

Tradicijski na sodoben način

Naravno, lokalno, tradicionalno, brez aditivov in še bi lahko naštevali. Potrošniki vedo, kaj želijo in proizvajalci njihovim željam sledijo.

Barbara Perko

»Danes ponudniki prehrane spremljamo trende aktivnih potrošnikov, ki vse več časa posvečajo športu, družini, malim živalim in hobiem, zato k tej skrbi za zdravje dodajamo še praktičnost, pestrost in enostavnost. Slovenci trenutno jedi še vedno radi pripravljamo doma, a vse več izbiramo že narezano ter porcijsko pakirano in začinjeno hrano - namensko pripravljeno za želeni lahek obrok. Narašča povpraševanje po že pripravljenih jedeh, ki si jih lahko postrežemo ob vsaki priložnosti,« pričakovanja potrošnikov opiše predsednik uprave Pivke in direktor Delamarisa Janez Rebec.

V letu, ko Pivka perutninarstvo obeležuje 60 let delovanja, širi produkti portfelj z novimi piščančjimi izdelki, pripravljenimi za peko in žar ter ponev. Delamaris predstavlja nove okuse tuninih in skušinih solat, ki so praktično pakirane in lahko služijo kot samostojen hladen ali topel obrok in priloge.



Foto: Pivka

V skupini Pivka Delamaris razvijajo tehnološke postopke priprave hrane, ki omogočajo varno in kakovostno pripravo živil. Velik poudarek dajejo načinu pakiranja ter predelave izdelkov. »Ob tem izpostavljamo pakiranje narezkov v posebno nadzorovanih in obvladovanih pogojih dela tehnološko najbolj dovršene aseptične sobe v Sloveniji. Inovativna je tudi tehnologija toplotne obdelave brez uporabe maščobe, ki prinaša manjšo obremenitev okolja, manj uporabe energentov, prihranek časa za pripravo in nižjo kalorično vrednost v primerjavi s ponudbo tujih dobaviteljev ter odličen okus, prilagojen slovenskemu potrošniku,« pojasnjuje Rebec. Prvi v Evropi so implementirali inovacije na področju kakovosti mesa z antioksidanti in omega 3 maščobnimi kislinami, kar so nadgradili z razvojem nove kategorije piščančjega mesa za žar ter prvi v Sloveniji tudi pakiranega že pečene piščančjega mesa za različne priložnosti.

V Delamarisu so leta 2016 investirali v novo tehnologijo pakiranja v sodobno aluminijasto embalažo, ki se 100-odstotno reciklira. Pri tem pa so ohranili tradicionalne recepture ter razvijajo nove okuse po merilih sodobnega potrošnika vse brez aditivov, poudarja Rebec.

Naravno, pristno, tradicionalno, ekološko in z užitkom

Potrošniki si želijo naravnih, enostavnih sestavin, izdelkov brez dodatkov in brez dodanega sladkorja. Na takšne zahteve so v Ljubljanskih mlekarnah pred tremi leti odgovorili s projektom »clean label« ali čisto označevanje. Iz probiotičnih jogurtov Ego so odstranili vsa barvila in arome nadomestili z naravnimi. Prenovili so vse sadne jogurte generične linije Mu, lani pa so storili še korak naprej, ko so skupaj z Biotehniško fakulteto razvili Mu Natur, prvi sadni jogurt v Sloveniji, ki vsebuje le dve sestavini: mleko in sadje. Razvili so tudi skuto Mu Muki, ki je prav tako iz naravnih sestavin in ne vsebuje dodanega sladkorja. Zadnja novost je skyr Sigg'i's, islandski tip jogurta, ki ga izdelujejo za osem evropskih trgov.

Drug pomemben trend je pristna, tradicionalna hrana, vračanje h koreninam, kar ponuja linija izdelkov Alpsko. Blagovno znamko trajnega mleka so razširili na področje svežega mleka in jogurtov, ki so narejeni iz polnomastnega slovenskega mleka. Priljubljenost tradicionalne hrane potrjuje tudi kefir Mu ter skute Mu Cuisine, ki jih še vedno izdelujejo po tradicionalni recepturi in polnijo ročno.



Foto: Ljubljanske mlekarnice



Foto: Pivka

»Narašča povpraševanje po že pripravljenih jedeh, ki si jih lahko postrežemo ob vsaki priložnosti,« pravi Janez Rebec, predsednik uprave Pivke in direktor Delamarisa.

V Ljubljanskih mlekarnah se intenzivno trudijo, da bi se še več njihovih dobaviteljev preusmerilo v ekološko prirajo.

V Mlekarni Planika pripravljajo nabor izdelkov iz ekološkega mleka, namolzenega na njihovem ekološkem posestvu Bogata v Bovcu.

Veliko truda vlagajo tudi v ekološke izdelke, kjer pa se soočajo s pomanjkanjem surovine. V naboru imajo tekoči naravni jogurt Mu Bio. Da bi lahko v večji meri zadovoljili želje potrošnikov, so z Zvezo društev ekoloških kmetov Slovenije podpisali zavezo o povečanem odkupu ekološkega mleka.

Med njihove paradne konje v segmentu, ki ljudem prinaša užitke, sodi Alpsko mleko Barista, pa tudi grški tip jogurtov, ki so ga razširili z izdelkom Mu Athentikos mousse, pri sladoledih pa so v liniji Maximum Premium na palčki že lani ponudili okus slane karamele s piransko soljo, ki jo bodo letos razširili še s pistacij in kokosom.

V Pekarni Grosuplje je velik del kruhov narejen po tradicionalnih dolgih postopkih priprave testa z dodatkom naravnega kislega testa.



Foto: Mlekarna Planika

V Žitu vpeljujejo uporabo stročnic in izdelkov iz ekološko pridelanih surovin. Izbirajo stara žita in se vračajo k starim tehnologijam, kot so uporaba kvasnih nastavkov, podaljšana fermentacija in uporaba kislega testa.

Lokalno in inovativno

»Mlekarna Planika že od začetka svojega delovanja gradi svojo zgodbo na upoštevanju tradicije in lokalnega okolja, kar se odraža tudi v izdelkih, ki jih ponujamo našim potrošnikom,« pravi direktorica Mlekarnice Planika Anka Lipušček Miklavič. V mlekarni proizvajajo inovativne izdelke zlasti na področju sirastva. Proizvajajo različne sire z dodatki, ki jih dobijo v lokalnem okolju, kot je sir z dodatkom divjega origana (dobra misel), nabranega na posoških planinah, Soški sir z dodatkom dimljene postrvi iz Soče, sir s

konopljinimi vršički. »Iz sirotke, ki nastane pri proizvodnji sirov, pa bomo izdelali fermentirano sirotko z dodatkom slive in cimeta ter medu. Ta sirotka bo tudi brez laktoze in brez maščob,« napoveduje Lipušček Miklavič.

Za vse, ki prisegajo na ekološke izdelke, pripravljajo nabor izdelkov iz ekološkega mleka, namolzenega na njihovem oglednem ekološkem posestvu Bogata v Bovcu. Delujejo tudi okoljevarstveno, zato so v trgovini v Kobaridu namestili mlekotoč, kjer si kupci v svojo embalažo ali njihovo stekleno lahko sami natočijo pasterizirano, nehomo- genizirano mleko in ekološki jogurt.

Tradicija s sodobnimi recepturami

Nakupne navade potrošnikov se spreminjajo v dveh smereh, pravijo v podjetju Don Don. Potrošniki kupujejo manjše gramature kruha in več različnih krušnih izdelkov. Obenem pa se vse bolj zavedajo pomena pravilne prehrane, zaradi česar so v vzponu izdelki s posebnimi funkcionalnostmi oz. lastnostmi in izdelki s čim manj oz. brez dodatkov. »Tudi podatki zadnjih raziskav nakupnih navad potrošnikov kažejo, da so potrošniki manj impulzivni pri nakupu živil in vedno bolj preverjajo sestavo živil,« dodajajo.

V Pekarni Grosuplje tako razvijajo izdelke, ki združujejo tradicijo s sodobnimi recepturami. Velik del njihovih kruhov je narejen po tradicionalnih dolgih postopkih priprave testa z dodatkom naravnega kislega testa, zaradi česar je tak kruh brez dodanih aditivov. Posebno skupino predstavljajo izdelki pripravljeni s kvasnim nastavkom oz. predtestom, ki so dlje časa hrustljavi in sveži. Razvijajo pa tudi kruhe s posebnimi lastnostmi, ki ne vsebujejo kvasa in ki zaradi višjih vsebnosti določenih sestavin pridobijo prehranske in zdravstvene trditve, kot so vir beljakovin, visoka vsebnost prehranske vlaknine. Letos so tako predstavili Super kruh, ki vsebuje 6 živil visokih



KEKEC

OSEM do.o.
Čopova ulica 28
9000 Murska Sobota
osem@siol.net | www.osem.si

osem

Trendi

vsebnosti hranljivih snovi in s katerim so dosegli neverjeten prodajni rezultat.

Manj kompleksno in bolj kakovostno

Novim trendom, ki narekujejo povečanje prisotnosti prehranskih vlaknin, beljakovin, mineralov in drugih naravno prisotnih funkcionalnih sestavin, sledijo tudi v Žitu. Izdelujejo manj kompleksne, a kakovostne izdelke z enostavnimi deklaracijami. »Vpeljujemo uporabo stročnic in izdelkov iz ekološko pridelanih surovin. Pri razvojnih aktivnostih zmanjšujemo uporabo alergenih snovi ter upoštevamo usmeritve zdrave prehrane o zmanjšanem vnosu sladkorja in soli,« pojasnjujejo. Izbirajo stara žita, kot so ajda, kvinoja in pira, prav tako pa se vračajo tudi k nekaterim starim tehnologijam, kot so uporaba kvasnih nastavkov, podaljšana fermentacija in uporaba kislega testa.

V zadnjih letih so izvedli številne spremembe receptur izdelkov, s čimer so rastlinske hidrogenirane in delno hidrogenirane maščobe, ki vsebujejo transmaščobne kisline, zamenjali z drugimi maščobami. Že leta 2014 pa so pristopili k reformulaciji svojih izdelkov v smeri zmanjševanja deleža soli, sladkorja in maščob.

Med potrošniki je zelo priljubljena linija temne čokolade Mistica, ki jo izdelujejo v Gorenjki. Oblikovali so posebno podlinijo čokolad Mistica Wellness – goji & maca, konopljna semena & pomaranča ter ingver & matcha.

Žitovi zamrznjeni izdelki in Šumijevi žele bonboni se po novem ponašajo z veganskim certifikatom V-label, ki ga podeljuje Evropska vegetarijanska unija. Pri proizvodnem procesu so upoštevana veganska in vegetarijanska načela, hkrati pa gre za izdelke brez gensko spremenjenih organizmov.

Ne le izdelki, pomembna bo tudi embalaža

Vsi trendi, ki jim proizvajalci že sledijo, se bodo po njihovih pričakovanjih v prihodnjih letih še razvijali. V Don Donu pričakujejo, da bodo potrošniki tudi v prihodnje posegali po posebnih izdelkih, ki bodo zadovoljevali določene potrebe ter izdelkih s čim manj dodatki oz. brez dodanih aditivov. Janez Rebec, predsednik uprave Pivke in direktor Delamarisa, izpostavlja tudi zavedanje potrošnikov, da je najbolj varna izbira lokalna hrana, kjer je v celotni verigi visoka stopnja nadzora. Sami so se aktivno vključili v nacionalno shemo Izbrana kakovost, poleg tega so prvi in edini, ki imajo dva certifikata Višja kakovost za meso in izdelke nadstandardne kakovosti.

Živilska podjetja pa se bodo morala soočiti tudi s trendom, ki vpliva na embalažo, saj vsi stremijo k temu, da bi zmanjšali količino plastike za enkratno uporabo. V Ljubljanskih mlekarnah so prepričani, da bo izziv velik, saj ima embalaža v prehranski industriji v prvi vrsti nalogo ščitenja izdelkov pred zunanjimi vplivi. »Alternative na trgu se že pojavljajo, a je še prezgodaj reči, v kakšni embalaži bomo izdelke uporabljali čez desetletje ali dve,« pravijo v Ljubljanskih mlekarnah. ^{gg}

JOGURT. SADJE. IN NIČ DRUGEGA.



BREZ
DODANEGA
SLADKORJA

www.mu-natur.si



LJUBLJANSKE
MLEKARNE