

FMCG trends

NUMER 010 • JESIEŃ 2024 • PISMO BEZPŁATNE • ISSN 2543-6147

K A T A L O G B R A N Ż O W Y

FAST FOOD

Przedefiniowany na... zdrowo

DŻEMY I MIODY

Dodatki do ciast i dań

MUSY OWOCOWE

Szybkie przekąski

PARTNER REKLAMOWY



PROGRAMY

LOJALNOŚCIOWE

Wzmocnienie relacji z klientem?



Artykuły

śniadaniowe

Produkty sypkie i napoje



Odpowiednia ekspozycja

Oferta sklepów, aby zainteresować konsumentów, powinna być odpowiednio wyeksponowana. Ta zasada dotyczy zarówno produktów znajdujących się stale w sprzedaży, jak i asortymentu sezonowego. Jesienna oferta podzielona jest na kilka sprzedażowych okresów, które wyznaczają moment wprowadzania konkretnych towarów na półki. Jednym z nich jest okres poprzedzający wrzesień i powrót do pracy oraz szkół po wakacjach. Artykuły śniadaniowe to bardzo szeroka kategoria produktów z tej grupy dostępnych w sklepach różnych formatów. Sprawdzamy, czym kierują się konsumenci przy wyborze żywności odpowiedniej do przygotowania sycącego, pożywnego śniadania.

Sklepy i producenci starają się zachęcać konsumentów do zainteresowania ofertami ich marek. W celu utrzymania uwagi klientów stosowane są różnego rodzaju zabiegi. Jednymi z popularnych, wdrażanych przez wiele sieci handlowych rozwiązań są programy lojalnościowe – czyli działania mające na celu na przykład nagradzanie klientów za regularne zakupy, a tym samym zachęcanie do pozostania z daną siecią na dłużej. Na łamach katalogu opisujemy mechanizmy różnych programów lojalnościowych.

Także branża kosmetyczna to bardzo rozbudowany segment rynku. Zwiększone zainteresowanie produktami beauty, które rozwinęło się w związku z pandemią oraz okresami lockdownu, utrzymuje się nadal. W efekcie konsumenci mają do wyboru silnie zróżnicowany asortyment, zorientowany na indywidualne potrzeby, który umożliwia znalezienie wśród niego produktów jak najlepiej dopasowanych do osobistych wymagań. To niejedyna tendencja, jaka kształtuje rynek kosmetyków w Polsce. W najnowszym wydaniu Katalogu Branżowego „FMCG Trends” sprawdzamy, jakie główne trendy obowiązują obecnie również w tej branży.

Zapraszamy do lektury,
Redakcja

**DESIGN
BOOK** 

Wydawnictwo

Design Book
ul. Moniuszki 35/1
21-500 Biała Podlaska
Tel./Fax +48 83 342 32 63
www.designbook.pl
info@designbook.pl

Redakcja

redakcja@designbook.pl
Redaktor naczelny: Adam Hordejuk
Redaktor prowadząca:
Monika Pawluk
Dyrektor artystyczny: Rafał Czyżewski
Współpracują:
Magda Baskurzyńska, Łucja Lewandowska,
Paulina Majewska, Magda Pawluk

Korekta:

Monika Pawluk, Magda Pawluk

Reklama:

reklama@designbook.pl
Generalny dyrektor sprzedaży:
Emilia Szafrńska
Dyrektor sprzedaży i dystrybucji:
Katarzyna Uss
DRUK
TVM 2 Sp. z o.o.

Dystrybucja w obiegu zamkniętym.

Wysyłka do firm branży FMCG.

Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych i zastrzega sobie prawo redagowania nadesłanych tekstów. Wydawca nie odpowiada za treść zamieszczonych reklam.

Wydawca czasopisma ostrzega, iż rozpowszechnianie artykułów redakcyjnych bez zgody wydawcy jest działaniem na szkodę Wydawcy i skutkuje odpowiedzialnością karną oraz cywilną.

Zdjęcie na okładce:

Cedrob Foods S.A.

Reklamy całostronicowe na stronach:
17, 19, 27, 29, 35, 37, 45, 55, 68.



Rynek

- 6** Nowoczesne narzędzia lojalnościowe
- 8** Fast food przedefiniowany na... zdrowo
- 20** Trendy w produktach mlecznych
- 24** Dostosowujemy ofertę produktową do potrzeb partnerów w różnych zakątkach świata
- 28** Musy owocowe

Handel

- 22** Sprzedaż detaliczna
- 23** Pomoc dla powodzian
- 54** Kontrole handlowe

Back to school

- 12** Powrót do szkoły



- 14** Przekąski na jesień
- 16** Artykuły śniadaniowe
- 18** Napoje, wody, soki

Jesień

- 32** Smaki jesieni
- 34** Aromatyczne herbaty



- 38** Pieczywo i przekąski

- 40** Prezentacja asortymentu jesiennego

- 42** Dżemy i miody

Light & Fit

- 50** Lekka żywność na jesień

- 52** Smaki jak z domowej spiżarni

Kosmetyki

- 58** Pielęgnacja skóry

- 60** Dezodoranty i antyperspiranty

- 62** Pasty, płyny i proszki do czyszczenia zębów

- 64** Rynek kosmetyków w Polsce

- 66** Kosmetyki do domowego spa



Nowoczesne narzędzia lojalnościowe

Czy wpływają na częstsze wizyty klientów w sklepie?

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Sklepy i producenci starają się zachęcać konsumentów do zainteresowania ofertami ich marek. W celu utrzymania uwagi klientów stosowane są różnego rodzaju zabiegi. Jednymi z popularnych, stosowanych przez wiele sieci handlowych rozwiązań są programy lojalnościowe – czyli działania mające na celu na przykład nagradzanie klientów za regularne zakupy, a tym samym zachęcanie do pozostania z daną siecią na dłużej.

Zdobycie stałego klienta w czasach, gdy konkurencja na rynku jest ogromna, nie należy do najłatwiejszych zadań. Sieci handlowe starają się przygotować nie tylko najkorzystniejszą dla ich klientów ofertę produktową. Konsumenti do robienia zakupów zachęceni są różnego rodzaju promocjami. Jednak to nie wystarczy, żeby skupić uwagę klienta i zachęcić go do regularnych odwiedzin w sklepie konkretnej sieci. Już nie tylko dobry wizerunek marki i optymalne ceny stanowią zachętę dla klientów do regularnych wizyt w placówce handlowej danej sieci. Niezbędne jest podejmowanie także innych działań. Przykładem takich rozwiązań są na przykład znane i stosowane przez handel już od dawna programy lojalnościowe – czyli różnego rodzaju benefity, jakie sklepy proponują swoim klientom w zamian za regularne zakupy.



Karty lojalnościowe kiedyś i dziś

Programy lojalnościowe mogą występować w różnych formach. Najbardziej znaną i popularną są karty. Dawniej były kojarzone ze zbieraniem punktów, których ilość zależała od wartości zakupów. Tego typu rozwiązania wdrażały nie tylko sklepy spożywcze czy markety budowlane, ale również stacje benzynowe. Po uzbieraniu odpowiedniej liczby punktów klient mógł odebrać upominek, często w postaci atrakcyjnych produktów, na przykład sprzętów

AGD czy wyjazdu turystycznego. Współczesne karty lojalnościowe również umożliwiają gromadzenie punktów i wymienianie ich na upominki od sieci. Niejednokrotnie są połączone z dedykowaną aplikacją lub systemem kont stałego klienta i umożliwiają na przykład skorzystanie z promocji na dane produkty lub zrobienie zakupów z rabatem.

Karty lojalnościowe mogą być również narzędziami, które pozwalają uczestniczyć użytkownikom w sezonowych akcjach marketingowych. Na przykład z kartą danej sieci sklepów można uzyskać naklejki, które po uzbieraniu odpowiedniej ilości, uprawniają klientów marketów do odbioru gadżetu, maskotki lub innej nagrody za udział w programie lojalnościowym.

Mobilne formy komunikacji z konsumentem

Kolejną formą promocji są specjalne platformy internetowe czy aplikacje, które oprócz gromadzenia punktów umożliwiają konsumentom uczestniczenie w wirtualnym życiu społeczności, jaką tworzą inni klienci danej sieci. Posiadając aplikację na telefonie klient regularnie otrzymuje powiadomienia w postaci esemesów o bieżących rabatach czy akcjach promocyjnych. Może brać udział w: konkursach, quizach, ankietach oraz korzystać z wielu innych możliwości.

Programy lojalnościowe, przez to, że zachęcają klientów sklepów do pobierania aplikacji na urządzenia mobilne, wypełniania ankiet, udziału w konkursach – sta-



nowią dla sieci handlowych cenną bazę wiedzy na temat preferencji zakupowych ich użytkowników. Dzięki tym narzędziom przedsiębiorstwa zajmujące się handlem zdobywają wiedzę na temat upodobań produktowych konkretnych grup odbiorców – z uwzględnieniem ich wieku czy systemu wartości. Są również dobrym narzędziem służącym sprawdzeniu, z jakim odbiorem klientów spotkała się dana kampania marketingowa i realizowane w jej ramach działania.

Programy lojalnościowe mogą trwać okresowo – na przykład gdy są związane z ofertą sezonową sklepów. Mogą przybierać również długofalowe działania realizowane na różnych obszarach, polegające na informowaniu klientów, akcjach promocyjnych czy budowaniu społeczności marki.

Programy lojalnościowe sposobem na oszczędzanie?

Zainteresowanie programami lojalnościowymi w ostatnich latach zwiększyło się. Trend ten może mieć związek między innymi z inflacją. Rosnące ceny produktów i usług zachęcają konsumentów do



poszukiwania różnorodnych rozwiązań, które mogłyby się przyczynić do oszczędności dla domowego budżetu. Uczestnictwo w tego typu działaniach marketingowych oferowanych przez sieci sklepów i marketów jest jedną z możliwości ograniczenia wydatków. Po pierwsze z mobilnej aplikacji dowiadujemy się o bieżących promocjach. Zdarza się, że z kartą stałego klienta zrobimy zakupy z kilku procentowym rabatem. Niektóre sieci oferują również vouchery do wykorzystania

Sklepy starają się przygotować najkorzystniejszą ofertę produktową. Konsumentom do robienia zakupów zachęceni są też programami lojalnościowymi

można wymienić na jakiś bonus, skłania to klientów do wyboru jednej sieci sklepów na większe zakupy.

Możliwości i ograniczenia

Na rynku funkcjonują również programy lojalnościowe obejmujące korzyści zakupowe związane z różnymi markami. Jedna aplikacja pozwala na dokonywanie zakupów i zbierania punktów w wielu sklepach stacjonarnych oraz internetowych.

Zdarza się, że udział w niektórych programach wiąże się dla użytkowników z opłatą.

Zazwyczaj są to drobne koszty, które umożliwiają korzystanie z promocji lubniżkowych voucherów na zakup produktów przez kilka miesięcy lub rok.

Obustronne korzyści?

Programy lojalnościowe to profity dla sieci handlowych, ale również dla korzystających z nich klientów. Marki oprócz zdobywania nowych klientów, zyskują

przywiązanie stałych klientów. Regularne wizyty w sklepach i wybór konkretnej sieci w przypadku planowania większych zakupów to kolejne korzyści wynikające z różnorodnych działań lojalnościowych. Tego typu narzędzia wpływają również na postrzeganie marki przez konsumentów, czyli budowanie jej wizerunku, a co za tym idzie – tworzenia wśród konsumentów zaufania do danej sieci. Aplikacje mobilne pozwalają sieciom na sprawną komunikację z klientami, rozpowszechnianie informacji o akcjach promocyjnych i zachęcania do uczestnictwa w nich. Zbudowanie szerokiego grona stałych klientów pozwala dotrzeć z przekazem marketingowym bezpośrednio do naprawdę bardzo dużej grupy odbiorców. Co ważne, sieci za pomocą narzędzi lojalnościowych mogą badać, z jakim odzewem klientów spotykają się ich działania, szybko reagować na informacje zwrotne i w razie potrzeby udoskonalać ofertę czy przekaz. ♦

Fast food

przededefiniowany na... zdrowo

Rozmowa z **Renatą Nowak** główną technolog w Cedrob Foods S.A.
Zdjęcia **Cedrob Foods S.A.**



– Część badawczą projektu dań gotowych Duda High Protein prowadziliśmy we współpracy z Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu. Dzięki tym badaniom wiemy, że opracowany przez nas proces jest bardzo dokładnie zweryfikowany i stanowi gwarancję uzyskania wyrobów o najwyższej jakości – mówi Renata Nowak. Główna technolog w Cedrob Foods S.A. opowiada o Linii High Protein, czyli nowej kategorii dań gotowych i wyrobów wędliniarskich marki Duda.

Linia High Protein to nowa kategoria dań gotowych i wyrobów wędliniarskich Waszej głównej marki Duda. Skąd pomysł na wprowadzenie wysoko białkowych produktów na rynek?

Od jakiegoś czasu obserwowaliśmy rosnącą popularność produktów z wysoką zawartością białka w różnych kategoriach, głównie w nabiale, ale też na przykład dla sportowców, które były dla nas inspiracją. Gdy zaczynaliśmy projekt, początkowo koncentrowaliśmy się na żywności typu convenience, szeroko reprezentowanej na sklepowych półkach.

Nasze dania gotowe na bazie mięsa drobiowego miały mieć podwyższoną wartość odżywczą, a ponadto spełniać wymogi dla żywności funkcjonalnej (na rynku UE identyfikowanej na podstawie oświadczeń żywieniowych). Ponadto założyliśmy, że będą to produkty z tzw. „czystą etykietą”, tzn. bez dodatku substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku, barwników, fosforanów i innych tego typu składników. Chcieliśmy połączyć mięso drobiowe, po-

zytywnie postrzegane przez konsumentów jako delikatne, o niskiej zawartości tłuszczu, z warzywami, w niespotykanych dotychczas proporcjach, i uzyskać produkty funkcjonalne. Oprócz wysokiej zawartości białka miały mieć prozdrowotne właściwości dzięki zawartości witamin i składników mineralnych. Co najważniejsze, założyliśmy, że wszystkie składniki odżywcze będą pochodziły wyłącznie z naturalnych źródeł.

Wspomina Pani o naturalnych źródłach składników. Co to właściwie oznacza dla producenta żywności?

Składniki pochodzą wyłącznie z mięsa drobiowego i z warzyw, bez dodatkowego wzbogacania żywności

poprzez fortifikację. Na rynku jest dużo produktów, które są wzbogacane różnymi dodatkami, np. witaminami, a także składnikami mineralnymi, bez względu na to, czy występują one w tym produkcie naturalnie czy nie, np. margaryny roślinne wzbogacane wit. A i D stanowiące substy-

tuty masła, czy napoje roślinne wzbogacane w wapń jako substytuty mleka. Przepisy prawa dokładnie określają, co można dodać do żywności. Wzbogacanie składnikami odżywczymi, mineralnymi czy witaminami stosuje się również w celu uzupełnienia strat powstałych w procesach technologicznych. W każdym procesie technologicznym trzeba liczyć się ze stratą niektórych składników,





szczególnie wrażliwych na obróbkę termiczną. My postawiliśmy sobie zadanie, aby dobrać proporcje mięsa i warzyw oraz opracować technologię produkcji tak, by w jak największym stopniu zachować składniki odżywcze naturalnie w nich występujące i otrzymać produkty wartościowe odżywczo. Jednocześnie naszym celem był produkt atrakcyjny wizualnie dla konsumentów oraz smaczny, po który będą wracać do sklepu. Zastosowany przez nas innowacyjny proces technologiczny sprawił, że połączenie mięsa białego i roślin, stało się możliwe przy jednoczesnym wysokim stopniu zachowania korzystnych składników odżywczych z tych dwóch grup surowców. Dania gotowe Duda High Protein można szybko podgrzać i zjeść, co sprawia, że są idealnym rozwiązaniem dla osób prowadzących aktywny tryb życia i nie mających czasu na gotowanie. Ponadto są dostępne w różnorodnych smakach i wariantach, co pozwala na wybór odpowiedniego posiłku w zależności od preferencji smakowych i zapotrzebowania na składniki odżywcze.

Jak udało Wam się zachować wysoki poziom składników odżywczych? W przemysłowym przetwórstwie żywności nie jest to raczej łatwy proces?

Dążyliśmy do niego różnymi metodami, m.in. stosując takie technologie, techniki i urządzenia, które pozwalają na precyzyjne prowadzenie procesu. Przede wszystkim zależało nam na skróceniu czasu oddziaływania wysokich temperatur, które negatywnie wpływają na takie składniki, jak witaminy. Dlatego od urządzeń wymagaliśmy konkretnych parametrów spełniających ten wymóg, żeby uzyskać produkty z jak najlepiej zachowanymi naturalnymi składnikami. Oczekiwaliśmy również ograniczenia do minimum wszystkich niekorzystnych związków, które mogą powstać w procesie

obróbki termicznej. Urządzenia musiały być dobrane pod tym kątem do całej linii produkcyjnej, aby można było bardzo precyzyjnie kontrolować i prowadzić proces produkcji.

„Założyliśmy, że będą to produkty z tzw. „czystą etykietą”, tzn. bez dodatku substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku, barwników, fosforanów i innych tego typu składników

Czy zatem Wasze linie produkcyjne również wymagały inwestycji sprzętowych?

Już na etapie wstępnych prac nad projektem przeanalizowaliśmy zasób urządzeń dostępnych w zakładzie i doszliśmy do wniosku, że aby uzyskać produkty wysokowartościowe pod względem odżywczym, konieczne jest zainwestowanie w nowe maszyny, w których ponadto niektóre parametry będą musiały być dostosowane do naszego procesu pod kątem rozwiązań wpływających na zachowanie wartości odżywczych i wymogów mikrobiologicznych. Zależało nam na bardzo precyzyjnym prowadzeniu procesu technologicznego i pod tym względem analizowaliśmy na-»

sze potrzeby. Założyliśmy, że w przypadku produktów Duda High Protein w kategorii dań gotowych podstawą będzie krótka etykieta. Czyli praktycznie nie zastosujemy jakichkolwiek dodatków wpływających na trwałość produktu. Oznaczało to, że urządzenia musiały spełniać bardzo wysokie standardy higieniczne.

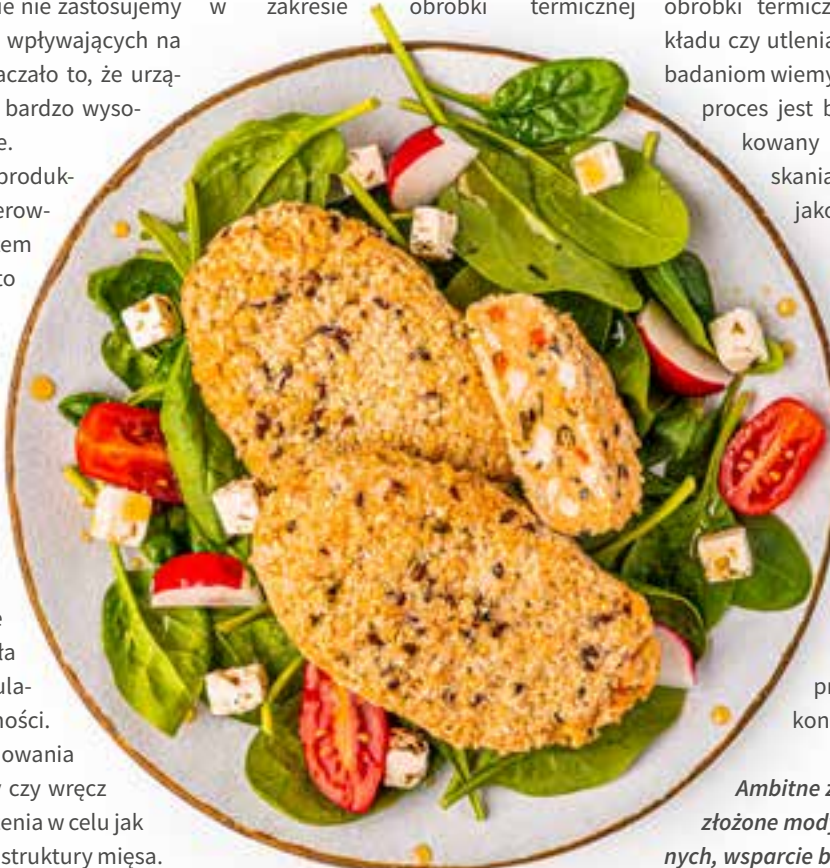
Innym przykładem są produkty panierowane. W panierownicy zastosowaliśmy system chłodzenia panieru. Ma to duże znaczenie dla jakości mikrobiologicznej wyrobów. W przypadku takich urządzeń, jak smażalnik czy piec, precyzyjnie prowadzony i powtarzalny proces obróbki termicznej wymagał urządzeń posiadających wydzielone sekcje, aby możliwa była bardzo precyzyjna regulacja temperatury i wilgotności. Do mieszania czy formowania produktów dobieraliśmy czy wręcz modyfikowaliśmy urządzenia w celu jak najlepszego zachowania struktury mięsa.

Wszystkie rozwiązania dotyczące procesu technologicznego oraz formowania produktów i pakowania wymagały doboru urządzeń i dostosowania ich do naszych potrzeb w taki sposób, aby w najwyższym stopniu zadbać o higienę, oraz o taką obróbkę termiczną, która pozwoli zachować jak najlepiej naturalne składniki odżywcze, a w szczególności witaminy i składniki mineralne.

Proces produkcji wygląda na wyjątkowo złożony. Jak więc przebiegało jego opracowanie?

Poszczególne moduły linii były po kolei zestawiane ze sobą. Początkowo w niektórych modułach wykorzystywaliśmy wla-

sne zaplecze, np. do rozdrabniania surowca czy przygotowania wstępnego mięsa. Natomiast do przeprowadzenia testów w zakresie obróbki termicznej



zbudowaliśmy stanowisko doświadczalne. Otrzymane próbki poddawaliśmy następnie badaniom chcąc sprawdzić, czy proces

„

Postawiliśmy sobie zadanie, aby w jak największym stopniu zachować składniki odżywcze naturalnie w nich występujące i otrzymać produkty wartościowe odżywczo

spełnia nasze założenia.

Przed uruchomieniem produkcji współpracowaliście Państwo również z zewnętrznymi podmiotami naukowymi. Jaki to był zakres prac?

Część badawczą projektu dań goto-

wych Duda High Protein prowadziliśmy we współpracy z Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu. Uczelnia wykonała badania dotyczące zawartości witamin

i składników mineralnych we wszystkich próbkach, a także niekorzystnych związków, które mogą czasem powstać podczas obróbki termicznej, np. produktów rozkładu czy utleniania tłuszczów. Dzięki tym badaniom wiemy, że opracowany przez nas proces jest bardzo dokładnie zweryfikowany i stanowi gwarancję użytkowania wyrobów o najwyższej jakości.

Jak długo pracowaliście nad wprowadzeniem na rynek linii produktowej High Protein?

Proces opracowania produktów, badań, tworzenia linii produkcyjnej, dobierania urządzeń, testowania produktów na linii produkcyjnej był dość długi. Zaczęliśmy w 2020 roku, prace zakończyliśmy pod koniec 2023 roku.

Ambitne założenia dla produktów, złożone modyfikacje linii produkcyjnych, wsparcie badawcze naukowców... podjęliście się realizacji olbrzymiego projektu. A co stanowiło największe wyzwanie?

Właściwe połączenie poszczególnych składników. Znamy wszystkie surowce, wiemy, co zawierają i czego są źródłem. Natomiast sztuką jest takie połączenie mięsa i warzyw, aby uzyskać odpowiedni poziom białka i witamin oraz otrzymać produkt smaczny i atrakcyjny wizualnie. Ponadto łatwy do przygotowania w domu przez konsumentów.

Czy planujecie rozwijać linię produktów wysoko białkowych?

Obecnie mamy siedem produktów, obok dań gotowych wprowadziliśmy typowo mięsne, z mięsa drobiowego, takie jak parówki, plastry czy kabanosy. Na pewno będziemy rozwijać tę linię. ♦

Źródło: Cedrob Foods S.A.

Back to School

Powrót do szkoły

Przygotowanie asortymentu po okresie wakacji

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Okres kończących się wakacji i związane z nim powroty z urlopów do pracy oraz szkoły to gorący czas także dla producentów żywności oraz handlu. Nie jest to zadanie proste, ponieważ po czasie wypoczynku i swobody, z którym kojarzone jest lato, trzeba niejako przypomnieć konsumentom o powrocie do codziennych zadań oraz zainteresować ich nową ofertą produktów sezonowych i nie tylko.

Back to school, back to work – to hasła, które zazwyczaj jeszcze na długo przed wrześniem przyświecają pracy nad tworzeniem oferty produktowej, ale również opracowywaniem przekazu marketingowego. Najważniejszym celem tych działań jest dotarcie do konsumentów, zainteresowanie ich asortymentem, skłonienie do zakupu i przywiązanie do konkretnej marki oraz produktu.

Z oferty asortymentu, który związany jest z kategorią „back to school”, wymienić można w pierwszym rzędzie przekąski, które będą odpowiednie jako szybka przegryzka w czasie przerwy w szkole czy biurze. Oferta jest bardzo szeroka.

Stodycze

Do pierwszej kategorii tych produktów możemy zaliczyć stodycze. I w tym przypadku asortyment jest silnie rozbudowany. Będą to na przykład różnego rodzaju: batoniki, ciastka, wafelki, cukierki i czekolady. Przy konstruowaniu jesiennego portfolio producenci skupiają się na skomponowaniu odpowiednich smaków, które wyróżnią ich produkt na tle konkurencji. Wybierać można z gamy czekoladowych stodyczy – nadziewanych batoników oblanych ciemną

lub białą czekoladą. Nie brak również lżejszych wersji tych słodkości, na przykład wafelków bez polewy. Dla urozmaicenia wyglądu batonika, zdarza się, że na wierzchu dekorowane są posypką z orzechów, płatków migdałów lub koloro-



wy-
mi dra-
żetkami.

Chętnie wybieranymi przekąskami są również batoniki na bazie herbatników lub ciasta biszkoptowego przełożone puszystym nadzieniem, a wśród ulubionych smaków można wymienić na przykład: czekoladę, karmel lub orzechy. Z myślą o dzieciach powstają również batoniki produkowane na bazie sypkich produktów śniadaniowych: płatków czy czekoladowych kulek.

W przypadku przekąsek preferowane są zazwyczaj mniejsze opakowania,

aby wygodnie można było zapakować je do plecaka czy torebki i nie zajmowały wiele miejsca. W przypadku produktów dedykowanych dzieciom – często zdarza się, że np. batony pakowane są w dodatkowe opakowania, w których znajduje się kilka sztuk danego produktu. To opcja odpowiednia na przerwę w szkole, aby poczęstować słodkościami koleżanki i kolegów. Do takiego podziału nadają się także czekolady,

które również niejednokrotnie znajdują miejsce w szkolnych plecakach.

Przekąski sone

Popularnością na przerwach w pracy i szkole cieszą się również przekąski sone. Paluszki i precelki solone, obsypane sezamem lub makiem, to jedno z ulubionych produktów do szybkiego schrupania



w czasie przerwy, po jakie sięgają konsumenci niezależnie od wieku. Bardzo szeroka jest oferta chipsów. Producenci proponują coraz bardziej urozmaicone smaki oraz ich połączenia, aby dopasować asortyment do upodobań smakowych odbiorców. Chcą zainteresować, szczególnie młodszych konsumentów, ciekawą formą chipsów. Chipsy od dawna produkowane są w różnych kształtach, np. przypominających frytki, precelki, kulki, czy przestrzenne figury. Dokonując wyboru chipsów, konsumenci biorą pod uwagę również wielkość oraz rodzaj opakowania. Zazwyczaj wybierane są mniejsze formaty. Wygodną opcją, którą oferuje część producentów są tuby. Dzięki temu rozwiązaniu chipsy nie skruszą się w transporcie w plecaku czy torebce i zajmą mniej miejsca.

Co kupują konsumenci?

Dużym wyzwaniem przy konstruowaniu oferty przez producentów jest nadążanie za trendami, które decydują o tym, co kupują konsumenci. Od kilku lat nieprzerwanie duże znaczenie dla produkcji mają postawy konsumentów wyrażające się w zwracaniu uwagi na skład produktów, w tym chociażby tłuszcze czy cukier. Z tego względu często oprócz standardowych przekąsek poszukiwane są ich alternatywy np. o obniżonej zawartości tłuszczu lub cukru. I takiego asortymentu również nie brakuje w jesiennych ofertach produktowych dedykowanych na powrót do szkoły czy biura. Zamiennikiem dla standardowych przekąsek mogą być

również mieszanki bakali, które również nadają się jako produkty do zjedzenia podczas krótkiej przerwy.

Kolejną kategorią produktów zdobywającą popularność jako szybki posiłek w ciągu dnia dla osób zapracowanych, uczniów czy studentów, są musy.

Segment tych produktów jest również bardzo rozbudowany. Do wyboru mamy na przykład standardowe musy wytwarzane na bazie owoców. Wśród asortymentu są zarówno przekąski produkowane z rodzimych owoców takich jak jabłko i truskawka, nie brak również egzotycznych smaków takich jak: banan, melon, arbuz, pomarańcza. Stanowią one mini posiłek i dawkę witamin w ciągu dnia. W kolorowych tubkach dostępnych jest również wiele innych deserów: z dodatkiem budyniu, kisiel, galaretki, kaszki, a nawet o smaku uwielbianych przez wielu ciast takich jak szarlotka czy sernik. Do wyboru są



**“
Z oferty asortymentu, który związany jest z kategorią „back to school”, wymienić można w pierwszym rzędzie przekąski odpowiednie na przerwę w pracy i szkole**

i pracy mieści się również asortyment umożliwiający bezpieczny transport przekąsek lub drugiego śniadania, ich przechowywanie i higieniczne spożywanie. Dlatego w ofercie sklepów i producentów przed pierwszym wrześniem obowiązkowo muszą znaleźć się specjalne opakowania na kanapki, sałatki, owoce czy słone lub słodkie przekąski. Lunch boxy na śniadaniówki dla dzieci zachwycają szeroką gamą dostępnych kolorów, wzorów oraz kształtów. Design pudełek nawiązuje np. do popularnych kreskówek, bohaterów książek lub filmów. Niektóre z zestawów wyposażane są w dodatkowe akcesoria takie jak ter-

mos na ciepłą herbatę lub napój. Przegródki wewnątrz komory przechowywania ułatwiają zapakowanie całego śniadaniowego asortymentu.

Odrębną grupę towarów pojawiających się w jesiennych ofertach producentów i sklepów stanowi asortyment przeznaczony do przyrządzenia smacznych i pożywnych śniadań. W tym przypadku także oprócz standardowych, ulubionych przez konsumentów smaków stawia się na zmieniający się styl życia i dietę. Na przykład poza tradycyjnymi przetworami mlecznymi takimi jak jogurty czy mleko, wprowadzane są na rynek linie produktów proteinowych – dedykowane osobom uprawiającym sporty. ♦

mniejszej i większej formaty. Szczelne opakowania z wygodnym w użyciu dozownikiem są odpowiednie, aby zabrać je ze sobą do szkoły lub pracy.

Funkcjonalne opakowanie

W gamie produktów odpowiednich na powrót do szkoły



Przekąski na jesień

Produkty słodkie i słone

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Przekąski to produkty spożywcze, które zabieramy na wyjazdy. Towarzyszą nam również w ciągu dnia, pomiędzy posiłkami. Kategoria tego asortymentu znajdująca się w jesiennej ofercie poprzedzającej powrót do szkół i biur po wakacyjnej przerwie jest urozmaicona, aby dostarczyć konsumentom słodkie i słone przekąski, które umilą przerwę w wykonywaniu zadań.



Kategoria przekąsek to produkty, które dostępne są w sprzedaży przez cały rok. Część asortymentu jest wprowadzana na sklepowe półki sezonowo, np. w okresie wakacyjnym, karnawałowym czy przed początkiem września, na który przypada porolopowy czas powrotu do biur oraz szkół.

Opakowania dopasowane do konsumentów

Część z tych produktów jest wprost dedykowana dzieciom i młodzieży. Producenci dbają o opracowanie ciekawej szaty graficznej

nej opakowań, która będzie interesująca dla młodych konsumentów. Także formaty tych produktów są dopasowane do tego, aby można było zapakować je do szkolnego plecaka i przekąsić w trakcie przerwy pomiędzy lekcjami. Zazwyczaj konsumenci wybierają w tym przypadku asortyment o mniejszej gramaturze, żeby łatwo można było go przetransportować i przechowywać. Mniejszy format, który nie zajmuje zbyt wiele miejsca, a także łatwe w otwieraniu opakowanie – takie opcje sprawdzają się zazwyczaj w grupie najmłodszych konsumentów.

Szybkie przekąski w międzyczasie

W jesiennej ofercie spotkać można zarówno słodkie, jak i słone przekąski. Do grupy tych pierwszych produktów zaliczyć możemy np. batoniki. To jedna z popularniejszych form przekąski, po jaką sięgają zarówno dzieci, jak i dorośli.

Na rynku nie brak produktów w standardowej odstonie – czekoladowych batonów, w klasycznej deserowej lub mlecznej polewie. Produkty dla dzieci niejednokrotnie zachęcają do ich spróbowania nie tylko za pośrednictwem ciekawej szaty graficznej opakowania, ale też wyglądem produktu wewnątrz. Batoniki produkowane z myślą o najmłodszej grupie konsumentów często występują w nieco bardziej dekoracyjnej odstonie niż standardowe produkty – na przykład z kolorowymi posypkami lub drażetkami.

W szkolnym plecaku jako przekąskę wybieraną na przerwę pomiędzy lekcjami znaleźć można również batoniki w postaci wafelka. W tym przypadku wybór produktów jest równie szeroki: wafelki w różnorodnych polewach, posypkach i bez polewy – co jest praktycznym rozwiązaniem, biorąc pod uwagę fakt, że produkt przez wiele godzin może być przechowywany w plecaku.



ku. Jeśli wafelek jest pozbawiony polewy, to pod wpływem wysokiej temperatury nie rozpułnie się. Wśród słodkości, które dzieci wybierają jaką przekąskę, wymienić można również ciastka i herbatniki, np. pełnoziarniste produkty podane w ciekawej formie, w połączeniu z dodatkiem bakalii lub czekoladowych kruszynek. Wśród batoników dla dzieci nie brak także lekkich owocowych smaków czy asortymentu tworzonego na bazie sypkich produktów śniadaniowych, płatków, chrupek czy kulek zbożowych. Ulubione przysmaki zamknięte w słodkim batonie to podane w wygodnej postaci urozmaicenie śniadaniówki dla małego i starszego ucznia.

Produkty do chrupania

Do ulubionych przekąsek niezależnie od wieku należą chipsy, paluszki i precelki. Oprócz standardowych produktów mamy w tej kategorii szereg towarów, które odznaczają się unikatowymi kompozycjami smakowymi, aby dopasować produkt do gustu konsumentów. Wśród chipsów do ulubionych smaków nadal należą pikantne przekąski z nutką papryki, o smaku grillowanego mięsa, kurczaka czy warzyw. Natomiast miłośnicy neutralnych kompozycji zazwyczaj sięgają po wersje solone i ziołowe – np. połączenie śmietany i ziół, koperku, szczypiorku lub zielonej cebulki. Niektórzy producenci wprowadzają na rynek limitowaną serię chipsów – zazwyczaj jednak produkty tego rodzaju są sprzedawane z okazji ważnych wydarzeń sportowych i są dedykowane np. kibicom piłki nożnej. W przypadku paluszków niezmiennie prym wiodą przekąski z dodatkiem soli, ale część konsumentów wybiera również paluszki z makiem i sezamem.

Czynniki kształtujące konsumenckie wybory

Istotną kwestią przy wyborze produktów do spożycia „w międzyczasie” jest przywiązanie konsumenta do danej marki. Na decyzje zakupowe i tym samym fakt, czy klienci sklepów cyklicznie będą sięgać po asortyment danego producenta, wpływa bardzo

wiele czynników. Jednym z podstawowych kryteriów jest jakość. Konsumenti stają się coraz bardziej świadomi w kwestii wyboru żywności. Sprawdzają składy produktów, edu-



kują się w zakresie odczytywania oznaczeń umieszczonych na opakowaniach, aby wybierać najlepsze towary. Duże znaczenie ma dla nich również proces produkcyjny. Zrównoważony rozwój, to znaczy ekologiczna produkcja, która odbywa się z poszanowaniem środowiska oraz zasobów naturalnych, to obecnie standard. Firmy z sektora spożywczego od wielu lat wdrażają nowoczesne technologie, aby sprostać tym wymaganiom. Kolejnym argumentem, który zachęca konsumentów do sięgania po produkty konkretnych marek, jest opakowanie. W tym przypadku wartością dodaną są również pudełka i torebki wykonane z biodegradowalnych materiałów. Takie ekoopakowania muszą być bezpieczne dla środowiska, ale również użytkownikom. Kolejnym aspektem rozpatrywanym przez konsumentów jest cena – rosnące koszty żywności, w tym również słodczy czy chipsów, skłaniają nabywców do rozsądnych wydatków. Klienci są w stanie zapłacić więcej za dany produkt, ale tylko jeśli otrzymują



markowy towar dobrej jakości. W czasach, gdy wartość koszyka zakupowego wzrasta, konsumenci lubią wiedzieć za co płacą.

Alternatywa dla klasycznych przekąsek

W kategorii przekąsek coraz większy udział mają również produkty, które odpowiadają współczesnym trendom żywieniowym. Szczególnie przedstawiciele młodego pokolenia konsumentów stawiają na zdrowie, wygląd, sylwetkę i doskonałą kondycję fizyczną. Dbają, aby w ich diecie pojawiały się najlepsze produkty, stanowiące źródło składników odżywczych dla organizmu. Niektórzy wybierają produkty o obniżonej

“

Produkty dla dzieci zachęcają do ich spróbowania nie tylko za pośrednictwem szaty graficznej opakowania, ale też wyglądem produktu wewnątrz

zawartości tłuszczu czy cukru. Podążając za tym trendem producenci przekąsek wprowadzają taki asortyment również do swoich ofert. Zamiast tradycyjnych słodkich lub słonych przekąsek w czasie przerw w pracy czy szkole chętnie chrupane są też chipsy z suszonych owoców lub warzyw. Alternatywę dla standardowych przekąsek stanowią również bakalie. Orzeszki ziemne, nerkowca, włoskie, rodzyunki lub mieszanki, w których skomponowane są ze sobą różne smaki, urozmaicają każdą przerwę pomiędzy wykonywanymi zadaniami oraz posiłkami. ♦

Artykuły śniadaniowe

Produkty na udany początek dnia

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Artykuły śniadaniowe to bardzo szeroka kategoria produktów dostępnych w sklepach różnych formatów. Do tej grupy zaliczyć można m.in. pieczywo, nabiał, wędliny asortyment sypki w postaci płatków. Konsumenci przy wyborze żywności odpowiedniej do przygotowania sycącego, pożywne śniadania kierują się jakością oraz ceną produktów.

Pożywe i dostarczające energię niezbędną do wykonywania zadań, takie powinno być śniadanie. Nie bez przyczyny nazywane jest najważniejszym posiłkiem dnia. Choć zazwyczaj jest zjadane w pośpiechu przed wyjściem do pracy czy szkoły, coraz więcej osób stara się celebrować ten moment i od wyselekcjonowanych, dobrych jakościowo i smacznych produktów rozpocząć dzień.

Nabiał na śniadanie

Obowiązkowym punktem na liście śniadaniowej dla wielu osób są przetwory mleczne. Mleko stanowi jeden z ulubionych dodatków do kawy, kakao, płatków czy różnego rodzaju kaszek śniadaniowych. Wśród produktów wybieranych do przygotowania śniadania są również jogurty i serki, zarówno typu skandynawskiego, jak i naturalne czy standardowe przetwory mleczno-owocowe. Ze względu na zapotrzebowanie rozwija się także kategoria produktów wysokobiałkowych. Do zakupowego koszyka z myślą o śniadaniu trafiają również, przetwory mleczne do smarowania, masło, mar-

garyna, pasty, serki kanapkowe i topione. Konsumenci wybierają produkty o standardowych smakach: ziołowych, szczypiorku czy cebulki, ale sięgają także po bardziej urozmaicone kompozycje. Królem śniadań jest ser żółty, występujący w wielu wersjach. Praktyczną opcją na pierwszy posiłek dnia jest wybór opakowania z kilkoma plasterkami sera, które po użyciu można ponownie zamknąć i przechowywać produkt bezpiecznie w lodówce. W grupie serów wymienić można również sery twarogowe i co-
raz częściej pojawiające się w menu śniadaniowym sery pleśniowe, długo dojrzewające.

Wędliny, przetwory mięsne i pieczywo

Konsumenci wybierając wędliny na śniadanie kierują się przede wszystkim jakością. Plasterki smakowitej szynki czy polędwicy lądują na kanapkach w towarzystwie żółtego sera, masła i świeżych warzyw. Produktami śniadaniowymi posiadającymi wielu zwolenników są również parówki i kiełbaski frankfurterki.

Na poranny posiłek nie może zabraknąć świeżego białego i ciemnego pieczywa: chleba,

bułek, bagietek oraz pieczywa do przygotowania chrupiących i ciepłutkich tostów.

Produkty sypkie

Kolejną kategorią produktów przeznaczonych na śniadanie jest asortyment sypki. W tym przypadku również możemy mówić o różnych rodzajach produktów, które spożywane są z dodatkiem zimnego lub ugotowanego mleka, jogurtu, sera czy miodu. Zainteresowaniem klientów sklepów cieszą się różnego rodzaju płatki śniadaniowe: kukurydziane z miodem, kawałkami czekolady, suszonych owoców. Wśród ulubionych produktów wybierane są również musli w wielu wariantach smakowych. Z myślą o młodszych, ale i starszych konsumentach na rynku pojawia się też sporo kaszek ze zbóż lub ryżu na bazie mleka z dodatkiem owoców.

Herbaty i kawy

Wiele osób nie wyobraża sobie poranka bez charakterystycznego aromatu i smaku kawy. Napój jednoznacznie kojarzony z porą śniadaniową również dostępny jest w bardzo wielu wariantach. Kawy rozpuszczalne, ziarniste, espresso, cappuccino czy latte – wybór jest naprawdę duży i zależy od upodobań konsumentów. Podobnie herbaty – liściaste, sypane, w torebkach – zachwycają wielością wariantów oraz kompozycji smakowych.

Soki na początek dnia

Na śniadaniowym stole znaleźć można również soki – owocowe i warzywne, jako źródło witamin i energii na cały dzień. Zdrowy i aktywny styl życia skłania konsumentów do samodzielnego wyciskania i przygotowania soków i smoothie z ulubionych składników. Na rynku dostępne są również gotowe smoothie. ♦



Bakoma

NOWOŚĆ

BAKUŚ
Skurek



SIŁA
W KAŻDYM
KUBKU!



Napoje, wody, soki

Na każdą porę roku

Tekst **Magda Baskurzyńska**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Odpowiednie nawodnienie jest tak samo ważne jak prawidłowo skomponowana dieta. Na rynku dostępny jest ogromny wybór różnorodnych napojów, z czego każdy charakteryzuje się innym składem. Do wyboru są napoje gazowane, niegazowane, wody i soki.

Osoby, które dbają o zbilansowany jadłospis, bardzo często zanim zdecydują się na zakup określonych produktów spożywczych upewniają się czy będą one zgodne z założonym planem żywieniowym i treningowym. Dotyczy to również wyboru wody, soków, napojów gazowanych i niegazowanych.

Woda należy do najchętniej wybieranych sposobów na nawodnienie organizmu. Skutecznie gasi pragnienie, nie zawiera cukrów i kalorii, a także jest doskonałym źródłem magnezu.

W poniższym artykule przyjrzymy się nie tylko klasycznej wodzie, ale również innym propozycjom wybranym przez konsumentów sklepów różnych formatów.

Woda – gazowana czy niegazowana?

Jedni wolą wodę gazowaną, a drudzy tę niegazowaną. Często jednak zastanawiamy się, która z dwóch dostępnych opcji okaże się lepszym wyborem na dostarczenie organizmowi wody. Odpowiedź jest prosta – obie z nich idealnie nawadniają,



doskonale gasząc pragnienie. Na rynku występuje wiele różnych wód, które różnią się między sobą intensywnością gazowania. Konsumenty chętnie sięgają również po wody wzbogacane o dodatkowe minerały. Trend na picie wody wpływa także na wzrost zainteresowania takimi produktami jak wielorazowe butelki (szklane lub z tworzywa sztucznego), bidony czy saturatory, czyli urządzenia przeznaczone do samodzielnego przygotowania gazowanej wody w warunkach domowych.

Soki jako zdrowe urozmaicenie diety

Soki również idealnie sprawdzą się jako element wchodzący w skład codziennego jadłospisu. Wielu klientów sklepów zwraca uwagę, żeby wybierać naturalne napoje. Produkty o prostym składzie, bez zbędnych dodatków będą odpowiednim urozmaicheniem diety w dodatkowe porcje witamin



z warzyw i owoców zamkniętych w butelce. Soki owocowe i warzywne, tłoczone, przecierowe, klarowne, nektary, smoothie – oferta napojów z tej kategorii oferowana przez producentów i sieci handlowe jest naprawdę bardzo szeroka.

Napoje gazowane

Asortyment sklepów obfituje również w produkty z kategorii napojów gazowanych. Do poszerzania oferty

zachęca producentów oraz sieci handlowe popularność tego typu napojów. Przy zakupach konsumenci często kierują się marką, którą kojarzą z produkcją lub dystrybucją ulubionego produktu. Istotnymi cechami są dla nich również smak, skład oraz określone właściwości asortymentu. W miesiącach gdy temperatury na zewnątrz wzrastają klienci chętnie sięgają po napoje orzeźwiające. Występują one w wielu wersjach smakowych: od popularnej coli, po różne warianty owoców krajowych i egzotycznych. Zarówno latem, jak i zimą, wielu konsumentów wybiera także napoje herbaciane.

Napoje niegazowane

W grupie tych produktów przeważają napoje tworzone na bazie naturalnych soków. W przypadku tego asortymentu konsumenci chętnie wybierają napoje o nieoczywistych połączeniach smakowych. ♦



BOGATE

K

jak



NASZE ULUBIONE SERY



Trendy w produktach mlecznych

Artykuły nabiałowe na różne okazje

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Mleko to produkt, który od wieków stanowi ważne miejsce w diecie człowieka. Wprowadzane jest do niej pod różnymi postaciami. Przetwory mleczne są jedną z głównych kategorii produktowych na rynku spożywczym. Zainteresowanie konsumentów konkretnym asortymentem zależy w dużej mierze od panujących trendów. Jakie czynniki mają wpływ na wybory zakupowe w przypadku produktów nabiałowych?

Producenti oraz sieci handlowe na bieżąco śledzą trendy, jakie panują na rynku FMCG. Te w stosunku do różnych kategorii produktowych mogą się różnić. Sprawdzamy, jakie wymagania mają konsumenci względem przetworów mleczarskich, czyli jednej z większych kategorii produktów dostępnych na rynku spożywczym.

Przetwory mleczne stanowią tak rozbudowaną kategorię produktową, ponieważ ze względu na swój smak i właściwości posiadają szerokie zastosowanie w branży spożywczej. Jaki asortyment jest chętnie wybierany przez konsumentów?

Urozmaicona oferta

Klienci sklepów zwracają coraz większą uwagę na ekologiczną produkcję i czyste etykiety. Sprawdzają skład produktów, analizują jakie substancje zostały użyte w procesie tworzenia żywności. Cenią produkty o prostym składzie, wytworzone z naturalnych składników. Edukują się również w zakresie poprawnego odczytywania

oraz interpretowania oznaczeń znajdujących się na opakowaniach. To zachęca producentów do urozmaicania dostępnej oferty oraz wdrażania procesów produkcyjnych, które wpisują się w ideę zrównoważonego rozwoju. Troska o środowisko, oszczędne gospodarowanie zasobami naturalnymi, recykling opakowań, ograniczanie śladu węglowego, to część działań, których podejmowania wymagają od producentów oraz sieci handlowych współcześni konsumenci.

Jeśli mowa o branży mleczarskiej, to dla wielu osób istotne jest nie tylko to w jaki sposób przebiega proces produkcyjny i czy

dana marka wykazuje troskę o planetę, ale również w jakich warunkach żyją zwierzęta gospodarskie. Konsumenti poszukują przetworów mlecznych, co do których mają pewność, że zostały wytworzone z mleka pochodzącego od zwierząt utrzymywanych w dobrostanie.

Nabiał w diecie osób uprawiających sporty

Jeśli przyrzeć się po jakie rodzaje asortymentu mlecznego sięgają konsumenci, to od kilku lat dosyć silnie rozwija się kategoria produktów, które dzięki zawartości probiotyków wspomagają funkcjonowanie układu pokarmowego, w tym procesy trawienne.

Innym rodzajem produktów, po które sięgają szczególnie młodzi, dbający o kondycję fizyczną i uprawiający sporty konsu-



menci, są produkty proteinowe. Asortyment wzbogacany o dodatkowe składniki odżywcze coraz częściej stanowi przekąski spożywane pomiędzy głównymi posiłkami dnia. Tego typu produkty mogą być urozmaicheniem menu, ale zdarza się, że niejednokrotnie zastępują posiłki. W kategorii tych produktów wysokobiałkowych wymie-

nić można np.: jogurty proteinowe, mleko, napoje mleczne, serki, puddingi oraz wiele innych przetworów, które stanowią uzupełnienie codziennej diety.

Duże znaczenie dla części konsumentów ma również tradycja. Polacy mają swoje ulubione marki, z którymi kojarzą dany smak i receptury, którym starają się być wierni. Żółte sery, twarogi i śmietany, to produkty kojarzone z pysznymi i pełnowartościowymi śniadaniem, ale niezbędne również do przyrządzenia wielu smakowitych dań.

Lokalność produktów

Kolejnym czynnikiem istotnym z perspektywy konsumentów jest lokalność. Może odnosić się ona do procesu produkcji, poprzez wytwarzanie przetworów mlecznych według regionalnych receptur czy na bazie regionalnych produktów, w tym przypadku mleka pochodzącego z miejscowych gospodarstw rolnych. Lokalność to również pochodzenie danego produktu. Często konsumenci sięgają po produkty lokalnych marek, pochodzących z regionu lub z sąsiednich miejscowości. Lokalność wpływa na to, że wielu konsumentów chętniej utożsamia się z marką produktów, które wytwarzane są w jego rodzimych okolicach.

Rozwija się także grupa produktów stanowiących alternatywę dla przetworów mlecznych, czyli zamienniki roślinne. To asortyment dla osób, które ograniczają lub całkowicie eliminują ze swojej diety produkty pochodzenia zwierzęcego. Zainteresowaniem cieszy się również w grupie konsumentów prowadzących aktywny, sportowy tryb życia, jako dieta wspomagająca treningi.



Skoro mowa o dietach, to odrębną grupę produktów w kategorii przetworów mlecznych stanowi asortyment nie zawierający w swoim składzie laktozy. Takie mleko i produkty z niego wytwarzane są m.in. z myślą o osobach z nietolerancją pokarmową tzw. cukru mlecznego.

Przetwory mleczne na jesień

W przypadku przetworów mlecznych, które stają się popularne w okresie jesiennym, to wymienić można różnego rodzaju mleka, śmietanki oraz dodatki do kawy. Szare poranki wiele osób lubi uroznać sobie filiżanką kawy z dodatkiem dużej ilości mleka.

Mleko, jogurty, przetwory proteinowe stanowią również doskonały dodatek do płatków śniadaniowych, owsianych, kaszek czy musli. Na bazie tego asorty-

tu przygotować można pełnowartościowe, pożywne śniadanie, które stanowić będzie dobry start przed dniem wypełnionym wieloma zadaniami w pracy, szkole i domu. Propozycjami na śniadanie czy przekąski w ciągu dnia są również różnego rodzaju serki kanapkowe, topione i typu twarogowego, które dostępne są w wielu smakach, z dodatkiem ziół, warzyw, szczypiorku, wędlin, pieczarek czy grzybów. W codziennej diecie, także tej jesiennej, nie brak również innych produktów nabiałowych przeznaczonych do smarowania pieczywa, czyli masła i margaryny. W grupie tych produktów zainteresowaniem cieszą się zarówno produkty typu light, o obniżonej zawartości tłuszczu, jak i standardowe smarowidła. Nie zapominajmy, że tego typu produkty wykorzystywane są również do gotowania i pieczenia potraw i ciast, które znajdują miejsce w jesiennym menu.

Przetwory mleczne cenione są o każdej porze roku ze względu na to, że można z nich przygotować pyszne dania, ciasta i desery. Jesienną chandrę można spróbować osłodzić sobie samodzielnie upieczonym ciastem. Twarogi czy serki typu mascarpone to dobra propozycja do przyrządzenia wykwintnych serników pieczonych, jak i na zimno. Mleko w połączeniu z innymi składnikami stanowi bazę do wykonania wielu rodzajów kremów do przełożenia i udekorowania ciast i biszkoptów. ♦



Sprzedaż detaliczna

Jak kształtowała się w letnich miesiącach?

Tekst **Monika Pawluk** źródło danych: GUS, www.nbp.pl
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Sprzedaż detaliczna w cenach stałych w czerwcu 2024 r. była wyższa niż przed rokiem o 4,4% (wobec spadku o 4,7% w czerwcu 2023 r.) podał Główny Urząd Statystyczny. W porównaniu z majem 2024 r. notowano wzrost sprzedaży detalicznej o 0,3%. W okresie styczeń-czerwiec 2024 r. sprzedaż wzrosła r/r o 4,9% (wobec spadku o 5,7% w analogicznym okresie 2023 r.).

Jak poinformował Główny Urząd Statystyczny w czerwcu 2024 r. znaczny wzrost sprzedaży detalicznej (w cenach stałych) w porównaniu z analogicznym okresem 2023 r. odnotowały podmioty z grup: „pojazdy samochodowe, motocykle, części” (o 24,3%), „pozostałe” (o 15,9%), „paliwa stałe, ciekłe, gazowe” (o 11,0%). Natomiast przedsiębiorstwa zaklasyfikowane do grupy o największym udziale w sprzedaży detalicznej „ogółem” – „żywność, napoje i wyroby tytoniowe” wykazały spadek o 4,0%.

„W czerwcu 2024 r. w porównaniu z czerwcem 2023 r. notowano wyższą wartość sprzedaży detalicznej przez Internet w cenach bieżących (o 11,8%). Udział sprzedaży przez Internet w sprzedaży „ogółem” zwiększył się w czerwcu 2024 r. w porównaniu z analogicznym okresem roku poprzedniego z 7,7% do 8,2%.

Spośród prezentowanych grup o znacznym udziale sprzedaży przez Internet wzrost udziału raportowały przedsiębiorstwa z grup: „tekstylia, odzież, obuwie” (z 16,9% przed rokiem do 21,6%), „meble, rtv, agd” (odpowiednio z 14,4% do 17,2%) oraz „prasa, książki, pozostała sprzedaż w wyspecjalizowanych sklepach” (z 21,2% do 21,4%) – podaje GUS.

Z kolei sprzedaż detaliczna w cenach stałych w maju była wyższa niż przed rokiem o 5,0% (wobec spadku o 6,8% w maju 2023 r.). W porównaniu z kwietniem 2024 r. notowano spadek sprzedaży detalicznej o 0,1%. W okresie styczeń-maj 2024 r. sprzedaż wzrosła r/r o 5,5% (wobec spadku o 5,9% w analogicznym okresie 2023 r.).

„W maju 2024 r. znaczny wzrost sprzedaży detalicznej

– „żywność, napoje i wyroby tytoniowe” wykazały spadek o 1,0%” – informuje GUS.

W maju 2024 r. w porównaniu z majem ubiegłego roku notowano wyższą wartość sprzedaży detalicznej przez Internet w cenach bieżących (o 6,8%). „Udział sprzedaży przez Internet w sprzedaży „ogółem” zwiększył się w maju 2024 r. w porównaniu z analogicznym okresem roku poprzedniego z 8,5% do 8,6%. Spośród prezentowanych grup o znacznym udziale sprzedaży przez Internet wzrost udziału raportowały przedsiębiorstwa z grup: „meble, rtv, agd” (z 15,1% przed rokiem do 16,4%), „prasa, książki, pozostała sprzedaż w wyspecjalizowanych sklepach” (odpowiednio z 22,2% do 22,3%). Jednostki z grupy „tekstylia, odzież, obuwie” wykazały natomiast spadek udziału (z 22,6% do 22,5%)” – czytamy w informacji opublikowanej na stronie internetowej GUS.

Natomiast Narodowy Bank Polski opublikował cykliczny komunikat o wskaźnikach inflacji bazowej w sierpniu 2024 r. „W relacji rok do roku inflacja: po wyłączeniu cen administrowanych (podlegających kontroli państwa) wyniosła 2,9 proc., wobec 2,8 proc. miesiąc wcześniej; po wyłączeniu cen najbardziej zmiennych wyniosła 4,8 proc., wobec 4,6 proc. miesiąc wcześniej; po wyłączeniu cen żywności i energii wyniosła 3,7 proc., wobec

3,8 proc. miesiąc wcześniej; tzw. 15-proc. średnia obciąża, która eliminuje wpływ 15 proc. koszyka cen o najmniejszej i największej dynamice, wyniosła 4,0 proc., wobec 4,2 proc. miesiąc wcześniej” – czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej Narodowego Banku Polskiego. ♦



(w cenach stałych) w porównaniu z analogicznym okresem 2023 r. odnotowały podmioty z grup: „pojazdy samochodowe, motocykle, części” (o 23,8%), „pozostałe” (o 23,5%), „farmaceutyki, kosmetyki, sprzęt ortopedyczny” (o 10,2%), „paliwa stałe, ciekłe, gazowe” (o 9,0%). Przedsiębiorstwa zaklasyfikowane do grupy o największym udziale w sprzedaży detalicznej „ogółem”

Pomoc dla powodzian

Firmy ruszyły ze wsparciem dla poszkodowanych

Tekst **Monika Pawluk**

Zdjęcia ©Shutterstock.com

Powódź, która dotknęła południowo-zachodnią część Polski, wyrządziła ogromne szkody w wielu miastach, miasteczkach i wsiach. Opadająca woda ujawnia katastrofalne skutki żywiołu. Wiele mieszkańców tych terenów straciło dorobek życia, miejsca pracy i poczucie bezpieczeństwa. Polacy nie zostali obojętni na ich los. Natychmiast uruchomione zostały specjalne zbiórki pieniężne, żywności, środków higienicznych oraz innych produktów. Do pomocy włączają się również sieci handlowe i producenci z branży FMCG.

Firmy w różny sposób organizują pomoc rzeczową i materialną osobom, które zostały poszkodowane w wyniku powodzi. Kolejni producenci i sieci handlowe informują o udzielanym wsparciu. „Do Jeleniej Góry, Głuchotążów oraz gminy Kłodzko dotarły już nasze tiry z paletami żywności, wody pitnej oraz środków higienicznych, a kolejne transporty są w przygotowaniu. Wspieramy Straż Pożarną w Prudniku i Legnicy. Pozostajemy także w kontakcie z centrami kryzysowymi oraz lokalnymi władzami i monitorujemy sytuację w regionie, aby w razie potrzeby zwiększyć zakres wsparcia. Jako firma odpowiedzialna społecznie dziękujemy wszystkim Służbom oraz tym z Was, którzy pomagają mieszkańcom objętych powodzią terenów, w tym naszym Pracownikom i Pracownikom #TeamLidl. Dodatkowo, w najbliższych dniach w sklepach Lidl na terenie całego kraju uruchomimy zbiórkę artykułów przeznaczonych dla osób poszkodowanych” – poinformował na swoim profilu na Facebooku Lidl Polska.

Zbiórka na kasach

Akcję pomocową dla powodzian uruchomiła również Biedronka. Klienci sieci han-

dlowej mogą się w nią włączyć podczas codziennych zakupów. Zbiórka prowadzona jest na kasach, a środki w całości zostaną przekazane do Polskiego Czerwonego Krzyża. „Środki ze zbiórki zostaną przeznaczone na wsparcie osób poszkodowanych przez powódź oraz zakup sprzętu ratunkowego i pomocowego. Dodatkowo, na tę chwilę w 280 sklepach na zagrożonych terenach sieć obniżyła ceny na produkty pierwszej potrzeby, które weszły w skład tzw. „Koszyka Bezpieczeństwa”. Wpłaty pieniężne można realizować we wszystkich sklepach sieci Biedronka. (...) Informacja o pomocy przekazanej przez klienta powodzianom, zostanie wydrukowana na dole paragonu. Całość zgromadzonych środków zostanie przekazana do PCK na długotrwałą pomoc dla powodzian, m.in. na pomoc materialną w postaci zakupu artykułów gospodarstwa domowego, materiałów budowlanych lub osuszaczy i nagrzewnic” – czytamy w informacji opublikowanej na stronie internetowej sieci handlowej Biedronka.

Zbiórka darów

Kaufland także wesprze pracowników, powodzian i służby udzielające im pomocy. „Powołany w naszej centrali sztab kryzysowy w trybie ciągłym monitoruje

sytuację zagrożonych zalaniem placówek i jest w stałym kontakcie ze służbami oraz naszymi pracownikami pomagającymi na miejscu zabezpieczyć budynki i mienie. Dzięki ich ogromnemu zaangażowaniu dzisiaj od rana wszystkie nasze placówki zostały otwarte. Jednak w ciągu dnia podjęliśmy decyzję o ewakuacji i zamknięciu naszego sklepu w Nysie przy ulicy Piłsudskiego 21. Jesteśmy także w kontakcie z lokalnymi sztabami zarządzania kryzysowego w Prudniku, Kamiennej Górze, aby ustalić zakres i miejsca dalszej pomocy. W całej Polsce, we wszystkich marketach, od rana rozpoczynamy zbiórkę darów dla osób poszkodowanych w wyniku żywiołu. Kontaktujemy się też z naszymi dostawcami w celu zorganizowania doraźnej pomocy na terenach dotkniętych skutkami największej powodzi. Uważamy, że w tak trudnych chwilach pomoc to nasz obowiązek” – informuje w mediach społecznościowych Kaufland.

Cegiełki dla powodzian

Akcję pomocową dla powodzian uruchomiła również Żabka. „Z dużym smutkiem obserwujemy sytuację na terenach dotkniętych powodzią. Chcemy wspólnie z Wami wesprzeć osoby poszkodowane, dlatego od teraz możecie przekazać „cegiełki” o wartości 1 zł, 2 zł lub 5 zł za pomocą żappsów w aplikacji Żappka. Waższe wsparcie trafi do osób, które obecnie najbardziej go potrzebują. Każda, nawet najmniejsza „cegiełka”, przybliży nas do odbudowy miast i pomocy osobom dotkniętym tragedią. Akcja realizowana z Polski Czerwony Krzyż (PCK). Dziękujemy za każdą złotówkę!” – podano w komunikacie zamieszczonym na facebookowym profilu Żabki. ♦

Dostosowujemy ofertę produktową do potrzeb partnerów w różnych zakątkach świata



– Nasze wyroby cieszą się za granicą dużym zaufaniem i stale rosnącą popularnością. To przede wszystkim zasługa ich wysokiej jakości, bezpieczeństwa i doskonałego smaku, a także innowacyjnych technologii produkcji, rozbudowanej oferty oraz sprawnego serwisu. Mlekpól wyróżnia się indywidualnym podejściem do każdego z partnerów handlowych, a m.in. dzięki nowoczesnemu zapleczu produkcyjnemu – potrafi sprostać ich indywidualnym, często bardzo specyficznym wymaganiom – mówi Małgorzata Cebelińska, wiceprezes Zarządu SM Mlekpól, z którą rozmawiamy o eksporcie produktów marki Mlekpól na zagraniczne rynki, ofercie jesiennej i asortymencie dedykowanym najmłodszym konsumentom.

Rozmawiała **Monika Pawluk**
Zdjęcia **SM Mlekpól**

Produkty marki Mlekpól dystrybuowane są nie tylko na rynku krajowym, ale również na rynkach zagranicznych. Jakie są to kierunki? Podejmowanie jakich działań przez firmę jest niezbędne do promowania polskich produktów za granicą i zainteresowania tamtejszych konsumentów ofertą?

Kluczowymi kierunkami eksportowymi Mlekpól są obecnie: Niemcy, Niderlandy, Litwa, Łotwa, Ukraina, Chiny, Wielka Brytania, Rumunia oraz Grecja. Nieustannie pracujemy też nad rozwojem sprzedaży m.in. w krajach Azji Południowo-Wschodniej, Bliskiego Wschodu czy Ameryki Łacińskiej. W sumie około 30% produkcji Mlekpól dociera do ponad 100 państw na 6 kontynentach, a Spółdzielnia realizu-

je dostawy nawet na najodleglejsze światowe rynki.

Nasze wyroby cieszą się za granicą dużym zaufaniem i stale rosnącą popularnością. To przede wszystkim zasługa ich wysokiej jakości, bezpieczeństwa i doskonałego smaku, a także innowacyjnych technologii produkcji, rozbudowanej oferty oraz sprawnego serwisu. Mlekpól wyróżnia się indywidualnym podejściem do każdego z partnerów handlowych, a m.in. dzięki nowoczesnemu zapleczu produkcyjnemu – potrafi sprostać ich indywidualnym, często bardzo specyficznym wymaganiom. Posiadamy w tym zakresie ogromne doświadczenie, co znacząco ułatwia cały proces i sprzyja nawiązywaniu długoterminowych relacji handlowych.

Promowaniu wyrobów Mlekpól za granicą służy przede wszystkim udział Spółdzielni w największych międzynarodowych targach, jak Sial czy Anuga, a także Gulfood w Dubaju. Nasze stoiska na wszystkich imprezach wystawienniczych cieszą się ogromnym zainteresowaniem zwiedzających, a produkty są chwalone za jakość i doskonały smak.

Jak wojna w Ukrainie, konflikty oraz kryzysy gospodarcze, które dotykają współcześnie wielu regionów świata, wpływają na eksport polskich produktów?

Od kilku lat doświadczamy niestabilnej sytuacji międzynarodowej oraz skutków kryzysu gospodarczego, w tym wysokiej inflacji. Trwające konflikty zbrojne i ich eska-

lacja w ostatnim czasie nie sprzyjała wymianie handlowej, i to nie tylko ze względu na wydłużone łańcuchy dostaw, ale również protekcyjną politykę celną, subsydia i inne decyzje administracyjne licznych państw, które powodują, że wiele regionów nadal będzie stało w obliczu pogłębiających się kryzysów żywnościowych. W tym samym czasie zbyt szybkie lub zbyt daleko idące zmiany legislacyjne powiększają obciążenia w całym łańcuchu dostaw. Mimo to, jako odpowiedzialna firma, elastycznie staramy się podchodzić do swojej działalności i na bieżąco dostosowywać produkcję i ofertę produktową do potrzeb naszych partnerów w różnych zakątkach świata.

Marka Mlepol cieszy się zaufaniem nie tylko konsumentów, ale również kupców. Wyrazem tego jest laur, jaki firma otrzymała kilka miesięcy temu. Produkty Mlepolu po raz kolejny zostały docenione w prestiżowym konkursie Złoty Paragon Nagroda Kupców Polskich. Czy to wyróżnienie motywuje do dalszej współpracy z tym środowiskiem w celu dostarczania klientom jak najlepszych produktów?

Konkursy, w których o przyznaniu nagrody decydują sami konsumenci czy, jak w wypadku Złotego Paragonu – kupcy – są dla nas niezwykle cenne. Uważnie wstępujemy się w głos rynku i cieszymy się za każdym razem, gdy produkty Mlepolu spełniają jego stale rosnące oczekiwania. Budowanie pozytywnych relacji z branżą handlową to bowiem jeden z naszych priorytetów.

Jako duży podmiot i właściciel jednych z najpopularniejszych marek spożywczych w Polsce, jak: Łaciate, Rolmlec, Maślanka Mrągowska czy Jogo, jesteśmy w stanie zapewnić detalistom dostęp do różnorodnej oferty wyrobów o czystym, prostym składzie i wyjątkowym smaku. Cieszymy się, że polscy handlowcy dbają o swoich klientów, oferując im polskie, sprawdzone marki, których sprzedaż przekłada się na rozwój ich biznesów.

Oferta SM Mlepol obfituje w asortyment odpowiedni do przygotowania smacznych śniadań, wpisujących się w gusta smakowe konsumentów oraz dopasowane do pory roku. Jakie produkty będą odpowiednie na pierwszy posiłek dnia w jesienne i zimowe poranki, które przed nami?

Jesień i zima to czas, kiedy tradycyjnie królują gorące śniadaniowe potrawy, a do ich przygotowywania produkty mleczarskie nadają się idealnie. Wśród faworytów wymienić można owsiankę, płatki lub gra-

Nasze wyroby cieszą się za granicą dużym zaufaniem i stale rosnącą popularnością. To przede wszystkim zasługa ich wysokiej jakości, bezpieczeństwa i doskonałego smaku, a także innowacyjnych technologii produkcji, rozbudowanej oferty oraz sprawnego serwisu

nolę z ciepłym mlekiem. Inne propozycje to naleśniki lub dutch baby z masą na bazie twarogu Mazurski Smak lub z serkiem Rolmlec – np. waniliowym albo czekoladowym oraz racuchy na maślanie naturalnej lub kefirze pod marką Mlepol.

Osoby będące na diecie keto mogą natomiast wypróbować omelet ze startym serem żółtym marki Mlepol, placki z sera mascarpone czy zapiekane awokado z jajkiem i tartą mozzarellą. W zimniejszych miesiącach świetnie sprawdzają się także np. tostki francuskie z serkiem śmietankowym łaciatym (klasycznym lub puszystym) w wielu smakach do wyboru.

Znaczna część portfolio SM Mlepol to również produkty, które można spożywać w formie przekąski, dedykowane np. na drugie śniadanie. Po jaki asortyment z oferty marki sięgają zazwyczaj konsumenci, aby umilić sobie przerwę od wykonywanych zadań?

Produkty mleczne, ze względu na swoje wartości odżywcze oraz bogactwo cen-nych dla organizmu składników, są świetnym wyborem także na drugie śniadanie.

Konsumenci w trakcie przerwy w pracy, w szkole lub na uczelni chętnie sięgają po wygodne w użyciu i pitne formy produktów, jak jogurty Milko i bezlaktozowe Łaciate, jogurty wysokobiałkowe z linii Łaciate Protein+, Maślankę Mrągowską czy kefir pitny Łaciaty. Jeśli zaś chodzi o przekąski „łyczekowe”, to tu świetnie sprawdzają się serki z krówką Rolmlec czy serek wiejski Łaciaty, również z warzywnymi dodatkami.

“

Naszą cieszącą się dużą popularnością propozycją deserowo-przekąskową są natomiast Desery z maślanką, dostępne już w czterech smakach do wyboru: tarta cytrynowa, z nata de coco i kawałkami czekolady, muffinka jagodowa oraz z truskawkami i śmietanką.

Czy wśród tej oferty coś dla siebie znajdą również najmłodsze konsumenci? Jakie wyzwania

wiążą się ze skonstruowaniem oferty produktowej uwzględniającej preferencje smakowe tej grupy konsumentów, a więc dzieci i nastolatków?

Produkty Mlepolu charakteryzują się tym, że mogą po nie sięgać wszyscy – od niemowląt po seniorów. Wysoka jakość naszych wyrobów to gwarancja bezpieczeństwa i smaku, a spożywanie ich od najmłodszych lat to najlepsza metoda kształtowania w społeczeństwie zdrowych nawyków żywieniowych. Jako odpowiedzialny producent żywności i wiodąca spółdzielnia mleczarska w Polsce chcemy, aby dzieci poznały smak najlepszej maślanki, dobrego żółtego sera, kefiru czy jogurtu naturalnego i sięgały po te produkty w przyszłości. Wierzymy, że dzięki temu będą w stanie dokonywać bardziej świadomych wyborów zakupowych, podyktowanych przede wszystkim pochodzeniem i składem wyrobów.

W swojej ofercie posiadamy wiele propozycji stworzonych właśnie z myślą o najmłodszych konsumentach. Jest to na przykład Mleko UHT Łaciate Junior o zawartości tłuszczu 3,8%. Dzieci chętnie się- ▶

gają także po nasze mleczka UHT smakowe Łaciate, które za sprawą charakterystycznych opakowań z rysunkowymi postaciami zwierzątek, są rozpoznawane jako produkt dla najmłodszych.

Jeśli zaś chodzi o nastolatków, jest to bardzo wymagająca grupa konsumentów, która ze względu na rozwój mediów społecznościowych i różnorakie bodźce oraz tryb życia – preferuje produkty łatwe do konsumpcji i w atrakcyjnych wizualnie, nowoczesnych opakowaniach z kategorii on-the-go. Poza tym młodzi ludzie są bardzo otwarci na nowe, niebanalne połączenia smakowe i próbowanie produktów czerpiących z tradycji kulinarnych różnych zakątków świata. Dotyczy to takich wyrobów jak np. Ayran, jogurty pitne Łaciate i Milko czy produkty na szybką przekąskę, jak szeroki wachlarz serków śmietankowych Łaciatych.

W ostatnich miesiącach oferta marki Mlepol została wzbogacona o nowe produkty. Na rynku zadebiutowały m.in. jogurty pitne Łaciate Protein+. Linia produktów proteinowych rozszerzyła się także o mleko UHT w wersjach: klasycznej oraz bez laktozy. Czym wyróżnia się ta nowość produktowa?

Linia produktów wysokobiałkowych marki Łaciate Protein+ powstała z myślą o konsumentach, którzy poszukują prostego sposobu na włączenie do swojej diety większej ilości białka i wapnia – składników niezbędnych do prawidłowego funkcjonowania organizmu. Początkowo tego typu wyrobami zainteresowane były głównie osoby prowadzące aktywny tryb życia oraz sportowcy. Dziś wyraźnie zauważamy, że po produkty proteinowe sięgają także inne grupy – nastolatki, kobiety w ciąży czy seniorzy. Jogurty i kefir marki Łaciaty Protein+ dostarczają nawet do 29 gramów białka w jednej porcji, zapewniają szybszą regenerację po wysiłku, są też sposobem na uzupełnienie codziennego jadłospisu czy pomysłem na zdrowy posiłek w pracy lub w podróży. Dzięki wygodnemu opakowaniu z zakrętką wpisują się w kategorię produk-



tów on-the-go. Natomiast mleko proteino- we Łaciate w wersji klasycznej i bez lakto- zy to świetny dodatek do porannej kawy, owsianki, koktajlu czy placków.

Produkty Łaciate Protein+ powstają wy- łącznie z polskiego surowca i z wykorzysta- niem unikalnej technologii, dzięki czemu charakteryzują się najwyższą jakością oraz wyśmienitym smakiem. A to wszystko przy zachowaniu cennych wartości odżywczych.

Niektóre produkty marki Mlepol nie tylko zachwycają smakiem, ale stanowią również asortyment promujący region, w którym są wytwarzane. Tak jest np. z Maślanką Mrągowską, która niedawno obchodziła swoje święto. W czym tkwi wyjątkowość tego produktu i jakie działania podejmujecie Państwo, aby zainteresować konsumentów jej smakiem oraz regionem, w którym jest produkowana?

Strategię szerokiej promocji produktów Mlepolu, które są związane z konkretnym regionem, realizujemy od lat. Tak jest w przypadku wspomnianej Maślanki Mrągowskiej, ale również marek Mazurski Smak oraz JOGO. Szczególną uwagę należy też zwrócić na serki homogenizowane Rolmlecz, które tradycyjnie powstają w Radomiu i są jednym z najbardziej rozpoznawalnych produktów spożywczych w Polsce. W tym roku serki z krówką, bo tak potocznie są one nazywane przez naszych konsumentów, obchodzą okrągły jubileusz 50-lecia,

któremu towarzyszy kampania marketingowa oraz liczne działania promocyjne.

Jeśli chodzi o Maślankę Mrągowską, to jest ona obecna na polskim rynku od 27 lat. Początkowo dostępna była wyłącznie w wersji naturalnej, i to jedynie w Mrągowie i okolicach, dziś można ją za to spotkać w kilku wariantach smakowych w całej Polsce, a także za granicą. Swoją doskonałą smak zawdzięcza głównie wysokiej jakości surowca i tradycyjnej recepturze. Jest doceniana za cenne właściwości i składniki odżywcze. Poza tym znajduje szerokie zastosowanie w kuchni – można ją pić samodzielnie, stosować np. jako bazę do wytrawnych i słodkich koktajli czy marynatę do mięs, dodawać do placków, ciasta, babeczek, a nawet chleba.

Aby docenić znaczenie Maślanki Mrągowskiej dla regionu, w którym powstaje, wspólnie ze stowarzyszeniem Lokalna Organizacja Turystyczna „Ziemia Mrągowska” oraz Urzędem Miasta Mrągowa, stworzyliśmy unikatową kulinarno-turystyczną trasę pod nazwą: Szlak Maślanki Mrągowskiej. W tym roku odbyła się już trzecia edycja tej wyjątkowej akcji, w ramach której zdobywcy szlaku zwiedzali najciekawsze atrakcje miasta i kosztowali potraw z Mrągowką w roli głównej. To niezwykle angażująca, ciekawa forma promocji, która buduje rozpoznawalność produktu, a przy tym umacnia więzi emocjonalne konsumentów z marką. ♦



POLSKIE

M

jak

ZŁOTY MAZUR

w plastrach
in slices

Masa netto /
Net weight:
150 g e



prosty
słony /
simple
salty

wysoka
wartość
białka /
high protein
content



NASZE ULUBIONE SERY



Musy owocowe

Jakie produkty wybierają konsumenci?

Tekst **Magda Baskurzyńska**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Coraz większa grupa konsumentów zaczyna zwracać szczególną uwagę na zdrowy styl odżywiania i odpowiedni dobór składników do codziennego jadłospisu. W tym celu, na rynku powstaje coraz więcej produktów, które stanowią wartościowe przekąski. Jedną z wielu opcji są musy owocowe, które zachwycają smakiem owoców i warzyw.



wszelkiego rodzaju cukrów prostych do produktów znajdujących się w codziennej diecie. Producenci wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom do swoich ofert wprowadzają produkty o ograniczonej ilości cukru lub całkowicie bez tego dodatku. Jednak warto wziąć pod uwagę, że tego typu żywność zawiera naturalnie występujące cukry.

Musy owocowe stanowią alternatywę dla typowych słodkich przekąsek. Zamiennik w postaci różnorodnych purée stworzonych z owoców idealnie sprawdzi się jako szybka przekąska przeznaczona nie tylko dla osób dorosłych, ale również dla tych najmłodszych, którzy z łatwością mogą spożyć wartościową i szybką przekąskę w pracy, szkole, czy nawet w domu. Warto przyrzeć się dokładnie, jakie substancje odżywcze zawierają najpopularniejsze musy dostępne na rynku oraz na co warto zwrócić szczególną uwagę przy ich wyborze.

Czym dokładnie są musy owocowe?

Mowa tutaj o gładko rozdrobnionych, kremowych przekąskach produkowanych ze świeżych owoców. Tego typu musy często nie zawierają dodatków w postaci konserwantów lub sztucznych barwników, dlatego są coraz chętniej spożywane o każdej porze dnia. Produkty zawierające witaminy w połączeniu ze stosunkowo niską kalorycznością sprawiają, że jest to propozycja dla osób prowadzących aktywny tryb życia oraz wdrażających różnego rodzaju diety. Różnorodność dostępnych wariantów smakowych oraz łatwość spożycia należą do głównych powodów, dla których większość

osób decyduje się na włączenie musów owocowych do codziennego jadłospisu.

Przekąski bez dodatku cukru

Wiele osób wybierając musy owocowe w pierwszej kolejności zwraca uwagę na skład produktów. Niektórzy rezygnują z dodatku

Jak są produkowane?

Sam proces produkcji musów owocowych składa się z kilku etapów, dzięki którym ich smak charakteryzuje się bogactwem aromatycznych owoców. Pierwszym krokiem dokonywanym przy samej produkcji jest staranne wyselekcjonowanie owoców, które następnie są poddawane procesom obierania, oczyszczania i destylacji, co pozwala na uzyskanie gładkiej konsystencji gotowej już masy. Następnie, odpowiednio przygotowane owoce są gotowane, często z dodatkiem przypraw i cukrem, co pozwala na uzyskanie odpowiednio gęstej masy o określonym smaku. Dzięki tym etapom wdrażanym przy produkcji musów owocowych, podczas których następuje często kombinacja wielu smaków i dodatków, powstałe produkty spożywcze charakteryzują się wyjątkowym smakiem i trafiają w różne gusta konsumentów.

Popularne smaki wybierane przez konsumentów

Każdy z nas ma odmienne upodobania żywieniowe, co sprawia, że wśród produktów, które można znaleźć na sklepowych półkach, pojawia się coraz więcej propozycji, po to, aby trafić w każde gusta konsumentów. ►





Owsianki Funkcjonalne z europejskim certyfikatem F-Food dla żywności o szczególnej wartości odżywczej.

Czy Twój asortyment nadąża za rosnącymi oczekiwaniami konsumentów w zakresie zdrowego odżywiania?

Owsianki funkcjonalne MONCANA, to odpowiedź na najnowsze trendy żywieniowe. Zawarte w nich skoncentrowane naturalne fitoekstrakty mają potwierdzoną badaniami klinicznymi skuteczność we wspieraniu zdrowia.

Dlaczego MONCANA to wybór, którego potrzebujesz?

Certyfikat F-Food – gwarancja jakości i wartości odżywczych w każdej porcji.

Naturalne składniki roślinne – bez sztucznych dodatków, zawierają stężoną esencję korzystnych fitozwiązków

Bezglutenowe i zdrowe – zapobiegają chorobom, wspomagają leczenie i opóźniają procesy starzenia.

Bezpieczne dla osób z nietolerancjami pokarmowymi.

Gotowe w minutę – wygoda, która zadowoli zabieganych klientów szukających zdrowych rozwiązań.



Płatki owsiane z mniszkiem lekarskim.

Na trawienie: wspomogą pracę żołądka i dróg żółciowych.

Płatki owsiane z ostropestem. Na wątrobę: zregenerują ją i ochronią przed szkodliwym działaniem substancji toksycznych

Płatki owsiane z pokrzywą. Na odporność: wzmocnią układ immunologiczny, włosy, skórę i paznokcie.

Płatki owsiane z głogiem. Na serce:

zadbają o sprawne i prawidłowe działanie układu krążenia.



Nie czekaj, aż inni zrobią pierwszy krok – wprowadź innowacyjne owsianki MONCANA do swojego asortymentu i zyskaj przewagę w segmencie premium. Sprawdź, jak proste są zasady współpracy: www.moncana.pl/b2b





opakowanie, które zawsze można zabrać ze sobą i nie zajmie wiele miejsca.

Urozmaicenie diety

Musy owocowe są często reklamowane jako zdrowa i zbilansowana przekąska, którą bez problemu można serwować dzieciom. Pomimo często dobrego składu, należą one do grupy produktów przetworzonych i nie zastąpią spożywania owoców i warzyw w codziennej diecie. Takie produkty są zazwyczaj stosowane jako szybka przekąska, spożywana raz na jakiś czas w przerwie pomiędzy głównymi posiłkami,

Do najczęściej wybieranych smaków owocowych przekąsek należą głównie te produkowane z popularnych krajowych owoców. Mowa tutaj między innymi o: jabłku, truskawce, gruszcze, malinach oraz o wielu innych propozycjach, które z pewnością odnajdą swoje miejsce w jadłospisie nawet najbardziej wymagających osób. Konsumenci sięgając po tubki z owocowym musiem często poszukują bardziej urozmaiconych czy oryginalnych kombinacji smakowych, na przykład produktów tworzonych na bazie egzotycznych owoców.

Ciekawe akcenty smakowe

Wielu producentów wprowadza do swojej oferty również ciekawsze rozwiązania, dzięki którym dany produkt nabiera często niepowtarzalnych walorów smakowych. Mianowicie, chodzi tutaj również o musy, w składzie których zawarto dodatek w postaci jogurtu. To ciekawe rozwiązanie sprawia, że typowa owocowa przekąska nabiera całkowicie innego, równie pysznego charakteru. Jogurt może być również zastąpiony dodatkiem w postaci śmietanki kokosowej, co pozwoli stworzyć idealną alternatywę dla osób będących na diecie wegańskiej, która oznacza rezygnację z produktów pochodzenia zwierzęcego. Różnorodne propozycje zawierają również wszel-

kiego rodzaju płatki owsiane lub jaglane, siemię lniane, kaszkę ryżową czy nawet komosę ryżową. Te rozwiązania umożliwiają łatwe wprowadzenie wielu cennych składników, po które większość osób nie sięga na co dzień.

Musy owocowe

Same owoce zawierają duże ilości błonnika pokarmowego, witamin i minerałów. Sprawia to, że mała przekąska staje się sycąca i na jakiś czas zaspokaja uczucie głodu, a trawienie odbywa się w dłuższym czasie. Dlatego owocowe tubki z musami są chętnie wybierane przez konsumentów jako przekąska na drugie śniadanie czy pomiędzy głównymi posiłkami. To opcja dla osób zapracowanych czy znajdujących się w podróży, które nie mają czasu, aby spokojnie zjeść pełnoporcjowy posiłek. Musy owocowe są przekąską, po którą wiele osób sięga po aktywności ruchowej, spacerze czy treningu. Liczy się w tym przypadku poręczne i nieduże



na wyjeździe czy po wyczerpującym treningu. Stworzenie zbilansowanego jadłospisu pozwoli zadbać o dostarczenie najważniejszych składników, które w pozytywny sposób wpłyną na funkcjonowanie organizmu. Oferta tych

Różnorodność smaków, wygodne opakowania ułatwiające spożycie produktu należą do głównych powodów, dla których konsumenci decydują się na włączenie musów owocowych do diety

produktów dostępna w sklepach rozwija się, a wiele z nich jest tworzonych z myślą o najmłodszych konsumentach. Dzieci lubią zarówno owocowe musy wytworzone z krajowych owoców, jak również oryginalne i niebanalne kompozycje smakowe. ♦

Jesień

Smaki jesieni

Sezonowy niezbędnik

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Jesień to nie tylko chłodniejsze dni i dłuższe wieczory. To również bogata gama sezonowych smaków, które uprzyjemniają tę nieco mniej łaskawą porę roku. W tym czasie w naszych kuchniach królują produkty, z których można wyczarować doskonałe smakowitości. Artykuły z jesiennej listy zakupów mogą stać się składnikami dań i napojów, które pozwolą poczuć klimat sezonu i otulić się jego przyjemnymi smakami oraz aromatami.



Miód

Lipowy, gryczany, rzepakowy, akacjowy, wielokwiatowy, leśny, z maliną, a nawet pomarańczą. Miód ma niejedną odstonę, a każda z nich smaczna, słodka i pełna wartości. Wyjadany prosto ze słoika, z pieczywem, goframi czy dodawany do ostudzonej herbaty, musli, płatków lub twarożku to gratka nie tylko dla łasuchów. Jako składnik jesiennych ciast, wzbogaca ich smak. Bywa używany też jako dodatek do dań wytrawnych, np. do marynowania mięs. W sklepach nie brakuje produktów prosto z pasieki i wyrobów regionalnych.



Orzechy

Zajmują ważne miejsce wśród bakalii. Orzechy włoskie, laskowe, nerkowce czy pistacje można zjadać jako przekąskę albo jako dodatek do potraw, szczególnie ciast i deserów. Skarbnica: błonnik, białka, nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin i minerałów.



Prażone jabłka

Niezastąpione podczas przygotowywania szarlotek, tart i drożdżówek. Doskonale na ciepło i zimno. Pachnące latem i sielskim sadem. O przyjemnej konsystencji i odpowiedniej słodczy. Tworzą znakomity duet z cynamonem lub kardamonem. Uniwersalne i szeroko stosowane w jesiennym menu.

Dzika róża

Symbol jesieni. Jej owoce służą m.in. do przygotowywania: konfitur, soków, nalewek, syropów i herbat. Smaczne napary powstają też z suszonych płatków dzikiej róży. Charakterystyczny aromat dodaje daniom i napojom sporządzanym z dodatkiem dzikiej róży wyjątkowych walorów. Ze względu na swoje właściwości stosowana jest także jako składnik kosmetyków i produktów zielarskich.



Dżemy, konfitury, powidła

Dodatek do śniadania i deserów, składnik domowych wypieków. Dodają koloru i słodyczy naleśnikom, gofrom i tartinkom z twarogiem. Zamykają w sobie smaki i zapachy lata, gdy wakacje są już tylko wspomnieniem. Na sklepowych półkach znajdziemy rozmaite wersje dżemów, konfitur i powideł, od tych najbardziej klasycznych, jak śliwkowe, truskawkowe czy wiśniowe, po smaki tropikalne, np. mango, marakuja, kiwi, pomarańcza. Efektem powrotu do tradycyjnych smaków jest popularność przetworów z do niedawna zapomnianych owoców – derenia czy pigwy.



Imbir

Imbir występuje naturalnie przede wszystkim w tropikalnych rejonach świata. Podobno był jedną z pierwszych przypraw przywiezionych do Europy. Popularny w kuchni azjatyckiej, ma obecnie szerokie zastosowanie w kulinariach. Spożywany w postaci proszku ze startego korzenia, suszonych plastrów albo syropu. Jest dodatkiem do ciastek i ciasteczek, ale też zup, w tym dyniowej, a także sosów.



Cynamon

Przyprawa, bez której trudno wyobrazić sobie tradycyjną szarlotkę czy pieczone jabłka. Powstaje z wysuszonej kory cynamonowca. Dostępny w laskach lub postaci zmielonej. Znany z charakterystycznego zapachu i słodko-korzennego smaku. Odrobina cynamonu urozmaica smak: kaw, herbat, kakao, owsianek i wielu innych jesiennych pyszności. Pasuje też do dyni lub ciasta marchewkowego. Składnik cynamonowych rollsów lub paluchów.



Pianki

Te drobne, słodkie i kolorowe słodczyce dodają jesiennym napojom smakowitego uroku. Pięknie dekorują kubki z mlecznymi, czekoladowymi i kawowymi napojami. Wytwarzane z cukru, wody i żelatyny wyróżniają się miękką piankową fakturą oraz słodkim smakiem. Moda na pianki przywędrowała do nas z Ameryki, gdzie pianki są nie tylko dodawane do napojów, ale także pieczone nad ogniskiem. ♦



Aromatyczne herbaty

Rozgrzewający napój na jesienne wieczory

Tekst **Magda Baskurzyńska**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Jesienna aura za oknem sprzyja spędzaniu przytulnych wieczorów pod ciepłym kocem i oglądaniu ulubionych filmów czy czytaniu książek. Filizanka herbaty z pewnością umili ten czas wytchnienia. Jesienne napoje z aromatycznymi dodatkami nie tylko rozgrzeją w chłodny dzień, ale pozwolą się zrelaksować.



Długa lista herbat dostępnych na rynku może często przyprawić o zawrót głowy. Tradycyjna forma przygotowywania herbaty ustąpiła wielu ciekawszym propozycjom, które sprawiają, że gotowy napój nabiera niepowtarzalnych walorów smakowych. Sam moment przyrządzania herbaty staje się swoistym rytuałem. Herbaty urozmaicane są różnorodnymi dodatkami, w zależności od gustu mogą to być na przykład: przyprawy, suszone owoce, czy nawet syropy o słodkich, owocowych smakach.

Zielona czy czarna?

Długa lista różnorodnych odmian herbat, sprawia, że wiele osób nie wie, na którą się zdecydować. Chociaż każda z nich jest

znana ze swoich określonych właściwości, większość konsumentów najczęściej stawia na zieloną lub czarną wersję herbaty. Pomimo że obie odmiany są tworzone z tej samej rośliny, znacznie różnią się od siebie przez odmienny proces produkcji. Listki herbaty zielonej nie podlegają procesom fermentacji, dzięki czemu powstały napar charakteryzuje się świeżym, delikatnie trawiastym smakiem i aromatem. To, w jaki sposób powstaje zielona herbata, w dużej mierze zależy od regionu, z którego pochodzi. Cały proces jej produkcji przebiega w znacznie krótszym czasie niż w przypadku herbaty czarnej. Ta natomiast jest poddawana specjalnym procesom fermentacji, przez co jej smak będzie już intensywniejszy. Głęboki aromat zaparzonego napoju herbaciane-

go doskonale się skomponuje z wszelkimi dodatkami charakterystycznymi dla jesiennych smaków.

Właściwości zielonej herbaty

Zielona herbata ceniona jest głównie ze względu na właściwości antyoksydacyjne. Na rynku dostępne są zielone herbaty w wydaniu klasycznym bez dodatków. Konsumentom sięgają również po mieszanki smakowe, w których moc aromatu i smaku ukryta w herbacianych liściach została połączona z nutami kwiatowymi lub owocowymi. Zielone herbaty dostępne są w formach mieszanki suszonych liści, owoców, płatków kwiatowych. Można spotkać również wersje sproszkowane lub gałkzkowe. Od rodzaju herbaty zależy to jaki będzie przyrządzony z niej napar. Zazwyczaj konsumenci poszukują produktów, które pozwolą uzyskać gładki, klarowny napar. Jedni są fanami wyrazistych smaków i aromatycznych kompozycji. Z kolei inni miłośnicy herbaty cenią klasykę.

Czym charakteryzuje się czarna odmiana?

Czarna herbata również dostępna jest w wielu gatunkach. Każdy z nich wyróżnia się smakiem, aromatem oraz odcieniem naparu. Na rynku spotkać można produkty zachwycające subtelnym łagodnym smakiem, nie brak również kompozycji stworzonych z myślą o osobach ceniących bardziej wyrazisty, mocny posmak tego napoju. Nuty kwiatowe, owocowe, charakteryzujące się lekką goryczką lub gębią – to z pewnością propozycje dla miłośników niebanalnych połączeń smakowych. ►



HERBATY

klasyczne



Ciesz się filiżanką ekologicznych herbat.

Herbaty Klasyczne EcoBlik to linia starannie dobranych ekologicznych herbat liściastych. Wśród nich selekcja wyłącznie najlepszych i najbardziej szlachetnych listków krzewu herbacianego.



facebook.com/EcoBlik



instagram: EcoBlik

ecoblik.pl



Smak herbaty zależy również od klimatu, w tym warunków glebowych i pogodowych, w jakich wzrastały rośliny. Duże znaczenie ma również proces produkcji, który zazwyczaj wynika z tradycji kultywowanej przez dany region. Najwięksi producenci herbaty to: Chiny, Indie, Japonia, Kenia czy Sri Lanka. W sklepach znajdziemy wiele gatunków czarnej herbaty w wersji liściastej, sypanej, granulowanej i w torebkach. Na smak herbaty wpływa także temperatura i jakość wody, w jakiej jest zaparzana.

Typowe przepisy na jesienne herbaty

Przepisy na jesienne herbaty charakteryzują się często wykorzystaniem typowych składników mających za zadanie podkreślanie uroku jesieni. Kompozycja składników do przyrządzenia standardowych jesiennych naparów skupia się głównie na wykorzystaniu korzennych przypraw. Mogą to być: goździki, cynamon, kardamon, imbir, czy nawet anyż. Te składniki poza nadaniem niepowtarzalnego smaku posiadają różne właściwości. Poza zastosowaniem różnorodnych przypraw równie cenione są wszelkiego rodzaju przetwory z sezonowych owoców. Mowa tutaj głównie o świeżych jabłkach, pigwie oraz śliwkach, które doskonale się skomponują z czarną herbatą. Dodatek w postaci kupionych bądź również domowych konfitur sprawi, że gorzki aromat zwykłej herbaty nabierze niepowtarzalnego słodkiego smaku, który uprzyjemni chłodne jesienne wieczory.

Najczęściej wybierane dodatki

Wśród chętnie wybieranych dodatków do jesiennych naparów znajduje się kilka propozycji, które sprawiają, że typowe herbaty

zamieniają się w rozgrzewające jesienne napoje pełne zdumiewających aromatów i smaków. Jedną z nich są suszone kwiaty. Taki dodatek nie tylko wpłynie na wygląd estetyczny, ale również podkreśli walory smakowe przygotowanej herbaty. Wśród najpopularniejszych opcji

znajduje się: jadalny hibiskus, jaśmin, róża, lawenda i nagietek. Wbrew pozorom, można wykorzystać także różnorodne orzechy, czy nawet migdały, które nadadzą powstałemu naparowi niecodziennego aromatu. Równie często wybieranym dodatkiem będą nie tylko przyprawy, ale również wszelkiego rodzaju świeże i suszone zioła. Wśród najpopularniejszych propozycji znajduje się: pokrzywa, mięta, rozmaryn oraz tymianek. Ciekawym urozmaicheniem będą syropy owocowe. Na rynku można znaleźć szeroki wybór ich smaków, które z pewnością odmienią neutralny smak klasycznej herbaty. Wzbogacenie naparu herbacianego owocowymi i ziołowymi składnikami sprawi, że te napoje będą o wiele chętniej wybierane na co dzień.

Przyprawy korzenne

Przyprawy korzenne także należą do chętnie wybieranych dodatków do przygotowania różnego rodzaju dań, deserów, czy nawet napojów. Już wcześniej wspomniany imbir, kurkuma lub cynamon nie tylko wpłyną na smak herbaty, ale również na zapach unoszący się po domowym po-



mieszczeniu. Dodatki w postaci przypraw korzennych dostępne są w ofertach wielu sklepów przez cały rok, choć największym zainteresowaniem cieszą się zazwyczaj w okresie jesienno-zimowym, to szczyt sprzedaży przypada zazwyczaj przed Bożym Narodzeniem. Dla wygody konsumentów wiele z tych przypraw zamykanych jest w funkcjonalnych opakowaniach, np. woreczkach strunowych, które po użyciu można szczelnie zamknąć i przechowywać do kolejnego zastosowania.

Miód zamiast cukru

Alternatywą dla cukru jest miód. Naturalny produkt często wybierany jest jako słodki dodatek do herbaty. Miód osładza i wzbogaca smak herbaty. Szybko się rozpuszcza i nie wpływa na konsystencję naparu. Efekt smakowy zależy od tego, jaki gatunek produktu wybierzemy i z jakim rodzajem herbaty go połączymy.

Herbata często stosowana jest jako napój rozgrzewający lub dodatek do potraw, ale na rynku dostępne są również mrożone

warianty tego napoju. Chodzi o butelkowane wersje herbat, które w klasycznym wydaniu lub w owocowych wersjach traktowane są jako napój orzeźwiający, spożywany przez cały rok. Tego typu produkty sprzedawane są w większych i mniejszych formatach, w niektórych sieciach sklepów zwłaszcza w okresie letnim dystrybuowane są z lodówek. ♦

Konsumenci sięgają m.in. po mieszanki smakowe, w których moc aromatu i smaku ukryta w herbacianych liściach została połączona z nutami kwiatowymi lub owocowymi



MAGNAT

Słodkie Pomysły na Świąta

RADOSNYCH ŚWIĄT
MASA NETTO: 266G



Mieszanka pralin czekoladowych z nadzieniem o smaku waniliowym i nadzieniem o smaku truflowym w metalowych puszkach z motywami świątecznymi.

**LET'S HAVE
A MERRY & BRIGHT
CHRISTMAS**
MASA NETTO: 320g

Mieszanka pralin czekoladowych z nadzieniami o smaku orzechowym, waniliowym, wiśniowym i truflowym, w eleganckich opakowaniach z motywami świątecznymi.



WINTER LANTERN
MASA NETTO: 100g

Galaretki w czekoladzie, w puszcze - lampionie w kształcie kamieniczki.

po więcej słodkich
pomysłów zeskanuj kod:



WWW.MAGNAT.COM.PL

Produkty do domowego odpieku

Pieczyno i przekąski

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Smak i aromat chleba czy bułek to obok składu i jakości produktu cechy wysoko cenione przez konsumentów. Z myślą o miłośnikach ciepłego pieczywa branża piekarnicza poszerzyła swój asortyment o produkty do domowego odpieku, które przed spożyciem należy poddać obróbce w piekarniku. To praktyczna alternatywa dla gotowych produktów piekarniczych oraz samodzielnego przyrządzania wypieków.

Kategoria produktów do domowego odpieku to wybór różnego rodzaju pieczywa, zarówno tradycyjnego, jak i słodkiego, wstępnie przygotowanego, które wymaga jedynie krótkiego dopiekania w piekarniku. Dzięki temu walorami ciepłego i chrupiącego, świeżo upieczonego pieczywa można cieszyć się w zaciszu własnego domu, bez konieczności podejmowania często czasochłonnego procesu przygotowywania ciasta do wypieków. W zależności od rodzaju produktu może być on gotowy do spożycia już po kilku lub kilkunastu minutach pieczenia i lekkim ostudzeniu. Jak kształtuje się ten segment wypieków i które z nich cieszą się zainteresowaniem konsumentów?

Pieczyno „na zapas”

Produkty do odpieku to zarówno wyroby mrożone, jak i zapieczone, szczelnie pakowane w zgrzewane opakowania. Wyróżnia



je dłuższa świeżość niż w przypadku wyrobów piekarniczych przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. Można je przechowywać w domowych warunkach, zgodnie z zaleceniami producenta, w dowolnym momencie sięgnąć po nie, aby móc cieszyć się smakiem i zapachem świeżo wypieczonego pieczywa bez potrzeby odwiedzania piekarni, sklepu spożywczego czy samodzielnego przygotowywania pieczywa od podstaw. Tę propozycję wybierają przede wszystkim osoby, którym zależy na

oszczędności czasu spędzanego w kuchni, a także ci, którzy chcą urozmaicić ciepłym pieczywem niedzielne czy świąteczne menu, kiedy nie ma możliwości zakupu świeżych wypieków w sklepie czy piekarni. To produkty nabywane często na zapas, aby w razie potrzeby można było po nie sięgnąć. Produkty do domowego odpieku są spożywane na śniadanie, jako przekąska między posiłkami, dodatek do kolacji czy praktyczny wariant na przyjęcia, który pozwoli oszczędzić czas potrzebny na przygotowanie poczęstunku. Ceniony jest także fakt, że szczelnie zapakowane pieczywo w tej formie nie było dotykane na etapie transportu czy sprzedaży.

Asortyment do odpieku

Asortyment do wypiekania w domu jest obecnie bardzo różnorodny. Wśród pieczywa do odpieku znajdują się zarówno tradycyjne produkty, takie jak: chleb, bułki kajzerki, wielozłazniste lub posypane ziarnami czy bagietki, również z dodatkiem ziół i masła, ciabatta – zwykła i z dodatkami (np. oliwkami, pomidorami), ale także słodkie wypieki, jak: chałki, rogale, croissanty, drożdżówki z nadzieniem lub bez, gofry, spody do babeczek. Do tej grupy zaliczane są też produkty do samodzielnego przygotowywania potraw typu street food czy fast food, czyli: bułki do hamburgerów i hot dogów, placki do tortilli, pieczywo do kanapek panini, gotowe spody albo



ciasto do pizzy. Do domowego odpieku przeznaczone jest też ciasto francuskie – popularna baza do wykonania szybkich przekąsek. W okresie świątecznym konsumenci zainteresowani są także gotowym ciastem do wypiekania pierniczków czy ciastem kruchym używanym jako baza do tart czy szarlotek.

Oprócz najpopularniejszego pieczywa pszennego wśród asortymentu do odpieku konsumenci mogą znaleźć również produkty żytnie czy graham, a także wyroby bez konserwantów i sztucznych dodatków.

Ciepłe pieczywo na śniadanie

Pieczywo to podstawa śniadań w wielu domach. Możliwość rozpoczęcia dnia od posiłku na bazie ciepłego, rumianego i chrupiącego pieczywa w kuchni wypełnionej smakowitym chlebowym aromatem bez potrzeby wychodzenia po świeże bułki to komfort, który cenią konsumenci. Wygodny sposób przygotowania – w piekarniku, opiekaczu, tosterze, czasem przy pomocy grilla – nie zajmuje zbyt wiele czasu, który o poranku bywa mocno ograniczony. To kolejne atuty tej grupy produktów, które skłaniają nabywców do sięgnięcia po nie podczas codziennych zakupów.

Opakowania rodzinne, zawierające kilka sztuk butek, pozwalają przyrządzić śniadanie dla całej rodziny.

Konsumenci cenią też fakt, iż w przypadku gotowych produktów, które wymagają tylko kilku- czy kilkunastominutowego dopieku, nie ma też ryzyka, że ciasto może nie wyrosnąć, jak w przypadku samodzielnie wyrabianego pieczywa. Należy tutaj jedynie przestrzegać zaleceń dotyczących odpowiedniej temperatury i czasu pieczenia.

Pieczywo do dopieku a marnowanie żywności

Wśród części konsumentów przyjęta się opinia, że pieczywo do domowego odpieku pozwala ograniczyć ilość

marnowanych w gospodarstwie domowym wyrobów piekarniczych. Pieczywo należy do najszybciej i najczęściej marnujących się artykułów żywnościowych, dlatego ważne jest prze-myślane kupowanie produktów z tej kategorii. Zalecanym rozwiązaniem jest częste kupowanie mniejszych ilości pieczywa i uzupełnianie go na bieżąco. Korzystanie z pieczywa do odpiekania we własnym zakresie stawia tu odrobinę mniejsze wymagania, ponieważ nie trzeba poddawać obróbce całego opakowania pieczywa

na raz – wystarczy upiec tylko taką jego porcję, która zostanie zjedzona podczas przygotowywanego posiłku, a resztę, po szczelnym zapakowaniu, można dalej przechowywać.

Może być to zatem jeden ze sposobów na ograniczenie ilości marnowanej żywności.



Dostępność i zakupowe motywacje

Pieczywo i przekąski do domowego odpieku na stałe weszły do oferty wielu sklepów spożywczych. Można je nabyć zarówno w marketach, jak i mniejszych placówkach. Łatwa dostępność i duży wybór artykułów sprawiają, że ta kategoria produktów cieszy się stałym zainteresowaniem konsumentów. Żywność do odpieku trafia do koszyka zakupowego rodzinnych, jak i jednoosobowych gospodarstw domowych. Jest wybierana jako alternatywa dla pieczywa do bezpośredniego spożycia albo jako dodatek do zakupów, nabywany z myślą o możliwości jego dłuższego przechowywania i zużycia w razie potrzeby, np. kiedy w domowych zapasach zabraknie gotowego pieczywa. Możliwość skorzystania z wypieków, które w krótkim czasie nadają się do zjedzenia, jest bardzo wygodnym sposobem, cenionym przez wielu konsumentów poszukujących praktycznych i prostych codziennych kulinarnych rozwiązań. Różnorodność produktów pozwala nabywcom wybierać produkty, które najlepiej spełniają ich wymagania w kwestii smaku, jakości, tekstury czy sposobu przygotowywania pieczywa do domowego odpieku. ♦

Prezentacja asortymentu jesiennego

Jak zaplanować przykuwającą uwagę ekspozycję?

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Oferta sklepów, aby zainteresować konsumentów, powinna być odpowiednio wyeksponowana. Ta zasada dotyczy zarówno produktów znajdujących się stale w sprzedaży, jak i asortymentu sezonowego. Jesienna oferta podzielona jest na kilka sprzedażowych okresów, które wyznaczają moment wprowadzania konkretnych towarów na półki.



Jesień to sezon, który w handlu tak naprawdę dzieli się na kilka ważnych okresów. Pierwszym momentem na wprowadzanie specjalnej oferty produktowej jest oczywiście powrót do szkół i pracy po wakacyjnej przerwie urlopowej. Niezależnie od tego w sklepach pojawia się także specjalny asortyment związany z budowaniem odporności czy rozgrzewający, na chłodne wieczory, na przykład w postaci różnego rodzaju: herbat, kaw, miódów, konfitur czy dżemów. W tym okresie w ofercie sklepów wprowadzane są również krajowe owoce, np. jabłka, gruszki i śliwki, z myślą o przygotowy-

waniu przez konsumentów domowych przetworów. Kolejnym wyzwaniem dla sieci handlowych związanym z przygotowaniem odpowiedniej oferty będzie okres poprzedzający 1 listopada, jako odpowiedź na zapotrzebowaniu konsumentów ceniących tradycję. W ten nurt produktów wpisywać się będzie wszelki asortyment związany z obchodzonym wówczas świętem i odwiedzaniem grobów bliskich, czyli znicze, sztuczne kwiaty, wieńce, a nawet chryzantemy. Inną kategorią produktów, które zwyczajowo pojawiają się w sklepach w tym okresie, są różnego rodzaju towary wpisujące się w zabawy

i imprezy halloweenowe. Jesienią okazjonalnie pojawia się także oferta związana z obchodami narodowego święta przypadającego na 11 listopada.

Nie można zapomnieć również o specjalnych promocjach, rabatach i wyprzedażach na black friday.

Początek jesieni w sklepach

Back to school to bardzo szeroka kategoria produktów, która pojawia się w sklepach i marketach zazwyczaj pod koniec lipca. Obejmuje produkty spożywcze dedykowane do przyrządzenia smacznych porannych posiłków oraz odpowiednich na drugie śniadanie w szkole lub w pracy. Będzie to szeroka gama: pieczywa, produktów do smarowania (masło, margaryna, pasty, dżemy, konfitury, kremy czekoladowe, serki topione i kanapkowe), płatków śniadaniowych, wędlin, dodatków do kanapek czy przetworów nabiałowych (twarogi, mleko, jogurty, produkty proteinowe) oraz słonych i słodkich przekąsek. Oferta back to school to również wiele produktów, dzięki którym dzieci i młodzież będą mogły kompleksowo przygotować się do pierwszego szkolnego dzwonka. Mowa tutaj o artykułach szkolnych: zeszytach, notatnikach, okładkach, naklejkach, blokach rysunkowych i technicznych, długopisach, ołówkach, kredkach, flamastrach, przyrządach geometrycznych, plecakach, kapturach i wielu innych, które w roku szkolnym przydają się uczniom. Oferta jest zazwyczaj komponowana w taki sposób, aby wśród produktów również dorośli znaleźli coś odpowiedniego dla siebie, np. rzeczy przydatne do wykonywania i organizowania pracy biurowej.

Rozgrzewające herbaty i akcesoria do przygotowania przetworów

Oczywiście wśród jesiennego asortymentu w sklepach nie może zabraknąć artykułów spożywczych, które uprzyjemnią na przykład chłodne wieczory: aromatyczne herbaty o oryginalnych kompozycjach smakowych w opakowaniach nawiązujących do pory roku, w których są dystrybuowane. W jesiennym ofercie pełno jest również różnych gatunków kaw, zachwycających smakiem i wyjątkowym aromatem. Standardowo na półkach sklepowych bardziej eksponowane są w tym okresie zazwyczaj również: miody, syropy, soki, w tym także produkty regionalne i naturalne, jako asortyment, po który sięgamy, aby domowymi sposobami starać się budować odporność. Jesień kojarzy się również z szeregiem artykułów, które standardowo pojawiają się

w placówkach handlowych na przełomie lipca, sierpnia i września i są dedykowane osobom, które samodzielnie

przygotowują domowe przetwory. W tym przypadku nie tylko mowa o świeżych krajowych owocach i warzywach (jabłkach, gruszkach, śliwkach, malinach, pomidorach, ogórkach, dyniach) odpowiednich do przygotowania dżemów, konfitur, powideł, soków oraz kiszzonek, ale również



nakrętkach i słoikach, przyprawach i dodatkach do przetworów oraz niezbędnych akcesoriach. Ten asortyment znajduje się

Jesień to czas, który w handlu dzieli się na kilka okresów sprzedażowych. Oferta sezonowa powinna być wyeksponowana, aby zainteresować konsumentów

zazwyczaj na stoiskach, palety ze słoikami ustawiane są tam gdzie pojawiają się

Konsumenci wierni tradycji

Połowa i koniec września to zazwyczaj moment, gdy na salach sklepowych pojawia się asortyment związany z tradycją obchodzenia 1 listopada. Znicze, sztuczne kwiaty, chryzantemy, to produkty, które obowiązkowo muszą się pojawić w tym okresie w ofertach sklepów. Przed 1 listopada na sklepowych półkach pojawiają się

zazwyczaj na stoiskach, palety ze słoikami ustawiane są tam gdzie pojawiają się

również produkty związane z organizowaniem w tym czasie imprez i zabaw halloweenowych. To m.in. okazjonalne słodczyce, głównie cukierki czy gumy do żucia, które można np. wręczyć grupkom przebranych w okazjonalne stroje dzieci odwiedzających domy. Niektórzy producenci wprowadzają na rynek różnego rodzaju produkty – w kształtach potworów, szkieletów, dyni czy pajaków. Tego typu produkty znajdziemy zarówno w strefach kas, jak i w specjalnie zaaranżowanych tematycznych działach.

Niektóre sieci sklepów jesienią decydują się na wprowadzenie okazjonalnej oferty również w okolicach 11 listopada, gdy w Polsce przypada święto narodowe. W asortymencie pojawiają się wypiekane na tę okoliczność rogaliki świętomarcińskie, na wzór tradycji zapoczątkowanej dawniej przez poznańskich cukierników. Obchody tego święta zazwyczaj wiążą się z dniem lub kilkoma dniami wolnymi i zazwyczaj sieci chcą wykorzystać ten moment na przygotowanie atrakcyjnych promocji i rabatów, aby przyciągnąć jak najwięcej klientów do sklepów i skupić ich uwagę na produktach.

Jesienny asortyment znajdziemy nie tylko na sklepowej sali i półkach, ale również w strefie kas. Eksponowane są tam głównie przekąski słodkie i słone, po które można sięgnąć w przerwie w pracy lub szkole, ale również podczas wieczornego seansu filmowego. Przy kasach wykładane są zazwyczaj, batoniki, musy, herbatniki, chipsy, paluszki. ♦



Dżemy i miody

Dodatki do deserów, ciast i potraw

Tekst **Magda Baskurzyńska**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Wprowadzenie odrobiny słodczy do wszelkiego rodzaju deserów, ciast oraz potraw może być realizowane na wiele różnorodnych sposobów. Do najczęściej wykorzystywanych słodkich składników zaliczają się wszelkiego rodzaju miody oraz dżemy, których naturalny smak idealnie podkreśli charakter dań. Powstaje coraz więcej nowoczesnych przepisów, które umożliwiają zastosowanie niecodziennych połączeń. Kluczem do sukcesu jest jednak dobór odpowiednich produktów, których nie brak w ofercie producentów oraz asortymencie sklepów.

Na rynku pojawia się coraz więcej rodzajów naturalnych dżemów, powideł oraz miodów, które charakteryzują się bogactwem smaku pozyskiwanego w pełni z natury. Szeroki wybór nietuzinkowych połączeń owoców i przypraw może całkowicie odmienić charakter tradycyjnych potraw, niezależnie czy mowa o wytrawnych, czy słodkich propozycjach. Tak samo jest w przypadku miodów, które w przeciwieństwie do tych jeszcze sprzed kilku lat, mogą zawierać wiele dodatkowych urozmaiceń całkowicie odmieniających ich smak.

Bogactwo smaku pochodzącego z natury

Miód jest produktem, który kojarzy się większości osób z klasycznym smakiem bez zbędnych dodatków. Mowa tutaj o produkcie, który na szeroką skalę jest używa-

ny w kuchni. Głównie ceniony ze względu na wiele właściwości związanych z działaniem antybakteryjnym, przeciwzapalnym i wzmacniającym. Miód powszechnie znany jest jako domowy sposób na budowanie odporności. Bogactwo smaku i aromatu doskonale podkreśla charakter rozmaitych potraw i deserów. Istnieje wiele odmian miodu, co ma duży wpływ na jego smak i intensywność.

Najpopularniejsze odmiany miodu

Najczęściej wybraną odmianą jest miód wielokwiatowy. Poza charakterystycznym



smakiem ceniony jest ze względu na swoje właściwości. Równie popularny jest miód lipowy, który często stosowany jest jako domowy sposób na przeziębienie i uciążliwe infekcje organizmu. Wśród pozostałych odmian, które można znaleźć na półkach sklepowych, znajdują się miody akacjowe, rzepakowe, czy nawet gryczane. Natomiast miód spadziowy zachwyca aromatem, wyjątkowym smakiem i właściwościami. Konsumenci przy wyborze miodu często kierują się selekcją smaku, decydując się na produkt, który najbardziej przypadnie do gustu danemu podniebieniu.

Miody pełne owoców

Coraz więcej marek posiada w swojej ofercie klasyczne miody z nietypowymi dodatkami występującymi w wielu różnych postaciach. Ciekawym urozmaicheniem będą liofilizowane owoce, które tworzą interesujący efekt nie tylko w przypadku smaku, ale również tekstury miodu. Tak przygotowane owoce lub warzywa praktycznie nie tracą swoich substancji odżywczych, dlatego dodatki w takiej postaci nie tylko wpłyną na smak, ale również mogą stanowić małą porcję witamin w codziennej diecie. Tak przygotowany produkt z dodatkiem kolorowych kawałków owoców, doskonale się sprawdzi również jako prezent na różne okazje.

Orzechowe szaleństwo

Tak samo jak w przypadku powyższej propozycji, podobnie cenione są dodatki w postaci różnorodnych orzechów, które doskonale się skomponują w połączeniu



ze słodkim posmakiem miodu. Bogactwo szlachetnego smaku orzechów i miodu doskonale się sprawdzi nie tylko jako dodatek do wszelkich dań, ale również jako pełnowartościowa przekąska. Mogą to być: migdały, pistacje, orzechy włoskie, laskowe, czy nawet orzechy nerkowca. To niebanalne połączenie całkowicie odmieni charakterystyczny smak miodu.

Owoce zamknięte w słoiku

Tak samo cenione są wszelkie przetwory wykonywane z różnorodnych owoców. Na rynku pojawia się coraz więcej propozycji, które z pewnością przypadną do gustu nawet najbardziej wybrednym smakoszom. Wielość smaków i bardzo estetyczne formy opakowania produktu zachęcają konsumentów do sięgnięcia po dżemy i konfitury.

Nietypowe połączenia

Poza typowymi rodzajami dżemów, które można spotkać w większości sklepów spożywczych, istnieją również te, które wciąż zachwycają swoimi nietypowymi smakami. Mowa tutaj o produktach naturalnych wytwarzanych np.

z szyszek sosnowych, połączenia owoców z lawendą czy płatkami kwiatowymi. Nie-



którzy konsumenci wybierają egzotyczne kombinacje dżemów, np. ananasowych, mandarynkowych czy pomarańczowych.

“
Na rynku pojawia się
coraz więcej rodzajów
naturalnych dżemów, po-
widel oraz miodów, które
charakteryzują się bogact-
wem smaku pozyskiwa-
nym w pełni z natury

To propozycje dla miłośników deserów o oryginalnych smakach i aromatach.

Dodatki, które wzbogacą smak

Wśród klasycznych dżemów znajdują się również te, w składzie których zawarto wiele dodatków zmieniających ich smak. Mogą to być między innymi przyprawy, które w połączeniu z owocowymi konfiturami doskonale się sprawdzą jako dodatek do pieczonego mięsa lub jako ciekawy akcent na desce serów. Na liście dodatków do dżemów i konfitur, które są coraz częściej spotykane na spożywczym rynku, znajdują się np.:

- Goździki i cynamon, które są typowo kojarzone z okresem jesienno-zimowym. Doskonale pasują do śliwek, jabłek oraz gruszek.
- Sok z cytryny, dzięki któremu powstałe smarowidło nabierze orzeźwiającego smaku. Cytryna przyczynia się do zachowania pierwotnego i atrakcyjnego koloru owoców.
- Pieprz lub chili całkowicie odmieni typowo słodki smak większości dżemów. Najczęściej stosowane w połączeniu z truskawką lub wiśnią.
- Popularne przyprawy takie jak: bazylia, rozmaryn, kolendra, tymianek, ziele angielskie, czy nawet gałka muszkatołowa w połączeniu z określonymi owocami, lub nawet warzywami będą charakteryzowały się bogactwem nietypowego smaku, który z pewnością przypadnie do gustu wielu osobom.
- Imbir, niezależnie w której formie, najczęściej stosowany w połączeniu z truskawkami, brzoskwiniami oraz rabarborem.

Dżemy, miody, konfitury to produkty, które stosowane są jako samodzielne desery, ale również jako różnego rodzaju dodatki do ciast, potraw mięsnych i warzywnych oraz słodkich przekąsek. Cenione są nie tylko ze względu na walory smakowe, wiele z nich zawiera witaminy oraz składniki odżywcze. ♦



Mieszanka na ciasta MONCANA

Bezglutenowa mieszanka na ciasta MONCANA powstała, aby ułatwić tworzenie domowych wypieków. Dzięki starannie dobranym składnikom można z łatwością przygotować puszyste ciasto typu babka, aromatyczny placek z owocami, apetyczne drożdżówki czy kruchy spód do tarty i wypieku mazurków. Mieszanki MONCANA to gwarancja prostego składu bez sztucznych dodatków – są wolne od wszelkich ulepszaczy takich jak hydroksypropylometyloceluloza (E 464), guma ksantanowa czy cukier inwertowany, co gwarantuje, że wypieki są nie tylko smaczne, ale przede wszystkim naturalne i bezpieczne dla zdrowia.

Cena: 25,99 zł

Producent: Moncana

www.moncana.pl



TINY WINTER TEDDY

Tiny Winter Teddy to galaretki w czekoladzie zamknięte w uroczej puszcze w kształcie małego misia, która po zjedzeniu smakołyków staje się skarbonką. Idealny pomysł na prezent, który cieszy dwa razy. Pozwala delektować się słodyczami i zbierać oszczędności. Teraz miś dostępny w wersji zimowej. Idealny pod choinkę. Waga netto: 60 g.

Producent: MAGNAT sp. z o.o.

www.magnat.com.pl

Lekkie, chrupiące biszkopty

Andante Mini Biszkopty 120 g to idealna przekąska na każdą okazję. Lekkie, chrupiące biszkopty, wypiekane z prostych składników – tylko mąka, jajka i sól, jak w domowych wypiekach. Doskonale jako samodzielna przekąska, ale również dodatek do jogurtów. Dzięki poręcznemu opakowaniu 120 g można cieszyć się dobrym smakiem mini biszkoptów w domu i w podróży.

Producent: I.D.C. Polonia

www.idcpolonia.pl



Twarogi w portfolio marki Łaciate

Portfolio marki Łaciate powiększyło się o nową kategorię produktów. To twaróg dostępny w wersji: chudej, półtłustej, tłustej i bez laktozy. Twarogi Łaciate wyróżniają się krótką listą wyłącznie naturalnych składników, w tym dobroczynnych kultur bakterii fermentacji mlekowej. Produkty te dostępne są na sklepowych półkach w funkcjonalnym opakowaniu typu klinek 250 g. Dla osób z nietolerancją cukru mlecznego powstał także twaróg w wersji bez laktozy. Twaróg Łaciaty chudy jest ponadto dostępny w kostce 250 g.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL

www.mlekpole.com.pl

Wyjątkowa

forma *komunikacji B2B*



Naszą misją jest
budowanie dobrych relacji

- » między handlem a przemysłem,
- » między detalistą a producentem,
- » między produktem a półką.





Kampania wizerunkowa „Nasze ulubione sery”

Goudę pysznie się wcina, okrągłe plasterki Salami można jeść w kółko i wszędzie, a Złoty Mazur jest dobry – bo polski z natury. Trwająca właśnie kampania wizerunkowa wiodącego polskiego producenta przetworów mlecznych pokazuje, za co kochane są sery od Mlekpola – najchętniej wybierane sery żółte w Polsce. „Nasze ulubione sery” to hasło, które przyświeca działaniom promocyjnym realizowanym od czerwca do października 2024 roku.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska MLEKPOL
www.mlekpola.com.pl

Naturalny skład i uniwersalny smak

Andante Lady Fingers Biszkopty to delikatne, chrupiące biszkopty, przygotowane zaledwie 4 składników: jajek, mąki, cukru i soli. Idealne na przekąskę solo. Doskonale sprawdzają się również jako dodatek do jogurtów czy baza do wypieków. Naturalny skład i uniwersalny smak czynią je idealnym wyborem na każdą okazję.

Producent: I.D.C. Polonia
www.idcpolonia.pl



Klasyczny smak z delikatnymi akcentami

Kawa Boliwijski Niedźwiedź odznacza się słodkim, orzechowo-owocowo-czekoladowym smakiem. Złożony profil smakowy, intensywny aromat, pełne body i niska kwasowość tworzą niesamowite połączenie.

Producent: Medicaline Konrad Malitka
www.ecoblik.pl

Mieszanka piekarnicza MONCANA na bułki śniadaniowe

Mieszanka piekarnicza MONCANA na bułki śniadaniowe została wzbogacona o ekstrakt ze skrzypu polnego, który dzięki wysokiej zawartości krzemu, przyczynia się do wzmocnienia kości i stawów oraz poprawia kondycję skóry, włosów i paznokci. Wykazuje też działanie detoksykacyjne oraz wspiera układ odpornościowy, co może pomóc w zapobieganiu infekcjom. Regularne spożywanie skrzypu polnego może przyczynić się do regulacji ciśnienia krwi oraz łagodzenia bólów związanych z dolegliwościami układu pokarmowego.

Cena: 23,99 zł
Producent: MONCANA
www.moncana.pl





Desery jogurtowe SATINO

Desery jogurtowe SATINO o smaku brownie z czereśniami i wiśniami, sernika z mango i liczi oraz ciasta cytrynowego z malinami to propozycja dla prawdziwych smakoszy. To deser, który zaspokoi ochotę na słodki przysmak, poprawi humor i napełni optymizmem. Bogata kompozycja smakowa sprawia, że każda łyżeczka jest uczcą dla podniebienia.

Producent: Bakoma
www.bakoma.pl

Smakowe kielbaski śniadaniowe z suszonymi pomidorami

Smakowe kielbaski z dodatkiem wyrazistych, suszonych pomidorów od Doliny Dobra to produkt o czystym składzie, z najwyższej jakości polskiego mięsa, bez konserwantów i sztucznych dodatków. Już teraz kupując dwa opakowania kielbasek śniadaniowych od Doliny Dobra można wygrać 30 tys. zł. na kuchnię marzeń. Szczegóły konkursu na stronie: www.sniadatak.pl

Producent: Goodvalley
www.sniadatak.pl



Kawa ziarnista ekologiczna BRAZYLIJSKA SOWA 200 g

Charakteryzuje się delikatnym, łagodnym smakiem, umiarkowanie słodkim aromatem oraz niską kwasowością. Wyróżnia ją także wyważone body, łączy orzechowe, karmelowe, cynamonowe, miodowe i czekoladowe nuty.

Producent: Medicaline Konrad Malitka
www.ecoblik.pl

Skyr Duo z granolą

Skyr Duo z granolą to kolejna nowość od Bakomy. Dzięki dodanej łyżeczce, gotowy do spożycia w każdym miejscu i okolicznościach. Idealnie sprawdzi się jako drugie śniadanie. Dodatki nadają temu produktowi wyjątkowy charakter, czyniąc go idealnym szybkim posiłkiem dla osób ceniących sobie wygodę. Równie smaczny, jak pożywny.

Producent: Bakoma
www.bakoma.pl





Piwo Bobeer Gruit z ashwagandhą - dla niej, alkohol free

Bezalkoholowy Gruit wytwarzany w browarze rzemieślniczym Browar Bóbr zlokalizowanym w sercu Beskidu Wyspowego – Limanowej. W składzie zawiera: słód Pale Ale, słód pszeniczny, ekstrakt z korzenia Goryczki żółtej, ekstrakt z korzenia Witani ospalej (Ashwagandhy), ekstrakt z ziela Piołunu, drożdże ze szczepu Saccharomyces ludwigii.

www.bo-beer.pl



Piwo Bobeer Gruit z żeń-szeniem - dla niego, alkohol free

Bezalkoholowy Gruit produkowany rzemieślniczo w Browarze Bóbr w Limanowej. W składzie posiada: słód Pale Ale, słód pszeniczny, ekstrakt z owoców Cytrynowca chińskiego, ekstrakt z korzenia żeń-szenia koreańskiego, ekstrakt z ziela Piołunu, drożdże szczepu Saccharomyces ludwigii.

www.bo-beer.pl

REKLAMA



Odkrywanie głębi smaku sztuka fotografii produktowej

sesje produktowe
sesje biznesowe
sesje wizerunkowe
fotorelacje z wydarzeń
fotografia wewnątrz showroomu
wideofilmowanie

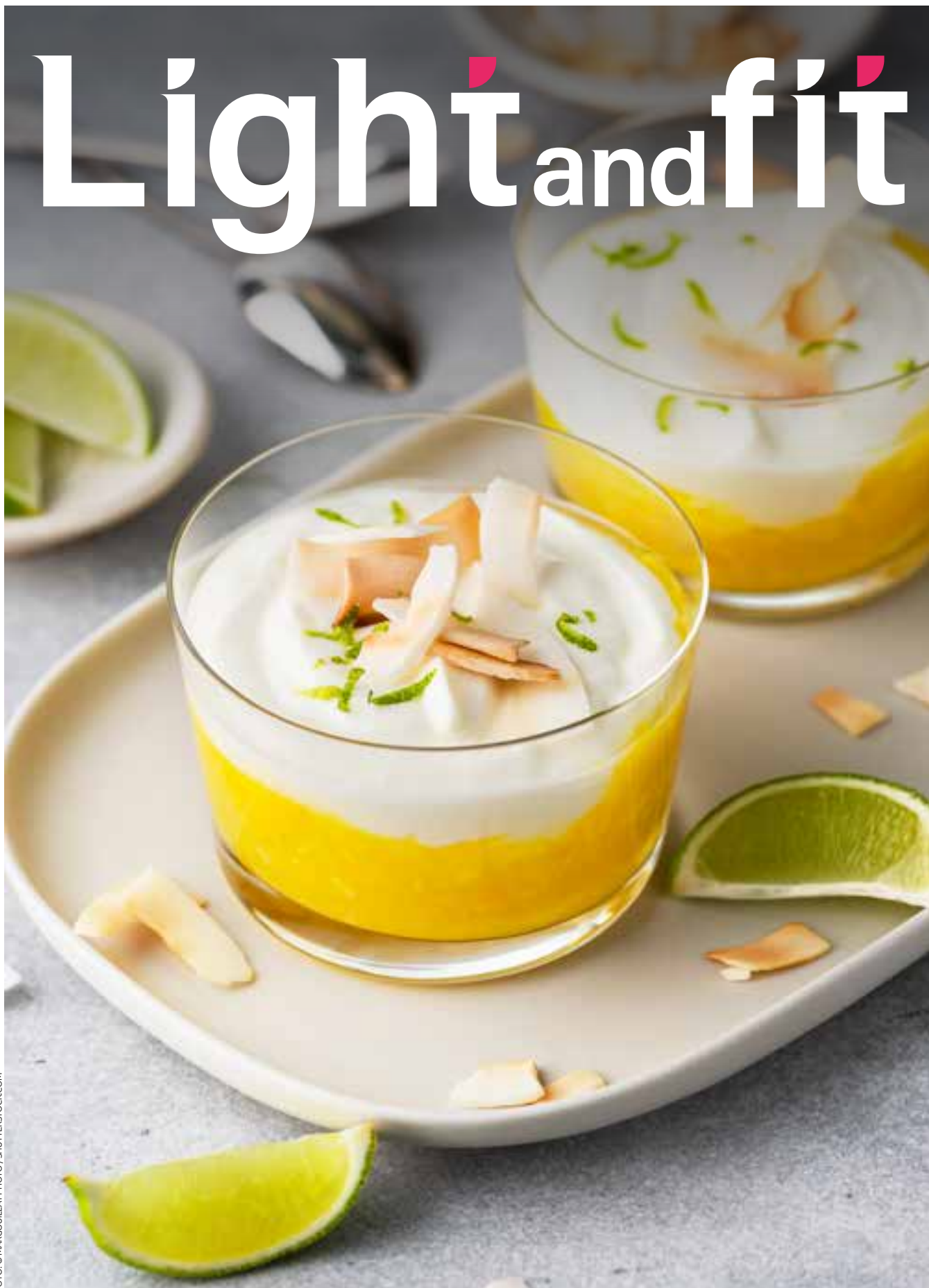
**DESIGN
BOOK**

☎ 577 007 626

www.designbook.pl



Light and fit



Lekka żywność na jesień

Produkty na chłodniejszy sezon

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Codzienne menu, a wraz z nim konsumenckie wybory, są w dużej części zależne od pory roku i aktualnej pogody. Klasyczna jesienna lista zakupów obfituje w produkty rozgrzewające, pożywne i sycące. Nie oznacza to jednak, że do wyboru mamy wyłącznie ciężkie dania i przekąski. Wśród asortymentu sklepów spożywczych można również znaleźć odpowiednią na chłodniejszy sezon lekką żywność.

Jesienią sklepowy asortyment poszerza bogata gama produktów proponowanych specjalnie na tę porę roku. Charakterystyczne smaki, zawartość określonych składników i przypraw, a nawet tematyczny design opakowań eksponowanych w sklepowej ofercie mówi o nadejściu chłodniejszego sezonu, kiedy szczególnie chętnie spędzamy czas w domowym zaciszu, ciesząc się długimi jesiennymi wieczorami w towarzystwie ciepłych napojów, smakowitych przekąsek czy rozgrzewających dań. Nasze preferencje jako konsumentów nieustannie się zmieniają, a w ślad za ewoluującymi potrzebami zmienia się dostępna oferta produktów spożywczych. Obecnie jednym z trendów w żywieniu i zakupach jest poszukiwanie lżejszych zamienników dla ciężkich, tradycyjnych potraw. Nabywcy oczekują dziś, że wśród produktów w sklepowym asortymencie oprócz klasycznych artykułów, znajdą żywność m.in. o niższej zawartości tłuszczu, cukru czy sztucznych substancji, bezglutenową, bez laktozy czy też odpowiednią dla wegan, a jednocześnie nie będą musieli rezygnować z ulubionych smaków, np. charakterystycznych dla obfitującego w aromaty i kolory jesiennego sezonu. Jeśli przyrzeć się dostępnemu asortymentowi, okazuje się, że lekkich



propozycji odpowiednich na tę porę roku nie brakuje.

Rozgrzewający symbol jesieni

Trudno znaleźć danie bardziej kojarzące się z jesienią niż aromatyczna, gorąca zupa. Pełna warzyw i przypraw zapewnia tak potrzebną dawkę energii i skutecznie rozgrzewa organizm na przekór chłodnej aurze. Wraz ze wzrostem znaczenia segmentu żywności „convenience” (żywność wygod-

na) w ciągu kilku ostatnich lat kategoria zup gotowych, przeznaczonych do podgrzania, znacznie się rozwinęła. Swoje produkty wprowadziło na rynek wielu producentów, zapewniając szeroki wybór smaków, rodzajów opakowań (np. w formie saszetki, pojemniczka, kartonu, butelki) i pojemności. Łatwość przygotowania oraz wygodne w użyciu opakowania sprawiają, że konsumenci chętnie sięgają po ten typ produktów

jako zamiennik dla domowej zupy, chociażby kiedy brakuje czasu na samodzielne przygotowanie posiłku. Wśród gotowych zup do podgrzania znaleźć można wiele smaków inspirowanych tradycyjną polską kuchnią, w lżejszej odmianie bezmięsnej zupy krem. Są to np. zupy z dyni, pomidorów, zielonego groszku albo wersje jarzynowe skomponowane z kilku warzyw.

Smaki sezonu w lekkiej formie

Z jesiennym menu w wyjątkowy sposób kojarzą się także charakterystyczne dla tej pory roku owoce i warzywa, a także sporządzane na ich bazie potrawy.

Ciasto marchewkowe, dyniowe czy szarlotka to kwintesencja sezonowych kulinariów. Na sklepowych półkach w tym okresie nie brakuje produktów inspirowanych tymi smakami i aromatami, również tych w lżejszej odmianie – o mniejszej zawartości węglowodanów, tłuszczu, bez glutenu czy laktozy, z dużą porcją błonnika pokarmowego czy odpowiednich dla wegan.

Mogą to być np. marchewkowe, dyniowe czy jabłkowe ciastka na bazie płatków jaglanych czy gryki, wzbogacone ziarnami

słonecznika lub siemienia lnianego, a także charakterystycznymi jesiennymi przyprawami – kardamonem, cynamonem, imbirem czy anyżem.

Popularną jesienną opcją do chrupania są owocowe i warzywne chipsy. Suszone plastry marchewki, buraka czy innych warzyw, czasem wzbogacone przyprawami, mogą urozmaicić jadłospis między posiłkami. Do przegryzania w wolnych chwilach wybierane są także chipsy owocowe. Suszone jabłko i gruszka to typowe jesienne propozycje, podobnie jak mieszanki orzechów, po które sięgamy np. podczas domowych seansów filmowych, jesiennej lektury lub nauki. Różne pojemności opakowań pozwalają wybrać produkt odpowiedni do konsumenckich potrzeb – wspólnego chrupania w domu lub przekąszania w przerwie między nauką lub pracą.

Jesienią rośnie też zainteresowanie lekkimi owsiankami i jaglankami. W tej kategorii produktów również znajdują się propozycje o sezonowych smakach. To przede wszystkim klasyczny duet jabłka z cynamonem, ale także żurawina, śliwka, gruszka. Konsumenci mają do wyboru produkty gotowe do spożycia, zamknięte w pojemniczku albo tubce, ale także mieszanki do samodzielnego sporządzenia w połączeniu z ulubionym składnikiem – mlekiem, napojem roślinnym, jogurtem itp. Podobne zastoso-

stosowane są jako dodatek do mleka, napojów roślinnych, jogurtów i deserów.

Na sklepowych półkach, w pobliżu płatków i musli, ale także w strefie kas lokowany jest jeszcze jeden typ produktów, wybiera-



nych jako jesienna przekąska. To zyskujące ostatnio dużą popularność owocowe musy w tubce. Smaki jabłkowy, jabłkowo-marchewkowy, brzoskwiniowy i inne wersje inspirowane sezonowymi darami natury to tylko mała część propozycji z tego asortymentu.

Dania nie tylko na pierwsze chłody

W jesiennym asortymencie sklepów spożywczych nie może zabraknąć też sycących dań gotowych przeznaczonych do podgrzania oraz produktów do samodzielnego sporządzenia sycącego, ciepłego posiłku w domu. Poza zupami dużym zainteresowaniem cieszą się dania na bazie makaronów, ryżu, ciecierzycy i kasz, przede wszystkim gryczanej, kuskus i bulgur. Wzbogacone różnymi dodatkami warzywnymi, mięsnymi



lub roślinnymi zamiennikami mięsa oraz odpowiednim sosem tworzą sycące, urozmaicone potrawy. Popularną potrawą na jesień z segmentu „convenience food” jest np. leczo warzywne, kaszotto, ragout, warzywa, ryby lub mięso w sosie. W lżejszych wersjach ciężkie sosy zastępowane są świeżym dressingiem, sosem sojowym czy balsamicznym.

Samodzielnym daniem lub dodatkiem do potrawy z tej kategorii produktów są również gotowe boxy sałatkowe, które występują w bardzo wielu wersjach. Wśród składników pojawiają się: kurczak, sery, tofu, burak, nasiona słonecznika, kasze, fasola, pomidory, oliwki itp., a także sosy lub dressingi do dopełnienia sałatki tuż przed podaniem.

Jesienne słodkości

Jesienna lista zakupów wielu osobom kojarzy się też ze słodkimi przysmakami, które z pomocą gotowej mieszanki można w kilka chwil przyrządzić w domu i podawać z ulubionymi dodatkami. W ten sposób wykonać można m.in.: gofry, ciasteczka, biszkopt, racuchy czy naleśniki. Obecnie na rynku pojawiają się również ich wersje bezglutenowe czy o zmniejszonej zawartości cukru. Są to mieszanki do wypieku np.: gofrów gryczanych, ciasteczek owsianych oraz z ziarnami zbóż, racuchów owsianych czy bezglutenowych naleśników i ciast. W tej kategorii produktów konsumenci mogą znaleźć wiele propozycji na lekki jesienny deser. ♦



Smaki jak z domowej spiżarni

Kiszonki dostępne w ofercie sklepów

Tekst **Magda Baskurzyńska**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Kiszone warzywa pod wieloma różnymi postaciami już od lat zajmują istotne miejsce na podstawowej liście domowej spiżarni. Tego typu przetwory są cenione przede wszystkim ze względu na wiele walorów smakowych oraz zdrowotnych. Większość osób sięga po nie podczas sezonu jesienno-zimowego, jednak tak naprawdę wszelkie kiszone warzywa idealnie się sprawdzą również jako część jadłospisu podczas pory letniej lub wiosennej, kiedy charakteryzują się równie bogatym i zachwycającym smakiem.

Polacy zdecydowanie najczęściej wybierają kiszone ogórki. Idealnie sprawdzają się jako dodatek do różnych dań obiadowych, sałatek warzywnych, czy nawet jako szybka i wartościowa przekąska w trakcie zabieganego dnia. Poza tymi najpopularniejszymi również cenione są przetwory wykonane z wielu innych warzyw i owoców, np. kapusty, papryki, rzodkiewki czy buraków. Szeroką gamę witamin połączony z niepowtarzalnymi walorami smakowymi sprawia, że coraz więcej producentów decyduje się na wprowadzenie konserwowanych warzyw i owoców do swojego asortymentu.

Czym dokładnie są kiszonki?

Widok babć przekładających świeże, zebrane prosto z ogródka warzywa do specjalnie przygotowanych słoików, to jedno ze wspomnień z czasów dziecięcych. Współcześnie konserwowe przetwory są jednak o wiele łatwiej dostępne. Zajmują dużą część sklepowych półek, dlatego bez najmniejszego problemu każdy ma do nich dostęp na wyciągnięcie ręki. Wielu

osobom nasuwa się jednak następujące pytanie – w jaki sposób produkowane są kiszonki?

Wybrane warzywa lub nawet owoce są poddawane fermentacji, w której ważną rolę odgrywają bakterie mlekowe. Cały proces kiszenia jest określany mianem fermentacji żywności. Bakterie zamieniają wszelkie cukry na kwas mlekowy, który zabija bakterie powodujące procesy gnilne. W całym procesie powstają również małe ilości

kwasu octowego i alkoholu, które wpływają na niepowtarzalny smak i odpowiednie zakonserwowanie.

Najpopularniejsze kiszonki – ogórki

Kiszone ogórki są najczęściej kojarzone z tradycyjną kuchnią polską oraz niemiecką. Idealne jako dodatek do obiadu, zawierają wiele wartości odżywczych, które pozytywnie wpływają na funkcjonowanie układu odpornościowego. Są bogate w magnez, fosfor oraz potas. Zawierają dużą ilość witamin, w skład których wchodzi te z grupy B, C, K, E oraz A. Zbiór cennych składników wpływa na poprawę kondycji włosów, paznokci i skóry, natomiast przewaga wody zawartej w składzie ogórków sprawia, że idealnie sprawdzą się w okresie letnim, kiedy dodatkowo gaszą pragnienie. Sama witamina C występująca w ich składzie pomaga w walce z przeziębieniem i delikatnymi infekcjami, które najczęściej uprzykrzają wielu osobom życie podczas sezonu jesienno-zimowego. Przyczyniają się do odbudowy flory jelitowej oraz chronią układ pokarmowy przed działaniem antybiotyków. Na rynku można dostać wiele urozmaiconych kiszonek, z dodatkami aromatycznych przypraw, które całkowicie odmieniają ich smak.

Poza solą spożywczą może to być między innymi

papryka, czosnek czy pieprz. Wśród mniej typowych propozycji, które również doskonale się sprawdzą, są liście wiśni, malin, porzeczki, a także dębu.



Kiszona kapusta

Równie cenioną propozycją wybieraną przez wiele osób jest kiszona kapusta. Podobnie przygotowywana jak w przypadku innych opcji, posiada także wiele wartości odżywczych. Spożywana regularnie wpływa na procesy trawienne, spowalnia procesy starzenia, wspiera pracę wzroku, ma właściwości przeciwzapalne, działa przeciwbólowo przez zawarty w niej kwas mlekowy, pozytywnie wpływa na profil lipidowy i poziom glukozy, wspomaga działanie układu odpornościowego i sercowo-naczyniowego. Warto również wziąć pod uwagę jej możliwości wspierania odporności organizmu. Doskonale komponuje się z dodatkiem kilku ząbków świeżego czosnku, który podbija jej smak. Stosowana najczęściej jako dodatek do typowo polskich obiadów, przez co jest bardzo często wybierana przez wiele osób.

Wyjątkowy smak papryki

Wśród wielu kiszonych propozycji znajduje się również papryka. Pomimo podobnego sposobu przygotowania, wyróżnia się swoim charakterystycznym lekko pikantnym smakiem. Doskonale komponuje się w połączeniu z wieloma innymi warzywami. Jest często stosowana jako jeden ze składników przepysznych kanapek lub sałatek, doskonale podbijając ich smak. Równie zalecane jest wykorzystanie jej jako dodatku do zup i sosów. Wśród sposobów kiszenia, znajduje się papryka po węgiersku, z dodatkiem octu jabłkowego i oliwy. Równie popularna jest ostrzejsza wersja, z dodatkiem ostrych papryczek chilli lub jalapeño.

Buraki o cennych właściwościach

Buraki kiszone, czyli warzywa korzeniowe, zawierają wiele bioaktywnych skład-

Kiszonki idealnie sprawdzają się jako dodatek do różnych dań obiadowych, sałatek warzywnych, czy nawet jako szybka i wartościowa przekąska w trakcie zabieganego dnia



tek do obiadów sprawdzają się również w formie soku z kiszonych buraków. Napój o charakterystycznym smaku z dodatkiem imbiru, jabłek lub pomarańczy z pewnością odnajdzie wielu zwolenników pragnących urozmaicić swoją dietę.

Pozostałe warzywa kiszone

Poza tymi wymienionymi powyżej, na sklepowych półkach można znaleźć wiele innych, równie zadowalających propozycji, które z pewnością zagospodzą na stołach wielu osób. Takie warzywa

ników, które pozytywnie wpływają na odporność. W skład zestawu witamin, które w nich występują, wchodzi: żelazo, wapń, sód, potas, cynk, chlor, magnez i miedź. Dodatkowo warto wziąć pod uwagę zawartość witamin C, E, a także B6. Poza ich wykorzystaniem jako doda-

tek jak: seler, brukselka, cebula, pomidory, dynia, cukinia również zawierają duże ilości zdrowych wartości. Sprawdzają się zarówno jako składniki wyśmienitych przepisów, jak i szybka przekąska pomiędzy posiłkami. Są niskokaloryczne, dzięki czemu doskonale dopasują się do wielu diet, nawet tych redukcyjnych.

Jakie owoce można kisić?

Poza warzywami równie zachwycające mogą okazać się kiszone owoce. Tutaj idealnie sprawdzają się: jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, winogrona oraz truskawki. Ich słodki posmak doskonale się sprawdzi w połączeniu z wytrawnymi potrawami, podkreślając ich smak. ♦



Kontrole handlowe

Jakość przypraw i ziół dostępnych w sprzedaży

Tekst **Monika Pawluk** na podstawie: IJHARS
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w I kwartale 2024 r. przeprowadziła kontrolę przypraw i ziół w zakresie jakości handlowej. Sprawdzano, czy produkty spełniają wymogi zadeklarowane na opakowaniach asortymentu stosowanego jako dodatki do potraw, dostępnego w ofertach sklepów detalicznych.

Jak informuje na swojej stronie internetowej Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, celem tej planowej kontroli było sprawdzenie jakości handlowej ziół i przypraw w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami i wymaganiami, których spełnienie zostało zadeklarowane w oznakowaniu produktu i/lub dokumentach towarzyszących.

Kontrola na etapie sprzedaży detalicznej

„Produktami priorytetowymi były przyprawy paczkowane: jednoskładnikowe (w szczególności oregano i majeranek) oraz przyprawy wieloskładnikowe (np. mieszanki przypraw typu: zioła prowansalskie, pieprz ziołowy, garam masala, curry). Kontrola przeprowadzona została na etapie sprzedaży detalicznej w I kwartale 2024 r. na terenie całego kraju” – informuje IJHARS na swojej stronie internetowej.

Kontrole przypraw i ziół prowadzone były łącznie w 94 sklepach. Podczas realizowanych czynności inspektorzy stwierdzili nieprawidłowości w 22 placówkach (co stanowi 23,4% spośród skontrolowanych placówek).

Weryfikacja cechy produktów

W trakcie kontroli sprawdzano między innymi cechy organoleptyczne. Kontrolą cech organoleptycznych objętych zostało łącznie 50 partii tego rodzaju dodatków do potraw. Według informacji opublikowanej przez IJHARS po kontroli w tym zakresie nie zakwestionowano żadnej partii przypraw i ziół.

to 135 partii towarów, z czego zakwestionowano 6 partii (4,4%). Nieprawidłowości stwierdzono głównie w przyprawach jednoskładnikowych i dotyczyły one przede wszystkim obecności martwych owadów oraz innych zanieczyszczeń w postaci np. fragmentów tworzywa sztucznego. W przypadku 1 partii majeranku stwierdzono zaniżoną masę netto. Parametry fizykochemiczne kwestionowano tylko w 1 partii przypraw wieloskładnikowych, stwierdza-



jąc w przyprawie typu kebab gyros zawyżoną zawartość soli” – czytamy w wynikach kontroli opublikowanych na stronie internetowej IJHARS.

Znakowanie

Przyprawy i zioła dostępne w asortymentach sklepów detalicznych sprawdzano także pod kątem oznakowania umieszczonego na opakowaniach. „W zakresie znakowania sprawdzono 276 partii, z czego 41 zakwestionowano (14,9%), głównie z uwagi na brak informacji w nazwie produktu o jego postaci, tj.: suszony, otarty, mielony. Doty- ➤



DLA PROFESJONALISTÓW

Wysoka jakość i szeroki asortyment

Firma Filar od 27 lat zapewnia bogaty wybór oryginalnych przypraw z całego świata, własnych mieszanek, herbat oraz produktów tworzonych na specjalne zamówienie każdego, nawet najbardziej wymagającego klienta. Gwarantujemy niepowtarzalny smak i powtarzalność jakościową każdego z dostępnych produktów.

Zapraszamy do kontaktu!



czyło to zarówno przypraw jedno-, jak i wieloskładnikowych. Ponadto w przyprawach jednoskładnikowych stwierdzono, m.in.: Sugerowanie szczególnych właściwości produktów poprzez umieszczenie w oznakowaniu informacji typu: „PRZYPRAWY BEZ CHEMII”, „BEZ chemii 100% z natury”, „Nasze produkty nie zawierają sztucznych dodatków typu konserwanty, barwniki, aromaty itp.”. Zamieszczenie obowiązkowych informacji na etykiecie przy użyciu czcionki o zbyt małym rozmiarze (poniżej 1,2 mm)” – podaje IJHARS w komunikacie opublikowanym na swojej stronie internetowej.

Wśród nieprawidłowości ujawnionych przez inspektorów w trakcie kontroli było także wprowadzanie w błąd konsumentów poprzez zastosowanie w opisie aukcji na stronie internetowej nazw produktów z użyciem określenia ECO, które odnosiło się do opakowania produktu. Jak podkreśla w swoim komunikacie IJHARS „taki sposób prezentacji nazw wyrobów mógł sugerować konsumentom, że są to produkty ekologiczne, chociaż przyprawy nie pochodzą z produkcji ekologicznej”. Do błędów wykrytych podczas prowadzonych czynności należało także zastosowanie w oznakowaniu produktu ekologicznego sprzecznych informacji w zakresie pochodzenia, polegające np. na umieszczeniu na opakowaniach informacji typu: „Rolnictwo UE/spoza UE” oraz „Kraj pochodzenia: Egipt”.

Przyprawy wieloskładnikowe objęte kontrolą

Z kolei w przyprawach wieloskładnikowych zakwestionowano również, m.in.: brak wskazania warunków przechowywa-

nia lub warunków użycia. Do przewinień można zaliczyć także podanie w oznakowaniu określenia sugerującego szczególne właściwości produktu: „BEZ chemii 100% z natury”.

Niektóre z kontrolowanych produktów nie posiadały odpowiedniego oznakowania pod względem składników wywołujących alergię. Do tego typu błędów zaliczyć można np. brak wyróżnienia za pomocą czcionki składników alergennych znajdujących się w wykazie składników, np. gorczycy.

Jak podaje w swoim komunikacie IJHARS jednocześnie „w przypadku 6 partii przypraw jednoskładnikowych i 1 partii przypraw wieloskładnikowych stwierdzono przekroczenie daty minimalnej trwałości”. Natomiast oznakowanie skontrolowanych partii często zawierało jednocześnie kilka niezgodności.

Zastosowane sankcje

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości, na podstawie przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, inspektorzy wydali łącznie dziewięć decyzji administracyjnych nakładających kary pieniężne. Wydali także sześć decyzji w związku z odstąpieniem od wymierzenia kary pieniężnej ze względu na niską szkodliwość czynu oraz cztery decyzje nakazu-

jące zniszczenie towaru niespełniającego wymagań jakości handlowej.

Dodatkowo nałożone zostały trzy mandaty karne oraz wydano trzynaście zaleceń pokontrolnych. Jak informuje w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej IJHARS, z uwagi na niezakończone postępowania administracyjne oraz trwające

“

Celem kontroli było sprawdzenie jakości handlowej ziół i przypraw w zakresie zgodności z przepisami, których spełnienie zostało zadeklarowane w oznakowaniu produktu

procedury odwoławcze, ostateczna liczba i wielkość zastosowanych sankcji może ulec zmianie.

Działania dla bezpieczeństwa konsumentów

Przyprawy i zioła stanowią istotną kategorię produktową w branży spożywczej. Produkty stosowane jako popularne

dodatki do przyrządzania potraw i ciast dostępne są na rynku w wielu wariantach jako produkty jednoskładnikowe, ale również mieszanki ziół czy przypraw. Aromat świeżych ziół urozmaica dania i – w zależności od wybranego rodzaju przyprawy – podkreśla ich wyjątkowy smak. Ekologia i bezpieczeństwo użytkowników to czynniki istotne we współczesnej produkcji. Kontrole prowadzone przez wyznaczone do tego instytucje pozwalają sprawdzić, czy producenci oraz podmioty zajmujące się handlem przestrzegają wymogów dotyczących wytwarzania żywności i czy oznakowania umieszczone na opakowaniach są zgodne z tym, co zawiera w sobie produkt. ♦



Kosmetyki



Pielęgnacja skóry

Preparaty do różnych zadań

Tekst **Magda Baskurzyńska**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Coraz więcej osób zaczyna zwracać szczególną uwagę na odpowiednią pielęgnację skóry. Zarówno skóra twarzy, jak i ciała wymaga zastosowania określonych produktów, które pozytywnie wpłyną na jej kondycję. Na rynku pojawia się szereg kremów, olejków, balsamów i wielu innych tego typu kosmetyków, które są przeznaczone do określonego typu cery.

Rutyna pielęgnacyjna składa się z kilku istotnych etapów, przy których niezbędne jest zastosowanie określonych kosmetyków. Każdy z nas ma inny typ cery. Może być między innymi: sucha, podrażniona, naczynkowa, z trądzikiem, czy nawet dojrzą lub mieszana. Ważne jest określenie jej rodzaju, do którego należy dopasować odpowiedni rodzaj kosmetyków pielęgnacyjnych.

Jak rozpoznać typ skóry?

Przed wyborem kosmetyków, warto zwrócić uwagę na określenie typu skóry. Jak to zrobić? Jednym z najprostszych sposobów na rozpoznanie rodzaju skóry twarzy, jest dokładna analiza jej wyglądu bez wcześniejszego stosowania kosmetyków nawilżających czy złuszczących. Można

również zastosować metodę przyłożenia chusteczki do twarzy. W przypadku pojawienia się na niej oleistych plam oznacza to, że cera jest tłusta lub mieszana. Inaczej jest w sytuacji, gdy skóra jest napięta, co świadczy zazwyczaj o jej przesuszeniu. Ważna jest obserwacja, dzięki której wiele osób będzie w stanie stwierdzić jaki typ skóry posiada.

Oczyszczenie twarzy

Jednym z podstawowych kroków sprzyjających poprawnej pielęgnacji skóry twarzy jest jej dogłębne oczyszczenie. Na rynku jest wiele dostępnych tego typu kosmetyków w formie płynu, pianki, żelu, mleczka czy kremu. Wybrany według własnych preferencji produkt powinien idealnie oczyszczać skórę przed nałożeniem dalszej pielęgnacji.

Idealne odświeżenie

Dogłębne oczyszczenie to nie tylko wstępne etapy pielęgnacji, ale również złuszczenie suchego naskórka. W tym celu stosowane są różnorodne peelingsi dostępne na przykład w ofercie drogerii stacjonarnych oraz internetowych. Mogą to być peelingsi enzymatyczne lub te ze ściernymi drobkami, które zaleca się stosować jedynie 2-3 razy w tygodniu.



Przywrócenie skórze odpowiedniego pH

Warto również zwrócić uwagę na wybór toniku do twarzy. Mowa tutaj o płynnym produkcie stosowanym na oczyszczonej skórze twarzy, szyi oraz dekolту. Kosmetyk produkowany na bazie wody z wieloma naturalnymi dodatkami tonizuje, odświeża oraz tworzy bazę pod kolejne kosmetyki pielęgnacyjne.

Ochrona przed promieniowaniem słonecznym

Specjalne kremy z filtrem UV nawilżają skórę, dodatkowo chroniąc ją przed wcześniejszym starzeniem. Konsumentci poszukują produktów dobrej jakości, które powinny między innymi stanowić ochronę przed powstawaniem zmarszczek.

Dodatkowa pielęgnacja

Różnego rodzaju maseczki idealnie wpływają na błyskawiczną poprawę kondycji



skóry. Doskonale sprawdzą się przed ważnymi uroczystościami czy wyjazdami, dogłębnie ją nawilżając. Istnieje wiele rodzajów maseczek, które dostosowane są do określonego typu cery. Na przykład, skóra zmęczona i poszarzała całkowicie odzyska swój blask przy stosowaniu maseczki z witaminą C. Inaczej jest w przypadku suchej, która potrzebuje np. kwasu hialuronowego powodującego jej intensywne nawilżenie. Wiele, szczególnie młodych osób boryka się z niedoskonałościami. Tutaj można sięgnąć np. po maskę z dodatkiem białej glinki. Szeroki wybór dostępnych maseczek sprawia, że każdy może znaleźć coś idealnego dla siebie i swojego typu skóry.

Szczególna pielęgnacja

Skóra pod oczami jest o wiele cieńsza niż ta na pozostałej powierzchni twarzy, dlatego wymaga zastosowania specjalnych produktów zapobiegających utracie jej elastyczności oraz nieestetycznego wiotczenia i marszczenia. Osoby zmagające się z tym problemem poszukują wtedy specjalnych kremów o delikatnej formule, które charakteryzują się właściwościami nawilżającymi i zmiękczającymi.

Dostarczenie składników aktywnych

Kolejnym produktem, który znajduje się na liście niezbędnych kosmetyków pielęgnacyjnych, jest serum do twarzy. Tego typu produkt może być wykorzystywany na wiele sposobów. Idealnie się sprawdzi jako wzmocnienie codziennej pielęgnacji lub jej sporadyczne uzupełnienie.

Pielęgnacja ciała jest tak samo ważna

Wiele osób skupia się przede wszystkim na dbaniu o kondycję skóry twarzy. Warto jednak wziąć pod uwagę również skórę na pozostałej części ciała, która jest tak samo wrażliwa jak w przypadku cery.

Prawidłowe etapy pielęgnacji są podobne do tych wykonywanych w przypadku twarzy, a efekty mogą być zaskakujące.

Rutyna pielęgnacyjna składa się z kilku etapów, przy których niezbędne jest zastosowanie określonych kosmetyków, których szeroka gama dostępna jest na rynku

Kosmetyki oczyszczające ciało

Podstawowym krokiem każdej rutyny pielęgnacyjnej jest oczywiście dokładne oczyszczenie. Do mycia ciała warto wybrać delikatne, niepodrażniające mydło lub żel pod prysznic. Wśród wielu propozycji znajdują się również specjalne olejki. Szczególnie cenione ze względu na swoją nawilżającą konsystencję. Odpowiednio dopasowane kosmetyki nie podrażnią skóry, pozostawiając ją gładką i oczyszczoną.



powierzchni ciała jest tak samo istotne jak w przypadku twarzy.

Najbardziej zalecanym sposobem na utrzymanie idealnego poziomu nawilżenia i jędrności skóry, jest regularne stosowanie balsamów, masel do ciała czy innych tego typu produktów. Stosowanie kremów

nawilżających po kąpieli lub prysznicu pozwoli utrzymać jej idealną wilgotność. Najczęściej zalecane są produkty zawierające glicerynę, masło shea oraz kwas hialuronowy.

Skutki braku odpowiedniej pielęgnacji

Prawidłowo skomponowana rutyna pielęgnacyjna ma bardzo duże znaczenie. Wśród wielu negatywnych skutków pojawiających się przy rezygnacji ze stosowania kosmetyków pielęgnacyjnych znajduje się zwiększona liczba wyprysków i trądziku czy matowienie skóry. Wynika to głównie z dużego gromadzenia brudu, oleju oraz martwych komórek naskórka, czemu można zapobiec, stosując produkty złuszczone. Równie przykre efekty pojawiają się przy braku odpowiedniego nawilżenia. Skóra może zostać odwodniona, a tym samym mniej jędrna i matowa. Równie szkodliwe jest słońce powodujące szybsze starzenie się skóry. ♦

Peeling do ciała

Tak samo jak w przypadku powyżej opisanej pielęgnacji skóry twarzy, warto również sięgnąć po peeling, który złuszcza martwy naskórek i oczyszcza skórę.

Regularne nawilżanie skóry na



Dezodoranty i antyperspiranty

Jak rozwija się kategoria preparatów przeciwpotowych?

Tekst **Monika Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Nadmierna potliwość to problem, z którym zmagają się wiele osób. Dla poprawy komfortu codziennego funkcjonowania sięgają po dezodoranty, antyperspiranty oraz inne środki przeciwpotowe. Na rynku dostępnych jest wiele kosmetyków oraz specjalnych preparatów, dedykowanych tym osobom.

Główne wymagania, jakie osoby, które dotyka problem nadmiernej potliwości, mają wobec preparatu, jest blokowanie potu i neutralizowanie bakterii. Konsumenci zazwyczaj chcą, żeby efekt świeżości i suchości w okolicy pach, stóp czy dłoni utrzymywał się i zapewniał ochronę przez wiele godzin. Nowoczesne produkty oprócz spełniania podstawowej funkcji również pielęgnują skórę. Na rynku dostępnych jest szereg produktów, których stosowanie pozwala zminimalizować problem potliwości w różnych sferach ciała. Bo przykry zapach związany z wydzielaniem się potu, to nie tylko pachy, ale również stopy. Wiele osób zmagają się również z potliwością dłoni, co również stanowi dla nich duży dyskomfort w codziennym funkcjonowaniu.

Antyperspiranty w sprayu

Popularnym rozwiązaniem z drogerijnych i sklepowych półek, po które sięga wiele osób są dezodoranty o właściwościach antyperspirantu. Preparaty zamknięte w metalowym lub plastikowym opakowaniu w formie aerozolu są wygodną

formą do codziennego stosowania. Różnią się składem oraz trwałością ochrony, niektóre preparaty działają do 24 godzin, inne według zapewnień producentów gwarantują ochronę do 48 a nawet do 72 godzin.



W ofertach drogerii znaleźć można spraye zapachowe jak i bezzapachowe. Tak aby każdy mógł znaleźć odpowiednie rozwiązanie, niezależnie od tego, czy jest miłośnikiem kwiatowych, świeżych, owocowych czy roślinnych aromatów, czy nie przepada za perfumowanymi kosmetykami. Konsumenci wybierać mogą również z bogatej gamy produktów wzbogaconych o dodat-



kowe składniki mineralne, na przykład magnez. Antyperspiranty w aerozolu w prosty sposób aplikuje się na skórę pach, stóp czy dłoni. Preparaty tego typu zazwyczaj bardzo szybko się wchłaniają. Konsumenci szukają produktów, które nie

wysuszają skóry, dzięki zawartości dodatkowych składników pielęgnują ją. Często zwracają uwagę również na to, czy dany preparat po zastosowaniu na ciało nie będzie pozostawiał białych śladów na ubraniu. Co również istotne w doborze tego typu kosmetyków, na rynku dostępne są linie odrębne dla pań i panów. Kosmetyki tworzone są w taki sposób, aby uwzględniać indywidualne potrzeby kobiet i mężczyzn.

Ochrona w sztyfcie

Kolejnym rodzajem preparatów dedykowanym na przeciwdziałanie potliwości są antyperspiranty w sztyfcie. Produkty tego typu występują w różnych wersjach, dedykowanych dla kobiet oraz mężczyzn, uwzględniając ich fizjologię oraz indywidualne potrzeby. Kosmetyki różnią się konsystencją, która może występować w formie krystalicznej, kremowej lub płynnej. Roll-on podobnie jak dezodorant w sprayu blokuje pot i zapobiega powstawaniu przykrego zapachu. Stosowany jest miejscowo na skórę

pach. Tego typu preparaty posiadają składniki, które sprzyjają także pielęgnacji skóry. Nie wysuszają jej, ale nieco dłużej niż w przypadku aerozoli – w strefie, na którą zaaplikowano kosmetyk może pojawić się odczucie lepkości. Każdy preparat ma odmienne właściwości oraz długość działania. Identyfikacja jak w przypadku dezodorantów ochrona po zastosowaniu antyperspirantu w sztyfcie może wynosić od kilku godzin do kilku dni.

Żele do mycia i chusteczki

Antyperspiranty występują także w formie żelu do mycia. To wygodna opcja, ponieważ już w czasie codziennych kąpieli można neutralizować problem pocenia się i bakterie. Żel stosuje się na całe ciało, aplikowany jest na wszystkie strefy, które są narażone na nadmierną potliwość. Podobnie jak standardowe antyperspiranty likwiduje nieprzyjemny zapach, zapewnia świeżość oraz poczucie komfortu. W tej kategorii produktów wyróżnić można również żele do rąk czy stóp, przeznaczone do stosowania na przykład



po kąpieli, a na dłonie doraźnie gdy pod wpływem stresu i ciepła pojawia się na nich pot. Wystarczy optukać dłonie i zastosować na nie preparat. Doraźnym i ekspresowym sposobem w sytuacjach pocenia się stosowane są również chusteczki o właściwościach antyperspirantu. Do wyboru są np. produkty, które mają zapewnić świeżość, przyjemny zapach, czasami też pielęgnację, nawilżenie skóry i efekt chłodzenia. Takie rozwiązanie sprawdza się na przykład w podróży, gdy ktoś od kilku godzin jest w drodze i potrzebuje szybkiego odświeżenia. Chusteczki też nie zajmują zbyt wiele miejsca w torbie podróżnej czy walizce.

Problem pocenia się niejednokrotnie dotyczy również skóry głowy i wło-

skosmetyków, które oprócz ochrony przed potem nadadzą włosom puszystość, świeżość oraz przyjemny zapach. Skóra głowy jest wrażliwa na podrażnienia, dlatego preparat powinien być delikatny.

Naturalne preparaty

Odminną kategorią produktów są różnego rodzaju maści oraz kremy, które wytwarzane są z myślą o osobach intensywnie pocących się. To produkty zazwyczaj do zastosowania na skórę dłoni i stóp. Klienci zwracają uwagę, żeby produkt był wydajny i nie podrażniał skóry. Ważnymi właściwościami tego typu asortymentu jest szybkie wysychanie, konsystencja ułatwiająca aplikację i rozsmarowywanie emulsji po powierzchni skóry. Dodatkowymi atutami jest przyjemny zapach. Część osób nie toleruje kosmetyków perfumowanych i dla nich istotnym kryterium wyboru takiego kremu lub maści będzie brak zapachu.

Wśród dezodorantów, antyperspirantów oraz innych środków przeciwpotowych dużą grupę stanowią produkty naturalne. Tworzone na bazie naturalnych składników, a ich produkcja wpisuje się w założenia zrównoważonego rozwoju i przejawia w dużej trosce o środowisko. Odnosi się to do składów preparatów oraz ich opakowań. ♦

Produktem przeciw poceniu się z drogerijnych półek są m.in. dezodoranty o właściwościach antyperspirantu. Produkty zamknięte w metalowym opakowaniu są formą do codziennego stosowania

sów. Aby nie był aż tak dotkliwy, na rynku dostępne są specjalne szampony na intensywne pocenie się. Preparaty przeznaczone do stosowania miejscowo na skórę głowy, zazwyczaj w swoim składzie posiadają substancje, które wpływają też na wygląd włosów. Konsumenci zazwyczaj poszukują

Pasty, płyny i proszki do czyszczenia zębów

Naturalne produkty do higieny jamy ustnej

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Dbłość o higienę jamy ustnej to element podstawowej, codziennej pielęgnacji. Jako produkty tzw. pierwszej potrzeby asortyment z tej kategorii dostępny jest nie tylko w drogeriach, ale też w sklepach wielobranżowych różnych formatów. Rosnąca świadomość społeczeństwa w zakresie pielęgnacji ciała, jak i ekologii przekłada się na zwiększone zainteresowanie konsumentów produktami do higieny jamy ustnej wytwarzanych na bazie naturalnych składników.

Wśród podstawowych produktów do czyszczenia zębów dostępnych w sklepach są pasty, proszki i płyny. Różnią się formułą i sposobem użycia. Pasty i proszki przeznaczone są do szczotkowania, natomiast płyny – do płukania jamy ustnej i stosowane są zwykle jako uzupełnienie głównej pielęgnacji. Produkty z tego segmentu, używane kilka razy dziennie, stają się nieodłącznym elementem codziennej rutyny i funkcjonowania. Dlatego dla konsumentów tak istotne są cechy wybieranych produktów takie jest: skład, jakość, smak, wygoda użycia,

faktura wyrobu, a także jego skuteczność, bezpieczeństwo stosowania oraz możliwość znalezienia produktu odpowiednio dobranego do indywidualnych potrzeb o określonym działaniu. Nabywcy poszukują artykułów, które pozwolą kompleksowo

zadbać o zęby, dźwięka czy świeży oddech. Dla konsumentów istotne są również: efekt wybielenia, ochrona przez powstawaniem płytki bakteryjnej i kamieniem nazębnym, wzmocnienie szkliwa, łagodzenia podrażnień, a także działanie przeciwbakteryjne czy przeciwzapalne. Wśród istotnych kryteriów jest także możliwość stosowania produktów przez wszystkich domowników, co wpływa na ekonomię zakupów i domowy budżet. W związku z rosnącą świadomością ekologiczną klienci oczekują też, aby asortyment był jak najbardziej neutralny dla środowiska.

Naturalne składniki w formułach produktów do higieny jamy ustnej

Działanie i przeznaczenie zarówno produktów do codziennego, jak i uzupełniającego stosowania zależy w dużej mierze od składników zawartych w formule preparatu. Na rynku dostępny jest szeroki wybór artykułów zawierających różnorodne naturalne składniki, wykorzystywane w branży kosmetycznej. Na sklepowych półkach



klienci mogą znaleźć pasty, płyny czy proszki do czyszczenia zębów m.in. z: zieloną herbacianą, propolisem, aloesem, mentolem, miętą pieprzową, szatwią lekarską, rumiankiem czy olejkami z drzewa herbacianego. W ostatnich latach na rynku pojawiły się również produkty zawierające węgiel – drzewny albo z łupin kokosa.

Podczas zakupów konsumenci zwracają uwagę nie tylko na rodzaj składników naturalnego pochodzenia, ale także na ich procentową zawartość w formułach produktów oraz prosty skład.

Smak istotnym kryterium wyboru

Naturalne składniki zawarte w pastach, płynach czy proszkach do czyszczenia zębów przekładają się nie tylko na przeznaczenie produktu, ale także jego smak. To ważny czynnik dla wielu konsumentów. Nabywcy od tego segmentu asortymentu oczekują nie tylko skuteczności, ale również komfortu stosowania. Są to przecież preparaty, po które sięgamy z bardzo dużą częstotliwością. Klienci poszukują więc takich środków, które nie będą zniechęcały nawet przy częstym i długotrwałym użytkowaniu. To kryterium istotne nie tylko w przypadku dzieci, które stanowią pod tym względem szczególnie wymagającą grupę użytkowników.

Podczas wyboru smaku pasty, zarówno wśród dorosłych, jak i małych konsumentów, liczą się przede wszystkim indywidualne preferencje i odczucia.

Poza tradycyjnymi wersjami produktów do higieny jamy ustnej, jak: mentol czy mieszanka ziół, na rynku dostępne są bardzo różnorodne smaki, jak np.: aloesowy, lawendowy, kakaowy, wersje owocowe – jabłko, arbuz, maliny, a nawet tropikalne – z nutą mango, papai czy smocznego owocu.

Nie tylko w tubce?

Poza bogatym wyborem smaków w kategorii środków przeznaczonych do czyszczenia zębów zaobserwować można coraz większe zróżnicowanie także pod względem rodzajów dostępnych formuł tych pro-

duktów. Oprócz klasycznych past w tubkach o różnych pojemnościach asortyment poszerzany jest o innego typu środki myjące np. w postaci proszków do czyszczenia zębów w słóczkach, kredy w papierowych saszetkach albo mydła do zębów.

Różnorodność oferty charakteryzuje także gamę produktów uzupełniających pielęgnację jamy ustnej. Poza płynami do płukania, jakie stały się częścią codziennej pielęgnacyjnej rutyny, do wyboru konsumenci mają także: oleje czy tabletki do rozpuszczania i płukania jamy ustnej, jak również: nici dentystyczne z naturalnymi składnikami przeznaczone do czyszczenia przestrzeni międzyzębowych oraz naturalne gumy do żucia używane jako produkt wspomagający higienę jamy ustnej.

“Wśród produktów do czyszczenia zębów są pasty, proszki i płyny. Różnią się formułą i sposobem użycia. Pasty i proszki przeznaczone są do szczotkowania, a płyny – do płukania jamy ustnej

Szczoteczki z naturalnych surowców

Produktami z kategorii higiena jamy ustnej, dostępnymi w wielu sklepach, są szczoteczki produkowane z ekologicznych surowców. To m.in. szczoteczki z bambusową rączką lub z rączką z włókien kukurydzy, z nadającym się do recyklingu nylonowym włosiem. Wśród nich konsumenci mogą znaleźć zarówno wersje dla

dorosłych, jak i wyprofilowane na potrzeby użytkownika przez dzieci.

Coraz częstszym kryterium wyboru spośród tego asortymentu jest aspekt biodegradowalności. Konsumentom zależy na tym, aby poprzez swoje codzienne wybory zmniejszać ilość odpadów. Z tego powodu świadomie wybierają te produkty, które w przyszłości nie powiększą góry śmieci, ale mogą ulec biodegradacji, a więc rozkładowi na związki proste.



Zainteresowanie naturalnymi produktami

Zainteresowanie konsumentów naturalnymi produktami do higieny jamy ustnej lub artykułami wytwarzanymi na bazie naturalnych surowców przejawia się m.in. w bogatym asortymencie, który producenci stale rozwijają, dopasowując ofertę do różnych i zmieniających się potrzeb oraz trendów zakupowych. Podobnie jak w innych kategoriach produktów branży FMCG, która obejmuje towary codziennego użytku, widać istotne przeformułowanie zwyczajów konsumenckich. Dla nabywców liczą się dziś nie tylko cena, wygląd czy właściwości produktu, ale także jego wpływ na środowisko, jak i samych użytkowników. Dążenie do zdrowego trybu życia dotyczy obecnie znacznej części społeczeństwa, a to bezpośrednio przekłada się na koszyk zakupowy i rodzaj trafiających do niego produktów, również tych z segmentu pielęgnacji i higieny ciała. ♦

Rynek kosmetyków w Polsce

Główne tendencje

Tekst **Magda Pawluk**
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Branża kosmetyczna to bardzo rozbudowany segment rynku. Zwiększone zainteresowanie produktami beauty, które rozwinęło się w związku z pandemią oraz okresami lockdownu, utrzymuje się nadal. W efekcie konsumenci mają do wyboru silnie zróżnicowany asortyment, zorientowany na indywidualne potrzeby, który umożliwia znalezienie wśród niego produktów jak najlepiej dopasowanych do osobistych wymagań. To niejedyna tendencja, jaka kształtuje rynek kosmetyków w Polsce. Sprawdzamy, jakie główne trendy obowiązują obecnie w tej branży.

Współczesne społeczeństwo przywiązuje bardzo dużą uwagę do aspektów związanych z pielęgnacją i higieną ciała. Popyt na produkty tej kategorii związany jest nie tylko z ich charakterem jako szybko zbywalnych towarów konsumpcyjnych, ale także potrzebą użytkowania wielu różnych środków w ramach codziennego funkcjonowania. To również efekt zmieniającego się stylu życia, zwiększonej motywacji do dbałości o siebie, której elementem są różnego rodzaju do-

mowe zabiegi pielęgnacyjne przeprowadzane z wykorzystaniem kosmetyków z wielu kategorii. Są to m.in.: produkty do higieny osobistej, artykuły toaletowe, produkty do golenia, higieny jamy ustnej, pielęgnacji włosów, dezodoranty, asortyment do pielęgnacji skóry ciała i twarzy, kolorowe kosmetyki do makijażu oraz perfumy i zapachy.

Moda na wieloetapową pielęgnację

Zjawiskiem dostrzegalnym w aspekcie konsumenckich zwyczajów dotyczących branży kosmetycznej, który bezpośrednio przekłada się na sprzedaż produktów tego segmentu, jest zmiana sposobu myślenia o pielęgnacji. Obecnie nie jest ona ograniczona wyłącznie do aspektu higieny, ale obejmuje wiele czynności podejmowanych z myślą o dostarczeniu skórze odpowiednich składników i zadbaniu o jej kondycję, ale także zniwelowanie typowych problemów, np. suchej, tłustej czy wrażliwej cery. W efekcie do codziennej rutyny wprowadzamy wiele różnych kosmetyków dedykowanych konkretnym potrzebom czy strefom ciała,

a sama pielęgnacja staje się bardziej złożona – wieloetapowa.

Pielęgnacyjne rytuały

Zwiększona dbałość o ciało jest po części rezultatem szczególnego sposobu jego postrzegania jako źródła dobrego samopoczucia. A dbanie o ciało jest dbaniem o siebie. Dlatego pielęgnacja ciała i twarzy dla wielu osób nie jest już tylko codzienną rutyną, ale wręcz rytuałem – momentem celebracji, chwilą odpoczynku i dbałości o siebie. Odpowiedzią na tę tendencję są serie produktów kosmetycznych pozwalające na wykonanie niespiesznej pielęgnacji w domowym zaciszu, a także rozwijający się segment asortymentu dedykowanego do zabiegów wzorowanych na tych dostępnych w salonach beauty. Maski z bogactwem składników, produkty z kwasami o niskim stężeniu, peelingi, toniki, ampułki to tylko część oferty wzbudzającej zainteresowanie konsumentów. Duży rozgłos zyskała ostatnio również rozstawiona na cały świat koreańska pielęgnacja wprowadzana do planu dnia jako regularny pielęgnacyjny rytuał.

Kosmetyki na bazie naturalnych składników

Ważnym i wyraźnym trendem kształtującym obraz branży kosmetycznej jest obecnie popularność kosmetyków na bazie naturalnych składników. Dążenie do prostych składów i stopniowej rezygnacji ze sztucznych substancji oraz tych, które mogą wywoływać niepożądane reakcje czy alergie, to odpowiedź producentów na oczekiwania współczesnych konsumentów. Nabywcy poszukują produktów jak najbardziej bezpiecznych, a jednocześnie jak najmniej oddziałujących na środowisko.

Zrównoważony rozwój i ekologia

Dla konsumentów istotne znaczenie mają nie tylko składniki użyte w formułach produktów, ale także sposób produkcji kupowanego asortymentu. Duża część nabywców oczekuje, że proces wytwarzania wybranego przez nich artykułu przebiega w jak najbardziej ekologiczny sposób. Producenci poszukują dziś więc takich technologii produkcji, które pozwalają zmniejszyć emisję dwutlenku węgla, ilość produkowanych odpadów, ale także energii i wody wy-



korzystywanych w łańcuchu wytwórczym.

Liczy się także pochodzenie i bezpieczeństwo produktów. Konsumentów wymagają ponadto, by były to deklaracje potwierdzone odpowiednimi atestami i certyfikatami. Chcą mieć pewność, że podczas zakupów wybierają produkt, który w pełni odpowiada wyznawanym przez nich wartościom.

W te wymagania wpisuje się też rodzaj opakowań stosowanych przez producentów. Dla klientów wysoko ceniących proekologiczne działania marek kosmetycznych, ważne jest również, aby opakowania kosmetyków powstawały z surowców biodegradowalnych lub/i pochodziły z recyklingu. W przypadku kosmetyków na bazie naturalnych produktów tego rodzaju opakowania pozwalają budować spójny przekaz jako produktu ekologicznego, przyjaznego dla użytkownika i środowiska.

Kosmetyczny e-handel

Kosmetyki i środki higieny dystrybuowane są różnymi kanałami. Poza droge-

się w podstawowe artykuły kosmetyczne i higieniczne.

Ważną platformą zakupów kosmetyką stają się ostatnio drogerie internetowe. Konsumentów cenią model sprzedaży e-commerce za wygodę, funkcjonalność, swobodę, możliwość zaoszczędzenia czasu potrzebnego na zrobienie stacjonarnych zakupów, a także porównania różnych ofert, bez pośpiechu, który czasem towarzyszy zakupom w tradycyjnych sklepach.

Rozwój technologii sprzyja kształtowaniu tego modelu sprzedaży, nie tylko w aspekcie branży kosmetycznej.

Social media i marketing influencerski

Nowe technologie to także nowe media. W ostatniej dekadzie bardzo ważnym

źródłem wymiany informacji, jak również kanałem dotarcia do odbiorców i promocji produktów stały się social media oraz kampanie marketingowe prowadzone we współpracy z influencerami. Z tych możliwości chętnie korzystają marki kosmetyczne, które z pomocą działających w internecie osób cieszących się określoną popularno-

ścią, a także zaufaniem odbiorców, informują o nowych produktach.

“

Zjawiskiem dostrzegalnym w aspekcie konsumentów zwyczajów dotyczących branży kosmetycznej jest zmiana myślenia o pielęgnacji

Ważną rolę w influencer marketingu pełnią kanały docierające do grup zainteresowanych konkretnym zagadnieniem z dziedziny pielęgnacji, np. skierowane do miłośników makijażu, naturalnej pielęgnacji, czy tzw. włosomaniaczek, czyli osób szczególnie skupionych na dbałości o włosy, podejmujących szereg zabiegów mających zapewnić im dobrą kondycję.

Branża kosmetyczna może także stanowić osobistą pasję lub hobby, wyrażającą się m.in. w chęci poznawania, testowania czy recenzowania nowych produktów. To trend popularny szczególnie wśród przedstawicieli młodego pokolenia, który również wpływa na kształtowanie się rynku sprzedaży produktów kosmetycznych. ♦

Kosmetyki do domowego spa

Pielęgnacja skóry po lecie

Tekst **Magda Pawluk**

Zdjęcia ©Shutterstock.com

Kiedy lato ma się ku końcowi, a na horyzoncie widać już wyraźne ochłodzenie, musimy przeprogramować naszą codzienność na tryb jesienny. Oznacza to nie tylko cieplejsze stylizacje odzieżowe czy menu wzbogacone sezonowymi smakami. To również czas przeformułowania rutyny pielęgnacyjnej. Jakie produkty kosmetyczne wprowadzamy do niej o tej porze roku?

Peeling

Jednym z podstawowych wyzwań, jakie stawia nam pielęgnacja skóry po lecie, jest potrzeba złuszczenia martwych komórek naskórka. To zadanie peelingów – rozbudowanej kategorii produktów kosmetycznych, zróżnicowanej pod względem rodzaju i potrzeb cery. Są to m.in. peelingsi drobnoziarniste, delikatne enzymatyczne, cukrowe. Ich stosowanie ma przygotować skórę do dalszej pielęgnacji, zapewnić jej miękkość, gładkość, wspomóc regenerację, a także ułatwić kolejnym kosmetykom wchłanianie i wniknięcie w głębsze warstwy skóry. Poza peelingami do twarzy na rynku można znaleźć szeroką ofertę produktów do ciała, ale także peelingów do stóp, skóry dłoni czy ust.



Produkty oczyszczające

Do codziennego oczyszczania skóry niezbędny jest odpowiednio dobrany produkt. Standardowo w tej roli używany jest żel lub pianka do mycia twarzy. Jesienią poza głębokim oczyszczeniem i delikatną formułą, ważne jest dodatkowe nawilżenie, które dzięki produktom o takim działaniu można wprowadzić do rutyny pielęgnacyjnej już w fazie oczyszczania. Rodzaj produktu myjącego należy dobierać przede wszystkim w odniesieniu do typu cery i jej indywidualnych wymagań.

Efekt dokładnego oczyszczenia wspiera oczyszczanie dwuetapowe, poprzedzone użyciem płynu micelnego lub olejku do mycia twarzy, których stosowanie zalecane jest nawet kiedy na skórę nie był nakładany makijaż.



Serum

Po letniej ekspozycji na słońce, jesienią skóra potrzebuje szczególnej uwagi w kwestii jej regeneracji. Zwiększonym zainteresowaniem cieszą się wówczas produkty o odżywczym działaniu, ale także o właściwościach antyoksydacyjnych i rozjaśniających przebarwienia. Takie produkty można znaleźć w bogatej gamie serów do twarzy. Są wśród nich kosmetyki wzbogacone o retinol, ekstrakty roślinne czy witaminy. Lekka formuła serum pozwala wniknąć składnikom w głębokie partie skóry. Forma buteleczki z wygodnym aplikatorem, w jakiej zwykle występują sera, ułatwia dozowanie odpowiedniej ilości produktu.





Krem do twarzy

Jesienne wybory w segmencie kremów do twarzy to przede wszystkim produkty o działaniu kojącym, nawilżającym i odżywczym. Konsumentów przyciągają preparatów o bogatych formułach, ze składnikami aktywnymi i witaminami, a jednocześnie lekkiej konsystencji. Mają one za zadanie nawodnić i odżywić skórę po lecie, a także wspomagać ją w rozpoczynającym się sezonie grzewczym, kiedy cera narażona jest na przesuszenie. Popularnością cieszą się więc nawilżające kremy z kwasem hialuronowym, ale także: witaminą E, mocznikiem, aloesem, algami, olejem arganowym czy kolagenem, który tworzy na skórze powłokę zapobiegającą szybkiej utracie wody. Oferta kremów jest bardzo bogata, a ich formuły opracowane z myślą o określonym działaniu i różniących się potrzebach użytkowników. Szeroki asortyment kremów do twarzy znaleźć można w każdej kategorii wyrobów kosmetycznych – wśród produktów naturalnych, z segmentu premium czy dermokosmetyków.



Maska

Maski do twarzy to kosmetyki uzupełniające kompletną pielęgnację, a także nieodłączny element rytuałów domowego spa. Stosowane raz lub kilka razy w tygodniu pozwalają na bieżąco reagować na potrzeby skóry, np. nawilżając, regenerując, łagodząc podrażnienia czy odżywiając ją. Obecnie konsumenci mają do wyboru nieskończoną gamę tego rodzaju produktów o urozmaiconym składzie, działaniu, jak i formie aplikacji. Maski do twarzy mogą występować w postaci gotowej formuły do rozsmarowywania na skórze, proszku do sporządzenia kosmetyku przez wymieszanie go w odpowiednich proporcjach z wodą (np. glinki i algi), a także jako maska w płacie z celulozy. Popularność zdobywają również koreańskie maseczki do twarzy, a wśród nich wersje z wizerunkami zwierząt czy bajkowych postaci, które wprowadzają do pielęgnacji wesoły akcent.



Masta i balsamy do ciała

Po pełnym aktywności i słonecznych kąpielach lecie skóra całego ciała wymaga nawilżenia i odżywienia. Służą temu m.in.: masta, balsamy, lotiony, kremy, olejki i inne produkty do pielęgnacji ciała. Ich aplikacja to jeden z przyjemniejszych rytuałów domowego spa. Formuły pozostawiające uczucie miękkiej, gładkiej skóry w połączeniu z przyjemnymi zapachami oraz masażem nie tylko odżywiają i nawilżają ciało, ale także relaksują i koią. W liniach różnych marek znaleźć można bardzo wiele produktów ze składnikami o działaniu nawilżającym, odżywczym czy regenerującym, a w przypadku bardzo suchej skóry również natłuszczającym, jak np. masło shea lub kakaowe.



Spa w domowym zaciszu

Wydłużające się jesienne wieczory zachęcają, aby spędzać je w wyciszający, relaksujący sposób, a jednocześnie zadbać o swoje ciało i samopoczucie. Wypoczynek korzystnie wpływa również na kondycję skóry. Lekturę książki czy słuchanie muzyki w wygodnym fotelu można połączyć z pielęgnacją w stylu spa, aplikując maseczkę albo płatki pod oczy czy też popijając aromatyczny napar z dobroczynnych dla cery ziół i herbatek, których wybór na rynku jest bardzo szeroki. ♦

Bakoma

BAKUŚ
Skyrek

NOWOŚĆ



źródło
WAPNIA
wysoka zawartość
BIAŁKA

**PIERWSZY
NA RYNKU SKYREK
W PRODUKTACH
DZIECIĘCYCH!**

