

FMCG trends

NUMER 012 • WIOSNA 2025 • PISMO BEZPŁATNE • ISSN 2543-6147

K A T A L O G B R A N Ż O W Y

SMART SHOPPING

Moda na sprytne kupowanie

SEZON GRILLOWY

Produkty na ruszt

TRENDY SPOŻYWCZE

Nawyki konsumentów

OKAZJONALNE

SŁODYCZE

Na wielkanocne upominki

Tradycyjne WYPIEKI

Dodatki do wielkanocnych ciast



łaciaty®



Na co dzień i od święta

[FACEBOOK.COM/LACIATE.POLSKA](https://facebook.com/laciate.polska)

Zakupy w stylu smart

P przed nami jeden z kilku ważnych momentów dla handlu i producentów – okres poprzedzający Wielkanoc. Konsumenci ruszą do sklepów w poszukiwaniu asortymentu, na bazie którego będą przygotowywać świąteczny poczęstunek dla swoich najbliższych.

Rosnące ceny żywności, szczególnie w kategoriach produktów związanych z wielkanocnym menu, zmieniają podejście wielu konsumentów do świątecznych wydatków. Przykładem mogą być rosnące w ostatnich tygodniach ceny jaj, które przed Wielkanocą mogą osiągnąć jeszcze wyższe wartości.

Pomimo że Polacy są przywiązani do tradycji i celebrowania tego czasu w wyjątkowej oprawie, to w wielu przypadkach budżet, który zostanie przeznaczony na zakupy, może być skromniejszy niż w poprzednich latach. Sposobem na rosnące koszty życia może być postawa, którą przyjmuje coraz więcej konsumentów, przejawiająca się w racjonalnym, przemyślanym dokonywaniu zakupów, czyli smart shopping. Moda na sprytne kupowanie polega na porównywaniu ofert, wyszukiwaniu jak najkorzystniejszych cenowo opcji nabycia danego towaru oraz niejednokrotnie też ograniczania się do wyboru produktów, które są niezbędne. Trendowi na sprytne zakupy przyjrzelśmy się w najnowszym wydaniu Katalogu Branżowego „FMCG Trends”.

Przed nami także majówka, która zazwyczaj rozpoczyna sezon na grillowanie. Podczas imprez i spotkań organizowanych na świeżym powietrzu podawane są pieczone dania prosto z rusztu. Konsumenci z dużą starannością podchodzą do kwestii wyboru asortymentu

na grilla. Zwracają uwagę nie tylko na smak, ale przede wszystkim na jakość produktów. Kiełbasy, mięsa, warzywa, sery, a może roślinne alternatywy? Sprawdzamy, jakie produkty królują podczas imprez organizowanych przy grillu.

Życzymy miłej 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

Grafik: Arkadiusz Czyżewski

Współpracują:

Magda Baskurzyńska, Łucja Lewandowska,
Paulina Majewska, Magda Pawluk

Korekta:

Monika Pawluk, Magda Pawluk

Reklama:

reklama@designbook.pl

Generalny dyrektor sprzedaży:

Emilia Szafrńska

Manager sprzedaży:

Magdalena Luty

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:

© Shutterstock.com, Makina Alesya

Reklamy całostronicowe na stronach:

2, 11, 15, 23, 27, 41, 45, 55, 57, 61, 63, 65, 68.



Rynek

- 8** Społeczna odpowiedzialność biznesu to element naszej misji
- 12** Trendy w branży gastronomicznej
- 18** Sprzedaż detaliczna w lutym
- 42** Kierunki rozwoju branży piwowarskiej
- 54** Sytuacja na rynku jaj

- 66** Segment karm dla zwierząt domowych

Handel

- 6** Smart shopping
- 16** Trendy spożywcze
- 24** Przetwory mleczne
- 56** Kontrole wieprzowiny



Wielkanoc

- 20** Dodatki do wielkanocnych wypieków
- 28** Produkty wybierane na wielkanocne prezenty
- 30** Tradycja na świątecznych stołach



Grill

- 36** Asortyment do przyrządzenia dań z rusztu
- 46** Przyprawy, sosy i dipy
- 48** Co zamiast mięsa na grilla?

50 Napoje gazowane i niegazowane

Light & Fit

- 60** Alternatywy tradycyjnych tłuszczów
- 62** Składniki pełnowartościowej diety



Smart shopping

Moda na sprytnie kupowanie

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

Sytuacja ekonomiczno-społeczna spowodowana pandemią i konfliktami zbrojnymi ma istotny wpływ na nawyki zakupowe konsumentów. Przy rosnących cenach żywności oraz kosztach energii coraz więcej osób rozsądniej podchodzi do kwestii wydatków i szuka sposobów na tańsze zakupy. Chętniej skłaniają się również ku sklepom internetowym. Trendem w handlu tradycyjnym oraz online staje się smart shopping, czyli sprytny styl kupowania.

Kryzys ekonomiczny, z którym borykamy się od kilku lat, wywołany na początku przez pandemię Covid-19, następnie wybuch wojny w Ukrainie i konflikt zbrojny na Bliskim Wschodzie, odciska piętno na różnych dziedzinach życia. Wpływa także na postawy konsumentów, które stają się coraz bardziej pragmatyczne.

Sposoby na tańsze zakupy

W przypadku wielu klientów sklepów stacjonarnych, ale również internetowych, podstawowym aspektem, który obecnie decyduje o dokonaniu zakupu danego towaru, jest jego wartość. Przy rosnących kosztach życia związanych z wysokimi cenami podstawowych artykułów spożywczych oraz energii coraz więcej gospodarstw domowych ma problemy z dopięciem budżetu. Wyższe rachunki zmuszają Polaków do przystawienia pasa. Stąd trendem, który ma istotny wpływ na współczesny handel, jest smart shopping, czyli postawy konsumentów przejawiające się w dokonywaniu bardziej przemyślanych i niejednokrotnie też mniejszych zakupów. Takie zachowania dostrzec można zarówno w przypadku sklepów z artykułami spożywczymi, ubraniami, sprzętem, dekoracjami czy wyposażeniem domu.

Analiza i wyszukiwanie okazji

Wielu konsumentów wybierając się na codzienne zakupy do sklepu spożywczego, każdorazowo wizytę poprzedza sporządzeniem dokładnej listy towarów, które będą niezbędne do przygotowania posiłków czy drugiego śniadania do pracy lub szkoły. Coraz mniej w codziennych zakupach spontaniczności. Dzieje się to z tego powodu, że wiele osób ogranicza miesięczny

że stara się ograniczać nie tylko zakupy do tylko tych niezbędnych produktów, ale nawet wizyty w sklepach. Wówczas odwiedzają stacjonarne placówki handlowe tylko w weekend, dokonują większych zakupów z zapasem na kilka dni, a w ciągu tygodnia kupują tylko pieczywo, wędlinę, warzywa czy owoce. Ma to związek również z tym, że wiele sieci handlowych akcje promocyjne organizuje w piątki i soboty, kiedy klienci mają więcej czasu na zakupy.

Powszechną praktyką stosowaną przez konsumentów staje się zatem śledzenie ofert różnych sieci handlowych i wychwytywanie najatrakcyjniejszych promocji. Klienci dokładnie analizują, ile zapłacą za dany produkt i gdzie mogą dostać go najtaniej. Chętniej korzystają też z różnego rodzaju aplikacji oraz programów lojalnościowych, dzięki którym nie dość, że mogą nabyć dany

towar w okazyjnej cenie, to na bieżąco są informowani o dostępnych rabatach. Dlatego też często decydują się na zakup np. kilku sztuk masła, oleju, mleka czy cukru w promocji, w której płacą np. za dwa opakowania, a dodatkowo jedno lub dwa otrzymują gratis.



budżet, który oprócz zakupu żywności muszą przeznaczyć na opłaty rachunków za mieszkanie, usługi telekomunikacyjne, energię, transport, paliwo czy podatki. Coraz więcej konsumentów przyznaje się,

Zakupy w internecie

Kolejnym sposobem na zakupy w czasach rosnących cen towarów, usług oraz ogólnych kosztów życia jest nabywanie produktów w internecie. Chociaż żywność nadal

kupujemy w większości w sklepach stacjonarnych, to w przypadku innych towarów, np.: odzieży, sprzętów, mebli, dekoracji czy wyposażenia, chętnie skłaniamy się ku sprzedaży internetowej. Zakupy w sieci dają większą możliwość porównywania cen tych samych produktów dostępnych na różnych platformach sprzedażowych. Łatwiej możemy dotrzeć też do opinii na temat danego asortymentu oraz wybrać interesujący nas model czy wariant kolorystyczny. W zasięgu ręki mamy informacje dotyczące wymiarów produktu.

Chociaż sprzedaż prowadzona za pośrednictwem sklepów internetowych możliwa jest od wielu lat, to prawdziwy boom na tę formę zakupów nastąpił w momencie wybuchu pandemii Covid-19. Wtedy z powodu wprowadzanych lockdownów oraz restrykcji w funkcjonowaniu miejsc o charakterze publicznym rezygnowano z zakupów w sklepach tradycyjnych czy galeriach handlowych i wybierano opcję online z dostawą do domu, co ograniczało też ryzyko kontaktu z wieloma osobami oraz zakażenia się wirusem. Opcje dostarczenia zakupów pod same drzwi, szeroki wybór produktów i sprawny przebieg transakcji przekonały wielu konsumentów do tej formy zakupów.

Koniec z impulsywnymi zakupami?

Wpływ na zachowania zakupowe ma również filozofia życia konsumentów i zyskujący na popularności trend na minimalizm. Sprawia on, że wiele osób decyduje się na wdrażanie zasady „mniej znaczy więcej” i w zgodzie z nią ogranicza ilość przedmiotów, którymi otacza się na co dzień. Ta idea ma odniesienie nie tylko do kosmetyków, ubrań czy wyposażenia domów, ale również do kupowania artykułów spożywczych.



„Less is more” zachęca do zachowań podejmowanych w trosce o środowisko, czyli niegenerowaniu odpadów i odpowiedzialne nimi zarządzanie. Kolejnym istotnym aspektem jest kwestia niemarnowania żywności i przekonanie, że jeśli kupimy mniej i tylko tyle, ile potrzebujemy, mniej niezużytych produktów trafi później do kosza.

Smart shopping to nie tylko poszukiwanie najatrakcyjniejszych ofert sieci handlowych czy sklepów internetowych. To nowy styl kupowania przejawiający się w racjonalnym, przemyślanym podejściu

do nabywania towarów. Sprytny konsument nie podchodzi do kwestii zakupów impulsywnie. Zanim sięgnie po produkt analizuje, czy dana rzecz jest mu faktycznie potrzebna, sprawdza ofertę i porównuje ją z asortymentem dostępnym w innych placówkach handlowych czy sklepach internetowych. Na przykład złotą zasadą wdrażaną przez niektórych jest odczekanie kilku dni od momentu, gdy wypatrzą potencjalnie interesującą rzecz i jeśli po tym czasie nadal uznają, że produkt jest im niezbędny, wówczas podejmują decyzję o jego zakupie.

Postawa sprytnego kupowania pokazuje jak sytuacja ekonomiczno-społeczna wpływa na zachowania współczesnych klientów sklepów oraz handel. Smart shopping jest postawą, która stanowi opozycję dla powszechnego konsumpcjonizmu. Niepokoje związane z konfliktami zbrojnymi, rosnącymi cenami podstawowych produktów, usług, energii czy niepewność zatrudnienia to

w przypadku wielu osób główne powody do racjonalizowania swoich wydatków i mądrych zakupów. ♦

Podstawowym aspektem, który obecnie decyduje o dokonaniu zakupu danego towaru, w wielu przypadkach jest jego wartość

Spółeczna odpowiedzialność biznesu to element naszej misji



– Dla Mlekpolu społeczna odpowiedzialność biznesu to nie tylko jednorazowe działania czy akcje wizerunkowe, ale stały element naszej misji. Czujemy się zobowiązani do wspierania inicjatyw służących rozwojowi lokalnych społeczności oraz dbania o środowisko naturalne, w którym funkcjonujemy. Wierzymy, że odpowiedzialny biznes to taki, który nie tylko osiąga dobre wyniki finansowe, ale także przyczynia się do pozytywnych zmian społecznych i środowiskowych – mówi Małgorzata Cebelińska, wiceprezes Zarządu SM Mlekpól.

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

Branża mleczarska musi obecnie mierzyć się z wieloma wyzwaniami. Jednym z nich jest konkurowanie na zagranicznych rynkach. Co pozwala polskim producentom wyróżnić się na międzynarodowym rynku? Jakie cechy produktów marki Mlekpól zachwycają zagranicznych konsumentów?

Konkurencja na globalnym rynku mleczarskim była i jest duża, ale polscy producenci od lat skutecznie budują swoją pozycję dzięki takim atutom, jak: jakość produkowanych wyrobów, elastyczność produkcji oraz szybka reakcja na zmieniające się trendy. W Mlekpolu właśnie te elementy stanowią fundament naszej strategii eksportowej: oferujemy wszechstronny asortyment i dostarczamy smaczne produkty o dobrym składzie, potrafimy również dostosować się do specyficznych potrzeb poszczególnych rynków. Tym, co przekonuje zagranicznych klientów, jest także duży potencjał produkcyjny oraz nowoczesna infrastruktura. Warto zaznaczyć, że marka Łaciata, która obchodzi w tym roku jubileusz 30-lecia, stała się już swoistym synonimem polskiej jakości mleka na świecie.

W portfolio eksportowym Spółdzielni szczególne miejsce zajmują: mleko i śmietanki UHT, masło, sery, twarogi i serki

śmietankowe oraz produkty proszkowe. Z satysfakcją obserwujemy rosnące zainteresowanie tymi wyrobami, zwłaszcza w krajach Bliskiego Wschodu, a także w Afryce, Azji Południowo-Wschodniej i w Ameryce Łacińskiej, gdzie wzrost liczby ludności napędza popyt również na produkty mleczne.

Obecnie niemal jedna trzecia naszej produkcji trafia za granicę – do ponad stu krajów na całym świecie. Choć najsilniejsze relacje handlowe łączą nas z europejskimi partnerami, takimi jak Niemcy, Królestwo Niderlandów czy kraje bałtyckie, świadomie rozszerzamy geograficzny zasięg działalności, aby zapewnić jak najszersze wprowadzenie produktów Mlekpolu i budować międzynarodową rozpoznawalność naszej marki.

Masło i mleko to produkty mleczarskie, które najczęściej trafiają do koszyków zakupowych przed Wielkanocą. Spośród jakich produktów marki Mlekpól wybierają mogą konsumenci i czego oczekują od tego asortymentu?

W kategorii masła naszym flagowym produktem jest Masło Extra Łaciata z zawartością 83% tłuszczu, które zostało wyróżnione prestiżowym certyfikatem Poznaj Dobrą Żywność. W ofercie Mlekpolu znajdują się także masła pod markami Rolmlecz oraz

Mazurski Smak. Przed Wielkanocą polecamy ponadto nowość – masło klarowane Łaciata, które jest idealnym wyborem do pieczenia i smażenia. Masło klarowane jest cenionym produktem przez szefów kuchni również za smak, który nadaje potrawom.

Jeśli chodzi o mleko, to pod marką Łaciata mamy najliczniejszy wybór – od odtłuszczonego 0,0% do pełnego 3,8%, w różnych formatach opakowań (500 ml, 1 l i 1,5 l), a także coraz bardziej popularną wersję mleka bez laktozy. Nowością w naszym portfolio jest mleko wysokobiałkowe Łaciata Protein+, które w jednej szklance dostarcza do 20 g białka, stanowiąc doskonałe uzupełnienie zbilansowanej diety.

W okresie wielkanocnym konsumenci oczekują przede wszystkim produktów rodzimego pochodzenia, o prostym składzie i wysokiej jakości. Przygotowując święta i potrawy dla rodziny oraz bliskich, często robią zakupy z wyprzedzeniem, dlatego odpowiednio długi termin przydatności jest dla nich również istotny. Liczy się ponadto funkcjonalność opakowań, które powinny być łatwe w przechowywaniu i nie powinny zajmować dużo miejsca.

Wielkanoc kojarzy się również z tradycyjnymi ciastami, np. sernikiem. Marka

Mlekpól w swoim portfolio posiada również sery twarogowe czy typu mascarpone. Jakie atuty posiadają te produkty?

Nasze twarogi Łaciate czy Mazurski Smak to przede wszystkim szeroki wybór wariantów – od chudego, przez półtłusty, do tłustego, a także w wersji bez laktozy. Szczególnie wart uwagi jest również twaróg sernikowy Łaciaty, który został opracowany z myślą o wypiekach – charakteryzuje się optymalną recepturą i konsystencją, dzięki czemu, np. sernik, jest łatwy w przygotowaniu i zyskuje wyjątkową teksturę, nie jest zbyt suchy ani zbyt wilgotny.

Kluczowym atutem twarogów od Mlekpola jest ich prosty skład i naturalny smak. Powstają one wyłącznie z polskiego mleka pozyskiwanego od sprawdzonych dostawców. Stanowią bogate źródło pełnowartościowego białka i wapnia, co czyni je nie tylko smacznymi, ale także zdrowymi składnikami świątecznych potraw. Delikatna, kremowa konsystencja sprawia, że doskonale nadają się zarówno do wypieków, jak i przygotowania wielkanocnych, wytrawnych potraw.

Z kolei nasze Mascarpone to oryginalny ser śmietankowy wytwarzany według tradycyjnej receptury. Sprawdza się w deserach, kruchych babkach, mazurkach czy właśnie sernikach w nieco bardziej nowoczesnej odsłonie. Dzięki wysokiej zawartości tłuszczu nadaje ciastom wyjątkową delikatność, a jednocześnie zapewnia stabilność podczas pieczenia.

Produkty marki Mlekpól to często połączenie tradycyjnych, dobrze znanych konsumentom smaków z nowymi trendami. Przykładem może być kultowy serek homogenizowany Rolmlecz, który niedawno rozszerzył ofertę. Jakie nowe smaki zaskoczą miłośników tej linii produktów?

Nowe serki homogenizowane Rolmlecz to prawdziwa gratka dla miłośników oryginalnych połączeń smakowych. W styczniu tego roku wprowadziliśmy na rynek trzy wyjątkowe wersje: gruszka w karmelu,

pomarańcza z imbiem oraz śliwka w czekoladzie – kompozycje łączące doskonały tradycyjny smak z sezonowymi dodatkami.

Każda z nowych propozycji ma swój unikatowy charakter. Gruszka w karmelu przywołuje na myśl domowe wypieki i gwarantuje harmonię smaczków. Pomarańcza z imbiem zaskakuje orientálną nutą, wprowadzając odrobinę egzotyki do codziennych posiłków. Z kolei śliwka w czekoladzie tworzy wyrafinowany duet, będący ukłonem w stronę miłośników klasycznych deserów w nowoczesnej odsłonie.

Wprowadzenie tych innowacyjnych propozycji to kolejny etap w rozwoju kultowej marki Rolmlecz, która w zeszłym

Niemal jedna trzecia naszej produkcji trafia za granicę – do ponad stu krajów na całym świecie

roku świętowała 50-lecie istnienia na polskim rynku. Podążając za kulinarnymi trendami, niezmienne zachwyca swoim smakiem zarówno najmłodszych konsumentów, jak i dorosłych miłośników serków homogenizowanych. Już wkrótce zaskoczemy ich kolejnymi, letnimi propozycjami.

Tworzenie oferty w branży FMCG w dużej mierze opiera się współcześnie na wdrażaniu innowacji oraz poszerzaniu linii asortymentu np. o nowe warianty smakowe. Jak konsumenci podchodzą do innowacyjnych i „odświeżonych” produktów?

Obserwujemy, że współcześni konsumenci z dużym entuzjazmem podchodzą do nowości produktowych, szczególnie gdy innowacje odpowiadają na konkretne potrzeby i wpisują się w aktualne trendy żywieniowe. Dzisiejszy rynek FMCG charakteryzuje się dużą dynamiką zmian, a klienci są coraz bardziej świadomi i wymagający – poszukują zarówno urozmaicenia, jak i wartości dodanej w produktach.

Doskonałym przykładem pozytywnego przyjęcia naszych innowacji jest linia Łaciate Protein+, która odpowiada na rosnący trend konsumpcji produktów wysokobiałkowych. Co ciekawe, choć początkowo tego typu

wyroby kojarzone były głównie ze sportowcami, obecnie cieszą się popularnością wśród szerszej grupy odbiorców – osób dbających o zbilansowaną dietę, seniorów, a nawet rodziców szukających wartościowych przekąsek dla swoich dzieci. W relatywnie krótkim czasie od wprowadzenia na rynek linia ta zyskała stałych nabywców, a jej portfolio systematycznie rozszerzamy.

Zauważamy, że kluczem do sukcesu przy wprowadzaniu innowacji jest odpowiednia komunikacja. Nasze kampanie marketingowe kładą nacisk nie tylko na walory jakościowe i smakowe nowości, ale także na konkretne korzyści płynące z ich spożywania. Edukujemy konsumentów, pokazując wielofunkcyjność produktów i inspirując do różnorodnych zastosowań kulinarnych, np. w Łaciatej Akademii lub poprzez strefę wiedzy Maślanki Mrągowskiej.

Jednocześnie dostrzegamy silne przywiązanie do klasycznych produktów o ugruntowanej pozycji. Nasze sztandarowe marki, takie jak mleko Łaciate czy wspomniany już serek homogenizowany Rolmlecz, od lat cieszą się niestabną popularnością. To pokazuje, że konsumenci cenią sobie równowagę między innowacyjnością a tradycją – warto eksperymentować z nowymi smakami i koncepcjami, ale zawsze z poszanowaniem wartości i niepowtarzalnego smaku, które przez lata budowały zaufanie do marki.

Postęp techniczny w przetwórstwie mleka to kierunek, w którym podąża branża. Inwestycje w rozwój technologii oraz dostosowanie procesów produkcyjnych do idei zrównoważonego rozwoju, to zadania sukcesywnie realizowane przez SM Mlekpól. Jakie cele w tym zakresie będą najważniejsze do przeprowadzenia w najbliższym czasie?

Strategia zrównoważonego rozwoju w SM Mlekpól ewoluuje, podążając za dynamicznym rozwojem technologicznym. Obecnie w centrum naszych działań znajduje się wdrażanie najnowocześniejszych technologii przetwórstwa mleka z naciskiem na racjonalne gospodarowanie czynnikami energetycznymi. ▶

Jednym z kluczowych osiągnięć, które już zrealizowaliśmy, jest całkowita eliminacja węgla kamiennego z naszych procesów produkcyjnych poprzez budowę nowoczesnych kotłowni, wykorzystujących paliwa niskoemisyjne, takie jak gaz ziemny lub LNG. Obecnie koncentrujemy się na kolejnych etapach – na dziś pokrywamy 20% zapotrzebowania na energię elektryczną z własnych źródeł, a do roku 2030 r. planujemy osiągnąć poziom 50%.

Znaczącym elementem strategii zrównoważonego rozwoju Spółdzielni jest biogazownia przy zakładowej oczyszczalni ścieków w Grajewie, która doskonale wpisuje się w ideę gospodarki obiegu zamkniętego. W ramach tej instalacji zagospodarowujemy wszystkie organiczne odpady produkcyjne oraz osady z zakładowych oczyszczalni ścieków, co pozwala nam nie tylko na produkcję energii, ale również na wytwarzanie nawozu organicznego, wykorzystywanego przez rolników.

W najbliższej przyszłości planujemy ponadto dalszą rozbudowę systemu wysokosprawnej kogeneracji. Obecnie posiadamy cztery agregaty kogeneracyjne o łącznej mocy elektrycznej 6,5 MW i mocy cieplnej 7,2 MW, ale zamierzamy inwestować w kolejne, aby jeszcze efektywniej wykorzystywać energię.

Równie istotnym celem jest kompleksowe zaszacowanie śladu węglowego w całym łańcuchu dostaw. Jest to kluczowe, ponieważ działania związane z przetwórstwem mleka stanowią jedynie 20-30% śladu węglowego organizacji, podczas gdy pozostałe 70-80% przypada na emisję gazów cieplarnianych w łańcuchu dostaw, szczególnie u hodowców bydła mlecznego. Dlatego intensywnie pracujemy nad poszerzeniem liczby audytowanych dostawców w zakresie liczenia śladu węglowego w gospodarstwach mlecznych.

Wsparcie akcji charytatywnych czy lokalnych inicjatyw to zadania, w które często angażują się firmy. Czy społeczna odpowiedzialność biznesu to ważny aspekt działalności SM Mlekpól?

Spółeczna odpowiedzialność biznesu stanowi nieodłączny element strategii SM

Mlekpól, głęboko zakorzeniony w naszej firmowej kulturze i codziennych działaniach. Jako Spółdzielnia istniejąca od ponad 40 lat, mamy silne związki z lokalnymi społecznościami skupionymi wokół naszych 13 zakładów produkcyjnych rozlokowanych w różnych regionach Polski. Działania CSR prowadzimy wielotorowo, zawsze kierując się ideą realnego wsparcia i budowania długofalowych relacji.

Co roku wspieramy kilkadziesiąt instytucji, wydarzeń kulturalnych i imprez czy drużyn sportowych, zarówno na poziomie lokalnym, jak i ogólnopolskim. Promujemy także aktywny styl życia, będąc m.in. sponsorem tytułarnym cyklu wyścigów kolarskich Łaciato Mazury MTB – największej tego typu imprezy sportowej w północno-wschodniej Polsce. Na szczególną uwagę zasługuje także nasz projekt „Śzlak Maślanki Mrągowskiej”, realizowany we współpracy z Lokalną Organizacją Turystyczną „Ziemia Mrągowska” i Urzędem Miasta Mrągowa. Ta inicjatywa, stworzona z okazji 25-lecia istnienia Maślanki Mrągowskiej na rynku, łączy promocję turystyki regionalnej z edukacją kulinarną.

Dla Mlekpól społeczna odpowiedzialność biznesu to nie tylko jednorazowe działania czy akcje wizerunkowe, ale stały element naszej misji. Czujemy się zobowiązani do wspierania inicjatyw służących rozwojowi lokalnych społeczności oraz dbania o środowisko naturalne, w którym funkcjonujemy. Wierzymy, że odpowiedzialny biznes to taki, który nie tylko osiąga dobre wyniki finansowe, ale także przyczynia się do pozytywnych zmian społecznych i środowiskowych.

Ostatnie miesiące przyniosły SM Mlekpól szereg nagród i wyróżnień. Spółdzielnia została uhonorowana m.in. Pucharem Rolnictwa i Rozwoju Wsi w dowód uznania za działalność eksportową. Doceniane są również produkty oraz strategia marketingowa firmy. Czy tego typu sukcesy wpływają na budowanie zaufania konsumentów do marki i produktów, także na rynkach zagranicznych?

Nagrody i wyróżnienia, zwłaszcza te przyznawane przez konsumentów, to

potwierdzenie jakości naszych produktów i skuteczności przyjętej strategii rozwoju. Niewątpliwie przyczyniają się one do budowania zaufania do marek Mlekpól, zarówno na rynku krajowym, jak i na arenie międzynarodowej. Puchar Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi dla „Wybitnego Eksportera Roku 2024” jest docenieniem naszych wysiłków w promowaniu polskiego mleczarstwa na świecie. Takie wyróżnienia wzmacniają wiarygodność firmy i potwierdzają jakość oferowanych produktów.

Równie istotne są nagrody dla poszczególnych wyrobów, takie jak medale w konkursach Good Cheese, Smakuje Dzieciom, Złote Innowacje, Złote Medale grupy MTP czy Złoty Paragon. W 2024 roku produkty Mlekpól zdobyły aż siedem nagród w konkursie Lider Forum Produkty, który ocenia wyroby pod kątem jakości, innowacyjności oraz ich popularności wśród przedstawicieli handlu. Te wyróżnienia pomagają konsumentom podejmować świadome decyzje zakupowe w gąszczu bogatej oferty rynkowej.

Na szczególną uwagę zasługuje też sukces naszych działań marketingowych – w konkursie Lider Forum Kampanie 2024 kampania „Wszystko się zmienia, ale smak dzieciństwa zostaje z nami. Jedyny taki od 50 lat!” zdobyła pierwsze miejsce, a akcja „Dzieci dla dzieci” oraz „Tak płynie Łaciato Vibe” zostały uhonorowane trzecim miejscem. To potwierdza skuteczność komunikacji marketingowej, realizowanej przez Mlekpól, i efektywnie buduje więź z konsumentami.

Warto wspomnieć również o obecności pięciu marek Spółdzielni – Łaciato, Maślanka Mrągowska, Mlekpól, Rolmlecz i JOGO – w rankingu TOP 200 Najlepszych Marek w Polsce magazynu „Forbes”. To wymierny dowód na siłę i rozpoznawalność wymienionych brandów wśród polskich konsumentów.

Wszystkie te sukcesy i wyróżnienia przyczyniają się do wzmacniania wizerunku SM Mlekpól jako godnego zaufania producenta wysokiej jakości, bezpiecznych wyrobów mleczarskich. Ma to szczególne znaczenie w czasach, gdy konsumenci są coraz bardziej świadomi i wymagający w swoich wyborach zakupowych. ♦

Łaciate®

życzy

Wesołych Świąt



FACEBOOK.COM/LACIATE.POLSKA

Trendy w branży gastronomicznej

Tendencje w kategorii produktów piekarniczych i ciastkarskich

Tekst **Monika Pawluk**

Zdjęcia **Vandemoortele**

Branża gastronomiczna, podobnie jak spożywcza, stale ewoluuje, dostosowując się do aktualnej sytuacji gospodarczej, ale również zmieniającego się stylu życia konsumentów. Trendem, który obecnie wyznacza kierunki rozwoju i nowe podejście do prowadzenia lokali gastronomicznych, przygotowywania posiłków, produkcji żywności oraz jej pakowania, jest ekologia. Wpływ na te branże ma również zrównoważony rozwój oraz rosnące zainteresowanie zdrowym, nieprzetworzonym jedzeniem.

Srodowisko, zdrowie i ekonomia to główne czynniki, które współcześnie definiują działalność wielu branż, w tym również gastronomii i FMCG. Wynika to z faktu, że konsumenci stają się coraz bardziej odpowiedzialnymi w zakresie troski o klimat i środowisko naturalne. Wzrasta również ich świadomość dotycząca składu produktów spożywczych. Dbłość o sylwetkę, zdrowie i samopoczucie sprawia, że coraz więcej osób skupia się na opracowaniu indywidualnej diety, która dostarczy organizmowi właściwych składników odżywczych i energii. Do tego chcemy spożywać żywność bezpieczną, nieprzetworzoną, czyli przygotowaną bez dodatku konserwantów. Konsumenci znają swoje prawa, dlatego przed zakupem określonego towaru baczniej czytają i analizują etykiety asortymentu dostępnego na półkach sklepowych. Pod kątem składu sprawdzają również ofertę gastronomii. Z perspektywy współczesnych konsumentów istotne są także wartości wyznawane przez firmę oraz jej podejście do procesu wytwarzania żywności. Silny wpływ na konsumpcję wywierają również czynniki społeczno-ekonomiczne, w tym różnego rodzaju niepokoje związane z konfliktami zbrojnymi, inflacją czy rosnącymi kosztami życia. Przedsiębiorcy, aby tworzyć konkurencyjną ofertę produktów oraz usług,

muszą stale podążać za zmieniającymi się trendami oraz potrzebami konsumentów.

Minimalizacja strat żywności

Jednym z nich jest coraz popularniejszy trend minimalizacji strat żywności.



Marnowanie jedzenia to problem, z którym borykają się gospodarstwa domowe, ale na dużą skalę również gastronomia. Branża restauracyjna w trosce o środowisko sukcesywnie wdraża działania, które mają przyczynić się do ograniczania ilości generowanych odpadów. Wprowadzanie w życie zasad idei zero waste jest istotne również dla ekonomii, ponieważ przy rosnących cenach żywności racjonalne nią gospodarowanie oraz niemarnowanie produktów są



sposobami na oszczędności. Remedium na kłopoty związane z wytwarzaniem dużych ilości odpadów czy marnowaniem jedzenia dla HoReCa może być zastosowanie na szerszą skalę w kuchni półproduktów oraz produktów mrożonych. Żywność typu convenience ceniona jest ze względu na to, że na jej bazie można szybko i łatwo przygo-

tować określone danie lub deser, a przy tym nie ma konieczności zastosowania wielu składników i w konsekwencji wytwarzania resztek organicznych. Asortyment gotowy mrożony nadaje się do długiego przechowywania, dzięki czemu nie traci swojej przydatności do spożycia przez długi czas, a wygodne porcjowanie pozwala przygotować dokładnie taką ilość produktów, jaka zostanie zużyta, a także na bieżąco reagować na pojawiające się potrzeby

dzięki możliwości łatwego rozmrożenia czy wypieczenia. Tego typu wyroby w swojej ofercie posiada marka Vandemoortele. Są to produkty piekarnicze do rozmrożenia, serwowania na zimno, gotowe do wypieku, z których można przygotować smaczne przekąski, dania i desery.

Zrównoważony rozwój

Troska o środowisko naturalne w branży gastronomicznej przejawia się we wdrażaniu w jej działalności idei zrównoważonego rozwoju. Do prezentowania takiej postawy zobowiązują współcześni konsumenci, którzy zanim sięgną po konkretny produkt, upewniają się, w jaki sposób został wytworzony. Istotny jest dla nich również dobrostan zwierząt, od których pochodzą składniki wykorzystywane w produktach spożywczych, np. jaja i mleko. Konsumenci zwracają także uwagę na podejście do opakowań i to, czy dana marka sięga po materiały z recyklingu.

Zrównoważony rozwój przyświeca działalności firmy Vandemoortele. Wszystkie stosowane w produktach marki opakowania papierowe i tekturowe są wytwarzane z materiałów pochodzących z recyklingu lub certyfikowanych materiałów zrównoważonych. Misją firmy jest również dostarczanie klientom produktów, które nie mają związku z negatywnymi kwestiami dotyczącymi hodowli zwierząt. Z tego względu w wyrobach marki Vandemoortele stosuje się tylko jaja z chowu bezklatkowego – ściółkowego lub częściej z wolnego wybiegu.



Smacznie i zdrowo

W branży gastronomicznej drogą rozwoju

wyznacza również trend „smacznie i zdrowo”, który przejawia się w popularności produktów łączących przyjazne doznania smakowe z wartościowymi składnikami. W kategorii produktów do wypieku jest to np. pieczywo z ziarnami

oraz wytworzone bez sztucznych dodatków. Konsumenci coraz częściej poszukują produktów piekarniczych, które w składzie posiadają

Trend „smacznie i zdrowo” przejawia się w popularności produktów łączących przyjazne doznania smakowe z wartościowymi składnikami. W kategorii produktów do wypieku jest to np. pieczywo z ziarnami

“

wielozłazisty marki Vandemoortele z ziaren słonecznika, siemienia lnianego, dyni, maku oraz sezamu z dodatkiem masła. To doskonały sposób na smaczne śniadanie, które wprowadza do diety różnorodność. Połączenie delikatnego ciasta i bogatego miks ziaren sprawia, że każda

porcja staje się źródłem energii i wyjątkowego smaku.

W przypadku produktów ziarnistych zauważyć można również jeszcze inną tendencję, którą można określić jako powrót do korzeni oraz zainteresowanie klientów pieczywem typu rustykalnego i sielskiego.

Smaki na czasie

W odpowiedzi na zmieniający się styl życia, preferencje kulinarne konsumentów również podlegają ewoluującemu trendom. Przywiązanie do tradycyjnych smaków i receptur przenika się dziś z otwartością na poszukiwane nowych kulinarnych wrażeń. W kategorii ciast niezmiennie króluje sernik, ale wiodącym wyborem nie jest już ►





tylko jego klasyczna wersja z rodzynkami czy z rosą. Chętnie wybierane są serniki w różnych odmianach: sernik baskijski, z owocami lub bardzo popularną pistacją. Ten smak ostatnio króluje wśród słodkich produktów. Ciasta, croissanty czy muffiny z kremem z zielonych orzechów intrygują konsumentów pięknym kolorem nadzienia, ale także wyjątkowym smakiem – tak różnym od klasycznych orzechowych mas. Pistacjowe słodkości pojawiły się w cukierniach, sklepach i restauracjach na fali popularności napojów kawowych, lodów o tym ciekawym smaku, a także wiralowej dubajskiej czekolady, stając się globalnym trendem oraz produktami cenionymi przez amatorów słodkości na całym świecie. W tym roku w tłusty czwartek w cukierniach i lokalach gastronomicznych poszukiwaną wersją pączków były właśnie te z pistacjowym nadzieniem.

Wśród smakowitych trendów roku 2025 wyróżnia się także moda na karmel i syrop klonowy jako słodkie i nieoczywiste dodatki do ciast i deserów. W odpowiedzi na potrzeby branży w gamie ciast Vandemoortele pojawiły się w związku z tym: jabłecznik na kruchym cieście udekorowany karmelem i kruszonką, ciasto z orzeszkami pekan i syropem klonowym,

a także warkocze z ciasta francuskiego jako propozycja przekąski na drugie śniadanie.

Wśród popularnych smaków w segmencie ciast i deserów wyraźny jest także trend na tworzenie receptur, w których słodczy przełamana jest nutą kwasowości. W tej roli stosowane są głównie owocowe dodatki – od rodzimego rabarbaru po egzotyczną marakuję, które zapewniają wypiekowi nutę świeżości. Wśród produktów Vandemoortele znaleźć można wiele propozycji ciast i ciastek, które swój orzeźwiający smak

przyrządzenia, są dzisiaj silnie reprezentowanym trendem w branży HoReCa i FMCG. Za sprawą tego asortymentu konsumenci niezależnie od aktualnego miejsca przebywania, mogą cieszyć się smakiem dań kuchni narodowych i regionalnych.

W Polsce od lat niestąbną popularnością charakteryzują się tradycyjne produkty włoskie, a wśród nich pieczywo. Włoski smak wprowadzają na domowe, restauracyjne czy hotelowe stoły produkty gotowe do wypieku, które mogą być bazą dla tradycyjnych potraw. Wśród nich znaleźć można: focaccię, panini, ciabatę czy pizzę upieczoną w tradycyjnym piecu kamiennym. Mogą to być produkty z gotową kompozycją składników lub klasyczne, bez dodatków, tak aby można je było dobrać samodzielnie na etapie przygotowywania dania.

Nieziemiennie bazą dla wielu przekąsek i posiłków są też francuskie croissanty, bagietki, bułki brioshe oraz wypieki na bazie ciasta francuskiego i półfrancuskiego, a w segmencie fast food – arabskie chlebki pita czy bułki do burgerów rodem z kuchni amerykańskiej.

Z trendem na lokalne kulinaria wiąże się też przenikanie smaków z różnych kultur w jednej potrawie, co określa się mianem kuchni fusion. To produkty i dania z tzw. twistem, urozmaicone nieoczywistym, nietypowym dla danej potrawy dodatkiem. Przykładem z branży piekarniczej są produkty z portfolio Vandemoortele, takie jak: ciastka francuskie z malinami i włoskim serkiem mascarpone albo pasztecik ze szpinakiem i serem typu greckiego czy jabłecznik w formie tarty.

Istotne znaczenie obok smaku i bogatego wyboru produktów ma we współczesnych trendach żywieniowych, zakupowych i gastronomicznych także prosty skład i tzw. „czysta etykieta”. Czysta etykieta oznacza niestosowanie konserwantów, sztucznych aromatów czy wzmacniaczy smaku, a także używanie najwyższej jakości składników od sprawdzonych dostawców. ♦



zawdzięczają zawartości: porzeczek, malin, borówek, jagód.

Wartość lokalności i globalna otwartość

Gastronomiczne trendy w dużej mierze odzwierciedlają aktualne kulinarne upodobania konsumentów. Te związane są chociażby z chęcią poznawania nowych kultur, nie tylko poprzez podróże, ale również przez charakterystyczne dla nich, tradycyjne smaki. Swój wkład w obecne tendencje ma także ogólna moda na lokalność. Dziś szczególnie doceniamy wartość autentycznych regionalnych wyrobów jako często wytwarzanych tak jak dawniej, z poszanowaniem wiekowego dziedzictwa, a także z troską o ich wysoką jakość. Gotowe produkty spożywcze z różnych zakątków świata, a także składniki potrzebne do ich samodzielnego



Bakoma
• MAŁE PRZYJEMNOŚCI •

SKYR

Z CHIA i Z TAPIOKA
Smakuj nowości!



Trendy spożywcze

Jak zmieniają się nawyki konsumentów?

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

Rynek handlu i produkcji żywności podlega nieustannym zmianom. Wpływ na postawy konsumentów ma wiele czynników, w tym również sytuacja gospodarcza. Przedstawiciele branży muszą być na bieżąco z trendami. Tylko wtedy będą mogli stworzyć oferty na miarę potrzeb współczesnych konsumentów.

Troska o środowisko ma ogromne znaczenie dla współczesnych konsumentów. Dostosowanie działalności do wymogów ekologii jest poważnym wyzwaniem, przed którym stają producenci i handel. Zakłady produkcyjne, markety, dyskonty oraz sklepy mniejszych formatów muszą pogodzić biznes z kwestiami związanymi z dbaniem o środowisko oraz zasoby naturalne. W te zadania wpisuje się odpowiedzialne gospodarowanie zużyciem wody oraz energii. Konsumenty zwracają uwagę również na sposób pakowania produktów i ograniczanie plastiku. Ważne z ich perspektywy jest również racjonalne gospodarowanie odpadami i przeciwdziałanie marnowaniu żywności.

Turystyka zakupowa

Podróżowanie stanowi dziś pasję, formę relaksu, a nawet styl życia. Zdarza się również, że to chęć zrobienia zakupów w konkretnym zakątku świata staje się czynnikiem motywującym do wyjazdu. Odwiedzanie miejscowych sklepów, galerii handlowych, jarmarków i placów targowych to dla części osób także atrakcyjna forma spędzania czasu. Tradycyjne

bazary i dzielnice handlowe niektórych miast słyną na cały świat ze swojej wyjątkowej atmosfery oraz unikalnego asortymentu, a ich odwiedzenie jest stałym punktem planu zwiedzania, traktowanym na równi z poznawaniem zabytków czy odkrywaniem innych turystycznych atrakcji. W wielu turystycznych regionach to właśnie przyjezdni są grupą konsumentów najsilniej napędzającą sprzedaż.



Globalne trendy

W branży spożywczej coraz silniej zauważalny jest również trend na smaki alternatywne dla tradycyjnych. Dotyczy to

szczególnie soków i napojów owocowych, wśród których obok lokalnych gatunków, takich jak: jabłko, truskawka, wiśnia, gruszka, winogrono, ale także popularnych cytrusów, pojawiają się również bardzo egzotyczne warianty. Dziś w wielu sklepach konsumenci mogą nabyć produkty o smaku tropikalnych, do niedawna jeszcze mało znanych na polskim gruncie, owoców oraz ich kompozycji. Dostrzegalny jest również wpływ światowych kuchni na ofertę produktów. Nie tylko popularnych smaków śródziemnomorskich, ale również koreańskich czy japońskich.

Smart shopping

Przemyślane zakupy to postawa przyjmowana przez wielu konsumentów. Szczególnie w czasach rosnących cen podstawowych

produktów klienci w racjonalny sposób podchodzą do kwestii zakupów. Sprawdzają i porównują oferty w poszukiwaniu najbardziej dogodnej opcji zakupu. Często zamiast stacjonarnych zakupów wybierają wariant online – przemawia



za tym również wygoda. Zamawiając przez internet produkty dostarczane są bezpośrednio do domu,

poza tym proces transakcji i wyboru asortymentu przebiega też ekspresowo. Współczesny konsument preferuje sprytne kupowanie, co wiąże się z ekonomią czasu i pieniędzy. Dlatego zwraca uwagę też na promocje oraz chętnie korzysta z programów lojalnościowych i aplikacji, dzięki którym może nabyć towar w okazjnych cenach lub dowiedzieć się o rabatach.

Troska o środowisko ma znaczenie dla współczesnych konsumentów. Dostosowanie działalności do wymogów ekologii jest poważnym wyzwaniem, przed którym stają producenci i handel. Istotne jest dbanie o środowisko i zasoby naturalne



Personalizowane produkty

Branża FMCG przy tworzeniu oferty produktów musi uwzględniać również preferencje konsumentów. Chodzi nie tylko o wprowadzanie nowych, zmodyfikowanych wariantów smakowych artykułów spożywczych odpowiadających zmieniającym się trendom. Producenci powinni brać pod uwagę również ewoluujący styl życia społeczeństw. Oferta musi być skonstruowana w taki sposób, aby była skierowana do różnych grup wiekowych konsumentów, osób preferujących aktywny tryb życia czy wdrażających różnorodne diety.

Konsumenty cenią także produkty lokalne, co wyraża ich przywiązanie do tradycyjnych receptur stosowanych w produkcji żywności, i zwracają uwagę na skład oferowanych produktów. ♦

NUTIN®
- ORIENTAL GOODS -



*Sekret Orientu
ukryty w czekoladzie*

Oferujemy możliwość produkcji pod marką własną.
W celu nawiązania współpracy zapraszamy do kontaktu.



www.nutin.com.pl



info@nutin.com.pl

Sprzedaż detaliczna w lutym

Spadek o 2,2 proc. w grupie żywność i napoje

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

Jak poinformował Główny Urząd Statystyczny sprzedaż detaliczna w cenach stałych w lutym 2025 r. była niższa niż przed rokiem o 0,5 proc. (wobec wzrostu o 6,1 proc. w lutym 2024 r.). W porównaniu ze styczniem 2025 r. odnotowano spadek sprzedaży detalicznej o 6,0 proc. W okresie styczeń-luty 2025 r. sprzedaż wzrosła r/r o 2,0 proc. (wobec wzrostu o 4,6 proc. w analogicznym okresie 2024 r.).



zrozumieć charakter inflacji w Polsce. „Wskaźnik CPI pokazuje średnią zmianę cen całego, dużego koszyka dóbr kupowanych przez konsumentów. Przy wyliczaniu wskaźników inflacji bazowej analizie są poddawane zmiany cen w różnych segmentach tego koszyka. To pozwala lepiej identyfikować źródła inflacji i trafniej prognozować jej przyszłe tendencje. Pozwala też określić, w jakim stopniu inflacja jest trwała, a w jakim jest kształtowana np. przez krótkotrwałe zmiany cen wywołane nieprzewidywalnymi czynnikami. Najczęściej używanym przez analityków wskaźnikiem jest wskaźnik inflacji po wyłączeniu cen żywności i energii. Pokazuje on tendencje cen tych dóbr i usług, na które polityka pieniężna prowadzona

przez bank centralny ma relatywnie duży wpływ. Ceny energii (w tym paliw) są bowiem ustalane nie na rynku krajowym, lecz na rynkach światowych, czasem

również pod wpływem spekulacji. Ceny żywności w dużej mierze zależą m.in. od pogody i bieżącej sytuacji na krajowym i światowym rynku rolnym” – czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej Narodowego Banku Polskiego. ♦

Jak podaje GUS, w lutym 2025 r. spadek sprzedaży detalicznej (w cenach stałych) w porównaniu z analogicznym okresem w 2024 r. odnotowano w kategoriach: „pozostałe” (o 8,7 proc.), „paliwa stałe, ciekłe i gazowe” (o 3,0 proc.), „żywność, napoje i wyroby tytoniowe” (o 2,2 proc.). Wzrost sprzedaży wykazały natomiast m.in. produkty zaklasyfikowane do grup: „farmaceutyki, kosmetyki, sprzęt ortopedyczny” (o 7,4 proc.), „tekstylia, odzież, obuwie” (o 6,0 proc.), „meble, rtv, agd” (o 5,8 proc.) oraz „pojazdy samochodowe, motocykle, części” (o 5,1 proc.).

Wartość sprzedaży detalicznej

W lutym 2025 r. wartość sprzedaży detalicznej przez Internet w cenach bieżących była o 5,2 proc. wyższa niż przed rokiem. „Udział sprzedaży przez Internet w sprzedaży „ogółem” zwiększył się z 8,6 proc. do 9,0 proc. Spośród prezentowanych grup o znacznym udziale sprzedaży przez Internet wzrost udziału raportowały przedsiębiorstwa z grupy „tekstylia, odzież, obuwie” (z 24,8 proc. przed rokiem do 28,0 proc.), natomiast spadek udziału wykazały jednostki z grupy „prasa, książki, pozostała sprzedaż w wyspecjalizowanych sklepach” (odpowiednio z 24,2 proc. do 19,7 proc.).

Niewielki spadek udziału zaobserwowano również w grupie „meble, rtv, agd” (z 19,0 proc. do 18,8 proc.)” – czytamy w komunikacie GUS.

Czynniki ekonomiczno-społeczne

Wpływ na sprzedaż mają czynniki ekonomiczno-społeczne m.in. inflacja. Narodowy Bank Polski w komunikacie dotyczącym wskaźników inflacji bazowej podał, że w lutym w relacji rok do roku inflacja: „po wyłączeniu cen administrowanych (podlegających kontroli państwa) wyniosła 3,5 proc., wobec 3,4 proc. miesiąc wcześniej; po wyłączeniu cen najbardziej zmiennych wyniosła 4,9 proc., wobec 4,8 proc. miesiąc wcześniej; po wyłączeniu cen żywności i energii wyniosła 3,6 proc., wobec 3,7 proc. miesiąc wcześniej; tzw.

15-proc. średnia obciąża, która eliminuje wpływ 15 proc. koszyka cen o najmniejszej i największej dynamice, wyniosła 4,6 proc., wobec 4,4 proc. miesiąc wcześniej”.

Narodowy Bank Polski co miesiąc wylicza cztery wskaźniki inflacji bazowej, co pomaga



Święta

Tradycyjne ciasta i desery

Dodatki do wielkanocnych wypieków

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

Świąteczne spotkania przy stole w wielu polskich domach nie mogą obejść się bez smacznych wypieków. W okresie poprzedzającym Wielkanoc, podobnie jak w grudniu, wzrasta sprzedaż dodatków do ciast. Na rynku dostępny jest szeroki wybór asortymentu, który ułatwia przyrządzanie ulubionych deserów.

Dodatki do ciast to kategoria produktów, na które zazwyczaj wzrasta zainteresowanie w okresie poprzedzającym święta. Bakalie, przyprawy, posypki, gotowe polewy i mieszanki to tylko część asortymentu niezbędnego do przyrządzenia smakowitych deserów, które serwowane są podczas rodzinnych spotkań przy stole.

Polacy pod wieloma względami są tradycyjnistami. Jak się okazuje, dotyczy to nie tylko zwyczajów i określonych dań podawanych na wielkanocnym stole, ale także wyborów przy komponowaniu świątecznego koszyka zakupowego. Podczas

świąt na polskich stołach królują baby i babki, serniki, a także mazurki. W tę tradycję starają się wpisywać ze swoimi ofertami producenci oraz sieci handlowe, tak aby każdy klient mógł znaleźć produkty dopasowane do swoich preferencji smakowych i na ich bazie stworzyć wyjątkowe wypieki, które będą cieszyć gości zgromadzonych przy świątecznym stole.

Wśród artykułów spożywczych wybieranych na Wielkanoc dużą grupę stanowi asortyment, który pozwoli urozmaicić tradycyjne smaki i wygląd ciast. Jest to związane z tym, że młode pokolenie konsumentów lubi wprowadzać innowacje



do standardowych, utartych receptur i nadawać im nowy wyraz. Dlatego oprócz tradycyjnych rozwiązań nie brak tych wpisujących się w zmieniający się styl życia i odżywiania, np. w diety wegańską i wegetariańską.

Dodatki do bab wielkanocnych

Niewątpliwie baby i babki są królowymi Wielkanocy. Polacy kochają te ciasta w każdej odmianie, w wersji drożdżowej, piaskowej, marmurkowej, jogurtowej czy parzonej. Dlatego na sklepowych półkach znaleźć można różnorodne produkty niezbędne do przyrządzenia oraz udekorowania tego rodzaju ciasta. Podstawą udanego wypieku są odpowiednio skomponowane podstawowe składniki, m.in. jaja, tłuszcz czy mąka. W ofercie sklepów i producentów dostępne są różne typy mąki, a nawet asortyment dedykowany do wypieku określonych rodzajów ciasta, np. drożdżowego.

Liczy się nie tylko smak, ale również zapach świątecznych wypieków. Do przyrządzenia bab i babek wielkanocnych używane są również aromaty spożywcze. Dostępne są w formie olejków



oraz sproszkowanej. Najpopularniejsze zapachy w przypadku tego rodzaju ciast to wanilia, migdał, cytryna i pomarańcza. Zainteresowaniem cieszą się zwykle również produkty do dekoracji, czyli polewy, lukry, posypki czy skórka pomarańczowa. Polewy z gorzkiej, białej i mlecznej czekolady, peretki czy specjalne ozdoby oraz figurki w formie słodkich, kakaowych pisanek, zajączków czy kurcząt pozwolą nadać ciastu wyjątkową, świąteczną prezencję.

Pyszne baby i babki świąteczne mogą przyrządzić nawet osoby nieposiadające dużych zdolności kulinarnych lub zapracowane, dla których problem stanowi brak wolnego czasu. W takich sytuacjach wystarczy sięgnąć po mieszankę do ciasta i upiec np. babkę piaskową lub marmurkową. Na rynku nie brak również gotowych, pakowanych deserów, które pod względem smaku i aromatu mogą konkurować z domowymi wypiekami.

Pyszne serniki

Na wielkanocnych stołach w wielu polskich domach niezmiennie serwowane są również pyszne serniki. Deser ten występuje w wielu odmianach. Może być wypiekany, gotowany lub przyrządzany bez pieczenia – na zimno. Popularnym rodzajem sernika jest jego tradycyjny wariant przygotowywany na spodzie z kruchego ciasta, z gęstą, kremową masą tworzoną na bazie twarogu, jajek, mąki, tłuszczu, budyń i mąki z dodatkiem rodzynek i aromatu cytrynowego, pomarańczowego lub migdałowego. Popularne stają się również ciasta inspirowane międzynarodowymi kuchniami, np. sernik baskijski, nowojorski czy japoński.

Wygodną opcją przy wypieku sernika jest zakup kremowego twarogu dedykowanego do przyrządzenia tego rodzaju ciasta. Żeby uzyskać aksamitną, dobrze wypieczoną masę, można sięgnąć też po specjalne ►



REKLAMA

Janaturalnie

**PRODUKT
POLSKI**

**SMAK NATURY
W TWOIM DOMU**



WWW.JANA.COM.PL



np. z bakalii. Wśród najchętniej kupowanych można wymienić: rodzynki, migdały, żurawinę, daktyle, suszone morele i orzechy włoskie lub nerkowce. Konsumenci często też do przełożenia ciasta wybierają gotowe masy kajmakowe, dostępne w metalowych puszkach. Mazurek to ciasto, które zachwycą smakiem, ale również warstwą wizualną. Ciasta przyrządzane w tradycyjnym stylu są bogato zdobione. Do tego celu wiele osób wybiera oczywiście bakalie: orzechy, migdały, rodzynki, skórkę pomarańczową, kandyzowane i suszone owoce.

Do popularnych dodatków do ciast, które trafiają do wielkanocnego koszyka zakupowego, zaliczyć można również: gotowe masy makowe, herbatniki, bisz-



mieszanki i fixy, które sprawią, że sernik doskonale wyrośnie. Na zakupowej liście znajdują się również budynie. Zazwyczaj wybierane są te w wersjach waniliowej lub śmietankowej. Nie można zapomnieć o udekorowaniu ciasta. W klasycznej wersji sernik polewany jest lukrem. Spotkamy też przepisy, w których alternatywę dla glazury stanowi czekolada lub cukier puder. Do przyozdobienia ciasta wybierane są także: kandyzowana skórka pomarańczowa, różnego rodzaju posypki, migdały czy orzechy.

Serniki przygotowywane są nie tylko na bazie twarogu. Doskonałe desery serwowane na zimno wykonywane są z serka mascarpone lub serków homogenizowanych w klasycznym wariantcie, waniliowym. Oprócz przetworów mlecznych do masy dodawane są różnego rodzaju fixy, galaretki lub żelatyna, które mają za zadanie odpowiednio związać jej konsystencję. Serniki na zimno serwowane są ze wspomnianą galaretką,

ale również z owocami. Konsumenci w tym względzie stawiają na świeże lub mrożone produkty. Królują smaki truskawkowe, borówki, ale także egzotyczne brzoskwinia, mango czy limonka. Z myślą o osobach zabieganych, które nie mają zbyt wiele czasu na gotowanie i pieczenie ciast, w sklepach dostępne są mieszanki do przyrządzenia sernikowego deseru na zimno.

“

Wśród artykułów spożywczych na Wielkanoc dużą grupę stanowi asortyment, który pozwoli urozmaicić tradycyjne smaki ciast

Bakalie, mieszanki do kremów, ciast i fixy

Najpopularniejszymi dodatkami do ciast są bakalie. To doskonałe urozmaicenie wielu deserów, w tym wielkanocnego mazurka. Tradycyjny przysmak, kojarzony z wiosną i świątecznym czasem, przygotowywany jest na kruchym spodzie. Masa do przełożenia ciasta może być wykonana

kopty, mieszanki na kremy i masy do ciast. Wśród kremów najchętniej wybierane są tradycyjne smaki: kakaowy, śmietankowy, waniliowy czy owocowy. Wiele deserów w swoim składzie ma bitą śmietanę, dlatego zainteresowaniem konsumentów cieszą się również śmietanki kremówki, fixy, ale także gotowa bita śmietana dostępna w sprayu.

W okresie przedświątecznym konsumenci częściej decydują się na zakup produktów w większych formatach lub wielopaków, szczególnie jeśli w planach mają przygotowanie kilku ciast. W tym czasie na rynku dostępne są również specjalne, świąteczne edycje niektórych towarów, również w kategorii asortymentu piekarniczego. ♦

IMPORTER

sweet

24

.pl

Hurtownia Słodocy

Żelki z Hiszpanii

w dużych i małych opakowaniach



Kod rabatowy na pierwsze zakupy*

10%

KOD: 2403SWEET

*ważny do 08.2025r.

BEZPŁATNA DOSTAWA

www.sweet24.pl

508-549-545

biuro@sweet24.pl

Przetwory mleczne

Do przygotowania wielkanocnych dań, ciast i deserów

Tekst **Magda Baskurzyńska**

Zdjęcia ©Shutterstock.com

Wielkanoc to piękny czas, kiedy możemy cieszyć się wspólnie spędzonymi chwilami w gronie tych najbliższych. Już niedługo z radością zasiądziemy przy stole, na którym nie brak kolorowych sałatek, pięknie udekorowanych ciast i smakowitych deserów. Każda z tych potraw najlepiej smakuje przygotowana samodzielnie – we własnym domowym zaciszu, gdzie możemy cieszyć wspólnym gotowaniem, pieczeniem czy ich późniejszym dekorowaniem. Jednym z najistotniejszych elementów, na które powinniśmy w szczególności zwrócić uwagę, jest dobór odpowiednich produktów, dzięki którym będziemy mieli pewność, że gotowe danie oraz wypieki będą na najwyższym poziomie.

Produkty mleczne często okazują się niezbędne do wykonania wielu dań wielkanocnych, na które niektórzy z nas czekają przez cały rok. Tak samo jest w przypadku sałatek, zup czy deserów. Może to być na przykład klasyczna sałatka warzywna, której smak dodatkowo podkreśli samodzielnie wykonany śmietanowy sos, żurek z dodatkiem jajka i białej kiełbasy, w składzie którego zazwyczaj znajduje się również zakwas przygotowany z mąki i mleka czy ciasta, gdzie produkty mleczne stanowią główną bazę większości przepisów.

Masa serowa, czyli podstawa wszystkich serników

Sernik należy do grona głównych propozycji, które spotykamy na większości stołów wielkanocnych. Występuje pod wieloma postaciami, dodatkowo wzbogacanymi o różnorodne dodatki, idealnie podkreśla klimat świąt. Konsumenci z dużą starannością dobierają dodatki dostępne w ofertach sieci handlowych, aby samodzielnie przygotować ciasto pełne aromatu, jak za dawnych lat.

Głównym składnikiem, który znajduje

się na liście produktów niezbędnych do jego przygotowania, jest masa serowa. Dostępna w wielu wersjach, zarówno tej tradycyjnej, składającej się z bazy przygotowywanej z twarogu, jak i nowoczesnej, z dodatkiem ricotty lub mascarpone. W zależności od preferencji współcześni konsumenci lubią eksperymentować ze smakiem i strukturą powstałego ciasta. Ważny jest również skład mas serowych. Cenią ich uniwersalność, ponieważ doskonale się sprawdzą w wielu odstonach cukierniczych. Tak samo w przypadku tych nowoczesnych, jak i tradycyjnych ciast.

Twaróg – tradycyjny wybór dla każdej kuchni

Poza gotowymi masami oferowanymi zazwyczaj w wiaderku, dostępnymi w większości sklepów, możemy również wybrać inne rozwiązanie, czyli ser twarogowy. Produkt mleczny dostępny w kilku wersjach równie dobrze się sprawdzi jako podstawowy

składnik masy sernikowej.

Jak wybrać najlepszy twaróg? Wśród najistotniejszych czynników, które należy wziąć pod uwagę podczas zakupów spożywczych, znajduje się zawartość tłuszczu. Producenci oferują wiele rozwiązań, dzielących się głównie na te z mniejszą i większą jego zawartością. Zainteresowaniem klientów sklepów cieszą się wspomniany powyżej mascarpone i kremowy twaróg. Tego typu produkty mają istotny wpływ na kremową konsystencję i bogactwo smaku



gotowego wypieku. Istnieje również opcja, idealna dla osób, które dbają o linię. Mowa tutaj o chudym twarogu, sprawiającym, że ciasto staje się lżejsze i mniej kaloryczne.

Serek homogenizowany, podkreślający smak deserów

Kolejnym produktem mlecznym, z którego można stworzyć pyszne desery, jest serek homogenizowany. Występuje w wielu odmianach, a różnorodność dostępnych smaków sprawia, że każdy może wybrać opcję idealną dla swoich upodobań. W szczególności ten o smaku waniliowym należy do grona podstawowych produktów, które znajdziemy w wielu sklepach spożywczych. Doskonale smakuje nie tylko w postaci samodzielnej przekąski, ale również jako jeden ze składników wykorzystywanych do przygotowania słodkości podawanych na wielkanocnym stole.



Sprawdzi się jako składnik kremów, deserów, a nawet ciast. Wyróżnia się delikatną, kremową konsystencją, która idealnie się skomponuje z innymi dodatkami w postaci np. ciasta biszkoptowego, herbatników,

bakalii czy świeżych owoców. Mogą to być połączenia z bakaliami, czekoladą lub cytrusami, które wprowadzą ciekawy twist do masy o delikatnej słodczy. Serki homogenizowane będą doskonałe też ►

REKLAMA

Już czas na... **SERNIKOWĄ REWOLUCJĘ** od **Jana**

**PRODUKT
POLSKI**

**PRODUKTY Z WIELKOPOLSKI | 100 % NATURALNE
SZEROKIE ZASTOSOWANIE | RÓWNIEŻ BEZ LAKTOZY**



jako urozmaicenie typowo świątecznych ciast takich jak pascha, sernik na zimno czy mazurek. Dodawane są także do delikatniejszych słodkich przekąsek, na przykład domowych lodów oraz musów z dodatkiem świeżych owoców.

Mleko do dań na słono i słodkich wypieków

Przetwory mleczne, które wykorzystujemy do przygotowania różnorodnych dań i wypieków, to nie tylko twarogi i serki występujące w różnych wersjach smakowych. Równie istotne są też podstawowe produkty nabiałowe, których używamy na co dzień. Tak jest w przypadku mleka, które dodajemy do porannej kawy, a od święta służy nam jako składnik niezbędny do przygotowania ciast, zup czy wielu innych potraw zdobywających uznanie wśród całej rodziny.

Na rynku jest wiele dostępnych rodzajów mleka, z czego każde charakteryzuje się innymi właściwościami. Mowa tutaj między innymi o mleku krowim, które występuje w kilku wariantach – różniących się od siebie zawartością tłuszczu, od pełnotłustego,

przez półtłuste po odtłuszczone. Każdy może znaleźć coś idealnego dla siebie, w zależności od upodobań i zapotrzebowania konkretnego przepisu. Istnieje również opcja dla osób z nietolerancją laktozy, które mogą skorzystać z możliwości zastosowania mleka bez jej dodatku. Mleko to nie tylko podstawowy składnik, niezbędny do przygotowania wielu potraw, ale również bogate źródło wapnia i witamin.

Masło do dań i kremów

Kolejnym, a jednocześnie nie mniej ważnym składnikiem, którego nie może zabraknąć na wielkanocnej liście zakupów spożywczych, jest masło. Ten produkt pełni bardzo ważną rolę w przygotowywaniu różnych wypieków czy słonych dań, których nie może zabraknąć na wielkanocnym stole. Pozwala na uzyskanie prawdziwie kremowej konsystencji i charakterystycznego aromatu kremom, sosom i ciastom.

“
Produkty mleczne są podstawą do wykonania wielu tradycyjnych dań i ciast wielkanocnych

Doskonale się sprawdzi jako jeden z ważniejszych dodatków wykorzystywanych do przygotowania masy na tradycyjną babkę wielkanocną czy uwielbiany przez większość z nas sernik.

To równie ważny składnik wykorzystywany do przygotowania świątecznych pasz-

tetów, jaj faszerowanych oraz sosów, które wzbogacą smak niejednej potrawy.

Istnieje wiele rodzajów takiego produktu. Każdy z nich odróżnia się właściwościami. Niektórzy wybierają produkty o charakterystycznym, lekko kwaśnym posmaku. Równie cenione jest masło śmietankowe. Konsumenci zwracają uwagę na jego smak, który jest łagodniejszy. Wśród pozostałych rodzajów masła wybierane są również przetwory z dodatkiem soli, klarowane oraz bez laktozy. Każdy z nich doskonale sprawdzi się jako podstawowy składnik poszczególnych dań i wypieków będących kwintesencją wielkanocnego śniadania. ♦

SKARBY SEROWARA

polskie sery długodojrzewające



BURSZTYN SZAFIR RUBIN



POZNAJ WYJĄTKOWE POLSKIE SERY DŁUGODOJRZEWAJĄCE

BURSZTYN • SZAFIR • RUBIN

to ręcznie pielęgnowane sery,
dojrzewające wiele miesięcy.

Wraz z upływem czasu nabierają
doskonałego smaku, kruchej struktury
i wspaniałego aromatu.

Niezmiennie od ponad 20 lat!

www.skarbyserowara.pl



Okazjonalne słodyczne

Produkty wybierane na wielkanocne prezenty



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

Święta Wielkanocne zbliżają się coraz większymi krokami. To czas, kiedy możemy cieszyć się kwitnącą wiosną i wspólnie spędzonym czasem w gronie rodziny i bliskich. Idealnym akcentem, który wywoła uśmiech szczególnie na twarzach tych najmłodszych, są słodkie wielkanocne. Te różnorodne słodkości, których szata graficzna jest inspirowana nadchodzącymi świętami pojawiają się w wielu ciekawych odsłonach. Od czekoladek w formie uroczych zajęcy, przez kruche ciasteczka z lekkim, owocowym nadzieniem, po żelki w przeróżnych kształtach.

w coraz ciekawszych wersjach. Od różnorodnych kształtów, imitujących zarówno te mniejsze, jak i większe zajaczki, po smaki, które mogą okazać się zaskoczeniem dla wielu osób. Intrygujące nadzienia, którymi po brzegi wypełnione są czekoladowe formy, doskonale urozmaicą świąteczne menu. Wśród najczęściej spotykanych smaków na półkach sklepowych w ostatnim czasie, znajduje się krem pistacjowy, stony karmel, truskawka z rabarbarem czy egzotyczne mango, które już na samą myśl przypomina o zbliżającej się porze letniej. Nie brakuje również klasycznych połączeń, takich jak wanilia, kokos czy orzech laskowy. To tylko niektóre z wariantów smakowych, które stały się tradycją każdego roku.

Jakie słodkości konsumenci wybierają na nadchodzące święta? Producenci oferują tak szeroki wybór, że każdy znajdzie coś idealnego dla siebie. Niezależnie od preferencji smakowych. Mały podarunek w postaci kolorowych smakołyków doskonale podkreśli charakter świąt. Istnieją również rozwiązania idealne dla osób, które przestrzegają diet. Mowa tutaj oczywiście o lżejszych wersjach

typowych słodkości, czyli takich bez cukru czy sztucznych dodatków. Razem przyjrzymy się najpopularniejszej propozycji, które zadowolą zarówno tych najmłodszych, jak i starszych członków rodziny.

Czekoladowa zajaczka, czyli klasyka wśród wielkanocnych słodkości

Chyba każdy z nas pamięta czasy, kiedy za dziecięcych lat cieszyliśmy się podarowanymi przez rodziców czy dziadków wielkanocnymi czekoladkami w kształcie zajaczek. Taka propozycja nadal jest popularnym prezentem wręczanym dzieciom z okazji Wielkanocy, gdyż doskonale podkreśla smak świąt. Producenci spożywczy oferują szeroki wybór takich przekąsek, które pojawiają się

Wielkanocna odsłona znanych propozycji

Nie brakuje również fanów klasycznych słodkich przekąsek, na co dzień dostępnych w sklepach spożywczych. Z okazji zbliżających się świąt, producenci stosują specjalny trik, który podkreśli charakter wielkanocnego sezonu. Mowa tutaj oczywiście o specjalnych szatach graficznych, którymi wzbogacane są znane propozycje. Może to być nawet delikatny akcent w postaci uroczych zajaczek, baranków, pisanek, kwiatków czy innych, typowo



wiosennych grafik, które już na samą myśl przypominają o pełnym radości czasie. Takie pozornie nieistotne akcenty sprawiają, że nawet ci najmłodszy smakosze znajdą coś odpowiedniego dla siebie, z dodatkowym wielkanocnym twistem, który pozwoli im się cieszyć tym wyjątkowym czasem.

Żelki w niecodziennych odstonach

Nie jest tajemnicą, że żelki znajdują się na liście najchętniej wybieranych słodkości przez dzieci. Tak samo jest w przypadku Świąt Wielkanocnych, które stają się inspiracją dla wielu marek. Owocowe żelki produkowane są również w kształtach pisanek, baranków, zajączków i kurczaczków. Z biegiem czasu pojawiają się również coraz ciekawsze odstony form oraz smaków, które zaskoczą nawet najbardziej wybrednych smakoszy. Poza znanymi większości z nas propozycjami o smakach klasycznych owoców, takich jak truskawki, maliny, jeżyny czy pomarańcze, możemy wybierać także z szeregu wielu innych propozycji. Mogą to być wersje kwaśne czy jogurtowe, których smak całkowicie odbiega od tych klasycznych. Wybór jest tak duży, że każdy może znaleźć wariant, który pozwoli mu się cieszyć słodkością nadchodzących świąt.

Krucha przyjemność idealna na święta

Kruche ciasteczka i wafelki w różnych formach to kolejna propozycja, uwielbiana przez dzieci. Większość młodych smakoszy nie może się oprzeć słodkiej przyjemności, która uraczy każde podniebienie. Podczas okresu zbliżającej się Wielkanocy, warto zwrócić uwagę również na te świąteczne odstony, które tak jak w przypadku powyższych propozycji nie odbiegają smakiem od klasycznych produktów. Wręcz przeciwnie, zaskakują coraz ciekawszymi smakami, które są często inspirowane także ciastami spotykanymi na świątecznym stole. Do tego, wzbogacone są oryginalnymi kształtami, które tak samo mają przypominać dzieciom o tradycji Świąt Wielkanocnych. Jakie smaki ciastek najczęściej spotykamy? Wśród tych ulubionych propozycji znajduje się krem o smaku cytrynowym, pomarańczowym oraz klasyk świąt, czyli marcepan. Nie brakuje również ciasteczek obłanych czekoladą mleczną, deserową, truskawkową lub białą, z dekoracją w formie ozdobnych posypek w kształtach wielkanocnych atrybutów. ♦



EMOCJE ZAPISANE W LIŚCIACH

HERBACIANY PREZENT NA DZIEŃ MATKI

Nowa linia prezentowych herbat Adalbert's łączy najwyższej jakości cejlońską herbatę z wyselekcjonowanymi dodatkami smakowymi. Każda kompozycja została stworzona, by oddawać wyjątkowe uczucia – od miłości, po radość i wdzięczność.



ZESKANUJ KOD QR
ABY POZNAĆ PEŁNĄ
OFERTĘ ADALBERT'S TEA

biuro@adalberts.pl
www.sklep.adalberts.pl



Wielkanocne potrawy

Tradycja na świątecznych stołach



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

Wielkanoc kojarzy się z określonymi tradycjami, związanymi również z doskonałymi potrawami, wypiekami oraz deserami serwowanymi podczas rodzinnych spotkań przy stole. Sposób celebrowania świątecznego czasu niejednokrotnie różni się w poszczególnych regionach Polski, niezmiennie jest jedno – wyjątkowy smak potraw, które wypełniają chwile spędzane z bliskimi.



Żurek

Wiele osób nie wyobraża sobie świąt bez żurku. To zupa przygotowywana na bazie mącznego zakwasu, która w polskiej kuchni znana jest od XV w. Dawniej serwowana była na zakończenie postu poprzedzającego Wielkanoc i ta tradycja przetrwała w domach do dzisiaj. W zależności od regionu, istnieją różne receptury.

Zazwyczaj żurek przygotowywany jest z: zakwasu żytniego, bulionu warzywnego, śmietany, z dodatkiem przypraw (ziele angielskie, sól, pieprz, majeranek, czosnek, chrzan). Musi być okraszony mięsem, kielbasą czasami też boczkiem. Żurek serwowany jest również z jajkiem. ►►



Baby wielkanocne

Ciasto znane w polskiej kuchni od średniowiecza. Dawniej baby były wypiekane w Wielki Piątek. Panował też przesąd, że w procesie tym nie mogą uczestniczyć mężczyźni, bo ciasto mogłoby opaść, a to stanowiło złą wróżbę. Przez wieki zmieniała się receptura. Współcześnie na świątecznych stołach królują babki

drożdżowe, piaskowe, marmurkowe, jogurtowe oraz parzone. Nie dość, że każda z nich wybornie smakuje, to dzięki swoim niebanalnym kształtom zawdzięczanym formie, w której są wypiekane, efektownie prezentują się na świątecznych stołach oraz – w formie babeczek – w koszyczkach ze święconką.



Mazurek

Mazurek to kolejne ciasto, które wpisuje się w wielkanocną tradycję. Jest to deser przygotowywany na płaskim, kruchym spodzie. Przekładany jest różnymi masami, np. bakaliową, czekoladową lub kajmakową czy owocową. Ciasto polewane jest wybornymi polewami, m.in. z czekolady, dekorowane lukrem i kolorowymi posypkami.

Są różne przekazy związane z pochodzeniem ciasta, niektóre podają, że przywędrowało do Polski z Turcji. Inne źródła mówią, że ciasto wypiekane było już w średniowieczu w klasztorach. Z czasem stało się coraz bardziej rozpowszechnionym wypiekiem i stało się ciastem wielkanocnym, serwowanym na zakończenie postu. ▶▶

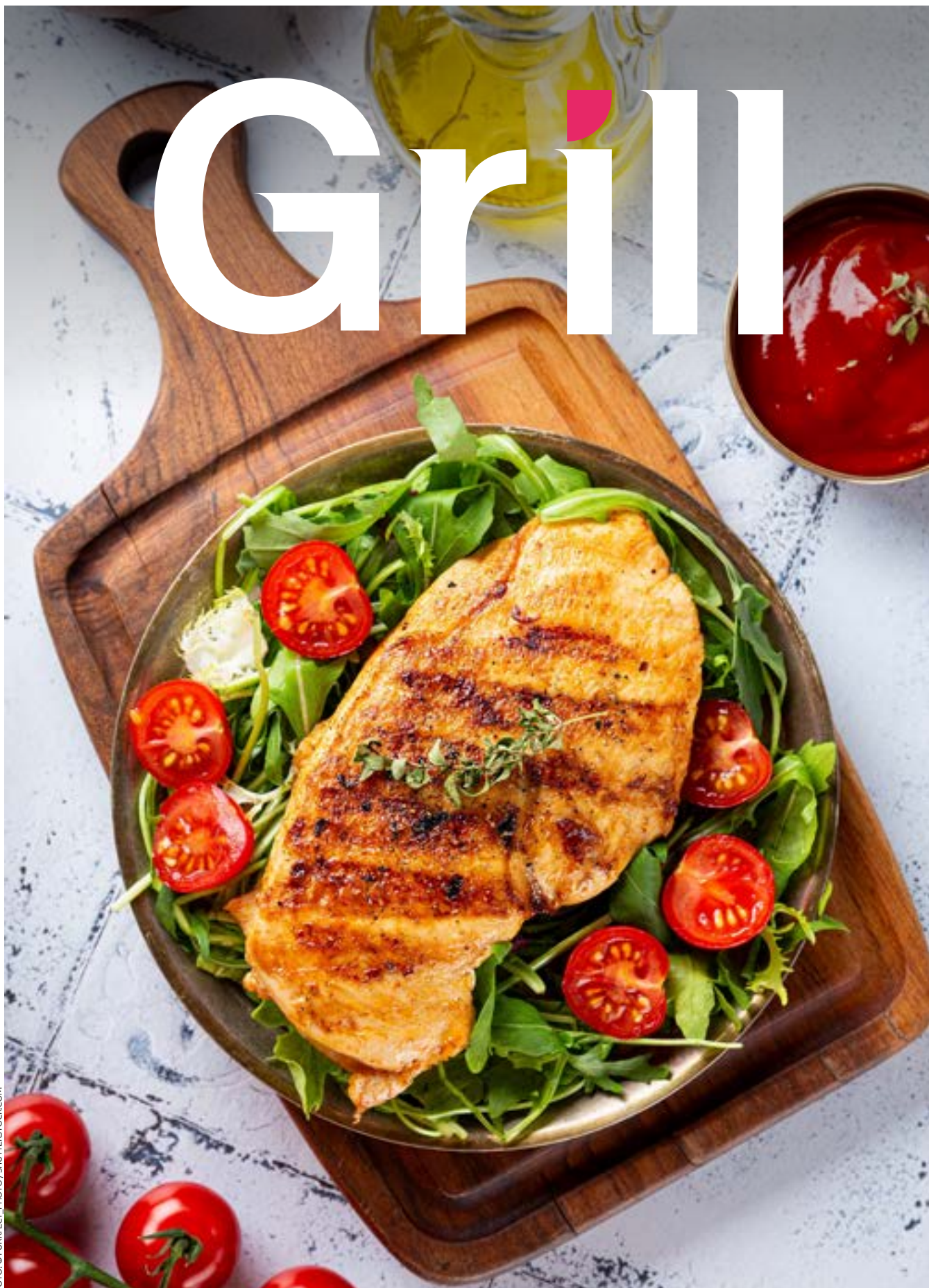


Domowy paszтет

Tradycja przyrządzania paszтетów również sięga w Polsce czasów średniowiecza. Dawniej były przygotowywane z mięsa dzikich zwierząt: dzika, sarny czy zająca. Obecnie można spotkać produkty wypiekane tylko z jednego rodzaju mięsa lub mieszanego mięsa: wieprzowiny, wołowego oraz drobiu. Niezbędne są

również dodatki w postaci przypraw i ziół oraz warzyw. Wiele osób smak paszтетu lubi urozmaicić np. wędzoną lub suszoną śliwką, żurawiną czy morelami. Paszтетy to przekąska, która pojawia się na wielu wielkanocnych stołach i przyrządzona samodzielnie smakuje wybornie. ♦

Grill



Asortyment na grilla

Produkty do przyrządzenia dań z rusztu



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

Majówka zazwyczaj rozpoczyna sezon na grillowanie. Podczas imprez i spotkań organizowanych na świeżym powietrzu podawane są pieczone dania prosto z rusztu. Konsumenci z dużą starannością podchodzą do kwestii wyboru asortymentu na grilla. Zwracają uwagę nie tylko na smak, ale przede wszystkim na jakość produktów.



Kielbasa z rusztu

Skwierczące kielbaski serwowane prosto z rusztu, to danie które trafia w gusta wielu miłośników grillowania. Na jakie cechy tego produktu zwracają uwagę konsumenci? Liczy się smak. Kielbasa powinna być wyprodukowana z dobrej jakości mięsa i odpowiednio przyprawiona. Wiele osób przed zakupem sprawdza, ile mięsa zawiera produkt, zawartość wody, od której zależy soczystość

kielbasy oraz typ osłonki (czy jest wykonana np. z naturalnych jelit). Ważny jest dla nich też proces produkcji. Klienci sklepów cenią asortyment lokalny – wytwarzany według tradycyjnych receptur. Na grilla ze względu na szybki czas przyrządzenia wybierane są zazwyczaj kielbasy wędzone i parzone, choć nie brakuje również zwolenników produktów surowych czy kielbasy białej.►



Grillowane mięsa

Surowe mięso to kolejna kategoria produktów, które cieszą się zainteresowaniem klientów w sezonie grillowym. Konsumenci poszukują produktów świeżych i wysokiej jakości. Przed zakupem coraz chętniej zasięgają również informacji na temat pochodzenia mięsa. Często wybierają się na zakupy po tego typu asortyment do sprawdzonych sklepów, w których kupują regularnie. Chodzi nie

tylko o przyzwyczajenie czy przywiązanie do danej marki, ale również o gwarancję dobrej jakości produktów. Pieczone jest zarówno mięso wieprzowe, drób, jak i wołowina. Wśród popularnych wyborów wymienić można: karkówkę, udka, skrzydełka i pierś z kurczaka, steki czy polędwica wołowa. W ofertach producentów oraz sieci handlowych znaleźć można też mięsa przyprawione.



Sosy i dipy

Pieczone dania mięsne, rybne i warzywne przygotowywane na grillu choć pyszne, potrzebują urozmaicenia. Smak potraw wzbogacany jest zazwyczaj poprzez różnorodne dodatki np. ketchupy, musztardy, sosy i dipy. Jeśli chodzi o tego typu produkty konsumenci cenią sobie zarówno tradycję, jak i asortyment w nowoczesnej odsłonie. Do dań przygotowywanych na ruszcie preferowane są pikantne

ketchupy i musztardy oraz sosy, które podkreślą smak mięsa i warzyw. Zainteresowaniem cieszą się również łagodniejsze smaki: sosy jogurtowe, ziołowe, czosnkowe, warzywne, tzatziki czy tatarski. Ważnym aspektem, który przekonuje do zakupu konkretnego produktu z tej kategorii jest opakowanie. Wydajne, ułatwiające wygodne użytkowanie oraz szczelne przechowywanie produktu po otwarciu. ►



Warzywa, owoce, sery

Dania z grilla przygotowywane są również na bazie warzyw, owoców i serów. Na ruszcie opiekane są takie warzywa jak: cukinia, bakłażany, ziemniaki, pomidory czy papryka. Również owoce, na przykład: jabłka, gruszki, śliwki, banany czy ananasy, stanowią urozmaicenie potraw, ale mogą być też alternatywą dla grillowanych mięs i kiełbas. Sałatki warzywne i owocowe również stanowią doskonałą przekąskę, którą można serwować

pomiędzy grillowanymi potrawami. Dlatego często są wybierane jako dodatki, które podawane są podczas spotkań w gronie rodziny lub znajomych na świeżym powietrzu. Innym równie chętnie kupowanym rozwiązaniem z kategorii produktów gotowych są surówki, których wybór na rynku jest bardzo szeroki. Asortyment z kiszonej, konserwowych oraz świeżych warzyw trafia w wiele gustów, stanowi też ważne źródło witamin w codziennej diecie. ♦

NAJLEPSZE PIWO RZEMIEŚNICZE 2024



**TRZECH
KUMPLI**
BROWAR KRAFTOWY



NASZE PIWA
SĄ WEGAŃSKIE!



TYLKO NATURALNE
SKŁADNIKI!



NIE UŻYWAMY
AROMATÓW!



ODWIEDŹ NAS NA: **WWW.TRZECHKUMPLI.PL**
LUB ZADZWOŃ: **+48 787 003 061**

Jakość, tradycja i ekologia

Kierunki rozwoju branży piwowarskiej

Tekst opracowała **Monika Pawluk** na podstawie materiałów prasowych Martin, www.martin-zawiercie.eu
Zdjęcia **BUDĚJOVICKÝ BUDVAR, N. P.**

Nawyki zakupowe konsumentów, coraz większa świadomość ekologiczna oraz chęć pozyskiwania informacji na temat oferty dostępnej na półkach sklepowych i w lokalach gastronomicznych wymaga także od branży piwowarskiej wdrażania rozwiązań, które wpisują się w standardy zrównoważonej produkcji piwa. Wysoka jakość, tradycja, zmniejszenie zużycia energii oraz troska o środowisko to względy, na które zwracają uwagę współcześni piwosze.



Rosnąca świadomość konsumentów w zakresie ekologii oraz coraz wyższe koszty energii zachęcają producentów do wdrażania w swoich zakładach praktyk zrównoważonego rozwoju.

Ekologiczna transformacja

Zielona transformacja realizowana jest również przez firmy z branży piwowarskiej. Przykładem może być czeski państwowy browar Budějovický Budvar, producent piwa Budweiser Budvar, który stale inwestuje w rozwój produkcji oraz infrastruktury. Działania marki skupiają się nie tylko na wytwarzaniu piwa wysokiej jakości, ale także na zwiększaniu wydajności produkcji oraz ekologii. To nie jedyne aspekty, które muszą wziąć pod uwagę producenci z branży piwowarskiej, aby stworzyć ofertę na miarę oczekiwań współczesnych miłośników piwa. Budějovický Budvar jest własnością obywateli Czech, co daje browarowi niezależność oraz elastyczność w podejmowaniu decyzji o strategicznych projektach. To przekłada się na jakość produkowanego piwa, cenionego nie tylko przez Czechów, ale również zagranicznych konsumentów.

Zielony teren

Działania marki zmierzają w kierunku przekształcenia tradycyjnego browaru w jeden z najbardziej ekologicznych w Europie. Efekty tych zmian będą mogli zobaczyć goście odwiedzający browar w Czeskich Budziejowicach, gdzie powstaje nowe centrum dla zwiedzających. W planach jest stworzenie na jego terenie naturalnej, zielonej przestrzeni, przyjaznej

turystom. Wśród nowych atrakcji stworzonych z myślą o osobach zwiedzających zakład, w którym warzone jest piwo, wymienić można: chodnik do spacerowania nad dachami browaru, ogród na dachu i punkt widokowy. Natomiast zielone elewacje pozwolą wpisać architekturę browaru w otaczający krajobraz. Budějovický Budvar chce w ten sposób jeszcze bardziej





otworzyć się na gości. Zakłada się, że realizowana inwestycja ma przełożyć się na wzrost liczby osób odwiedzających to miejsce i zwiększyć się z obecnych 60 000 do 200 000 rocznie.

Nowe centrum dla zwiedzających to jeden z kluczowych projektów rozwojowych. Zostanie gruntownie przeprojektowane i zmodernizowane, aby stworzyć jeszcze bardziej otwartą przestrzeń dla turystów. W perspektywie jest również połączenie nowego centrum z siecią okolicznych ścieżek rowerowych. Te działania przyczynią się do tego, że miejsce będzie jeszcze chętniej odwiedzane przez turystów, także tych ceniących aktywny styl życia.

Czeska tradycja warzenia piwa

Aspektami istotnymi z perspektywy współczesnych konsumentów jest jakość produktów, równie ważne są wartości wyznawane przez markę. Budweiser Budvar dużą wagę przywiązuje do tradycji, dlatego piwo warzone jest wyłącznie w Czeskich Budziejowicach, według oryginalnej receptury, która ma już prawie 130 lat. Na smak tego napoju wpływa również proces jego leżakowania, który wynosi aż 90 dni. W produkcji używane są świeże, lokalne składniki: stód z południowych Moraw i chmiel z Žatca, a także drożdże, które według tradycji pielęgnowanej od 1895 r. Budvar samodzielnie hoduje. Nad jakością

Przyszłość piwowarstwa to zrównoważony rozwój, który wyznacza strategię działania przedsiębiorstw

złocistego napoju czuwają doświadczeni piwowarzy, którzy swój kunszt i wiedzę przekazują z pokolenia na pokolenie. Istotną kwestią w procesie produkcji czeskiego piwa jest również ekologia. Czysta woda z własnych studni artezyjskich nie wymaga chemicznego uzdatniania, a stód pochodzi z najwyższej jakości jęczmienia uprawianego na Morawach, w regionie Haná. Aby zachować wyjątkowy smak, piwo warzone jest z całych główek słynnego chmielu Žateckiego červenáka, który uchodzi za jeden z najlepszych chmieli na świecie.

Nie bez znaczenia dla konsumentów pozostaje tradycja związana ze sztuką piwowarstwa. Historia czeskiego piwa jest długa i bogata. Sięga wieków wstecz. Piwowarstwo w Czechach to nie tylko rzemiosło, to element dziedzictwa narodowego. Dlatego Czesi chcieliby, żeby ich



producentów, to również ważny aspekt, którym przy wyborze asortymentu kierują się współcześni konsumenci. Zwracają uwagę nie tylko na preferencje smakowe, jakość i tradycję, ale również na to, jaki wpływ produkcja piwa konkretnej marki może mieć na środowisko.

Unowocześniona linia produkcyjna

Browar Budvar stale inwestuje również w rozwój zakładu. Obecnie jest w trakcie realizacji kilku strategicznych projektów zwiększających efektywność produkcji. Jednym z kluczowych przedsięwzięć jest rozbudowa zdolności produkcyjnych do 2,15 mln hektolitrowi piwa rocznie. W perspektywie są także inwestycje w technologie, które mają się przyczynić do zmniejszenia zużycia energii. Priorytetem są również inwestycje związane z budową infrastruktury umożliwiającej wykorzystywanie odnawialnych źródeł energii, takiej jak elektrownia fotowoltaiczna oraz biogazownia.

Rozpoznawalność marki

Czeskie piwo marki Budvar eksportowane jest do 80 krajów na wszystkich kontynentach. Produkt dla wygody konsumentów dostępny jest w różnych wariantach: puszkach i butelkach, ale także w wersji lanej. Misją browaru w sektorze gastronomii jest propagowanie czeskich tradycji picia piwa oraz zwiększanie jakości restauracji i barów, które mają okazję wprowadzić nietypowy produkt do swojej oferty. Marka na pierwszym miejscu stawia jakość, kierując się znanym czeskim powiedzeniem: „Kde se pivo pije, tam se dobře žije!”

Konsumenci cenią czeskie tradycyjnie warzone piwo za smak, ale również możliwość łączenia go z różnorodnymi przekąskami i specjałami międzynarodowych kuchni. Smakuje zarówno serwowane z włoską pizzą, gruzińskim Khachapuri, japońskim katsudon, kanadyjskim Poutine, litewskim Kepta Duona czy tureckim Meze.

Przyszłość piwowarstwa to zrównoważony rozwój, który wyznacza strategię działania czeskiego państwowego browaru Budějovický Budvar na najbliższe lata. ♦

narodowy trunek, został wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Ich zdaniem byłoby to uznanie jego znaczenia dla czeskiej kultury i dziedzictwa.

Ekologiczne opakowania

Kolejnym krokiem we wdrażaniu praktyk zrównoważonego rozwoju przez Browar Budvar było wprowadzenie nowoczesnych

i ekologicznych opakowań. Od 2022 r. tradycyjnie stosowane w produkcji folie z tworzyw sztucznych zostały zastąpione kartonowymi. Nowe opakowania nie tylko cechują się atrakcyjnym designem, ale także są bardziej przyjazne dla środowiska i łatwiejsze do recyklingu. Racjonalna gospodarka odpadami, opakowaniami oraz surowcami realizowana przez



TWOJA SZANSA NA ROZWÓJ BIZNESU

07-08.05.2025 | PGE NARODOWY

**Przygotuj się na największe w tej części Europy
międzynarodowe targi wielobranżowe,**

które już po raz piąty zgromadzą w jednym miejscu kupców
sieci handlowych, importerów, hurtowników, sprzedawców
e-commerce poszukujących produktów do sprzedaży!



Co zyskasz, odwiedzając RSF Readytockfair 2025?



**Swój asortyment oferują europejscy
producenci, importerzy i hurtownicy**



Nowe kontakty biznesowe.

Nawiąż współpracę z renomowanymi dostawcami
i poznaj kluczowych graczy rynku.



Najświeższe trendy i innowacje.

Zyskaj przewagę konkurencyjną i rozwijaj swój
biznes w oparciu o aktualne potrzeby rynku.



Setki wystawców z różnych branż.

W ofercie m.in. małe AGD, dekoracje,
zabawki, narzędzia i wiele innych artykułów.

Nie przegap tej wyjątkowej okazji!

Zarejestruj się już dziś i dołącz do liderów branży



+48508263529 | exhibitors@readystockfair.com | visitors@readystockfair.com

WWW.READYSTOCKFAIR.COM

Dodatki do dań na grilla

Przyprawy, sosy i dipy do przygotowania smacznych potraw

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

Pogoda za oknem przyjemnie nas rozpieszcza. Wraz z coraz wyższą temperaturą, rozpoczynamy również sezon grillowy, podczas którego delektujemy się wyśmienitym smakiem różnorodnych potraw przyrządzanych na świeżym powietrzu. Szeroki wybór różnorodnych dań wymaga również zastosowania dodatków, które podkreślą ich smak. Na rynku pojawia się coraz więcej gotowych sosów, dipów oraz przypraw czy innych produktów, których nie może zabraknąć na stole. Równie cenione stają się pozostałe propozycje w postaci sałatek czy przekąsek, które skradną podniebienia naszych gości.

Zastanawiasz się, jakimi propozycjami na grilla oczarować swoich najbliższych? Już na samym początku planowania menu spotkania, warto wziąć pod uwagę preferencje żywieniowe wszystkich jego uczestników. Przy komponowaniu menu ważne jest uwzględnienie też ewentualnych alergii pokarmowych, z którymi zmagają się wiele osób. Podczas trwania sezonu, sklepy spożywcze oferują coraz ciekawsze połączenia smakowe, które jeszcze kilkanaście lat temu nie były tak często spotykane na grillowym stole.

Sosy wzbogacające smak potraw

Z biegiem czasu pojawia się coraz więcej propozycji, które o wiele bardziej urozmaicą smak grillowanych potraw i mięs. Klasyczna musztarda i ketchup nadal mają swój urok i nieustannie cieszą się swoją popularnością, chętnie sięgamy także po pozostałe, równie ciekawe opcje. Różnorodność dostępnych wariantów sprawia, że możemy cieszyć się całkowicie odmienioną potrawą, o wyjątkowo dopracowanym smaku.

To również idealny sposób na podkreślenie walorów potrawy. Nie wymaga ona wtedy zastosowania wyszukanej kompozycji przypraw lub wielogodzinnej marynowania.

Jakie sosy wybrać na grilla? Mogą to być również te klasyczne opcje, z powiewem nowoczesności. Wśród nich znajduje się musztarda miodowo-gorzyczkowa, urozmaicona o słodycz miodu i chrupkość gorczycy. Równie ciekawy smak nada ketchup w pikantnej wersji, z dodatkiem wędzonych papryczek chipotle czy sos czosnkowy ze świeżymi ziołami.

Mogą to być także sosy inspirowane kuchnią świata, takie jak chimichurri. Jest to sos w stylu argentyńskim, przygotowywany na bazie natki pietruszki, ore-gano, czosnku, oliwy i octu winnego. Coraz więcej zwolenników posiada także jego grecka wersja, czyli sos tzatziki. Ten natomiast produkowany

jest na bazie jogurtu z dodatkiem ogórka, czosnku i koperku. Wśród pozostałych opcji, które niezmiennie cieszą się popularnością, znajduje się japoński sos o słodko-słonym posmaku – teriyaki oraz znany większości osób – sos BBQ, na bazie pomidorów, octu, cukru i przypraw.

A gdyby tak stworzyć pyszne danie z rusztu z dodatkiem warzyw i owoców? Istnieje także wiele propozycji, idealnych na grillowe spotkania, których skład opiera się na zastosowaniu wybranych warzyw i owoców. Przykładowo te owocowe propozycje, najczęściej spotyka się w wersjach sosu żurawinowego lub malinowego z dodatkiem mięty. Wbrew pozorom, doskonale pasują jako dodatki do mięs. Dzięki nim dania nabierają całkowicie nowego wyrazu. Wśród sosów warzywnych wymienić można na przykład guacamole wykonane samodzielnie. Do przyrządzenia wystarczy jedynie dojrzałe avocado



z dodatkiem cebuli, pomidorków koktajlowych oraz soku z limonki. Kolejną propozycją, która doskonale się sprawdzi w przypadku miłośników ostrzejszych dań jest salsa, czyli meksykański sos wykonany z pomidorów, cebuli, papryki i kolendry.

Selekcja przypraw

Istnieje proste rozwiązanie, które pozwoli podkreślić smak potraw na grilla. Mianowicie, mowa tutaj o doborze odpowiednich przypraw, które już same w sobie mogą być kluczem do stworzenia wyjątkowego dania, które zachwyci wszystkich zebranych gości i członków rodziny. Mogą to być nawet te klasyczne opcje, które bez problemu znaleźć można na sklepowych półkach. Świetnym przykładem jest niezastąpiony klasyk każdej kuchni, czyli sól i pieprz. Te dwie pozornie mało istotne propozycje są niezwykle cenione. Wśród pozostałych przypraw, które bez problemu możemy kupić w sklepach spożywczych, znajduje się czosnek, papryka słodka i ostra oraz zioła prowansalskie, czyli kompozycja tymianku, rozmarynu, oregano i bazylii.

Przechodząc po sklepach spożywczych, trafiamy na półki przepełnione różnymi przyprawami, z których każdy wybierze coś dla siebie. Zainteresowaniem cieszą się również bardziej wyraziste smaki, takie jak: kmin rzymski, kolendra, kurkuma, imbir czy chilli.

Wraz z rozpoczęciem sezonu grillowego, producenci oferują także gotowe mieszanki przypraw. Wśród nich znajduje się między innymi przyprawa do karkówki, kurczaka, ryb czy warzyw.



Sałatki ze świeżych warzyw

Nie ma chyba nic lepszego od sałatki przygotowanej ze świeżych warzyw i owoców. Wiosna i lato to idealny czas na delektowanie się ich bogactwem smaków, które w tym czasie posiadają również o wiele więcej witamin niż podczas pory zimowej czy jesiennej.

Poszukujesz przepisu na idealną, orzeźwiającą sałatkę? Jedną z najczęściej spotykanych propozycji, jest znana większości osób sałatka grecka. Do jej wykonania potrzebne będą: sałata lodowa, pomidor, zielony ogórek, czarne oliwki bez pestek oraz ser typu feta. Idealnie tutaj pasuje sos tzatziki, czosnkowy lub klasyczna oliwa z dodatkiem wybranych przypraw. Taka kompozycja doskonale

pasuje do każdego dania, niezależnie czy jest to ryba, czy mięso.

Istnieje także opcja idealna dla fanów nietypowych połączeń smakowych, np. sałatka z arbuza. Owoc pokrojony w większe kawałki, z dodatkiem sera feta, miks sałat, orzechów i sosu miodowego doskonale się sprawdzi na gorące dni.

Producenci żywności oferują wiele propozycji, które wzbogacą każde menu.

Gotowe dania na grilla

Ciekawym rozwiązaniem, które pozwoli zaoszczędzić czas, są gotowe dania na grilla. Bogata selekcja mięs z dodatkiem aromatycznych przypraw to tylko niektóre z propozycji. Pomimo że większość osób wybiera klasyczne rozwiązania w postaci kiełbasek i karkówki, istnieje również szereg pozostałych, równie zachwycających propozycji. Mogą to być gotowe szaszłyki z dodatkiem mięs, warzyw i owoców, marynowane steki lub ryby i owoce morza. Gotowe dania to gwarancja udanych spotkań. Pozwalają na zaoszczędzenie czasu przy gotowaniu, który w zamian możemy poświęcić najbliższymi. ♦



Roślinne zamienniki

Co zamiast mięsa na grilla?

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

Kiełbasy, kaszanki czy karkówka to hity grillowego sezonu, jednak część konsumentów stawia na produkty, które stanowią alternatywę dla mięsa. W ofercie sieci handlowych nie brak asortymentu, który wpisze się w nawyki żywieniowe wegetarian oraz wegan.

Chociaż wielu osobom grill kojarzy się wyłącznie z potrawami przygotowywanymi na bazie mięs, to rośnie grono zwolenników wprowadzania do swojego odżywiania różnorodnych diet. Niektórzy dążą do częściowej lub całkowitej eliminacji produktów pochodzenia zwierzęcego.

W zastępstwie mięsa spożywane są produkty wytwarzane na bazie roślinnych składników. Konsumentom oczekują, że produkty tego typu nie tylko stanowią będą smaczną i sycącą przekąskę odpowiednią na grilla, ale również będą źródłem błonnika, białka oraz innych składników odżywczych niezbędnych dla ludzkiego organizmu. Poza tym chcieliby, żeby produkt był wolny np. od sztucznych barwników, konserwantów i cukru. A niekiedy również rekompensował smak tradycyjnych potraw oraz wyrobów mięsnych.

Przykładem takiego asortymentu, który sprawdzi się również w przypadku spotkań przy grillu, są różnego rodzaju kiełbaski roślinne. Na rynku spotkać można np. kiełbaski, w których składzie zamiast mięsa występują produkty roślinne, np. kasza – gryczana lub jaglana, produkty zbożowe, soja, a nawet boczniaki.

Konsumentom lubią produkty tego typu, np. parzone i wędzone.

Wśród roślinnego asortymentu na grilla znajdują się także kiełbaski z dodatkiem sera oraz pikantne i w przyprawach, które podkreślają smak i aromat produktu. Tego typu asortyment podawany jest na gorąco – z grilla lub patelni, ale też na zimno. Do wyboru jest również wiele kształtów oraz form, w jakich występują roślinne kiełbaski, które wyglądają identycznie jak mięsne kiełbasy, parówki lub frankfurterki.



Kategoria convenience

Roślinne burgery to również jeden z częstszych wyborów w przypadku produktów, które w zastępstwie mięsa trafiają na ruszt.



Konsumentom przed zakupem zwracają uwagę na jakość alternatywnej żywności. Na grilla poszukiwane są przede wszystkim produkty pełnowartościowe. Duże znaczenie przy wyborze ma również fakt, czy jest to asortyment z kategorii convenience, czyli dania gotowe lub półprodukty, z których można przyrządzić posiłek w krótkim czasie. To istotne z perspektywy osób, którym trudno wygospodarować taką ilość wolnego czasu, która wystarczyłaby na kompleksowe oraz samodzielne przygotowywanie posiłków.

Konsumentom zwracają uwagę również na smak roślinnych burgerów. Na rynku dostępny jest duży ich wybór, w zależności





od tego, z jakiego rodzaju warzyw zostały wyprodukowane. Asortyment ten jest bardzo rozbudowany pod względem smaków. Wśród nich rozróżnić można np. burgery z: marchewki, szpinaku, buraka, kalafiora czy brokułowe. W ofercie niektórych producentów znajdują się również gotowe naturalne mieszanki, które stosowane są w zastępstwie mięsa mielonego do przyrządzania wegeburgerów oraz kotletów.

Zamienniki mięsa

Jako alternatywny dla mięsa dodatek do sałatek i pieczywa, ale również przekąska idealna na grilla, często wybierane jest również tofu, czyli ser twarogowy wytwarzany na bazie mleka sojowego. W swojej ofercie producenci posiadają tofu w kilku formach. Na grilla konsumenci preferują np. tofu zama-

rynowane w specjalnej zalewie i przyprawach. Zainteresowaniem cieszy się też tofu w wersji podwędzanej, jak również tradycyjnej – naturalnej, która bez dodatkowych składników sprawdza się jako baza do przygotowania dań, deserów i sałatek.

Subsytytem mięsa jest tempeh, czyli produkt wytwarzany z soi na bazie fermentacji jej nasion, które przedtem zostały namoczone w wodzie. Ceniony jest ze względu na właściwości odżywcze, czyli dużą zawartość białka, żelaza, wapnia, fosforu, sodu oraz innych składników. Na rynku dostępny jest w wersji marynowanej oraz naturalnej,

którą bez wcześniejszego przygotowania można

dodawać do sałatek czy kanapek. Stanowi smaczny i sycący posiłek, nadaje się również do grillowania i serwowania w towarzystwie ulubionych sosów.

Wysokiej jakości składniki

Zamiennikami mięsa na grilla mogą być również warzywa. Niektóre z nich po odpowiednim przygotowaniu przed upieczeniem na ruszcie, to znaczy zamarynowaniu, przyprawieniu – smakiem mogą przypominać produkty mięsne. Przykładem mogą być np. boczniki, które ze względu na smak i właściwości często spotykane są w menu dedykowanym na wegański czy wegetariański grill. Na tego typu okazje wybierane są również warzywa takie jak: cukinia, bakłażan, papryka czy ziemniaki.

“

**W zastępstwie
mięsa spożywane
są też produkty
wytwarzane na
bazie roślinnych
składników**

Osoby dbające o zbilansowaną dietę dużą wagę skupiają na doborze wysokiej jakości składników niezbędnych do przygotowania posiłków. Dotyczy to również warzyw. Konsumenci poszukują asortymentu, który został wyprodukowany w lokalnym gospodarstwie, co do którego jest

pełna pewność, że w procesie hodowli nie były zastosowane nawozy, opryski oraz substancje chemiczne. Weryfikują także czy asortyment jest świeży, aby wykonane z niego potrawy zachwycały smakiem i wyglądem. Niejednokrotnie konsumenci sprawdzają także, czy produkt na pewno jest pochodzenia krajowego bądź z jakiego państwa lub regionu jest importowany.

Jako zamienniki mięsa na grilla sprawdzają się również owoce. W tym przypadku konsumenci zazwyczaj sięgają po egzotyczne smaki takie jak: mango, banan, ananas i melon. Z krajowych owoców wśród dodatków na grilla wymienić można jabłko, gruszkę czy śliwki. Owoce i warzywa grillowane są osobno albo w połączeniu z innymi produktami, takimi jak tofu, ale również występują w formie smacznego szaszłyków. ♦



Napoje gazowane i niegazowane

Na spotkania organizowane przy grillu

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

Odpowiednio przygotowany poczęstunek na grillu to nie tylko pyszne potrawy oraz dodatki wzbogacające ich smak. Istotną rolę odgrywają również napoje. Na rynku jest wiele dostępnych propozycji, wśród których najpopularniejsze są te słodkie i gazowane. Na co zwracają uwagę konsumenci, by cieszyć się zarówno smakiem, jak i dobrym składem?

Ilość wariantów, w jakich dostępne są napoje, może przyprawić klientów sklepów o zawrót głowy. Od słodkich i gazowanych propozycji, przez soki naturalne, aż po wodę, która również pojawia się w kilku odsłonach. Wybór jest tak duży, że każdy może bez problemu znaleźć coś dla siebie. Woda mineralna niegazowana to jeden z uniwersalnych napojów, idealnych również na grilla. Doskonale gasi pragnienie i nie zawiera zbędnych dodatków. Czy to jedyna z opcji, którą biorą pod uwagę konsumenci?

Woda to podstawa

Woda należy do grona podstawowych propozycji, po które sięgamy, aby się nawodnić. Występuje pod wieloma postaciami, dzięki czemu nawet ci, którzy nie przepadają za jej smakiem, mogą znaleźć coś dla siebie. Na półkach sklepowych możemy trafić na wersję mineralną niegazowaną, lekko gazowaną oraz mocno gazowaną w różnych wariantach smakowych, z dodatkiem minerałów. Doskonale gasi pragnienie oraz idealnie sprawdzi się



w sklepach i marketach spożywczych zachwycają bogactwem witamin i zdrowych składników odżywczych. W zależności od preferencji gości czy domowników, warto

w połączeniu z wieloma dodatkami. Jednym z najprostszych sposobów na urozmaicenie jej smaku, jest dodanie kawałków cytryny, plasterków ogórka czy ulubionych owoców. Tak przygotowany napój będzie nie tylko zdrowy, ale również smaczny.

Świeżo wyciskane soki

Kto powiedział, że należy wybierać wyłącznie wodę? Wśród pozostałych, równie zdrowych propozycji szczególnie wyróżniają się świeżo wyciskane soki, które możemy przygotować samodzielnie we własnym domowym zaciszu. Również te dostępne

dokonać selekcji spośród szerokiego wyboru wariantów owocowych i warzywnych, a także ich oryginalnych połączeń, które pozwolą nam cieszyć się bogactwem smaku.

Orzeźwiająca lemoniada

To kolejna propozycja, którą można wykonać samodzielnie w domu, jak i kupić w sklepie spożywczym. Doskonale sprawdzi się w połączeniu z daniami ostrymi, niwelując ich mocny smak. Samodzielne przygotowanie lemoniady nie wymaga zastosowania zaawansowanych sprzętów. Wystarczy jedynie woda mineralna, gazowana albo niegazowana z dodatkiem owoców. Wśród wersji smakowych dostępnych na sklepowych półkach zainteresowaniem konsumentów cieszą się lemoniady z cytryny, limonki, truskawki lub arbuza. Taki napój

najlepiej smakuje podawany w formie schłodzonej lub z dodatkiem kostek lodu.

Napoje gazowane

Na rynku dostępny jest szeroki wybór produktów z kategorii napojów gazowanych. Konsumenci najczęściej wybierają smaki: cytrynowy, pomarańczowy oraz coli. Napoje znajdują się na podstawowej liście zakupów w trakcie przygotowania spotkań towarzyskich czy wydarzeń okolicznościowych, w tym również grilla. Tego typu napoje cieszą się dużym powodzeniem wśród konsumentów. W obecnych czasach zaczęły się pojawiać również w nieco odmienionych wersjach bez cukru.



Napoje herbaciane

Większość z nas jeszcze z dawnych lat kojarzy popularny smak napojów inspirowanych klasyczną herbatą. Z biegiem czasu zaczęły się one pojawiać w wielu urozmaiconych odmianach, które wzbogacają o smak owoców. Najczęściej występują z dodatkiem ekstraktu herbaty białej, zielonej oraz czarnej. Schłodzone lub z kostkami lodu, doskonale gaszą pragnienie, podkreślając przy tym aromat potraw serwowanych na grillu.

Maksymalne nawodnienie

Istnieje również propozycja, z której bardzo chętnie korzystają osoby pasjonujące się aktywnym stylem życia. Mowa tutaj oczywiście o napojach izotonicznych, które coraz bardziej zyskują na swojej popularności. Występują w wielu wariantach smakowych. Warto jednak pamiętać, że tego typu napoje należy pić sporadycznie, od czasu do czasu.

Każda okazja rządzi się swoimi prawami. Tak samo jest w przypadku wspólnych spotkań przy grillu, które organizujemy zazwyczaj podczas pory letniej. Pomimo przyjemnych, długich wieczorów, musimy wziąć również pod uwagę upały, które mogą nam towarzyszyć praktycznie do zmroku. Pierwszym krokiem, o którym musimy pamiętać, by cieszyć się odpowiednio zorganizowanym spotkaniem, będzie dodanie do napoju kostek lodu, które doskonale ugaszą nawet największe pragnienie. Warto zadbać również o zapewnienie gościom możliwości wyboru spośród różnych rodzajów napojów oraz wariantów smakowych. Dzięki temu każdy będzie mógł zdecydować się na to, co lubi najbardziej. ♦

TEJO WINES

Odkryj wina Z OGRODU PORTUGALII



ANDRZEJ STRZELCZYK
MISTRZ POLSKI SOMMELIERÓW

ZAPYTAJ O OFERTĘ!



WINAZTEJO.PL
TEJO@4PUBLIC.PL



Skyr z chia i z tapioką

Nowość od BAKOMA to zaskakująca propozycja połączenia skyru z egzotycznymi dodatkami, takimi jak chia i tapioka. Skiry są sycące, więc świetnie nadają się na pierwsze lub drugie śniadanie, a przy tym sprawią dużą przyjemność jedzącemu. Składają się z dwóch warstw: warstwa górna to skyr z dodatkiem chia lub tapioki, a warstwa dolna to smaczne, soczyste owoce. Skyr z tapioką występuje w dwóch smakach: z maliną oraz z mango i liczi, a skyr z chia dostępny jest w wariantach z ananasek i guawą oraz z mango i bananem. Ze względu na niespotykane połączenia i wyjątkowe smaki to świetna propozycja między innymi dla osób szukających nowości.

Producent: Bakoma
www.bakoma.pl



Masło klarowane Łaciate

Świetnie sprawdza się podczas smażenia mięs, ryb i warzyw w wysokich temperaturach, a także jako dodatek do sosów, zarówno gorących, jak i zimnych. Co ważne, masło klarowane Łaciate nie zawiera konserwantów i powstaje wyłącznie z mleka. Jest zatem odpowiedzią na potrzeby konsumentów poszukujących naturalnych produktów o szerokim zastosowaniu kulinarnym.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól
www.mlekpól.com.pl



Piwo z personalizowaną etykietą

Pomysłem na urozmaicenie oferty gastronomii jest wprowadzenie do lokalu piwa rzemieślniczego z personalizowaną etykietą. Nic prostszego! Pilsner, IPA, a może bezalkoholowe z tropikalnymi owocami? Wystarczy wybrać piwo z oferty Browaru Dzikiego Wschód, który przygotowuje je we współpracy z klientem.

Producent: Browar Dzikiego Wschód
www.browardzikiwschod.pl



Mieszanka na Fluffy Pancakes

Mieszanka na Fluffy Pancakes to doskonały wybór na leniwe poranki, weekendowe lunchy czy szybkie przekąski. Japońskie fluffy pancakes stały się prawdziwym hitem na Instagramie i zyskały sławę na całym świecie dzięki swojej lekkiej jak chmurka konsystencji, która sprawia, że rozplývają się w ustach. Dzięki precyzyjnie dobranym składnikom można cieszyć się tymi delikatnymi naleśnikami w każdej chwili, bo przygotowanie ich jest szybkie i proste. Dodaj swoje ulubione dodatki, takie jak sezonowe owoce, bita śmietana czy miód, aby stworzyć idealne i ciekawe danie dla siebie i swoich bliskich.

Cena: 12,99 zł

Producent: MONCANA

www.moncana.pl

Twaróg sernikowy Łaciaty

Doskonała baza dla serników, deserów i tradycyjnych potraw, ale też składnik wykwinnych przekąsek i nowoczesnych, kreatywnych dań – twaróg sernikowy poszerza portfolio marki Łaciaty, należącej do SM Mlekpól. Ten wyjątkowy produkt nie wymaga dodatku masła, dzięki czemu jest idealnym wyborem zarówno dla doświadczonych, jak i początkujących kucharzy.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól

www.mlekpól.com.pl



Nowe smaki serków topionych Mlekpól

Do serka topionego kremowego oraz serka norweski smak z łososiem i koprem dołączają serek topiony hiszpański smak z papryką, pomidorami i chili oraz polski smak z szynką. Wszystkie dostępne są w opakowaniach o pojemności 150 g. Ich nowy kształt nie tylko poprawia widoczność produktu na półce, ale także ułatwia przechowywanie i zapewnia świeżość.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól

www.mlekpól.com.pl

Nowe smaki serków homogenizowanych Rolmlecz – edycja limitowana

Nowe serki Rolmlecz to propozycja dla osób, które są otwarte na nietuziknowe połączenia: słodka gruszka idealnie komponuje się z nutą karmelu i przywodzi na myśl domowe wypieki. Pomarańcza zyskuje intrygujący aromat dzięki dodatkowi imbiru, zaskakując orientálną nutą. Śliwka w towarzystwie czekolady tworzy natomiast wyrafinowany duet i jest ukłonem w stronę miłośników klasycznych deserów w nowej odsłonie.

Producent: Spółdzielnia Mleczarska Mlekpól

www.mlekpól.com.pl



Sytuacja na rynku jaj

Tekst **Monika Pawluk**, źródło: MRiRW
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi zaprzecza informacjom przekazywanym w przestrzeni publicznej, dotyczącym braku jaj na polskim rynku. Wyjaśnia, że ewentualnie zauważalne braki mogą dotyczyć jedynie jaj pochodzących z chowu „na wolnym wybiegu”.

Ceny jaj są coraz wyższe, szacuje się, że przed Wielkanocą mogą wzrosnąć nawet o 10-15 proc. „Tradycyjnie już wzrastające ogniska grypy ptaków i okresy przedświąteczne mają wpływ na wyższe ceny jaj. Dotyczy to całego rynku Unii Europejskiej. Według danych Komisji Europejskiej na przełomie lutego i marca tego roku średnia cena jaj w zakładach pakowania była o 13,1 proc. wyższa niż w analogicznym okresie roku ubiegłego” – czytamy

w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej MRiRW.

Jak tłumaczy resort rolnictwa: „wzrost liczby kur odnotowany przez Główny Urząd Statystyczny (GUS) na początku tego roku pokazuje, że branża zareagowała zarówno na zwiększony popyt, jak i na konieczność odbudowy stad kur niosek. Informacje o ewentualnych brakach dotyczyć mogą jaj z wolnego wybiegu i ten problem może narastać”.

Zagrożeniem, które ma wpływ na światowy rynek jaj ma ptasia grypa. „Po raz kolejny

należy zwrócić uwagę, że chów kur klatkowych został wprowadzony jako rozwiązanie poważnych problemów z chorobami dziesiątkującymi stada w przeszłości. Grypa ptaków jest chorobą obecną w Polsce przez cały rok i stanowi dla kur pozostających poza kurnikami śmiertelne zagrożenie. Z tego właśnie powodu w kolejnych hrabstwach Wielkiej Brytanii wprowadzane są nakazy zamykania kur w kurnikach, a w jednym ze stanów USA władze zezwoliły na powrót do chowu klatkowego. Jest to forma hodowli bezpieczniejsza dla ptaków i dająca większe możliwości uzyskania tańszych jaj, bez ryzyka związanego z przenoszonymi m.in. przez dzikie ptactwo i gryzonie wirusami chorób wyniszczających całe stada drobiu” – wskazuje w komunikacie MRiRW. ♦



Żeberka miodowe BBQ

Kruche i soczyste żeberka miodowe BBQ od Doliny Dobra to idealna propozycja na obiad dla całej rodziny. Gotowane przez nas wolno przez 5 h w 85°C, będą gotowe do jedzenia zaledwie po 25 minutach podgrzewania. Wyroby Doliny Dobra powstają w unikatowym modelu produkcji, opartym na własnych polach uprawnych, paszach i zakładach przetwórczych.

Producent: Goodvalley
www.dolინadobra.pl



Magda Gessler bohaterką najnowszej kampanii Doliny Dobra

Dolina Dobra po owocnej współpracy z Magdą Gessler rozszerza działania oddając swoje social media w jej ręce! Ponadto w planach są wspólne akcje restauratorki oraz Gospodarza brandu, którymi wkrótce zaskoczą internet. Na Klientów będą czekały również dedykowane przepisy, dostępne jako kody QR na opakowaniach, a także szerokie działania digitalowe.

Producent: Goodvalley
www.dolინadobra.pl

Wyjątkowa

forma *komunikacji B2B*



Naszą misją jest
budowanie dobrych relacji

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



Kontrole wieprzowiny

Skąd pochodzi mięso sprzedawane w marketach?

Tekst **Monika Pawluk**, źródło: IJHARS
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Skąd pochodzi wieprzowina dostępna w ofercie sklepów wielkopowierzchniowych? Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych niedawno przeprowadziła kontrole w marketach i sprawdziła, czy podawana przez sklepy informacja o kraju pochodzenia mięsa jest prawdziwa.

Kontrola znakowania mięsa wieprzowego, dostępnego w opakowaniach oraz sprzedawanego luzem przeprowadzona została w lutym. Skontrolowano sklepy wielkopowierzchniowe na terenie całego kraju. Inspektorzy zweryfikowali oznakowanie 164 partii mięsa wieprzowego o łącznej masie 2,2 tony.

Sposób znakowania mięsa

Nieprawidłowości stwierdzono w co dziesiątej ze skontrolowanych partii towaru. Dotyczyły one różnych aspektów i jedynie mięsa oferowanego do sprzedaży bez opakowania.

„W przypadku 5 partii mięsa oznakowanego jako „polskie” co do miejsca chowu i uboju Inspektorzy zidentyfikowali, że

informacje przedstawione na etykiecie dla konsumenta były nieprawdziwe. W przypadku 2 partii miejscem chowu i uboju była Belgia, 2 partie mięsa pochodziły faktycznie ze zwierząt chowanych i ubitych w Niemczech, a w 1 przypadku – mięso pochodziło ze zwierząt chowanych i ubitych w Holandii – wobec handlowców prowadzone są postępowania administracyjne w związku z podejrzeniem zafałszowania żywności” – informuje w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Błędne informacje

Nieprawidłowości w oznakowaniu stwierdzono w przypadku co 10. skontrolowanej partii. Ujawnione zostały w co piątym sklepie, w którym prowadzono kontrole.

Jak podaje w swoim komunikacie IJHARS, błędy w informowaniu o kraju pochodzenia wieprzowiny polegały m.in. na: „wskazaniu zafałszowanych danych o pochodzeniu mięsa, tj.: sklep podawał informacje o polskim pochodzeniu dla mięsa faktycznie pochodzącego z Niemiec, Holandii i Belgii. Zupełnym braku

informacji o pochodzeniu i wizerunku flagi państwa pochodzenia. Stosowaniu niezgodnych z obowiązującymi przepisami określić koniecznych do opisanie pochodzenia mięsa. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości, na podstawie przepisów ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, inspektorzy wszczęli postępowania administracyjne w celu wymierzenia kar pieniężnych, w tym za wprowadzenie do obrotu towarów zafałszowanych”.

Obowiązki handlu i producentów

Obowiązek podawania informacji o pochodzeniu mięsa regulują przepisy UE i krajowe. Jak podaje IJHARS „na mięsie bez opakowania (sprzedawanym luzem) sprzedawca musi wskazać informacje o pochodzeniu. Jeśli bez opakowania sprzedawane jest mięso wieprzowe, drobiowe, baranie lub kozie, przepisy zobowiązują sklepy do udostępnienia również grafiki flagi kraju pochodzenia”.

Obowiązek wskazywania konsumentom informacji o pochodzeniu mięsa dotyczy nie tylko handlu, ale również producentów. Na etykietach opakowanego mięsa wieprzowego, drobiowego, baraniny, koziny, wołowiny i cielęciny muszą znaleźć wymagane przepisami informacje.

„Nieprawidłowe oznakowanie krajem pochodzenia wprowadza konsumenta w błąd i jest zafałszowaniem żywności. Handlowcom naruszającym interesy konsumenta grozi w tym przypadku kara finansowa w wysokości od 1000 zł nawet do 10 proc. rocznego przychodu.” – podkreśla cytowany w komunikacie prasowym dr Przemysław Rzodkiewicz Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. ♦



NORSAN

TWOJA CODZIENNA PORCJA OMEGA-3



- ✓ 2.000 mg OMEGA-3 w porcji dziennej (EPA & DHA): jedna łyżka stołowa
- ✓ Naturalny olej z dziko żyjących małych ryb atlantyckich poławianych u wybrzeży Norwegii
- ✓ Z dodatkiem biologicznej oliwy z oliwek bogatej w polifenole
- ✓ Starannie oczyszczony olej z PCB i metali ciężkich
- ✓ Naturalne oleje: nieskoncetrowane i z niskim TOTOX
- ✓ Przyjemny, świeży smak i łatwość łączenia z żywnością

Znajdziesz nas w najlepszych aptekach oraz w sklepie internetowym NORSAN: **www.norsan-omega.pl**



Ile jest masła w maśle?

Skontrolowano produkty sprzedawane w promocji

Tekst **Monika Pawluk**, źródło: IJHARS
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wzięła pod lupę jakość masła sprzedawanego w sklepach wielkopowierzchniowych. Kontrola jakości masła odbyła się w lutym. W tym okresie odwiedzano wybrane placówki na terenie całego kraju. Inspektorzy sprawdzili, czy każdy produkt oferowany w sklepach pod nazwą masło faktycznie jest masłem. W 97 proc. skontrolowanych partii masła skład produktów oraz ich jakość były zgodne z informacjami deklarowanymi przez producentów.

W trakcie kontroli, która została przeprowadzona w sklepach wielkopowierzchniowych w lutym, inspektorzy ocenili jakość masła oferowanego do sprzedaży w promocyjnej cenie.

Standardy jakościowe

Pod lupę kontrolerów wzięto zarówno towar sprzedawany pod markami własnymi sieci handlowych, jak i w opakowaniach producentów. Łącznie skontrolowano piętnaście marek własnych dostępnych w największych sieciach handlowych oraz siedemnaście produktów pod marką własną producenta.

– W 2025 r. wysokie ceny masła są tematem, który emocjonuje wielu konsumentów. W Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych postanowiliśmy sprawdzić jaka jest jakość masła w sklepach i czy przypadkiem produkty oferowane na promocjach lub jako marki własne nie mają innych standardów jakościowych – powiedział Przemysław Rzodkiewicz, Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Warto podkreślić, że przeprowadzone badania laboratoryjne potwierdziły deklarowaną przez producentów jakość

i zgodność z przepisami w aż prawie 97 proc. skontrolowanych partii masła. Tylko w przypadku jednej partii stwierdzono zawyżoną zawartość wody.

Oznakowanie produktów

Inspektorzy sprawdzili też etykiety umieszczane na opakowaniach masła pod względem deklarowanego składu. Wyniki kontroli w zakresie oznakowania tego typu przetworów mlecznych również nie przedstawiają się najgorzej. „87,5 proc. skontrolowanych partii masła było prawidłowo oznakowanych. Inspektorzy mieli zastrzeżenia tylko odnośnie 4 partii masła

i dotyczyły one: braku informacji na opakowaniu produktu o zawartości tłuszczu, nieprawidłowego zapisu daty minimalnej trwałości, nieprawidłowej prezentacji towaru na półce sklepowej. Stwierdzone nieprawidłowości nie miały charakteru zafałszowań. Nie stwierdzono różnic pomiędzy produktami oferowanymi na promocjach i tymi dostępnymi w normalnej cenie. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości, na podstawie przepisów ustawy o jakości handlowej

artykułów rolno-spożywczych, IJHARS wystosuje zalecenia pokontrolne oraz będą prowadzone postępowania administracyjne w celu wymierzenia kar pieniężnych” – czytamy w komunikacie opublikowanym na stronie internetowej Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Nie każdy tłuszcz jest masłem

IJHARS przestrzega konsumentów, o czym należy pamiętać przy zakupie masła. „Nie każdy tłuszcz w kostce lub kubeczku do smarowania pieczywa jest masłem. Masło jest przetworem mlecznym zdefiniowanym w przepisach UE. Nie może zawierać innego tłuszczu niż mleczny. Na



opakowaniu masła producent powinien umieścić informację o zawartości tego tłuszczu. Na rynku w sprzedaży są dostępne również margaryny oraz miksy tłuszczowe. Te produkty mogą zawierać dodatek olejów roślinnych. Czytajmy zatem z uwagą etykiety” – podaje w komunikacie IJHARS.

Masło jest produktem zawierającym 80-90 proc. tłuszczu mlecznego, nie więcej niż 16 proc. wody i nie więcej niż 2 proc. suchej masy beztłuszczowej mleka. ♦

Light and fit

Alternatywy tradycyjnych tłuszczów

Zamienniki do smażenia i gotowania

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

Tłuszcze odgrywają ważną rolę w odżywianiu. W kuchni stosowane są nie tylko podstawowe ich rodzaje, takie jak masło czy smalec. Konsumenci poszukują też zamienników dla tradycyjnych produktów.

Swiomość żywieniowa ulega zmianie. Część konsumentów rezygnuje z tradycyjnych tłuszczów zwierzęcych, takich jak masło czy smalec. Wśród najczęściej wybieranych alternatyw dla tradycyjnych tłuszczów, szczególnie miejsce zajmują różnego rodzaju oleje roślinne.

Oleje roślinne

Doskonale sprawdzą się jako składnik wykorzystywany do pieczenia, smażenia czy przygotowania sosów. Dzięki wszechstronności i uniwersalności zastąpią tradycyjnie stosowane tłuszcze pochodzenia zwierzęcego. Występują w wielu popularnych wariantach, z czego każdy charakteryzuje się różnorodnością smaków.

Jednym z najczęściej spotykanych olejów w polskich domach jest olej rzepakowy, którego skład wyróżnia się bogactwem kwasów tłuszczowych omega-3 i omega-6.

Równie często stosowana jest oliwa z oliwek, która zazwyczaj jest jednym

z podstawowych składników wykorzystywanych do pieczenia, duszenia, grillowania lub marynowania ryb czy mięs.

Zastosowanie znajdują również oleje kokosowy i z awokado. Te nowoczesne propozycje doskonale się sprawdzą w większości przepisów zdobywających uznanie wśród domowników i pasjonatów gotowania.

Alternatywy dla masła

Kto powiedział, że masło jest jedynym tłuszczem wykorzystywanym jako smarowidło na świeżym, pachnącym chlebie? Współcześnie pojawia się również szereg nowych propozycji, które tak samo dobrze się sprawdzą jako podstawowy składnik wielu przepisów lub w połączeniu z chrupiącym pieczywem. Mogą to być na przykład margaryny roślinne. Produkty tego typu często są wytwarzane poprzez wykorzystanie olejów roślinnych, a ich skład jest wzbogacany o dodatkowe witaminy. Możemy je znaleźć również w wielu



innych wersjach, np. o obniżonej zawartości tłuszczu.

Wśród alternatywnych propozycji, wykorzystywanych w codziennej diecie zamiast tradycyjnego masła, możemy wyróżnić również pasty roślinne. Takie propozycje są szczególnie zalecane w połączeniu z chlebem bądź innym dowolnym pieczywem, a mowa tutaj między innymi o humusie, czyli paście wykonanej z ugotowanej cieciorki, sezamowej pasty tahini, soku z cytryny, oliwy z oliwek oraz wody i soli, które podkreślą jej smak. Pasty roślinne są źródłem składników odżywczych, np. błonnika i witamin. Istnieje wiele propozycji, które z pewnością skradną serca miłośników racjonalnego odżywiania. Może to być bazyliowe pesto lub guacamole, czyli pasta z awokado. Warto również pamiętać o maśle orzechowym, które dostarcza szeregu tłuszczów i białka.

Przy wyborze olejów konsumenci zwracają uwagę na temperaturę dymienia, czyli moment, w którym produkt zaczyna rozpadać się na glicerol i wolne kwasy tłuszczowe. W wyniku tego procesu traci wartości odżywcze. Na rynku dostępne są oleje o wysokiej, średniej i niskiej temperaturze dymienia. Te ostatnie zazwyczaj stosowane są jako dodatek do sałatek, sosów i dipów. ♦





Siła natury w trosce o Twoje zdrowie

Poznaj rozwiązanie idealne dla Twojej kuchni. Oleje Oli-Oli to produkty bez konserwantów i sztucznych składników.

Dlaczego są tak wyjątkowe? Stawiając zdrowie na pierwszym miejscu, staramy się dopracować każdy szczegół, w trosce o Twoje samopoczucie.

Nasze oleje są niskokaloryczne – jedna porcja to tylko 7,5 kalorii, co czyni je niezastąpionymi w dietach odchudzających. Dbamy o każdy szczegół, eliminując GMO, gluten i cholesterol. W zamian oferujemy bogactwo witaminy E i kwasów omega-9, które wspierają serce i odporność. Ceniemy również beta-sitosterole, obniżające poziom cholesterolu, oraz luteinę, wspomagającą wzrok.

Zdrowy skład to nie wszystko! To produkty idealne do każdej kuchni, niezależnie czy szukasz produktu do smażenia, pieczenia, grillowania czy przyprawiania. Wygodna forma w sprayu pozwoli Ci zapomnieć o problemach z nadmiarem tłuszczu, a praktyczne opakowanie „bag-in-bottle” ochroni olej przed światłem i powietrzem.



Wybierz swój ulubiony wariant spośród oliwy z oliwek, oleju rzepakowego, słonecznikowego, z siemienia lnianego, z orzecha włoskiego, kokosowego, z prażonego sezamu czy z awokado. Szczególnie polecamy ten ostatni, którego lekki smak idealnie podkreśli walory każdego dania. Doskonale się sprawdzi również do spryskiwania sałatek i potraw, by zyskały piękny wygląd i lepszy smak. Jego temperatura dymienia sięga aż 270°C, dlatego olej z awokado świetnie nadaje się także do smażenia.

Zmień swoje nawyki żywieniowe już dziś!

www.euro-goal.pl



Warzywa i owoce

Składniki pełnowartościowej diety

Tekst **Paulina Majewska**, źródło danych: GUS
Zdjęcia ©Shutterstock.com

Żywność pochodzenia roślinnego staje się w przypadku wielu osób podstawą codziennej diety. Wzrasta również sprzedaż tego typu produktów. Niejednokrotnie taki sposób odżywiania się związany jest z dbaniem o linię oraz kondycję organizmu. Niekiedy warzywa i owoce spożywane są na przykład przy nietolerancjach niektórych składników.

Warzywa i owoce to podstawowe składniki zdrowej, pełnowartościowej diety. Światowa Organizacja Zdrowia WHO jako minimalne dzienne spożycie zaleca zjadanie pięciu porcji tych produktów w regularnych odstępach czasu. To co najmniej 400–500 g dziennie, najlepiej w proporcji $\frac{3}{4}$ warzyw oraz $\frac{1}{4}$ owoców. Tymczasem dane statystyczne pokazują, że w polskich gospodarstwach domowych spożywa się przeciętnie około 238 g warzyw i 120 g owoców dziennie, co daje łącznie około 358 g produktów, a więc ilość o ponad 40 g niższą niż minimalna norma rekomendowana przez WHO. Wskaźnik spożycia kształtuje się jednak w zróżnicowany sposób w różnych grupach gospodarstw domowych.

Warzywa i owoce w diecie polskich konsumentów

Ilość spożywanych warzyw i owoców jest zależna od wielu czynników. Na gramaturę i rodzaj wybieranych przez konsumentów warzyw i owoców wpływają indywidualne preferencje smakowe, świadomość w zakresie zdrowego odżywiania, poziom dochodów, wykształcenia, wiek, przyzwyczajenia i uwarunkowania wynikające z zamieszkiwanego środowiska, kultury,

społeczeństwa, a także dieta i styl życia (w tym zyskujące na popularności wegetarianizm, weganizm i fleksytarianizm).

Według danych GUS opublikowanych w „Małym Roczniku Statystycznym Polski 2023” przeciętne miesięczne spożycie warzyw na osobę w gospodarstwach domowych w 2022 r. wynosiło 7,13 kg (w tym 2,42 kg ziemniaków), natomiast owoców – 3,58 kg. To o 0,3 kg mniej w przypadku warzyw i o 0,37 kg mniej w przypadku owoców niż w roku 2021.

Porównując miesięczne spożycie warzyw i owoców ze spożyciem mięsa i ryb w 2022 r. widać natomiast, że produkty roślinne są bardzo ważnym elementem diety Polaków. W minionym roku przeciętne spożycie mięsa na osobę w gospodarstwie domowym wynosiło 4,81 kg, a ryb 0,24 kg.

Spożycie warzyw i owoców

Spożycie warzyw i owoców podobnie jak innych produktów jest zróżnicowane dla poszczególnych grup społeczno-ekonomicznych. Obrazują je wskaźniki spożycia artykułów żywnościowych w poszczególnych kategoriach gospodarstw domowych wyróżnione ze względu na formę zatrudnienia. Z danych GUS wynika, że w 2022 r. najwięcej warzyw na 1 osobę miesięcznie spożywano w gospodarstwach domowych emerytów – 9,63 kg. Mniej o 0,09 kg warzyw pojawiało się w diecie gospodarstw domowych rencistów, gdzie miesięczne spożycie w 2022 r. wyniosło przeciętnie 9,54 kg warzyw. Natomiast w gospodarstwach domowych rolników ten wskaźnik ukształtował się na poziomie 7,66 kg, a w grupie gospodarstw domowych pracowników – 6,48 kg. Najmniejsze spożycie warzyw odnotowano wśród gospodarstw domo-

wych osób pracujących na własny rachunek, gdzie wyniosło ono przeciętnie 6,22 kg na osobę miesięcznie.

Jeśli chodzi o spożycie owoców, najwyższymi wskaźnikami w 2022 r. również wyróżniają się kategoria gospodarstw domowych emerytów i rencistów, gdzie miesięcznie zjada się odpowiednio 4,85 kg i 4,45 kg produktów. Na kolejnych miejscach znalazły się gospodarstwa domowe pracujących na własny rachunek – przeciętnie 3,53 kg oraz pracowników – 3,28 kg. Z kolei najniższy wskaźnik miesięcznego spożycia owoców na jedną osobę oszacowano w gospodarstwach domowych rolników. Wynosi on 2,89 kg. ♦





Profesjonalne usługi fotograficzne

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



Energetyczna transformacja

Zielona przyszłość branży FMCG

Tekst **Monika Pawluk**

Zdjęcia ©Shutterstock.com

Przetwarzanie, chłodzenie, pakowanie czy transport to niezbędne procesy stosowane w produkcji żywności, które generują jednak znaczne zużycie energii, surowców oraz emisję gazów cieplarnianych. Producenci coraz częściej wdrażają w swoich zakładach nowoczesne technologie wykorzystujące odnawialne źródła energii. Alternatywne rozwiązania to nie tylko dostosowanie produkcji do zmieniających się przepisów, ale coraz częściej również oczekiwań konsumentów.

Postępujące zmiany klimatyczne zmuszają do wdrażania nowych przepisów, które nakazują producentom stopniowe odchodzenie od paliw kopalnych, zoptymalizowanie procesów produkcji oraz efektywne wykorzystywanie energii.

Odnawialne źródła energii w produkcji żywności

Przejsie na alternatywne źródła energii niejednokrotnie wiąże się z korzyściami ekonomicznymi dla przedsiębiorstwa. Ten aspekt jest szczególnie ważny w obliczu rosnących cen energii, które w znaczący sposób przekładają się na koszty produkcji, ale także ceny towarów. Wykorzystanie energii pochodzącej ze słońca, wiatru, zasobów geotermalnych czy biomasy to przejaw oszczędnego i racjonalnego gospodarowania energią.

Zmiany wprowadzane w przedsiębiorstwach polegające na wykorzystaniu w procesach produkcyjnych czy do ogrzewania obiektów odnawialnych źródeł energii jest również wyrazem troski o środowisko naturalne oraz jego zasoby. Wszelkiego rodzaju ekologiczne działania podejmowane przez firmy dla dobra klimatu oraz przyszłych pokoleń są pozytywnie odbierane przez społeczeństwo. Co warto podkreślić dla coraz większego grona konsumentów



istotnym wyznacznikiem przy wyborze asortymentu jest sposób produkcji, która ich zdaniem powinna odbywać się z poszanowaniem dla środowiska naturalnego. Praktyki przyjazne planecie, przejawiające się chociażby w częściowym odejściu od paliw kopalnych, przekonują klientów do danej marki, tym samym zachęcają do regularnego nabywania jej produktów.

Zmniejszenie zużycia energii

Transformacja energetyczna to również różnorodne działania podejmowane przez producentów z branży FMCG mające na celu zmniejszenie zużycia energii. Unowocześnianie linii produkcyjnych, wdrażanie innowacyjnych technologii jest

kolejnym krokiem realizowanym przez przedsiębiorców, wpisującym ich działalność w ideę zrównoważonego rozwoju. Wdrażanie inteligentnych rozwiązań, które na bieżąco będą monitorować o stanie zużycia prądu czy gazu, to kolejny sposób na poprawę efektywności energetycznej.

Ponadto wykorzystanie OZE w branży spożywczej przyczynia się w pewnym stopniu do niezależnienia

firm od dostawców. To również bezpieczeństwo energetyczne, w razie wystąpienia nieoczekiwanych przerw w dostawie energii.

Rozwiązaniem stosowanym przez niektóre duże firmy jest również budowa biogazowni, w których z resztek



organicznych wytwarzany jest biogaz zasilający zakłady. Zrównoważony rozwój to również kwestie związane z transportowaniem surowców niezbędnych do produkcji oraz dostawą produktów do hurtowni oraz sklepów. W przypadku firm, dla których troska o ekologię stanowi ważny element działalności, łańcuchy dostaw są rozplanowywane w taki sposób, aby transport w miarę możliwości generował jak najmniej ślad węglowy. ♦



Zapraszamy do Świata Naszej Czekolady



VROCLINKI

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ | WYSELEKCJONOWANE SKŁADNIKI | RĘCZNA PRODUKCJA

VROCLINKI.PL

Rosnąca różnorodność asortymentu

Segment karm dla zwierząt domowych

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

Posiadanie czworonożnego pupila to dla właściciela wielka radość, ale też niemała odpowiedzialność. Nieodłącznym elementem opieki nad zwierzęciem jest zapewnienie mu regularnych, wartościowych posiłków. Ogólna świadomość w temacie zasad prawidłowej diety psa czy kota jest coraz większa, a podejście do roli opiekuna czworonoga traktowane jest bardzo poważnie. Coraz silniej zróżnicowany staje się także segment karm przeznaczonych dla zwierząt domowych.



Dla prawidłowego rozwoju zwierzęcia, podobnie jak w diecie człowieka, niezbędne jest dostarczanie wartościowych składników odżywczych. Białko, tłuszcze, witaminy, minerały i inne składniki podawane w postaci zbilansowanych posiłków są niezbędne, aby podopieczny cieszył się dobrą kondycją, miał siłę i ochotę do zabawy oraz odkrywania świata u boku swojego opiekuna. Dieta psa lub kota powinna być indywidualnie dostosowana do wieku zwierzęcia, jego kondycji, stanu zdrowia, a także urozmaicona i dostosowana do preferencji smakowych. Producenci karm starają się sprostać różnym potrzebom zwierząt, czego efektem jest bardzo rozbudowany segment asortymentu dedykowanego domowym podopiecznym. Już na podstawie dostępnej oferty można dostrzec jak silnie rynek pet food rozwija się w ostatnich latach i jak duże jest obecnie zapotrzebowanie na tę grupę produktów.

Właściciele stawiają na sprawdzone produkty

Zakup karmy dla czworonożnego pupila nie powinien być przypadkowy. Doskonale wiedzą o tym opiekunowie zwierząt, którzy w obecnych czasach bardzo starannie, często po konsultacji ze specjalistą lub na

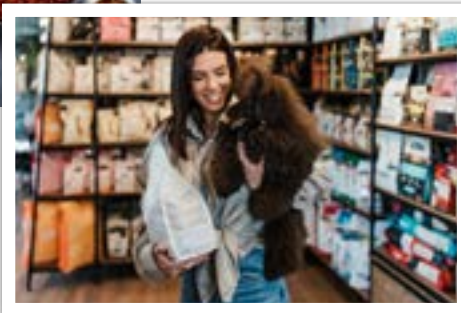
bazie zdobytych przez siebie fachowych informacji, dokonują wyboru produktów, które mają stanowić posiłek dla zwierzęcia. Z rozważą podchodzą też do zakupów asortymentu z tej kategorii. Wielu właścicieli czworonogów, w trosce o ich zdrowie, unika wprowadzania gwałtownych zmian w diecie, a w efekcie przez długi czas dokonuje zakupu tej samej, sprawdzonej już karmy i pozostaje wiernymi jednej, poznanej już marce. Dla konsumentów ważny jest także zakup tych produktów z pewnych źródeł. Właściciele czworonogów zaopatrują się w karmę jednak nie tylko w sklepach

zaobserwować ostatnio poszerzającą się ofertę karm z kilku przedziałów cenowych i od różnych producentów. Często zakupu produktów dla zwierząt dokonujemy przy okazji codziennych czy weekendowych wizyt w placówkach handlowych.

Karmy dla zwierząt szeroko dostępne są także w kanałach sprzedaży e-commerce. Często zamawiając produkty przez internet, kupujący może liczyć na korzystniejszą cenę, szczególnie gdy jednorazowo nabywa większy zapas karmy.

Podstawowe kryteria zakupu

Przy zakupie karm dla zwierząt domowych konsumenci biorą pod uwagę wiele kwestii. Najbardziej istotną jest jakość produktu. W przypadku tego asortymentu świadomy nabywca musi być przekonany o tym, że podaje swojemu pupilowi żywność bezpieczną, świeżą i wartościową. Kolejnym



aspektem jest forma karmy (np. sucha, mokra) oraz jej rodzaj, czyli np. typ mięsa, z jakiego produkowany jest pokarm oraz jakie dodatki i składniki zawiera jej receptura. Tutaj liczą się głównie preferencje smakowe zwierzęcia. Producenci starają się odpowiadać na zróżnicowane potrzeby czworonogów. W tym celu opracowują rozbudowane i urozmaicone linie karm, obejmujące wiele różnych wersji, z których można skomponować wartościowe menu dla psa lub kota i zapewnić zwierzęciu pokarm o zróżnicowanych teksturach oraz smakach.

Dla kupujących znaczenie ma także cena. Ponieważ zakup karmy dla zwierząt jest nieodłącznym elementem planowania budżetu gospodarstwa, w którym wśród domowników znajdują się także

Konsumenci z wagą podchodzą też do zakupów asortymentu z kategorii karm dla zwierząt



Rozbudowany asortyment

Kategoria karm dla psów i kotów to bardzo zróżnicowany segment branży FMCG. Na podstawie formy i tekstury produktów w tym segmencie można wyróżnić np. karmy mokre, suche i przysmaki. Te ostatnie są dodatkowym urozmaicheniem diety między posiłkami, wykorzystywanym także przy treningach, nauce i zabawach oraz jako element systemu nagradzania zwierzęcia.

Karmy suche mają postać drobnych granuliek, natomiast mokre występują w formach pasztetów, musów albo mięsnych kawałków w sosie lub galaretkie.

Różne są także rodzaje opakowań, w których karmy trafiają na sklepowe półki. Są to produkty w puszkach, saszetkach, torebkach, pudełkach. Występują one w różnych formatach i gramaturze. Dzięki temu konsumenci mogą wybrać odpowiednie pojemności dla konkretnego zwierzęcia, biorąc pod uwagę jego indywidualne zapotrzebowanie na pożywienie determinowane m.in. wagą, wiekiem czy kondycją. Wychodząc naprzeciw tym

potrzebom, w liniach karm znajdziemy propozycje dla szceniąt i kociąt, dorosłych i starszych zwierząt, a także dla czworonogów po zabiegach sterylizacji, ciężarnych czy karmiących młode.

Trendy w menu domowych pupili

Część trendów w kategorii produktów dla zwierząt jest też odbiciem tendencji w stylu żywienia człowieka. Przykładem jest popularność karm funkcjonalnych, np. wspierających prawidłowe trawienie, budujących odporność czy korzystnie wpływających na kondycję sierści i inne funkcje organizmu czworonoga. Zainteresowanie konsumentów wzbudzą produkty zawierające witaminy czy probiotyki.

Wśród asortymentu żywności dla zwierząt na znaczeniu zyskują także karmy, które swoją jakością i sposobem produkcji przypominają posiłki przygotowywane samodzielnie w domu, a także produkty bez zbóż.

W kwestii mięsa stanowiącego bazę do produkcji karm dla zwierząt poza klasycznymi wersjami: rybą, drobiem, wieprzowiną i wołowiną, kupujący mają coraz większy wybór karm z dziczyzny, cielęciny i jagnięciny. Poza klasycznymi smakami dużą część dostępnej oferty stanowi asortyment wzbogacony o dodatki – warzywa, zioła, a nawet owoce czy jogurt. ♦



czworonogi, kupujący poszukują możliwości zakupu wysokiej jakości karmy w promocyjnych cenach czy w ramach akcji, w których przy zakupie kilku sztuk kolejne opakowania produktów można otrzymać gratis.

Jednocześnie na znaczeniu zyskuje segment karm premium, z których zakupem wiążą się zwykle nieco większe koszty. Duża grupa właścicieli czworonogów nie wyznacza sobie jednak pod tym względem cenowych ograniczeń. Jest gotowa zapłacić kwotę proporcjonalną do jakości oferowanego towaru.



DOLINA DOBRA
Przechlewo od 1994

Magda jest na
TAK



Magda Gessler

Wielkanocne
ŚniadaTAK** na 100%**