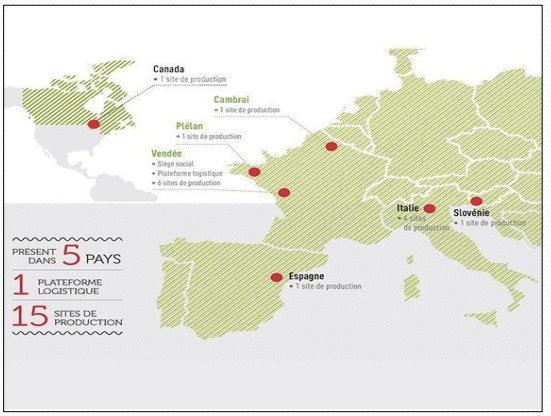
Predstavitev zavez podjetja Proconi d.o.o.

Barbara Bratuša, univ. dipl. ing. živilske tehnologije
vodja kontrole kakovosti

2003	2004	2008	2009	2015
Podjetniki Skupine 13M iz Murske Sobote ustanovijo podjetje Proconi s ciljem postavitve tovarne za proizvodnjo pripravljenih jedi.	Dokončana investicija postavitve tovarne in lansirana lastna blagovna znamka. Septembra 2004 so slovenskemu tržišču predstavljene prve jedi Pogrej in pojej.	Začetek kooperacije s podjetjem Fleury Michon, vodilnim evropskim proizvajalcem pripravljenih jedi v Evropi.	Podjetje Fleury Michon postane 100% lastnik podjetja Proconi. Tako se Proconi d.o.o. povsem integrira v mednarodno skupino Fleury Michona in se s tem postavi na zemljevid vodilnih tovarn pripravljenih jedi po svetu, ki pod okriljem Fleury Michona delujejo v obratih v Franciji, Kanadi, Španiji, Italiji in tudi v Sloveniji.	



Skupina Fleury Michon	Proconi d.o.o.
Promet (2014): 707 mil. EUR	Promet (2014): 6,5 mil. EUR
Število zaposlenih: 3.800	Število zaposlenih: 70



Proconi

- Proizvodni obrat se nahaja na 3000 m^2
- Inštalirana zmogljivost je 2200 t / leto
- Proizvodni program:
  - **Pasterizirane pripravljene jedi**
  - Zamrznjene komponente jedi
  - Druge komponente jedi po naročilu











Pripravljene jedi Pogrej in pojej



•Jedi so povsem pripravljene – potrošnik jih rabi le pogreti, kar lahko naredi na preprost način

•Trajnost izdelkov zagotavljamo le s pasterizacijo in ne z dodajanjem konzervansov. Zaradi tega je izdelke potrebno hraniti v hladni verigi.



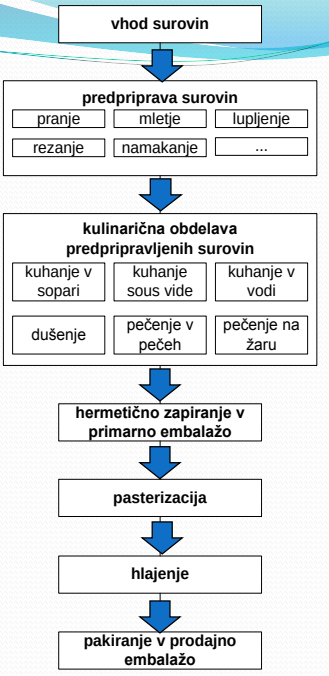
•Izdelki so pomoč pri organiziranju prehrane različnim skupinam potrošnikov:

- •maločlanskim gospodinjstvom, ki se jim ne splača pripravljati jedi,
- •starostnikom, ki več ne zmorejo pripravljati hrano,
- •ljudem, ki za kuho nimajo časa,
- •ljudem, ki kuhati ne vedo…

zato morajo v naboru biti različne jedi: tradicionalne in eksotične, blage in pikantne, lahke in krepke.

Tehnologija proizvodnje pasteriziranih pripravljenih jedi – procesni diagram





Vrednote

Že pri zasnovi podjetja Proconi smo se odločili, da bodo naši izdelki:

- Iz kar se da slovenskih surovin
  - smo del slovenske živilske verige in danes s ponosom vgrajujemo surovine slovenskega porekla v izdelke, ki so na jedilniku ljudi po vsej Evropi
- Pestri
  - s pestrostjo jedi, ki jih ponujamo (piščanec v gobovi omaki z rižem, čufte s krompirjevim pirejem, pasulj s klobaso, piščančje roladice s svaljki, bograč, lazanja, špageti z mesnim prelivom, segedin,…) potrošnikom omogočamo raznovrsten jedilnik
- Brezkompromisno varni
  - stalen nadzor nad kakovostjo v sodelovanju z neodvisnimi laboratoriji in priznanimi strokovnjaki
  - učinkovit, računalniško voden sistem zagotavljanja sledljivosti
- Prehransko uravnovešeni
  - zavedamo se, da je za zdravo prehrano poleg klasičnih parametrov varnosti živil (mikroorganizmi, onesnaževala, alergeni,…) pomembno tudi pravilno razmerje hranil in čim višja stopnja pristnosti (naravne surovine, blagi kulinarični postopki in kar se da malo dodatkov)





Vrednote skupine Fleury Michon

- Ob združevanju s Fleury Michonom smo ugotovili, da smo postali del skupine, ki se ne le strinja z vrednotami, ki jih sami negujemo, temveč je skoraj povsem enake vrednote zapisala kot zavezo v interni nutricionistični pravilnik, ki mu nenehno sledi.
- Na podlagi internega nutricionističnega pravilnika se Fleury Michon aktivno vključuje v skrb za javno zdravje in si prizadeva, da je vsak proizvod z njegovim imenom proučen s strani neodvisnega prehranskega strokovnjaka (dr. Patrick Pierre Sabatier), da ga lahko nato priporoča v skladu z glavnimi načeli uravnotežene prehrane.
- Od nas, Proconija, kakor tudi od drugih podjetij v skupini so zahtevali, da vrednote, ki smo se jim zavezali, pisno definiramo in jih kvantificiramo v Nutricionističnem pravilniku, da pripravimo akcijski plan in da nenehno preverjamo status ustreznosti naših izdelkov v smislu doseganja zahtevane nutricionistične kakovosti.





V letu 2013 smo v Proconiju pričeli sodelovati s prehransko strokovnjakinjo, ga. Andrejo Širca Čampa, ki je pripravila Nutricionistične smernice za naše izdelke.

Smernice upoštevajo navodila

- Ministrstva za zdravje (NPPP – Nacionalni program prehranske politike 2005-2010, Nacionalni akcijski načrt za zmanjševanje uživanja soli v prehrani prebivalcev Slovenije 2010-2020),
- Inštituta za varovanje zdravja in
- Direktorata za varno hrano pri Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

ter epidemiološko ozadje vpliva prehrane na zdravje.

S proizvodnjo in promocijo izdelkov, ki upoštevajo tovrstne smernice se podjetje Proconi aktivno vključuje v skrb za javno zdravje.



Zdravstveno stanje, povezano z nezdravo prehrano, neredno telesno dejavnostjo in nezdravim življenjskim slogom Slovencev, je sledeče:

- **Bolezni srca in ožilja** so v 50 % glavni vzrok umrljivosti prebivalcev Slovenije.
- **Rak** predstavlja 26 % vzrokov umrljivosti med Slovenci. Obolevnost za rakom se je med letoma 1990 in 2001 povečala za 25 % pri moških in 30 % pri ženskah, umrljivost pa za 10 % pri moških in 9 % pri ženskah.
- **Debelost** se tako kot v drugih zahodnih državah povečuje tudi v Sloveniji, saj že lahko govorimo o epidemiji čezmerne hranjenosti in debelosti. Imamo 54,6 % čezmerno prehranjenih in 15 % debelih odraslih Slovencev.
- Pojavnost **sladkorne bolezni** je ocenjena na 4,3 % odraslih prebivalcev. Zvišano raven krvnega sladkorja ima 4 do 6 % Slovencev.
- V Sloveniji vsako leto zdravimo 5800 bolnikov z **osteoporozo**. Med njimi je trikrat več žensk kot moških.
- Povišan **holesterol** v krvi ima kar 60 % odraslih Slovencev.



Prehranska politika Proconija

Zavezali smo se k sledečemu:

- Vsak proizvod Pogrej in pojej bo razvit s poudarkom na
  - okusu,
  - varnosti živil in
  - **prehranski uravnoteženosti.**

- Pri razvoju novega proizvoda ali osvežitvi obstoječega bo sodeloval neodvisni prehranski strokovnjak, ki bo s strokovnim pregledom potrdil, da proizvod izpolnjuje zastavljene kriterije. Le tako lahko izdelek priporočamo, da je **v skladu z glavnimi načeli uravnotežene prehrane.**

- Podjetje Proconi uresničuje svojo **družbeno odgovornost** na način, da deluje v korist širših socialnih in zdravstvenih koristi prebivalstva. V sklopu svojih proizvodov aktivno osvešča javnost o pomenu hranilno in energijsko uravnotežene prehrane. Proconi je podjetje, ki si prizadeva širiti prehranski pristop, ki ga je v svoj nacionalni program prehranske politike zapisala država.



Definirali smo sledečo ciljno kakovost naših izdelkov:

Cilj 1: *Izdelki morajo vsebovati ≤150 kcal / 100 g & ≤550 kcal na porcijo*

Cilj 2: *Izdelki morajo vsebovati ≤10 g maščob / 100 g & ≤32 g maščob na porcijo*

Cilj 3: *Izdelki morajo vsebovati ≤0,8 g soli / 100 g & ≤3,2 g soli / porcijo*

Cilj 4: *Izdelki morajo vsebovati ≥1,5 g vlaknin / 100 g & ≥ 6 g vlaknin / porcijo*

Cilj 5: *Izdelki so povsem brez hidrogeniranih maščob*

Cilj 6: *Izdelki so povsem brez palmovih in arašidovih maščob*

Cilj 7: *Največ 3 aditivi so dovoljeni v enem izdelku*

Cilj 8: *Izdelki so brez konzervansov (izjema so izdelki, ki vsebujejo razsoljeno oz. prekajeno meso in pri katerih je dovoljena prisotnost soli za razsol (nitriti / nitrati))*

Cilj 9: *Izdelki so povsem brez ojačevalcev arome*

Cilj 10: *Na vseh izdelkih bo deklariran %PV in nasvet za optimalno kombinacijo jedi*

Cilj 11: *Izdelki lahko vsebujejo le naravne arome*

	% izdelkov, ki dosegajo zastavljeni cilj
parameter	**maj 2014**
kcal / 100g	89
kcal / porcijo	97
% maščob	93
g maščob / porcijo	93
odsotnost hidrogeniranih maščob	100
odsotnost palmovih in arašidovih maščob	97
ne več kot 3 aditivi v izdelku	82
odsotnost konzervansov (razen soli za razsol)	100
odsotnost ojačevalcev arom	82
uporaba le naravnih arom	75
% soli	67
g soli / porcijo	74
% vlaknin	52
g vlaknin / porcijo	44
deklariran %PV in nasvet za optimalno kombinacijo jedi	0



Pogrej & pojej

Akcijski plan 2014 - 2016

Cilj 1: izdelki morajo vsebovati ≤150 kcal / 100 g & ≤550 kcal na porcijo

Plan: konec 2014 doseči, da bodo vsi izdelki imeli <170 kcal / 100 g
konec 2015 doseči, da bodo vsi izdelki dosegali cilj

Cilj 2: izdelki morajo vsebovati ≤10 g maščob / 100 g & ≤32 g maščob na porcijo

Plan: konec 2014 doseči, da bodo vsi izdelki dosegali cilj

Cilj 3: izdelki morajo vsebovati ≤0,8 g soli / 100 g & ≤3,2 g soli / porcijo

Plan: zmanjšati vsebnost soli za 30% od potrebnega zmanjšanja vsako leto tekom naslednjih treh let s ciljem doseganja skladnosti vseh izdelkov do konca leta 2016.

***Cilj 4: izdelki morajo vsebovati* ≥1,5 g vlaknin / 100 g & ≥ 6 g vlaknin / porcijo**

Plan: ker zvečanje vsebnosti vlaknin želimo dosegati le z dodajanjem naravnih surovin, ki so bogate z vlakninami in ne z dodajanjem rafiniranih vlaknin, spremembe izdelkov pomenijo večji poseg v sestavo in značilnosti izdelka. Zato smo sprejeli cilj, da vsako leto na trg plasiramo en izdelek, ki dosega zastavljen cilj glede vsebnosti vlaknin.

Pogrej & pojej

Akcijski plan 2014 - 2016

Cilj 5: Izdelki so povsem brez hidrogeniranih maščob

Plan: pri razvoju novih izdelkov vzdrževati 100% ustreznost izdelkov

Cilj 6: Izdelki so povsem brez palmovih in arašidovih maščob

Plan: do konca leta 2015 doseči, da so vsi izdelki brez palmovih in arašidovih maščob

Cilj 7: ≤3 aditivi v enem izdelku

Plan: konec 2015 doseči, da so vsi izdelki ki ne vsebujejo prekajeno meso znotraj ciljne vrednosti

konec 2016 doseči, da bodo vsi izdelki dosegali cilj

Cilj 8: Izdelki so brez konzervansov (izjema so izdelki, ki vsebujejo razsoljeno oz. prekajeno meso in pri katerih je dovoljena prisotnost soli za razsol (nitriti / nitrati))

Plan: pri razvoju novih izdelkov vzdrževati 100% ustreznost izdelkov



Pogrej & pojej

Akcijski plan 2014 - 2016

Cilj 9: Izdelki so povsem brez ojačevalcev arome

Plan: vsako leto 1/3 neskladnih izdelkov uskladiti s ciljno vrednostjo

Cilj 10: Na izdelkih bo deklariran %PV in nasvet za optimalno kombinacijo jedi

Plan: konec 2014 doseči, da imajo vsi izdelki definirano %PV in predlog za optimalno kombinacijo jedi

Cilj 11: Izdelki lahko vsebujejo le naravne arome.

Plan: pri razvoju novih izdelkov uporabljati le naravne arome. V obstoječih izdelkih poskusiti nadomestiti arome z naravnimi aromami.



Pogrej & pojej

	% izdelkov, ki dosegajo zastavljeni cilj			
parameter	maj 2014	oktober 2014	januar 2015	junij 2015
kcal / 100g	89	93	96	96
kcal / porcijo	97	97	100	100
% maščob	93	97	100	100
g maščob / porcijo	93	97	100	100
odsotnost hidrogeniranih maščob	100	100	100	100
odsotnost palmovih in arašidovih maščob	97	97	97	97
ne več kot 3 aditivi v izdelku	82	82	91	91
odsotnost konzervansov (razen soli za razsol)	100	100	100	100
odsotnost ojačevalcev arom	82	93	96	96
uporaba le naravnih arom	75	75	75	78
% soli	67	67	62	70
g soli / porcijo	74	74	71	74
% vlaknin	52	52	42	43
g vlaknin / porcijo	44	44	42	43
deklariran %PV in nasvet za optimalno kombinacijo jedi	0	0	100	100

V rednih videokonferencah na katerih sodelujemo predstavniki Proconija, Fleury Michona ter slovenski in francoski prehranski strokovnjaki preverjamo realizacijo načrtovanega.

Hkrati izmenjujemo izkušnje glede prehranske problematike.

Potrošniki se o prehranskih vrednostih naših izdelkov lahko informirajo na www.pogrejinpojej.si .



Hvala za pozornost.



Barbara Bratuša, univ. dipl. ing. živilske tehnologije
vodja kontrole kakovosti