



Jantex
GROUP





Otwieramy się na nowe
nowy wizerunek · nowa oferta · nowe możliwości



Wszystko zaczęło się w 1981 roku...

W tamtych czasach już sama myśl o własnej, prężnie działającej firmie była dla milionów Polaków zupełnie nierealnym marzeniem. Ale nie dla moich rodziców, Teresy i Jana Ługowskich.

Nie tylko stworzyli mocne fundamenty firmy, ale i nie bali się rzucić wyzwania producentom grzybów z krajów Europy Zachodniej. Ci ostatni z pewnością byli zaskoczeni fenomenalną jakością naszych polskich produktów.

Po 25 latach nieustającego rozwoju nadchodzi jednak czas na rewolucyjne zmiany. W największym skrócie – otwieramy się na nowe!

Nie tylko wchodzimy na rynek z nowym wizerunkiem, którego widocznym przejawem jest marka parasolowa Jantex Group. Rewolucję odczują jako pierwsi nasi partnerzy, którzy od teraz będą mogli skorzystać z palety zupełnie nowych usług, takich jak: logistyka, transport, nowe usługi produkcyjne, pasteryzacja oraz sterylizacja.

Równie przełomowe zmiany czekają też naszych klientów końcowych, którzy na sklepowych półkach szukają produktów sygnowanych przez Jantex. Po raz pierwszy bowiem na stołach tychże osób pojawią się dania gotowe, takie jak kaszotto i risotto, wzbogacone sporym dodatkiem najwyższej jakości naturalnych grzybów.

Łukasz Ługowski

Łukasz Ługowski
Prezes Jantex Group





Dlaczego robimy to, co robimy?

Jesteśmy poszukiwaczami skarbów.
I konserwatorami dzieł sztuki.

Szukamy prawdziwych pereł stworzonych przez naturę: smakowitych, aromatycznych grzybów, soczystych owoców i zdrowych warzyw. Ratujemy bezcenne arcydzieła rodzące się każdego roku w polskich lasach, sadach i ogrodach.

Dlaczego to robimy?

Bo pragniemy, by jak najwięcej ludzi mogło zaczerpnąć z tej nieprzebranej skarbnicy naturalnych smaków. Marzymy o tym, by każdy mógł skorzystać z dobroczynnego działania życiodajnych składników odżywczych zawartych w naszych produktach.

Jak to robimy?

Wiemy, jak zachować coś,
co jest wyjątkowo delikatne i nietrwałe.

Dlatego poddajemy nasze produkty pasteryzacji lub sterylizacji. Następnie umieszczamy je w odpowiednich opakowaniach, by nie straciły nic ze swoich właściwości. Zanim wyślemy je naszą flotą transportową do naszych odbiorców, magazynujemy je w warunkach, które od dawna spełniają najsurowsze normy.

Co ważne – wszystkie wyżej wymienione usługi wykonujemy także na zamówienie.

W czym pomagamy Klientom?

Zbliżamy ludzi do siebie.

Przenosimy ich w czasie, do lat dziecińczych, kiedy to w każdej kuchni unosił się zapach prawdziwych grzybów oraz zdrowych, naturalnych owoców i warzyw. Dlaczego to robimy? Ponieważ wierzymy, że smaczne posiłki to coś, co jednoczy ludzi przy stole.

Jednak zanim potrawy trafią na stół, muszą znaleźć się na sklepowych półkach. A wcześniej – w samochodzie dostawczym, który wyjedzie spod naszego magazynu wypełniony produktami żywnościowymi.

Czy wspominaliśmy już,
że również na każdym z tych etapów
służymy profesjonalną pomocą?

Jak daleko chcemy dotrzeć?

Nie stawiamy sobie barier, granic i limitów. W każdym zakątku naszego globu mieszkają ludzie, którzy marzą o smacznych, pożywnych i zdrowych posiłkach. Jak widzicie, przed nami jeszcze naprawdę sporo pracy.

Jakimi wartościami kierujemy się we współpracy?

Odpowiedź na to pytanie jest wyjątkowo prosta. Wierzymy, że wszystko co człowiek robi dla innych – prędzej czy później do niego wróci.

the Green
Woodpecker
Trill



Smak prosto z natury

Dlaczego stworzyliśmy grzybowe kaszotto i risotto?

Ponieważ ze zdumieniem odkryliśmy, że na polskim rynku brak jest produktów łączących wartości odżywcze kaszy oraz ryżu – z wykwintnym smakiem i aromatem polskich, naturalnych grzybów. Jesteśmy więc pionierami w tej zupełnie nowej kategorii. To fantastyczne uczucie i zarazem niewiarygodnie wielka szansa, którą zamierzamy wykorzystać w dwustu procentach.

Do kogo adresowane są nasze najnowsze produkty?

- Do tych, którym stale brakuje czasu na gotowanie, ale nigdy nie brak im ochoty na pyszny, zdrowy i szybko przygotowany posiłek.
- Do tych, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę z samodzielnym gotowaniem, ale już wiedzą, że chcą tworzyć kulinarne arcydzieła.
- Do tych, którzy nie wierzą, że przygotowanie tak pożywnego, smacznego i aromatycznego obiadu może być tak proste i szybkie.





Co wyróżnia nasze kaszotto i risotto?



Pochodzenie

Wszystkie komponenty, poza kaszą i ryżem, pochodzą z firmy Jantex.

Nasze grzyby pozyskujemy wyłącznie z polskich, zdrowych lasów oraz z wyselekcjonowanych upraw.



Naturalne suszenie

Grzyby suszone są strumieniem ciepłego powietrza, dzięki czemu wszystko, co w nich najlepsze, pozostaje.

Suszenie usuwa wyłącznie wodę.



Doskonały Smak

Wyjątkowo duże kawałki grzybów to nie tylko gwarancja fenomenalnego smaku i aromatu.

To prawdziwa uczta dla zmysłów.



Oferta

Grzyby świeże uprawne

- Pieczarka biała
- Pieczarka brunatna
- Bocznik ostrygowaty
- Shiitake

Grzyby świeże leśne

- Pieprznik jadalny (Kurka)
- Borowik szlachetny
- Podgrzybek brunatny
- Maślak zwyczajny

Dostępność – cały rok.
Pakowanie – według wymagań Klienta

Grzyby suszone uprawne

- Pieczarka biała
- Pieczarka brunatna
- Bocznik ostrygowaty
- Shiitake

Grzyby suszone leśne

- Pieprznik jadalny (Kurka)
- Borowik szlachetny
- Podgrzybek brunatny
- Maślak zwyczajny

Dostępność – cały rok.
Fracja oraz pakowanie – według wymagań Klienta

Warzywa suszone

- Burak czerwony
- Marchew
- Pasternak
- Pietruszka
- Por
- Papryka

Zioła suszone

- Majeranek
- Pietruszka nać
- Szcypior
- Mieszanka warzywna

Dostępność – cały rok.
Pakowanie – według wymagań Klienta.

Dostępność – cały rok.
Fracja oraz pakowanie – według wymagań Klienta.

Fracje suszonych grzybów

- Całe
- Płatek
- Gryś 1x3mm, 3x6mm, 6x9mm, 9x14mm
- Kostka 3x3mm, 6x6mm, 10x10mm
- Puder w zakresie od 0 do 0,5mm

Fracje suszonych warzyw i ziół

- Płatek 10x10x2-5mm
- Kostka 10x10x5-10mm
- Wiórek 3x3x30mm
- Puder w zakresie od 0 do 0,5mm





Pasteryzacja i sterylizacja

Dlaczego zajmujemy się usługami pasteryzacji i sterylizacji?

Bo wiemy, że każdy, kto działa w branży spożywczej, chce dać swoim klientom co najmniej stuprocentową gwarancję jakości. Pragnie dać im całkowitą pewność, że każdy produkt wkładany przez nich do sklepowego koszyka, jest całkowicie bezpieczny do spożycia. A przy tym – jego smak, aromat i wartości odżywcze – są na najwyższym z możliwych poziomów.

Co daje pasteryzacja i sterylizacja?

To najlepszy, najskuteczniejszy i najbezpieczniejszy sposób na przedłużenie trwałości produktów żywnościowych. To ważne szczególnie wtedy, jeśli w grę wchodzi ekstremalnie, wręcz, delikatne produkty, takie jak na przykład grzyby.



Na czym polegają te procesy?

W największym skrócie: eliminowane są drobnoustroje i enzymy, które w normalnych warunkach tylko czekają, by zabrać się za systematyczne niszczenie produktów spożywczych. Pasteryzacja polega na podgrzewaniu produktów przez kilka-kilkadziesiąt minut w temperaturze pomiędzy 60 a 100 stopni Celsjusza. Z kolei sterylizacja – na kilkusekundowej ekspozycji produktów na działanie temperatury przekraczającej 100 stopni.

Co oferujemy?

Usługi profesjonalnej pasteryzacji i sterylizacji wykonywane w nowoczesnej komorze pasteryzacyjnej oraz sterylizacyjnej.





Transport i dystrybucja

Dlaczego zajmujemy się transportem i dystrybucją?

Bo świetnie rozumiemy, że najlepszy nawet produkt spożywczy jest zupełnie bezwartościowy, jeśli nie zostanie bezpiecznie i szybko przewieziony do sklepów, hurtowni czy innych miejsc dystrybucji. Jednym słowem: jeśli nie trafi do klientów.

Właśnie dlatego, w ramach Grupy JANTEX wydzieliśmy spółkę JANTEX Logistic. Odpowiedzialna jest ona za obsługę podmiotów z branży FMCG. Spółka ta oferuje:

- **transport całopojazdowy FTL**
– międzynarodowy i krajowy
- **transport częściowy LTL**
– międzynarodowy i krajowy.

Kiedy warto zaangażować nas do współpracy?

Wtedy, gdy w grę wchodzi szybkie i bezpieczne przewiezienie produktów żywnościowych. Jesteśmy w stanie realizować zlecenia w przedziale temperatur od -25°C do 25°C. Wszystkie auta posiadają zabudowę chłodniczą i są wyposażone w urządzenia do pomiaru i rejestracji temperatury.



Czym wyróżnia się nasza flota transportowa?

Nasze samochody mogą transportować od jednej do dwudziestu palet, przewożąc produkty żywnościowe o łącznej masie od jednej do piętnastu ton. Pojazdy te używane są w transporcie lokalnym oraz w serwisach miejskich. Natomiast na klientów poszukujących transportu ogólnopolskiego lub międzynarodowego czekają samochody mogące pomieścić jednorazowo aż 33 palety. Nie trzeba dodawać, że wszyscy nasi kierowcy posiadają odpowiednie uprawnienia.



Pakowanie

Dlaczego zajmujemy się usługami pakowania?

Bo doskonale wiemy (lata doświadczeń robią swoje!), że najlepszy nawet produkt wymaga opakowania, które nie tylko ułatwi jego detaliczną sprzedaż, lecz przede wszystkim stanowić będzie skuteczną barierę ochronną przed działaniem czynników zewnętrznych.

Jakie rodzaje opakowań wykorzystujemy?

Każdy produkt jest inny. I każdy wymaga innego, idealnie dobranego opakowania. Dlatego pakujemy produkty żywnościowe do torebek płaskich, torebek stojących z fałdą boczną, saszetek, saszetek doypack oraz całej gamy innych opakowań.

Co możemy dla Ciebie zapakować?

Produkty sypkie, pyliste, granulowane oraz kawałkowane.

Co możemy dla Ciebie skonfekcjonować?

- Artykuły spożywcze,
- Artykuły chemiczne,
- Artykuły medyczne,
- Inne artykuły, takie jak: śrubki, kołki, wkręty, breloczki, karma dla zwierząt, itp.

Magazynowanie

Dlaczego zajmujemy się usługami magazynowania?

Bo zdajemy sobie sprawę, jak ważnym elementem obsługi łańcucha dostaw jest profesjonalne zmagazynowanie produktów. Ulokowanie produktów, wartych setki tysięcy złotych w nowoczesnym magazynie pozwala przechować je bezpiecznie, zanim trafią do końcowego odbiorcy.

Dlaczego warto magazynować produkty właśnie u nas?

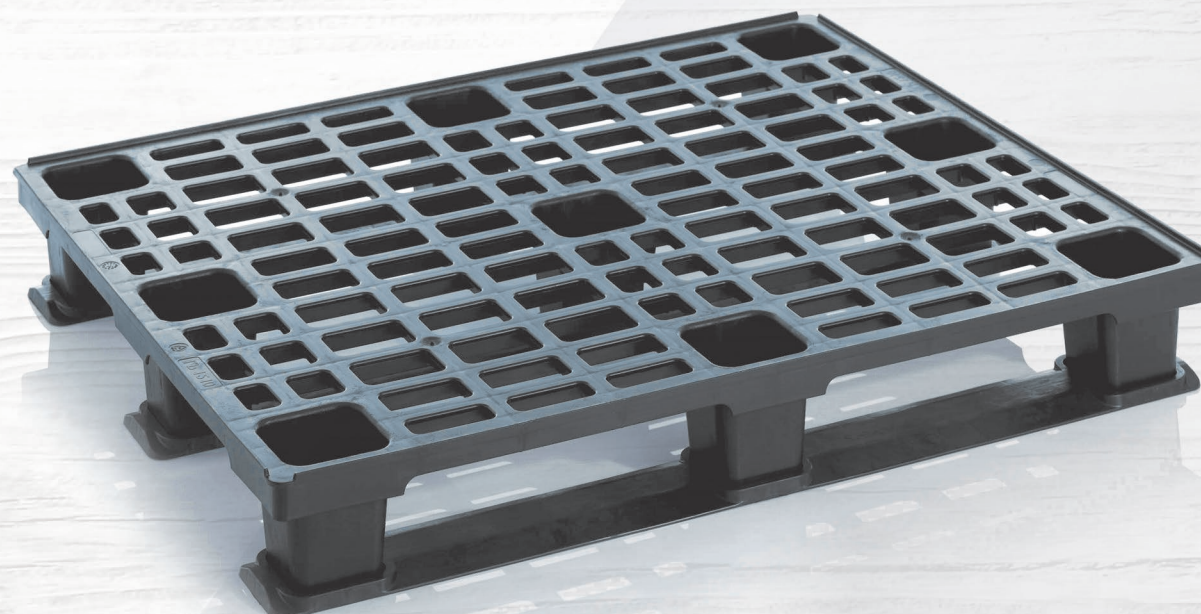
Nasze magazyny zbudowane są w oparciu o najnowsze technologie i spełniają najbardziej restrykcyjne wymagania z zakresu bezpieczeństwa, gwarantując precyzyjne procesy logistyczne oraz idealne warunki składowania. Możemy pochwalić się infrastrukturą mroźni składowo-dystrybucyjnych o łącznym potencjale 1500 miejsc paletowych.

W jakich warunkach magazynujemy towary?

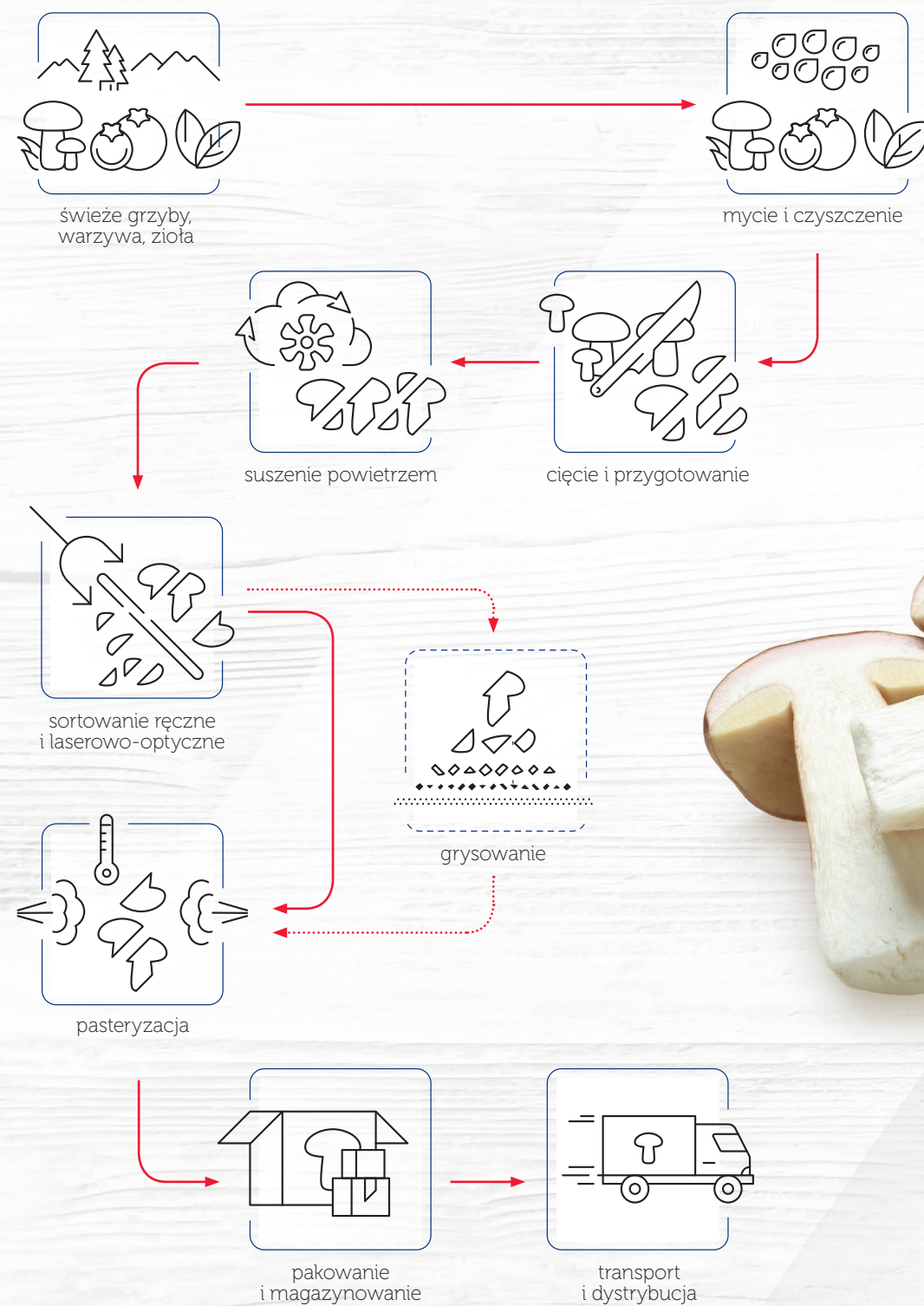
- w warunkach standardowych (temperatura od 5°C do 25°C, wilgotność 60%)
- w warunkach specjalnych (od - 25°C do 0°C od 2°C do 8°C i od 8°C do 15°C)

Magazynowanie to tylko jeden z etapów

Oferujemy pełen zakres usług związanych z obsługą łańcucha dostaw produktów świeżych, suchych oraz mrożonych – od odbioru towaru od producenta, poprzez pełną obsługę procesów magazynowania, konfekcjonowania, przepakowywania, etykietowania, kompletacji, aż po transport i dostawę do końcowego odbiorcy.



Jantex
GROUP – proces produkcyjny



Jantex
GROUP



Jantex Group

Stara Tuchorza 89, 64-232 Tuchorza, PL
tel.: +48 68 384 82 63, fax: +48 68 347 08 78
e-mail: jantex@jantex.com.pl

www.jantexgroup.com