Obrazová príloha

Prokop 2019

BILLA

V potravinách sa vyznáme

ZMENA VNÍMANIA ZNAČKY BILLA PROSTREDNÍCTVOM KAMPANE V POTRAVINÁCH SA VYZNÁME

BILLA

V POTRAVINÁCH SA VYZNÁME

Prokop 2019

CHLIEB A PEČIVO

LAHÔDKY

MÄSO A MÄSOVÉ VÝROBKY

MLIEČNE VÝROBKY

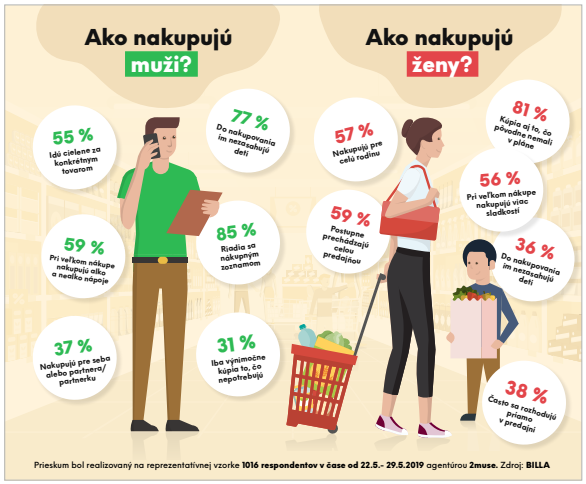
OVOCIE

ZELENINA

BILLA

GRAFICKÉ SPRACOVANIE PRIESKUMOV

Prokop 2019



BILLA

Nálepky Billa je drahá SA CHCEME ZBAVIŤ

„Prieskumy ukazujú, že ľudia nám ďoraz intenzívnejšie prisudzujú atribút rodinnosti. A to nás veľmi teší," hovorí **Denisa Pernicová**, marketingová riaditeľka Billa, s. r. o.

RENÁTA MEČKOVÁ
renata.meckova@mediatrendvakia.sk

S: Keď poviem Billa, čo vám napadne ako prvé?

Tento rok je to určite oslava 25. výročia pôsobenia Billy na Slovensku. Sme jediný zahraničný obchodný reťazec, ktorý tak dlho pôsobí na slovenskom trhu. Zároveň je to dôkaz, že na slovenskú tých potrieme a chceme sa rozvíjať ďalej. Samozrejme, okrem fêšky pôsobenia na trhu ide o spektrum kvality a čerstvosti výrobkov, ktoré chceme a ponúkame za výhodné ceny. Určite musím spomenúť sortiment, pretože práve jeho širokou ponukou sa odlišujeme od konkurencie. Podobná vec, ktorú dodám, je náš vernostný program Billa bonus, ktorý nám z roka na rok významne narastá.

S: Kvalita a čerstvosť by mi ako kľúčové určite určili aj ostatné reťazce. V čom je Billa iná?

Máte pravdu. Kvalita a čerstvosť je základ nášho biznisu, je to presne to, čo zákazníci hľadajú. My sme supermarket a nemieriame na premiérne na potraviny a čerstvý tovar. Non-food sortiment máme vo veľmi malej mere a v tom sa líšime od iných reťazcov. Práve preto si uvedomujeme, že zákazníkov prevedú-me jedine čerstvosťou a kvalitou našich produktov. Si pre nás takpovedať DNA celého biznisu. Ukázala nám to aj USP tvoríla, na základe ktorej sme sa rozhodli pre nové usporiadanie priestorov predajní. Zákazníci totiž majú niekom blízke o oddelenie ovocia, zeleniny, pečiva a labôdok, ktoré sme vyrazne rozšírili. Neskôr budeme pracovať aj na rozšírení oddelenia mäsa a teplého pultu, ktorý prevažujem za naše konkurenčné výhody a za ktorý sme získali aj cenenie Best Buy Awards v roku 2017.

S: Ako a čím sa Billa vyhráva voči konkurencii?

Popri základných oddeleniach ovocia, zeleniny a pečiva je to určite mäso a teplý pult. Hlavne v perčive neustále vyrazne rozširujeme ponuku, primárne inovácie a tvorejúce ich. Dôležité zákazníkom možnosť voľby. Novinky, ktoré zákazníkom zachutia, zachránime v ponuke a ináč po čase vyradíme. Nie vne len tú, ktorí sledujú trendy, ale my sami s nimi prichádzame.

Kvalita a čerstvosť je základ nášho biznisu, je to presne to, čo zákazníci hľadajú.

S: Ako Billa profiluje? Vždy bola vnímaná ako „gréniovejší" obchod, alebo ďalší. Dnes však komunikujete v duchu „Cena je naša najlepšia".

Neustále prieskumy nám dnes potvrdzujú, že ceny, na ktoré svoje zákazníkmi porovnávajú, sú na takmer porovnateľnej úrovni s ostatnými hráčmi na trhu. Uvedomujeme si, že hovoriť môžeme stále tvrdo mi nálepky, avšak táto doba je už za nami a my robíme všetko pre to, aby sme boli vnímaní ako zvyšovateľ partner.

S: Ako konkrétne?

Práve už spomínamo podporou slovenských výrobkov. Pracujeme aj na zmene vnútorného vnímania. Napríklad prostredníctvom komunikácie ako Garancia kvality a výhodný ceny alebo kampaňou S Billou ušetríte viac, ako očakávate. Zákazníci si môžu na kuponoch bloček ktorý dosiahnutí pomocou kroch pri nákupe a ušetrili. Narýče siedajúce predajné ceny na vrhu a prispôsobujúce tomu našu ponuku. Mnohrát akcieových a špeciálnych ponuk v priebehu roka je tiež dobrým dôkazom.

S: Ušetrili v porovnaní s čím? S konkurencioo?

Chceli sme zákazníkovi vreskné poznanie akciových výrobkov v konkurencioo, aby si uvedomili, že ich kúpou v nás ušetria. Tvorov kupónov ich nahrávame k tomu, aby využili naše akciové nástroje.

S: Do akej miery sú tieto kroky efektívne? Ako sa vám darí meniť vnímanie Billy na strane zákazníkov? Akú zaujímate si spätnú so mužkou?

Z prieskumov, pri porovnávaní s konkurenciou, na nám ukazuje, že sa na nich v mnohých ohľadoch docovávame. Zákazníci vnímajú, že sa zlepšujeme, vychádzame im v ústrety so vlastnostiami, ako aj cenovou ponukou. Aktuálne sa nám dokonca potvrdzuje asociácia, že sa orientujeme na rodinu. Takže to dnahi tam stále je, ale zároveň vidieť, že sa naďalej akcentami snažíme získať sympatie zákazníkov.

S: Ako plánujete pracovať s atribútom rodinnosti, ktorý začínajú získavať značke Billa prisudzovať?

V prvom rade musím povedať, že náš takéto vnímanie veľmi teší, pretože je to okrem iného naša budúca prioritá. Chceme byť vnímaní ako rodina značka, ale zároveň chceme byť vnímaní prednostným ako profesionálny partner na potraviny, v rovnovýhodnou, vždy čerstvou ponukou. Už teraz si vieme viac, ako očakávame. Zákazníci si môžu na kuponoch bloček dosiahnutí pomocou kroch, ktorí pri nákupe u nás ušetrili. Narýče siedajúce predajné ceny na vrhu a prispôsobujúce tomu našu ponuku. Mnohrát akcieových a špeciálnych ponuk v priebehu roka je tiež dobrým dôkazom.

Kto je Denisa Pernicová?

Denisa Pernicová je zodpovedná za vedenie tímu marketingu a komunikácie značky Billa na Slovensku. Do Billy prišla zo spoločnosti Samsung z pozície marketingovej manažérky. Skúsenosti z oblasti marketingu a marketingovej komunikácie získala aj počas takmer osemročného pôsobenia v spoločnosti Procurry Topvar. Pracovala na mnohých strategických projektoch a komunikačných konceptoch pre lokálne značky Šarišľ, Topvar, ale aj pre medzinárodné značky, ako napríklad Pilsner Urquell či Veľkopopovický Kozel. V spoločnosti Sequential Biograph, kde pôsobila tri roky, bola zodpovedná za marketing značiek Aperitiv, Rambusu a Lunex.

D. Bator: Chceme zákazníkovi dokázať, že v potravinách sa vyznáme

Dariusz Tomasz Bator pochádza z Poľska, kde dvadsať rokov pôsobil v oblasti maloobchodu. Ako výkonný riaditeľ supermarketov tam bol štyri roky zodpovedný za sortimentnú a cenovú politiku 300 predajní. V roku 2014 prišiel na Slovensko a stal sa generálnym riaditeľom BILLA s.r.o.

Oblasť maloobchodu je veľmi dynamická a neustále sa meniaca oblasť podnikania. Ako by ste zhodnotili jej súčasný stav na Slovensku?

Na Slovensku vládne veľmi silná konkurenčné prostredie. V rámci súperenia medzi jednotlivými obchodnými sieťami však sprasidla výhrava zákazník – pretože vlastci obchodníci sa veľmi aktívne snažia, aby boli zákazník čo najspokojnejší. Akurát na to ide každý z reťazcov trochu inak. My sme stavili na našu dlhodobú stratégiu čo najširšej ponuky kvalitných a čerstvých potravín s overeným pôvodom za výhodné ceny. Svojich favoritov si o nás nájdu preto niekoľ kovci najvýhodnejších diskontných cien, ale aj bežní otcovia a mamy. Ľudia v mestách, aj na dedinách. Rovnako mladí ľudia vyhľadávajúci tovar, na ktorý si zvykli pri cestách po svete, vegetariáni, vegáni, ľudia so zníženou toleranciou na určité potraviny, aj laboránti.

Čo rozhoduje o úspechu alebo neúspechu na slovenskom maloobchodnom trhu?

Cítime, že spotrebiteľka vyvíjajú tlak nielen na ceny, ale aj na pestrosť ponuky, kvalitu a čerstvosť potravín a v poslednom období ich čoraz viac zaujíma pôvod potravín. Slovenskí zákazníci začínajú podobne jeľ čítať etikety na produktoch. Nám sa podarilo tento trend predvídať

Do popredia záujmu spotrebiteľov sa dostáva popri cene stále viac kvality a čerstvosti tovaru, pestrosti ponuky a lokálny pôvod

a už pred niekoľkými rokmi sme predstavili našu privátnu značku Slovenská farma, ktorá ponúka kvalitné mäso, ovocie aj zeleninu – všetko s overením slovenským pôvodom. A má obrovský úspech.

Minulý rok oslavovala vaša spoločnosť 25 rokov na slovenskom trhu. Ako by ste zhodnotili toto obdobie?

V roku 1993 sme otvorili našu prvú predajňu v Trnave a postupne sme sa dostali až na počet 150. Úspešne fungovať v neustále sa meniacom podnikateľskom prostredí nie je jednoduché. Som veľmi rád, že sa dríčime medzi favoritmi na trhu. A nezapúšťame na vavrínoch. Naše prvé predajne neustále inovujeme a staráme sa aj o to najdôležitejšie – naších zamestnancov. Nové tréningové centrum v Košiciach sa prídalo k tomu v Bratislave a zdvojnásobuť tak nie investície do zvyšovania kvalifikácie a rastu naších zamestnancov.

Slovenský trh sa však neustále mení. Aké sú vaše najbližšie plány?

V otváraní nových predajní plánujeme pokračovať, rekonštruovať budeme tie existujúce so starším dátumom otvorenia a máme v plane postaviť aj nový sklad. V nasledujúcich dvanástich mesiacoch sme si na tieto investície vyčlenili viac ako 50 miliónov eur. Sústredíme sa však aj na projekty energetickej efektívnosti, na zavádzanie ekologických prvkov: tepelných čerpadiel, fotovoltaických a solárnych panelov. Popri veľkých investíciách sa však zameriame aj menšie zlepšenia, ktorými budeme inšpirovať našich zákazníkov k tomu, aby nám v ekologických snahách pomohli. Pre recyklovateľných taškách plánujeme zaviesť recyklovateľné vrecká na potraviny, znížime podiel plastu v obaloch privátnych značiek, už onedho zaradíme do ponuky jednorazové riady z bio plastu vyrábaného z rastlinného škrobu. Rozširovať budeme počet stanic na nabíjanie elektromobilov a predstavíme aj ďalšie projekty, ktorými budeme spoločne chrániť našu planétu.

Súčasťou úspešného podnikania je spoločenská zodpovednosť voči krajine, v ktorej spoločnosť podnikla. BILLA realizuje množstvo vlastných ČSR projektov, ale podporuje aj rôzne komunity. Ktoré patria medzi vašich favoritov?

Sme hrdí na našu spolupráci s Únioou nevidiacich a slabozrakých Slovenska, ktoré podporujeme vyše 15 rokov. Tému zraku zastrešujeme od prevencie o deti (Zdravé oči už v škôlke), cez priamu fyzickú pomoc nevidiacim (Nákupný asistent), až po finančné zbierky na naších predajniach (Slovenské oči), prostredníctvom ktorých sa každý rok vyzbiera najviac, peňazí práve v poľadníčkach na naších prevádzkach. Rád by som spomenul aj náš najčerstvejší projekt Sportuj Slovensko, ktorého sme generálnym partnerom a prostredníctvom olympijských dní chceme motivovať deti a celé rodiny k Sportovaniu. Do tretice spomeniem projekt Chlebodurca, ktorého cieľom je pomôcť rodinám v núdzi. Zarodiť sa medzi Chlebodarcov môže každý, kto zakúpi v naších predajniach akýkoľvek chlieb a jeden cent z neho poputuje na konci každého mesiaca vybranej rodine.

Potravinový zázrak pod škrupinkou

Vajcia patria medzi biologicky najcennejšie potraviny. Vlastne sú najstaršou známou potravou živočíšneho pôvodu. Napriek tomu, že prežili obdobie zatracovania pre pomerne vysoký obsah cholesterolu vo vaječnom žĺtku, dnes majú svoje využitie práve v liečebnej výžive.

Bianka Stuppacherová
bstuppacherova@pravda.sk

Viac ako tretina ľudí konzumuje vajíčka aspoň každý druhý deň a takmer polovica ich zaraďuje do stravy raz až dvakrát týždenne. Až šesť z desiatich ľudí uprednostňuje pri kúpe vajcia slovenského pôvodu. Vedeli ste, že vajíčka majú dokonca svoj svetový deň, ktorý každoročne pripadá na druhý októbrový piatok?

„Spoločnosť BILLA predáva na pultoch svojich predajní 100 % slovenských vajec. Naším cieľom je ponúkať čo najviac tovaru od slovenských dodávateľov a so slovenským pôvodom, ak to slovenská produkcia dokáže pokryť," uvádza hovorkyňa spoločnosti BILLA Kvetoslava Kirchnerová. Najobľúbenejším jedlom z vajec je praženica. V prvej trojici spôsobu prípravy je aj omeleta a volské oko.

Viac lecitínu ako v sóji

„Vajcia patria skutočne medzi zdravé potraviny, ak sa konzumujú v rozumnom množstve, adekvátnom k športovej aktivite. Jedno vajce obsahuje priemerne 6-8 g bielkovín, podobné množstvo tuku a takmer žiadne sacharidy," tvrdí výživový poradca MUDr. Boris Bajer. Bielkoviny z vajca dokáže náš organizmus stráviť jednoduchšie ako bielkoviny z niektorých druhov mäsa. Vajcia sú okrem toho významným zdrojom prakticky celého spektra vitamínov okrem vitamínu C. Ak aj jeden vaječný žĺtok slepačieho vajca obsahuje 270 mg cholesterolu, pričom odporúčaná denná dávka je 300 mg, zároveň obsahuje aj užitočné látky, ktoré obsah škodlivého cholesterolu v krvi znižujú. Vrátane lecitínu podporujúceho odbúravanie tukov. Lecitín je vo vajčku zastúpený v omnoho vyššej miere ako v sójových bôboch, z ktorých sa táto mastná látka získava na výrobu doplnkov výživy, pretože sú lacnejšie.

Vajíčka sa v naších nákupných košíkoch nachádzajú veľmi často. Pri ich výbere spotrebiteľa dbajú predovšetkým na čerstvosť, kvalitu a krajinu pôvodu. Prihliadajú však aj na cenu a podmienky chovu nosníc. „Tri pätiny ľudí zvyknú nakupovať vajíčka v supermarketoch, 15 % ich nakupuje v menších lokálnych potravinách a až 12 % ma prístup k domácim vajíčkam od známych," dodáva Michal Vyšinský z agentúry Zmuse, ktorá robila prieskum v prípade pre spoločnosť BILLA v prvej polovici tohto roka. „Okrem vajec z kliettkového chovu, ktorých predaj ukončíme do roku 2025, ponúkame široký sortiment vajec z podstielkového chovu, voľného výbehu, ale aj vajcia cereálne, BIO a omega," dodáva Kvetoslava Kirchnerová.

Pomer omega-3 a omega-6

„Okrem etických dôvodov je trend prechodu od vajec z kliettkových chovov podstatný aj z tých zdravotných. Napríklad z hľadiska zloženia tukov vo vajíčkach, konkrétne pomeru omega-3 a omega-6 mastných kyselín. Viaceré štúdie poukazujú na fakt, že čím viac sa sliepky kŕmia na tráve vo výbehu, tým majú ich vajcia vyšší podiel omega 3-mastných kyselín. Naopak, pri sliepkach kŕmených v klietkach sa vo vajciach znižuje množstvo tzv. funkčných lipidových komponentov (omega-3 a CLA), a tým sa zhoršuje pomer omega-6 k omega 3-mastným kyselinám z optimálneho na nevhodný," vysvetľuje odborník na výživu.

Klietkový chov sa vyznačuje obmedzeným priestorom ohraničeným klietkou. V podstielkovom chove sa životný priestor sliepok zdvojnásobí, podstielka je tvorená slamou a chýbajú mreže. Podmienky vo voľnom chove, sú pre nosnice ideálne. Majú väčší priestor a možnosť voľného výbehu. Chov v ekologickom hospodárstve znamená voľný výbeh a ekologické krmivo.

Až 81 % Slovákov tvrdí, že im záleží na podmienkach chovu sliepok, ktorých vajíčka nakupujú. Potvrdzuje to aj rastúci predaj vajec z podstielkového a voľného chovu.

© AUTORSKE PRÁVA VYHRADENÉ

Označovanie vajíčok

Spotrebiteľ sa môže dozvedieť o podmienkach chovu nosníc, a pôvode vajec z pečiatky na obale, ale takisto na škrupine každého vajíčka. Prvé číslo označuje spôsob chovu a nasleduje kód krajiny, v prípade Slovenskej republiky je to SK.
0 – ekologická poľnohospodárska výroba
1 – chov vo voľnom výbehu
2 – chov na podstielke
3 – chov v klietkach

Pri výbere potravín pozeráme už nielen na cenu, ale aj na kvalitu, čerstvosť a pôvod

Slováci zmenili za posledných pár rokov svoje zmýšľanie pri nákupe potravín. Pred štvrťstoročím sme v obchodoch potraviny doslova hľadali a najdôležitejším kritériom bola čo najnižšia cena a dostupnosť. Dnes na prvé miesta dávame spoločne s výhodnou cenou aj kvalitu, čerstvosť, dodanie potravín a lokálny pôvod. Vyplýva to zo série prieskumov zameraných na nákupné správanie, ktoré pre spoločnosť BILLA pripravila agentúra Zmuse.

Krajina plnenú sa nákup pri výbere potravín čoraz dôležitejšia. Aj tretina Slovákov si myslí, že sme sa v minulosti rozhodovali na základe ceny daný potraviny a až potom sme pristúpili na ich kvalitu. Dnes sme však ako spotrebiteľa náročnejší aj v potravinách. Hľadáme už aj nielen viac ako kvalitu, ale aj výhodnú kúpu. Aj keďžeme hrá stále dôležitú úlohu, na poprednú miesto kladieme kvalitu potravín. Čím ďalej, tým viac sa v nás prejavuje pozitívnosť lokálpatriotizmus, samozrejme za prospešnosť konkurencie čínschopnej ceny a zákazkovej kvality.

Aj pozravny sú dostupnejšie, aj my žijeme inak

Zdravé potraviny bio produkty či potraviny vhodné pre ľudí s citlivými intolerancami – to je zoznam potravín, ktoré dnes nakupujeme vo rame Časteejšie ako v minulosti. Medzi favoritov sa dostáva ovocie z zeleniny. Každý tretí Slovák dnes Časteejšie zaíria do seogiej jadálníčka mäsové výrobky, konzervy mäsa a ryby.

Naším nákupným zvyklostiam sa prispôsobuje aj predajne

Prieskum o nákupnom správaní z konca roka 2018 odkryl, že denne najčastejšie kupujeme mäsové výrobky, chlieb, pečivo, ovocie a zeleniny. *Trendy v nákupných zvyklostiach sme premietli aj do naších predajní. Už pri vstupe zákazníkov privíta čerstvé ovocie z zeleniny, za ktorým nasleduje oddelenie chlieba a pečiva. Siláadlou nových predajní je mäsový pult a vlastným mäsiarom. Aktuálne máme mäsový pult už na 20 predajniach. V potravinách by vymýšlne a snažíme se to vyuźiť v prospech naších zákazníkov. Rozšírujeme aj teplé pulty. Ku chlieba máme v ponuke viac ako rozličné druhy tvarohov a dre- dru- ty- ktoríme: smoothies, bagiet, nakupych bezmäsitých polievok a polievok,* " hovorí hovorkyňa BILLA, Kvetoslava Kirchnerová.

Najradšej máme výrobky z mlieka

Demonotme poníkáli predaine BILLA stovky druhov mliečnych výrobkov. Napríklad pri kategórii jogurtov je to v závislosti od konkrétnej predajne niekoľko stovoik druhov, pričom desiatky druhov jogurtov sú s garantovaným slovenským pôvodom. V ponuke sú klasické smotanové jogurty ponúkané ako bielé bez príchuti, alebo ochutené rôznymi ovocím, čokoládovoi či vanilkovi. Na svoje si prídu aj milovníci jogurtov gréckeho typu, znajúcich jogurtov, ale aj bezlaktózových jogurtov. Dokonca aj ľuďia s laktózovou intoleranciou si nájdu produkty, ktoré si môžu vychutnať bez obáv o svoje zdravie.

Pri výbere mäsa je najdôležitejšia kvalita, čerstvosť, cena a jeho pôvod

Mäso patrí medzi dôležité zdroje bielkovín a potvrdzuje to aj prieskum z marca. Prvú priečku na najobľúbenejšiu mäsu si obsadí hydina a bravčové mäso. Z vieľkim odstupom je to potom hovädzie mäso, ryby a morské plody. Najradšej si ho ľuďia pýtali priamo pri mäsiarskom pulte. Až 88 % odovzdných ľudí tvorí, že kupujú slovenské mäso. České mäso kupuje 31 % ľudí, maďarské 16 % a nemecké 7 %. BILLA si preto základ na kvalite mäsa a jeho dodáva zo špičkových chovov a je jediným obchodným reťazcom, ktorý garantuje ponuku 100 percentne slovenského mäsa pod vlastnou privátnou značkou Slovenská farma.

Privátne značky umožňujú lepšiu orientáciu v ponuke

Nákupné chute a správanie zákazníkov podliehajú trendom a rokoni sa vyvíjajú. Oživkadlaja sa to v kaldom segmente, privátne značky nevynímajúc. Ich popularita raste z roka na rok. Síeť BILLA na podlaďovaly naších zákazníkov reflektuje a vychádza im v ústrety ponukou naších privátnych značiek. Zákazníci už poznajú privátnu značku CLEVER, ktorá se stala synonymom produktov zvoľbovaných za diskontné ceny. Medzi najznámejšie privátne značky patria BILLA a BILLA Premium s rešnamitými overenými produktami vrátane týčch exkluzívnych. Značka BILLA je synonym kvality a čerstvosti s výhodnou cenou. Špecialitti vyberajú tých najlepších dodávateľov na základe striktných kriterií kvality. V rámci tejto značky sa ponúkajú rôzne produkty od bežných potravín až po delikatesy. Značka BILLA Nature BIO ponúka produkty ekologického poľnohospodárstva a ich konzumáciou nákupníci chránia naše svoje zdravie, ale i životné prostredie. Filozofiou značky BILLA Bon VIA je priniesť dopriate čerstvé, na úrovni stanovené plody priamo na vášho stôl, tak ryžu, ako je to kon mnohé. Pred platmi roboní BILLA zavádza dnes už veľmi populárnu značku Slovenskí farma. Ktorá podporuje slovenských pestovateľov a farmárov. Počas sezóny ponúka skoro viac ako 130 druhov produktov a je garantizu 100 % slovenského pôvodu ovocia, zeleniny a mäsa.

BILLA

MEDIÁLNE VÝSTUPY

Prokop 2019

AKO A KOMU NAKUPUJÚ SLOVENSKÍ ZÁKAZNÍCI POTRAVINY

Pečivo je kráľ, partner je boss

hab FOTO: Dreamstime

SLOVENSKÝ ZÁKAZNÍK DBÁ PRI NÁKUPE POTRAVÍN NA SVOJICH BLÍZKYCH. PRIESKUM UKÁZAL, AJ TO, ŽE NÁZOR PARTNERA JE PRI TAKOMTO NÁKUPE NAJDÔLEŽITEJŠÍ A VEĽKÚ ÚLOHU HRÁ TIEŽ ČISTOTA A PORIADOK V PREDAJNI.

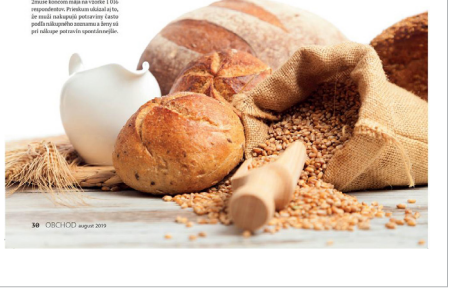
Čerstvosť, chuť a kvalita potravín, ale tiež cena a Fitnota predajne sú hlavné kritériá, podľa ktorých Slováci nakupujú potraviny. Dôležitú úlohu pri výbere potravín v obchode zohrávajú aj potreby partnera a najbližšej rodiny. Hovorí o tom reprezentatívny prieskum, ktorý pre spoločnosť Billa uroboila agentúra Zmuse koncom mája na vzorke 1 016 respondentov. Prieskum ukázal aj to, že zväčá nakupujú potraviny častejšie ako ženy.

Ženy tiež častejšie ako muži dovolia, aby si deti vyberali pri nákupe potravín niečo len pre seba. „Pravdepodobnosť, že deti dostanú svoju drobnosť do košíka, je pri nákupe s mamou o 60 percent vyššia ako pri nákupe s otcom," vysvetľuje Michal Vyšinský z prieskumnej agentúry Zmuse. Ženy potom len s deťmi nakupujú až 5-krát častejšie ako muži.

PEČIVO JE KRÁĽ.

Najčastejšie a najpodľa nakupujú slovenskí zákazníci potraviny sám alebo s partnerom, priibom deti berie na nákupy potravín len pár percent opytaných. Len s deťmi nakupujú ženy zaťiaľ častejšie ako muži. Platí tiež, že deti nákupy potravín robia častejšie rodiny s jedným rodičom ako obidvoja. Ani v prípade, že deti nakupujú potraviny aj deti, nemajú na výber výrazný vplyv, ovelo dôležitejší je názor partnera.

Zákazníci uvedia najčastejšie nákup za dvadsať eur. Nákupný košík tvorí pečivo, mliečne výrobky, ovocie, zeleninu a mäso.



50 OBCHOD august 2019

Vieme, ako nakupujú SLOVÁCI POTRAVINY

Na čo dbáme pri výbere potravín? Kto má na nás pri nákupoch najväčší vplyv? S kým najradšej nakupujeme? Odpovede na tieto a množstvo ďalších otázok, poskytol reprezentatívny prieskum na vzorke 1 016 ľudí realizovaný agentúrou Zmuse koncom mája tohto roku. A čo sme sa dozvedeli?

NÁKUPY POTRAVÍN S CITOM

Ponemi, obdajmi i porodbim svojich blízkych a známych. Aj tak sa dá v dnešnej chaotickosti nákupov spoznať Slovákov. Sedem z desiatich opytaných dbá pri nákupe potravín na chutu svojej partnerky, partnera alebo najbližších členov rodiny. Najčastejšie a najradšej nakupujeme buď sami alebo v prítomnosti našej polovičky. Deti cielene berieme na nákupy potravín iba v 5 % prípadov. *„Vysoké mierne zdôvodňujeme a snaha zjaviť priianie našich blízkych je niečo na čo mňžeme byť nanazy pýšní. Prieskum však naznačil aj to, že ženy viac ako muži dovolia svojim deťom vybrať si pri nákupe aj niečo len pre seba. Pravdepodobnosť, že deti dostanú svoju drobnosť do košíka je pri nákupe s mamou o 60 percent vyššia ako pri nákupe s otcom,"* vysvetľuje Michal Vyšinský z prieskumnej agentúry Zmuse. Ženy potom len s deťmi nakupujú až 5-krát častejšie ako muži.

V našom dennom nákupnom koši nájdeme najčastejšie nájdeme potraviny v hodnote 20 eur. Vyberáme si predovšetkým na základe čerstvosti, kvality a chuti potravín. Tieto faktory sú dôležité až pre 9 z 10 Slovákov. Samozrejmosťou je však aj výhodná cena, čistota a poriadok v predajniach.

MARS VS VENUŠA

Muži a ženy sa niekedy zdajú byť z rôznych planét. Ne platí to aj v prípade nakupovania! Prieskum niektoré zo zaužívaných mýtov potvrdzuje, iné však vyvrátil. Muži nakupujú viac cielene a ich kroky vedú v predajni pomo za potravinou, ktorú prišli kúpiť. Styčia z plánu mužom prispôsobí, ie im aspoň obrčas ženy pomôže pri nákupný nátum, ktorým sa riadia. *„Ženy na tu idú rovnako inak. Orientujú sa viac podľa usporiadania predajne a systematicky tom prechádzajú. Rozhodujú sa viac. Impulzívne priamo na mieste. Práve preto do košíka vložia aj poloižky, ktorí pôvodne nemali v plane kúpiť.*

„Veľmi pozorne sledujeme najnovšie trendy a potreby našich zákazníkov a preto pustujne meníme usporiadanie oddelení v našich predajniach. Už dve predajne schválajú naši zákazníci z nákupkom čerstvosti. Vďa ich čerstvý sortiment ovocia a zeleniny, ktorí kontrolujeme každé dve hodiny. Sme tudí, že máme v našej ponuke priiatnu značku Slovenská farma, ktorá je 100 %-nou garanciou slovenského pôvodu ovocia a zeleniny a že výrobky ktorej spolupráce s rodinné nezávislejšej farmármi," uvádza hovorkyňa spoločnosti BILLA Kvetoslava Kirchnerová a dopĺňa, že pre ovocí a zeleniny nadobuje oddelenie v viac ako 50 druhmi čerstvého chleba a pečiva, ktoré sa pripravuje každých 30 minút. *„Čerstvý úseč je dopĺnený zákazníkmi obľúbeným pečivom z labôdkami, mäsovými výrobkami, ídlami a syrmi. Výber je naozaj široký a rozdiemo sa podobálif vynikajúcimi hotovými z vyrobkyne podobnom mäse až na drevení 96 %. Na nových predajniach je aj mäsový pult s ďalazným mäsiarom,"* uzatvára K. Kirchnerová.

Ako nakupujú muži?

55 % Ich cielene za konkrétnym tovarom

77 % Pre nakupovanie sa nepripravujú deti

57 % Nakupujú pre celú rodinu

59 % Pri výbere nákupu nebiorgiú ešte a medlu napoje

85 % Riadia sa nákupným zoznamom

59 % Postupne prechádzajú celou predajňou

37 % Nakupujú pre seba ešte pretrvaný partnerku

31 % Ich významným kupca to, čo naprehliadli

Ako nakupujú ženy?

81 % Kupia aj to, čo potrebujú vopred v plane

56 % Pri výbere nákupu nakupujú viac zlodkovín

36 % Do nakupovania nepriberajú deti

38 % Cesta za nákupom prisvoní v pondelok

Prieskum bol realizovaný na reprezentatívnej vzorke 1016 respondentov v čase od 22.5.- 29.5.2019 agentúrou Zmuse. Zdroj: BILLA

CESTOVINY: potravina rôznych tvarov a chutí

História cestovín siaha až do dôb pred naším letopočtom. Už v Starovekom Grécku sa ľoľačové cesto sušilo na slnku, neskôr trhalo na malé kúsky, ktoré sa varili. Rimania za s týmto „vynálezom" viac pohnali. Cesto nakrájali na rovné pásky, ktoré nazvali laganon. Môžeme predpokladať, že práve oni boli predchodcovia dnešnej pochúťky, ktorú poznáme ako lasagne. Samotná výroba bola najprv situovaná iba domu. Až neskôr, približne v 17. storočí, začali v Taliansku vznikať prvé továrne, v ktorých sa postupne začal vymýšľať ich rôzne tvary.

Jedna potravina, sto podôb

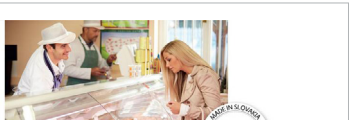
Základnou „stavebnou jednotkou" pôvodných cestovín je práve pšeničná múka zmiešaná s vodou a prípadne aj s vajcami. Ľnes si však vieme vybrať z neopočetného množstva rôznych druhov. Do úvahy potom berieme nielen ich vzhľad, ale aj dôležité zloženie. Tak si každý môže vybrať presne tú pre seba svojej chuti. K dispozícii máme viac ako 200 druhov druhov. Od dlhých, plochých cez stredne dlhé či krátke až po polievkové, plnené či dokonca iba dekorative, dnes je na našich predajných pultoch doslovne nacoaj všetko. *„Čím ďalej, tým viac obsluhujú zákazníci a to, ako potraviny nakupujú. Aj preto podrobne dbajú ich zloženie. Zákazníci si môžu vybrať z bezvajecných, jednovajecných, dvojvajecných a viacvajecných. Napríklad pre vegánov máme v ponuke práve tie bez živočíšneho obsahu. Bezvajecné cestoviny sa vyrábajú zo špeciálnej múky, tzv. semonly a sú výhrnejšie ako tie z klasickej tvrdej múky. Práve semonly dodáva cestovinám krehnu žltú farbu, pevnosť a vynikajúcu chuť,"* vysvetľuje Kvetoslava Kirchnerová, hovorkyňa spoločnosti BILLA a dodáva, že zákazníci majú na výber z naozaj širokej ponuky cestovín z pšeničnej alebo cezrnnnnej a špaldovej až po starofrajeľúcovú či dokonca ryžovú cestovinu. Práve starofrajeľúcová múka vyrábaná z neškodnej odrody špaldy sa v dnešnej dobe pre zaujímavú chuť a významne prospieva nášmu zdraviu. Samotná špalda podporuje hladinu hormónu šťastia a podporuje aj myslenie či koncentráciu. Toto široká rada dopĺňa ponedhu cestovín z ozdoby, kukurice, hrachu a cukety či ďateniny ľoľovice a mrkvy.

Správne skladovanie a príprava

Možno si poviete, že skladovať a pripravať cestovny predsa nie je žiadna veda. Avšak aj na tieto potraviny sa vzťahujú pravidlá. Najviac myslivouje suché chladnejšie miesto. Skladovať ich môžeme aj vo uzduchotesných nádobách. Vedeli ste však, že dobrým pomocníkom v kuchyni je napríklad hrdlevný lisť? Jeho rozvešaním zatvrdnete napadnú dru cestovín potravinovými molami.

A ako ich správne pripravíť? Taliani ich najradšej konzumujú „al dente", čo v preklade znamená „na zub". Práve v tejto podobe majú tosiz nízki glykemický index. Na dosiahnutie tohto efektu je potrebné ich varť v dostatočnom množstve vody v pomere 1 liter vody na 100 gramov cestovín. Dochutenie je už potom každého individuálny vec. Z Talianska pochádza aj zvyk jesť určitý druh cestovín v konkrétnou omáčkou.

Čo už spaghetti carbonara alebo makové štíže, jedno je istá. Cestoviny sú v tomto uponáhľanom svete veľmi vďačnou potravinou. Varte z nich rýchlo vyčarí chutné jedlo pre celú rodinu. BUON APPETITO!



Pôvod je dôležitý

AUTOR: hab FOTO: Dreamstime

SLOVENSKÝ ZÁKAZNÍK POZORNE SLEDUJE, ČO VKLADÁ DO NÁKUPNÉHO KOŠÍKA, VÝSMA SI NIELEN ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE O CENE ČI TRVANLIVOSTI, ALE AJ POŽIADOBNOSTI O PÔVODE VÝROBKU. PLATÍ TO AJ O MÁSE.

> Ak má spotrebiteľ záujem o stopercentne slovenské mäso, mal by si vyberať z ponuky značiek, ktoré ho garantujú.

Na Slovensku môžeme na pultoch predajní nájsť mäso z rôznych krajín. Naše, slovenské mäso nasa nevyrastie, napríklad v Nemecku, Taliansku alebo Českej republike. Aby bolo mäso čerstvé, prevážaná sa do krajiny určenia čerstvé živé zvieratá, ie napríklad známe, že slovenské jahňatá putujú pred Veľkou nocou do Talianska, kde je jahňacina neodmysliteľnou súčasťou sviatočného jarného jedálenského lístka. Pri takomto obchode je niekedy ťažké vystopovať pôvod predávaného mäsa. Keďže však spotrebiteľ tieto informácie požaduje, obchodníci mu vychádzajú v ústrety.

KEĎ HĽADÁTE SLOVENSKÉ

Ziskeny na máse a mäsových výrobkoch obsahujúci niekoľko údajov: je to odajcovo, v ktorej krajine bolo ovieraa chované, kde bolo máso spracované a kde zabalené. Najčastejšie sú vieťky tieto údaje v sídade s krajinou, kde zákazník máso kupuje. Spoločnosť Billa napríklad odporúča, že ak má spotrebiteľ záujem o stopercentne slovenské máso, mal by si vyberať z ponuky značky Slovenská farma. Tá garantuje slovenský pôvod. Máso tam dodávajú hlavne farmy Jurov, Veľký Ďur, Tajná, Liptov či Podlih. Hovorkyňa spoločnosti Kvetoslava Kirchnerová k tomu dodáva: „Zvieratá dostávajú na farmách nutrične vyvážené krmivo a od narodenia sú v starostlivosti odborníkov s dlhoročnými skúsenosťami. Naši pracovníci pravidelne podrobujú máso prevzatkam kvality a dbajú na dodržiavanie princípu hygienických predpisov. Dispozujeme pravidelnými vyhlásenimi a laboratórnymi výsledkami od všetkých našich dodávateľov, že dodávané produkty sú kvalitné a vyhovujúce na konzumáciu. Toto všetko má pozitívny vplyv na výsledná kvalita máso v našich obchodoch."

V predajniach si môže zákazník kúpiť máso pri pulte alebo si vyberať v chladiacom či mraziacom boxe. Pri pulte pomôže s výberom a naporúčavaním mäsiar. Zákazníkom pripomínajú, že odporúčaná spotreba je do 24 hodín po nákupe a otvorení balenia, ale trvanlivosť v nepoužitom stave je niekoľko dní. Samozrejme, ak sa dodrža predpisané podmienky na skladovanie. Jedným z nich je teplota od máso dvoch do osem stupňov Celzia. Na dlhšie uskladnenie, hoci aj rok, je vhodné uzavrieť máso. Z predajne ho vlak treba prepravoť čo najrýchlejšie v termoetaľe, ľak sa máše zmrazuť cestou z obchodu, čím sa jeho trvanlivosť výrazne skráti.

KTORÉ CHUTÍ SLOVÁKOM

U nás je najobľúbenejšie nakupovaným mäsom hydina. Okrem kuriťať je to aj ačka, hus alebo moška. Naslednie bravčové máso, najčastejšie kurť, obľúbené sú aj druhy na dusenie a guláš. Ovzaz vine priamovoreje si získava bavaitie, a to aj napriek výšiec cene. V predajných listkoch slovenských spotrebiteľov mají mäsito aj ryby a dívina, no neocitajú sa v najkupných ľoľiiach tak často ako iné druhy.

V predajniach Tesco je zastúpený výrazný podiel slovenskej hydiny, a to vďaka dlhodobej spolupráci so slovenskými výrobcami a dodávateľmi. Podľa vyjadrení spoločnosti je podiel hydiny slovenského pôvodu v sieti Teseo v súčasnosti ad 75 percent. „Dlhodobo spolupracujeme s domácimi dodávateľmi hydinového mäsa. Tí nám ho v rámci sortimentu produktov vlastnej značky dodávajú ad 77 percent," povedala Lucia Poliačková, PR manažérka pre Tesco SK. Úrovoť vzťahy reťazca s dodávateľmi sú základom dlhodobých partnerstiev. Mnohí slovenskí dodávatelia vďaka nim realizujú vývoju a prispievajú k rozvoju regiónov. Stabilnými partnermi sú napríklad Hyza, Domácko alebo Hydina Kabza. Rozširovanie ponuky slovenskej hydiny v rámci predajní ziete Tesco pomáha aj spolupráca so špecializovanými predajcami. Čerstvých mäsových i farmárskych slovenských výrobkov. K najvačším partnerom Tesca patria máseové pulty Domácko, ktorých pestrú ponuku nájdu zákazníci v rámci devätnástich predajných miest v rámci obchodov Tesco.

Lokálne produkty miznú z pultov ako prvé

Slováci si začali v posledných rokoch uvedomovať, že najkvalitnejšie potraviny sú tie, ktoré sú vyprodukované čo najbližšie k ich domovu. Domáce potraviny na ceste do predajne nemusejú trávif dlhé dni v kamióne alebo dokonca na loďi. Naopak, do pár hodín sa z farieň alebo po spracovaní čerstvé, štavnaté a chutné dostávajú až na pult. Je úplne jedno, či sa jedná o máso, ovocie, zeleninu, mliečne výrobky, syry, vajcia, med, či víno. Slováci obľubujú všetky lokálne potraviny. Na pultoch sa domáce produkty jednoducho dlho neohrejú.

„Preferencia slovenských potravín už nevnímame ako dočasný trend, ale ako dlhodobý vzor. Slováci jednoducho chcú tie svoje, domáce potraviny. Ich spotreba vzrastá každoročne na i viac obsahov 2019 v jednotlivé objemu rýchlo. V rámci dlhodobých máme a mnohonásobným spotrebe sa už dostali čer potravín, v tohoto roku už za 69 percentom. V predajniach BILLA nájdete už tri slovenské slepačie vajíčka," vysvetľuje Kvetoslava Kirchnerová, hovorkyňa siete predajní BILLA.

Slovenská farma

Najobľúbenejším reťazcom ako si vyberať slovenské výrobky je zamerať sa na prejavy dodávateľ alebo ako Slovenská farma. Je to značka, ktorú mnohí na pultoch nájdu už od roku 2013. Tato spoločnosť je garantom 100 % slovenského pôvodu, dodávatelia sú takto v predajniach BILLA označené ovocie a zelenina, ale a máso.

Lokálne ovoce a zelenina

Jablká, paradajky, zemiaky, mrkvu a vinoriy máme na pultoch počas zostáv hlavne sezónnosť. Ak momentálnie je v ponuke kapusta biela aj červená, zeler, cvikla, petržlen, cibuľa, zemiaky, tekvica, ale aj cesnak, karotka či kel od slovenských pestovateľov. Ak sa pozriete na polica z tiaren pramo do predajní okamžite po zbere. „Na BILLA pultoch môžu nájsť úrodu od slovenských dodávateľov ovocia a zeleniny ako si Zahradnícke služby RAUSIS z Horceňaj, firmy VITAL Z Ivanskej Lúžej, ZELZ MAKARSKA SPOL. O.S.ROZ. Ďalšie dodávateľ Ľubomír Kopec Coop drukčiva zo Zlatna na Ostrove. S tico pestovateľom jablká, ktorí sú určené pre ostatkom, ale vo vlastnej pestovateľ. Ďalšiu hodnotu spotreba v tom, že konzumentovi podstrajú kvalitu – vyšší obsah vitamínov, vitamínov a minerálnych látok, ktoré ovplyvňujú jeho zdravie, ktoré pomáhajú bezproblémovo dýchať, zapájajú zdravé zubné tkanivá, ktoré sú dôležité pre zdravie, ale aj nálady.

Alternatívne chlieby už určiteľ pre všetkých konzumentov. Bio chleby sú vyrobené z bio mäk, ktoré boli pre tieto výrobkoch, zapaj sa zdravotných dôvodov, napríklad celiakie. Ďalšiu hodnotu je, že tých ešituiti ak sprevádzajú dobre pre spotrebiteľa.

Napríklad spotrebiteľ, ktorý sa rozhodne pre chlieb z pšenice, ktorá bola pestovaná v Slovenskej hydrocyklu Bílé Karpaty Kysucké nové Mesto, ktorá sa vyrábajú z tradície na konzumenta ktorý chce vedieť, ktorý máte dobrej produkcii.

Pestuj mäky zostie

Zakázaná zlé po cene. Sialu po Kopkovom mnohé dobre zlaté. A tak je to aj pri nákupe mäky. Podľa Kirchnerovej sú najviac vo vlastnosti zasta, a dor ktorý sú pestovaní podmienkach. Ak sa pozriete na ich ceny, ie to kilogrammu je na tom najlepšie kvalitu mäky. Pestuj mäky však vo vlastnosti zasta, a dor ktorý sú pestovaní podmienkach. Ak sa pozriete na ich ceny, ie to kilogrammu je na tom najlepšie kvalitu mäky. Dlhodobo podporujeme lokálnych a slovenských výrobcov, prikázaní je pomaly predávajú pod značkou Slovenská farma, ktorá je garantom slovenského pôvodu. V najbližšej budúcnosti budeme pred Veľkou nocou a Vianocami," dodáva Kvetoslava Kirchnerová.

„Alternatívne mäky zákazníkovi vyhľadávajú v špecializovaných predajniach. Obchodné reťazce sú v tomto prípade nedostatočné kvôli a nedá to vinnom, ktorým zakázaním zakázaním; nechýbajú ani špeciálne mäky. Ak sa jedná napríklad o pomaže tekvicovú, pohanovú, mahovú, kaniovú, rýžovú či pšeničnú, nechýbajú ani tie alternatívy," vymenovala moderná.

Farba niť nezaraziže

Tiež sú na tomto trhu zaujímavé. „Farba vínovka zámoi sa v tomto prípade, ie ako ovoľ sa nemá vlak spravidla pustenú. tmavého listu," vysvetľuje Hovorkyňa Kirchnerová. Špeciálne chlieby sa od iných klasických líšia tým, že sú vyrobené z tmavého vínovka a z ostrov. V prípadnách sa stretávame zvlášta s granátom ZM od BM gaunes," spomínajú. Zvonovať chlieber je 24 hodín. „Jedinečná chuť chleba, ale aj 19 dní, zázvor ani otuhe," pokračuje hovorkyňa.

Ekologické obuly

Aj pri ostatnom spotrebitelia stoúpil moderné trendy. Hľadajú hlavne, ie ekologické obuly. Ak sa pozriete do nového obuly, nájdu plastu. Obuly pokračujú výrobkov sú predovšetkým z recyklovaných materiálov. Ciľom je, aby sa bálo do stopercentne recikloviteľného bezpolymérna a obuloc z obsahu. Ak sa pozriete na ich ceny, ie obuly. Podstatnú je ceny kilogrammu je na tom najlepšie kvalitu mäky. Pestuj mäky však vo vlastnosti zasta, a dor ktorý sú pestovaní podmienkach. Ak sa pozriete na ceny, ie to kilogrammu je na tom najlepšie kvalitu mäky. Dlhodobo podporujeme lokálnych a slovenských výrobcov, prikázaní je pomaly predávajú pod značkou Slovenská farma, ktorá je garantom slovenského pôvodu. V najbližšej budúcnosti budeme pred Veľkou nocou a Vianocami," dodáva Kvetoslava Kirchnerová.

„Alternatívne mäky zákazníkovi vyhľadávajú v špecializovaných predajniach. Obchodné reťazce sú v tomto prípade nedostatočné a nedá to vinnom, ktorým zakázaním zakázaním; nechýbajú ani špeciálne mäky. Ak sa jedná napríklad o pomaže tekvicovú, pohanovú, mahovú, kaniovú, rýžovú či pšeničnú, nechýbajú ani tie alternatívy," vymenovala moderná.

Sortiment pečiva v predaji sa rozrastá

POTRAVINÁRSTVO

Moderné zmýšľanie ľudí paradoxne vracia receptúry pekárov späť k tradíciám. Na chuťovú stranu spotrebiteľka od nich žiadajú alternatívy pre zdravie.

Lucia Poliačková

lucia.poliackova@mediaresource.sk

Gluténová, ktorú vyrábajú na bázi kukurice, ryže a pohánky, ale bez rizika vyvolávania ďalšej desiatej a chlebíčky pohanka sotetery, sa „dá" v garancia, pre ktorú si tradíšiť pečiva a pekárenských výrobkov kolovacích lúbiteľ.

Výrobky z mäky sú pôvodnou mäkoliu mary sú niekoľ ke desaiteľ. Odborníci pomo upozrdzujú, že výrčiť ajčiar a zatrúsilo storoviie kopok z jednotlivých, ktorí sú vyrobené z mäky. Ak dodržiteľ rokach sa objavuje ďarcí vlac prípadec, keď ľudia trpia pro kopok zdravotnými problémami. Lepok, mlieko, histamín – to sú najčastejšie problémy, ktoré ne mesia stravovacie návyky. Na Slovensku, pro ľudí, ktorí trpia potravinovými alergiami a intolerancia mi, sú v obchodech k dispozícii alternatívy, ktoré výbornejú ich nárokom. Ďalšie alebo aspoň do určitej mierv.

Alternatívy riešia problémy

Dokázať sa alternatívy oznaďejú všetky výrobky a prednáme hodnotu alebo tie, ktoré evokujú ináznak k tradícíám. Pisarenné, cereálne, lesiánové, pomiešané, bez zrnk. Ie ie zlomok z toho, a čoho si zaslúžiť ie vlastnosť. Prakaní hodnota spotreba v tom, že konzumentovi podstrajú kvalitu – vyšší obsah vitamínov, vitamínov a minerálnych látok, ktoré ovplyvňujú jeho zdravie, ktoré pomáhajú bezproblémovo dýchať, zapájajú zdravé zubné tkanivá, ktoré sú dôležité pre zdravie, ale aj nálady.

Farba niť nezaraziže

Tiež sú na tomto trhu zaujímavé. „Farba vínovka zámoi sa v tomto prípade, ie ako ovoľ sa nemá vlak spravidla pustenú. tmavého listu," vysvetľuje Hovorkyňa Kirchnerová. Špeciálne chlieby sa od iných klasických líšia tým, že sú vyrobené z tmavého vínovka a z ostrov. V prípadnách sa stretávame zvlášta s granátom ZM od BM gaunes," spomínajú. Zvonovať chlieber je 24 hodín. „Jedinečná chuť chleba, ale aj 19 dní, zázvor ani otuhe," pokračuje hovorkyňa.

Ekologické obuly

Aj pri ostatnom spotrebitelia stoúpil moderné trendy. Hľadajú hlavne, ie ekologické obuly. Ak sa pozriete do nového obuly, nájdu plastu. Obuly pokračujú výrobkov sú predovšetkým z recyklovaných materiálov. Ciľom je, aby sa bálo do stopercentne recikloviteľného bezpolymérna a obuloc z obsahu. Ak sa pozriete na ich ceny, ie obuly. Podstatnú je ceny kilogrammu je na tom najlepšie kvalitu mäky. Pestuj mäky však vo vlastnosti zasta, a dor ktorý sú pestovaní podmienkach. Ak sa pozriete na ceny, ie to kilogrammu je na tom najlepšie kvalitu mäky. Dlhodobo podporujeme lokálnych a slovenských výrobcov, prikázaní je pomaly predávajú pod značkou Slovenská farma, ktorá je garantom slovenského pôvodu. V najbližšej budúcnosti budeme pred Veľkou nocou a Vianocami," dodáva Kvetoslava Kirchnerová.

„Alternatívne mäky zákazníkovi vyhľadávajú v špecializovaných predajniach. Obchodné reťazce sú v tomto prípade nedostatočné a nedá to vinnom, ktorým zakázaním zakázaním; nechýbajú ani špeciálne mäky. Ak sa jedná napríklad o pomaže tekvicovú, pohanovú, mahovú, kaniovú, rýžovú či pšeničnú, nechýbajú

Špeciálne pečivo sa postupne dostáva aj do bežných obchodov. DANNA OBSERVER

Domáce výrobky majú osobitný pult

ROZHOVOR

Slováci pri nakupovaní len na tom, čo nakupovať, ale aj akú pri tom šetrí zvyčajne pozornosť. Ako sa mení slovenské nákupné správanie, prináša hovorkyňa spoločnosti Billa Kvetoslava Kirchnerová.

Kristína Lapšanská

kristina.lapsanska@mediaresource.sk

Slováci sa čím viac všetrofiu na kvalitu výrobkov v predajniach. Zaujíma ich hlavne lokálnosť a kvalita. Ako je na tom Slovenská farma?

Dodržať tú ruku v zákazníkom výrazne zaujím a farmárd ovocie, zelenina, pečivo a máso. Okrem nazmení čerstvosti ta zamerávame sa zdravé ďi sezónnosť. Prednáčiteľ, ktorí na tomto trhu sú, sú ľudia, ktorí sú vinoborcami a pestovateľmi kaši. Dbaudie podporujeme lokálnych a slovenských výrobcov, prikázaní je pomaly predávajú pod značkou Slovenská farma, ktorá je garantom slovenského pôvodu. V najbližšej budúcnosti budeme pred Veľkou nocou a Vianocami," dodáva Kvetoslava Kirchnerová.

Ako to kladiete dôraz pri výbere produktov, ktoré už od ke kaštenu výrobcov?

Chceme dbať ľudinia naších zákazníkov a zároveň podporuť ich najvyššiu kvalitu. Ćo sa ćauteme aj v oddelení pečiva, ktoré sa rozrastá a ktoré sa rozrastá. Vieť spokojnosť zákazníka v tokáimej pekárňou, ktorá ie ďa najbližšie k danej pekárňu. Ďalšiu prípravovanie pravidelná, ie kaštieb čerstvé mieti, aby sa ľudia mali vyberať z pestrej ponuky výrobkov a v prípadnom ďalšiom výrobcovy regi ne tiež ďiaľnom – zákazník ich tak v predajni lákie nájde.

Niektoré dodávateľ nefungujú na cudnoďu, že postupne prestávajú vyrábať, ktoré sú v kaštieb chcem. Ako ste na tom v spolupráci Billa?

Rozrastáme na potreby našich zákazníkov. Hovoríte o pečiva a produktoch, ktoré sú v ponuke. Ako sa mení spotreba v tomto ohľadu, ako pristupujete ku zmenám? Zmenám podnimiť pre zmenu. Flagship BIDIE, ktorý patrí k Billa, sa zaviezla. Ie ďalší prvky vajec z Hlohovca. Ďalší ďalšie ďalšie ďalšie

MEDIÁLNE VÝSTUPY

Prokop 2019

VÝŽIVA

„PRAVIDLO „TROCH HLAVNÝCH JEDÁL DENNE" JE LEN MYTUS. 54 % ĽUDÍ NA SLOVENSKU SI NALOŽÍ NA TANIER JEDLO ASPOŇ 4-KRÁT DENNE."

VEĽKÝ PRIESKUM O STRAVOVANÍ SLOVÁKOV

Stravovať sa zdravšie – to je túžba siedmich z desiatich Slovákov, ktorí by radšej obmedzili sladké než slané jedlá. Čo ďalšie sa môžeme o sebe dozvedieť?

Aj vďaka prieskumu o stravovaní Slovákov vieme, že sa s rodinami pri jedle stretávame čoraz menej, najčastejšie len na večeri. Jedinou výnimkou je víkend, kedy sa pri stole snaď najviac líšia a uvedený aj vzdialenejšia rodina. Tieto sú výsledky reprezentatívneho prieskumu spoločnosti BILLA, ktorý v oblibeni na vzorke 519 respondentov realizovala agentúra zmysle.

Slané áno, sladké nie

Hoci až tri čtvrtiny z nás tvrdia, že nám záleží na tom, ako sa stravujeme, uvedomujeme si, že je to dôležité, ale v skutočnosti si nám na tomto poli už tak nedaí. Podobný počet z nás by chcelo zaradiť do jedálnička viac zdravých jedál. Ale čo mi tie nezdravé dobroty? V tom máme jasno – sladké a slané pochutiny. Štyridsať percent Slovákov si myslí, že by malé občasné chipsy a krekry, ale aj 60 percent by sa chcelo krotiť pri sladkostiach a dezertoch.

Jeme častejšie, ale nie spolu

„Najdôležitejším jedlom dňa je pre dve tretiny Slovákov obed, preto ho nevynechávame. Na rozdiel od niektorých iných krajín v rodinách pri jedle stretávame čoraz menej, najčastejšie len na večeri. Jedinou výnimkou je víkend, kedy sa pri stole snaď najviac líšia a uvedený aj vzdialenejšia rodina. Tiež si v rodinách stretávame čoraz menej, najčastejšie len na večeri. Jedinou výnimkou je víkend, kedy sa pri stole snaď najviac líšia a uvedený aj vzdialenejšia rodina. Takto si výsledky reprezentatívneho prieskumu spoločnosti BILLA, ktorý v oblibeni na vzorke 519 respondentov realizovala agentúra zmysle.

Slané áno, sladké nie

Hoci až tri čtvrtiny z nás tvrdia, že nám záleží na tom, ako sa stravujeme, uvedomujeme si, že je to dôležité, ale v skutočnosti si nám na tomto poli už tak nedaí. Podobný počet z nás by chcelo zaradiť do jedálnička viac zdravých jedál. Ale čo mi tie nezdravé dobroty? V tom máme jasno – sladké a slané pochutiny. Štyridsať percent Slovákov si myslí, že by malé občasné chipsy a krekry, ale aj 60 percent by sa chcelo krotiť pri sladkostiach a dezertoch.

Jeme častejšie, ale nie spolu

„Najdôležitejším jedlom dňa je pre dve tretiny Slovákov obed, preto ho už len jeden člověk z domácnosti. Rozdiely sú viditeľné aj medzi mladými ľuďmi do 25 rokov a staršími dospelými nad 56 rokov. Mladí zakúpiť výrazne zdravšie alternatívy a menej kávy ako ostatní. Starší dávajú prednosť teplým nápojom. Popíjanie k nim zvyčajne káva alebo čaj. Kávu si ráno urobia prevažne ženy.

Ako sme na tom s obedom?

Slováci čoraz častejšie vyberajú obed v reštaurácii z ponuky domáceho menu. Aj ženy, samozrejme, nie všetci. Ženy si častejšie nosia obed do práce z domu. Všetko sa však mení cez víkend. Najmä nedeľa patrí rodinným obedom, či už v pohodlí domova, alebo sa Slováci vyberú na návštevu k blízkej rodine. Zaujímavé je, že väčšina z nás si nedáva obed spolu hlavne v týždni, a to v rodinnom meste sa ocitlo málo z tradičnými pokrmmi a kedysi obľúbený vypečiatený rezeň patrí do TOP 6.

Slovenská večera býva studená

Studená večera prevažuje nad teplou – 58 percent z nás sa uspokojí s pečivom s prílohou. Z nápojov si vyberáme zdravšie alternatívy, teda čistú vodu, minerálne alebo čaj. Podiel alkoholických, kofeínových a sladených nápojov je iba 4 %. Alkohol si k večeri nalievajú skôr muži. Večera sa doma. Nezáleží na tom, či je pracovný týždeň, alebo víkend, väčšina medzi 18 a 19 hodinou. Potešujúce je, že väčšina slovenských rodín si podarí stretnúť pri večeri aspoň dvakrát do týždňa.

výšiva

ZDRAVÝ SVET AJ PRE ĽUDÍ S POTRAVINOVÝMI INTOLERANCIAMI

Bio potraviny, produkty podporujúce zdravý životný štýl, alebo potraviny vhodné pre ľudí s rôznymi intoleranciami – to všetko dnes nakupujeme výrazne častejšie ako naši rodičia v 90-tych rokoch.

Všetci favoritov nákupných patrí aj orieška, zálomník a slané pochutiny. Každý tretí Slovák nakupuje ovoľa častejšie aj mäsejšie výrobky, kvarcie mäso a ryby. Tieto potraviny sa objavujú v našich kuchyniach pravidelne. Jednoduchšo nám dnes viac ako našim rodičom záleží na tom, aby sme jedli zdravšie, pestrejšie a hodnotnejšie. Kým pred tvrrítrorokmi bolo potrebná potraviny v obchodoch hľadať a najdôležitejším kritériom bola cena, dnes za na prvé miesto dostáva kvalita a zloženie potravín. Tento trend odôvodňujeme tým, že v minulosti neboli produkty tvrdoty domupia na pultoch predajní. Rámcovoder nálho nálnynného kolíku je však spôsobená aj tým, že za naší životný štýl za posledných 25 rokov výrazne mení. Žijeme aktívnejšie, dbáme o svoje zdravie.

Kvalita a zloženie potravín hrajú prím

Podľa prieskumu, ktorý nedávno pre spoločnosť BILLA vykonala agentúra zmysle na reprezentatívnej vzorke 1000 respondentov, sa ai deviat z desiatich Slovákov pri nákupe pozerá na kvalitu a zloženie potravín, ktoré vkladá do košíka. Vtedy z nich to robia preto, že trpia niektorou z foriem potravinovej intolerancie, teda nezáznášlivosťou potravín s obsahom lepku, laktózy, cukru alebo inými záťažovými prvkami. Pestrejšie a hodnotnejšie, je všetkoe slovenských rodín sa podarí stretnúť pri večeri aspoň dvakrát do týždňa.

trpí rôznymi druhmi intolerancie každý druhý Slovák. Všetci by sa pritom radi stravovali v súlade so zdravým životným štýlom.

Zdravý svet pre všetkých

Práve preto vznikli v predajniach BILLA nové oddelenia Zdravý svet, ktoré sa jednom mieste ponúka široká a prehľadne usporiadaná ponuka najkvalitnejších produktov určených niečím pre ľudí s potravinovými intoleranciami, ale aj pre tých, ktorí vyhľadávajú potraviny podporujúce zdravý životný štýl a bezpochybný. Už dnes je takéto oddelenie v testovaní v piatich predajniach, ale tento koncept sa má rozšíriť aj do ďalších miest po celom Slovensku. Momentálne tieto oddelenia nájdete v Bratislave na Bajkalskej ulici, Mlynskom námestí, v obchodnom centre Central, v Žilinskej Bystrici a v Nitre pri Bratislave.

Každý si nájde svoje

Potraviny si prehľadne rozdelené do niekoľkých sekcií - fitness nápoje, fitness nápoje, bioprotriny, bezlaktózové, bezlepkové či dia potraviny. Nachádzajú sa v blízkosti oddelenia ovocia a zeleniny, takže zákazník ho môže skutočne veľmi rýchlo nájsť a nakúpiť si potraviny presne podľa svojej diety a preferencií. Špeciálne označené sú aj chladiace vitríny s mliečnym sortimentom, kde spotrebiteľa nájdu tovar bez laktózy či s vyšším obsahom proteínov.

Široký sortiment

Zdravý svet ponúka stovky produktov, napríklad bezgluténových, teda bezlepkových potravín je v ponuke viac ako 130 druhov, a to viríme viac ako 30 druhov bezlepkového pečiva. Ponuka pokrýva skutočne takmer všetky druhy potravín. Osobitto pribudne medzi novinky v sortimente aj bezlaktózy chlieb, bezgluténový ďalší bochník s kroniekami, banánový bezgluténový chlieb, bezlaktózový syr nivu, bezlaktózove smotanové nátery, slime proteínové podlage, cestovinu z cícera, kukurice, kraches a cukety, čerstvej ázijcovce a nuhry, cereálie so mlynnu familkana, alebo rôme čaje. Viacere z týchto potravín nájdete v predajniach BILLA po celom Slovensku.

BIO kvalita

Všetké produkty v ponuke Zdravého sveta sú v tzv. bio kvalite. Certifikácia a označenie BIO môžu mať jedine produkty ekologického poľnohospodárstva. Pri ich pestovaní a spracovaní sa dodržiavajú prísne pravidlá a normy, zakázané je používať pesticídy či umelé hnojivá, umelé (syntetické) farbivá, aromatické a konzervačné látky, ochucovadlá a iné prídavné látky. Všetci produktanta je aj tovar označený prívlastnou značkou BILLA BIO. Výrobky pod touto značkou sa dajú kúpiť iba v prevádzkach BILLA a v sortimente okrem iných môžu nájsť slime cereálie, müslaky, strukoviny, čaje, oleje, výrobky zo sóje, ovocné a orieškové tyčinky, ale aj ovocie a zeleninu.

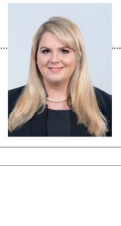
SLOVÁCI MENIA SPÔSOB, akým sa stravujú

RAŇAJKY, OBED, VEČERA PATRIA MEDZI NAŠE ZÁKLADNÉ JEDLÁ. NAJČASTEJŠIE JEME TRIKRÁT DENNE, NAŠIM NAJOBĽÚBENEJŠÍM NEĽDENNÝM OBEDOM JE HEZEŇ A ASPOŇ PRI VEČERI SA VŠETCI STRETNEME PRI SPOLOČNOM STOLE. TAK SME SI TO ASPOŇ DOTERAZ MYSLELI. NEDÁVNY PRIESKUM VŠAK TIETO TVRDENIA VYVRACIA A ODKRÝVA NÁM AJ INÉ SÚČASNE TRENDY.

Si tým, čo ješ. Aj tak sa dá definovať dôležitosť nášho každodenného stravovania. Pozitívnym trendom však je, že Slovákom a Slovenkám záleží na tom, ako sa stravujú. Uvedomujeme si, že by sme sa mali stravovať zdravšie. Až tri štvrtiny z nás by do svojho jedálnička radšo zaradilo viac zdravých jedál. Za týmto úsilím by obetovali viac sladkostí ako slané pokušenia.

ČO RÁNO, TO INÁ CHUŤ

Raňajky sú Startom do každého nového dňa. Majú nám dodať dostatok energie na zvládnutie všetkých úloh. Aj v nich sa však naše chute odlišujú a to nielen v závislosti od preferencií, ale dokonca aj od konkrétneho dňa. Medzi naše raňajkové klasiky patrí sladké a slané pečivo, masło a k tomu plátok šunky alebo syra či marmelády. Počas víkendu si však dopriajeme dlhší čas na ich prípravu. Pripravíme si praženicu, uvaríme vajíčko alebo párky či zapečieme toasty. Zdravé raňajky, ako sú cereálie, šalát, jogurt alebo müsli, si počas týždňa narodnique patima z nás, ale práve cez víkend už ten jeden z ďalších. *„Japonihland doba zneyme prispelo k tomu, že už iba jedna tretina Slovákov pokladá raňajky za najdôležitejšie jedlo dňa. Pravda je taká, že aj veľké štúdie dňa opakovaný „slogan" o dôležitosti raňajok nepodvádzi. Väčšina ľudí siahne najčastejšie po pečive v kombinácii s mastnotnými potravinami, spracovanými potravinami a polotovarmi, pričom práve ráno je vhodné nápoje jest aj teplú stravu,"* uviedol výživový poradca MUDr. Boris Bajer. Zaujímavosťou je, že mladšia generácia raňajkuje výrazne zdravšie a pije menej kávy ako ostatní. Tí starší z nás dajú prednosť najmä teplým raňajkám. Kávu si vybrateľ prevažne ženy, priblížne o polovicu častejšie ako muži.



„Zostavať si pestrý jedálniček, alebo si zdravé potraviny vybrať podľa aktuálnej chuti je pritom veľmi jednoduché. Zákaží nám na tom, aby si vlastní moji možnosť vybrať z pestrej ponuky lokálneho a dovareného slovenského ovocia, zeleniny, pečive, mäsa, mliečnych výrobkov, lahôdok aj ďalších potravín. Rozsah sortimentu potravín, ktoré majú blahodarný účinok na zdravie máme tak šírený, že ema na rankových predajniach vytvorili samostatné oddelenie s názvom Zdravý svet. Tu si môžu na jednom mieste svoje produkty nielen tí, ktorí sa chcú zdravo stravovať, ale aj športovci a ľudia s intoleranciami. Zavedieme tu postupne aj na ďalších predajniach."

KVETOSLAVA KIRCHNEROVA, hovorkyňa siete predajní BILLA

OBED NÁŠ KAŽDODENNÝ

A ako obedujeme? Počas pracovného týždňa si čoraz častejšie vyberáme z obedového menu v blízkej reštaurácii. Aj keď, samozrejme, nie všetci. Podľa prieskumu platí, že ženy si do práce nosia svoj navarený obed. Všetko sa však mení cez víkend. Najmä nedeľa patrí rodine. V rebríčku obľúbených nedeľných jedál sa na prvom mieste umiestnil výber, ktorý nasledovalo mäso s tradičnými prílohami. Kedysi obľúbený vyprážaný rezeň sa ocitol až na 6. priečke.

SLOVENSKÁ VEČERA BÝVA STUDENÁ

Studená večera prevažuje nad teplou – až 58 percent Slovákov preferuje práve studenú večeru, teda pečivo s prílohou. Z nápojov vyberáme zdravšie alternatívy, teda čistú vodu, minerálku alebo čaj. Podiel alkoholických, kofeínových a sladených nápojov je 14 %. Alkohol si k večeri nalievajú viac muži. Večera sa doma. Nezáleží, či je pracovný týždeň alebo víkend, väčšinu najčastejšie konzumujeme medzi 18 a 19 hodinou. Potešujúce je, že väčšine slovenských rodín sa podarí stretnúť pri večeri aspoň dvakrát do týždňa.

ZÁKAZNÍCKE SPRÁVANIE PRI NÁKUPE POTRAVÍN

Obyvatelia Slovenska sú naozaj pozorní voči svojim blízkym a ich základným potrebám, medzi ktoré patrí aj nákup potravín. Sedem z 10 nákupov potravín dbajú na chute partnerky, partnera alebo najbližšej rodiny. Za najdôležitejšie faktory pri výbere potravín považujú čerstvosť, chuť a kvalitu potravín. Samozrejmosťou je výhodná cena, ale aj čistota a poriadok v predajniach.

RODINY S DEŤMI NAKUPUJÚ ČASTEJŠIE

„Vysoká miera ohľaduplnosti a snaha splniť priania svojich blízkych sú podľa prieskumu tým, na čo môžeme byť ako Slováci naozaj pyšní. Prieskum však naznačí aj to, že ženy viac ako muži dovolia svojim deťom vyberať si pri nákupe aj niečo len pre seba. Pravdepodobnosť, že deti dostanú svoju drobnosť do košíka je pri nákupe s mamou o 80 % vyššia ako pri nákupe s otcom," komentuje zistenia **Michal Vyšinský** z prieskumnej agentúry 2muse, ktorá reprezentatívny prieskumu zrealizovala koncom mája 2019 pre reťazec BILLA na vzorke 1 016 respondentov. Najčastejšie a aj najradšej nakupujú Slováci potraviny sami alebo s partnerkou či partnerom, pričom deti cielene berie na nákupy potravín len 5 % opýtaných. Ženy pritom len s deťmi nakupujú až 5-krát častejšie ako muži. Rovnako však páči, že rodiny s deťmi nakupujú častejšie denne ako skôsobní ľudia.

Najčastejšie zákazníci urobia nákup za 20 eur a nákupný košík tvoria pečivo, mliečne výrobky, ovocie, zelenina a mäsové výrobky. Mäso, nápoje a trvanlivé potraviny sa dostanú do košíka skôr pri väčšom týždňovom nákupe. Pečivo vyslovene kráľuje denným nákupom a ukladá si ho do košíka až 90 % ľudí. Mliečne výrobky nakupuje pri každom nákupe 74 % Slovákov. Následuje zelenina (65 %) a ovocie (64 %). Z mäsových výrobkov nakupujú najčiac: salámy 58 %, ostatné položky putujú do košíka skôr pri väčšom nákupe, ktorý je aj pestrejší a so širším sortimentom.

ČISTOTA, PORIADOK NA PREDAJNI A JEJ DOSTUPNOSŤ

Čo je pre respondentov pri nakupovaní dôležité? Prvé miesto obsadili suverénne čerstvosť, chuť a kvalita potravín – spomenulo ich až 9 z 10 Slovákov. V tesnom závese nasleduje výhodná cena a takisto čistota a poriadok na predajni. V neposlednom rade je však pre kupujúcich dôležitá šírka ponuky, ochota personálu, dostupnosť predajne a prehľadnosť usporiadania tovaru v ponuke. „Veľmi pozorne sledujeme najnovšie trendy a potreby našich zákazníkov a preto postupne meníme usporiadanie oddelení v našich predajniach. Zákazníkov vita široký sortiment ovocia a zeleniny, ktoré kontrolujeme každé dve hodiny. Už v roku 2013 zaviedli privátnu značku Slovenska farma, ktorá je 100 %-nou garanciou slovenského pôvodu, a tak môžeme ponúknuť slovenské ovocie a zeleninu," uviedla hovorkyňa BILLA **Kvetoslava Kirchnerová**. Následuje oddelenie s viac ako 30 druhmi čerstvého chleba a pečiva, ktoré zamestnanci pripravujú každých 30 minút. Všetci môžu vyskúšať aj čerstvé a zdravé novinky ako sú špaldové pečive, chlieb a pečivo s rôznymi semienkami ako sú chia, lanové, tekvicové, slnečnicové, ale aj makovo-jablkový a špaldovo-mrkvový koláč. Čerstvý úsek je doplnený pultom s lahôdkami, mäsovými výrobkami, šalátmi a syrmi. V mnohých predajniach BILLA je aj mäsový pult s vlastným mäsiarom.

ZÁKAZNÍCI A ZÁKAZNÍČKY

Prieskum porovnal aj odpovede slovenských mužov a žien. Niektoré zo zaujímavých mýtov sa potvrdili, iné prieskum vyvrátil. Keď nakupujú muži, tak najčastejšie cielene prejdú predajňou k vopred plánovaným polobkám a á z 5 prípadoch, že si pritom aspoň občas pomáhajú nákupným zoznamom. Ženy sa najčastejšie orientujú podľa usporiadania predajne a systematicky prechadzajú jednotlivými oddeleniami a postupne vkladajú do košíka všetko dôležité a potrebné pre domácnosť. Muži nakupujú takmer o 20 % viac alko aj nealko nápoje. Ženy naopak preferujú v podobnej miere sladkosti a pochutiny, ktorých sa v košíkoch žien objaví rovnako o pätinu viac. V súvislosti s pretnjom vina BILLA uviedza, že Slováci majú radšej biele víno ako červené (60 :40) a najčastejšie nakupujú víno v plastoh. K. Kirchnerová: „V posledných rokoch však značne rastie záujem o novovášlachtené vína, ružové vína a prosecco, čo je spôsobené hlavne trendmi v modernej gastronómii. V minulom roku tvorili predaj slovenských vín v BILLA viac ako tri štvrtiny predajných vín."

Ako nakupujú Slováci potraviny?

Prieskum bol realizovaný na reprezentatívnej vzorke 1016 respondentov v čase od 22.5.- 29.5.2019 agentúrou 2muse. Zdroj: BILLA

Mediálne správy Ivica Bíró | Slovenská farma, BILLA

BILLA

VYSTÚPENIA V RTVS, DÁMSKY KLUB

Prokop 2019

BILLA

ŠPECIÁLNE PROJEKTY: KNIHA DOJČENSKÉ RECEPTY

Prokop 2019

BILLA

ŠPECIÁLNE PROJEKTY: KNIHA ZA 60 DNÍ K NOVEJ POSTAVE

Prokop 2019

BILLA

ŠPECIÁLNE PROJEKTY: SPOLUPRÁCA S MAGAZÍNOM FITŠTÝL

Prokop 2019

FIT DEŇ

Deň po dni, krok za krokom k štíhlej postave! BILLA

Jedálniček na jeden deň

V našej rubrike FIT deň vám každý mesiac prinášame tipy, ako si vyskladať menu dňa.

Jesť zdravo a dobre neznamená žiadnu nudu na tanieri – naopak, ponúkame vám plnú chuť, krásne farby a nové jedlá.

1. »Raňajky
Jogurtový chia krém s čučoriedkami

Suroviny:
- 200 ml tekutého jogurtu
- 2 PL chia semienok
- 1/2 balíka čučoriedok
- 2 ČL čučoriedkového džemu

Postup: Chia semienka namočte do jogurtu, nechajte cca 1 hodinu postáť, pridajte čučoriedkový džem a čučoriedky.

2. »Obed
Orechiette s rajčinovou omáčkou

Suroviny:
- 180 g cestovín orechiette
- 1/2 balíka rajčinovej omáčky
- 6 cherry rajčín
- 2 plátky panenty
- 1 PL olivového oleja
- soľ
- mletá čierna korenie
- 4 lístky bazalky
- 1/2 lístky
- 10 oscmalo
- strúhaný parmezán na posypanie

Postup: Zalejte a osmaľ nakrájajte nadrobno a opešte na olivovom oleji. Pridajte nadrobno nakrájaní pancetu, opešte a premešajte. Pridajte rajčinovú omáčku, nalievi bazalku, soľ, mletú čiernu korenie a pomaly varte, až kým omáčka nezhustne. Nakonec pridajte polovice cherry rajčín, premešajte a odstavte. Orechiette uvarte vo vriacej osolenej vode „až derte", scoďte a premešajte s omáčkou. Podávajte posypané strúhanym parmezánom a nakrájanými kúskami čerstvej bazalky.

3. »Večera
Demiklát

Suroviny:
- 1 malá cibuľa
- 1 semiak
- 2 ČL hrnčekovej masti
- 1 ČL masla
- 250 g hrnčekov
- soľ
- čierne zemlené korenie
- 1 PL kyslej smotany
- bylinky na posypanie: rozmarín
- majorán

NÁŠ TIP BILLA Premium čučoriedkový džem

Postup: Na masti opešte nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridajte na malé kocky nakrájaný semiak, nalejte vodou tak, aby bol zemiaky poncorená. Privarte do varu a varte cca 12 minút. Polievku odstavte, pridajte hrnčeku a porozrýte smietnom rozmarínu dohladka. Pred podávaním pridajte maslo a kýslou kyslej smotany na zjemnenie a posypte nasekanými bylinkami.

Dodržiavajte pitný režim!
K čistej vode pre zmenu vyskúšajte čaj z rakytníka.

Pozn. redakcie: gramáže jedál sú pre 1 osobu, ak nie je v recepte uvedené inak.

FIT DEŇ

Deň po dni, krok za krokom k štíhlej postave! BILLA

Jedálniček na jeden deň

V našej rubrike FIT deň vám každý mesiac prinášame tipy, ako si vyskladať menu dňa.

Lato je tu čo nevidieť, a si prišiel tento mesiac myslíme na tú, ako sa stráviť zdravo počas celého dňa.

1. »Raňajky
Celozrná bagetka s fit bryndzovou nátierkou

Suroviny na 4 porcie:
- 1 BILLA premium ovčia bryndza 225 g
- 1 jarná cibuľka
- 1 cirkon
- 1 balej jogurt (125 g) grécketo typu
- hanulijska soľ
- štipka mletého biieho korenia
- štipka mletej sladkej čerwenej paprriky

NÁŠ TIP Premium ovčia bryndza BILLA

Postup: Nastrúhame ovčiou a necháme ju postáť. Zatiaľ jarnú cibuľku nakrájame tak, že cibuľku si oddelíme od zelenej časti a nakrájame najprvo, mlieko čiať na mnoho tenkých kolieskov. Do misky si vložíme bryndzu a pretlačíme ju dohladka spolu s jogurtom. Nastrúhanú nerkvu zbavíme prebytočnej vody vytlačkaním tak, aby sme ju ale príliš nestlačili a vložíme ju do misky z bryndzou. Pridáme nakrájanú cibuľku, soľ, mletá korenie a červenú paprriku. Všetko spolu dobre premiešame. Podávame s celozrnnou bagetkou opečenou na panvici, ktorú si môžeme pred pečením trochu postrieskať olivovým olejom.

2. »Obed
Kuracie prsia plnené špenátom a syrom

Suroviny:
- 2 balíčky čerstvého špenátu
- 2 kuracie prsia
- 1 strúčik cesnaku
- 50 g syru s modrou plesňou
- 2 PL oleja
- 1 PL balsiko vina
- mletá čierna korenie
- multikrýmy orieškové kmalajska soľ
- mletá červená paprika

Postup: Špenát očistíme, umyjeme a sparíme horúcou vodou, nálevkou ho hneď ochladíme studenou vodou. Cesnak olúpeme a nasekáme nadrobno. Na panvici dáme olej, na ktorom si opečieme cesnak. Potom pridáme špenát a podlejeme vínom, dochutíme alibi hanulijskou soľou, mletým čiernym korením a multikrýmom orieškom. Podusíme 2 - 3 minúty a odstavíme.

Kuracie prsia umyjeme, osušíme a nakrájame na plátky, ktoré zbalíme nakopeme. Dochutíme soľou, korením a paprikou. Do špenátovej zmesi alibi pridáme syr a tiež zmesou potrieme jednu stranu mäsového plátku. Zbalíme do rúlky a upevníme špiadkami. Pečieme na panvici s olejom cca 7 - 8 minút z každej strany. Môžeme podávať s pečenými baklávami či karfiolovým pyré.

Dodržiavajte pitný režim!
Vyskúšajte čaj z bobúľ acai. Ide leto, podporí chudnutie...

NÁŠ TIP Sušené paradajky BILLA

3. »Večera
Cukety s pestom a sušenými paradajkami

Suroviny:
- 2 cukety
- 1 balenie BILLA sušených paradajok v olej

Na domáce pesto:
- hrnček basalicových listov
- 1/2 hrnčeka sekaných jadierok
- 1/2 hrnčeka sušených paradajok
- 1/2 hrnčeka olivového oleja
- pár kvapiek citrónovej šťavy
- 1 strúčik cesnaku
- soľ

Postup: Cukety si očistíme a škrabkou nakrájame na tenké rezance. Necháme odstáť, zatiaľ čo si pripravíme domáce pesto. Do mixéra vložíme všetky ingrediencie na pesto, okrem oleja, a poriadne rozmixujeme. Tyčovým mixérom, alebo na sítitkách dobre do hmoty potom vmiešajme olej. Z cukety odlejeme prebytočnú tekutinu, zmiešame s pestom a dochutíme sušenými paradajkami.

FIT DEŇ

Deň po dni, krok za krokom k štíhlej postave! BILLA

Jedálniček na jeden deň

V našej rubrike FIT deň vám každý mesiac prinášame tipy, ako si vyskladať menu dňa.

Jesť zdravo a dobre neznamená žiadnu nudu na tanieri – naopak, ponúkame vám plnú chuť, krásne farby a nové jedlá.

1. »Raňajky
Pohánková kaša s jablkom a medom

Suroviny:
- 1/2 balíka pohánkových vločiek
- 1/2 jablka
- 1 PL mia orechov
- 1/2 balíka mandľového mlieka
- 1 PL medu

Postup: V hrnci na miernom ohni spolu uvaríme pohánkové vločky, mandľové mlieko, ak kým sa nevytvorí bustejšia kaša. Uvarenú kašu vyložíme do misky, dochutíme medom, posypeme orieškami a na vrch pozdekáme nakrájané jablko.

Dodržiavajte pitný režim!
Vyskúšajte „infused water" s banánom, uborkou a citrónom.

2. »Obed
Pečené kuracie stehná s rozmarínom

- 4 ks kuracích stehien
- 3 veľkých čerešňových rozmarínu
- olivový olej
- 1 strúčik cesnaku
- 1 KL mletej červenej papriky
- 1 KL sušeného rozmarínu
- soľ, mletá čierna korenie podľa chuti

NÁŠ TIP Kuracie stehná Slovenská farma BILLA

Postup: Kuracie stehná si umyjeme, prípadne dochutíme a osušíme a vložíme do pekáča. Do troška oleja primiešame podľa chuti soľ, mletá čierna korenie, predtlačený cesnak, červenú paprriku a sušený rozmarín. Pripravenou zmesou stehná dôkladne poutaríamo, podlejeme troškou vody a pečieme cca 45 minút na 200 °C. 10 minút pred koncom pečenia pridáme k mäsu čerstvý rozmarín.

3. »Olovrant
Tvarohový krém s mangom

Suroviny:
- Nízkotučný tvaroh (250 gramov)
- 1/2 zrelého manga
- 2 ČL mlieka
- Lávky mäty

Postup: Tvaroh si vyrezáme do hladka ao zlievku a polovicu zmesi dáme na dno pohára. Zrelé mango rozkrájame na malilké kocky a vložíme na tvaroh do pohára. Prikrývajme zvyšnou tvarohovou zmesou a ozdobíme lístkami čerstvej mäty.

4. »Večera
Svieža frittata s paprikou a jarnou cibuľkou

Suroviny:
- 5 vajec
- 30 g strúhaného parmazánu
- 1 PL olivového oleja
- 1 brož nasekanej jarnej cibuľky
- 1 veľká červená paprika
- soľ

Postup: Umyjú jarnú cibuľku a nakrájame na tenké krúžky, rovnako tak i paprriku. V malke si pripravíme vajíčka, ktoré premiešame tak, aby sa vypojili žĺtka s bielkami, ale nedbáme. Na panvici si rozohrejeme olivový olej, vylejeme naň premiešané vajíčka a posúdaríame paprriku a cibuľku. Pečieme na miernom ohni, pozvolna cca 15 minút, kým vajíčka nestuhnú. 5 minút pred dokončením posypeme strúhaným parmazánom.

NÁŠ TIP BILLA Vajíčka podskalickovho chovu

FIT DEŇ

Deň po dni, krok za krokom k štíhlej postave! BILLA

Jedálniček na jeden deň

V našej rubrike FIT deň vám každý mesiac prinášame tipy, ako si vyskladať menu dňa.

Jesť zdravo a dobre neznamená žiadnu nudu na tanieri – naopak, ponúkame vám plnú chuť, krásne farby a nové jedlá.

1. »Raňajky
Ovsená kaša s čokoládou

Suroviny:
- 1 balíka ovsených vločiek
- 2 PL kvrkoz čokoládový Billa
- 2 datle
- 2 PL mia orechov mandle, lesikové orieškly, vlašské orechy
- 1 balíka mandľového mlieka (alebo vody)
- 1/4 jablka
- čučoriedky

NÁŠ TIP BILLA Kvrkoz čokoládový

Postup: V hrnci na miernom ohni a za stálého miešania prevarte spolu ovsené vločky, nadrobno nakrájané datle, mandľové mlieko a 1 PL kvrkoz čokoládový, ak kým sa čokoláda úplne nerozpustí. Pridajte nasekané orechy. Uvarenú kašu nalejte do misky a posypte 1 PL najemno nastrúhanej čokolády, ozdobte plátkami jablka a čučoriedkami.

2. »Obed
Tortilla s kuracím mäsom a zeleninou

Suroviny:
- 10 balíky kvásnu grilovaných kuracích pín
- 2 malé pita placky
- 3 balíkové listy na kúsky nakrájaná zelenina: rajčina, balené cibuľa, 10 avokáda

Dressing:
- 10 strúčikov cesnaku
- kusok nadrobno nakrájanej čili paprriky
- ČL olivového oleja
- soľ

Postup: Pita placky zohrejte na suchej panvici, potrite ich dressingom, ktorý pripravíte zmiešaním všetkých surovín. Na placku rozprostrite balíkové listy, mäso, zeleninu a avokádo.

3. »Olovrant
Chlebíky s ricottou a ovocím

Suroviny:
- 3 plátky opečenej bagety
- 2 PL ricoty
- 2 ČL medu
- štipka mletej škorice
- ovocie podľa vlastnej chuti

Postup: Plátky bagety opešte v toastovači. Zlevitu zmiešajte s medom a škoricou a tuto nátierku potrite opečenú bagetu a ozdobte ich kúskami ovocia podľa vlastného výberu.

Dodržiavajte pitný režim
K čistej vode pre zmenu vyskúšajte jahodový čaj s mätou.

FIT DEŇ

Deň po dni, krok za krokom k štíhlej postave! BILLA

Jedálniček na jeden deň

V našej rubrike FIT deň vám každý mesiac prinášame tipy, ako si vyskladať menu dňa.

Nedaj novembar sa pomaly skrada do našich kalendárov. Prečo nedaj? Spomaniate si ešte na udalosti z roku 1989? Aj vďaka nám máme dosť na stole mnoho chutných a výživných potravín, na ktoré sme kedysi vyštekali dlhokánsko rady. Medzi nie určite patria aj pizličky, ktorými si, okrem pochutnávkovania pri obľúbenej knihe pod dekou, môžete takto spestriť svoje raňajky.

»Raňajky
FIT miska s hruškou a pistáciami

Suroviny:
- 1 x BILLA smotanový jogurt biely
- 1/2 hrušky ahate
- 2 ČL medu
- 2 PL cereálnych vločiek
- BILLA pistácie

NÁŠ TIP BILLA pistácie

Postup: Jogurt nalejeme do misky. Na kuchyňj panvici opraždíme vločky a bylinkou medu. Nasypeme na jogurt. Navrch naukladáme plátky hrušky a pokropkáme bylinkou medu. Pistácie nasekáme a posypeme navrch.

Dodržiavajte pitnýgrežim!
Pripravte si brusnyj ábokový čaj.

»Obed
Celozrnná jogurtová pizza

Suroviny:
- 300 g celozrnnej špaldovej múky
- 1 balíček prášku do pečiva
- 200 g BILLA smotanový jogurt biely
- 2 vajíčka
- štipka soli
- olivka podľa chuti paradajkový základ, bazalka, light mozzarella a pod.

NÁŠ TIP BILLA smotanový jogurt biely

Postup: Vo väčšej misce zmiešame suché suroviny. V mesiaci miska vyšľahame vidličkou vajíčka a pridajeme ich k múčnej zmesi. Postupne primiešame a postupne pridáveme jogurt. Vlažne cesto mastíriamo na plech vystlaný papierom na pečenie. Dôležitou ingredienciou podľa chuti a pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C cca 25 minút.

»Večera
Šalát z pečenej tekvice s rukolou

Suroviny:
- 1/2 tekvice hokkaido
- 1 PL olivového oleja
- 2 strúčiky cesnaku
- tekvicové semienka
- 100 g feta syra
- hrsť rukoly
- soľ

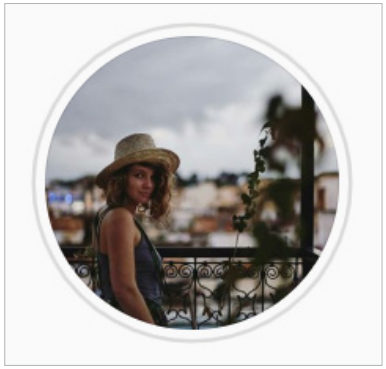
Postup: Tekvicu olúpeme, nakrájame na menšie plátky a pozdekáríame na plech vystlaný papierom na pečenie. Olej zmiešame s preliačenym cesnakom a zmesou potrieme tekvicu. Osolíme a dáme pieť na 15 minút pod alibiálom, potom 10 minút dopekáme bez poleplyšky. Upečenú tekvicu dáme na tanier a prezdekáríame s umytou rukolou. Dochutíme rozmrvenýmfeta syrom a posypeme tekvicovými semienkami.

Dodržiavajte pitný režim!

BILLA

SPOLUPRÁCA S INFLUENCERMI

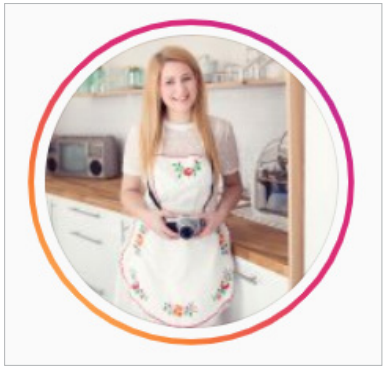
Prokop 2019



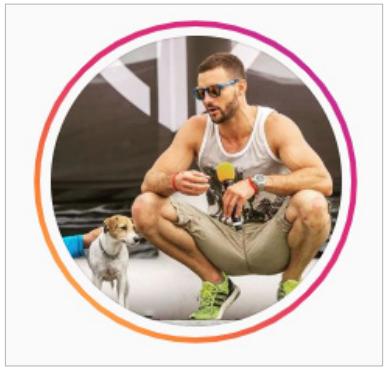
STVORY Z KUCHYNE

RiMKA

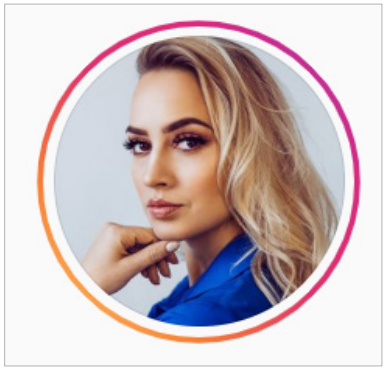
KLAUDIA RIMARČÍKOVÁ



LA PETIT



MARTIN ŠMAHEL



BARBORA RAKOVSKÁ KRAJČÍROVÁ

BILLA

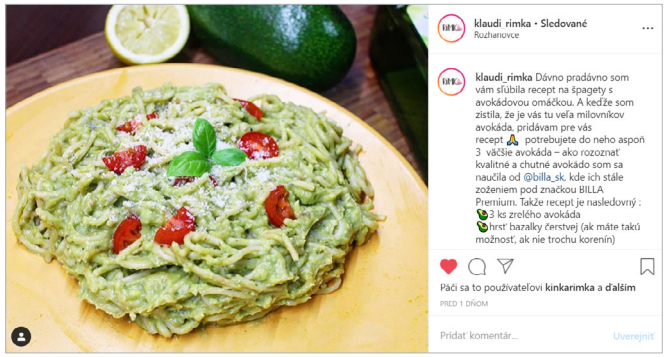
SPOLUPRÁCA S INFLUENCERMI

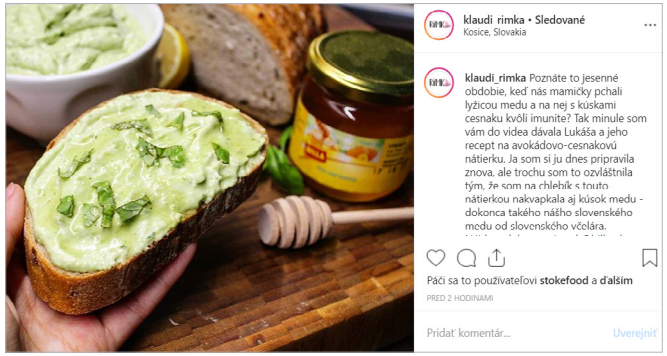
Prokop 2019

BILLA

SPOLUPRÁCA S INFLUENCERMI

Prokop 2019





BILLA

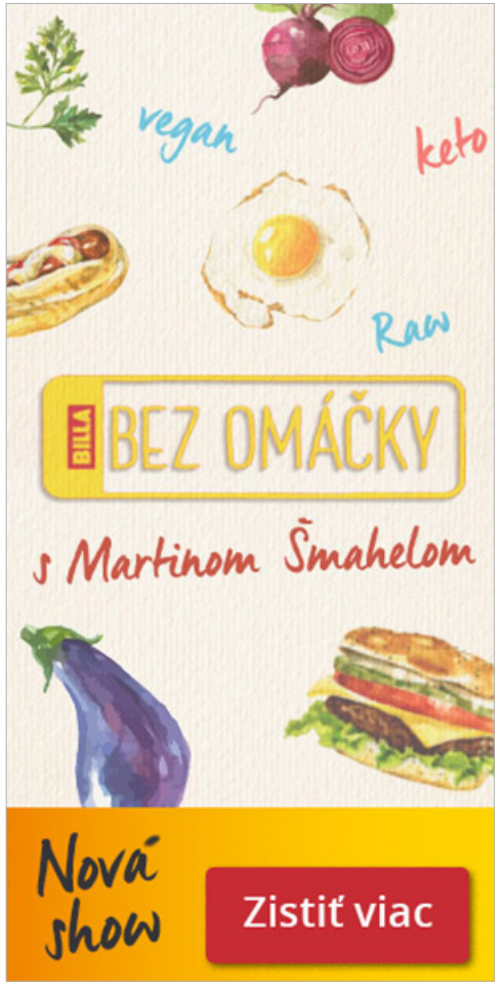
SPOLUPRÁCA S INFLUENCERMI

Prokop 2019

BILLA

RELÁCIA BEZ OMÁČKY

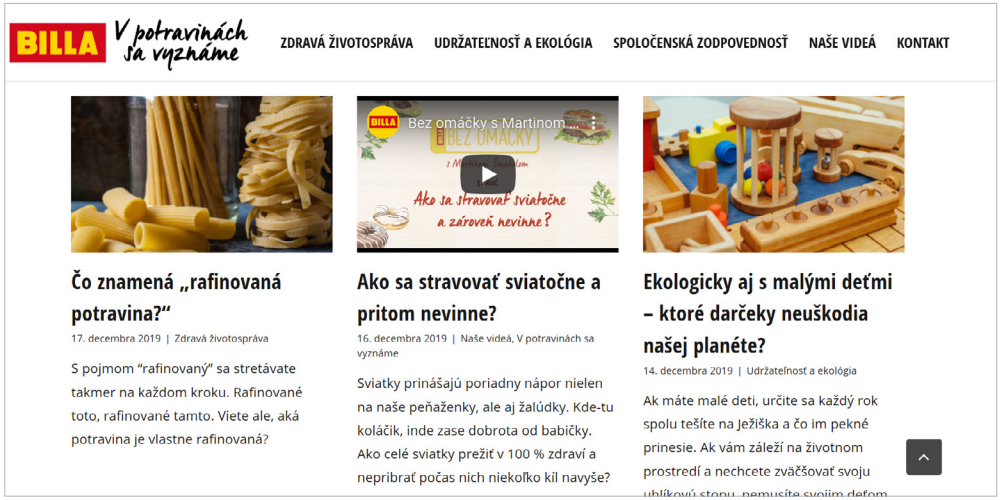
Prokop 2019

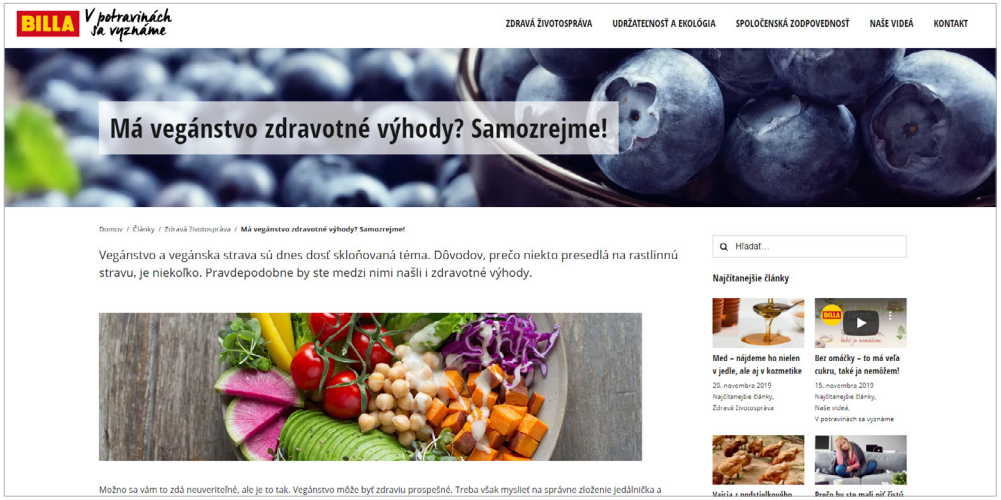


BILLA

WEBMAGAZÍN V POTRAVINÁCH SA VYZNÁME

Prokop 2019





BILLA