



Foto: Žito

### Inovativnost

## Razvoj mora biti hiter in učinkovit

**Inovativnost tako na področju izdelkov kot embalaže in delovnih procesov igra pomembno vlogo tudi v živilskopredelovalni industriji. Podjetja se na potrebe aktivno odzivajo na vseh področjih.**

Barbara Perko

»Pivka perutninarstvo si je kot prva zadala višje standarde priprave mesa, za kar imamo tudi dodatni nadzor in smo prejeli certifikat. Gre za nacionalno priznane prednosti mesa, ki imajo dokazane koristi na ugodno sestavo mesa in zdravje človeka. To sta Pivški piščanec z omega 3, ki je v naši proizvodnji že od leta 2008, ter certifikat za antioksidant selen od leta 2013,« našteje član uprave Pivka perutninarstvo in direktor Delamaris Kal, Aleksander Debevec. »Vedno znova razvijamo tudi nove okuse in prilagajamo embalažo. Delamaris je tako prešel na aluminij embalaže, ki se v celoti reciklirajo, njihov premaz je brez BPA. Sočasno smo zmanjšali porabo kartona, saj je potiskana že konzerva.«

### Načrtujejo že leto vnaprej

V Žitu in Podravki Ljubljana poudarjajo pomen hitrega reagiranja, če se opazi vrzel na trgu. »Zato je nujno, da smo pri razvoju hitri in učinkoviti. Ključno vlogo ima tako tudi naš lasten razvojni izdelek, prek katerega sami spremljamo prehranske trende in potrebe trga pa tudi nove tehnologije in rešitve,« pravijo. Glavne razvojne naloge planirajo že leto poprej in so postavljene glede na trenutne in prihajajoče trende v regiji in svetu. Mesečno pregledujejo potek razvoja,

degustirajo različne variacije in izbirajo najboljše rešitve za nadaljnje prilagoditve.

»Še posebej spodbujamo inovativnost tudi med zaposlenimi, saj vsako leto izvedemo natečaj za najbolj inovativen kruh in pekovsko pecivo med zaposlenimi po Žitovih pekarnah. Najboljše izdelke lansiramo na tržišče in nagradimo,« dodajo.

Nove izdelke razvijajo v okviru programa Food4future, kjer skupaj s 15 partnerji raziskujejo nove izdelke z izboljšano prehransko vrednostjo, in take, za potrošnike s posebnimi prehranskimi zahtevami. V okviru raziskovalnega projekta AB Free – Izločanje antibiotikov iz prehranske verige opravljajo raziskave o nadomeščanju sintetičnih antibiotikov z naravnimi antimikrobnimi učinkovinami v prehrani živali.

### Inovativni tudi, ko gre za embalažo

»Inovativnost je gonilo razvoja v vsakem poslu. Tudi v Ljubljanskih mlekarnah smo inovativno naravnani. Kar se tiče izdelkov, lahko izpostavimo npr. skyr Sigg'i's, ki je prejel nagrado Inovativno živilo leta 2020, ki jo podeljuje Inštitut za nutricionistiko. V delovnem procesu pa so odraz tega, da želimo biti v koraku s časom, investicije v naši proizvodnji,« pravijo. Letos so

**V Žitu in Podravki Ljubljana spodbujajo inovativnost med zaposlenimi, katerih najboljše izdelke lansirajo na tržišče.**



Foto: Celjske mesnine

**V Ljubljanskih  
mlekarnah so zaprli  
snovno zanko za  
embalažo Tetra Pak.**

investirali v številne izboljšave, povečali so proizvodne in skladiščne kapacitete ter zagotovili boljši nadzor in avtomatizacijo. »Inovativna rešitev, ki smo jo vpeljali ob izteku leta 2019, je tudi zaprtje interne snovne zanke za embalažo Tetra Pak. Prvi izdelki, ki so nastali iz odpadne embalaže iz našega obrata, so bili izdelani letos.«

Razvojni oddelek Perutnine Ptuj nenehno spremlja novosti na trgu, tako na področju tehnologij kot prehranskih navad in pakiranj. »Z novimi izdelki in novimi oblikami pakiranj želimo vsako leto ustvariti določeno dinamiko na prodajni polici, kjer po njih posegajo potrošniki in tako opravičiti njihovo zaupanje in zvestobo,« pravi David Visenjak, direktor za trženje v Perutnini Ptuj.

#### **Do boljše produktivnosti z novimi tehnologijami**

V Celjskih mesninah stalno investirajo v novo tehnologijo in se izobražujejo na vseh področjih, predvsem na področju uvajanja novih tehnologij in na področju higiene. »Tudi naše podjetje veliko vpliva v digitalizacijo. Z novimi tehnologijami želimo narediti delovne procese bolj produktivne in z manj delovne sile, zato veliko vlagamo in investiramo v nove tehnološke procese in linije,« pravijo v podjetju. »V letošnjem letu bomo v Pršutarno Lokev s' krasa investirali v nove tehnološke postopke in večanje kapacitet v vrednosti 5.000.000 evrov. V letu 2021 bomo investirali v podjetje Celjske mesnine d.o.o. v vrednosti 8.000.000 evrov.« <sup>gg</sup>



ave.si

# PRAVI OKUS, NOVA PODOBA



PRIDELANO - PROIZVEDENO  
BREZ  
GŠO  
BREZ GENSKO SPREMENJENIH ORGANIZMOV

