewek.

## Usługi targowo-eventowe

## **Międzynarodowe Targi Poznańskie Sp. z o.o.**

**Grupa MTP** wierzy w potęgę spotkań, dlatego organizuje je nieprzerwanie od blisko 100 lat, łącząc ze sobą ludzi z całego świata. Ceni kompetencje, stąd w jej portfolio jest aż 100 imprez targowych. Lubi się też dobrze bawić, dlatego z powodzeniem organizuje autorskie megaeventy dla fanów lotnictwa, motoryzacji, gier komputerowych i jeździectwa.

To co wyróżnia Grupę MTP to ranga, zasięg i jakość organizowanych wydarzeń, w tym wydarzeń B2B, skierowanych do profesjonalistów, jak i targów B2C – megaeventów i wydarzeń o charakterze lokalnych eventów. Odwiedzają je goście z całego świata, również dzięki programowi Hosted Buyers, polegającemu na organizowaniu spotkań biznesowych wystawców z wytypowaną grupą partnerów handlowych. Targi dla najważniejszych polskich branż eksportowych odbywają się właśnie w Poznaniu, tj. Meble Polska, Polagra Food, Budma, Motor Show, TTM czy ITM Polska.

Międzynarodowe Targi Poznańskie dysponują 16 przestrzennymi, klimatyzowanymi pawilonami. Wspomnieć tu należy również o doskonałym zapleczu bankietowym oraz o Sali Ziemi na 2000 miejsc. Grupa MTP jest także operatorem Hali Sportowo - Widowiskowej Arena. Wśród ostatnich inwestycji warto wymienić modernizację pawilonów 6 i 6A, modernizację pawilonu 4 czy rozbudowę kompleksu restauracji Garden City. Kolejne plany to budowa parkingu wielopoziomowego oraz nowoczesnego biurowca.

Grupa MTP jest zarówno organizatorem jak i gospodarzem konferencji, kongresów, wydarzeń kulturalnych, sportowych oraz wydarzeń korporacyjnych. W 2018 roku Poznań Congress Center zorganizowało blisko 300 wydarzeń. Obecnie Sala Ziemi jest zajęta co trzeci dzień w roku, a rezerwacje przeprowadza się z wieloletnim wyprzedzeniem. Grupa MTP specjalizuje się w organizacji wydarzeń o szerokim zasięgu, m.in.: Konferencje Narodów Zjednoczonych w sprawie zmian klimatycznych, Światowy Kongres FDI, 24 Międzynarodowy Kongres Nauk Politycznych, Zgromadzenie Narodowe. W roku 2018 portfolio powiększyło się o NATO Tiger Meet (Prezentacja Samolotów Wojskowych Wojsk NATO) oraz Kongres Ultrasonograficzny Euroson.

Budową nowoczesnych stoisk oraz aranżacją przestrzeni na terenie targów oraz w innych lokalizacjach, zajmuje się Idea Expo, którą wyróżnia 30 lat doświadczeń, przekładające się na blisko 6000 stoisk budowanych rocznie.

Zasięg działań poszerzają także wydawnictwa, a dokładnie sześć tytułów skierowanych do branży ogrodniczej, wędkarskiej czy funeralnej. Firma korzysta z nowoczesnych narzędzi do analizowania i badania ruchu odwiedzających serwisy, świadczy kompleksowe usługi marketingowe w digitalu. Organizuje również kampanie internetowe w social media, usługi telemarketingu czy e-mailingi. Marka CITY Marketing świadczy usługi reklamowe w outdoorze, zarówno na terenie targów, jak i przestrzeni miejskiej.

Organizowanym przez Grupę MTP wydarzeniom towarzyszą usługi gastronomiczne realizowane zarówno w designersko urządzonych restauracjach Garden City, jak i poza terenem Międzynarodowych Targów Poznańskich.

## **Organizacja imprez**

**Krysiak Polska Sp. z o. o.** to prężnie rozwijająca się firma działająca w branży eventowej. Została założona 22 lutego 2017 roku, ewoluując od Studio Media Film Robert Krysiak, jednoosobowej działalności gospodarczej, zarejestrowanej 1 czerwca 2001 r. i działającej nieprzerwanie do końca 2017 r.

Przejęła know-how swojego poprzednika, udziały w rynku, bazę klientów, dostawców, pracowników i ciągle się rozwija. 17-letnie doświadczenie zaowocowało setkami zorganizowanych imprez i dziesiątkami zadowolonych klientów.

Firma zajmuje się **kompleksową organizacją i obsługą wydarzeń** na terenie całej Polski. Dostarcza usługi z zakresu cateringu, gastronomii, organizacji imprez kulturalnych, rozrywkowych, masowych, oferuje usługi montażu, produkcji nowoczesnych stref sprzedażowych oraz obiektów halowych.

Ciągle poszerza swoje zaplecze techniczne, dzięki czemu od lat jest samowystarczalna. Bogaty asortyment oraz dbałość o szczegóły sprawia, że w swojej karierze zaspokaja potrzeby nawet najbardziej wymagających klientów z całego świata. Posiada szereg rekomendacji, które potwierdzają jej możliwości, a mnogość oraz waga realizowanych przez firmę przedsięwzięć potwierdza doświadczenie, na które zapracowała latami.

Od lat jest częścią polskiego świata kulinarnego realizując program ekologicznej kuchni opartej na polskich produktach. Ponadto upowszechnia wiedzę i praktykuje tradycyjne smaki. Uczy o sposobach przygotowania staropolskich potraw i zdrowego łączenia produktów. Sięgając do źródeł odkrywa kulinarną tożsamość oraz zapomniane smaki. Przepisy czerpie z najstarszych książek i receptur kucharskich, sporządzonych w oparciu o stulecia historii polskiej gastronomii nadając im współczesny sznyt. Do wykonywanej pracy podchodzi z należytych szacunkiem i oddaniem.

## **Budowa oraz komercjalizacja nieruchomości komercyjnych**

**Cavatina Holding S.A.** jest jednym z liderów rynku nieruchomości komercyjnych w Polsce. Opiera się wyłącznie na polskim kapitale, dysponując portfelem projektów o powierzchni pół miliona metrów kwadratowych w realizacji do 2022 r.

Obiekty Cavatina Holding S.A. wyróżniają się architekturą, jakością oraz konkurencyjnymi cenami. Jest to możliwe dzięki unikatowemu modelowi działania, który opiera się na konsekwentnym budowaniu rozległych kompetencji wewnątrz Grupy. Umożliwiają one niezależne prowadzenie inwestycji począwszy od akwizycji nieruchomości, przez projektowanie, generalne wykonawstwo w zakresie budownictwa i fit-out, aż po komercjalizację. Inwestor posiada własną pracownię projektową, zapewniającą kompleksową obsługę klienta. Grupa zapoczątkowała swoją aktywność w krakowskim segmencie biurowym, kompleksem Equal Business Park, którego łączna powierzchnia najmu wynosi ponad 50 tys. m<sup>2</sup>. Następnie w szybkim tempie zwiększyła skalę aktywnych projektów do ponad 136 tys. m<sup>2</sup>. Obecnie Grupa jest w trakcie realizacji nowych projektów drugiej fazy inwestycyjnej. Z początkiem 2019 rozpoczyna budowę kolejnych biurowców w 7 największych miastach Polski. Powyższe tempo rozwoju Cavatina Holding S.A. możliwe jest zarówno dzięki dużemu doświadczeniu właściciela Grupy, który uprzednio w ciągu 15 lat zbudował jeden z największych holdingów nieruchomościowych w Polsce, jak również dzięki unikatowemu systemowi budżetowania, pozwalającemu na osiągnięcie ponadprzeciętnych wyników na realizowanych projektach.

W 2019 r. Cavatina Holding S.A. odda do użytku ponad 75 tys. m<sup>2</sup> nowej powierzchni klasy A w Warszawie, Krakowie i Wrocławiu. Zwiększa się także liczba inwestycji w przygotowaniu. Uruchomione zostaną m.in. nowe projekty wielofunkcyjne w Katowicach, Bielsku-Białej czy Gdańsku, o łącznej powierzchni użytkowej przekraczającej 150 tys. m<sup>2</sup>. Cavatina Holding S.A. posiada w ofercie budynki komercyjne klasy A, które oferują najem powierzchni biurowo-usługowych. Obiekty odznaczają się oryginalną bryłą, wysokim standardem zastosowanych materiałów wykończeniowych oraz efektywnością w podziale zarówno na gabinety, jak i w układzie „open space”. Duże przeszklenia umożliwiają doskonałe doświetlenie wnętrza światłem naturalnym, zapewniając najemcom komfort, wygodę i bezpieczeństwo. Obiekty zaprojektowane zostały zgodnie z wymogami międzynarodowego certyfikatu ekologicznego BREEAM, na poziomie Very Good.

Wszystkie rozwiązania techniczne są pro-ekologiczne i energooszczędne. Usługa generalnego wykonawstwa w zakresie budowy projektowanych przez Cavatina Holding S.A. obiektów wraz z wykończeniem powierzchni pod klucz procedowana jest dzięki niezależnie wypracowanym wewnątrz Grupy modelom, opartym o sprecyzowany harmonogram działań wewnątrz departamentów, pozwalający na zapewnienie realizacji w założonych terminach. Zapewnienie płynnego systemu realizacji inwestycji pozwoliło na osiągnięcie ponadprzeciętnych wyników docenianych przez kontrahentów w kraju jak i poza jego granicami.

Grupa Cavatina przy określeniu założeń strategii działania bazuje na modelu, którego efektywność została wielokrotnie potwierdzona podczas realizacji kilkudziesięciu projektów.

## Zielone szkoły w ośrodku Kulka na Mazurach

### Biuro Podróży Szarpie Travel Sp. z o.o. Sp.k.

*...urzeczywistniać marzenia; dzielić się pasją do podróży, przygody i kolekcjonowania wspomnień; odkrywać odległe miejsca; poznawać ludzi; nawiązywać nowe przyjaźnie...*

To wyzwanie od ponad 20 lat z powodzeniem realizuje **Biuro Podróży Szarpie Travel** z Olsztyna, z prawdziwą pasją organizujące wypoczynek dla najbardziej wymagających turystów, jakimi są dzieci i młodzież. Firma powstała z młodzieńczych marzeń, ukształtowanych nie tylko przez fascynację podróżami, ale również dążenie do perfekcji. Dziś jest przedsiębiorstwem o ugruntowanej pozycji rynkowej, zapewniającym każdego roku kilkunastu tysiącom młodych uczestników niezapomniane wakacje w kraju i za granicą oraz profesjonalnie przygotowane pobyty na Zielonych Szkołach we własnym Ośrodku Wypoczynkowym „Kulka” na Mazurach.

Właśnie „Kulka” i organizowane w niej Zielone Szkoły, a także kolonie, to jeden z filarów, na których firma zbudowała swój sukces. Zielone Szkoły w „Kulce” są cenione przez uczniów i nauczycieli za świetną organizację, za autorski program łączący w sobie zawsze atrakcyjną i zawsze bezpieczną zabawę i aktywność na świeżym powietrzu z elementami edukacyjnymi i budowaniem zespołów klasowych oraz za starannie przygotowaną i zaangażowaną kadre.

To ośrodek o unikalnej w skali kraju infrastrukturze i wyjątkowym programie. Na dwudziestu sześciu specjalnie urządzonych miejscach programowych „Kulka” oferuje uczestnikom Zielonych Szkół sześćdziesiąt sześć zajęć aktywnych, integracyjnych, edukacyjnych i artystycznych. Wśród szczególnie lubianych atrakcji są m.in. quady, segway, park linowy, ścianka wspinaczkowa, strzelnice z łukami, wiatrówkami i paintballem, wyprawy różnym sprzętem wodnym po malowniczym jeziorze Łęsk.

Doskonale przygotowana oferta daje jednocześnie możliwość realizacji zajęć przez dużą liczbę uczestników, jak i dostosowania się do indywidualnych oczekiwań dzieci. W „Kulce” dobrze wiedzą, że każde dziecko jest inne. Uczestnicy mogą wybierać spośród kilkudziesięciu różnych programów i gotowych scenariuszy, zdecydować się na wygodną dla nich formę zakwaterowania oraz zrealizować dowolne zajęcia fakultatywne. „Kulka” uczy współpracy w grupie, ale szanuje indywidualność każdej osoby. To wyzwanie dla organizatorów, ale właśnie dzięki takiemu podejściu „Kulka” jest miejscem jedynym w swoim rodzaju.

Ambicją „Kulki” zawsze było i jest oferowanie najlepszych, najciekawszych, najnowszych atrakcji. W każdym sezonie ośrodek zyskuje nowe rozwiązania dotyczące programu, bezpieczeństwa, żywienia, zakwaterowania oraz przygotowania kadry i sprzętu, dzięki czemu satysfakcja uczestników Zielonych Szkół i nauczycieli wyrażana w ankietach utrzymuje się na najwyższym poziomie.

Przed sezonem 2019 Ośrodek Wypoczynkowy „Kulka” przeszedł kolejną modernizację. W jej ramach nastąpiła przebudowa pierwszego z trzech budynków mieszkalnych w praktycznym i nowoczesnym stylu, który wyznacza standardy obiektów wypoczynkowych dla dzieci i młodzieży. Inne zmiany to: zupełnie nowy park linowy z najbezpieczniejszym systemem asekuracji ciągłej; kolejne zadaszania miejsc programowych, niezależniające korzystanie z nich od pogody; dwa przeszklone pawilony programowe; nowatorska leśna ścieżka edukacyjna tuż obok ośrodka oraz liczne udogodnienia na terenie zewnętrznym „Kulki”, zwanym poligonem, który uczestnicy cenią za terenowe wersje paintballu, quadów i segwaya oraz za przejażdżki wikingiem, zorbę i wojskowy tor przeszkód. Najnowsze zmiany, już przeprowadzone i planowane na najbliższe miesiące, ugruntowują pozycję Ośrodka Wypoczynkowego „Kulka” jako czołowego organizatora Zielonych Szkół oraz kolonii.

## **Organizowanie pobytów zdrowotnych w Sanatorium „Przy Tężni”**

**Sanatorium Uzdrowskie „Przy Tężni” im. dr Józefa Krzymińskiego w Inowrocławiu s.p.z.o.z.** prowadzi działalność od ponad 60–ciu lat w zakresie całodobowych świadczeń zdrowotnych, świadczeń profilaktycznych oraz edukacji zdrowotnej. Rosnące zapotrzebowanie ze strony coraz liczniejszej grupy osób starszych i starzejących się na usługi zdrowotne wpłynęło na rozwój usług turystyki uzdrowskiej. Popyt na rynku turystyki uzdrowskiej spowodował podjęcie w Sanatorium decyzji o wprowadzaniu oferty usługowej związanej z organizowaniem pobytów z pełną odpłatnością dla poprawy zdrowia jako nowej kategorii turystycznego produktu markowego. Usługa wpisuje się w inteligentną specjalizację „Zdrowie i turystyka zdrowotna” jako nowej kategorii turystycznego produktu markowego w sektorze „srebrnej gospodarki”, ukierunkowanej na podniesienie zdrowotnej świadomości mieszkańców oraz upowszechnienie wiedzy z zakresu zdrowego stylu życia.

W ciągu całego roku 2017 z oferty **turystyki zdrowotnej** Sanatorium „Przy Tężni” skorzystała 3403 kuracjuszy z kraju i zagranicy, a w 2018 roku liczba ta wzrosła do 5049.

Powyższe dane świadczą o rosnących potrzebach przede wszystkim starszych pokoleń. Uświadamiają, że warto wychodzić naprzeciw ich oczekiwaniom i że oferta usług zdrowotnych ma wymiar ponadczasowy. Organizowanie pobytów związanych z poprawą zdrowia w Sanatorium „Przy Tężni” odbywa się przy uwzględnieniu indywidualnych potrzeb zdrowotnych kuracjuszy, korzystających z oferty uzdrowskiej. Lekarz prowadzący na samym początku przeprowadza wywiad z kuracjuszem, zapoznaje się z jego stanem zdrowia, a następnie podejmuje decyzje co do rozpoczęcia procesów rehabilitacyjnych z uwzględnieniem rodzajów zabiegów na występujące schorzenia. Przez cały okres pobytu kuracjusz jest pod stałą opieką lekarza prowadzącego, który w zależności od efektów leczenia modyfikuje lub nie rodzaje zabiegów służących do poprawy stanu zdrowia. Udzielane zabiegi w Sanatorium „Przy Tężni” opierają się w pierwszej kolejności o czynniki balneoterapii tj. wykorzystanie w kąpielach zdrowotnych, bezpośrednio tłoczonych z odwiertu mineralnej wody leczniczej termalnej „Solanna”, posiadającej pierwiastki chlorkowo-sodowo-siarkowe oraz wody naturalnej o bogatych walorach zdrowotnych „Jadwiga” i „Inowrocławianka”, wykorzystywane w zabiegach z krenoterapii.

Przed wprowadzeniem usługi na rynek turystyki zdrowotnej Sanatorium Uzdrowskie „Przy Tężni” zmodernizowało na przestrzeni ostatnich lat infrastrukturę medyczną: całkowicie przebudowało bazę noclegową, wybudowano Pijalnię Zdrojową, rozbudowano bazę żywieniowo-restauracyjną, przebudowano istniejący basen leczniczy, wybudowano nowy basen leczniczy, wybudowano pijalnię wód leczniczych z siłownią, wydzielono przestrzenny taras widokowy.

Kuracjusze przebywający na pobycie zdrowotnym mają zapewnienie komfortowe warunki wynikające z połączenia wszystkich obiektów sanatoryjnych w jedną całość, co ma istotne znaczenie przy udzielanych zabiegach w okresach jesienno-zimowych. Obiekty Sanatorium położone są w samym centrum Parku Solankowego części uzdrowskiej miasta Inowrocławia. Atrakcyjne tereny turystyczne i wypoczynkowe z malowniczą tężnią solankową, w pobliżu której prowadzi działalność Sanatorium „Przy Tężni” oraz mini tężnia wewnątrz obiektu, doskonale wyposażona baza zabiegowa, świadczenie usług na najwyższym poziomie zwiększa zdolność do oferowania usług zdrowotnych, zarówno pod kątem ilościowym jak i jakościowym dla mieszkańców z kraju i za granicą.



## Sieć historycznych hoteli ARCHE

**Grupa Arche Sp. z o.o.** rozpoczęła działalność w 1991 roku. Początkowo głównym przedmiotem działalności Arche S.A. miało być przetwórstwo rolno – spożywcze i budowa domów mieszkalnych. Firma zaczynała skromnie od 100 tys. zł kapitału i budowy 24 domów szeregowych w Warszawie. Szybko jednak zdecydowała się poświęcić tylko branży deweloperskiej. Łącznie Arche wybudowało ponad 6500 domów i mieszkań głównie w Warszawie i Łodzi. W trakcie dynamicznego rozwoju spółka przekształciła się w Grupę ARCHE. Dzięki firmie powstają nowoczesne osiedla mieszkaniowe z terenami rekreacyjnymi oraz inwestycje jako zabezpieczenie finansowe: mieszkania na wynajem i apartamenty hotelowe w systemie condo. Aktualnie Grupa realizuje kilka projektów rocznie, sprzedając kilkaset mieszkań i lokali hotelowych, a średni wzrost sprzedaży i zysku nie słabnąc z roku do roku wynosi około 20%. Kolejną dziedziną działalności Grupy jest sieć restauracji Kuchnia za ścianą, w której przygotowywane są potrawy z sezonowych, świeżych produktów. Menu każdego dnia jest inne. Kuchnia za ścianą działa w myśl zasady: spośród kilku propozycji dostępnych każdego dnia wybierasz te dania, na które masz ochotę. Wszystkie potrawy i dodatki możesz dowolnie mieszać i łączyć według własnego uznania. Komponując swój posiłek decydujesz o wielkości porcji, za którą ostatecznie zapłacisz. Arche posiada już 18 restauracji na terenie Warszawy.

W międzyczasie Grupa rozpoczęła działalność hotelarską. Dziś do Grupy Arche należą hotele historyczne, rewitalizowane: Pałac i Folwark Łochów, Zamek Janów Podlaski\*\*\*\*, Hotel Tobacco\*\*\* w Łodzi, Koszary Arche Hotel\*\*\* w Górze Kalwarii.

Ponadto do sieci należą obiekty „zwykłe” - miejskie: Arche Hotel Siedlce\*\*, Arche Hotel Częstochowa\*\*\*\*, Hotel Puławska Residence\*\*\*, Arche Hotel Lublin\*\*\*, Arche Hotel Poloneza\*\*\* w Warszawie oraz Arche Hotel Krakowska\*\*\*\* również w Warszawie.

**Hotele historyczne Arche**, będące częścią sieci Arche to hotele powstałe z zabytkowych wnętrzach, które wcześniej wymagały rewitalizacji i rozbudowy. W 2008 roku miało miejsce otwarcie pierwszego z nich: Pałacu Łochów. Od tego czasu kompleks powiększył się o nowoczesną część: Folwark. Utrzymany jest w skandynawskim stylu, połączonym ze stylistyką nawiązującą właśnie do zabudowy folwarcznej. W 2014 roku miało miejsce otwarcie Hotelu Tobacco w Łodzi, w budynku po dawnej Fabryce Papierosów. Ten hotel charakteryzuje modne połączenie luksusu z surowością wystroju postindustrialnego, stylizowanego na wzór lat pięćdziesiątych. W 2016 roku Arche otworzyło Zamek Janów Podlaski, który łączy nowoczesną elegancję z wyeksponowanymi oryginalnymi elementami historycznymi. Ostatnim dotychczas otwartym hotelem historycznym (2018 rok) jest Koszary Arche Hotel. Obiekt utrzymany jest w surowym militarno-loftowym stylu z nutą nowoczesności. Trwa już budowa kolejnych obiektów historycznych na terenie całej Polski, np. w Gdańsku, Białymstoku, czy we Wrocławiu. Jeszcze w tym roku zostanie otworzony zabytkowy hotel Cukrownia Żnin.

Grupa w swoich zabytkowych hotelach prowadzi Muzeum Arche, gdzie pokazuje eksponaty z czasów, kiedy te budowle powstały oraz uczy historii miejsca i okolic. Grupa chce budować świadomość historii, pokazywać i uczyć rzeczy, które odchodzą w zapomnienie.

## **Targowski Dwór Mazury**

### **BGI Bartosz Gołębiowski**

**Obiekt Targowski Dwór Mazury**, to rodzinna firma działająca w branży turystycznej, której priorytetem jest zapewnienie jak najwyższego standardu świadczonych usług w branży rekreacyjno - noclegowo – gastronomicznej.

Targowski Dwór Mazury mieści się w Targowie – niewielkiej mazurskiej wsi, pomiędzy Szczytnem, Mrągowem a Biskupcem. Miejsce to powstało z dala od miejskiego zgiełku, jednak w dogodnym punkcie komunikacyjnym. Nadrzędnym celem powstania obiektu była myśl o organizacji obsługi grupowego ruchu turystycznego, jakim są spotkania integracyjne dla firm oraz zielone szkoły i kolonie. Niemniej jednak obiekt odwiedzają również goście indywidualni z różnych zakątków Polski czy świata. Warto nadmienić, że w pierwszym roku działalności obiekt odwiedzili goście z 15 różnych krajów. Targowski Dwór Mazury dysponuje bazą noclegową złożoną z 18 pokoi o standardzie trzygwiazdkowego hotelu, w różnorodnej konfiguracji oraz Domu na Wodzie, stanowiącego niezależny obiekt. Goście rezerwując pobyt w obiekcie oprócz wynajętego pokoju mają do dyspozycji szereg usług dodatkowych, z których w trakcie pobytu mogą korzystać. Na terenie funkcjonuje wypożyczalnia rowerów. Do dyspozycji jest mini SPA (jaccuzi oraz sauna sucha i parowa). Znajduje się także zarybiony staw, nad którym można wędkować, jak i wypoczywać. Teren, na którym położony jest Targowski Dwór Mazury stanowi 42 ha gospodarstwa ekologicznego. W sezonie letnim w ogrodach rosną owoce i warzywa, z których goście spacerując po terenie, mogą bez ograniczeń korzystać. Targowski Dwór Mazury posiada także miejsce specjalnie przystosowane do organizacji ognisk i grilli.

Targowski Dwór Mazury zajmuje się także organizacją wszelkich przyjęć okolicznościowych. Dumą obiektu jest wystawna sala balowa. Zalety miejsca oraz świadczonych tu usług doceniane są przez gości, którzy pokonują wiele kilometrów, by właśnie w tym miejscu zorganizować swój najważniejszy dzień, jakim jest wesele. Główny nacisk kładziony jest na sprostanie preferencjom gości z wykorzystaniem do tego celu wszelkich możliwych narzędzi: indywidualnie opracowywanego menu, profesjonalnie wyposażonego baru, dekoracji sali, pomocy i doradztwie na każdym etapie planowanego przyjęcia, oraz przede wszystkim profesjonalnie wyszkolonej obsługi.

Sercem obiektu jest kuchnia specjalizująca się w produktach domowych, własnej roboty – własnoręcznie robiony makaron, swojskie wędliny, przetwory z owoców, wypiekane na miejscu ciasta i chleby. Produkty przygotowywane w kuchni oparte są na lokalnych, zdrowych i ekologicznych składnikach.

## Nowatorska diagnostyka genetyczna oparta o sekwencjonowanie genowe

### Warsaw Genomics Sp. z o.o. Sp. k

Współczesna diagnostyka i leczenie są coraz silniej ukierunkowane na potrzeby indywidualnego pacjenta, co umożliwia dostosowanie opieki do jego szczególnych wymagań. Te potrzeby i różnice między ludźmi zapisane są w ich genach, wrodzonych instrukcjach funkcjonowania organizmu.

Firma **Warsaw Genomics** czyta geny, by określić najlepszą strategię opieki nad pacjentem. Wykonywane w Warsaw Genomics testy zostały zaprojektowane w oparciu o najnowocześniejszą metodę współczesnej genetyki – sekwencjonowanie nowej generacji (sekwencjonowanie genomowe). Dzięki temu, w odróżnieniu od oferowanych powszechnie badań, analizujących wybrane mutacje w pojedynczych fragmentach pojedynczych genów, testy Warsaw Genomics umożliwiają zidentyfikowanie wszystkich mutacji genetycznych we wszystkich genach związanych z badaną chorobą. Siłą firmy jest zespół – lekarze, biolodzy molekularni, genetycy, bioinformatycy i matematycy. Wykorzystując autorskie narzędzia, poszukują w genomie człowieka mutacji (zmian) odpowiedzialnych za powstawanie chorób. Obecnie, Warsaw Genomics wykonuje ponad 500 badań genomowych tygodniowo. Firma ma w ofercie trzy podstawowe grupy badań:

1. **Testy genetyczne służące diagnostyce rzadkich chorób dziedzicznych.** Na rzadkie choroby genetyczne choruje w Polsce ok. 2 mln osób, najczęściej diagnozowane są już u małych dzieci. Jedna choroba może być powodowana zmianami w wielu genach i jedynie przeanalizowanie ich wszystkich pozwala na postawienie jednoznacznej diagnozy. Znacząca większość badań WG kosztuje od 800 do 3400 zł. Podobne testy w firmach zachodnich to koszt 1500 – 2500 Euro.
2. **Testy genetyczne określające ryzyko zachorowania na nowotwory dziedziczne.** Szacuje się, że co 3 człowiek zachoruje na nowotwór, z czego co 4 pacjent choruje, ponieważ urodził się z chorobotwórczą mutacją. Gdyby o tym wiedział, mógłby odpowiednio wcześniej podjąć kroki zabezpieczające przed zachorowaniem lub umożliwiające zdiagnozowanie choroby we wczesnym stadium, zapewniając jej skuteczne wyleczenie. Warsaw Genomics prowadzi ogólnopolski program [BadamyGeny.pl](http://BadamyGeny.pl), w którym ocenia ryzyko nowotworu w oparciu o dane genetyczne, medyczne i rodzinne pacjenta. Badanie kosztuje 599 zł. W żadnym kraju na świecie nie są prowadzone tak wielkoskalowe badania przesiewowe w kierunku nowotworów dziedzicznych. Przez niecałe 2 lata trwania programu przebadano 20 tysięcy osób. Wśród nich, 4,5% wymaga ścisłego nadzoru onkologicznego.
3. **Testy genetyczne służące określeniu odpowiedniego sposobu leczenia pacjenta onkologicznego.** Nowotwór złośliwy rozwija się, gdy w DNA komórek nagromadzone zostaną mutacje. Od rodzaju tych mutacji zależy dobór właściwego schematu leczenia, w tym terapii celowanej. Test wykonywany w Warsaw Genomics polega na analizie całych genów, które ulegają mutacjom w nowotworach. W badaniu określana jest także wrodzoną odpowiedź na chemioterapię i terapię bólu, co umożliwia właściwe dostosowanie dawek leków. Na tej podstawie proponowane są schematy skuteczniejszej terapii raka.

Misją Warsaw Genomics jest zmienianie polskiej medycyny w sposób, który umożliwia zindywidualizowaną opiekę nad każdym pacjentem. Celem Spółki jest upowszechnienie badań genetycznych i wprowadzenie ich na stałe do systemu opieki zdrowotnej. Aby to osiągnąć firma wykonuje badania na światowym poziomie za jak najniższe ceny, starając się równocześnie prowadzić działania upowszechniające wiedzę o roli genetyki we współczesnej medycynie.

## **Program sektorowy „Bankowcy dla edukacji”**

### **Fundacja Warszawski Instytut Bankowości**

Program sektorowy „**Bankowcy dla Edukacji**” (Program BdE) został uruchomiony w 2016 roku jako odpowiedź sektora bankowego na realne potrzeby edukacji finansowej społeczeństwa oraz wyzwania rozwojowe kraju. Za priorytetowe uznano m.in. upowszechnianie podstaw wiedzy z zakresu ekonomii, finansów i cyberbezpieczeństwa, podejmowanie działań na rzecz eliminacji zjawiska wykluczenia finansowego oraz działania na rzecz podnoszenia poziomu kwalifikacji zawodowych kadr bankowych.

Dziś, Program BdE pod względem skali działania jest jednym z największych programów edukacji finansowej w Europie i rocznie dociera do ponad 400 000 bezpośrednich uczestników wśród uczniów, studentów, seniorów i pracowników bankowych w ramach różnych działań w kilkunastu projektach tematycznych.

Program BdE to wspólna, niekomercyjna inicjatywa edukacyjna Związku Banków Polskich, firm infrastruktury bankowej (Biura Informacji Kredytowej, Krajowej Izby Rozliczeniowej, Fundacji Polska Bezgotówkowa), ich akcjonariuszy-banków komercyjnych, a także banków spółdzielczych (łącznie ponad 180 banków uczestniczących w Programie i ponad 900 wolontariuszy sektora bankowego).

Realizacja Programu opiera się na bieżącej współpracy z:

- instytucjami publicznymi jak m.in. Narodowy Bank Polski, Komisja Nadzoru Finansowego, Ministerstwo Finansów, Ministerstwo Nauki i Szkolnictwa Wyższego, Ministerstwo Przedsiębiorczości i Technologii czy Ministerstwo Cyfryzacji.
- ponad 400 jednostkami samorządów terytorialnych – gmin, powiatów, województw, a także ich reprezentacji - Związku Miast Polskich, Związku Powiatów Polskich, Związku Gmin Wiejskich RP,
- ponad 5000 szkół (w minionym roku ponad 17 000 lekcji) i ponad 120 uczelniami w całej Polsce oraz najważniejszymi organizacjami świata akademickiego na czele z Konferencją Rektorów Akademickich Szkół Polskich i Parlamentem Studentów RP,
- organizacjami pozarządowymi, fundacjami i stowarzyszeniami,
- mediami.

Formy realizacji Programu to m.in.

- wykłady i lekcje,
- konferencje i szkolenia,
- konkursy,
- raporty i poradniki,
- filmy, audycje, artykuły.

Operatorem Programu BdE jest **Warszawski Instytut Bankowości (WIB)**, który od początku lat 90. uczestniczył w budowie kwalifikacji polskiego systemu bankowego. Podstawowym filarem działalności WIB są projekty edukacyjne na czele Programem BdE, a także projekty szkoleniowe, realizowane w formule otwartej i na zlecenie, jako indywidualne rozwiązania dla każdego klienta. Oferuje różnorodne formy i metody: szkolenia stacjonarne, e-learning, webinaria. Prowadzi szkolenia przygotowujące do uzyskania uznanych krajowych i międzynarodowych certyfikatów zawodowych.

### **XIII edycja Konkursu „Teraz Polska” dla Gmin**

**Gmina Wiązowna** położona jest w centralnej części woj. mazowieckiego, w północnej części Powiatu Otwockiego. Zajmuje 102 km<sup>2</sup> i jest drugą co do wielkości gminą wiejską w powiecie, a jej obszar podzielony jest na 26 sołectw i cztery osiedla mieszkaniowe, które zamieszkuje 12 155 osób. Wiązowna położona jest 30 km na wschód od centrum Warszawy, a na Pragę Południe można dostać się w niespełna 40 minut (aż trzy bezpośrednie połączenia autobusowe). Po zakończeniu budowy południowej obwodnicy Warszawy oraz przebudowy trasy S17 z Warszawy do Lublina i autostrady A2 z Warszawy do Terespoła, Wiązowna będzie największym węzłem komunikacyjnym po wschodniej stronie Warszawy z najlepszym - spośród podwarszawskich gmin - dojazdem do miasta. Niezaprzeczalnym atutem gminy jest środowisko naturalne. Wskaźnik lesistości dla gminy wynosi 35% i jest znacznie wyższy od średniej wartości dla województwa mazowieckiego (22,7%). 70% obszaru gminy Wiązowna objęte jest formami ochrony przyrody (Mazowiecki Park Krajobrazowy, Mazowiecki Obszar Krajobrazu Chronionego, rezerwaty rzek Mieni i Świdra). Dogodny dojazd do Warszawy, brak uciążliwego przemysłu, bliskość przyrody oraz działki budowlane w rozsądnych cenach, to jedne z największych plusów Wiązowny. Dzięki temu na terenie gminy chętnie budują się rodziny z dziećmi i ludzie zmęczeni zgiełkiem miasta, a developerzy stawiają „osiedla” domków jednorodzinnych. W Wiązownie działa ponad 1800 prywatnych firm. Na terenie gminy powstaną dwa centra handlowe - jedno w Duchnowie, drugie - „Kolorowe życie” w Góraszce, które będzie jednym z największych centrów w Polsce. W drugiej połowie roku zaczną działać „Mój Rynek” - lokalne targowisko, gdzie okoliczni rolnicy i wytwórcy będą mogli sprzedawać produkty rolno-spożywcze. Gmina Wiązowna („Sportowa Gmina 2019”, „Lider Sportowej Polski 2018”) stawia na sport i zdrowy styl życia. Na propagowanie kultury fizycznej gmina przeznaczyła od 2015 do 2018 r. prawie 1,5 mln zł. Najlepszym przykładem promowania sportu jest organizowany od wielu lat Półmaraton Wiązowski, który jest jedną z najstarszych tego typu imprez sportowych w Polsce. Ogromnym atutem Gminy Wiązowna są jej mieszkańcy, którzy chętnie angażują się w życie swoich lokalnych społeczności. Gmina wspiera ich działania - zarówno te, który powstają z inicjatywy małych grup, jak i te w ramach współpracy z NGO. W 2010 r. do życia powołane zostało Centrum Wolontariatu, działające w ramach GOPS. Wolontariat gminny zrzesza młodych ludzi ze wszystkich gminnych szkół. Gmina Wiązowna nie zapomina również o swoich seniorach. Oprócz Dziennego Domu „Senior+” na mapie gminy w 2018 r. pojawił się nowy punkt - Klub „Senior+”. Jest to miejsce spotkań osób starszych, podczas których można aktywnie spędzić wolny czas oraz skorzystać z pomocy m.in. fizjoterapeuty. Dzięki gigantycznemu przedsięwzięciu (wartemu ponad 83 mln zł), z wykorzystaniem rozwiązania unikalnego w skali kraju, gmina rozbudowała i zmodernizowała wszystkie placówki oświatowe. Kultura to kolejny obszar, w którym dużo się dzieje. Dzięki pozyskaniu pawilonu GS, który aktualnie podlega gruntownej przebudowie, jeszcze w tym roku w samym centrum Wiązowny powstanie Centrum Aktywności Lokalnej. Gmina postawiła również na rozbudowę, modernizację i budowę świetlic, które służą lokalnym społecznościom. W tym roku gmina przeznaczyła na inwestycje blisko 27,5 mln zł. Dzięki temu Wiązowna znalazła się w pierwszej 10. gmin wiejskich na Mazowszu, które najwięcej wydają na ten cel. Wiązowna znalazła się także na wysokiej - 11 pozycji w zestawieniu gmin w Polsce, które w zeszłym roku realizowały projekty unijne z polityki spójności.

**Gmina Leżajsk** jest położona w północnej części województwa podkarpackiego, w odległości około 40 km od Rzeszowa. Część miejscowości jest usytuowana wokół miasta Leżajska, w którym znajduje się siedziba władz gminy. Gmina Leżajsk jest gminą o charakterze rolniczo-przemysłowym. Na powierzchni blisko 200 km<sup>2</sup> żyje ponad 20 tys. mieszkańców. Administracyjnie gmina podzielona jest na 12 sołectw: Brzoza Królewska, Gwizdów - Biedaczów, Chałupki Dębniańskie, Dębno, Giedlarowa, Hucisko, Maleniska, Piskorowice, Przychojec, Rzuchów, Stare Miasto, Wierzawice.

Głównym atutem gminy Leżajsk jest jej położenie przy ważniejszych szlakach komunikacyjnych województwa podkarpackiego. Walorem są także piękne krajobrazy. Pod względem geograficznym poszczególne miejscowości gminy Leżajsk są położone na terenie trzech mezoregionów Kotliny Sandomierskiej: Płaskowyżu Kolbuszowskim, Płaskowyżu Tarnogrodzkim oraz w Dolinie Dolnego Sanu. Przez gminę przepływa rzeka San, dzieląc ją na dwie części. Bogactwem regionu są również lasy, które zajmują ponad 5 tys. ha a znaczna ich część znajduje się w strefie chronionej.

Browar Leżajsk oraz Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego „Hortino” to dwa największe przedsiębiorstwa znajdujące się na terenie gminy Leżajsk. Ponadto funkcjonują takie zakłady jak: Texpol, Rolniczo-Wytwórczy Kombinat Spółdzielczy w Dębnie im. A. Paški, Przedsiębiorstwo Produkcji Mebli „Brzost” a od niedawna Stelspaw, firma zajmująca się produkcją precyzyjnych i skomplikowanych konstrukcji metalowych.

Mieszkańcy gminy to ludzie aktywni i kreatywni, dlatego coraz częściej decydują się na prowadzenie własnej działalności. Powstają małe i średnie przedsiębiorstwa. Według ewidencji, działalność gospodarczą prowadzi kilkaset prywatnych podmiotów. Dominują handel i usługi.

Dobrze rozwinięta infrastruktura techniczna w gminie sprzyja właściwemu rozwojowi niemal wszystkich dziedzin życia gospodarczego i społecznego. Sieć drogowa jest w dobrym stanie, z każdym rokiem dzięki stałym inwestycjom ulega poprawie.

W 2009 roku na terenie gminy utworzono park przemysłowy „Stare Miasto – Park” należący do specjalnej strefy ekonomicznej w Mielcu. To wyodrębniony obszar w pełni uzbrojony i obejmujący tereny inwestycyjne, hale produkcyjno-magazynowe z zapleczem biurowo-socjalnym oraz biura do wynajęcia. Park Przemysłowy Gminy Leżajsk powstał z myślą o wspieraniu przedsiębiorczości. Ma to przyspieszyć zagospodarowanie terenów inwestycyjnych oraz pobudzić dalszy rozwój gospodarczy gminy.

Gmina Leżajsk dysponuje terenami przeznaczonymi między innymi pod działalność handlowo-usługową, produkcyjną, turystyczną i budownictwo mieszkaniowe.

## **XII edycja Konkursu „Teraz Polska” dla Przedsięwzięć Innowacyjnych**

### **Przed-eksploatacyjne odmetanowanie pokładów węgla poprzez stymulację produktywności metanu w kierunkowych otworach wiertniczych**

#### **Polskie Górnictwo Naftowe i Gazownictwo oraz Państwowy Instytut Geologiczny – PIB**

**Polskie Górnictwo Naftowe i Gazownictwo S.A.** jest liderem rynku gazu ziemnego w Polsce, zajmującym się poszukiwaniem i wydobywaniem gazu ziemnego oraz ropy naftowej, importem gazu, a także, poprzez kluczowe spółki, magazynowaniem, sprzedażą, dystrybucją paliw gazowych i płynnych oraz produkcją ciepła i energii elektrycznej.

**Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy** jest najstarszym i największym ośrodkiem naukowo-badawczym w Polsce. Obok działalności naukowej we wszystkich dziedzinach nowoczesnej geologii, Instytut wypełnia również zadania państwowej służby geologicznej i państwowej służby hydrogeologicznej. Zapewnia bezpieczeństwo państwa w zakresie gospodarki zasobami surowców mineralnych i wód podziemnych, monitoruje stan środowiska geologicznego i ostrzega o zagrożeniach naturalnych.

Metan z pokładów węgla w skali światowej jest jednym z ważniejszych alternatywnych źródeł energii. Według szacunków PIG-PIB, w Polsce największe bilansowe zasoby metanu – ok. 170 mld m<sup>3</sup> – występują w Górnośląskim Zagłębiu Węglowym (GZW), a całkowity potencjał zasobowy w Polsce wynosi ok. 230–250 mld m<sup>3</sup>. Nowoczesne technologie wierceń horyzontalnych oraz udoskonalone techniki stymulacji produktywności metanu poprzez szczelinowanie hydrauliczne otwierają perspektywy dla jego przed-eksploatacyjnego ujęcia w skali przemysłowej. Należy jednak podkreślić, że technologie szczelinowania hydraulicznego muszą być opracowane do konkretnych warunków geologicznych i złożowych, a te w przypadku GZW są wyjątkowo złożone. Świadomość tych ograniczeń wymagała zaprojektowania nowatorskiego zabiegu szczelinowania hydraulicznego i testów dopływu metanu w otworach Gilowice-1 i Gilowice-2H (otwór horyzontalny).

Rezultaty testów produkcyjnych, przeprowadzonych przez konsorcjum PGNiG i PIG-PIB, po wykonanych zabiegach szczelinowania hydraulicznego, są bardzo optymistyczne. Wynika z nich jednoznacznie, że dopływy metanu są kilkadziesiąt razy większe po szczelinowaniu niż przed wykonaniem zabiegu. Maksymalny dobowy przyływ metanu sięgnął 10 tys. m<sup>3</sup> na dobę, a łącznie, od początku pompowania z otworu Gilowice-1 odebrano, przez ok. cztery miesiące, ponad 810 tys. m<sup>3</sup> gazu. W Polsce nigdy wcześniej nie uzyskano takiego wyniku. Dla porównania, w czasie siedmiu miesięcy testów prowadzonych w otworach bez wykonania zabiegów szczelinowania, otrzymano zaledwie 2,77 tys. m<sup>3</sup> wysokometanowego gazu, uzyskując produkcję na poziomie maksymalnie 170 m<sup>3</sup>/dobę.

**Przed-eksploatacyjne odmetanowanie pokładów węgla** może przynieść szereg korzystnych dla gospodarki efektów, w tym: ujęcie cennego surowca energetycznego – wysokometanowego gazu, eksploatację węgla w korzystniejszych warunkach górniczych poprzez zwiększenie bezpieczeństwa pracy górników, korzystniejsze warunki ekonomiczne oraz zmniejszenie emisji metanu do atmosfery.

Realizowane, wspólne przedsięwzięcie PGNiG i PIG-PIB ma nowatorski charakter. Jest to pierwsze w Europie udostępnienie metanu pokładów węgla otworem horyzontalnym z wielostopniowym, masywnym szczelinowaniem hydraulicznym. Przedsięwzięcie w otworach Gilowice stanowi zatem zasadniczy przełom technologiczny dostarczając nowych doświadczeń w eksploatacji metanu otworami kierunkowymi, przy zastosowaniu zabiegów stymulacji produktywności metanu ze słabo przepuszczalnych pokładów węgla.

## **System do sterowania i zarządzania ciepłem w budynkach z wykorzystaniem sztucznej inteligencji SOZE® RSI**

### **Wydział Instalacji Budowlanych, Hydrotechniki i Inżynierii Środowiska Politechniki Warszawskiej**

**Politechnika Warszawska** jest największą i najstarszą polską uczelnią techniczną. Na 19 wydziałach, pod opieką ponad 2000 nauczycieli akademickich, kształci się przeszło 36 tysięcy studentów. Pracownicy naukowcy Politechniki Warszawskiej czynnie uczestniczą w życiu naukowym, zarówno w kraju, jak i za granicą, prowadząc badania naukowe, uczestnicząc w konferencjach, seminariach, stażach naukowych.

**Wydział Instalacji Budowlanych, Hydrotechniki i Inżynierii Środowiska** kształci studentów, prowadzi badania naukowe oraz usługową działalność badawczą w szerokim zakresie specjalności związanych z inżynierią i ochroną środowiska.

Zużycie ciepła na cele ciepłownicze, obejmujące centralne ogrzewanie, ciepłą wodę użytkową i ciepło technologiczne wynosi w Polsce ~300PJ rocznie. Koszt tej energii to ~15 miliardów PLN. W celu ograniczenia jej zużycia podejmowane są różne działania. Bardzo duży wpływ na efektywność energetyczną systemu ciepłowniczego ma sposób sterowania i zarządzania ciepłem. Ze względu na niestabilny przebieg procesów cieplnych, nie jest to zagadnienie proste. Najlepiej w takich przypadkach zastosować systemy samouczące, ze sztuczną inteligencją. Rozwiązanie takie zostało opracowane w Politechnice Warszawskiej. Na Wydziale Instalacji Budowlanych, Hydrotechniki i Inżynierii Środowiska Politechniki Warszawskiej w wyniku wieloletnich prac badawczych (Granty KBN - 3 (lata 1992/95, 1998/2000, 2002/04), Projekt NCBiR (lata 2013/15) – Innowacyjna Gospodarka), został stworzony innowacyjny system **sterowania i zarządzania ciepłem z wykorzystaniem sztucznej inteligencji SOZE® RSI**, z wykorzystaniem sieci neuronowych. Na skutek zastosowania w systemie sztucznej inteligencji, nie wymaga on obsługi, gdyż sam przystosowuje się do zmiennych warunków pracy, zapewniając zawsze optymalne działanie. Jest to rozwiązanie innowacyjne dotychczas nie stosowane przez producentów innych systemów przeznaczonych dla ciepłownictwa. Przeprowadzony przez ekspertów NCBiR pełny audyt systemu oceniający zakończony Projekt badawczy jest bardzo pozytywny. Należy podkreślić, że stosowane dotychczas układy do regulacji i sterowania ciepłem w budynkach pochodzą z krajów Europy zachodniej i powstały w drugiej połowie ubiegłego wieku.

System został wdrożony w wielu budynkach biurowych i szkolnych w wielorodzinnych budynkach mieszkalnych w budynkach hotelowych (LIM Center – Marriott Warszawa). W budynkach tych istniały dotychczas tradycyjne rozwiązania.

Opracowany innowacyjny system zapewnia:

- zmniejszenie zużycia energii od 10 ÷ 30%, co stanowi 1,5 ÷ 4,5 miliarda PLN rocznie. Zostało to stwierdzone na podstawie pomiarów w zmodernizowanych obiektach.
- oprawę komfortu cieplnego,
- znaczną poprawę jakości procesów cieplnych w budynkach,
- zmniejszenie emisji zanieczyszczeń do atmosfery, na skutek zmniejszenia zużycia ciepła.

Jest to najbardziej efektywny sposób na oszczędzanie energii. Zwrot poniesionych kosztów to jedynie okres 2-3 lat.



## **Opracowanie konstrukcji urządzenia do kompensacji zmian długości górnej sieci trakcyjnej**

### **MABO Sp. z o.o. oraz Wydział Metali Nieżelaznych AGH**

**MABO** rozpoczęła się 1 czerwca 1967 r. Wówczas to 30 letni Adolf Bogacki otworzył własny zakład ślusarski. Nie miał kapitału, wspólników, ale miał pasję, pomysły, zapal do pracy i garaż w którym zaczął. Wspierała go najbliższa rodzina, żona i dwoje małych dzieci, stąd też nazwa firmy – **MABO - Marianna, Adolf Bogaccy**.

Ponad pół wieku rozwoju MABO przyniosło efekty w postaci ponad 200 osobowej załogi z doświadczoną kadrą techniczną, wiedzą teoretyczną i praktyczną, wieloma opracowanymi i wdrożonymi patentami. To m.in. produkcja czasz anten satelitarnych, prowadzona głównie na eksport, to także, szereg wyróżnień dla firmy jej właściciela i bezpośrednio dla produktów. Najbardziej aktualne wyróżnienia to tytuł Herosa Polskiej Gospodarki nadany w 2019 roku przez Kapitułę Polskiego Klubu Biznesu oraz Złoty Medal Akademii Polskiego Sukcesu dla założyciela MABO, Pana Adolfa Bogackiego. To także dwukrotne odznaczenie Pana Adolfa bogackiego i MABO Złotym Medalem Honorowym Gryfa Pomorskiego, nadawanym przez Zarząd Województwa Zachodniopomorskiego za osiągnięcia gospodarcze.

Od wielu lat MABO jest jednym z wiodących producentów słupów oświetleniowych i sygnalizacyjnych oraz bramownic drogowych na rynku krajowym. Realizuje także skomplikowane projekty konstrukcji stalowych dla przemysłu i infrastruktury drogowej a od niedawna stał się drugim na świecie producentem nowej generacji **stało-siłowych napinaczy bezciężarowych (sprężynowych) do trakcyjnej sieci kolejowej i tramwajowej**. Rozwiązanie to uzyskało ochronę patentową w Urzędzie Patentowym Rzeczypospolitej Polskiej (nr **PL228589 B1** - Urządzenie do kompensacji zmian długości sieci trakcyjnej) oraz zostało dopuszczenie do stosowania przez PKP Polskie Linie Kolejowe S.A. Opracowane wspólnie z zespołem naukowców Akademii Górniczo Hutniczej urządzenie wyznacza nowe standardy w budowie sieci trakcyjnych na całym świecie i jest zamiennikiem tradycyjnych, napinaczy ciężarowych (wiszące na słupach ciężary w formie tzw. „dropsów”), których konstrukcja przysparza wielu problemów eksploatacyjnych.

Nowej generacji urządzenia, produkcji MABO, charakteryzują się prostą zwartą konstrukcją opartą na stalowych sprężynach śrubowych. Poprzez dobór odpowiednich materiałów i komponentów zbudowano urządzenie zapewniające bezobsługową pracę przez co najmniej 30 lat. Dzięki opracowaniu dedykowanej do urządzenia geometrii sprężyn zredukowano gabaryty i masę, urządzenia przy jednoczesnym zwiększeniu precyzji działania tzn.: uzyskano efekt stałej siły napinającej na całej długości działania tj. 800 mm. Dzięki zastosowaniu w urządzeniu kompozytowych łożysk, zapewniających samosmarowość uzyskano bezobsługowość, niezawodność działania urządzenia oraz długą żywotność (ponad 30 lat). Dodatkowym efektem zastosowanych rozwiązań jest redukcja kosztów eksploatacji urządzenia, wynikająca z jego bezobsługowości, co eliminuje konieczność serwisowania. Urządzenie MABO jest dostosowane do zabudowy na wszystkich konstrukcjach wsporczych, stosowanych na liniach kolejowych i tramwajowych, przez co może być stosowane zamiennie w miejsce tradycyjnych ciężarowych urządzeń napinających. Bardzo istotne dla użytkownika urządzenia jest jego odporność na kradzieże. Tradycyjne urządzenia ciężarowe wyposażone są w obciążniki z żeliwa lub polimer betonu. Ciężary te są często kradzione a ich brak powoduje uszkodzenia sieci w trakcie jazdy pojazdu szynowego. Urządzenie napinające MABO eliminuje możliwość kradzieży, ponieważ jest zwartą konstrukcją mocowaną ponad 5 m nad ziemią co uniemożliwia kradzież i ma bezpośredni wpływ na wzrost bezpieczeństwa, w ruchu kolejowym i tramwajowym.

## **Karabinek 5,56 mm MSBS „Grot” do strzelania symulowanego w systemie szkolno-treningowym do broni strzeleckiej ŚNIEŻNIK**

**Wojskowy Instytut Techniczny Uzbrojenia** jest wiodącym instytutem, realizującym prace naukowe, rozwojowe oraz badawcze, mające bezpośredni wpływ na poziom nowoczesności rozwiązań w zakresie obronności i bezpieczeństwa państwa.

Jako instytucja nadzorowana przez Ministra Obrony Narodowej, wspiera proces modernizacji Sił Zbrojnych, dostarczając innowacyjnych i kompleksowych rozwiązań w zakresie uzbrojenia i sprzętu wojskowego. Partnerami instytutu są jednostki naukowe i produkcyjne, przodujące w dziedzinie opracowań i zastosowań wysoko zaawansowanych technologii.

Dziedziny działalności WITU to: broń strzelecka i indywidualne wyposażenie żołnierza, rakiety i artyleria wojsk lądowych, symulatory i trenażery, radiolokacja i systemy dowodzenia, eksploatacja uzbrojenia i środków bojowych, uzbrojenie bezzałogowych systemów powietrznych, nadzorowanie bezpieczeństwa eksploatacji zasobów logistycznych SZ RP w szczególności środków bojowych.

W wymienionych obszarach WITU realizuje prace naukowo-badawcze, analityczne, badawczo-rozwojowe, projektowe i optymalizacyjne, badania eksploatacyjne i odbiorcze, ekspertyzy, certyfikacje wyrobów, prace normalizacyjne, szkolenia.

**Symulator karabinka MSBS GROT kaliber 5,56 mm** przeznaczony jest do oddawania symulowanych strzałów podczas szkolenia żołnierzy, przy wykorzystaniu możliwości jakie daje prowadzenie działań bojowych w rzeczywistości wirtualnej. Aby oddać symulowany strzał należy wykonać wszystkie czynności analogicznie jak w broni bojowej, efekt odrzutu i ruchu mechanizmów symulatora wywołuje układ pneumatyczny wyzwalany spustem. Dzięki temu wrażenia i reakcje żołnierza są identyczne jak w przypadku użycia broni bojowej. Opracowanie i wykonanie laserowego karabinka MSBS GROT zbieżne jest z zapisami dokumentu pn. „Priorytetowe Kierunki Badań w Resorcie Obrony Narodowej na lata 2013-2022” w obszarze: technologii przełomowych. Karabinek jest elementem środowiska zbudowanego na bazie najbardziej innowacyjnych technologii, których zastosowanie istotnie zwiększa przewagi konkurencyjne Sił Zbrojnych RP.

Przedsięwzięcie innowacyjne, które polega na rozwinięciu możliwości systemu szkolno-treningowego ŚNIEŻNIK poprzez wprowadzenie nowego rodzaju karabinka przeznaczonego do symulowania strzału, pozwala na osiągnięcie efektu innowacyjności poprzez:

- stworzenie w WITU nowego produktu (może on podlegać integracji z dowolnym systemem szkoleniowym na świecie opartym na możliwościach wirtualnego pola walki);
- uzupełnienie o element najnowszego uzbrojenia pozyskanego przez Siły Zbrojne RP produktu, którym do tej pory dysponował WITU, czyli system ŚNIEŻNIK, a co za tym idzie uzyskanie zupełnie nowych możliwości rynkowych w szczególności poprzez możliwość dostosowania istniejących systemów ŚNIEŻNIK do nowych rodzajów uzbrojenia;
- umożliwienie otwarcia zupełnie nowej niszy rynkowej, dotychczas niezagospodarowanej, tj: obsługi szkoleniowej Wojsk Obrony Terytorialnej oraz realizacji dostaw systemów ŚNIEŻNIK, w uzupełnionej konfiguracji na rzecz nowego rodzaju Sił Zbrojnych;

Opracowanie symulatora MSBS „GROT” powoduje również, iż powstał nowy produkt (grupa produktów), który ma dużo szersze znaczenie – symulator stanowi uzupełnienie innego flagowego produktu polskiego przemysłu obronnego karabinka MSBS „GROT”, poprzez możliwości oferowania karabinka z efektywnym systemem szkoleniowym opartym na wirtualnym polu walki.

## **Sztuczny układ pokarmowy jako graniczne zwiększenie efektywności działania i bezpieczeństwa suplementów diety**

**Olimp Laboratories Sp. z o.o.** jest polską firmą farmaceutyczną założoną w 1990 roku. Jakość produktów Olimp Laboratories zaczyna się już na etapie ich projektowania i kontrolowana jest na każdym etapie wytwarzania. Do etapu produkcji są dopuszczane tylko te surowce, które uzyskały pozytywne wyniki wszystkich badań. Podczas procesów produkcyjnych prowadzone są kontrole wewnątrzprocesowe oraz międzyoperacyjne. Prowadzone są również badania stabilności, które uwzględniają również warunki występujące w różnych strefach klimatycznych świata. Laboratoria Olimp Laboratories są wyposażone w najwyższej klasy aparaturę badawczą, co pozwala na najwyższą kontrolę jakości produkowanych wyrobów oraz rozwój metod analitycznych. System jakości jest weryfikowany poprzez zewnętrzne, niezależne, zapowiedziane i niezapowiedziane kontrole zagraniczne i krajowe. Produkty są wytwarzane w oparciu o wymogi prawne, normy oraz przewodniki dotyczące kategorii wyrobu, w szczególności: produkty lecznicze – ustawa prawo farmaceutyczne wraz z aktami wykonawczymi ze szczególnym uwzględnieniem wymagań GxP, wymagań odnoszących się do dokumentacji rejestracyjnej, farmakopei, przewodników EMA i ICH; środki spożywcze, suplementy diety – ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi, normy ISO w tym zasady HACCP; wyroby medyczne – ustawa o wyrobach medycznych wraz z aktami wykonawczymi, normy ISO. Olimp Laboratories to najnowocześniejszy i największy Ośrodek Badawczo-Rozwojowy w branży suplementacyjnej w Europie, ale to także absolutna czołówka w skali świata.

## **Sztuczny układ pokarmowy jako graniczne zwiększenie efektywności działania i bezpieczeństwa suplementów diety.**

Skomplikowanie procesów wchłaniania i przyswajania składników aktywnych biologicznie oraz dynamiczny wzrost złożoności suplementów diety stanowi niewątpliwe wyzwanie naukowe i technologiczne, któremu stawić czoła muszą wszyscy producenci suplementów diety. W trosce o klienta firma Olimp Laboratories zintegrowała w swoim systemie projektowania i testowania suplementów diety Wielokomorowy Dynamiczny Model Przewodu Pokarmowego. To unikalne w skali Polski i jedno z niewielu na świecie urządzeń pozwala w wiarygodny sposób optymalizować formułacje produktów, dostarczając licznych korzyści zarówno firmie, np. poprzez obniżenie kosztów operacyjnych, jak i końcowemu odbiorcy. Konfiguracja systemu opiera się o zestaw specjalnie zaprojektowanych reaktorów wiernie symulujących poszczególne odcinki przewodu pokarmowego. Precyzyjne, sterowane komputerowo, pompy perystaltyczne zapewniają rygorystyczną kontrolę warunków eksperymentalnych, takich jak pH czy sekwencje dawkowania pokarmu i badanych substancji, zapewniając tym samym poziom powtarzalności niemożliwy do osiągnięcia w analogicznych badaniach prowadzonych z udziałem ochotników. Uzyskane w ten sposób wyniki pozwalają w niezwykle precyzyjny sposób określić jak różne produkty, suplementy diety i leki wpływają na wzajemne przyswajanie, i co nie mniej ważne, na skład mikrobioty układu pokarmowego. Wykorzystanie uzyskanych wyników pozwala na dostarczenie innowacyjnych i bezpiecznych produktów w możliwie najkrótszym czasie odbiorcom końcowym. Wykorzystana technologia nie pozostaje bez pozytywnego wpływu na środowisko. Optymalizacja procesu projektowania i wdrażania nowych produktów z wykorzystaniem Wielokomorowego Dynamicznego Modelu Przewodu Pokarmowego pozwala na efektywne i zrównoważone wykorzystanie zasobów naturalnych poprzez optymalizację parametrów formułacji produktu końcowego.

## **Nowatorski system do symulacji w obszarze echokardiografii przezprzelykowej MrTEEmothy™**

**Medical Simulation Technologies Sp. z o.o. (MST)** od 2016 r. zajmuje się rozwijaniem i wdrażaniem rozwiązań w zakresie symulacji medycznej w obszarze serca i naczyń. Podstawową misją firmy jest potrzeba wsparcia lekarzy specjalistów w pogłębianiu umiejętności i wprawy w zakresie wykonywania badań i interwencji kardiologicznych. Motto firmy brzmi: *Doctor, don't let your patient be your training model!*

Gwarancją sukcesu spółki jest interdyscyplinarny zespół specjalistów: programistów, inżynierów, grafików komputerowych, medyków oraz doświadczonych managerów, którym przyświeca jeden cel: zmienić rynek symulacji medycznej w obszarze kardiologii i kardiochirurgii dla dobra pacjenta.

Firma jest laureatem prestiżowych nagród, m.in. pierwszego miejsca w EIT Health GoEurope Contest w 2016 r., drugiego miejsca w Digital Healthcare Contest w ramach konkursu EIT Health Catapult w Brukseli (lipiec 2017 r.), czy III miejsca podczas The Digital Healthcare Hackaton w Gdańsku (maj 2017). MST było także półfinalistą konkursu na najlepsze firmy Europy w dziedzinie Digital Healthcare podczas EIT Health Catapult w Brukseli (wrzesień 2017) oraz finalistą programu MIT Enterprise Forum Poland (lipiec 2017). W marcu 2018 r., za symulator do badania TEE, spółka otrzymała nagrodę specjalną oraz wyróżnienie w konkursie Polski Produkt Przyszłości organizowanym przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości. W październiku 2018 r. firma była finalistą europejskiego konkursu IET Innovation Awards w Londynie w kategorii start-up.

Pierwszym flagowym produktem opracowanym i wdrożonym przez zespół MST jest **symulator echokardiografii przezprzelykowej (TEE) – Mr TEEmothy™**. Jest to urządzenie, które pozwala doskonalić wiedzę praktyczną i umiejętności kardiologów oraz innych specjalistów wykonujących to badanie. Opracowane rozwiązanie stanowi również punkt wyjściowy do dalszego rozwoju firmy w zakresie symulatorów dedykowanych do nauki interwencji mikroinwazyjnych na sercu, wykonywanych pod kontrolą TEE (MST bazując na dokonaniach technologicznych symulatora Mr TEEmothy™ wdrożyło na rynek symulator małoinwazyjnej plastyki zastawki mitralnej dla zabiegu pn. Harpoon dla Edwards Lifescences).

Symulatory rozwijane przez spółkę są oparte na danych realnych pacjentów, pozyskiwanych z tomografii komputerowej. MST jest jedyną na świecie firmą, która zapewnia tak wysoki poziom realistycznego odwzorowania badania TEE, z prawdziwymi detalami anatomicznymi (uzyskany patent europejski w tym zakresie w 2015 r.). Dzięki temu możliwe jest wykorzystanie tej platformy obrazowania do symulacji zabiegów na bijącym ludzkim sercu.

Przewagę konkurencyjną firmy buduje także połączenie lekkiego i mobilnego urządzenia z wysokospecjalistyczną bazą danych licznych patologii serca, która jest i będzie stale rozwijana dzięki współpracy z najlepszymi ośrodkami medycznymi na całym świecie.

Symulatory medyczne w obszarze serca przeznaczone są do prowadzenia szkoleń i warsztatów zarówno dla lekarzy specjalistów, lekarzy w trakcie specjalizacji, jak również dla studentów medycyny, którzy nieinwazyjnie mogą szlifować swoje umiejętności diagnostyczne w przedmiotowym zakresie. Z doświadczeń zdobytych podczas szkoleń organizowanych dla lekarzy wynika, że kilka godzin spędzonych przy symulatorze Mr TEEmothy zapewnia skokowy wzrost efektywności w przeprowadzaniu badania i odpowiada doświadczeniu, które zdobywa się po wykonaniu kilkudziesięciu prawdziwych badań. Tylko w Polsce w ciągu ostatnich kilku lat z warsztatów na symulatorach Mr TEEmothy skorzystało ponad 1000 lekarzy kardiologów.