

Mondelez Polska rozbudował swoje Centrum Badań i Rozwoju. Ruszyła nowa linia produkcyjna gum i cukierków

data aktualizacji: 2018.12.04



W Bielanych Wrocławskich firma Mondelez Polska oficjalnie uruchomiła pilotażową fabrykę gum i cukierków. W rozbudowanym pod kątem tej kategorii Centrum Badań, Rozwoju i Jakości będą prowadzone prace nad innowacyjnymi produktami, które w przyszłości trafią do sklepów w Polsce i w Europie.

Pilotażowa fabryka gum i cukierków ruszyła oficjalnie we wtorek 4 grudnia. W uroczystości wzięli udział m.in. szefowie Mondelez Polska – prezes **Janusz Idczak** i dyrektor Centrum Badań i Rozwoju **Adam Gajewski**, a także liczni kluczowi managerowie Mondelez International, wśród których znaleźli się m.in. **Norberto Chaclin**, Global Head of G&C RDQ oraz **Kevin Powell**, Vice Prezydent RDQ G&C i Biscuits. Byli też przedstawiciele lokalnego samorządu.

- Wybór Wrocławia jako lokalizacji Centrum Badań, Rozwoju i Jakości jest nieprzypadkowy. Polska od lat jest jednym z naszych najważniejszych rynków w Europie Środkowej, z kolei Wrocław to nowoczesne, otwarte na inwestycje miasto. To tutaj znajdują się doskonałe uczelnie technologiczne, kształcące wysoko wykwalifikowane kadry. Mamy też wieloletnie doświadczenie w efektywnej współpracy z lokalnymi władzami, co jest bardzo istotne z punktu widzenia lokalizacji Centrum i jego dalszego rozwoju – podkreślił Adam Gajewski, szef ośrodka.

Spożywcza Dolina Krzemowa pod Wrocławiem

Uruchomione wiosną 2017 roku w Bielanych Wrocławskich Centrum Badań, Rozwoju i Jakości Mondelez International jest częścią globalnej sieci ośrodków badawczo-rozwojowych spółki Mondelez International i

jednym z trzech tego typu ośrodków firmy w Europie. Centrum działa na powierzchni 12 tys mkw. i jest projektem, który ma wspierać inwestycje w rozwój polskiej branży spożywczej i jej innowacyjność.

We wrocławskim ośrodku pracuje zespół około 200 specjalistów, poczynając od technologów żywności, przez ekspertów z zakresu prawa żywnościowego, testów konsumenckich, badań jakościowych, projektów opakowań, wreszcie inżynierów procesu produkcyjnego. Centrum docelowo zgromadzi blisko 250 ekspertów z całego świata.

Obiekt jest doskonale wyposażony. W części technicznej mieszczą się w pełni wyposażone laboratoria sensoryczne, analityczne i mikrobiologiczne, a jej główną część zajmuje przestronna hala, w której ulokowane jest wyposażenie techniczne do prowadzenia prac badawczo-rozwojowych dla technologii czekolady, ciastek, gum do żucia, cukierków i opakowań.

Najnowocześniejsza technologia i testy konsumenckie

Atutem Centrum jest możliwość realizacji całego długiego procesu opracowania nowego wyrobu – od sprawdzenia preferencji konsumentów aż do fazy wprowadzania do produkcji przemysłowej. Sąsiedztwo kategorii Ciastek i Czekolady pod dachem tego samego Centrum sprzyja pracom badawczym nad rozwiązaniami łączącymi Gummy i Cukierki z Ciastkami i Czekoladą, czyli np. cukierki oblewane czekoladą Milka czy wypełnione innowacyjnymi nadzieniami.

W nowoczesnych laboratoriach są testowane nowe, innowacyjne technologie wytwarzania słodyczy i przekąsek. W znajdującym się tu Centrum Badań Sensorycznych starannie dobrani „testerzy” tworzą swoistą kartę identyfikacyjną produktu, za pomocą której precyzyjnie opisuje się ponad 50 parametrów dotyczących smaku, zapachu czy tekstury produktu. Pozwala to m.in. na bardzo dokładną kontrolę jakości w procesie produkcji, tak aby produkt spełniał wszystkie oczekiwania konsumentów. Umożliwia to produkcję wyrobów jeszcze lepiej dopasowanych do ciągle zmieniających się gustów i oczekiwań konsumentów w Polsce i Europie.

Centrum może tworzyć i testować niespotykane połączenia, czerpiąc z różnych kategorii produktów – czekolady i ciastek czy gum i cukierków – w jednym i produkcie. Przykład to batony Milka Oreo, których, dzięki nowoczesnym liniom produkcyjnym, firma jest w stanie wytwarzać 700 tys. w czasie jednej, 8-godzinnej zmiany.

Kondycja rynku gum i cukierków

Stabilna, a wręcz notująca niekiedy niewielkie spadki kategoria gum była do niedawna zdominowana przez firmę Wrigley (dziś Mars Polska), właściciela takich marek jak Orbit czy Winterfresh. Kilkuprocentowe udziały udało się zdobyć firmie Perfetti Van Melle Polska (Mentos) która od blisko dekady próbuje przebić się na tym rynku. Od niedawna układ sił się zmienia, bo do gry dołączyli kolejni silni gracze – w styczniu 2018 roku Mondelez Polska (z marką Halls), zaś tuż za nim – Ferrero Polska (Tic Tac).

Zdaniem przedstawicieli Mondeleza pojawienie się nowych graczy, którzy mocno zainwestowali w kategorię odwróciło negatywny trend. Jak podaje firma powołując się na dane agencji badawczej Nielsen, segment gum odświeżających zanotował wzrost sprzedaży wartościowej w wysokości 4,3%* w okresie styczeń-październik 2018 w porównaniu z tym samym okresem ubiegłego roku. Kategoria cukierków notuje aktualnie spadki – zdaniem przedstawicieli firmy, jest to naturalna konsekwencja koncentracji inwestycji na gumach.

Studenci postawili na arbuza

Według danych, których źródłem jest Nielsen, należące do Mondeleza cukierki Halls Extra Strong są liderem kategorii cukierków odświeżających w Polsce, z wartościowym udziałem na poziomie 8,7 proc. (styczeń-październik 2018). Cała kategoria cukierków odświeżających w tym samym okresie zanotowała spadek sprzedaży. Udziały marki Halls w kategorii cukierków odświeżających wynosiły w omawianym okresie 16,8 proc. Udziałów marki Halls w segmencie gum odświeżających firma na razie nie podaje.

Według jej informacji, w okresie styczeń-październik 2018 w porównaniu z tym samym okresem ubiegłego roku, segment ten zanotował wzrost sprzedaży wartościowej w wysokości 4,3 proc.

W ośrodku już się odbyły pierwsze testy konsumenckie nowych gum do żucia. Wzięli w nich udział studenci Politechniki Wrocławskiej i Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, którzy testowali: Halls Watermelon o smaku arbuzowym, Dirol Strawberry o smaku truskawki oraz Stimorol Max Vanilla Mint, o smaku mięty i wanilli. Oceniali smak, poziom słodkości oraz orzeźwienia danej gumy. W badaniu udział wzięło łącznie 164 studentów z Politechniki Wrocławskiej i Uniwersytetu Przyrodniczego. Wygrał smak arbuzowy.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/mondelez-polska-rozbudowal-swoje-centrum-badan-i-r,51114>