

Szanowni Państwo

Technologia piekarnictwa to dziedzina, którą się zajmuję od lat 80-tych ubiegłego wieku.

To właśnie w tym czasie ukończyłem edukację w zakresie Technologii Przetwórstwa Spożywczego ze specjalizacją : Piekarnictwo

Od 1995 roku nieprzerwanie prowadzę działalność firmową. Moje życie zawodowe zawsze związane było z branżą spożywczą, a jej wielkość na przestrzeni czasu była różna. Obecnie skoncentrowałem się na doradztwie technologicznym i edukacji w tej dziedzinie, a produkcję utrzymuję, by zaspokoić bieżące potrzeby klientów firmowych i kursantów.

Moja aktywność zawodowa oprócz typowych działań związanych z tworzeniem technologii, receptur, wdrożeń oraz wprowadzania na rynek nowych produktów spożywczych, obejmuje również zagadnienia pokrewne, takie jak analizy jakościowe, ekonomiczne, systemy HACCP, GHP i GMP, współpraca ze stacjami SANEPID, certyfikacja w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz standardów BIO/EKO i wielu innych pokrewnych działań, takich jak chociażby projektowanie etykiet dla produktów spożywczych zarówno pod względem graficznym jak i technologicznym.

Równolegle od 2010 rozpocząłem nowy projekt, który przyniósł mi wiele przyjemności. Postanowiłem w dziedzinie, którą się pasjonuję zrobić kolejny krok naprzód. Uzyskując prawo ochronne w Urzędzie Patentowym RP, stworzyłem markę CHLEB ŻYCIA.

Markę opatrzoną tym znakiem budowałem przez kolejne lata z założeniami, by była znakiem gwarantującym najwyższą jakość surowców i wyrobów gotowych. Wszystkie elementy tego projektu takie jak: receptury, technologie, opisy, projekty grafik i etykiet z uwagi na samodzielne działania powstały w latach 2010-2015 i nadal są uzupełniane o nowe produkty oraz dostosowania technologiczne.

Na rynek wprowadzałem, pieczywo świeże, mieszanki wypiekowe, mąki piekarskie oraz mąki, które specjalnie opracowywałem do konkretnych produktów i na specjalne życzenie klienta. Na przestrzeni czasu produkty firmowane w ten sposób otrzymały wiele nagród, wyróżnień i nominacji (skrótowy opis części tych wyrobów zamieściłem na stronie www.chlebzycia.eu w zakładce PRODUKTY)

Wyroby CHLEBA ŻYCIA zostały również znakomicie przyjęte przez konsumentów poszukujących produktów najwyższej jakości, zdrowych i podanych w wyjątkowy sposób. Przy tworzeniu marki od początku zakładałem, że jej funkcjonowanie będzie polegać nie tylko na produkcji najwyższej jakości produktów, ale również na **udostępnianiu licencji, technologii i receptur.**

Moja działalność zawodowa nie jest zatem skoncentrowana wyłącznie na rozwinięciu produkcji własnej, ale również na wykorzystaniu samej marki, pomysłów i mojego doświadczenia do rozwoju firm z branży spożywczej.

Szanowni Państwo.

Moja propozycja współpracy dotyczy:

- 1) możliwości wdrożenia produktów już opracowanych na zasadach odrębnie umówionych
- 2) przygotowania nowych wyrobów specjalnie dla potrzeb Waszego projektu i zgodne z Waszymi oczekiwaniami.
- 3) ewentualnej modyfikacji w technologiach i recepturach, na których już pracujecie

Zakres współpracy może również obejmować wszystkie dziedziny wcześniej opisane, w których na przestrzeni czasu nabyłem doświadczenia.

Forma współpracy może być różna. Począwszy od konsultacji zdalnych, poprzez czasowe zaangażowanie się w zadania wykonywane w Waszych firmach, nawet do regularnej współpracy bezterminowej. Wszystko oczywiście zależy od Państwa potrzeb i moich aktualnych możliwości.

Pozdrawiam i zapraszam do kontaktu.
502 225 119 lub chlebzyciajasinski@gmail.com

Robert Jasiński