

KADAR OBCHODZI W LUTYM SWOJE DRUGIE URODZINY

Jako nowy członek CCIiFP pragniemy spotkać się z Państwem na Francusko-Holenderskim Speed Business Meeting w dniu **12 lutego 2019 od godz. 18h (Hotel Golden Tulip w Warszawie)**, na którym będziemy mieli przyjemność zaprezentować część naszych produktów. **Zaprosimy Państwa do degustacji oraz odpowiemy na wszelkie pytania.** W oczekiwaniu zachęcamy do zapoznania się z opisem naszej działalności poniżej (a szczegółowiej - na stronie www.kadarpoland.com). Do zobaczenia wkrótce! Karolina, Darek, Bartek.

O FIRMIE

Firma **KADAR** z Lesznawoli koło Warszawy założona została w lutym 2017 r przez Darka Spychałę, osobę z długoletnim doświadczeniem w **obszarze żywienia żołnierzy w różnych warunkach klimatyczno-terenowych**. Jego kompetencje potwierdziła obroniona jesienią 2016 r praca doktorska pt. „*Żywienie żołnierzy wojsk lądowych w przyszłych operacjach*”. Dziś, jako adiunkt naukowo-dydaktyczny, Darek swym doświadczeniem dzieli się ze słuchaczami Wojskowej Akademii Technicznej, a w codziennej pracy nad tworzeniem i doбором komponentów racji wspierają Go: Karolina Jamka, odpowiedzialna za jakość i technologie oraz Bartek Bertrandt, specjalista w dziedzinie żywności.



KADAR oferuje produkty kilkunastu polskich i zagranicznych przedsiębiorstw, które, odpowiednio połączone, są w stanie zabezpieczyć systemowo wyżywienie żołnierzy i osób działających w oddaleniu od własnych baz logistycznych. Jest to zupełnie nowe podejście, polegające na kompleksowości oferty, która zawiera nie tylko **pojedyncze, często unikatowe produkty żywnościowe, wyposażenie do ich przechowywania i dystrybucji, ale również sprzęt i akcesoria niezbędne do przygotowywania i spożywania posiłków oraz rozwiązania pozwalające na zabezpieczenie żołnierzy w wodę pozyskaną ze środowiska naturalnego.**

Tak szeroka, odpowiednio dobrana oferta pozwala na skonstruowanie systemu, który daje możliwość zabezpieczenia wyżywienia żołnierzy lub innych osób działających w trudnych warunkach, bez potrzeby rozwijania kuchni polowych, organizowania skomplikowanego procesu dostaw i przygotowywania potraw z półproduktów.

Kadar - dostawca innowacyjnych rozwiązań

Firma KADAR nie jest bezpośrednim producentem wyrobów, jednak wykorzystując wieloletnie doświadczenie właściciela i pozostałych pracowników oraz współpracę z kilkunastoma podmiotami w kraju i za granicą, scala pojedyncze elementy w sprawnie działający system, zapewniając właściwe zabezpieczenie żywienia dla konsumentów funkcjonujących w różnych warunkach klimatyczno-terenowych. Specjaliści KADARU wskazują swoim kontrahentom kierunek modyfikacji istniejących na rynku produktów, by w efekcie mogły być one wykorzystane przez wojsko lub inne instytucje państwowe i cywilne, które muszą być przygotowane na działania kryzysowe. Zmiany dotyczą np. składu, opakowania, gramatury lub nawet smaku. **Po wnikliwej analizie oferty rynkowej, KADAR proponuje liderom branży spożywczej i technicznej wspólne stworzenie nowych rozwiązań o cechach niespotykanych na cywilnym gruncie.** Rozwiązania te dotyczą zastosowania między innymi różnych sposobów utrwalania żywności, wdrażania nowych typów opakowań, w tym opakowań ekologicznych, czy też opracowania nowatorskich systemów grzewczych.

Efektom, często wielomiesięcznych prac, są produkty o parametrach jakościowych oraz walorach smakowych i odżywczych wyższych niż dostępne na sklepowych półkach. Dla przykładu w konserwach mięsnych nie znajdziemy MOM-u (mięsa oddzielonego mechanicznie, z zasady mającego gorsze parametry żywieniowe, np. większą zawartość tłuszczu a mniejszą białka). Producenci stosują wyselekcjonowane surowce, które na każdym etapie są poddane kontroli, a wdrożone i funkcjonujące w zakładach produkcyjnych systemy zarządzania jakością dają gwarancję bezpieczeństwa wytwarzanej żywności.

Kompleksowość oferty KADARU polega również na tym, że obejmuje ona zarówno indywidualne racje (które pojedyncza osoba może przygotować samodzielnie i szybko) jak również systemy do żywienia grupowego. System ten to nie tylko żywność, ale także wyposażenie pozwalające na jej przygotowanie i podanie, czyli np. podgrzewacze, szybko rozkładane namioty, stoły, taborety - proste w obsłudze oraz lekkie i łatwe do transportu.

Portfolio

Najważniejszym elementem „systemu żywienia” proponowanego przez firmę KADAR są racje żywnościowe, stosowane zarówno do indywidualnego jak i zbiorowego (grupowego) żywienia. Każdy z jego komponentów jest rozpatrywany pod dwoma względami:

- funkcjonalnym (skład, wartość odżywcza i energetyczna);
- użytkowym (sposób otwierania, użytkowania oraz skuteczność działania w każdych warunkach).

Wśród zestawów indywidualnych proponowane są zarówno racje jednoposiłkowe (o wadze nie większej niż 850 g i wartości energetycznej około 1200 – 1300 kcal), jak i całodobowe (o wadze nie większej niż 2100 g i wartości energetycznej około 3600 – 3800 kcal). W każdym z nich znajdują się dania przygotowane do podgrzewania w tradycyjnych konserwach, bądź w opakowaniach typu doypack, które cechują się niższą masą.

Racje do żywienia „grupowego” pakowane są w trzy kartony zawierające: 10 śniadań, 10 obiadów i 10 kolacji. Główne, ciepłe dania śniadaniowe, obiadowe i kolacyjne, których jest ponad 20 rodzajów, zamknięte są w specjalne barierowe opakowania (tacki) dodatkowo zabezpieczone tekturową opaską (zawierającą etykietę ze wszystkimi prawnie wymaganymi informacjami). Opaska ma za zadanie chronić konserwę przed uszkodzeniami mechanicznymi a dodatkowo, po jej podgrzaniu, może być wykorzystywana do przenoszenia całości bez niebezpieczeństwa poparzenia się. Cechą charakterystyczną proponowanych przez KADAR racji żywnościowych jest możliwość wyboru formy dań podawanych na ciepło. Do dyspozycji konsumentów są dania gotowe – np. mięso w sosie z dodatkami (makaron, ziemniaki, ryż lub kasza) - dania typu jednogarnkowego, jak również pakowane osobno mięsa, dodatki węglowodanowe i warzywa, które z punktu widzenia konsumenta są bardziej atrakcyjne wizualnie i smakowo. Ważnym elementem racji żywnościowych są dania (w tym wegetariańskie a nawet wegańskie) i dodatki liofilizowane: zupy, mieszanki śniadaniowe (np. owsianki) oraz desery (w tym mleczne, przygotowane według specjalnej technologii do długotrwałego – co najmniej 24-miesięcznego - przechowywania w temperaturze pokojowej).

Uzupełnieniem zestawów są produkty wspierające zachowanie higieny jamy ustnej. Proponuje się więc dla żołnierzy gumę do żucia lub pastylki słodzone ksylitolem (cukier brzozy). Ksylitol stymuluje produkcję śliny, ma właściwości bakteriobójcze i bakteriostatyczne, przywraca właściwe pH jamy ustnej, remineralizuje szkliwo, zaślepia drobne ubytki, zapobiega zajadom, chorobom przyzębia oraz zapaleniu dziąseł. W zestawach są też elementy wspomagające żołnierza gdy jest osłabiony, zmęczony lub źle się czuje. Mogą to być np. shoty witaminowe lub żele energetyczne.

Strategicznym elementem racji są podgrzewacze. Do indywidualnego przygotowania potraw w puszkach aluminiowych służą podgrzewacze płomieniowe. Wygodniejsze w użyciu są natomiast bezpłomieniowe podgrzewacze chemiczne w formie specjalnej torby, z wkładem uaktywniającym się po zalaniu wodą (w wyniku reakcji egzotermicznej), w którym umieszcza się i podgrzewa jednocześnie posiłek i napój. Każda taka torba waży zaledwie kilka gramów i po złożeniu zajmuje tyle miejsca w kieszeni lub plecaku, ile chusteczka.

Do żywienia grupowego proponuje się przenośne „kuchnie polowe”, które w rzeczywistości są niewielką torbą ważącą około 13 kg. W torbie tej znajdują się wszystkie elementy potrzebne do przygotowania potraw i to na kilka sposobów. Mogą to więc być podgrzewacze elektryczne (zasilane z sieci prądu zmiennego, akumulatorów, instalacji samochodowych lub znajdujących się w komplecie dwóch paneli solarnych) lub sześć grupowych bezpłomieniowych podgrzewaczy chemicznych, w których można jednocześnie umieścić zarówno potrawy, napoje jak i specjalne plastikowe torby z wodą do podgrzania (do zrobienia gorącego napoju albo przygotowania produktów liofilizowanych lub suszonych).

Każdy przenośny zestaw „kuchenny” gwarantuje skuteczne podgrzanie żywności dla grupy do dziesięciu osób. W komplecie znajdują się także takie elementy, jak serwetki jednorazowe, miarka do nalewania wody do podgrzewaczy chemicznych, przyrządy do mieszania i serwowania potraw itp.

Dodatkowym elementem „systemu żywienia” są rozwiązania pozwalające na pozyskanie wody w warunkach polowych. Proponowane są więc zarówno rozwiązania indywidualne (tabletki uzdatniające i niewielkie filtry), jak i grupowe (przenośne systemy filtrujące z wydajnością 40 litrów na godzinę), które potwierdziły swoją skuteczność neutralizacji skażeń i zanieczyszczeń podczas testów w okolicach Czarnobyła.

Duże znaczenie ma fakt, że firma KADAR ma w swojej ofercie również biodegradowalne opakowania oraz akcesoria służące do spożywania posiłków np. jednorazowe talerze, tace, kubki i sztucce wykorzystywane przy żywieniu „grupowym”). Niektóre z tych

produktów ulegają rozkładowi w środowisku naturalnym w ciągu około 180 dni. Takich innowacji w większości sił zbrojnych na świecie jeszcze nie ma, ale Kadar śledząc trendy i wymagania prawne, już teraz wychodzi naprzeciw temu, co niewątpliwie niedługo stanie się normą.

Racje dla poszczególnych grup odbiorców muszą różnić się od siebie. I tak np. pakiet dla żołnierzy wojsk specjalnych musi być bardziej kaloryczny, mniejszy wagowo i objętościowo a opakowanie nie może rzucać się w oczy, hałasować/szeleścić. Całość ma być łatwa do przygotowania i konsumpcji (także podczas marszu). Racje na klimat arktyczny powinny posiadać białe opakowania, liczba kalorii musi sięgać nawet poziomu 6000 kcal. Nie można w nich również używać produktów „mokrych” takich jak np. konserwa warzywno-mięsna, nawet w formie „torebkowej” – do odgrzania, ze względu na ryzyko zamrożenia tego typu żywności. Można stosować natomiast dania w postaci liofilizowanej (suszenie po zamrożeniu z zastosowaniem obniżonego ciśnienia), które wystarczy tylko zalać wodą i włożyć do podgrzewacza.

Smakowitość, to oprócz bezpieczeństwa, niezmiernie ważny aspekt akceptacji konsumenckiej, szczególnie w przypadku zawodowych sił zbrojnych. Mamy tu bowiem do czynienia z konsumentem o charakterze „stałym” (korzystającego z żywienia „racjowego” przez wiele lat), który musi otrzymywać nie tylko produkt dobry, ale również zróżnicowany (by nie występowało tzw. „znudzenie menu”). Wymóg różnorodności menu narzuca dokument STANAG-2937, w którym wskazano nie tylko to, co powinny zawierać wszystkie racje operacyjne, ale również ile powinno być ich rodzajów. I tak określono, że *„21-posiłkowy, 7-dniowy cykl powinien oferować różnorodność dającą żołnierzowi do wyboru przynajmniej dwa różne posiłki dziennie przez okres 7 dni, bez powtarzania, przy czym śniadania i różne mniejsze przekąski i napoje mogą się powtarzać”*.

Specjaliści KADARU mają jednak świadomość, że nawet przy takim zróżnicowaniu konieczne są okresowe wymiany dań przeprowadzane tak, aby żołnierze nie byli nimi znudzeni po pewnym czasie. Taki okresowy przegląd menu powinien ich zdaniem odbywać się co dwa-trzy lata. Należy wtedy wycofać produkty posiadające najniższą z ocen (mierzonych na skali hedonicznej) i wprowadzić nowe.

Urozmaicenie racji polega także na różnorodności wykorzystywanych w nich dodatków. Mogą to być np. różnego rodzaju specjalne batony energetyczne (o kaloryczności 150 kcal przy masie netto 35 g), proponowane w kilkunastu smakach (m.in. zbożowo-owocowy o smaku limonki, owocowo-warzywny o smaku czarnej porzeczki i buraka czy daktylowy o smaku żurawinowo-kokosowym). Mogą to być również przekąski zbożowe, owoce i warzywa liofilizowane bądź suszone.

Wszystkie elementy racji żywnościowych, jak i pojedyncze produkty oferowane przez KADAR, muszą być odpowiednio utrwalone, by posiadać długi termin przydatności do spożycia (minimum 27 miesięcy w temperaturze 25°C przy wilgotności względnej otoczenia). Konserwy mięsne, warzywno-mięsne i zupy poddawane są sterylizacji – procesowi technologicznemu, w wyniku którego zniszczeniu ulegają wszystkie, zarówno wegetatywne, jak i przetrwalnikowe oraz zarodnikowe formy mikroorganizmów. Dzięki wykorzystaniu tej metody, uzyskujemy wyjałowiony i bezpieczny produkt. Innym sposobem utrwalania żywności, z powodzeniem stosowanym do produktów wojskowych jest liofilizacja czy suszenie. Stosowanie wysokich temperatur podczas utrwalania żywności powoduje straty witamin oraz mikro i makroelementów oraz może powodować niezamierzone zmiany w smaku. Firma KADAR, bazując na zapisach wprowadzonego w NATO specjalnego porozumienia

standaryzacyjnego: STANAG 2937 „Wymagania odnośnie indywidualnych racji operacyjnych wojskowego użytku” („Requirements of individual operational rations for military use”), opracowuje sposoby, dzięki którym można uzupełnić braki w całodobowym żywieniu żołnierzy w trudnych warunkach.

STANAG 2937 precyzuje takie elementy, jak minimalna liczba kalorii (która w przypadku dziennej racji żywnościowych ogólnego użytku racji wynosi 3600 kcal), minimalna zawartość składników jak białko, witaminy, wapń, cynk, żelazo, magnez, itd.

Co w przyszłości/ Perspektywa działań?

Firma została założona w lutym 2017r. Przez pierwsze miesiące dopracowane zostały produkty już istniejące i pozyskano nowych producentów uzupełniających ofertę. Wszystkie produkty znajdujące się w ofercie Kadar charakteryzuje smakowitość, bezpieczeństwo, kompleksowość rozwiązań i innowacyjność.

Ta ostatnia dotyczy również wprowadzania żywności uwzględniającej preferencje żywieniowe w różnych regionach świata. 2018 rok upłynął właśnie pod znakiem promocji międzynarodowej - w czerwcu na targach EUROSATORY W PARYŻU zamówione zostały pierwsze partie testowe wybranych produktów a francuskie siły zbrojne zakupiły przenośne „kuchnie polowe” (z podgrzewaczami), które są obecnie testowane w czasie działań operacyjnych w Afryce. Zaś w grudniu na targach EDEX w KAIRZE nawiązaliśmy kontakty z firmami z krajów kontynentu afrykańskiego i Bliskiego Wschodu. Aktualnie trwają uzgodnienia dotyczące przyszłych zamówień.

Wydaje się, że firma KADAR daje odpowiedź na zapotrzebowanie wielu potencjalnych grup użytkowników również poza wojskiem: strażaków, policjantów, służb ratowniczych czy nawet harcerzy, podróżników, sportowców ekstremalnych, pielgrzymów. Przemysłany i sprawnie działający system żywienia jest również dobrym rozwiązaniem w sytuacjach kryzysowych (katastrofy naturalne lub nienaturalne) i najlepszym sposobem na szybką pomoc ludności cywilnej i ekipom ratunkowym działającym w terenie.

Zapraszamy do współpracy.