



Rodzinna tradycja od pokoleń

Szanowni Państwo,

2018 rok był dla ZM Henryk Kania S.A. okresem intensywnego wzrostu Spółki związanego ze skuteczną realizacją przyjętej przez nas strategii rozwoju produktowego. Bardzo istotną rzeczą w tym kontekście był dokonany podział portfolio na określone grupy asortymentowe związane z często niepokrywającymi się z dotychczasowymi kanałami dystrybucji. Dzięki tej skutecznie realizowanej strategii, w zeszłym roku po raz kolejny odnotowaliśmy wzrost sprzedaży i rozpoznawalności marki Henryk Kania, a co za tym idzie także zauważalny wzrost udziałów rynkowych.

Na przestrzeni minionych 12 miesięcy firmowe portfolio zostało rozbudowane m.in. o produkty „bez e” i produkty bezglutenowe oraz linię wędlin stworzoną z myślą o dzieciach sygnowaną logo Disney’a („Kraina Lodu”). W październiku, ta ostatnia została poszerzona o dwa nowe produkty, a na opakowaniach pojawiły się postacie z kultowej bajki „Auta”. W zakresie wsparcia sprzedaży produktów stworzonych z myślą o dzieciach, prowadziliśmy intensywne działania edukacyjne i promocyjne w sieciach handlowych, a także działania wizerunkowe w mediach internetowych i drukowanych.

W 2018 roku w firmowym portfolio pojawiła się także kolejna, bardzo ważna dla nas nowość – Szynka Ojca. Produkt stworzony na bazie tradycyjnej receptury, ręcznie wiązany i wędzony mieszanką drzew owocowych. Portfolio produktowe Spółki zyskało również nowe smaki kabanosów pod marką Henryk Kania Maestro, a także kolejne produkty plastrowane.

Znaczący wpływ na sukces ZM Henryk Kania miały i mają nowoczesne metody produkcji, współpraca z największymi sieciami handlowymi i dyskontowymi w kraju oraz wzrosty w sprzedaży zagranicznej. Przypomnę tutaj, że zakłady, w których powstają nasze produkty, tworzą jeden z najnowocześniejszych i największych kompleksów tego typu w kraju. Możemy obecnie zaobserwować mocne podstawy do dalszego rozwoju Spółki i jej udziału w rynku wędlin paczkowanych, będących jednym z kluczowych elementów portfolio produktowego Zakładów Mięśnych Henryk Kania.

W minionym roku prowadziliśmy również intensywne prace w zakresie opakowań swoich produktów. Efektem były zarówno nowe i innowacyjne formy opakowań, jak i redukcja kosztów ponoszonych w związku z pakowaniem wyrobów gotowych oraz dalszy wzrost dbałości Spółki o środowisko naturalne. Rozwijaliśmy także współpracę cobrandingowe m.in. z takimi markami jak Develey Polska oraz Energylandia.

ZM Henryk Kania Spółka Akcyjna, ul. Korczaka 5, 43-200 Pszczyna

Sąd Rejonowy Katowice – Wschód w Katowicach; Wydział VIII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego;
KRS: 0000053415; NIP: 744-000-33-25; Kapitał zakładowy: 6.259.169,00 PLN – wpłacony w całości



WIEDZA
przekazywana
z ojca na syna



KOMPOZYCJA
przypraw znana
od pokoleń



RECEPTURA
mistrza



INSPIRACJA
książęcym stołem



Rodzinna tradycja od pokoleń

W 2019 roku dalej zamierzamy rozwijać gamę oferowanych produktów plastrowanych, a także kontynuować rozwój produktowy w nowych kategoriach i segmentach rynku. Planujemy także kontynuowanie poszerzania dotychczasowych kanałów sprzedaży oraz rozwój trwających współprac cobrandingowych i pozyskanie kolejnych partnerów do wspólnych działań handlowo-marketingowych. Zwiększymy także udziały sprzedaży zagranicznej nie tylko poprzez wzrosty sprzedaży w krajach, w których już jesteśmy obecni, ale także poprzez wejście na nowe rynki – także poza Europą. Przed nami więc kolejne wyzwania i czas intensywnej pracy.

Wierzę, że realizowana przez nas strategia rozwoju będzie przynosić dalsze efekty w postaci satysfakcjonujących wyników finansowych oraz wzrostu wartości Spółki. Mam nadzieję, że przedstawione dane oraz podejmowane przez nas działania ukierunkowane na dalszy rozwój spotkają się z Państwa uznaniem.

Z poważaniem

PREZES ZARZĄDU

Grzegorz Minczanowski

ZM Henryk Kania Spółka Akcyjna, ul. Korczaka 5, 43-200 Pszczyna

Sąd Rejonowy Katowice – Wschód w Katowicach; Wydział VIII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego;

KRS: 0000053415; NIP: 744-000-33-25; Kapitał zakładowy: 6.259.169,00 PLN – wpłacony w całości



WIEDZA
przekazywana
z ojca na syna



KOMPOZYCJA
przypraw znana
od pokoleń



RECEPTURA
mistrza



INSPIRACJA
księżęcym stołem