

Slaba letina pšenice bo prizadela kmete in proizvajalce

Na letošnjo letino so vplivali slabi vremenski pogoji, spremembe v cenah pa bodo opazne v vseh državah Evropske unije. Medtem se prehranska industrija sooča z vse več novimi trendi, zato mora hitro in učinkovito odgovorjati na potrebe trga.

Nina Šprohar

Trendi, ki so med potrošniki v porastu, so vezani na kakovost, varnost produktov in sledljivost, v veliki meri so povezani tudi z lokalnostjo.

»S trendi v prehranski industriji je tako kot povsod – veliko jih je, različni so, nenehno prihajajo nove surovine in novi izdelki, predvsem pa – nekateri se obdržijo, drugi gredo mimo,« pravi direktor uprave podjetja Mlinotest, Danilo Kobal. Hitre spremembe ne pomenijo, da jih nima smisla spremljati in jim slediti, če jih že ne morejo pomembno soustvarjati, saj se oblikujejo na globalni ravni, vložki v realizacijo pa so izjemno visoki. »Predvsem jih je treba pravilno »brati«. Na primer, tudi če je bananina moka odlična brezglutenski nadomestek običajne moke in jo priporočajo svetovni trendsetterji, vemo, da nam mora biti ta podatek zgolj povod za iskanje mnogih novosti v smeri posebnih in zanimanje vzbujajočih surovin, hkrati pa pokaže, da je trend produktov brez glutena še vedno izjemen, da so izdelki brez glutena, pa tudi sicer izdelki »brez« (alergenov, laktoze, mleka, palmovega olja, veganski izdelki in podobno), iskani in da moramo tudi mi imeti izdelke, ki jih lahko ponudimo tej skupini potrošnikov,« pojasni Kobal.

Mlinotest že ta mesec z novo tovarno

Kobal opozarja, da je treba slediti predvsem trendom, ki so med potrošniki v konstantnem porastu, ti pa so vezani na kakovost, varnost produktov in sledljivost, v veliki meri so povezani tudi z lokalnostjo. »Zelo pomembna so tudi pričakovanja glede priprave, od tega, da morajo biti proizvodi pakirani tako, da jih je mogoče hitro in enostavno pripraviti in tudi jesti ('ready to cook, ready to eat'), do tega, da je treba upoštevati hitre spremembe v načinu življenja ljudi, kot so manj ljudi v gospodinjstvih, prehranjevanje zunaj, zavedanje ljudi o pomenu izvora in kakovosti hrane ter staranje prebivalstva in s tem povezanimi zahtevami in pričakovanji glede hrane,« osnovno izhodišče Mlinotesta opiše Kobal.

V to smer se razvija tudi njihova tovarna svežih testenin, katere odprtje je bilo sredi septembra, 60 let po odprtju njihove prve tovarne testenine. »Novi stroji in nova tehnologija nam bodo omogočili proizvodnjo

svežih testenin najboljše kakovosti. Potrošnikom bomo ponudili tudi nove okuse ter izboljšane cmoke s sadnim polnilom. V tem našem 'paradnem' izdelku smo torej v popolnem soglasju s prehranskimi trendi: avtentičnost uporabljenih sestavin, kakovost in užitek za potrošnika,« pove Kobal. Postavili bodo tudi tri nove avtomatske linije za mlevske izdelke in moke, kar jim bo omogočalo tudi pol kilogramsko pakiranje vseh vrst mok, mlevske izdelke pa bodo lahko pakirali po sistemu »odpri-zapri«, kar omogoča lažje in sodobno hranjenje odprtih embalaž. Ponujajo zelo raznoliko moko, sledijo pa tudi željam in pričakovanjem potrošnikov, ki želijo sami pripravljati peciva in kruh, zato jim ponujajo namenske moke. »Na trgu so vse bolj popularne tudi različne kaše, zdrobi in mešanice zdrobov, idealne za zajtrk, pa tudi za druge, hitro pripravljene, okusne in zdrave obroke,« cilje podjetja opiše Kobal.

Osnova Mlinotestovih linij kruha so predvsem lokalna kakovost in okusi. Ker potrošniki že dolgo ne posegajo zgolj po belem kruhu, so razvili tudi dve različici ovsenih kruhov in ajdov kruh. »V pestro ponudbo kruha in pekovskih izdelkov vnašamo prepoznavne

Marjan Jakob, direktor Mlekarne Celeia, pravi, da se odkupna cena mleka od maja naprej vsak mesec zvišuje.



Foto: Mlinotest

primorske okuse, kot na primer pri kruhu Romano, ki ga sestavlja durum pšenični zdrob, okus pa zaokroži dodatek oljčnega olja. Pri slaščicah dajemo veliko pozornost slaščicam z manj sladkorja, vendar nas v tem segmentu čaka še polno izzivov,« pove Kobal.

Dvig cen surovin vpliva na dolgi rok

Prehranska industrija kot panoga je po Kobalovih besedah v porastu, saj »strokovnjaki ocenjujejo, da je na globalnem nivoju trend rasti višji kot tri odstotke.« »Potrebe naraščajočega prebivalstva so velike in zanimiva je ocena, da danes nahranimo iz enega hektarja polja pet ljudi, leta 1960 pa je bilo to dovolj samo za eno osebo. Za prehransko industrijo je tudi značilno hitro in nenehno spreminjanje regulative in zaostrovanje kakovostnih kriterijev. Gre tudi za panogo, ki zelo reagira na klimatske spremembe in na podnebne razmere, zato je trg vedno podvržen tudi cenovnim spremembam. Kot primer navedimo, da je letošnji pridelek krušne pšenice precej skromnejši od lanskega in da je zaradi neugodnih vremenskih razmer marsikje zelo problematična tudi njena kvaliteta,« pojasni Kobal. Posledični skok cen pšenice torej ni nobeno presenečenje in tudi razmišljanja glede dviga cen kruha in izdelkov iz moke ne. »Vse to in še kaj so okoliščine, ki vplivajo tudi na cene kruha za končnega potrošnika. Dvig cen vhodnih surovin (pa ne gre samo za pšenico, pomembne so tudi cene energentov, spremembe na trgu dela, storitev in še marsikaj drugega – npr. dobava kartonske embalaže, kjer zaradi pomanjkanja surovin in dviga cen prihaja celo do motenj v dostavah) sicer ne vpliva na takojšnjo spremembo cen kruha niti naših drugih izdelkov, na daljši rok pa zagotovo prihaja tudi do spremembe cen za končne potrošnike,« zaključuje Kobal.

Odkupne cene mleka bodo še naraščale

Marjan Jakob, direktor Mlekarnice Celeia, pravi, da trend v mlečni industriji temelji na zmanjševanju sladkorjev.

Na zahteve trga so se odzvali z LCA probiotičnim jogurtom Zelene doline brez dodanega sladkorja z okusom borovnice. Čemu so izbrali tak produkt? »Za kupca predstavlja drugačno izbiro, ki dokazuje, da lahko tudi sadni jogurt vsebuje zmerno količino sladkorja in hkrati ohranja prijeten okus,« pojasni Jakob.

Pravi, da se odkupna cena mleka od maja naprej vsak mesec zvišuje. »Trend v prihodnje je naraščanje odkupne cene mleka, predvsem zaradi vremenskih vplivov, ki smo jim letos priča. Posledica slabega vremena je slabša kakovost krme za živino, kar pomeni zmanjšanje količin mleka za odkup,« še pove.

Razmere še ne odlikavajo letine

Vpliv podnebnih razmer na letošnjo letino opaža tudi dr. Črtomir Rozman, profesor na Fakulteti za kmetijstvo in biosistemske vede v Mariboru, ki pravi, da trenutne razmere na trgu še ne odlikavajo letošnje letine, ki bo predvsem v nekaterih državah EU precej slabša zaradi katastrofalne suše. »Letina pri nas je bila pri ozimnih žitih pogojena z vremenskimi razmerami, pridelek je bil slabši tako količinsko kot kakovostno, tudi dosežene cene so bile nizke. Glede na resne izpade pridelka tako pri pšenici kot koruzi v EU pa verjetno lahko po porabi zaloga pričakujemo dvig cen žit kasneje,« opozarja Rozman.

Barbara Zagorc, raziskovalka na Kmetijskem inštitutu Slovenije, pravi, da je letina odvisna predvsem od vrste pridelka. »Slovenska pšenica je letos precej slabše kakovosti, zato so odkupne cene za pridelovalce nižje, letina je v primerjavi z letom prej nižja za 30 %, več pšenice pa so letos imeli kmetje v ZDA in Argentini. Pridelek koruze za zrnje ter soje bo v Sloveniji letos dober, težave pa so kmetje imeli pri pridelavi oljne ogrščice in krompirja. Letina vseh sadnih vrst je na splošno zelo dobra, prav tako tudi kakovost, pridelek na trajnem travinju pa bo količinsko prav tako precej boljši kot v letu poprej,« situacijo ponazori Zagorčeva. [gg](#)



Foto: Mlinotest

»Potrebe naraščajočega prebivalstva so velike in zanimiva je ocena, da danes nahranimo iz enega hektarja polja pet ljudi, leta 1960 pa je bilo to dovolj samo za eno osebo,« pravi direktor uprave podjetja Mlinotest Danilo Kobal.

Trenutne razmere na trgu še ne odlikavajo letošnje letine, ki bo predvsem v nekaterih državah EU precej slabša zaradi katastrofalne suše.

KRŠKO
KLET

90
let tradicije
OD LETA 1928

CVČEK
P.T.B.

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, RAZVOJ IN KISLO
2018
ZLATA MEDALJA

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, RAZVOJ IN KISLO
2017
ZLATA MEDALJA

Preprosto najboljši!

www.klet-krsko.si