



Warszawa, 14.02.2013

INFORMACJA PRASOWA

DO & CO Poland rozpoczęła współpracę z Emirates Airlines

DO & CO Poland Sp. z o.o., firma świadcząca kompleksową obsługę cateringową linii lotniczych w Polsce, nawiązała współpracę z najbogatszymi liniami lotniczymi świata – Emirates Airlines. Od 6 lutego 2013 r. spółka zaopatruje samoloty tych linii w pięciogwiazdkowe posiłki przygotowywane z uwzględnieniem surowych norm islamu.

DO & CO Poland – należy do czołówki firm cateringowych w Polsce. Produkuje rocznie ponad 10 milionów różnorodnych posiłków. Głównym obszarem działalności firmy jest obsługa cateringowa linii lotniczych w największych portach lotniczych w kraju. Ekspansja w obszarze cateringu naziemnego to tworzenie innowacyjnego wizerunku firmy i budowanie świadomości nowych marek: Vivanta – wyborne dania gotowe, Biscuiterie – ekskluzywne wyroby cukiernicze czy Tomatillo – sieć restauracji. Usługi naziemne DO & CO Poland obejmują również organizowanie przyjęć i bankietów zgodnie z kanonami najlepszego smaku i nowoczesnej estetyki.

W ramach podjętej współpracy, od 6 lutego 2013 roku wszystkie samoloty Emirates Airlines wylatujące z warszawskiego Lotniska Chopina do Dubaju są zaopatrywane w posiłki przygotowywane przez kucharzy DO & CO Poland.

„Współpraca z tak prestiżowymi liniami lotniczymi jak Emirates Airlines to dla nas szczególne wyróżnienie. Pasażerowie latający tymi liniami są często bardzo wymagający, dlatego posiłki serwowane na pokładach samolotów Emirates Airlines muszą spełniać najwyższe normy jakościowe. Szczególnie istotne dla pasażerów z krajów arabskich jest to, aby posiłki przygotowywane były zgodnie z surowymi normami Halal” – mówi Krzysztof Wiśniewski, prezes DO & CO Poland.

Wydany w dniu 12 listopada 2012 roku Certyfikat Halal stwierdza, że DO & CO Poland przygotowuje posiłki oraz dostarcza je na pokłady samolotów zgodnie z zasadami i prawem islamu. Potwierdza także, że wszystkie surowce i składniki użyte do produkcji spełniają wymogi Systemu Halal. Certyfikat został podpisany przez Przewodniczącego Muzułmańskiego Związku Religijnego w Polsce, Muftiego Tomasza Miśkiewicza.



Foto: DO & CO Poland

Wydanie certyfikatu zostało poprzedzone wizytacją zakładu produkcyjnego oraz audytem zgodności procesów produkcji z "Warunkami wdrożenia i korzystania z Systemu Halal - Produkcja spożywcza i/lub wyroby mięsne". Audytorzy Muzułmańskiego Związku Religijnego w Polsce wydali zaświadczenie, które stwierdza, że DO & CO Poland spełnia wszystkie warunki i ma prawo do rozpoczęcia produkcji - przygotowywania posiłków dla linii lotniczych oraz dostarczania ich na pokłady samolotów zgodnie z zasadami islamu - Systemem Halal.



Foto: DO & CO Poland

Na podstawie tego zaświadczenia, firma ma prawo uzyskiwania Certyfikatu Halal, który jest wydawany każdorazowo na daną partię towaru. Całość procesu produkcyjnego prowadzonego w Systemie Halal w DO & CO Poland nadzorowana jest przez upoważnioną przez Muzułmański Związek Religijny osobę wyznania muzułmańskiego - przedstawiciela Halal Poland (jednostki certyfikującej). Produkcja zgodna z zasadami Systemu Halal będzie w przyszłości wrywkowo nadzorowana przez przedstawiciela Halal Poland.

Prezes DO & CO Poland - Krzysztof Wiśniewski stwierdził: *"Certyfikat Systemu Halal otwiera nowe możliwości marketingowe przed naszą firmą. Po wdrożeniu Systemu Halal w zakładzie produkcyjnym DO & CO Poland (łączona Kuchnia Halal) – możemy obsługiwać takie linie lotnicze jak Emirates Airlines. Aby otrzymać ten certyfikat rozszerzyliśmy nasz System Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności o System Halal. W tym celu zmodyfikowaliśmy dokumentację systemową i odpowiednio dostosowaliśmy infrastrukturę zakładu do wymagań Systemu Halal."*

Zasady Systemu Halal

Najważniejszym warunkiem zgodności z Halal jest to, że do produkcji posiłków nie można używać mięsa wieprzowego, produktów zawierających składniki pochodzenia wieprzowego (np. żelatyna wieprzowa) oraz alkoholu. Należy tak zaplanować i zorganizować wszystkie procesy produkcji, aby nie doszło do kontaktu wyrobów i sprzętu z produktami wieprzowymi ani alkoholem. DO & CO Poland posiada wybranych dostawców surowców Halal, w tym mięsa Halal. Każda dostawa mięsa Halal (np. wołowina lub drób) musi być dostarczona z Certyfikatem Halal.

Podstawową zasadą Systemu Halal jest segregacja przestrzenna i czasowa. W zakładach DO & CO Poland oznaczało to np. wydzielenie osobnej pracowni mięsa Halal, osobnej myjki sprzętu, wydzielenie osobnej bramy na rampie ekspedycyjnej i osobnego ładownika oraz miejsc dedykowanych Halal, poczynając od rampy dostaw (osobna waga do produktów Halal), magazynu, sekcji produkcyjnych (odrębne miejsca i regały) oraz regałów i wózków stelażowych w chłodniach i mroźniach. Separacja czasowa oznacza np. mycie wózków lotniczych na myjni w innym czasie niż pozostałych. Wszystkie miejsca w zakładzie produkcyjnym w Warszawie dedykowane dla Systemu Halal są oznakowane na zielono (Halal - dozwolone) lub na czerwono (Haram – zakazane).

Dokumentacja Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności w DO & CO Poland uwzględnia wymagania Systemu Halal (np. dodatkowe zapisy z procesów mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i środków transportu). Pracownicy produkcji, magazynu oraz pionu operacyjnego (ok.100 osób) zostali przeszkoleni przez Halal Poland z zasad Systemu Halal. Kolejne szkolenie dla ok. 90 osób w zakresie zmian w dokumentacji systemowej przeprowadził Dział Jakości i Bezpieczeństwa Produktu DO & CO Poland.