Vilnius, 2021 m. vasario 17 d.

 **„Lidl“ ir „Samsono“ partnerystė: patobulinta mėsos produktų sudėtis**

**„Lidl“ skiria didžiulį dėmesį glaudaus ryšio su savo partneriais puoselėjimui ir kartu su jais nuolat tobulina produktų sudėtį. Trečią dešimtį skaičiuojanti mėsos perdirbimo įmonė „Samsonas“ gamina ir keletą prekybos tinklo privačių prekių ženklų „Pikok“ ir „Baroni“ produkcijos. „Samsonas“ – vienas iš „Lidl“ partnerių bendromis pastangomis patobulinusių tinklui gaminamų mėsos produktų sudėtį, o šiais rezultatais jau gali įsitikinti ir prekybos tinklo klientai.**

„Lidl Lietuva“ mėsos asortimento vadovas Stasys Gineitis pasakoja, kad prekybos tinklo klientai turi itin daug įtakos kuriant privačių prekių ženklų produktus, o itin didelis dėmesys yra skiriamas pirkėjų pageidavimams bei tų produktų sudėčiai, kurie yra vartojami kasdien.

„Nuolat vykdome tarptautinius įsipareigojimus ir pasižadėjimus savo klientams dėl nuolatinio produktų kokybės gerinimo, pvz. druskos ir cukraus mažinimo ar maisto priedų, kurie nėra būtini, pašalinimas ar pakeitimas natūralesnėmis alternatyvomis. Dėl to, išanalizavę „Pikok“ ir „Baroni“ asortimento lietuviškus mėsos gaminius, nusprendėme bendradarbiauti su mūsų partneriais ir kartu dar patobulinti gaminius – per 2019 ir 2020 metus receptūra atnaujinta 12-oje produktų“, – sako S. Gineitis.

**Jaučia išaugusį kokybiškesnių produktų poreikį**

„Samsono“ vyr. technologės Ramunės Butauskienės teigimu, tiek viešojoje erdvėje, tiek tiesioginiai klientai vis dažniau kreipia dėmesį į gaminių kokybę – didesnę jų mitybinę vertę, baltymų, riebalų ar druskos kiekį, dirbtinius dažiklius ar stipriklius, alergenus bei sintetinius pakaitalus.

„Dar 2007 m. išsikėlėme užduotį gaminti ir kurti tik aukščiausios rūšies mėsos produktus be įvairių mėsos pakaitalų ar užpildų ir šiuo metu 98 proc. mūsų asortimento sudaro aukščiausios rūšies produktai be pakaitalų, likę procentai yra sukurti pageidaujant klientams. Be to, produktų kokybiniuose kriterijuose esame apsibrėžę, kad kurdami ir tobulindami mūsų produkciją rūpinsimės, jog gaminių sudėtyje maisto priedų būtų tiek, kiek yra būtina, o produktai būtų saugūs vartoti“, – pažymi R. Butauskienė.

**Pavyko išlaikyti tiek vizualias, tiek skonio savybes**

„Lidl Lietuva“ mėsos asortimento vadovo teigimu, mėsos gaminių tobulinimas yra ilgas procesas, o kelias nuo pradinio įsivaizdavimo iki produkto su pakeista sudėtimi atsiradimo lentynose užtrunka ne vieną mėnesį.

„Konsultavomės su savo partneriais ir tarėmės dėl alternatyvų sudėtyse, o jų maisto technologai ruošė mums naujus pavyzdžius. Juos kruopščiai tikrinome, organizavome ir vartotojų, ir vidines degustacijas, nes norėjome įsitikinti, kad klientams įprastos skoninės ir išvaizdos savybės liks tokios pat. Džiaugiamės, kad šis procesas buvo sėkmingas ir mums pavyko dalį mėsos gaminių asortimento produktų patobulinti taip, kad išliktų vizuali jo kokybė ir geras skonis“, – teigia S. Gineitis.

**Produktuose – mažiau druskos arba natūralesni priedai**

Pasak „Samsonas“ vyr. technologės, „Samsonas“ patobulino du „Lidl“ mėsos asortimento produktus – „Pikok“ virtą kumpinę dešrą ir „Baroni“ virtas rūkytas kiaulių ausis. Jos teigimu, tobulinimo proceso metu buvo neapsieita ir be įvairių iššūkių.

„Turime didžiulę patirtį gerinant produktus, todėl nors tai buvo ilgas procesas, tam buvome pasiryžę. Kad produktas be dirbtinių dažiklių visą galiojimo laiką taptų patrauklus akiai, pritaikėme iš daržovių gautą ekstraktą. Taip pat siekdami, kad produktas būtų skanus su mažesniu kiekiu druskos ir be pridėtinių skonio stipriklių, ištestavome kelias dešimtis skirtingų natūralių kvapiųjų medžiagų, kol suradome puikiai tikusį mielių ekstraktą. Tuo pat metu, norėjus išlaikyti nepakitusį skonį sumažinus druskos kiekį virtose rūkytose kiaulių ausyse, pagelbėjo česnakų, pipirų ir svogūnų mišinys“, – sako pašnekovė.

Dabar „Lidl“ klientai gali įsigyti „Pikok“ virtą kumpinę dešrą, kurioje buvo sumažintas druskos ir riebalų kiekis, joje nėra skonio stipriklių, dažiklių ir pakaitalų, o gaminiui yra suteiktas „rakto skylutės“ simbolis, reiškiantis, kad jis yra palankesnis sveikatai. „Baroni“ virtose rūkytose kiaulių ausyse dabar yra 20 proc. mažiau druskos.

**Kruopščiai patikrina kiekvieną gaminių partiją**

„Samsonas“ vyr. technologė pratęsia, kad mėsines žaliavas, prieskoniui ir kitus produktų komponentus įmonė perka tik iš kruopščiai atrinktų ir pasitikėjimą užsitarnavusių tiekėjų, o tiek gaminių ingredientų, tiek pačių produktų kokybiniai ir mikrobiologiniai rodikliai yra periodiškai tikrinami akredituotose laboratorijose.

„Gamindami tiek „Pikok“, tiek kitus mūsų produktus, laikomės maisto saugos ir patvirtintų technologinių instrukcijų, o kiekvieną pagamintą partiją ne tik jusliškai ir vizualiai įvertina technologas bei apmokytas degustatorius, bet ir palygina ją su mėginiais iš prieš tai gamintų partijų, kad vartotojas gautų saugų, kokybišką, tokios pačios išvaizdos ir skonio gaminį“, – sako R. Butauskienė.

**Išskirtinai rūpinasi visų produktų kokybe**

Anot S. Gineičio, prekybos tinklas taiko kruopščiai suplanuotą produktų kokybės užtikrinimo sistemą ne tik „Pikok“, bet ir kitiems „Lidl“ parduotuvėse siūlomiems produktams.

„Griežtai rūpinamės visos mūsų produkcijos kokybe pradedant dar derybomis su tiekėjais apie galima bendradarbiavimą ir baigiant kasdiene prekyba. Taip pat reikalaujame iš partnerių reguliariai tirti produkciją, o tuo pat metu atliekame laboratorinius analitinius ir sensorinius tyrimus. Inicijuojame procesų patikras ir tiekėjų gamybos vietose“, – sako „Lidl Lietuva“ mėsos asortimento vadovas.

**­**

**Daugiau informacijos:**

Greta Cibulskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 5 250 3045, +370 662 02 236

greta.cibulskaite@lidl.lt