

LODZIARSKIE NOWOŚCI CZY... POWRÓT DO PRZESZŁOŚCI?

Tomasz Przysiężny

Co nowego producenci komponentów do lodów przygotowali na nadchodzące lato? Jakimi smakami zaskoczą i czy czymś w ogóle można jeszcze zadziwić w branży lodziarskiej? Wiele odpowiedzi na te pytania przyniosły tegoroczne targi w Rimini.

Jak co roku, w witrynach obok tradycyjnych lodów czekoladowych, śmietankowych, waniliowych i truskawkowych pojawiają się nowe smaki. Niekiedy są one jedynie sezonowym przebojem, czasami trafiają już na stałe do lodowego menu. - Dzięki tym nowym smakom producenci komponentów do lodów, jak i sami lodziarze chcą zdobyć nowych odbiorców, a także utrzymać tych z poprzednich lat - twierdzi Beata Lemańska z firmy K-2. I chociaż nie brakuje opinii, że w lodach nie można już nic nowego wymyślić, to jednak wciąż są one urozmaicane przez łączenie ich ze sobą.

CUKIER TRZCINOWY I WINO

Tak zrobił między innymi Nutman, który w ostatnim czasie wprowadził trzy ciekawe miksy. - Pierwszy to zestaw Musli Pięć Zbóż, w skład którego wchodzi pasta musli oraz pasta marmurkowa z czekoladą, chrupkami i krokantem z chrupków zbożowych. Druga kompozycja to egzotyczny zestaw o nazwie Cukier Trzcinowy, który składa się ze specjalnej mieszanki na bazie cukru trzcinowego oraz pasty marmurkowej Havana Caffè. Trzeci zestaw to doskonałe na upały połączenie lodów brzoskwińowych z pastą Vericream Moscato i winem - wymienia Beata Lemańska.

- Bezpowrotnie skończyły się czasy, że klienci w Polsce mieli do wyboru dwa smaki lodów: śmietankowe i kakaowe. Teraz ludzie oczekują możliwości wyboru - mówi Szymon Wolański z firmy Savpol. Jego zdaniem, witryna z lodami musi mieć minimum szesnaście smaków, aby zadowolić gusta klientów.

Nie wszystkie tegoroczne nowości będą jednak bazowały na mieszanii i łączeniu ze sobą tego,



Mimo wielu gatunków nowych smaków lodów, te tradycyjne wciąż cieszą się ogromną popularnością. Wśród nich prym wiodą lody truskawkowe, które im mniej są czerwone, tym bardziej naturalne. Ich różowy kolor to dowód na brak dodatkowych barwników. Fot. B&S

co amatorzy lodów dobrze już znają. Oprócz propozycji smaków, które powstały w wyniku połączenia kilku składników, producenci lodowych komponentów wprowadzają na rynek absolutne nowości. Najwięcej z nich można było zobaczyć na tegorocznych targach SIGEP. Jak co roku włoska impreza wystawiennicza zgromadziła wiodących na świecie producentów lodów. Oprócz nich w Rimini nie zabrakło też małych firm z branży lodziarskiej,

a także całej rzeszy cukierników, dla których lody produkowane rzemieślniczo są, obok wyrobów ciastkarskich i słodczy, dodatkowym źródłem dochodu.

Z CZEKOLADY A NIE TYLKO O JEJ SMAKU

Coraz częściej komponenty stosowane do przemysłowej produkcji lodów zastępowane są przez składniki, które do tej pory były wy-

korzystywane głównie przez rzemieślników. - Rynek polski wymaga dobrych produktów. Duże fabryki zaczynają wytwarzać lody Premium i Prestige. Są one co prawda droższe, ale znacznie lepsze jakościowo, a właśnie tego oczekują konsumenci - twierdzi Szymon Wolański. Tego samego zdania jest Mateusz Ciapała z Doliny Smaku, który popularności lodów z segmentu Super Premium dopatruje się w tym, iż zawierają minimalną ilość powietrza, przez co ich smak jest jeszcze bardziej intensywny, głęboki i mocno nasycony. - Produkcja lodów w sezonie 2011 będzie ukierunkowana głównie na wykorzystywanie naturalnych, najwyższej jakości składników, takich jak: odtuszczone mleko, świeża śmietanka, żółtka, cukier oraz wyselekcjonowane świeże owoce, orzechy, migdały, wafelki, biszkopeciki i ciasteczka - mówi Ciapała, a Wolański dodaje, że wśród tegorocznych hitów czołowe miejsce mogą zająć coraz popularniejsze lody jogurtowe. Zwłaszcza wszystkie połączenia jogurtu z owocami, takimi jak wiśnia, marmaroka czy mango oraz na przykład lody jogurt-capuccino.

Podczas targów SIGEP 2011, które wyznaczają trendy w branży lodziarskiej na całym świecie, sporo uwagi poświęcono naturalnej czekoladzie. W konkursie na najlepszy smak lodów znana na polskim rynku włoska firma Elenka zdobyła pierwsze miejsce właśnie za lody czekoladowe.

Od pięciu lat hitem wciąż są lody Giuso z serii Cusco. Pojawienie się tej linii było prawdziwą rewolucją w tej branży, gdyż dzięki nowemu, opatentowanemu procesowi możliwe stało się robienie lodów z czekolady a nie tylko o czekoladowym smaku. Nowością na rynku są obecnie Cuzco Origine, w których składzie jest aż 60 procent prawdziwej gorzkiej czekolady rodem z Dominikany. Technolodzy z Giuso opracowali też Cuzco White i Cuzco Latte o jeszcze bogatszych naturalnych smakach. Wszystkie te produkty robione są bez dodatku tłuszczów roślinnych. - Cusco umożliwia uzyskanie zupełnie innego smaku lodów niż ten, który można otrzymać dzięki tradycyjnym preparatom kakaowym - zapewniają producenci.

KANDYZOWANE OWOCE I LODOWA KAWA

Także wspomniany już Nutman zaprezentował na włoskich targach swój czekoladowy przebój - pastę Cioco Artic. Obok niej na stoisku tej firmy pojawiły się też inne nowe, oryginalne składniki do produkcji lodów z najwyższej półki. - Są to Pino Extra o smaku orzeszków



Wiele najwymyślniejszych smaków ma przyciągnąć uwagę klienta. Ale czy lody o smaku waty cukrowej na dobre zagospodzą na polskim rynku, czy okażą się tylko atrakcją jednego sezonu?
 Fot. B&S

NAJWIĘKSI PRODUCENCI NA POLSKIM RYNKU LODOWYM

Algida obecna jest na naszym rynku od 1993 roku. Obecnie marka ta należy do Unilever Polska. W swoim portfolio posiada szeroką gamę produktów impulsowych oraz familijnych a także produktów Premium. Obecna jest również na rynku HoReCa.

Koral ma tradycję sięgającą 1979 roku. Działa na rynku detalicznym, w swojej ofercie posiada lody impulsowe oraz familijne.

Nestle Schöller w naszym kraju obecna od 20 lat, lecz jej historia sięga jeszcze czasów przedwojennych - została założona w 1937 roku w Norymberdze. Od 2002 roku połączona z Nestle ma w ofercie kilkanaście marek lodów impulsowych, kilka familijnych oraz gastronomiczne.

Zielona Budka powstała w 1947 roku i do 2004 była firmą rodzinną. Od kilku laty jej właścicielem jest Roncandini GmbH, dzięki czemu Zielona Budka ze swoimi produktami trafiła na rynki Europy Zachodniej. W Polsce oprócz rynku detalicznego działa także na rynku gastronomicznym.

Ice Mastry ma już 35 lat tradycji, jednak na produkcji lodów skoncentrowała się w 1991 roku. Także i ona działa w segmencie handlu tradycyjnego i gastronomicznego.

Kilargo Augusto obecna jest na naszym rynku od początku lat dziewięćdziesiątych pod nazwą Decor. Jest to jeden z największych producentów lodów w Polsce, który swoją działalność skoncentrował głównie na lodach impulsowych i familijnych. Sporą część produkcji eksportuje do wielu krajów Europy.

Zakład Cukierniczo-Spożywczy B&G powstał w 1991 roku i niemal od początku produkuje i sprzedaje lody wyłącznie w oparciu o własne receptury. Sprzedaje je zarówno pod marką własną, jak i pod markami dużych sieci handlowych.

Grycan to firma rodzinna, która skoncentrowała się na produkcji lodów do kanału HoReCa. Posiada bardzo rozszerzoną ofertę smaków lodowych oraz sorbetów skierowanych do sprzedaży w gastronomii. W swojej ofercie posiada również lody familijne sprzedawane w kanale tradycyjnym. Firma ma sieć 90 lodziarni firmowych, zlokalizowanych głównie w dużych centrach handlowych. Grycan uruchomił także swój punkt w centrum handlowym Janki, a wkrótce pojawi się też w gliwickim Forum oraz opolskiej Turawie.

Nordis korzeniami sięga do 1968 roku. Obecnie, pod nazwą Nordis Chłodnie Polskie, jest uznanym producentem lodów, mrożonych warzyw i owoców oraz dań gotowych. W portfolio posiada lody impulsowe, familijne, rolady oraz lody dla gastronomii.

Hortino pierwotnie był częścią zakładu przetwórstwa owocowo-warzywnego Hortino Leżajsk. Od dziesięciu lat funkcjonuje jednak jako oddzielny podmiot gospodarczy. W swojej ofercie posiada lody impulsowe oraz lody i sorbety dla gastronomii.

Chłodnia Łódź od połowy lat osiemdziesiątych zajmuje się produkcją lodów i mrożonych wyrobów kulinarnych.

Pozostali producenci lodów to około 300 drobnych firm lokalnych na terenie całego kraju.

pini oraz Pistacja Śródziemnomorska z kawałkami prawdziwej pistacji - opowiada Beata Lemańska z firmy K-2 dodając, że coraz popularniejsze są też smaki orzeźwiającej Lodowej Mięty (w białym, a nie jak do tej pory zielonym kolorze) oraz Cheese Cake.

Sernikowy smak jest wśród amatorów lodów coraz popularniejszy. Proszek smakowy Cheese Cake, który dodaje się do produkcji lodów na bazie mlecznej, ma między innymi ProGel, którego oferta na polskim rynku obejmuje kilkadziesiąt past o smakach tradycyjnych oraz nie mniej popularnych smakach owocowych.

Przebojem tegorocznego lata mogą stać się też lody Amordifrutta, do produkcji których firma Giuso obok czekolady wykorzystwała też kandyzowane owoce. Możliwe to było dzięki specjalnemu procesowi technologicznemu, który sprawił, iż kawałki owoców w lodach pozostają miękkie. Oprócz pomarańczy, czereśni i wiśni, lody Amordifrutta zawierają też kandyzowane kostki imbiru.

Absolutną targową nowością Giuso były też Cristalli di Espresso - lodowa wersja kawy espresso 100% Arabica. Tym komponentem można nie tylko ozdobić kawowe lody, ale także stworzyć sorbety o absolutnie nowym smaku, który jest połączeniem energii, jaką daje kawa, ze świeżością lodowego, kryształowego orzeźwienia.

Zdaniem Wolańskiego, to właśnie lody sorbetowe będą hitem w tym roku. - Konsumentom coraz większą wagę przykładają też do naturalnych składników i mimo iż do wyrobu lodów wciąż stosuje się aromaty i barwniki, to jednak coraz więcej dużych fabryk zaczyna stosować do produkcji liofilizaty i pasty smakowe, które robione są na naturalnych składnikach.

Ich cena ma co prawda wpływ na cenę końcową produktu, ale lody na naturalnych składnikach to kierunek, w którym prędkiej lub też wolniej podążają wszyscy producenci. Zwłaszcza że mają z czego wybierać, aby stworzyć lody o ciekawych smakach.

SMAKI Z DZIECIŃSTWA

Do polskich producentów naturalnych owocowych toppingów zalicza się między innymi Eurohansa. Te dodatki, które są nie tylko źródłem naturalnego smaku i koloru, ale także naturalnych witamin, stosuje się do lodów, tortów i deserów lodowych, produkowanych zarówno metodami rzemieślniczymi jak i przemysłowymi. Wytwarza się je na bazie miksowanych owoców i w zagęszczonej postaci komponenty te mogą być



W tym roku obok sorbetów dominować mają lody o wysokiej jakości i wyprodukowane na markowych składnikach. Klienci nie chcą już tylko czegoś w niskiej cenie. Wolą zapłacić więcej, ale mieć w zamian lody najwyższej jakości. Fot. B&S

INNY PUNKT WIDZENIA

Większość cukierników, którzy lody mają w swojej ofercie tylko w okresie letnim, już teraz zaczyna przygotowania poszukując smaków, którymi mogliby zaskoczyć swoich klientów. - Prawda jest taka, że klienci, niezależnie od wieku nie lubią niespodzianek. Bez względu na ilość oferowanych smaków, najpopularniejsze są te sprawdzone od lat. Z pewnością wiele osób pamięta jeszcze czasy, gdy wybór lodów ograniczał się do trzech podstawowych smaków: truskawki, czekolady i śmietanki. W ostatniej dekadzie do tej „trójcy” dołączył orzech, ajerkoniak, cytryna, wanilia czy malaga - wspomina Katarzyna Kluzek-Szczepeńska z firmy K-2. Jej zdaniem, producenci past do lodów prześcigają się w wymyślaniu nowych smaków zamiast pracować nad tymi, które od lat święcą triumfy. - Zaniedbują to co sprawdzone i popularne na rzecz tego co nowe. I tak pojawiają się różne odmiany czekolady, dowolne wariacje na temat wanilii czy orzecha - wylicza Kluzek-Szczepeńska dodając, że ilość smaków, które można wymyślić, jest ograniczona. Stąd coraz wymyślniejsze nazwy: „prawdziwa wanilia”, „wanilia z Madagaskaru”, „wanilia z nasionkami”, „wanilia klasyczna”, „wanilia burbon” itd. Tymczasem, niezależnie od nazwy, popularnością cieszą się te lody, które smakują... wanilią.

- Podobnie ma się rzecz ze smakami lodów dla dzieci, które często są bliżej nieokreślone, na przykład guma balonowa, smak anielski lub tęczy. Lody te mają też często nierzeczywiste kolory błękitu, jaskrawej zieleni czy fluorescencyjnego różu. Gdyby jednak spytać jakiegokolwiek dziecka o ulubione smaki, to odpowiedź prawie zawsze jest taka sama: czekolada i truskawki - uważa Katarzyna Kluzek-Szczepeńska. Jej zdaniem, większość producentów komponentów do lodów nie bierze pod uwagę rzeczywistych potrzeb klientów. - Dużo prościej jest przekonać, że błękitne lody będą hitem, zamiast przekazać rzetelną wiedzę o tym, jak wyprodukować dobrze zbilansowane lody o właściwej konsystencji, pozwalające rozkoszować się smakiem. Co z tego, że kupię bestsellerową pastę w kolorze lazuru, jeśli nikt mnie nie nauczy, że lody na bazie śmietany smakują dobrze w nieco innej temperaturze niż lody sorbetowe. Co z tego, że będę mieć w witrynie kilka odmian lodów owocowych, skoro ich kolor, smak i konsystencja będą takie same - zastanawia się nasza rozmówczyni. Uważa ona, że przenoszenie do naszego kraju smaków popularnych na południu Europy mija się z celem. - Lody melonowe czy marakuja można spotkać w każdej lodziarni we Włoszech. Co więcej, są różne smaki melonowe: miodowy, cantalup itd. Ilu Polaków zachwyci się różnorodnością i wyborem melonowych lodów? Podobnie rzecz ma się z orzechem czy kawą.

To świetnie, że pojawiają się smaki kawy cappuccino, macchiato czy ristretto, ale czy aby na pewno są one idealne na polski rynek? Na przestrzeni ostatnich dziesięcioleci tak naprawdę tylko kilka smaków trafiło w gusta Polaków: ciasteczko, kokos, kawa, kiwi, tiramisu, straciatella i jogurt - wymienia Katarzyna Kluzek-Szczepeńska dodając, że są to lody, które z powodzeniem sprzedają się przez cały rok, bez względu na aktualną modę i lodziarskie trendy.



KOMPLET Polska
www.komplet.pl

*Z dobrego
upieczesz
najlepsze!*

stosowane jako plastyczne, dowolnie formowalne wkłady do środka lodów. Z kolei jako sosy tworzą trwałą zewnętrzną polewę. Do najbardziej popularnych smaków z Eurohansy należą: cola, pomarańczowy, śmietankowy, egzotyczny.

Wsady owocowe i smakowe używane głównie jako dodatki do produktów mleczarskich także znajdują zastosowanie jako komponenty uatrakcyjniające smak, barwę i aromat lodów. Można je mieszać z masą lodową, barwiąc ją jednolicie lub formować w niej ozdobne wstążki.

- Na podstawie naszej analizy rynku, sezon lodowy 2011 w Polsce będzie rekordowy pod względem wartości sprzedaży, osiągając wzrost o 15 procent w stosunku do roku ubiegłego - twierdzi Mateusz Ciapała, dyrektor regionalny firmy Dolina Smaku, producenta komponentów do lodów, ciast i deserów. - Ma na to wpływ przede wszystkim zmieniający się trend sezonowości w konsumpcji lodów w Polsce, głównie za sprawą powstawania coraz większej ilości punktów z lodami oraz łatwością dostępu lodów impulsowych.

Zdaniem Ciapały, dzięki zwiększającej się świadomości konsumentów Polacy coraz chętniej sięgają po produkty naturalne i tradycyjne.

- To będzie powrót do smaków z dzieciństwa, gdzie w lodach można było wyczuć kawałki świeżych owoców i bakalii, dzięki czemu doznania smakowe lodowych deserów pozostawały niezapomniane. •

OPŁACALNOŚĆ KONTRA TRADYCJA

Własna produkcja lodów daje szansę na ich wyjątkowość i niepowtarzalność. Nie jest ona tak bardzo skomplikowana, by dobrej klasy cukiernik nie był w stanie jej opanować. Wydatki, jakie trzeba ponieść, by zainwestować w sprzęt i technologie, nie tak szybko się jednak zwracają. W Polsce lody wciąż są produktem sezonowym i chociaż restauracje oraz stoiska z lodami w centrach i galeriach handlowych nawet zimą nie narzekają na brak klientów, to jednak lodowy sezon kiełkuje zazwyczaj na wiosnę, by latem rozkwitnąć, a jesienią mocno zwiędnąć. Od kwietnia do września do kieszeni lodziarzy trafia aż 80 procent całorocznych obrotów.

Do własnej produkcji potrzeba nie tylko elektronicznych pasteryzatorów, frezów, maszyn do kremów i lodówek do przechowywania gotowych wyrobów, ale także należycie przeszkolonej załogi oraz odpowiedniej pracowni, gdzie lody będą powstawać. Właściciele małych cukierni często jednak nie stać na to, by dobudować pomieszczenie produkcyjne do istniejącego już budynku zakładu. Z kolei nie zawsze jest jak wygospodarować dodatkowe miejsce w często i tak już przyciasnych zakładach cukierniczych. A trzeba wiedzieć, że profesjonalne maszyny do lodów wymagają oddzielnych pomieszczeń. Dlatego też większość rodzimych cukierników decyduje się wyłącznie na sprzedaż markowych lodów dużych przemysłowych producentów, a nie na ich własny wyrób. Zwłaszcza że produkcja lodów to nie tylko pewna zmiana profilu działalności (lody według PKWiU nie są produktem cukierniczym lecz mlecznym), ale także wysokie wymagania sanitarne, jakie stawia się lodziarskim rzemieślnikom.

Są jednak i tacy, dla których własne lody to prestiż i powrót do tradycji. Karol Szatybełko, właściciel sopockiej cukierni Rydelek, wrócił do produkcji lodów rzemieślniczych po 30 latach przerwy. - Gdy powstała nasza cukiernia, dziadek robił własne lody, które cieszyły się dużym powodzeniem wśród mieszkańców i turystów. Miały swoją własną markę - opowiada Szatybełko. Później na produkcję lodów zabrakło miejsca w małym zakładzie cukierniczym. Z biegiem lat firma się jednak rozbudowała i rodzina Szatybełków wróciła do dawnej tradycji. - W naszej pracowni w ubiegłym roku powstawało 16 różnych smaków lodów. Teraz poszerzam asortyment o kolejne. Lody są dobrą alternatywą w okresie letnim, kiedy nieco spada sprzedaż ciast deserowych - przyznaje Karol Szatybełko.

JAKOŚĆ GWARANTOWANA MARKĄ KOMPLET

Zapraszamy na
EUROGASTRO
23-25.03.2011

NOWOŚĆ!

KOMPLET
Nadzienie
Migdałowe

MIESZANKA DO PRODUKCJI NADZIEŃ MIGDAŁOWYCH.

- ◆ Z wysokiej jakości słodkich migdałów.
- ◆ Łatwe rozsmarowywanie i formowanie.
- ◆ Do zapiekania i zamrażania.
- ◆ Do nadziewania oraz wzbogacania smaku i aromatyzowania ciast piaskowych i biszkoptowych.