Vilnius, 2021 m. rugsėjo 13 d.

**„Lidl“ toliau puoselėja partnerystes su vietos tiekėjais: atkreips dėmesį į šalies etnografinius regionus**

**„Lidl" jau beveik pusantrų metų mezga glaudžias partnerystes su mažaisiais šalies gamintojais. Siekdamas atkreipti dėmesį į reikšmingą vietinių tiekėjų vaidmenį išsaugant protėvių puoselėtas receptūras, prekybos tinklas startuoja su nauja įvaizdžio kampanija, skirta keturiems šalies etnografiniams regionams – Dzūkijai, Žemaitijai, Aukštaitijai ir Suvalkijai.**

„Praėjusiais metais stebėdami šalyje besiklostančią situaciją supratome, kad privalome prisidėti prie smulkaus vietinio verslo palaikymo. Nuo to laiko pradėjome bendradarbiauti su daugiau kaip 15 Lietuvos ūkių ir įmonių, išsibarsčiusių po visą šalį. Ir nors pirmiausia siekėme pagelbėti jiems sudėtingu laikotarpiu, vėliau pamatėme, kad šios partnerystės neša daug didesnę naudą – garsina jų vardą šalyje ir suteikia galimybę visos Lietuvos gyventojams prisiliesti prie autentiškos lietuviškos produkcijos“, – sako „Lidl Lietuva“ vyriausias asortimento vadovas Lukas Gudas.

Jo teigimu, per beveik pusantrų metų „Lidl“ pradėjo ilgalaikį bendradarbiavimą su Audriaus Banionio ūkiu, Ilzenbergo dvaro ūkiu, „Saimeta“, „Kontėna“, „Joalda“, „Kaimišku dūmu“ ir „Petro mėsine“.

„Lidl“ asortimente periodiškai pasirodo ir daugiau mažųjų šalies gamintojų produkcijos, pavyzdžiui, „FishNet“, „Bear & Boar“, „Momblan“, „Piniavos alučio“, „Zapa LT“ ir kitų.

Iš viso prekybos tinklo parduotuvių klientams buvo pasiūlyta virš 100 lietuviškų produktų – nuo įvairiausių gėrimų ar saldžių kepinių, iki pieno, žuvies ar mėsos produktų.

**Galimybė paragauti autentiško krašto skonio**

L. Gudas pratęsia, kad šios partnerystės leidžia didžiajai daliai Lietuvos gyventojų paragauti neretu atveju primirštų lietuviškų gaminių, kurių dažnai galime paskanauti tik grįžę pas tėvus ar senelius.

„Tiek mes, tiek mūsų klientai reiškiame didelį dėkingumą mažiesiems gamintojams už senųjų tradicijų puoselėjimą. Tikimės, kad bendradarbiauti su „Lidl“ ryšis ir dar daugiau vietinių tiekėjų: raginame juos nedvejoti ir kreiptis į mus, nes visuomet kruopščiai svarstome naujas partnerysčių galimybes su kokybišką produkciją gaminančiais vietiniais verslais. Tai – puiki proga pasidalyti unikaliais, atitinkamo etnografiono regiono virtuvę atspindinčiais produktais su visa Lietuva“, – sako L. Gudas.

Jis pratęsia, kad partnerystė su „Lidl“ – puiki proga pasidalyti unikaliais, atitinkamo krašto virtuvę atspindinčiais produktais su visa Lietuva: „Būtent todėl nusprendėme garsiau pakalbėti apie skirtinguose etnografiniuose regionuose įsikūrusius gamintojus ir jų produkciją. Šia kampanija sieksime atkreipti dėmesį į autentišką aurą turinčia produkciją, atkeliaujančią iš Dzūkijos, Žemaitijos, Aukštaitijos ir Suvalkijos etnografinių regionų.“

**Kąsnelis Žemaitijos – valgant kastinį**

Telšių rajone esančiame Žarėnų kaime įsikūrusios UAB „Kontėna“ direktorė Sandra Riepšienė pasakoja, kad įmonės gaminamo ir prekybos tinklui tiekiamo natūralaus kastinio receptu pasidalijo jos vyro močiutė, todėl šio autentiško recepto ištakos siekia XX a. pradžią.

„Visa mūsų produkcija yra natūrali pažymėta tautinio paveldo ženklu. Galima sakyti, kad skanaujant mūsų kastinį, ragaujamas ir gabalėlis autentiško Žemaitijos paveldo, perduoto iš lūpų į lūpas. Esame dėkingi „Lidl“ už tvarią partnerystę bei džiaugiamės, kad vienas didžiausių prekybos tinklų Lietuvoje atsisuka ir į mažesnius vietinius gamintojus“, – sako S. Riepšienė.

**Aukštaitiškas dūmo skonis ir kvapas**

Aukštaitiją atstovaujantis Audrius Banionis pratęsia, kad prieš daugiau kaip 20 metų Kauno rajone esančiame Margininkų kaime įkurtas ūkis dirba laikydamasis tam tikrų principų – stengiasi puoselėti senąsias kaimo tradicijas.

„Mes įdedame daug darbo rankomis, nes siekiame, kad mūsų vartotojas galėtų paragauti unikalaus lietuviško skonio. Pavyzdžiui, patys auginame galvijus, kiaules, kurių mėsa atsiduria ant pirkėjų stalo. Tai – ilgas procesas, apimantis šios mėsos išpjaustymą, brandinimą ir rūkymą kaimiškose rūkyklose su alksnio mediena – taip mėsa įgauna autentišką, aukštaitiško dūmo skonį ir kvapą“, – teigia A. Banionis.

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt