

Lider w kategorii PRODUKCJA SPOŻYWCZA - najdynamiczniejsza marka drobiarska Podkarpacia

# Res-Drob w Rzeszowie

Rzeszowskie Zakłady Drobiarskie Res-Drob istnieją już 65 lat i z roku na rok umacniają swoją pozycję nie tylko w Polsce, ale także na rynkach europejskich, bo postawiły na jakość i satysfakcję konsumenta

**R**es-Drob dostarcza produkty do dużych sieci handlowych w kraju, a 40 proc. eksportuje do Unii Europejskiej oraz do Azji Afryki. Zdobywamy tam coraz więcej rynków, co potwierdza niekwestionowaną jakość naszych wyrobów - mówi prezes Marek Jurkiewicz. - Dzięki przywiązaniu do tradycji i jakości należymy do najlepszych na świecie, co mobilizuje nas do ciągłego rozwoju. W tym roku Res-Drob obchodzi jubileusz 65-lecia, co świadczy, że spełniamy najwyższe wymagania konsumentów.

## Początki...

W 1951 r. powołano Rejonową Zbiornicę Jajczarsko-Drobiarską w Rzeszowie. Wtedy ważny był skup i dystrybucja jaj, a nie przetwórstwo drobiu. Przez kolejne lata zakład zmienił nazwy i łączył się z podobnymi firmami z Jarosławia, Sanoka, Rzeszowa i Dębicy. W 1975 r. Rzeszowskie Zakłady Drobiarskie objęły swym zasię-

giem utworzone województwa krośnieńskie, przemyskie i tarnobrzeckie. W 1979 r. zmodernizowano ubojnię drobiu w Rzeszowie. W 1990 r. zainstalowano importowaną linię schładzania drobiu powietrzem, spełniającą wymogi EWG, a w 1992 r. chłodnię drobiu. Później uruchomiono automatyczną linię do uboju kurcząt.

W 2000 r. Res-Drob ogłosił upadłość, ale działalność nie przerwał. W 2001 r. kupiła go firma Gajm. Wkrótce zakład osiągnął dobre wyniki. W 2005 r. uzyskał certyfikat pozwalający na handel w Unii Europejskiej, co przelożyło się na wzrost sprzedaży. W 2005 r. powróciła nazwa Rzeszowskie Zakłady Drobiarskie Res-Drob, która stała się silną marką.

## Obecnie...

Dziś Res-Drob jako zakład przetwórstwa drobiowego liczy się w Polsce i na rynkach europejskich. - Misją firmy jest dostarczenie smacznego, zdrowego mięsa dro-

biowego, tak aby wykonane z niego potrawy zadowoliły najbardziej wybredne podniebienia - tłumaczy Piotr Fornal, dyrektor ds. skupu i kontraktacji. - Współpracujemy głównie z fermami z Podkarpacia, bo wspieramy lokalne rolnictwo. Bliska współpraca pozwala nam na zachowanie całkowitej kontroli jakości od pisklecia po wyrob końcowy, od fermy po talerz.

- Dobrostan zwierząt to nasz priorytet, dlatego kontrolujemy warunki ich chowu poprzez częste audyty u hodowców - mówi główny technolog Justyna Bednarska. - Zapewniamy im też bezpieczny transport do zakładu. Właściwe traktowanie zwierząt prowadzi do pozyskania mięsa o wyższej wartości i jakości. Staliśmy nadzór lekarzy weterynarii nad całym procesem produkcji zapewnia bezpieczeństwo naszych produktów na każdym etapie wytwarzania i dystrybucji. Na tak wymagającym rynku najważniejszą jest wysoka jakość produktów. Dlatego Res-Drob stale

podnosi kwalifikacje załogi, unowocześnia bazę produkcyjną i kontrolno-badawczą. Z dostawcami drobiu współpracujemy od lat i są to najlepsi, sprawdzeni oraz stabilni partnerzy, głównie z Podkarpacia. Wspólnie realizujemy szkolenia i wsparcie specjalistów. W Res-Drobie pracuje ponad 400 osób, z czego połowa ma staż pracy powyżej 10 lat.

Prezes Marek Jurkiewicz dodaje: - Dziś Res-Drob skupia się na realizacji wizji nowoczesnego łancucha dostaw, integracji jego ogniw, aby dostarczać żywność na miarę wymogów XXI wieku. Tu konieczna jest współpraca dostawców pasz, hodowców, przetwórców, handlowców i kucharzy. Chodzi o działanie globalne, ale oparte na współdziałaniu z lokalnymi hodowcami, o zdrową i pożywną chemii żywności, zrównoważony rozwój i harmonijną współpracę, bo celem jest zadowolony konsument otrzymujący drobi najwyższej jakości.

Oprac. JL



Res-Drob postawił na jakość i satysfakcję konsumenta

FOT. ARCHIWUM