



TENDER *meat*

DOSTAWCA MIĘS Z CAŁEGO ŚWIATA DO RESTAURACJI I DELIKATESÓW

TENDER
meat

Doświadczenie

Od ponad 20 lat na rynku

Dostarczamy mięsa kulinarne najwyższej jakości do restauracji oraz delikatesów.

Producent i dystrybutor

Produkujemy polską wołowinę premium z certyfikatem jakości QMP marki TENDER. Jesteśmy dystrybutorem wołowiny, jagnięciny, dziczyzny oraz mięs egzotycznych z całego świata.





TENDER
meat

Zespół

Beata Jagaciak Michalska – Dyrektor ds. Handlu

Maria Woźniak – Dyrektor ds. Marketingu

Jacek Nalborski – Specjalista ds. Handlu i Logistyki

OUR TEAM

TENDER *meat*

Wyróżniamy się

Unikalna oferta

Staramy się posiadać w ofercie to czego nie ma nikt inny w kategorii mięs premium. Szukamy nisz na rynku.

Hub wiedzy i wsparcie promocyjne

Od lat staramy się dawać naszym Klientom oprócz oryginalnych produktów wartość dodaną w postaci szkoleń, warsztatów i akcji promocyjnych wspierających sprzedaż. Nasze wysiłki docenili Amerykanie oraz Brytyjczycy współfinansując nasze przedsięwzięcia edukacyjno-promocyjne.



TENDER
meat

Kulinarna podróż

Mięsa premium z całego świata

Wypełniliśmy na rynku niszę dostawców mięs importowanych z najróżniejszych zakątków świata.

Kierunki importu

Anglia, Szkocja, Irlandia, Hiszpania, Francja
Australia i Nowa Zelandia
Argentyna, Brazylia, Urugwaj
RPA i Zimbabwe
USA, Kanada



TENDER *meat*

Specjalizacja

Wołowina i jagnięcina

Sprowadzamy chłodzoną wołowinę z **Anglii**, USA, Kanady, Australii, Argentyny, Urugwaju, Brazylii.

Posiadamy też w ofercie wołowinę mrożoną.

Naszym kolejnym znakiem rozpoznawczym jest chłodzona jagnięcina najwyższej jakości z **Anglii**, Hiszpanii czy Irlandii.

Dziczyzna, baranina i mięsa egzotyczne

Oferujemy także szeroki wachlarz produktów mrożonych: dziczyznę polską oraz importowaną, baraninę, a także mięsa egzotyczne takie jak krokodyl czy kangur.



WOŁOWINA
(GRASS FED, GRAIN FED, BIO, QMP)



JAGNIĘCINA



BARANINA



DZICZYŻNA
(SARNA, JELEŃ, DZIK, PRZEPIÓRKA, BAŻANT)



MIĘSA EGZOTYCZNE
(KROKODYL, STRUŚ, WAŻ, KANGUR)

TENDER
meat

Logistyka i specyfikacja produktu

Beata Jagaciak-Michalska

Dyrektor

tel. +48 606 626 711

beata.michalska@tendermeat.pl

TENDER MEAT SP. Z O.O.

Ul. Wolności 21

09-100 Płońsk

biuro@tendermeat.pl

+48 23 662 69 20



TENDER
meat



ABUNDANT
MARBLING



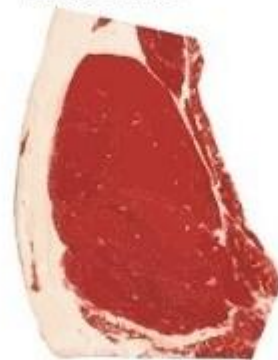
Prime

MODERATE
MARBLING



Choice

SLIGHT
MARBLING



Select

Mięso z USA to:

Standaryzacja produktu

Jedną z najważniejszych zalet produktu jest jego 100% **powtarzalność**.

Charakterystyka:

1. Mięso sezonowane przez minimum 5 tygodni.
2. Gwarantowany wysoki marmur dzięki odpowiednim rasom i sposobie karmienia bydła.
3. Produkcja w programie HORMONE FREE.
4. Tylko najwyższe klasy jakości na rynku UE w amerykańskiej klasyfikacji (prime i choice).
5. Rozbiór tuszy nastawiony na użyteczność kulinarną elementów. Minimalny ubytek przy obróbce.



Funded by the Beef Checkoff.

więcej na: www.usbeef.pl

TENDER
meat

Dostawy mięsa chłodzonego

Składanie zamówień z wyprzedzeniem

Mięsa sprowadzamy pod zamówienie Klienta. Prosimy o składanie zamówień od poniedziałku do środy do końca dnia. Realizacja dostawy nastąpi w czwartek/piątek następnego tygodnia.



TENDER
meat

Dostawy mięsa chłodzonego

Minimum logistyczne

Koszt transportu przy zamówieniach powyżej 10kg, ale za kwotę nie mniejszą niż 500,00zł netto pokrywa Tender Meat sp. z o.o..

Przy zamówieniach poniżej 10kg lub za kwotę poniżej 500,00zł netto koszt transportu pokrywa Zamawiający 39,00zł netto.



TENDER
meat

Festiwal „Taste of the Legend”

Maria Woźniak

Dyrektor Marketingu

tel. +48 662 126 002

maria.wozniak@tendermeat.pl

TENDER MEAT SP. Z O.O.

Ul. Wolności 21

09-100 Płońsk

biuro@tendermeat.pl

+48 23 662 69 20



TENDER
meat

Festiwal

Serdecznie zapraszamy!

Wrzesień – Październik 2019

Przewodnik po działaniach promocyjnych

Proponowane działania:

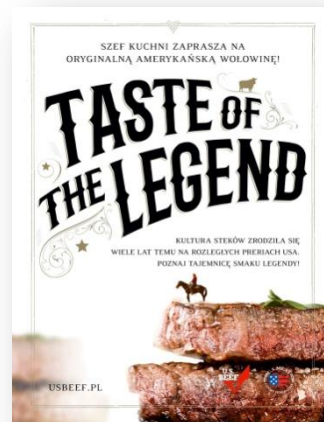
- Pakiet bezpłatnych materiałów promocyjnych
- Reklama internetowa
- Konkurs dla gości
- Merytoryczne wsparcie szefów kuchni



TENDER *meat*

Wkładki menu

- Eleganckie materiały informujące gości o specjalnej Promocji na steki z amerykańskiej wołowiny.
- Każda z Partnerskich restauracji otrzyma 20 takich wkładek.
- Można je umieścić „w” lub „na” kartach menu, kelnerzy mogą je podawać wraz z menu lub umieścić w standach, które mają Państwo w swoich restauracjach (A4).
- Forma prezentacji jest dowolna. Ważne, aby Goście mieli szansę dowiedzieć się o Promocji.



SZEF KUCHNI ZAPRASZA NA
ORYGINALNĄ AMERYKAŃSKĄ WOŁOWINĘ!

TASTE OF THE LEGEND

KULTURA STEKÓW ZRODZIŁA SIĘ
WIELE LAT TEMU NA ROZLEGŁYCH PRERIACH USA.
POZNAJ TAJEMNICĘ SMAKU LEGENDY!

USBEEF.PL

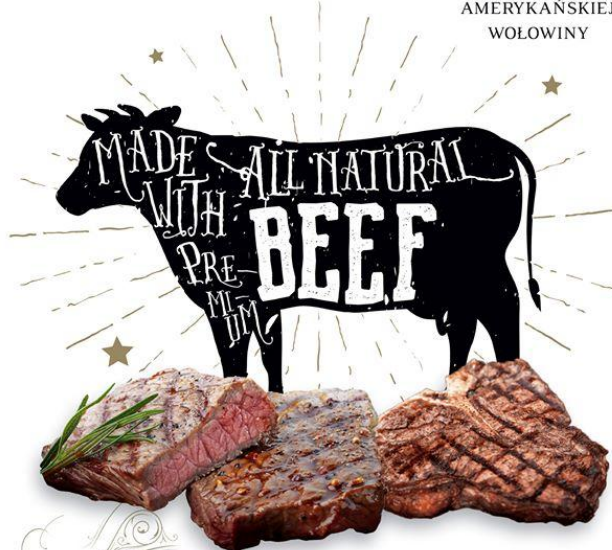


1
WYBIERZ
ULUBIONEGO
STEKA

2
OKREŚL
POZIOM
WYMAŻENIA

3
SKOMPONUJ
DODATKI

4
ROZKOSZUJ SIĘ
LEGENDARNYM
SMAKIEM
AMERYKAŃSKIEJ
WOŁOWINY



KONKURS!
MAKE YOUR STEAK
GREAT AGAIN

ZRÓB ZDJĘCIE SWOJEGO, AMERYKAŃSKIEGO STEKA
UDOSTĘPNIJ WRAZ Z KOMENTARZEM NA FACEBOOKU.
OZNACZ RESTAURACJĘ, W KTÓREJ JESTEŚ I OTAGUJ POSTA:
#SMAKLEGENDY #USBEEF #TENDERMEAT
ZACHOWAJ PARAGON.

Najbardziej pomysłowe zdjęcia i komentarze nagrodzimy
zwrotem kosztów dania i innymi super nagrodami dla stekożerców.

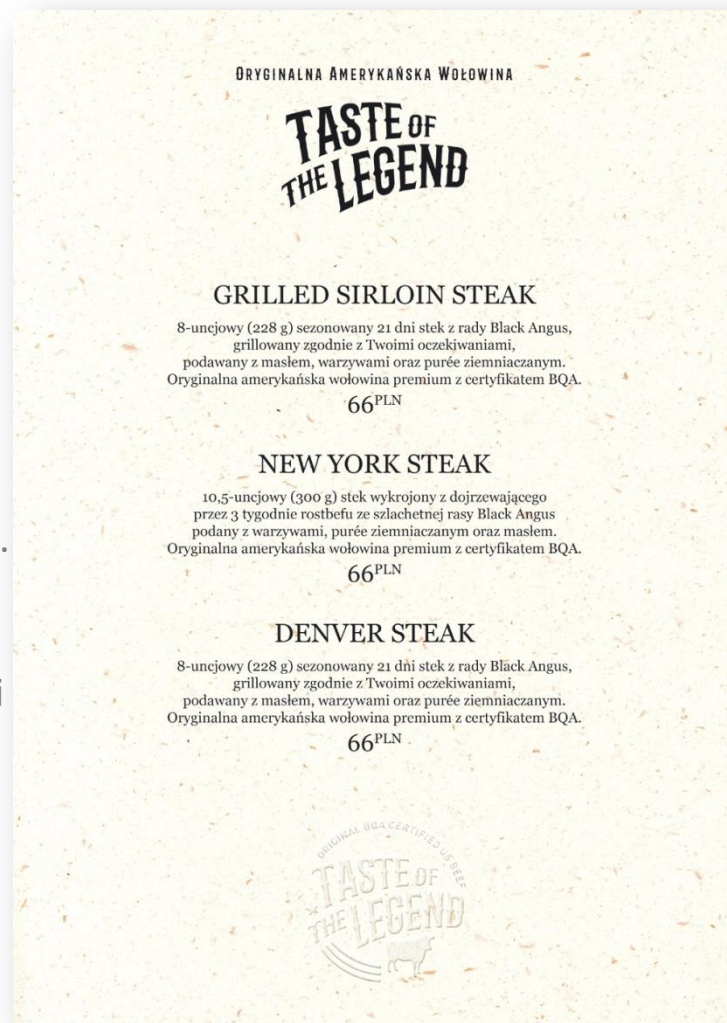
Szczegóły konkursu i regulamin znajdziesz na stronie www.tendermeat.pl/konkurs



TENDER *meat*

Druk dedykowanego menu

- Istnieje możliwość druku dedykowanego menu po jego opracowaniu przez Partnerską restaurację.
- Treść menu prosimy przestać na adres biuro@tendermeat.pl.
- Naniesiemy ją w specjalnie opracowanej typografii (jak w przykładzie) na elegancki papier czerpany z drobinkami złota z tłoczonym logo Festiwalu (A4).
- Restauracje, które będą chciały takie menu otrzymać dodatkowo w specjalnej okładce (jak na slajdzie poniżej) Prosimy o wcześniejszą informację.



TENDER *meat*

Standy na stół

- Elegancki stand informujący o Promocji amerykańskiej wołowiny.
- Kusi żeby zamówić apetycznego steka zaraz od momentu kiedy Gość zasiądzie przy stole.



96mm

SZEF KUCHNI ZAPRASZA
NA ORYGINALNĄ
AMERYKAŃSKĄ WOŁOWINĘ!

TASTE OF THE LEGEND

KULTURA STEKÓW ZRODZIŁA SIĘ
WIELE LAT TEMU NA ROZLEGŁYCH
PRERIACH USA. POZNAJ TAJEMNICĘ
SMAKU LEGENDY!

WWW.USBEEF.PL



200mm

96mm



1

WYBIERZ ULUBIONEGO STEKA

2

OKREŚL POZIOM WYSMAŻENIA

3

SKOMPONUJ DODATKI

4

ROZKOSZUJ SIĘ
LEGENDARNYM SMAKIEM
AMERYKAŃSKIEJ
WOŁOWINY



96mm

KONKURS!

MAKE YOUR STEAK
GREAT AGAIN

ZRÓB ZDJĘCIE SWOJEGO,
AMERYKAŃSKIEGO STEKA

UDOSTĘPNIJ WRAZ Z KOMENTARZEM
NA FACEBOOKU

OZNA CZ RESTAURACJĘ, W KTÓREJ JESTEŚ
I OTAGUJ POSTA:

#SMAKLEGENDY #USBEEF #TENDERMEAT

ZACHOWAJ PARAGON.

Najbardziej pomysłowe zdjęcia i komentarze
nagrodzimy zwrotem kosztów dania
i innymi super nagrodami dla stekożerców.

Szczegóły konkursu i regulamin znajdziesz
na stronie www.tendermeat.pl/konkurs



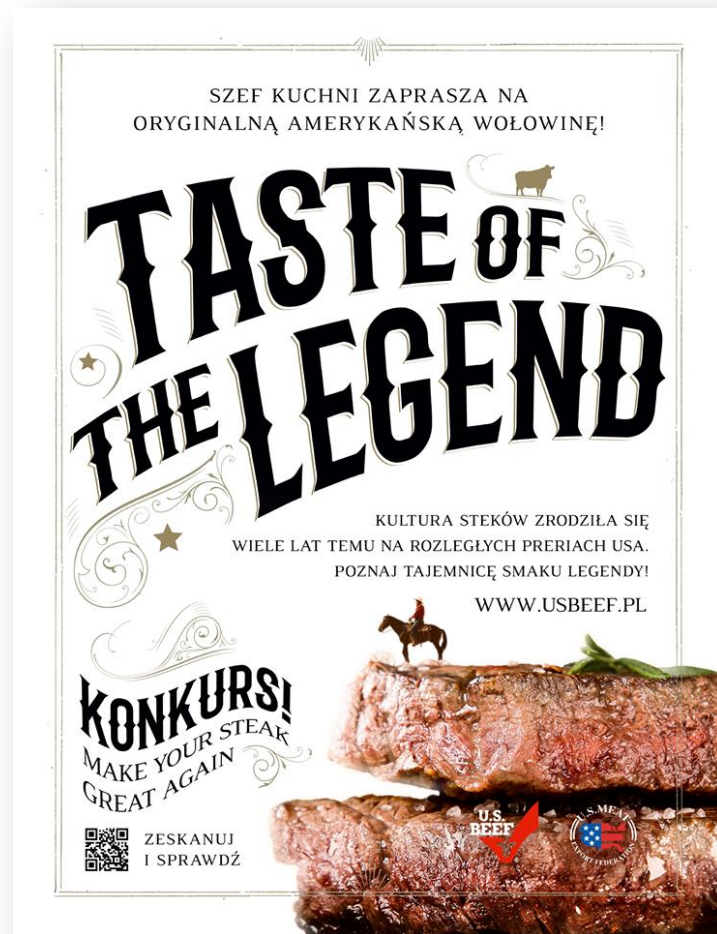
20mm

taśma dwustronna

TENDER *meat*

Plakat

- Plakat zapraszający Gości do wejścia do restauracji i zamówienia aromatycznego steka z amerykańskiej wołowiny.
- Najlepiej powiesić go przed wejściem do restauracji lub zaraz przy wejściu.
- Format A1 plakatu idealnie pasuje do typowego potykacza.



TENDER
meat

Plakat kiosk POS

- Elektroniczna wersja plakatu zapraszającego Gości do skorzystania ze specjalnej oferty na steki z amerykańskiej wołowiny.
- Prosimy Partnerskie restauracje o wcześniejszą informację odnośnie czy potrzebny będzie specjalny format pliku do takiego POS'a.



TENDER *meat*

Certyfikat

- Elegancki certyfikat drukowany na szlachetnym papierze czerpanym z tłoczeniem, dodatkowo złoty pantone nadaje szlachetności produkcji.
- Oprawiony w eleganckie złote ramy.
- Do powieszenia w restauracji w widocznym miejscu.
- Format A4



TENDER *meat*

Dla Szefów Kuchni

- Przewodnik kulinarny dla Szefów Kuchni
- Manuale rozbioru dla Szefów Kuchni



TENDER *meat*

Reklama social media

- Promocja wydarzenia utworzonego na portalu Facebook (wspieranego reklamą przez cały czas Trwania Festiwalu).
- Na stronie wydarzenia zamieszczona będzie lista restauracji biorących udział w Promocji.
- O każdej restauracji będzie zamieszczony oddzielny post wspierany dodatkowo geotargetowaną reklamą.



WRZ
15

Festiwal Amerykańskiej Wołowiny "Taste of the Legend"

Publiczne · Organizatorzy: Tendermeat

https://www.facebook.com/events/1603373583131256/?active_tab=discussion

TENDER *meat*

Konkurs dla Gości

- Konkurs z nagrodami dla gości odwiedzających restaurację.
- Szczegóły konkursu oraz regulamin znajdują się na stronie
- <https://tendermeat.pl/konkurs/?preview=true>
- Częścią zadania konkursowego będzie oznaczenie restauracji, która serwuje steki z oryginalnej amerykańskiej wołowiny.

SZEF KUCHNI ZAPRASZA NA ORYGINALNĄ AMERYKAŃSKĄ WOŁOWINĘ!



TENDER
meat

Manuale rozbioru

- Idealna propozycja dla Szefów Kuchni, którzy chcą się uczyć. Poznawać nowe, alternatywne metody i elementy stekowe.
- W manualu znajdują się dokładne instrukcje obróbki elementów zarówno typowo stekowych jak również alternatywnych.
- Wiedza pozwoli skomponować oryginalne menu każdej restauracji stawiającej na steki wysokiej jakości.



TENDER *meat*

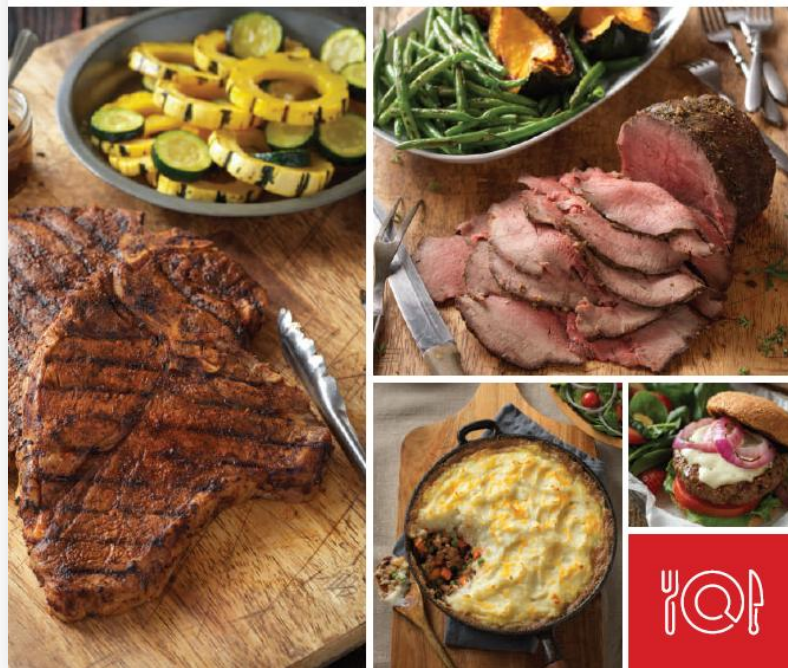
Przewodnik kulinarny

- Niemal 50 stronicowe kompendium wiedzy na temat amerykańskiej wołowiny opracowane przez ekspertów z USA i przetłumaczone na język polski.
- Wszystko na temat technik kulinarnych w zakresie przyrządzania mięsa wołowego: opis technik, wskazówki dotyczące marynowania, tabele czasów w zależności od techniki, rodzaju elementu, grubości/wielkości przyrządzanego kawałka mięsa.

BEEF.
IT'S WHAT'S FOR DINNER.®

WOŁOWINA Z USA

Przewodnik dla pasjonatów gotowania



Zaufali nam między innymi







Love Meat Tender!

WWW.TENDERMEAT.PL