
Drobex®
Zawsze świeże, smaczne i zdrowe
produkty drobiowe



O nas

Firma Drobex, z siedzibą w Solcu Kujawskim, już od niemal 40 lat funkcjonuje w branży spożywczej, będąc jednym z czołowych producentów najwyższej jakości mięsa drobiowego oraz jego wyrobów.

Tradycja przedsiębiorstwa sięga lat 60-tych, kiedy to czterech braci Frischke rozpoczęło hodowlę brojlerów. W roku 1987 założyli oni ubojnię o nazwie P.D. Drobex. Sukcesywnie firma rozwijała się i rozszerzała zakres swojej działalności, czego efektem jest utworzenie grupy zintegrowanych pionowo firm pod nazwą Grupa Drobex.

Obecnie to jeden z liderów rynku przemysłu spożywczego w Polsce i Unii Europejskiej.

Produkty marki Drobex cieszą się ogromną popularnością i są dostępne w niemal wszystkich największych sieciach supermarketów na terenie całego kraju. Docierają także do restauracji sieci KFC, działających w Polsce i w Europie Zachodniej.

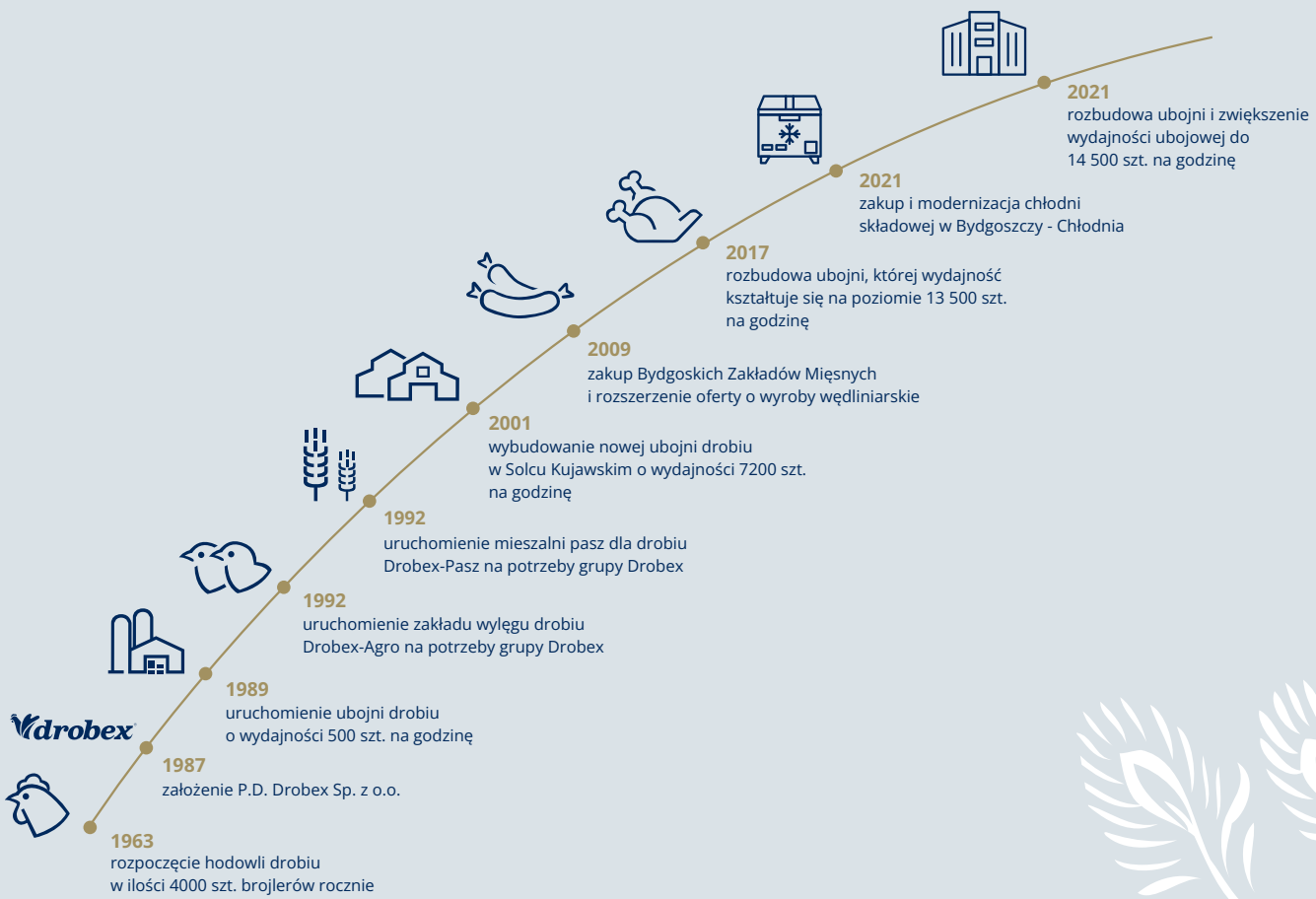
Surowe i mrożone mięso drobiowe oraz wędliny z serca Kujaw powstają w dwóch nowoczesnych zakładach produkcyjnych w Solcu Kujawskim i Bydgoszczy. Co istotne, znajdują się one pod stałym nadzorem weterynaryjnym i działają zgodnie z systemem HACCP, posiadają także certyfikaty zgodności ze standardem IFS, BRS, QS i HALAL.

Dzięki temu utrzymujemy na stałym, wysokim poziomie jakość mięsa i jego wyroby, aby w pełni zaspokajać oczekiwania kulinarne naszych Konsumentów.

Nowoczesne rozwiązania produkcyjne, szczegółowe kontrole jakości, wykwalifikowana kadra specjalistów i szczególna dbałość o satysfakcję Klientów – wszystkie te elementy sprawiają, że Drobex jest nie tylko producentem smacznego i zdrowego mięsa drobiowego oraz wędlin, lecz także doskonałym partnerem biznesowym. Potwierdzają to liczne wyróżnienia i – co najważniejsze – wieloletnia, lojalna współpraca z licznymi dystrybutorami w kraju i za granicą.

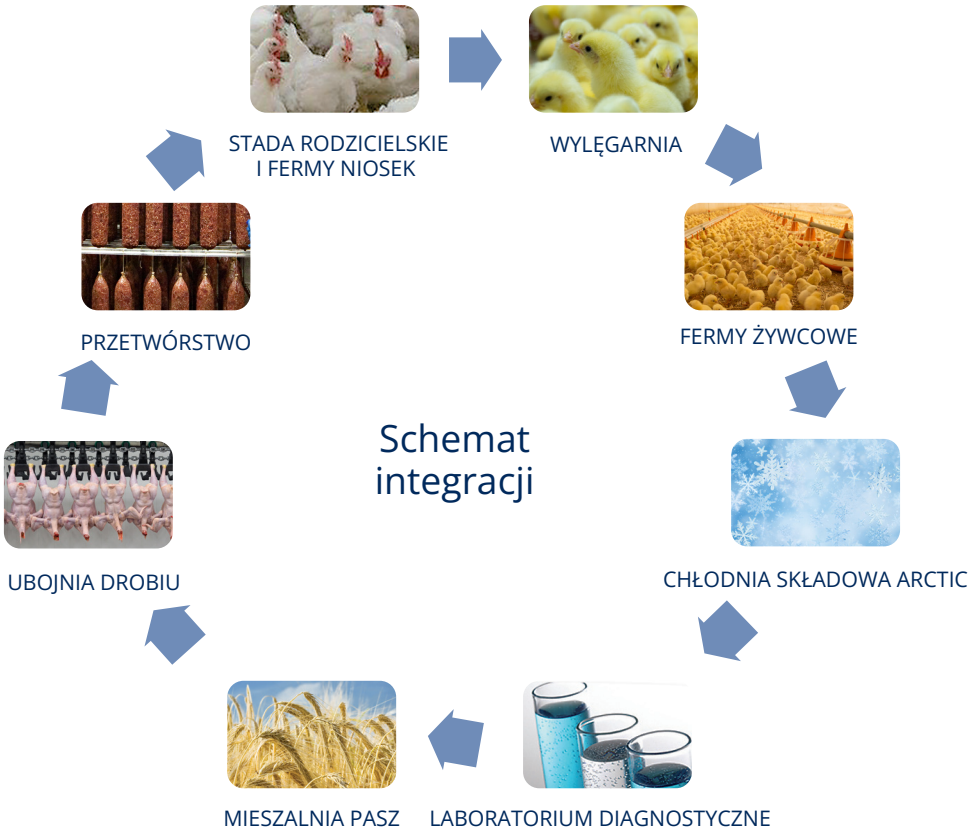


Historia firmy


1963
rozpoczęcie hodowli drobiu
w ilości 4000 szt. brojlerów rocznie
1987
założenie P.D. Drobex Sp. z o.o.
1989
uruchomienie ubojni drobiu
o wydajności 500 szt. na godzinę
1992
uruchomienie zakładu wylęgu drobiu
Drobex-Agro na potrzeby grupy Drobex
1992
uruchomienie mieszalni pasz dla drobiu
Drobex-Pasz na potrzeby grupy Drobex
2001
wybudowanie nowej ubojni drobiu
w Solcu Kujawskim o wydajności 7200 szt.
na godzinę
2009
zakup Bydgoskich Zakładów Mięsnych
i rozszerzenie oferty o wyroby wędliniarskie
2017
rozbudowa ubojni, której wydajność
kształtuje się na poziomie 13 500 szt.
na godzinę
2021
zakup i modernizacja chłodni
składowej w Bydgoszczy - Chłodnia
2021
rozbudowa ubojni i zwiększenie
wydajności ubojowej do
14 500 szt. na godzinę



Grupa Drobex



Grupa Drobex obejmuje ściśle ze sobą zintegrowane podmioty gospodarcze, których zakres działania jest niezwykle szeroki: od produkcji jaj wylęgowych, piskląt, mieszanek paszowych, poprzez opiekę weterynaryjną, diagnostykę laboratoryjną, tucz brojlerów, ubój, produkcję wędlin, konfekcjonowanie mięsa, aż po dystrybucję wędlin oraz świeżego i mrożonego mięsa z kurczaka. Rezultatem takiej organizacji pracy jest pełna kontrola jakości produktów i możliwość identyfikacji pochodzenia każdej partii mięsa.



Jakość

Firma Drobex za najważniejszy cel swojej działalności stawia sobie produkcję żywności bezpiecznej, zdrowej i smacznej - zaspokajającej oczekiwania nawet najbardziej wymagających Konsumentów.

Dążymy do tego poprzez następujące działania:

- wdrożenie i utrzymanie systemu jakości HACCP, który gwarantuje właściwe warunki produkcji i zapobiega wszelkim zagrożeniom wytwarzanej żywności,
- systematyczne monitorowanie jakości kupowanych surowców i opakowań oraz współpracę wyłącznie z dostawcami zapewniającymi najwyższą jakość oferowanych produktów i usług,
- stałe doskonalenie organizacji produkcji - modernizację procesów wytwórczych oraz zwiększenie wydajności,
- uważne śledzenie zmian tendencji żywieniowych na rynku, co pozwala na szybkie i elastyczne dostosowanie się do oczekiwań naszych Konsumentów,
- współodpowiedzialność za stan środowiska naturalnego (na wszystkich etapach naszej produkcji bierzemy pod uwagę wymagania dotyczące ochrony środowiska),
- eliminację nadmiernego zużycia energii, co ma służyć zmniejszaniu kosztów produkcji i ochronie środowiska.


BUREAU VERITAS Certification

Przedsiębiorstwo Drobiarskie "DROBEX" Sp. z o. o.
BRC Site No. 1477522
ul. Powstańców 19; 86-050 Solec Kujawski

GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY
ISSUE 7: JANUARY 2015


BUREAU VERITAS Certification

Certificate

Przedsiębiorstwo Drobiarskie DROBEX Sp. z o.o.
(COID: 6517)
ul. Powstańców 19,
86-050 Solec Kujawski

IFS Food Version 6, April 2014
at Higher Level



Kierunki zbytu



Jednym z kluczowych kierunków zagospodarowania naszych produktów są rynki zagraniczne. Po wstąpieniu Polski do Unii Europejskiej znacznie zwiększyliśmy sprzedaż do krajów członkowskich. Nie ograniczamy się jednak tylko do strefy europejskiej, bowiem w ostatnich latach coraz więcej naszych wyrobów sprzedajemy również na inne kontynenty, takie jak Azja czy Afryka. Dostrzegając w tych kierunkach duży potencjał handlowy, staramy się nieustannie zwiększać zasięg naszej działalności o nowe obszary. Skuteczna sprzedaż eksportowa na tak zróżnicowanym rynku wymaga od nas dużej elastyczności, otwartości, znajomości zwyczajów panujących w innych krajach, a także specyfiki gustów kulinarnych ich mieszkańców. Aby zaspokoić potrzeby naszych obecnych i potencjalnych Klientów, staramy się każdorazowo dostosować naszą ofertę do danego kraju, zarówno jeśli chodzi o sposób uboju, dzielenia elementów, jak również mrożenia i pakowania gotowych już wyrobów. Chcąc zgłębić specyfikę poszczególnych rynków i oczekiwań Konsumentów, bierzemy udział w licznych targach zagranicznych, jak np. SIAL w Paryżu, ANUGA w Kolonii czy IFE w Londynie. Dzięki dbałości o wysoką jakość, ciągłemu rozwojowi i otwartości na nowe rynki wyroby marki Drobex cieszą się ogromną popularnością i są dostępne w wielu sieciach handlowych, zarówno w Polsce jak i za granicą. Na rynku międzynarodowym współpracujemy z różnorodnymi odbiorcami. Do grona naszych Klientów należą m.in. restauracje, hurtownie przemysłu spożywczego czy podmioty działające na rynku HORECA.



Metody pakowania

Nasza oferta obejmuje zarówno tuszkę, jak i wszystkie elementy kurczaka. Dysponujemy szerokim spektrum możliwości pakowania, dzięki czemu możemy przygotować produkty dostosowane do oczekiwań naszych Klientów.

Oferujemy produkty na tackach, w workach detalicznych, w opakowaniach MAP i VAC, mamy także możliwość przygotowania porcji stałowagowych.

Proponujemy również elementy mrożone w systemie IQF (Individual Quick Freezing), który ma szerokie zastosowanie w gastronomii. Opiera się on na zastosowaniu intensywnego strumienia zimnego powietrza, który zapobiega zbrylaniu się produktów i pozwala na mrożenie indywidualnych elementów. Ze względu na krótki czas zamrażania i wyjątkowo niską dehydratację, system ten pozwala na zachowanie walorów smakowych, zapewnia bezpieczeństwo żywności, umożliwia niskie koszty eksploatacji i dużą energooszczędność produkcji.













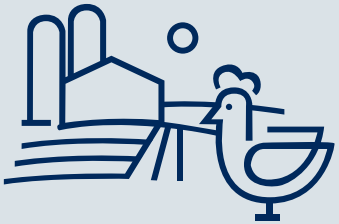
Zakłady produkcyjne w Solcu Kujawskim i Bydgoszczy

W Solcu Kujawskim produkujemy świeże i mrożone mięso z kurczaka.
Zlokalizowany tam zakład rozbioru i ubojnia drobiu posiadają nowoczesną linię ubojową o wydajności 14 500 szt. na godzinę oraz dysponują zaawansowanymi metodami pakowania produktów.

Numer weterynaryjny zakładu w Solcu Kujawskim: PL 04033902 UE

Mający 120-letnią tradycję zakład produkcyjny w Bydgoszczy przynależy do spółki Drobex od 2009 roku. Specjalizuje się on w produkcji wędlin ze starannie wyselekcjonowanego mięsa drobiowego i wieprzowego. W bydgoskim zakładzie wytwarzane są również produkty wędzone z kurczaka. Zastosowanie tradycyjnej metody wędzenia przy użyciu zrębków z drewna drzew liściastych oraz wykorzystanie najwyższej jakości mięsa drobiowego pozwala uzyskać delikatną strukturę wyrobu, idealny kolor i soczystość, a także wyborny smak.

Numer weterynaryjny zakładu w Bydgoszczy: PL 04610601 UE




Drobex
OFERTA
Mięso świeże i mrożone
PL 04033902 WE



Filet bez polędwiczki



Filet z polędwiczką



Polędwiczka



Zrzynki z fileta



Zrzynki z polędwiczki



Udo anatomicznie cięte



Mięso udowe ze skórą



Mięso udowe bez skóry



Ćwiartka



Noga cięta anatomicznie



Mięso z nogi bez skóry



Mięso z nogi ze skórą



Podudzie



Skrzydło trzyczęściowe



Dwuczłonowe skrzydła z lotką



Dwuczłonowe skrzydła bez lotki



Pierwszy człon skrzydła



Drugi człon skrzydła



Tulipy



Serca



Wątroba



Żołądki



Porcje rosołowe



Długo cięte łapki z kurczaka



Krótko cięte łapki z kurczaka

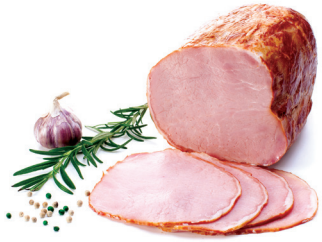


Produkty marynowane

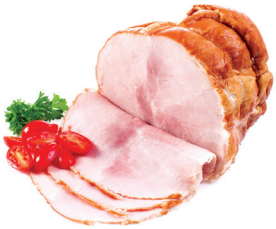


Tuszka

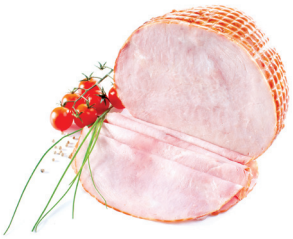

Drobex
OFERTA
Wędliny
PL 04610601 WE



Polędwica sopocka



Szynka sołtysa



Szynka maxi



Szynka pieczona



Wędzonka krotoszyńska



Szynka biała



Polędwiczanka w osłonce miodowej



Rolada z koperkiem



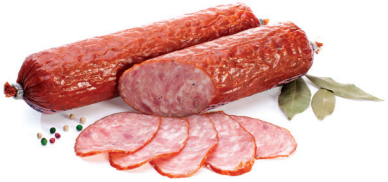
Rolada z wątróbką



Szynka delikatesowa z kurczaka



Kabanosy wyborowe



Kiełbasa tatrzańska



Kiełbasa krakowska sucha



Kiełbasa krucha



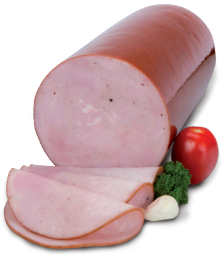
Kiełbasa śląska extra



Kiełbasa zwyczajna



Kiełbaski piastowskie



Kiełbasa szynkowa



Kiełbasa pieczona



Kiełbasa bydgoska surowa



Kiełbasa polska surowa



Kiełbasa biała surowa



Kiełbasa biała parzona



Kiełbaski koktajlowe



Kaszanka bydgoska



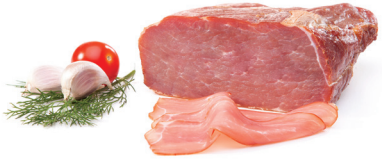
Kaszanka wyborowa



Pasztetowa wędzona



Pasztet zapiekany



Szynka dojrzewająca



Boczek dojrzewający



Kindziuk



Parówki śniadaniowe



Smakoszki



Parówki drobiowe



Kujawianki



Parówki wieprzowe



Serdelki kujawskie



Parówki wieprzowo-drobiowe



Noga wędzona z kurczaka



Skrzydło wędzone z kurczaka



Udo wędzone z kurczaka



Podudzie wędzone z kurczaka



Filet wędzony z kurczaka



Golonka bawarska



Boczek wędzony parzony


Jeśli jesteś zainteresowany skorzystaniem z naszej unikalnej oferty i chciałbyś nawiązać partnerską współpracę, zapraszamy do kontaktu.

drobex®

Zawsze świeże, smaczne i zdrowe produkty drobiowe



P.D. Drobex Sp. z o.o.
ul. Powstańców 19
86-050 Solec Kujawski
Polska

ZAKŁAD UBOJU DROBIU:
Sekretariat
tel. +48 52 387 61 03
fax +48 52 387 61 55
e-mail: sekretariat@drobex.com.pl

Dział handlu krajowego
tel. +48 52 387 61 37 / +48 52 387 61 17
fax +48 52 387 61 78
e-mail: handlowy@drobex.com.pl

Dział eksportu
tel. +48 52 387 61 42 / +48 52 387 61 34 /
+48 52 387 61 33
fax +48 52 387 61 78
e-mail: export@drobex.com.pl

Zakład produkcji wędlin:
Sekretariat
tel. +48 52 325 61 02
fax +48 52 325 61 04
e-mail: sekretariat@bydgoskiezm.pl

Dział handlu
tel. +48 52 325 06 93 / +48 52 325 07 67
fax +48 52 325 06 94
e-mail: handlowy@bydgoskiezm.pl



drobex®

Zawsze świeże, smaczne i zdrowe produkty drobiowe