

BOŽÍ & PRODEJ

5/2024 • 80 Kč • 11 350 výtisků • Od roku 1993

nability
it 2024



ržitelnost je obrovský.
ní ročník Czech & Slovak
ity Summitu navštívilo
nú" a "susmanek", ten
y se letos konal v Cubex
a, přivítal 578 účastníků.

str. 16

Více než 2/3 zákazníků nás doporučí dál

Gergely Potyi, regionální ředitel společnosti Pepco pro Českou republiku, Slovensko a Maďarsko, se netají tím, že počet jejich prodejen bude i nadále růst.

str. 20



Pomocník pro chytřejší obchodování

Umělá inteligence výrazně mění maloobchodní prostředí a přináší výhody prodejcům i nakupujícím.

str. 28

Nealko je zdravější

Ceský trh
s nealkoholickými nápoji
následuje aktuální trendy
a preference spotřebitelů.



str. 34



Krajanka

Jednoduše
poctivá
Prémiové paštiky
nové i na cestu



NOVINKA!



! Nemusíte !
chladit !



CS #2

MLÉKÁRNY BOJUJÍ O ZÁKAZNÍKY

Kategorie mléčných výrobků je velmi obsáhlá. Také proto si podle Spotřebitelského panelu GfK během března 2023 až února 2024 domácnosti nějaký z těchto produktů vložily do svých nákupních košíků v průměru desetkrát za měsíc a za jeden nákup utratily 100 Kč. Když se zdá, že trh je nasycen, pro novinky stále místo je.

Pavel Gregor, pavel.gregor@atoz.cz

Pro kategorii mléčných výrobků jsou významné promoce. Více než každá druhá koruna domácností na mléčné produkty šla na výrobky v akci. I z tohoto důvodu byly skontinentální prodejny a hypermarkety nákupními místy, kde české domácnosti utratily nejvíce svých dajů na tuto kategorii.

Nejoblíbenější je varuhová báze

české domácnosti zamířily do obchodu nejčastěji po sýry, a to více jak šestkrát do měsíce. Nejoblíbenější sýr si během sledovaného období zakoupila skoro každá česká domácnost. Za jeden nákup utratila něco přes 70 Kč. Nejoblíbenější jsou sýry z kravského mléka obecně tvrdé sýry. Mléko je dalším významným segmentem, kupuje ho téměř každá česká domácnost. Do nákupního košíku si domácnosti vložily v průměru něco více než 3,5 l za jeden nákup, a to než dvakrát za měsíc. „Za jeden nákup utratily přes 60 korun, přičemž to je více než dvě třetiny výdajů šly na mléko v akci. Více než tři čtvrtiny celkových výdajů domácností mířily na mléko trvanlivé,“ sděluje Monika Pikhartová,

konzultantka Spotřebitelského panelu GfK. Rostlinné mléko je v hodnotě velmi malým hráčem na trhu s mlékem; alespoň jednou za rok si ho kupila více než šestina českých domácností.

Mléčné dezerty, jako jsou například termixy, chladené mléčné tyčinky nebo čokoládová pěna, zakoupilo 9 z 10 českých domácností. V jejich nákupních košících se objevily zhruba 30krát za rok a stálý je téměř 1 400 Kč. Nejoblíbenější jsou výrobky na bázi tvarohu. Pro tento segment jsou promocní nákupy také důležité. Přibližně dvě třetiny výdajů domácností na mléčné dezerty šlo na produkty v akci. Nějaký jogurt si v průběhu roku zakoupila v podstatě každá česká domácnost,

v průměru však 33krát za rok. Za jeden nákup domácnosti utratily v průměru asi 40 Kč. „Obecně mají více v oblibě jogurty s nějakou ovocnou složkou než čistě bílé jogurty,“ specifikuje Monika Pikhartová. Máslo si v daném období zakoupilo 9 z 10 domácností. V tomto segmentu meziročně výrazně klesla průměrná zaplacená cena. Za jeden nákup domácnosti utratily něco přes 70 Kč a nákupů za rok udělaly v průměru 14.

Řeší se cukr

Základním záměrem zpracovatelů mléka je vytvořit produkt, který zákazníci budou chtít koupit a pořídí si jej opakováně. Je potřeba ale i dbát na to, aby výrobek měl adekvátní cenu. „Mezi naše přední zájmy patří poskytovat spotřebitelům vysoce kvalitní a chutné produkty, které přispívají k jejich zdraví a pohodě. Aktivně sledujeme trendy a změny ve stravovacích návykách a životním stylu.“



90 %

domácností nakupuje

lů," popisuje Dominika Preška, ex-
perten specialist Czech Republic &
ostí Danone Česká republika. To
přesobit nabídku produktů tak, aby
ným potřebám a preferencím

produků, nejen mléčných, je vždy určitý, který se spotřebitel zaměřuje. A to byly jakákoli éčka a přídavky. To byl špatný tuk, nyní je to cukr. A snažíme se jít tradiční cestou s důrazem na aktuální trendy ve chování," vyzdvívá Jiří Kollár, ředitel společnosti Bohušovická mlékárna. Zároveň při výrobě mléčných výrobků do skleněného obalu je pro spotřebitele dříve se stejného výrobního řetězce jejich vzniku: používat originální hravkovat je surovinami nižší kvality. Samozřejmě, doba pokročila a výrobní linky je z části automatizována a v celém podílu ruční práce. Suroviny, kmeny mikroorganismů, teploty a doby zpráv jsou pořízeny stále stejně.

výrobky základních surovin

je podle slov generálního ředitele velmi inovativním podnikem. Již nářízení trendu vytváří a zákazníkovi v podobě toho, co doposud nijel. „Základem je vždy naše snaha vytvořit produkt s vysokými nutričními hodnotami a s důrazem na vyváženou chut. To vše ve spojení s výtečnou chutí, že zdravé věci nechutnají dobře, výrobků z Olmy to neplatí,“ zdůrazňuje tedy možné si bez výčitek zamířit na dezert Miša nebo Míšánek, připravený z toho nejlepšího čerstvého bílkovin, nejsou plné cukru, chutnají. Nebo si dát jogurt Florian, který obsahuje miliardy probiotických bílkovin, méně tuku, vitamín D a méně cukru. Teprve teď svět objevuje nové bílkoviny a obohacování produkty. Mlékárna Olma vysoce bílkovitý produkuje již řadu let a fortifikaci a poprvé prováděla v jogurtech. Jde o produkty, které jsou uvedeny do prodeje už přes 30 let.

S mlékem to umíme' a nám je šetrné zpracování lokálního mléka kombinací tradičních a nejdůležitějších technologií. Zákazníkovi přinášíme chutě, které zná z dětství, i inovativní mléčné produkty podporující zdravý životní styl. Uvedením nových výrobků na trh se snažíme neustále rozšiřovat portfolio výrobků, neboť pozorujeme, že zákazník preferuje naši značku a rád by od ní měl produkty, které dosud kupuje od jiných," vzkazuje Jiří Tvrďák, generální ředitel společnosti Mlékárna



Hlinsko. Dodává, že postupem času se mění příchutě jednotlivých výrobků.

„Naším hlavním zářírem bylo, je a bude vyrábět z poctivých surovin poctivé výrobky. Aktuální preferenze spotřebitelů pokaždé posoudíme, a pokud je uznáme za vhodné, věnujeme se jim. Snažíme se zkrátka dělat věci s rozumem,“ deklaruje Jan Teplý, ředitel obchodu, marketingu a nákupu společnosti Madeta. Podle Anety Turnovské, tiskové mluvčí společnosti Globus ČR, v uplynulých letech ovlivněných covidem a inflací zákazníci aktuálně kladou důraz na cenu: „Proto vyvíjíme privátní značku Váš výběr, která bude mít zastoupení i v kategorii mléčných výrobků a bude plnit funkci kvalitního výrobku za příznivou cenu.“

Zájem o bio produkty

Nákupní rádce Kupi.cz, který sleduje ceny v hypermarketech, porovnal data za první kvartál loňského roku s letošním prvním kvartálem. „Letos je ve srovnání s minulým rokem počet slevových akcí na mléko až o 30 procent vyšší. Akční ceny za litr UHT mléka se navíc snížily o 25 procent,“ konkretně analytička retailových cen Monika Kopčilová. Například, jeden litr UHT mléka značky Madeta s obsahem tuku 1,5 % je možné v rámci akce pořídit průměrně za 13 Kč, což je oproti loňsku o 6 Kč méně.

Mezi spotřebiteli je patrný i rostoucí zájem o bio produkty, výrobky bez laktózy a s vysokým obsahem bílkovin. „Nejvíce slev jsme zaznamenali na bio produkty, hlavně jogury a sýry v biokvalitě, ačkoliv počet těchto slev letos nepatrně poklesl,“ hodnotí Monika Kopčilová. Na bezlaktózové produkty, zejména sýry, mléka a jogury, se však vztahuje o 35 % více slevových akcí a jejich ceny meziročně mírně klesly. Rovněž zaznamenali o 32 % více akcí na produkty s vyšším obsahem bílkovin, přičemž letos dominují jogury a pudinky, zatímco vloni to byly hlavně sýry Mini Babybel Protein od

Veselé krávy. Za zmínku stojí rovněž rostoucí počet slev u privátních značek, jako jsou Boni, Nature's Promise a Pilos. Ty jsou nyní stejně časté jako slevy produktů etablovaných výrobců, jako je Madeta, Olma a Mlékárna Kunín.

Prodej podpoří ochutnávky

Nejen z důvodu téměř nasyceného trhu je nutné zvážit, jakou strategii a takтиku producenti a prodejci zvolí. „Oboje aktuálně určují maloobchodní řetězce, které nedávají výrobcům naši velikosti prostoru na prezentaci našich produktů v regálech. Dnešní zákazník je senzitivní na cenu produktu, do kterého nezasahujeme a je v plné kompetenci obchodníků,“ říká Ondřej Vtípil, spolumajitel společnosti Agro-la. Umístění v regálech je proto velice důležité, stejně jako vystavení v úrovni očí, nejlépe z čela nebo ve vanách u regálů. „Správné označení a zvýraznění případných akčních výrobků je nutností,“ doplňuje Zdeněk Bukovjan, sales & marketing manager společnosti Mlékárna Valašské Meziříčí.

Pokud jde o prezentaci a umístění produktů v regálech obchodů, společnost Danone Česká republika volí strategii, která zdůrazňuje kvalitu, přidané benefity pro spotřebitele a rozmanitost sortimentu. „Doporučujeme využít i atraktivní design obalu ke zvýšení viditelnosti produktů v regálech, případně doplňující materiály informující spotřebitele o možnostech využití našich výrobků. Dále je vhodné spolupracovat s maloobchodníky na organizaci ochutnávek, aby spotřebitelé měli možnost vyzkoušet naše produkty a novinky přímo v obchodě,“ uvádí Dominika Preška. Důležité je také udržovat dobré vztahy se zákazníky, pravidelně s nimi komunikovat o novinkách a akčních nabídkách.

retailery se také pravidelně schází při spolupráci category managementu. Obsahem téhoto schůzky jsou zejména datově založená doporučení jedné sortimentu, doporučeného vystavení celé kategorie a tzv. efektivní police. Všechna tato doporučení vedou k maximalizaci kategorie a zároveň uspokojení zákazníka.

český zákazník je vnímavý

novaný spotřebitel se dá ovlivnit rozmístěním výrobků v prodejně. Velké obchodní řetězce to dobře ví, proto po vstupu do prodejny je vidět krásná ženina, dále cítit vůni rozpečeného pečiva a následně se objevuje další sortiment. Toto rozmístění roky prověřené, protože vyvolává ve spotřebitele určité pocity chutí a vůně. „Osobně si myslím, že s tím dá krásně pracovat. Pokud se zaměřím na sekci mléčných výrobků, pro mě osobně je důležitá čistota a čerstvost. Je samozřejmě důležité místění výrobku, protože zákazník nakupuje očividně. Pokud tedy přijdu do malého obchodu a vidím výrobek bez prázdných kartonů, kde jsou výrobky hezky srovnány, určitě nakoupím více výrobků z této seznamy, který mám od manželky,“ doporučuje Jiří Kollár.

českém trhu je neskutečné množství mléčných výrobků, takže zaujmout zákazníka je samotnou výzvou. Důležitou roli hraje design obalu a umístění v regále či prezentace v akčním letáku. „Na nás je nejdůležitější kvalita samotného produktu. Dbáme na tradiční šetrné zpracování regionálního mléka, na mlékařský um našich pracovníků a na snahu o jedinečný výrobek, který nebude jen výčněm designu a marketingovém příběhu, ale i výčněm uvnitř obalu najde zákazník skutečně výčněl, chutný a poctivý produkt odpovídající svému jménu, co deklaruje. Takhle v našem případě je například kefír opravdu pravým kefírem, a nikoliv jen jeho název přejmenovaný na kefír,“ podotýká Martin Krystián. Český zákazník je vnímavý a dokáže výrobku i stálost tradičních značek ocenit a zůstávat



„Vyuvíjíme výrobky podle aktuálních trendů.“

Již při vývoji se snažíme vytvořit produkt, který je pokud možno něčím jedinečný, což je dnes téměř nemožné, protože trh je přesycen výrobky od různých producentů. Snažíme se však vytvářet výrobky podle aktuálních trendů, a proto sbíráme informace o prodejnosti.

Zdeněk Bukovjan, sales & marketing manager, Mlékárna Valašské Meziříčí

jim věrný. „Na každý typ výrobku funguje něco jiného. Vždy se ve spolupráci s obchodníkem snažíme najít způsob, jak pomoci zákazníkovi najít jeho oblíbený výrobek,“ dodává Jiří Tvrdfík.

Legendární značky jako nové produkty

Čerstvá mléka a smetany v ještě vyšší kvalitě a standardu, v nových recyklovatelných obalech šetrných k životnímu prostředí. To jsou hlavní novinky společnosti Madeta. Zároveň na trh uvedla nové druhy niv: Jihočeskou nivu FIT se 30 %, 45 % a 60 % tuku, pro gurmány Jihočeskou nivu Premium se 70 % tuku a Jihočeskou nivu Caesar 45 %, která zraje tři měsíce. Čerstvou novinkou je sýr Lipánek Zlatáček určený zejména pro děti, ale nejen pro ně. „Nedávnou novinku představují i naše Sýry na pánev, které jsou v prodeji ve variantě bez příchuti, s bylinky, se šunkou nebo uzený,“ prozrazuje Jan Teplý. Navíc připravují další novinky, a to v rámci dezertů. Společnost Agro-la na toto čtvrtletí připravila nový produkt. Jde o jiný typ jogurtu, než který vyrábí již 25 let. „Opět ho budeme plnit do skleněného obalu, který považujeme za nejlepší obal pro potraviny,“ konstatauje Ondřej Vtipil.

Mlékárna Olma se v poslední době podařilo na trh uvést hned tři výrobky legendárních značek, které se současně staly i mlékárenskými výrobky roku.

Je to tvarohový dezert Míša, v loňském roce doplněný o dětskou menší verzi Míšánka, a v segmentu smetanových dezertů to je Carte d'Or. „Letos se zaměříme především na oslavu 30. narozenin našeho nejprodávanějšího jogurtu Florian. Červený smetanový jogurt se těší obrovskému zájmu zákazníků již od roku 1994 a jde o nejprodávanější smetanový jogurt u nás. Není divu, jeho lahodná, smetanově krémová chut ve spojení s prvotřídním ochucením dělá potěšení již několika generacím,“ shrnuje Martin Krystián. Při této příležitosti připravili pro jeho věrné zákazníky soutěž o ceny a budou taky moci ochutnat novou limitovanou edici tohoto bestselleru.

„V nedávné době jsme uvedli na trh smetanové jogurty v příchuti medového dortu Marlenka. Jak je z názvu patrné, produkt vznikl ve spolupráci s výrobcem medových dortů stejného jména. Portfolio smetanových jogurtů jsme rovněž rozšířili o novou příchutě stracciatella, která je jednou z nejprodávanějších v kategorii jogurtů. Na oba tyto výrobky máme výbornou odezvu,“ přibližuje Zdeněk Bukovjan.

Revoluční výrobek se na trhu etabloval

Mlékárna Hlinsko bude v letošním roce uvádět na trh nové výrobky, které dosud nevyrobila. Zákazníci je na pultech uvidí poprvé v průběhu května nebo nejpozději začátkem června. „Při uvádění novinek na trh se snažíme vždy přijít s produkty, které mají pro spotřebitele přidanou hodnotu, případně je po nich poptávka na trhu. Jedná se například o naše jogurtové nápoje Activia s probiotiky a bez přidaného cukru nebo jogury a nápoje bez laktózy,“ shrnuje Dominika Preška. Ohlas zákazníků na jejich novinky byl pozitivní, což je nejen těší, ale i motivuje k dalším inovacím a rozširování sortimentu.

„Pokud se ohlédu do historie, v roce 2016 jsme jako první česká mlékárna na český trh uvedli výrobek Skyr. Zprvu naši zákazníci nevěděli, co si pod tímto názvem představit, ale nyní mohu s hrdostí říci, že jsme největším českým výrobcem tohoto výrobku, včetně privátních značek největších obchodních řetězců. V letošním roce jsme uvedli novinku Bobík Jogurtík s čokoládou a čokoládovým dražé, která se na trhu velmi rychle uchytila,“ poukazuje Jiří Kollár. Složením cíl na dětské konzumenty, ale nebojí se říci, že vanilkový jogurt bude chutnat i dospělým.

