

## PORĘCZE ZE STALI NIERDZEWNEJ



Firma: „AR-MASZ” Arkadiusz Kinder ze Strzelce Opolskich zgłosiła swój produkt: PORĘCZE ZE STALI NIERDZEWNEJ



**AR-MASZ Arkadiusz Kinder**  
ul. 1-go Maja 61, 47-100 Strzelce Opolskie  
tel. 77 461 37 66, [www.ar-masz.pl](http://www.ar-masz.pl)

### Opis produktu:

Poręcze nierdzwne wykonane przez firmę AR-MASZ cechują się bardzo wysokim poziomem jakości. Główny nacisk kładziemy na estetykę wykonania oraz trwałość naszych produktów. Używamy tylko atestowanych materiałów. Poręcze wykonujemy zgodnie z obowiązującymi normami w budownictwie. Wychodząc naprzeciw preferencjom i życzeniom klientów, wykonujemy zarówno indywidualne projekty poręczy i balustrad, jak również gotowe elementy systemowe (pochwyty, słupki, elementy wypełnień i mocowań) do samodzielnego montażu. Poręcze wykonujemy zgodnie z obowiązującymi normami w budownictwie.

### Opis firmy:

Firma AR-MASZ to doskonała kompilacja polskiego kapitału oraz doświadczenia zdobytego na zachodzie Europy. Dzięki temu decydując się na oferowane przez nas wyroby zyskują Państwo polski produkt nie ustępujący jakością, a wręcz niejednokrotnie przewyższający pod tym względem produkty zachodnie, przy jednoczesnym zachowaniu niskich cen! AR-MASZ powstał w 2005 roku jako jednoosobowa firma świadcząca usługi spawalnicze. Dzięki bardzo dynamicznemu rozwojowi firmy w chwili obecnej zatrudniamy wysoko wykwalifikowanych fachowców, posiadamy również własne biuro projektowe.

### Ponadto firma oferuje:

- meble i elementy wyposażenia kuchni ze stali nierdzwnej,
- nierdzwne elementy dekoracyjne (wazon, donice itp.),
- zadaszenia nierdzwne,
- sprzedaż nierdzwnych elementów konstrukcyjnych (rury, profile, blachy itp.),
- usługi w zakresie spawania stali nierdzwnej dla przemysłu spożywczego i farmaceutycznego, w tym budowa różnego typu konstrukcji stalowych,
- produkcja konstrukcji schodów ze stali nierdzwnej,
- ponadto w ostatnim okresie poszerzyliśmy zakres naszych usług o obróbkę strumieniowo-ścierną tzn. szkiełkowanie stali nierdzwnych i aluminium.

Firma: Restauracja „Złoty Bażant” Marek i Johanna Mientus z Izbicka zgłosiła swój produkt: PIECZEŃ Z DZIKA podana z kluskami, kapustą na ciepło i surówkami



### Opis produktu:

Restauracja „Złoty Bażant” poleca szczególnie potrawy z dzicyzny, która pozyskana zgodnie z rytuałem i etyką myśliwską oraz przyrządzana według tradycyjnej receptury należy do potraw charakterystycznych dla polskiej kuchni – taka jest właśnie nasza PIECZEŃ Z DZIKA.

### Opis firmy:

Restauracja „Złoty Bażant” to rodzinna firma oferująca swoim klientom nie tylko pyszne jedzenie, ale i „swojski” klimat. Restauracja znajduje się w ustronnym miejscu, otoczona zielenią lasu. Organizujemy też różnego rodzaju imprezy okolicznościowe.

Najważniejszym zadaniem Restauracji „Złoty Bażant” jest zapewnienie Klientowi potraw najwyższej jakości.

Dbając o jakość oferowanych usług w Restauracji „Złoty Bażant” zapewniamy bezpieczeństwo zdrowotne posiłków wytwarzanych ku zadowoleniu Klientów i satysfakcji samej restauracji.

Wychodząc naprzeciw wymaganiom zawartym w prawodawstwie żywnościowym, w Restauracji „Złoty Bażant” wprowadzony jest system HACCP, czyli system mający na celu zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i transportu. W Restauracji „Złoty Bażant” system HACCP jest tworzony z elementami Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej.

System służy eliminacji ryzyka związanego z biologicznymi, chemicznymi, fizycznymi zanieczyszczeniami żywności. Kontroluje się sposób dostarczania, jakość surowca, miejsce magazynowania, obróbkę wstępną, obróbkę właściwą oraz ekspedycję posiłków.

Personel zna politykę HACCP zakładu i jest włączony we wszystkie działania związane z wdrażaniem, doskonaleniem i utrzymaniem systemu HACCP.

**Restauracja „Złoty Bażant”**  
Marek i Johanna Mientus  
ul. Leśna 1, 47-180 Izbicko  
tel. 510 354 905, tel. 784 037 827



## PIECZEŃ Z DZIKA

### Nagroda w konkursie na Najlepszy Produkt Powiatu 2009