

Emil Dziańok, Jawo: W linię produktów bezglutenowych zainwestowaliśmy ok. 12 mln zł

data aktualizacji: 2019.05.13



Koszt inwestycji związanych z uruchomieniem produkcji wyrobów bez glutenu to kwota rzędu ok. 12 milionów złotych, częściowo współfinansowana przez środki z funduszy Unii Europejskiej - wskazuje w rozmowie z serwisem wiadomoscihandlowe.pl Emil Dziańok, dyrektor handlowy Jawo.

Czemu zdecydowali się Państwo na inwestycję w linię produktów bezglutenowych?

Uruchomienie nowej hali produkcyjnej i rozpoczęcie w niej produkcji bezglutenowej to nasz kolejny krok w poszerzaniu oferty i dotarciu do szerszej grupy odbiorców. Mowa tu o osobach chorych na celiakię i nietolerujących glutenu, ale też o alergikach i osobach, które pod wpływem obecnych trendów odrzucają w diecie gluten. Do tej pory nie mieliśmy dla nich żadnej oferty.

Z czym wiązała się ta inwestycja?

Przede wszystkim z wybudowaniem nowej hali o powierzchni 1000 mkw., którą w znacznej mierze wyposażyliśmy w nowe maszyny, m.in. specjalne filtry zabezpieczające halę przed dostaniem się

glutenu z zewnątrz oraz służę powietrzną - air shower, która z kolei ogranicza możliwość skażenia krzyżowego podczas przemieszczania się pracowników wewnątrz zakładu. Hala ma też wydzielone osobne miejsca do składowania surowców używanych przy produkcji bezglutenowej oraz osobną kadrę wyszkolonych pracowników, która pracuje na linii bezglutenowej. Koszt inwestycji to kwota rzędu ok. 12 milionów złotych, częściowo współfinansowana przez środki z funduszy Unii Europejskiej.

Czy na rynku gotowych dań mącznych jest duża konkurencja w obszarze produktów bezglutenowych?

Z tego co mi wiadomo, to w naszej kategorii jesteśmy pierwszymi którzy mają ofertę bezglutenową. Przy czym wiarygodność naszych produktów nie bazuje tylko na naszej deklaracji, że są to produkty bezglutenowe, ale są one przede wszystkim certyfikowane przez niezależną instytucję, czyli Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej. Jest to jedyna organizacja w Polsce, która audytuje producentów na standard AO ECS i ma prawo przyznawania produktom międzynarodowego znaku „Przekreślonego kłosa”. A licencjonowany znak, który posiadają nasze produkty to regularna kontrola na zawartość glutenu, audytowany zakład produkcyjny, to też bezpieczeństwo dla konsumentów.

Jaki procent Państwa portfolio stanowią wyroby bezglutenowe?

W ofercie produktów detalicznych Jawo mamy 35 produktów, w tej chwili na rynku jest 5 produktów bezglutenowych. Za chwilę pojawi się w sklepach szósty produkt bezglutenowy. Myślimy oczywiście o dalszym rozwoju linii bezglutenowej, ale na razie trudno mi określić w jakim tempie będzie się ten projekt rozwijał. Mamy wiele sygnałów z rynku, że gotowe produkty typu kluski, pyzy, były bardzo oczekiwane przez konsumentów zmagających się z celiakią i zostały bardzo ciepło przez nich przyjęte. Wiemy już też jakie są oczekiwania naszych nowych klientów, jeśli chodzi o rodzaj kolejnych produktów bezglutenowych. Postaramy się krok po kroku te życzenia spełniać.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/emil-dzianok-jawo-w-linie-produktow-bezglutenowych,54416>