

W sezonie grillowym warto wyeksponować nie tylko mięso

data aktualizacji: 2019.04.17



Sezon grillowy jest kołem zamachowym nie tylko dla handlu mięsem, ale także innymi produktami, które wybierają organizatorzy spotkań przy ruszcie. Aby nie zmarnować okazji, warto zapewnić klientom, obok typowej oferty, wyroby ciekawe i niecodzienne. Tym bardziej że wachlarz potraw przyrządzanych na grillu oraz towarzyszących im sałatek i przekąsek wciąż się rozszerza.

Grillowanie nie musi oznaczać jedynie pieczenia na ruszcie mięsa. – Preferencje Polaków zmieniają się. Coraz chętniej eksperymentują i szukają nowych rozwiązań kulinarnych. Odpowiedzią Mlekovity na trendy i rosnące oczekiwania konsumentów związane z poszukiwaniem nowych form przygotowania potraw grillowanych w okresie wiosenno-letnim jest ser pleśniowy La Polle Camembert na grill. Teraz jest on dostępny z gotowym sosem żurawinowym – mówi Dariusz Sapiński, prezes Grupy Mlekovita. Podkreśla przy tym, że La Polle Camembert to klasyka w kategorii serów pleśniowych, ale niejedyny produkt z portfolio Mlekovity polecany na grill, do zabrania na piknik. – Poszerzyliśmy ofertę Zakopiańskich Specjałów o nowości: Przysmak Góralski i mini Przysmak Góralski – wędzony ser w formie kulek i większych kul, które doskonale smakują nie tylko zapiekane na grillu, ale również jako składnik szaszłyków i sałatek. Spośród Zakopiańskich Specjałów świetnie sprawdzą się także Gołki, a na przekąskę nadają się Faruki. Menu znakomicie uzupełnią również Wypasione paluszki serowe – zaznacza nasz rozmówca.

Śródziemnomorski czar

Nic nie dopełnia tak smaku kiełbasek, karkówki czy grillowanego sera jak sałatka. Gotowe produkty tego typu należą w ostatnich latach do najszybciej rosnących kategorii spożywczych, jednak większość osób wciąż woli przygotować je samodzielnie, zwłaszcza jeśli w grę wchodzi spotkanie z przyjaciółmi. Dużą popularnością cieszą się chociażby sałatki typu śródziemnomorskiego, w których kluczowym składnikiem jest odpowiedni gatunek sera. – W okresie wiosenno-letnim sery typu śródziemnomorskiego marki Apetina są kupowane częściej – potwierdza Karolina Gronkowska, category manager w firmie Arla Foods. – W kategorii serów śródziemnomorskich oferujemy cztery rodzaje produktów marki Apetina, które sprawdzają się jako idealny dodatek do sałatek i warzyw – wskazuje. Pierwszym rodzajem są kostki sera śródziemnomorskiego w kubku wyposażonym w koszyczek służący do odsączenia kostek z zalewy. Kostki sera są zanurzone w zalewie solankowej i występują w różnych wariantach: klasycznym, z czosnkiem i pietruszką, z bazylią i oregano, z chili i bez laktozy. Kolejnym rodzajem jest Apetina Snack, czyli kostki sera śródziemnomorskiego w zalewie olejowej, z całymi dodatkami w postaci oliwek i czosnku, suszonych pomidorów, chili oraz ziół. Inną formą jest klasyczny bloczek w kartoniku, który można pokroić w kostki bądź rozsmarować. – Nowością tego typu, która za chwilę pojawi się na półkach, jest Apetina w bloczku bez laktozy 200 g – zaznacza Karolina Gronkowska. Natomiast nowym rodzajem produktów, który także niebawem trafi do sprzedaży, jest Apetina Original w opakowaniu 150 g. To klasyczna wersja sera śródziemnomorskiego w postaci plastrów, bez zalewy solankowej. Ser charakteryzuje się kruchą, zwartą strukturą (łatwo się go kroi) oraz charakterystycznym dla serów typu śródziemnomorskiego słonawym smakiem.

Dyskretny urok pleśni

Hochland w ramach produktów, które najlepiej wpasowują się w oczekiwania konsumentów organizujących spotkanie przy grillu, proponuje różne kategorie serów. – Jesteśmy producentem m.in. serów pleśniowych Valbon, które polecamy do sałatek, ale mogą być też przygotowywane na ciepło. W ostatnich latach rynek serów pleśniowych znacząco się rozwija. W tym segmencie do najbardziej lubianych należą sery camembert i brie – zauważa Jacek Wyrzykiewicz, PR & marketing services manager w firmie Hochland Polska. Akcentuje, że upodobania Polaków dynamicznie się zmieniają. Odkrywanie nowych smaków i przygody kulinarne są bardzo modne, a programy kulinarne biją rekordy oglądalności. – Hochland wprowadził na rynek ser żółty Burger & Toast, który świetnie sprawdza się na spotkaniach przy grillu. Znakomity smak i efekt ciągnącego się sera to główne atuty serów żółtych Hochlandu. Ponadto nie zawierają one konserwantów i powstają wyłącznie z polskiego mleka, które pochodzi od krów karmionych paszą niemodyfikowaną genetycznie – podkreśla Wyrzykiewicz. Zapytany o to, jakie trendy najmocniej wpływają na grillowe zakupy Polaków, ekspert odpowiada: – Promowana jest naturalna żywność, wyprodukowana bez udziału chemii i inżynierii genetycznej. Konsumenty oczekują produktów, które będą w pełni naturalne i zdrowe. Przeprowadziliśmy silną kampanię edukacyjną, zorganizowaliśmy m.in. spotkanie z przedstawicielami mediów, prasy, telewizji i blogerami, którzy mieli okazję zobaczyć na własne oczy, jak powstają nasze sery. Coraz mocniej komunikujemy kulinarne możliwości wykorzystania serów kremowych. Współpracujemy z wieloma influencerami kulinarnymi, nakręciliśmy filmy z Noizzem, opublikowaliśmy wiele przepisów na stronie internetowej naszej marki oraz w mediach społecznościowych.

Lepszy niż oliwa

Olej jest ważną pozycją w kategorii produktów uzupełniających na grill, m.in. dlatego, że używa się go do przygotowania marynat do mięsa, jak również dressingów do sałatek. Jednak w przypadku tego segmentu praktycznie nie ma sezonowości sprzedaży, choć w ciągu roku olej zmienia swoje przeznaczenie. – Jesienią sprawdza się przy robieniu przetworów na zimę, w karnawale smaży się

faworki i pączki, a kiedy nadchodzi sezon grillowy, używa się go do przygotowania różnego rodzaju sosów, dipów, sałatek czy marynat do mięsa – komentuje Małgorzata Sienkiewicz, category manager w Zakładach Tłuszczowych Bielmar. Tłumaczy, że chociaż w tej kategorii produktowej nie obserwujemy sezonowych skoków sprzedaży, w ostatnich latach widać konsekwentny wzrost zainteresowania olejem rzepakowym. – Wynika to z upowszechnienia wiedzy o jego walorach odżywczych. Coraz częściej zdarza się, że olej rzepakowy zastępuje nawet oliwę, z tego względu, że skład kwasów tłuszczowych jest w nim korzystniejszy dla organizmu – przekonuje ekspertka. – Poza tym jest bardziej uniwersalny, nadaje się do sałatek i smażenia. Olej rzepakowy to obecnie zupełnie inny produkt niż ten, który można było kupić trzydzieści lat temu – teraz jest czysty, bezwonny i ma duże wartości odżywcze. Dietetycy często zwracają uwagę, że obecność oleju w diecie jest bardzo pożądana. Zawiera on witaminy A, D, E i K, których organizm bez obecności oleju nie przyswaja – dodaje. Przedstawicielka Bielmaru wyjaśnia, że olej rzepakowy to także doskonały wybór na grill, ponieważ dobrze wytrzymuje wysokie temperatury. Znakomicie sprawdza się z przyprawami jako marynata. Dodany do sałatek i przystawek jest nośnikiem smaku. To dzięki niemu wyczuwamy bukiet smakowy przyrządzonych potraw.

Spotkanie ze smakiem

Olej Kujawski, lider kategorii, w sezonie grillowym idealnie wpisuje się w potrzeby konsumentów z ofertą olejów smakowych Kujawski z ziołami. – Na linię składa się osiem wariantów smakowych, specjalnie skomponowanych połączeń oleju Kujawskiego z pierwszego tłoczenia z ziołami. Przy grillu stanowią one zarówno idealny dodatek do sałatek, jak i doskonale sprawdzają się jako baza lub samodzielna marynata do dań grillowanych. Olej Kujawski z dodatkiem ziół w sezonie grillowym notuje nawet 100% wzrosty sprzedaży w porównaniu z pozostałą częścią roku – mówi Ewelina Ostrowska, category and customer development manager w Zakładach Tłuszczowych Kruszwica. W związku z tym, że olej Kujawski z ziołami w pełni zaspokaja potrzeby konsumentów w sezonie grillowym, Kruszwica postanowiła skupić się na tym produkcie, jednocześnie wycofując się z produkcji i sprzedaży gotowych marynat. Wciąż jednak firma specjalizuje się w produkcji masła i margaryn. – Ich sprzedaż notuje szczyty w okresach świątecznych. Poza tymi okresami sprzedaż tych produktów utrzymuje się na dość stabilnym poziomie, a sezon grillowy nie ma na nie większego wpływu – przyznaje nasza rozmówczyni. Zapowiada jednocześnie, że jej firma już niebawem pokaże kolejne produkty, które odpowiadają aktualnym potrzebom konsumentów, również w sezonie grillowym.

Praktycznie i wygodnie

W przypadku grillowania od lat niezmiennie jest stawianie na wygodę, praktyczność i możliwość bezpiecznego przewożenia produktów. Poszukiwane są rozwiązania, które ułatwią przyrządzanie posiłków na świeżym powietrzu i pozwolą w czysty sposób je przetransportować i spożyć na miejscu. – Wybierane są więc często produkty suche, pakowane w hermetyczne opakowania, te wyroby nie rozpuszczają się na słońcu. Oprócz tego wybijającym się trendem w ostatnich latach są zachowania prozdrowotne i zastępowanie klasycznych słodkich lub słonych przekąsek zdrową alternatywą do chrupania. W miejsce słodyczy i chipsów coraz częściej wchodzi orzechy i suszone owoce, które łączą ze sobą doskonale te dwa trendy. Są zdrowsze niż tradycyjne słodycze, zapakowane w wygodne foliowe opakowania, nie rozpuszczają się od temperatury, a przy tym są bardzo podzielne – wskazuje Jakub Ziemkowski, koordynator sprzedaży w firmie VOG Polska. Zauważa, że podczas sezonu grillowego detaliści powinni stawiać na mocną ekspozycję bakalii – suszonych owoców i orzechów, bo są one zdrową, suchą przekąską, którą można zabrać ze sobą na spotkanie przy ruszcie. – Niedawno wprowadziliśmy do oferty nowe opakowania bakalii. Teraz dostępne są one również w większych gramaturach – 300-gramowe opakowanie jest bardziej praktyczne na takie kilkuosobowe wakacyjne grillowanie. Zabieramy jedno opakowanie, którego zawartość starczy na dłużej. Wśród tych propozycji znajdziemy tradycyjną Śliwkę suszoną i Migdały, a także zupełnie nowe Orzech

laskowy prażony i Żurawinę w całości - zaznacza nasz rozmówca.

Na słodko czy na ostro?

Spośród przypraw grillowych firmy Prymat podstawowe hity sprzedażowe to Karkówka grill, Grill pikantny i klasyczny. - Te produkty powinny obowiązkowo znaleźć się w każdym sklepie - podkreśla Marta Klęka-Nowa, PR manager firmy Prymat. - Warto też uzupełnić ofertę grillową o przyprawy popularne w tym okresie i dobrze rotujące, takie jak: Grill ziołowy, Stek grill czy Kurczak grill Prymat znajdujące się w ofercie grillowej. Niemniej jednak w tym okresie równie dobrze sprzedają się też standardowe produkty całoroczne takie jak Przyprawa do kurczaka „złocista skórka”, Przyprawa do sałatek i Tzatziki - pikantny sos czosnkowy - dodaje. Co ciekawe, bardzo duże wzrosty w zeszłym sezonie odnotowały różne rodzaje papryki. Dlatego też warto zamówić większe ilości Papryka słodkiej, Papryki ostrej i Chili pieprz cayenne. - To przyprawy, które nadają apetyczną barwę i wyrazisty smak, dlatego też chętnie używane są do przyrządzania np. marynat do mięs z grilla. Doskonałym uzupełnieniem oferty papryk będą dwie nowości - Papryka wędzona oraz Papryka węgierska - podpowiada ekspertka. Podstawowym rodzajem opakowania w kategorii przypraw grillowych są niezmiennie saszetki. Niemniej tuby z przyprawami grillowymi marki Prymat są także chętnie wybierane przez konsumentów. - Oczywiście nasze tuby zyskują nową szatę graficzną, aby cała oferta grillowa była spójna - zapewnia Marta Klęka-Nowa. I dodaje: - Warto też zamówić komplementarne wobec oferty grillowej produkty takie jak musztardy, marynaty płynne i sypkie Prymat oraz sosy sałatkowe. Pamiętajmy, że podstawowym miejscem na ekspozycję przypraw grillowych jest zwykła półka z przyprawami. Karkówka grill, Grill pikantny i klasyczny Prymat powinny znaleźć się wśród mieszanek, najlepiej na wysokości wzroku. Warto też zadbać o dostępność popularnych produktów okołogrillowych takich jak: Grill ziołowy, Stek grill czy Kurczak grill Prymat. Kolejnym ważnym miejscem, gdzie można znaleźć produkty komplementarne na grill (węgiel, podpałka itp.), są dodatkowe ekspozycje. - Co roku wspieramy sklepy, oferując specjalne ekspozytory na nasze przyprawy, które ułatwiają wprowadzenie oferty sezonowej i jej właściwe wyeksponowanie - zaznacza PR manager firmy Prymat.

Sekretem jest sos

Detaliści powinni zadbać także o to, by na półkach nie zabrakło rozchwytywanych w okresie grillowym sosów. - Oczywiście wciąż najpopularniejsze są musztardy i ketchupy, jednak gotowe sosy coraz bardziej zyskują na znaczeniu, bo ułatwiają grillowanie oraz podkreślają smak potraw. Dlatego ważna jest szerokość półki i dostępność wielu wariantów smakowych, chodzi o to, by trafić w różne gusta konsumentów - mówi Natalia Ukleja, brand manager firmy Mosso Kewpie. - Ponadto należy też zwrócić uwagę na rodzaj opakowania. Te plastikowe są zdecydowanie bezpieczniejsze i wygodniejsze w użytkowaniu podczas imprez plenerowych - dodaje. W tym roku marka Mosso, wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, wprowadza nowe ketchupy, o bardzo wysokiej (aż 237 g na 100 g ketchupu) zawartości pomidorów, oraz szeroką gamę sosów w plastikowych butelkach, wśród których będzie można znaleźć takie nowe smaki, jak Barbecue, Burgerowy czy Curry. Będą także dobrze już znane konsumentom sosy Czosnkowy i Musztardowo-Chrzanowy.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/w-sezonie-grillowym-warto-wyeksponowac-nie-tylko-m,53932>