

DMmagazyn

Luty 2024 | #01

Dora Metal
podsumowuje 2023 rok

Rekordowa sprzedaż
i prestiżowe nagrody biznesowe

Najwyższy
poziom
gastromii

Nowości w ofercie
Profesjonalna kuchnia!

Dora Metal z Odznaką
Honorową Ministra
Rozwoju i Technologii

Jesteśmy tam,
gdzie gastronomia

WWW.DORA-METAL.PL



Przez ostatnie dwanaście miesięcy osiągnęliśmy znaczące sukcesy. Nasza strategia jakości i dobra obsługa klienta pozwoliły nam na utrzymanie pozycji jednej z wiodących firm w branży. Mimo wyzwań rynkowych i globalnej sytuacji gospodarczej, z sukcesem kontynuowaliśmy naszą misję dostarczania najwyższej jakości urządzeń i mebli dla gastronomii. Rok 2023 był dla nas okresem intensywnego rozwoju i innowacyjności, a 2024 rozpoczął się dla nas mocnym akcentem, bo decyzją Ministra Rozwoju i Technologii, zostaliśmy wyróżnieni Odznaką Honorową Za zasługi dla rozwoju gospodarki RP! Zapraszam do zapoznania się z naszymi osiągnięciami oraz planami na nadchodzący rok, w którym zamierzamy kontynuować naszą dynamiczną ścieżkę wzrostu.

Jan Polcyn

Prezes Zarządu Dora Metal Sp. z o. o.

Ponad 1500 wyposażonych obiektów, zmodernizowana i poszerzona oferta w zakresie barów i ciągów wydawczych, rekordowa sprzedaż i prestiżowe nagrody biznesowe – Dora Metal podsumowuje 2023 rok.

NAGRODY I WYRÓŻNIENIA

Stały rozwój marki i ekspansja na rynki zagraniczne doprowadziły spółkę do otrzymania kolejnego tytułu **Ambasadora Polskiej Gospodarki w kategorii Eksporter**. 23 maja ub.r. w Oxford Tower w Warszawie odbyło się uroczyste rozdanie dyplomów.

Kolejnym wzniosłym wydarzeniem było uznanie doskonałej jakości urządzeń firmy i zdobycie w czerwcu **Medalu Europejskiego za produkt MultiChef** – mobilne stanowisko z chłodzonym blatem. MultiChef jako jedyny taki wyrób na polskim rynku, zapewnia wysoką jakość przygotowywanych potraw. Parametry techniczne MultiChefa dają możliwość swobodnego przyrządzania potraw z zachowaniem bezpieczeństwa mikrobiologicznego, połączonego z wygodą użytkowania, co podkreślają szefowie kuchni.

Październik 2023 r. Dora Metal rozpoczęła kolejnym wyróżnieniem za wkład w rozwój biznesu. Podczas kolejnej edycji Europejskiego Forum Nowych Idei w Sopocie, zostały przyznane **nagrody Konfederacji Lewiatan**, których tegorocznym Laureatem został prezes Zarządu Dora Metal Jan Polcyn. Nagroda im. Andrzeja Wierzbickiego to wyróżnienie dla przedsiębiorców, nadających kierunek polskiej przedsiębiorczości, kontynuując jej najlepsze tradycje, jednocześnie odczuwających potrzebę współuczestniczenia w działaniach na rzecz środowiska przedsiębiorców, wspierania dobrych inicjatyw gospodarczych i społecznych, mających wizję rozwijania odpowiedzialnego biznesu.

TARGI I WYDARZENIA BRANŻOWE

Dora Metal regularnie uczestniczy w wydarzeniach branży gastronomicznej, a kalendarz imprez w ubiegłym roku był wyjątkowo bogaty! Firma rozpoczęła 2023 rok targami Sirha w Lyonie. Prezentowana była tam szeroka gama urządzeń chłodniczych, systemów wydawczych oraz urządzeń **Bar line**, których jakość znajduje bardzo duże uznanie również wśród zagranicznych klientów.



Dora Metal konsekwentnie wspiera liczne wydarzenia branżowe. W 2023 roku ich urządzenia i meble gastronomiczne były widoczne m.in. podczas Festiwalu Kuchni Dworskiej w Podzamczu czy Targów HoReCa w Krakowie. Podczas konkursu Wielkopolski Kucharz Roku, stoły i szafy chłodnicze z monitoringiem stanowiły wsparcie logistyczne tego przedsięwzięcia, natomiast podczas kolejnej edycji Kulinarne Rajdu Mistrzów w Haston City Hotel we Wrocławiu, Dora Metal prócz wsparcia w postaci sprzętu gastronomicznego ufundowała również nagrody pieniężne dla zwycięzców.

Swoje wsparcie firma przekazuje również rokrocznie w ramach Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy - razem z Klubem Szefów

Kuchni włącza się w część gastronomiczną wydarzenia i wyposaża Restaurację Mistrzów podczas finału wydarzenia. Dora Metal od wielu lat wspiera działania Kadry Narodowej Kucharzy Polski oraz Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni. W 2023 roku zadbała o wyposażenie stanowisk pokazowych podczas Targów EuroGastro, SweetTech, a w listopadowej Galii Mistrzów Smaku w strefie gastronomicznej prezentowała swój stół jezdny z chłodzonym blatem „MultiChef”, na którym szef Jarosław Uściński przygotowywał wyborczego tatara na wiele sposobów.

Dora Metal wspiera również szkoły o profilu gastronomicznym, udzielając m.in. wsparcia rzeczowego podczas XXVI Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego, XXVI Ogólnopolskiego Turnieju Piekarskiego im. Anny Butki oraz Konkursu Kulinarne o Puchar Zespołu Szkół Rolniczych w Brzostowie.

RELACJE W BIZNESIE

Dzięki dbałości o swoich klientów, jak również dzięki współpracy z partnerami handlowymi, Dora Metal od ponad trzydziestu lat produkuje wyroby, które trafiają do wielu znanych miejsc na całym świecie. W 2023 roku meble i urządzenia ze stali nierdzewnej znalazły się m.in. w Hotelu Pieniny Grand Szczawnica, Hotelu Marriott w Krakowie, Bazylice Świętogórskiej k. Gostynia, siedzibie supermarketów spożywczych Rewe w Niemczech, w obiekcie CERN w Szwajcarii oraz Parlamencie Europejskim w Strasburgu. Mieliśmy też przyjemność wyposażyć w 2023 roku poznańską restaurację MUGA, która w czerwcu otrzymała swoją pierwszą Gwiazdkę Michelin.

Dbając o dobre relacje w biznesie marka Dora Metal regularnie organizuje szkolenia produktowe dla swoich partnerów handlowych. Ostatnie odbyło się 23 listopada 2023 r. w wyposażonej przez Dora Metal Warszawskiej restauracji Dock19 by Mateusz Gessler, a głównym tematem były okapy oraz nowoczesne bary i urządzenia Bar line.



SPOŁECZNA ODPOWIEDZIALNOŚĆ BIZNESU

Firma od początku swojej działalności realizuje społeczną odpowiedzialność biznesu. Jest zaangażowana w działalność na rzecz rozwoju biznesu, edukację, wsparcie lokalnych wydarzeń kulturalnych i sportowych, akcji charytatywnych. Nie pozostaje obojętna na potrzeby innych, stąd udział w kolejnej edycji Pociągu Marzeń, której celem było wsparcie wyjazdu dzieci z domów dziecka na wymarzone wakacje, czy promowanie idei krwiodawstwa i krwiolecznictwa. W 2023 roku Dora Metal z zaangażowaniem uczestniczyła w wielu wydarzeniach na rzecz propagowania szkolnictwa zawodowego i branżowego, będąc tym samym partnerem w wyborach zawodowo-edukacyjnych dzieci i młodzieży, na giełdach zawodów oraz targach pracy na terenie województwa wielkopolskiego.

PLANY NA PRZYSZŁOŚĆ



JESTEŚMY TAM, GDZIE
gastronomia

Dora Metal planuje dalszy rozwój swojego asortymentu, a także rozszerzenie rodzajów oferowanego sprzętu. Swoje nowości na pewno będzie prezentować w 2024 roku.

Dziękując Klientom, Partnerom biznesowym i Pracownikom za zaufanie i wspólną podróż przez kolejny udany rok, Zarząd Dora Metal z niecierpliwością oczekuje na to, co przyniesie przyszłość, mając pewność, że wspólny wysiłek przyczyni się do tworzenia jeszcze bardziej innowacyjnej, zrównoważonej i rozwijającej się przestrzeni gastronomicznej.

TOP 10 Polskich partnerów handlowych,

z którymi spółka w 2023 r. osiągnęła najwyższe obroty:

Gastro Polberg Jarosław Polberg | PanaGastro Sp. z o.o.
Lorien Group Sp. z o.o. sp. k. | M&M Gastro Group
Gastro-Economy Paweł Kąpielewski Sp. j. | Suma Sp. z o.o. Sp. k.
Victorex Grzegorz Wicher | Klimatex
Technica Group Sp. z o.o. | Catermed Sp. z o.o.



Z nami wejdiesz na najwyższy

Nowoczesne chłodnictwo w Twojej kuchni

Lodówki i szafy chłodnicze to podstawowy element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, w której żywność wymaga przechowywania w specjalnych warunkach – tak, aby nie traciła na jakości i była zawsze świeża. Szafy chłodnicze gastronomiczne to urządzenia nowoczesne, zapewniające łatwy dostęp do przechowywanej żywności. Firma Dora Metal wprowadziła na rynek dwie nowe linie szaf chłodniczych: Standard oraz Premium. Oferta obejmuje urządzenia o różnych pojemnościach, rozmiarach i designie

Linia premium

- ✓ Niższe rachunki dzięki energooszczędnym rozwiązaniom
- ✓ Pojemność komory netto to aż 466L!
- ✓ Łatwe czyszczenie i serwis
- ✓ 5 klasa klimatyczna
- ✓ Możliwość zainstalowania oświetlenia UV-C
- ✓ Wykonanie szafy na 4 kołach (w tym 2 z hamulcem) pozwala na łatwy transport
- ✓ Monitoring pracy i temperatury
- ✓ Skuteczne i równomierne chłodzenie dzięki wymuszonemu obiegowi powietrza w komorze

JESTEŚMY TAM, GDZIE
gastromonomia

POZNAJ NASZĄ PEŁNĄ OFERTĘ
SZAF CHŁODNICZYCH
STANDARD ORAZ PREMIUM



SYSTEMY WYDAWCZE FRYDERYK

Systemy wydawcze z linii FRYDERYK, to jedyna tak wszechstronna opcja wyposażenia. Bezkonkurencyjna oferta na rynku polskim. Szeroka gama urządzeń chłodniczych, grzewczych i neutralnych umożliwia pełne dopasowanie do potrzeb klienta.



Z systemami Fryderyk projektowanie pod architekturę, pomieszczenia jest proste!

poziom gastronomii!!



Wyposaż swój lokal w profesjonalną linię urządzeń i mebli barowych BAR line.



Bar line Dora Metal to urządzenia produkowane według zastrzeżonych wzorów, stworzone z myślą o wnętrzach barów, pubów, klubów i kawiarni. Bar line sprawia, że obiekty wyróżniają się nowoczesnością, stylem oraz funkcjonalnością, jakiego nie zapewnią zwykłe urządzenia gastronomiczne. Projektując Bar line bierzemy pod uwagę, abyś maksymalizował zysk, a Twój personel działał sprawnie i był zadowolony z warunków pracy.

Profesjonalne linie modułowego sprzętu barowego Bar line marki Dora Metal są tym czego potrzebujesz.

- ✓ Nowoczesne rozwiązania konstrukcyjne
- ✓ Atrakcyjny wygląd bazujący na nowych trendach
- ✓ Bogata gama w pełni konfigurowalnego asortymentu
- ✓ Rozwiązania projektowane pod klienta i charakter lokalu

Dla nas nie ma rzeczy niemożliwych!



- ✓ KONSTRUKCJA UŁATWIAJĄCA UTRZYMANIE CZYSTOŚCI
- ✓ BOGATA OFERTA URZĄDZEŃ
- ✓ PRECYZJA WYKONANIA
- ✓ TRWAŁOŚĆ, ESTETYKA I FUNKCJONALNOŚĆ DOPASOWANE DO KAŻDEGO WNĘTRZA
- ✓ MOŻLIWOŚĆ WSPAWANIA URZĄDZEŃ W BLAT
- ✓ MOŻLIWOŚĆ ZASTOSOWANIA NIESTANDARDOWYCH MATERIAŁÓW NA BLAT, NP. KOMPOZYT KWARCOWY, CORIAN
- ✓ INDYWIDUALNA KONFIGURACJA MEBLI I URZĄDZEŃ DOPASOWANA POD KLIENTA
- ✓ STEROWANIE PARAMETRAMI PRACY URZĄDZEŃ ZA POMOCĄ STEROWNIKÓW DOTYKOWYCH
- ✓ NADSTAWKI DOSTĘPNE W WIELU OPCJACH WYKONANIA, W ZALEŻNOŚCI OD PREFERENCJI I POTRZEB KLIENTA
- ✓ INNOWACYJNE ROZWIĄZANIA I NOWOCZESNE WZORNICTWO OPARTE NA ŚWIATOWYCH TRENDACH



**NAJSZERSZA
OFERTA NA
RYNKU!**

FRYDERYK JEST EKO! Energoszczędne i ekologiczne

- ✓ Do 12% bardziej skuteczna termoizolacja dzięki eko piance poliuretanowej
- ✓ Ekologiczny czynnik chłodniczy R-455A
- ✓ Szyby zespolone w witrynach



Nowa linia BARline w Piwo na Piwnej w Gdańsku realizacja z firmą Lorien

REALIZACJE

W 2023 roku Dora Metal wyposażyła 1500 obiektów.

Urządzenia i meble firmy eksportowane są także na rynek zagraniczny. W ubiegłym roku z fabryki w Czarnkowie wyjechało 108 ciągów wydawczych i 171 zmywalni, które trafiły na sam rynek francuski! Oprócz tego profesjonalne wyroby ze stali nierdzewnej marki Dora Metal pojawiły się w Niemczech, Austrii, Holandii, Czechach, Hiszpanii, Norwegii, Danii, Szwecji, Węgrzech, Republice Południowej Afryki, Belgii, Rumunii, Łotwie, Finlandii, Słowacji.

Tutaj znajdziecie urządzenia i wyroby marki Dora Metal:

Hotele i restauracje: Hotel Marriott Kraków, Hotel Mercury Szczyrk, Hotel Hilton Kraków, Hotel Bel Mare Międzyzdroje, Restauracja MUGA Poznań * Michellin, Hotel Qubus Katowice, Hotel Grand Pieniny Szczawnica, Hotel Rezydencja Aqua Karpacz, Małopolskie Centrum Nauki Cogiteon Kraków

Szpitaly: Wojewódzki Szpital Specjalistyczny Sosnowiec, Uniwersyteckie Centrum Medyczne Gdańsk, Sanatorium pod Tężniami Ciechocinek



Restauracja w ośrodku administracyjnym prefektury Dolny-Ren w Strasburgu



CERN – Europejska Organizacja Badań Jądrowych

Park wodny Julinek: Park rozrywki Majaland Gdańsk, Park rozrywki Majaland Warszawa

Kantyny pracownicze: H&M Gądky, PEPCO Poznań, Hagger Tychy, Zehnder Bolesławiec, Citi Bank Warszawa, Northvolt, Action Zakroczyn, Kellogg's Company Kutno, Vibracoustic Polska Środa Śląska, LG Energy Solution Wrocław

Sieci spożywcze: Sklepy DINO, Sklepy LIDL, Auchan Lublin

Centra Logistyczne: Żabka, Agro-Rydzyna



Barline – Qubus Hotel, Katowice | realizacja z firmą Combi

Wybrane realizacje zagraniczne: CERN - Europejska Organizacja Badań Jądrowych oraz restauracja dla administracji w Strasburgu , Parlament europejski, ESA - European Space Agency, Biurowiec BIOME, FERRANDI w Paryżu, Liceum hotelarsko gastronomiczne w Illkirch, CEPAL – zespół szkół hotelarsko gastronomicznych w Nancy, NOKIA siedziba firmy w Paryżu



Okapy DoraVent w „Meat and Eat” w Warszawie



Z OSTATNIEJ CHWILI



Kuchnia w Parlamencie Europejskim w Strasburgu

Dora Metal wyróżniona przez Ministra Rozwoju i Technologii

Za wkład poniesiony w rozwój gospodarki Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 19 stycznia br. Dora Metal otrzymała Odznakę Honorową Ministra Rozwoju i Technologii.

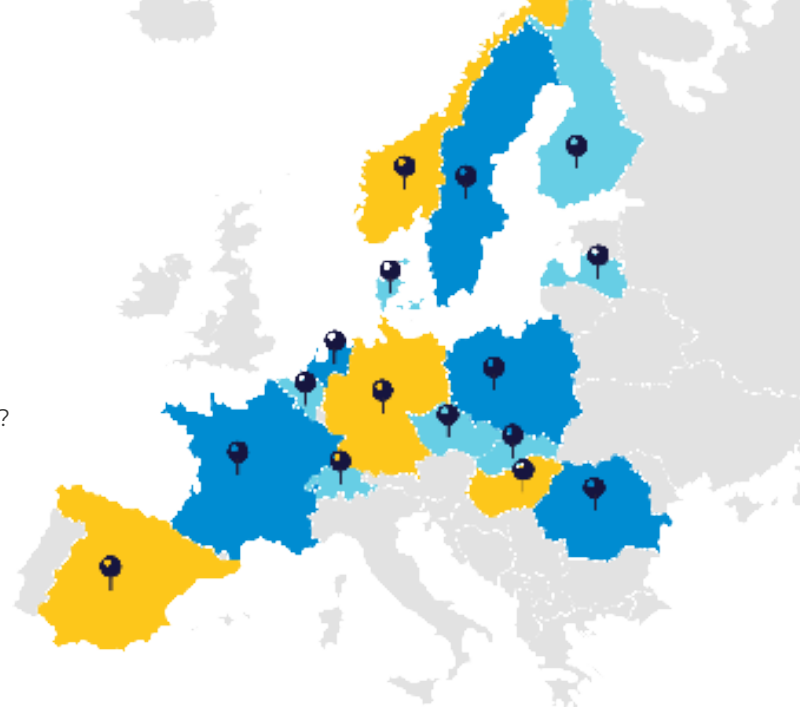
To wyróżnienie podkreśla ponad trzydziestoletnią działalność firmy, naszą innowacyjność i społeczną odpowiedzialność. Jako wiodący producent urządzeń i mebli dla profesjonalnej gastronomii, wyposażyliśmy już ponad 150 000 obiektów w Polsce i za granicą. Nasze wyroby dostarczamy do ponad 25 krajów na świecie, będąc tym samym tytularnym Ambasadorem Polskiej Gospodarki! Dziękujemy naszym partnerom handlowym i pracownikom, dzięki którym sięgamy po kolejne laury!

Odznaka Honorowa “Za zasługi dla gospodarki Rzeczypospolitej Polskiej” jest zaszczytnym wyróżnieniem nadawanym w uznaniu zasług poniesionych na rzecz rozwoju gospodarki Rzeczypospolitej Polskiej, w tym w uzyskaniu korzystnych efektów ekonomicznych we wdrażaniu nowych innowacyjnych technologii lub metod zarządzania decydujących o wzroście gospodarczym.

CZY WIECIE, ŻE W 2023 ROKU..

Dora Metal wyposażyła **1500** obiektów
Meble i urządzenia marki DM trafiły do **16** Krajów
Do produkcji wyrobów zużyto **581 115** kg stali?

JESTEŚMY TAM, GDZIE
gastromia



MULTICHEF TO JEDYNY TAKI PRODUKT NA POLSKIM RYNKU!



Jego niezawodność i zastosowanie spotkały się z pozytywnymi opiniami szefów kuchni. To, co podkreślają najczęściej to bezpieczeństwo, zapewnienie świeżości potraw, a co za tym idzie - ich wysoka jakość!

W 2023 roku MultiChef został nagrodzony Medalem Europejskim!



Tatar przygotowany podczas Gali Mistrzów Smaku na nagrodzonym w 2023 roku urządzeniu MultiChef

Najczęściej do przygotowania tataru wybierana jest soczysta polędwica, która wyróżnia się niewielką ilością błon i tłuszczu oraz pięknym ciemnoczerwonym kolorem. Jeśli nie mamy możliwości zakupienia właśnie takiej polędwicy, do przygotowania tataru możemy użyć wołowego rostbefu albo udźca.

PRZEPIS NA TATAR WEDŁUG CHEFA JAROSŁAWA UŚCIŃSKIEGO

- 500 g mięsa wołowego lub łososia
- 10g kaparów
- 30-40g korniszonów
- 30-40g cebuli cukrowej (do mięsa wołowego) lub cebuli czerwonej (do łososia)
- 2-3 łyżki stołowe oleju rzepakowego
- 30g grzybków lub pieczarek marynowanych
- 2 - 3 łyżki stołowe wody (do mięsa wołowego)
- Odrobina sosu sojowego (do łososia)
- Sól i pieprz do smaku
- 4 - 5 żółtek (w zależności od ilości porcji)

Dodatki siekamy w drobną kostkę. Mięso siekamy lub mielimy na grubszych oczkach maszynki. Wszystkie składniki łączymy. Zjadamy z dobrym chlebem, hojnie posmarowanym masłem. Ilość składników można dopasować według własnych upodobań.

WWW.DORA-METAL.PL



fb.com/
grupadorametal



linkedin.com/company/
dora-metal-sp-z-o-o-



youtube.com/
@grupaDORAMETAL