

CONVOTHERM SUKCES NA POLSKICH PROMACH

**„Być najlepszym operatorem promowym na Bałtyku”
- jak Unity Line realizuje swoją misję, w oparciu o usługi gastronomiczne na najwyższym poziomie.**



„Planujesz wycieczkę do Skandynawii? Sprawdź ofertę przygotowaną dla Ciebie przez Unity Line i pokonaj Bałtyk tak, jak lubisz. Już sama podróż może być niezapomnianą przygodą.” Takimi słowami reklamuje się na swojej stronie internetowej spółka Unity Line - jedna z największych firm armatorskich działających na rynku bałtyckim. Jest to flota należąca do Grupy Polskiej Żeglugi Morskiej, działająca na rynku już od 16 lat.



Mimo to wydaje się, że niewielu z nas wierzy słowom zawartym w reklamie. Mało tego, wielu podróż promem kojarzy się z niewygodami, czy wręcz brakiem bezpieczeństwa. Spora grupa ludzi nadal sądzi, że promy to tylko drogi środek transportu, który o wiele wygodniej i bezpieczniej zastąpić można choćby samolotem.

Tymczasem prawda jest zupełnie inna. Jednostki pływające w spółce Unity Line to promy pasażerskie - Polonia i Skania, promy ładunkowe - Jan Śniadecki, Kopernik i promy ładunkowo-pasażerskie - Gryf, Galileusz i Wolin. Od 2008 roku

promy pasażerskie Unity Line pokonują trasę Świnoujście- Ystad w ruchu wahadłowym co sprawia, że pasażerowie mogą planować podróż kierując się swoimi potrzebami, a nie tylko godzinami kursowania promów. Na chwilę obecną promy przewożą rocznie 300.000 pasażerów i ponad 186.000 kierowców ciężarówek, a liczba ta rośnie z roku na rok. Promy Unity Line to doskonały środek transportu, gwarantujący przede wszystkim bezpieczeństwo, ale także wygodę, atrakcje i niesamowite przeżycia.

Na czym polega wyjątkowość tego środka transportu i dlaczego planując podróż za morze powinniśmy się zastanowić nad wyborem tej opcji? Co sprawia, że Ci, którzy choć raz wybrali się w podróż którymkolwiek z promów Unity Line częstokroć po raz kolejny goszczą na nich? Czym te jednostki, pomalą ale jednak, z roku na rok, mimo znikomej można by rzec reklamy, przyciągają coraz większe rzesze pasażerów?



Odpowiedzi na tak postawione pytania może być wiele. Najciekawiej udzielają jej chyba Ci, którzy pracę na promach ukochali ponad wszystko i nie wyobrażają sobie dziś, że mogliby robić cokolwiek innego. Mowa tu nie tylko o kapitanach takich jak chociażby Grzegorz Bordych, który od wielu lat pływa na Polonii. Mawia on, że na promach pływają tylko twardziele, a wśród nich szczególnymi względami obdarza pewną grupę. Kiedyś najważniejszą osobą dla kapitana był ordynans, teraz jest nią kucharz. Jak mawia kapitan Bordych- „Złe jedzenie na statku powoduje, że pojawiają się na nim konflikty”.

CONVOTHERM SUKCES NA POLSKICH PROMACH

Tych zapewne nie ma na Polonii- promie uważanym za wizytówkę Unity Line. Pracują tam od wielu lat świetni kucharze- Waldemar Rydz i Mirosław Bobrowski, którzy nie wyobrażają sobie już, że mogliby na stałe osiaść na ładzie. Do tego stopnia pokochali pływania na promach, że w ekspresowym tempie potrafią zmienić swój tryb życia z lądowego na morski, w zależności od tego czy w danej chwili pracują, czy spędzają czas z rodzinami na ładzie. Polonię- „swój” prom określają mianem „Hotelu na wodzie”. I to nie byle jakiego hotelu. Według nich promy Unity Line to luksusowe hotele na wodzie, które różnią się od „lądowych” tym, że są dostępne dla każdego, także że względu na cenę, która wydaje się być dostępną dla każdego.

Kucharze zgodnie twierdzą, że Unity Line jako jedna z nielicznych spółek pokazała jak należy zarządzać statkiem i zasobami ludzkimi, jak podnieść standard pływania po Bałtyku, ale także przede wszystkim jak go utrzymać. By jednak zachować ten wyjątkowo wysoki standard usług trzeba posiłkować się najwyższej klasy sprzętem, który będzie nie tylko wytrzymały, bezpieczny, ekonomiczny ale przede wszystkim niezawodny. Musi on wytrzymać ekstremalne warunki w jakich przyjdzie mu pracować, a jednocześnie powinien być łatwy w obsłudze i wygodny.



Taki sprzęt kucharzom pracującym na promach Unity Line gwarantuje niemiecka firma CONVOTHERM. Jej urządzenia konwekcyjno-parowe mają zdolność do przygotowania w stosunkowo szybkim czasie ogromnej ilości jedzenia, co jest niezwykle istotne, ponieważ promami Unity Line dziennie pływa około 1000 pasażerów. Identyczne urządzenia są wykorzystywane do gotowania również na największych wycieczkowych na świecie: Queen Mary, Queen Elisabeth i Queen Victoria.

Wśród wielu unikatowych zalet urządzeń CONVOTHERM kucharze i pracownicy Unity Line szczególną uwagę zwracają przede wszystkim na zalety opatentowanego systemu zamkniętego – wkrótce ACS. Jest to zamknięty układ, który gwarantuje wysoką jakość gotowania z niskim



zużyciem energii, co jest szczególnie istotne w przypadku promów. Kucharze równie często używają unikalnej technologii Crisp&Tasty gwarantującej chrupkość i soczystość dań. Technologia ta pozwala także na przygotowanie wieprzowiny czy schabowego, kurczaka z grilla lub frytek bez użycia oleju. Inną bardzo ważną cechą urządzeń Convotherm jest również to, że dzięki wbudowanemu systemowi drzwi wysuwanych z boku zajmują niewiele miejsca, oraz gwarantują większe bezpieczeństwo tym, którzy je obsługują. Wygodną funkcją jest także system w pełni automatycznego mycia.

Najciekawszą jednak „umiejętnością” urządzenia Convotherm jest easySystem - intuicyjna technologia równoczesnego gotowania, czyli możliwość jednoczesnego przygotowywania różnych potraw w jednej komorze bez przenikania się ich zapachu. Pozwala na to bardzo niski poziom tlenu w komorze podczas gotowania, gwarantowany przez system ACS, oraz prosty panel sterujący easyTouch z dużym wielofunkcyjnym ekranem dotykowym. Można więc na przykład przygotować jednocześnie rybę i ciasto nie martwiąc się o to, że przejdą swoim zapachem. Mało tego - ryba będzie soczysta, a ciasteczko chrupiące. Czary? Nie. To tylko dowód na to, że UNITY LINE dba o najwyższą jakość usług proponowanych swoim klientom.

Przykład UNITY LINE udowadnia, że tylko używanie najwyższej jakości sprzętu pozwala na utrzymanie najwyższej jakości usług.