

JESTEŚMY TAM, GDZIE *gastrosomnia*

30 LAT NA RYNKU

Dora Metal świętuje swój Jubileusz!

NAJNOWSZE REALIZACJE

Zobacz, z czego jesteśmy dumni

NR 1 INNOWACYJNOŚCI

Dora Metal na podium wśród innowacyjnych firm



DORA METAL

kończy 30 lat

Szanowni Państwo,

Serdecznie zapraszam do zapoznania się z naszym firmowym biuletynem jubileuszowym.

Jednocześnie pragnę podziękować wszystkim, dzięki którym możemy tak ważny jubileusz obchodzić: naszym klientom, partnerom biznesowym, dostawcom i pracownikom.

Dziękuję za wsparcie, lojalność i uczciwość biznesową.

Życzę Nam - Firmie Dora Metal i Państwu kolejnych, równie udanych lat.

Jan Polcyn
Prezes Zarządu



Krótką historia firmy

Firma rozpoczęła działalność w okresie początku przemian gospodarczych i politycznych w Polsce, 2 stycznia 1992 roku. Od samego początku założeniem firmy była produkcja sprzętu gastronomicznego. Celem Dora Metal było konkurowanie z najlepszymi produktami stanowiącymi wyposażenie profesjonalnych kuchni.

Przyjęte hasło „100% profesjonalizmu”, stawianie na jakość i profesjonalizm oraz dobra i rzetelna współpraca z partnerami, pozwoliła Firmie w krótkim czasie stać się znaczącym, europejskim producentem. Dowodem na to jest duża ilość nagród i wyróżnień jakie na przestrzeni trzydziestu lat otrzymało przedsiębiorstwo. Wielokrotnie Dora Metal była wyróżniana głównymi nagrodami m.in. Targów EuroGastro oraz Międzynarodowych Targów Poznańskich, Medalem Europejskim, głównymi nagrodami Wojskowych Targów Logistycznych i nagrodami wielu innych wydarzeń targowych. Ponadto Firmie przyznano tytuły Ambasadora Polskiej Gospodarki, Lidera Rynku i wiele innych z tej kategorii.

Osiągnięcia spółki to wyposażenie kilkuset tysięcy

obiektów gastronomicznych w Polsce i za granicą, również najwyższej klasy i wysokiej rangi, w tym Hotel Raffles Europejski czy Park of Poland, Pałace prezydenckie czy części gastronomiczne stadionów narodowych w Polsce i za granicą.

Główna działalność Firmy w dziedzinie gastronomii i dbałość o jej poziom skłoniła Dora Metal do stworzenia pierwszego w Polsce Centrum Techniki Kulinarnej, które było miejscem wielu ważnych konkursów kulinarnych z udziałem najważniejszych osobistości świata gastronomii, ale również najważniejszych osobistości innych państw tzw. głów państw. Centrum Techniki Kulinarnej było również udostępniane pod prowadzenie szkoleń dla nauczycieli zawodu, a dzięki współpracy ze szkołami gastronomicznymi organizowano tam konkursy dla młodzieży, w których wyłoniono młodych, zdolnych ludzi będącymi dzisiaj znanymi szefami kuchni.

Oprócz profesjonalizmu w działaniu firma stawia na uczciwe i przejrzyste działanie, od samego początku ukierunkowując się na jakość i trwałość produktów.



To wyróżniało i nadal wyróżnia Dora Metal spośród innych na rynku - kierowanie się zasadami Fair Play w stosunku do klientów, dostawców i pracowników. Doceniono to poprzez ponad dwudziestokrotne wyróżnienie Firmy tytułem Przedsiębiorstwa Fair Play i tytułem Ambasadora Fair Play.

Sukcesy firmy pozwoliły na inwestowanie w rozwój oraz na działalność sponsorską i charytatywną. Od samego początku Dora Metal wspiera wiele działalności oraz wydarzeń kulturalnych i sportowych, instytucji a także fundacji i organizacji pożytku publicznego, przeznaczając nie tylko finanse ale również osobiste zaangażowanie w pomoc potrzebującym.



Trudno jest ująć w skrócie trzydzieści lat działalności, ale wszelkie osiągnięcia są wynikiem wyteżonej pracy nie tylko Zarządu Dory Metal. Wspólny sukces i trzydziestoletnie osiągnięcia, to również zasługa pracowników firmy i partnerów biznesowych, którzy codziennie budują pozycję firmy Dora Metal na rynku.



Jubilatka w liczbach

100% profesjonalizmu

Dorę Metal tworzy ponad **170** specjalistów, dzięki którym w ofercie firmy znaleźć można ponad **3000** wyrobów!

Przez **30** lat, Dora Metal wyposażała ponad **150 000** obiektów gastronomicznych w kraju i za granicą!

Sukces DM opiera się na zaufanej współpracy i eksporcie do ponad **25** krajów w Europie i na świecie!

JESTEŚMY TAM, GDZIE
*gastro***nomia**



NUMER 1 INNOWACYJNOŚCI

W tegorocznej edycji Konkursu o Nagrodę Marszałka Województwa Wielkopolskiego „i-Wielkopolska – Innowacyjni dla Wielkopolski” Dora Metal zajęła I miejsce.

Zwyciężyła „Komora do dezynfekcji Ozone Cleaner”.

Technika Ozone Cleaner polega na odpowiednim dawkowaniu cząstek O_3 oraz na wymuszonym przepływie powietrza wewnątrz szafy, wytwarzając efekt tzw. „prysznicza ozonowego”.

Szafa przeznaczona jest do dezynfekcji wszelkiego rodzaju odzieży, narzędzi, sprzętu itp., a sam proces likwiduje bakterie, wirusy, grzyby oraz alergeny, usuwa również niepożądane zapachy.

Komora Ozone Cleaner przeszła testy potwierdzające jej wysoką skuteczność dezynfekującą na Politechnice Wrocławskiej w Katedrze Chemii Organicznej i Medycznej. Testy wykazały, że już po 10 minutach osiągamy skuteczność dezynfekującą na poziomie 99,9%.

Oprócz nagrody Marszałka komora, a właściwie cała linia „Higiena i Bezpieczeństwo”, otrzymały w 2021 nagrodę INNOWACJA TARGÓW w kategorii „Wyposażenie i Nowe Technologie w Hotelu” podczas targów Euro Gastro w Nadarzynie oraz nagrodę Medal Europejski dla linii „Higiena i Bezpieczeństwo”.

„Komora Ozone Cleaner data bezpieczeństwo wielu ludziom, w szpitalach i służbach mundurowych, jak i w biurach czy salach konferencyjnych”



Prezes Jan Polcyn z nagrodą i dyplomem dla Komory Ozone Cleaner

Konkurs o Nagrodę Marszałka Województwa Wielkopolskiego
„i-Wielkopolska – Innowacyjni dla Wielkopolski”
Edycja 2022



Wielkopolska

100%

Laureat w kategorii
Inteligentne Specjalizacje
dla Wielkopolski

DORA METAL Sp. z o.o.

www.dorametal.pl

Grupa DORA METAL

Grupa DORA METAL

Grupa DORA METAL



Co u nas słysząc?

#obchodzimUrodziny zeskanuj kod i zobacz FILM z uroczystości rozpoczęcia naszych urodzin!



URODZINOWY TOAST z pracownikami Dory Metal



16 maja przed siedzibą Dory Metal zorganizowany został event - niespodzianka dla pracowników firmy.

Zaprosiliśmy Was tutaj wszystkich, aby rozpocząć oficjalnie obchody 30-lecia firmy i z Wami zjeść pierwszy kawałek tortu i wypić pierwszego szampana - powiedział do zgromadzonych przed firmą pracowników prezes Jan Polcyn, dziękując jednocześnie za dotychczasową współpracę. Tego dnia wybrzmiało huczne "Sto lat", a Jubilatka Dora Metal oficjalnie rozpoczęła swoje trzydzieste urodziny.



EuroGastro ZA NAMI

30 lat minęło, a jednym z punktów świętowania Jubileuszu firmy Dora Metal były targi EuroGastro w Nadarzynie, które odbyły się w dniach 17-19 maja.

Pierwszego dnia targów cała załoga skupiła się na prezentowaniu bogatej oferty chłodnictwa oraz zmodernizowanej linii BARLine, na stoisku można było również zobaczyć wielokrotnie nagradzaną szafę do ozonowana - OZONE CLEANER. Drugiego dnia rozpoczęto celebrowanie 30-lecia. Tort w kształcie rycerza, rozszedł się w mgnieniu oka. Pierwszy symboliczny kawałek ukroił prezes Dora Metal - Jan Polcyn, kolejne pokrojone zostały przez członków Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni i Cukierni, na czele z Jarosławem Uścińskim. Obchody trwały do samego wieczora, kiedy to na gali targowej prezes Dora Metal otrzymał od Zarządu targów EuroGastro serdeczne życzenia i gratulacje z okazji doniesłego jubileuszu.

WYJAZD INTEGRACYJNY do Karpacza

Do dziś wspominamy weekend, podczas którego odbyła się integracja załogi Dora Metal w Karpaczu!

Wyjazd integracyjny połączyliśmy z uroczystym wręczeniem jubileuszowych nagród pracownikom z najdłuższym stażem pracy: 10, 15, 25, oraz 30 lat! Grillowa biesiada, tańce, bowling, spa to niektóre atrakcje jakie umiły nam pobyt w zaprzyjaźnionym Sandra Spa.

Podczas pobytu w Karkonoszach wybraliśmy się na pieszą wycieczkę po górskich szlakach. Weekend zakończyliśmy spacerem po deptaku w centrum Karpacza. Nasz urodzinowy wyjazd integracyjny zaliczamy do bardzo udanych!



NAJNOWSZE REALIZACJE

Wyroby produkowane w naszej fabryce można spotkać na terenie całej Europy, a nawet poza jej granicami. Z każdej jesteśmy niezwykle dumni. Poniżej przedstawiamy kilka większych realizacji ostatnich lat!



2021

Restauracja Dock 19
– Mateusz Gessler,
realizacja z firmą Wencel,
Warszawa



2021

Radisson Resort Kołobrzeg
realizacja z firmą Suma Koszalin,
Kołobrzeg



2020

Stade de France,
realizacja z firmą Roussel,
Paryż, Francja



2020

Park of Poland,
Suntago Water World,
realizacja z firmą Lorien,
Wręcza k. Warszawy



2019

Restauracja Epoka,
(Hotel Raffles Europejski),
realizacja z firmą Lorien,
Warszawa

Chcesz więcej? Wejdź na:
www.dora-metal.pl



Stół gotowy do pracy w każdych warunkach!



- Oświetlenie uv-c przeciwko rozwojowi bakterii
- Chłodzona powierzchnia blatu (+7°C)

Mobilne stanowisko do przygotowania potraw



Dowiedz się więcej na [www.https://www.dora-metal.pl/stol-jezdny-do-przygotowania-potraw-ls-00/](https://www.dora-metal.pl/stol-jezdny-do-przygotowania-potraw-ls-00/)

- sushi bar
- stół kanapkowy
- łada sałatkowa
- przygotownia
- live cooking
- obróbka wstępna

www.dora-metal.pl

ZDALNY MONITORING

NOWOŚĆ



**Nie daj się zaskoczyć!
Temperatura pod kontrolą
przez całą dobę!**

Dowiedz się więcej na www.dora-metal.pl/zdalny-monitoring



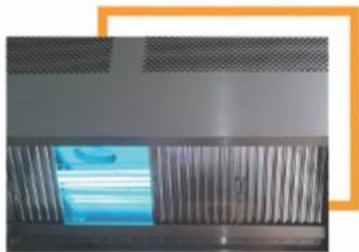


OBNIŻAJ RACHUNKI ZA PRĄD Z OKAPAMI DORA-VENT

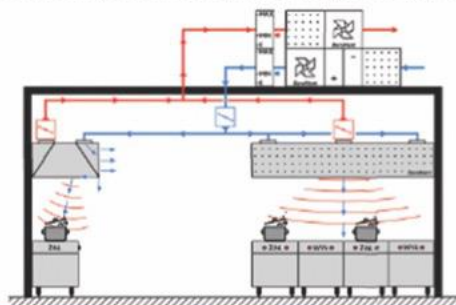


Oszczędzaj dzięki nowoczesnej filtracji w okapach

HoodLight UV™ - technologia oparta na promieniowaniu UV-C ozon, przeznaczona do uzyskania bardzo wysokiej skuteczności filtracji wyciąganego powietrza oraz niwelowania zapachów.



Intelligent Hood™ - rozwiązania techniczne w zakresie kontroli, regulacji, sygnalizacji w okapach w celu maksymalnej oszczędności energii elektrycznej.



EFEKTYWNOŚĆ WZRASTA



RACHUNKI MALEJĄ



MASZ WIĘKSZE OSZCZĘDNOŚCI

Oszczędzaj wybierając najlepsze!

www.dora-vent.pl handlowy@dora-vent.pl +48 67 255 20 42



KONKURS

ZGŁOŚ SWOJE URZĄDZENIE DORA METAL
I WYGRAJ CENNE NAGRODY!

30 LAT
1992 - 2022

Konkurs trwa do 30.09.2022 r.

*regulamin konkursu dostępny na stronie www.dora-metal.pl/konkurs/