

# SŁODKI BIZNES NA CHŁODNO

PARTNER DODATKU

OD 1851

E. Wedel

Wtorek-Niedziela, 30 kwietnia-5 maja 2019



## Sezon na lody jest coraz dłuższy

Coraz cieplejsze lata sprzyjają wzrostowi konsumpcji lodów w Polsce. Analitycy Euromonitora prognozują, że branża będzie rosła w tempie około 4 proc. rocznie do 2020 r.

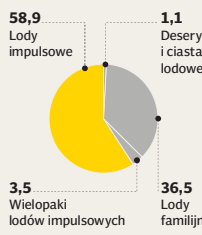
Nie ma jeszcze oficjalnych danych GUS dotyczących wyników sprzedaży lodów w ubiegłym roku. W ocenie ekspertów jednak padł absolutny rekord.

– Kategoria lodów od dłuższego czasu nieustannie notuje bardzo dobre wyniki sprzedaży. Na przestrzeni 12 miesięcy zakończonych w lutym 2019 r. słodkie przekąski z bonet sklepowych przebiły granicę 2,5 mld zł, co jest wynikiem o 23,9 proc. lepszym w porównaniu z analogicznym okresem rok wcześniej – uważa Przemysław Maciejewski, ekspert Nielsen Polska.

To dużo wyższa dynamika od całego koszyka spożywczego, który rozwija się w tempie 5,6 proc.

### Przez okrągły rok

► Udziały segmentów lodów w okresie III '18-II '19



Źródło: Ewedel

Jego zdaniem lody stanowią obecnie trzynastą wśród największych kategorii w koszy-

ku spożywczym, a szybkość wzrostu może zobrażać to, że gdybyśmy takie zestawienie zrobili przed rokiem, to lody nie znalazłyby się nawet w czelowej piątce.

Analizując miesiąc po miesiącu sprzedaż, a co za tym idzie – spożycie lodów, zdecydowanie ponadprzeciętne wyniki notują miesiące letnie – zwłaszcza czerwiec i sierpień.

– Miesięczna sprzedaż była wówczas ponad dwa razy większa w porównaniu do średniej z analizowanego okresu – zaznacza Przemysław Maciejewski.

Dodaje przy tym, że Polacy zdecydowanie więcej wydają na lody impulsowe (w rożku, na pa-

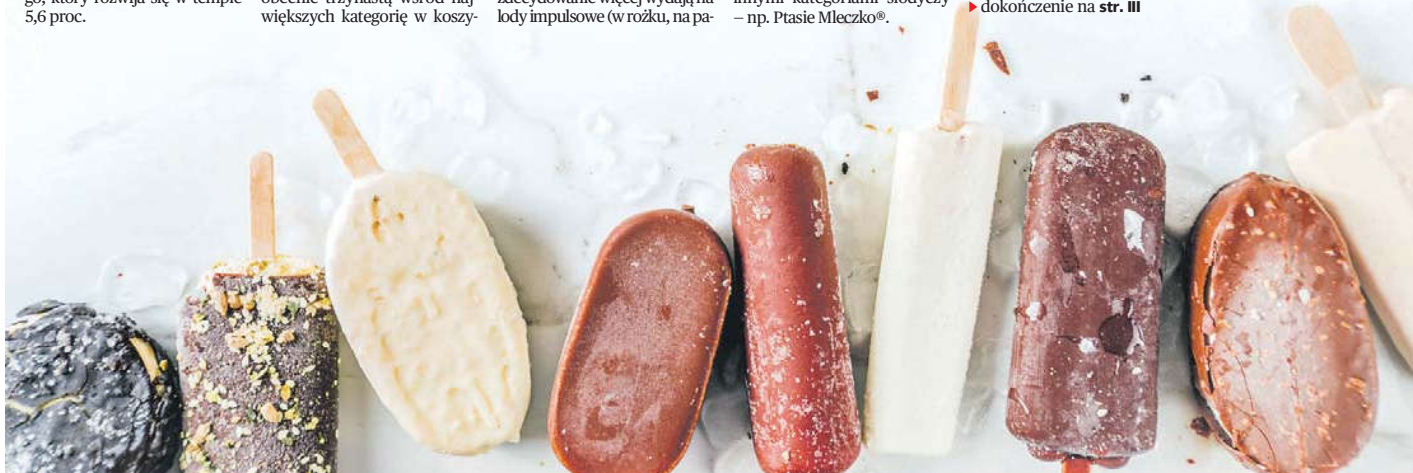
tyku itd.), które odpowiadają za 58,9 proc. obrotów całej kategorii. Lody rodzinne stanowią 36,5 proc. wartości sprzedaży kategorii, a pozostałe segmenty to wielopakki lodów impulsowych (3,5 proc.) oraz ciasta i desery lodowe (1,1 proc.).

Pod względem smaków konsumenci są wierni klasykom – niezmiennie królują wanilia oraz śmietanka, które odpowiadają łącznie za 30,5 proc. wartości obrotów w tej kategorii. Z danych wynika jednocześnie, że Polacy chętnie próbują również pojawiających się na rynku nietypowych smaków bardzo często inspirowanych innymi kategoriami słodczy – np. Ptasie Mleczko®.

### Co uznajemy za lody

► Lody – deser, który uzyskuje się poprzez zamrażanie masy wytworzonej z produktów mlecznych (lody mleczne) bądź wody (lody wodne) z dodatkami smakowymi (dodatki tradycyjne – owoce czy czekolada lub nietradycyjne – mięsne czy warzywne), lub zamrażanie masy złożonej z owoców, cukru i wody (sorbet). Alternatywną opcją dla lodów mlecznych są lody wykonywane na bazie napojów: sojowego, ryżowego, owsianego itp. Lody podawane są w różnej postaci, najczęściej w rożku lub kubku waflowym w postaci gałek lub zakręconego stożka (lody włoskie i amerykańskie) czy na patyku (zamrożona masa lodowa utrzymuje się na patyku wbitym w jej środek, np. lody „Bambino”). Występują w ogromnej liczbie odmian i z wieloma dodatkami, z których najpopularniejsze są: bita śmietana, rurki wafłowe, rodzynki, kruszone orzechy i kruszona czekolada.

► dokończenie na str. III



# Chińczycy wynaleźli, Arabowie przywieźli

Jako pierwsi lodowymi przysmakami delectowali się Chińczycy już ponad 3 tysiące lat temu. Aleksander Wielki wynagradzał nimi najdzielniejszych żołnierzy, rzymski cesarz Neron kazał sprowadzać lód z miejsc odległych o kilkaset kilometrów

Pierwsze „lody” nie bardzo jednak przypominały dzisiejsze nasze przysmaki. W Chinach bowiem pod tą nazwą krył się deser złożony z rozgotowanego ryżu, mleka i przypraw, który potem umieszczano w lodzie, by nabrał właściwej temperatury.

**Marco Polo wykrada lody**  
Mrożonymi, owocowymi napojami odświeżał się też słynny Hannibal, zdobywca Kartaginy podczas wojny punickiej. Egipska królowa Kleopatra miała oferować mrożone napoje Markowi Antoniuszowi i Cezarowi. Sorbety przygotowywane z owoców, miodu, lodu i śniegu kazał podawać na swoich ucztach szalony cesarz rzymski Neron. W X wieku, gdy na Sycylię dotarli Arabowie, przywieźli ze sobą recepturę na sorbet i zarazili nim mieszkańców wyspy. Z kolei w średniowieczu pod koniec XIII wieku podróżnik Marco Polo wykradł przepis na lody z Chin i przywiózł go do Wenecji. W języku polskim po raz pierwszy zaśpadała ta nazwa dopiero w XVII wieku, a wymieniają ją dyplomaci podróżujący do Turcji: „...raz tylko dano serbetu się napić delikatnego i po kawie przyniesiono serbetu...”. W polskiej książce kucharskiej pierwszy umieścił je w 1783 roku Wojciech Wielądko, początkowo obecne były na dworze królewskim, dopiero potem trafiły do kuchni szlacheckiej.

Tradycyjne mleczne czy też śmietankowe lody stworzył renesansowy mistrz – rzeźbiarz, architekt, malarz i... kucharz Bernardo Buontalenti. Do dziś w całych Włoszech słynne są jego crema fiorentina. Najlepsze są podobno w lodziarni Badiani przy Viale dei Mille we Florencji – receptura została opatentowana. Uzyskał je, mroząc kogel-mogel z mlekiem. Wcześniej bowiem lody to tak naprawdę była po prostu woda z cukrem i sokiem, najczęściej cytrynowym.

Lody mrożono, wkładając je do wanienki z wodą i lodem puszkę wypełnioną owocowym



► **FRANCUSKI WKŁAD:** Postać zbliżoną do dzisiejszej lodom nadal Francuzi, dodając do nich jajka i śmietanę. To nad Sekwaną lody stały się deserem calorocznym uwielbianym m.in. przez Robespiera'a, Dantona, Marata, Voltaire'a, Diderota, Balzaca i Wiktora Hugo. W Paryżu powstała też pierwsza lodziarnia. [FOT. MARY EVANS PICTURE LIBRARY-FORUM]

sokiem, która ulegała zamrożeniu dzięki posypywaniu lodu solą lub saletrą. Tak powstały słynne weneckie lody śmietankowe.

## Od medykamentu

po pożądanym przysmak  
Włosi jednak traktowali lody jako medykament na gorączkę, dopiero Francuzi odkryli, że może to być świetny deser na upalne dni. Trafiły one nad Sekwanę prawdopodobnie wraz z Katarzyną Medycejską. To właśnie w Paryżu sycylijski arystokrata Francesco Procopio de' Cotelletti otworzył w 1686 roku pierwszą lodziarnię – Cafe Procope. Le Procope stało się ulubionym miejscem spotkań paryskiej śmietanki towarzyskiej. Lodami stamtąd zjadali się m.in. Robespierre, Danton, Marat, Voltaire, Diderot, Balzac i Hugo. Lokal ten istnieje do dziś (w dzielnicy St. Germain), ale teraz jest to już elegancka restauracja. Wkrótce recepturę lodów wodnych zaczęto wzbogacać o jajka i śmietanę, co zbliżyło je do znanych nam dzisiaj lodów kremowych. Już w XVIII wieku lody tak się upowszechniły, że w kawiarniach serwowano je przez cały rok. Zwiększył się

też ich wybór – można było skosztować takich smaków jak: kwiat pomarańczy, fiołki, płatki róży, migdały, orzechy włoskie i laskowe, pistacje, szafran, kawa, karmel, goździki czy egzotyczny ananas.

W lodziarni Procope bywali też tak znani goście jak Maria Antonina, Napoleon czy Rousseau, zaś klasyczny kształt gałki lodów pochodził z dworu Ludwika XIV, gdzie deser ten był formowany w kulę i podawany ze schłodzonym napojem jajecznym. Bardzo popularne było podawanie podczas uczt lodów w kształcie ryb, kawałków dzicyzny czy owoców, nie brakowało też zimnych przysmaków w formie zamków czy statków.

## Z królewskiego stołowego pod strzechy

Za ocean lody trafiły dopiero w XVIII wieku za sprawą włoskich emigrantów – to właśnie jeden z nich stworzył w 1770 roku w Nowym Jorku pierwszą lodziarnię. Gdy już mrożone desery trafiły do Ameryki, wiadomo było, że szybko zaczną być produkowane na masową skalę. Trwało to wprawdzie rok, ale rzeczywiście to właśnie Amerykanie

otworzyli w połowie XIX wieku w Baltimore pierwszą wytwórnię lodów. Jak się można domyślać, odniosła ona spektakularny sukces, toteż wkrótce pojawiły się następnym. Za sprawą Nienca Carla von Linde, który w 1876 roku wynalazł chłodziarkę.

W 1904 roku Charles E. Miches wynalazł jadalny rozek waflowy. Od tego czasu lody serwowane były już nie tylko jako deser, ale także przekąska podczas spaceru. Na ulicach Nowego Jorku i Londynu np. sprzedawano je pokrojone w cienkie prostokątne paski, które owijano w papier. W okresie międzywojennym popularne stały się uliczne stragany z lodami. Sprzedawano je w kubeczkach wielorazowego użytku, zawijano w papier, nakładano na wafle czy gofry.

## Od Augusta do pingwina

Również w Polsce początkowo lodowy przysmak był wyłącznie przywilejem króla i jego otoczenia. Modę na serwowanie lodów wprowadził August III. W „Kucharzu doskonałym” Wojciecha Wielądkiego czytamy o serwowaniu lodów o smaku jabłkowym, malinowym, porzeczkowym,



► **ROŻKOWA REWOLUCJA:** Zanim Charles E. Miches w 1904 r. wymyślił jadalne rożki, lody były serwowane w naczyniach wielokrotnego użytku. Dopiero ten wynalazek nadał lodom mobilność i pozwolił im opanować ulice miast. [FOT. THE GRANGER COLLECTION NEW YORK-FORUM]

pigwowym i wiśniowym. Lody upowszechniły się w naszym kraju dopiero w okresie międzywojennym, kiedy na ulicach Lwowa, Krakowa, Warszawy i Poznania zaczęto sprzedawać lody w dwóch wafelach z wózków. Pierwsze pakowane lody produkowane fabrycznie o nazwie „Pingwin” pojawiły się w latach 30. W latach 50. XX wie-

ku ich wytwarzanie zmonopolizowały popularne w PRL spółdzielnie mleczarskie, które – to ciekawostka – zbierały i przechowywały lód metodą tradycyjną. Wytwarzały one znane wówczas każdemu dziecku lody Bambino i Calypso. Dziś do tych ulubionych smaków z dzieciństwa próbują wracać rzemieślnicy wytwórnie lodów.

## Jedynie takie muzeum

► W 2012 r. w miejscowości Anzola koło Bolonii otwarto pierwsze na świecie muzeum lodów na terenie fabryki Carpigiani. Dzieci i dorośli mogą się w nim zapoznać z historią tego przysmaku, ale także spróbować wyrobionych na miejscu lodów. Oprócz multimedialnej ekspozycji znajduje się tam też mnóstwo dokumentów i fotografii, które dowodzą, że to właśnie Włosi wiodą prym w produkcji lodów na świecie. W tej samej miejscowości działa też Uniwersytet Lodów, gdzie adepci z całego świata mogą poznać tajniki produkcji lodów.

## Mistrz z Toskanii

► Mianem najlepszej lodziarni na świecie szczyty się Gelateria di Piazza z San Gimignano w Toskanii, zwanego średniowiecznym Manhattanem. Lodziarnię prowadzi Sergio Dondoli, który sam wymyśla coraz to nowe smaki lodów. Serwuje on m.in. lody malinowe z dodatkiem rozmarynu, jagodowe z rozmarynem, z gorgonzolą i orzechami. Najsłynniejsze i opatentowane przez Sergia Dondoli smaki to czerwony grejfrut z musującym winem – champelmo oraz crema di Santa Fina z dodatkiem wanilii Burbon i szafranu z San Gimignano.

OD 1851  
**E. Wedel**

PARTNER DODATKU

# Lodowe Ptasia Mleczko

Sorbety, lody mleczne, czy też np. owocowe. Każdy z nas spróbował kiedyś któregoś z nich. Czy kiedykolwiek jednak zastanawialiśmy się, jak powstają?

Proces produkcji nie jest skomplikowany, ale aby zrobić idealne lody, potrzebne są: wyjątkowa receptura, precyzyjny doborze składników i odpowiedni park maszynowy. Zanim przystąpimy do produkcji lodów, musimy przede wszystkim przygotować mieszankę składników. Jeśli chcemy otrzymać lody mleczne, w odpowiednich proporcjach łączymy mleko, śmietankę, cukier wraz z innymi dodatkami. Z kolei do produkcji lodów owocowych bazę stanowią będą: woda, cukier i owoce.

Gotowa mieszanka poddawana jest procesowi pasteryzacji, czyli podgrzaniu do temperatury powyżej 80°C i przetrzymaniu jej w tym stanie przez pewien czas.

Kolejnym kluczowym etapem jest homogenizacja. Proces ten ma na celu rozbicie dużych cząstek tłuszczu na małe kropelki. Odpowiedni dobór parametrów pozwala na otrzymanie jednolitej i gładkiej masy lodowej. Następnie masa jest chłodzona i pozostawiona do tzw. dojrzewania, sezonowania. Czas trwania tego etapu różni się w zależności od rodzaju przygotowanej masy lodowej, ale zazwyczaj jest dłuższy niż dwie godziny. W tym czasie dochodzi do wielu przemian fizycznych, m.in. krystalizacji tłuszczu. Dojrzewanie mieszanki ma na celu ustabilizowanie otrzymanej emulsji, ułatwia też dostanie się powietrza między cząsteczkami tłuszczu (w kolejnym etapie produkcji).

Trzeba pamiętać o odpowiednim doprawieniu, przy którym należy się wykażać kunsztem i precyzją. Zbyt saszore albo za mało dosypanie składników aromatyzujących spowoduje zmianę profilu sensorycznego. Wymrażanie i formowanie

Wcześniej przygotowana masa lodowa trafia do urządzenia zwanego „freezerem”, którego głównym zadaniem jest jej wymrożenie i napowietnienie. Wtłoczenie powietrza do masy lodowej ma na celu stworzenie właściwej, miękkiej struktury oraz jest jednym z czynników powodujących, że lody nie są „zimne” na podniebieniu. Lody na bazie soków owocowych zwykle nie są napowietrzane przez co ich tekstura różni się od tych na bazie mleka i śmietanki.

W końcu przychodzi czas na formowanie lodów, czyli nadanie właściwego kształtu kostce lodowej. Odbywa się to w temperaturze ok. 5°C. Następnie lody są głęboko mrożone w tunelu hartowniczym w temperaturze ok. 37°C. Na koniec można pokryć

## Praktyczne wskazówki dla konsumentów

- ▶ Przed zakupem lodów w sklepie warto sprawdzić, czy witryna, zamrażarka jest prawidłowo zamknięta, i czy produkty nie są przechowywane powyżej poziomu, jaki dopuszcza producent (najczęściej poziom ten zaznaczony jest czerwoną linią).
- ▶ Produkty powinny być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż -18°C. Jeśli lody wydają się miękkie, nie należy ich kupować, a o nieprawidłowości należy koniecznie poinformować obsługę sklepu.
- ▶ Lody powinny się wybierać na samym końcu wizyty w sklepie – tak by jak najkrócej przebywały poza zamrażarką. Jeśli lody nie spożyjemy od razu, a zabieramy do domu, to najlepiej włożyć je do zamrażarki turystycznej lub torby termoizolacyjnej – w ten sposób będziemy mogli cieszyć się pełnią smaku lodów w domowym zaciszu. Po wejściu do domu lody należy w pierwszej kolejności przełożyć do zamrażarki. Najlepiej będą się czuły w jej środkowej części. Warto też pamiętać o tym, by unikać styku z drzwiczkami – nie będziemy wtedy narażać naszych lodowych przysmaków na wahania temperatury.
- ▶ Jeśli wyciągamy z zamrażarki pojemnik, by nabrać porcję lodów, to warto wiedzieć, że dokładne zamknięcie opakowania uszczelnia nas przed pojawieniem się kryształków lodu na powierzchni. Pamiętajmy, że nie wolno nadtopionych lodów zamrażać powtórnie – lepiej zjeść wszystko od razu.



## Przepisy na lody naszych babek

▶ **Aniela Owocowyńska, „Najnowsza kuchnia warszawska zawierająca przeszło 1200 przepisów różnych potraw”, 1913.** Kwartę śmietanki ugotować pomału z pół funtem cukru i laseczką wanilii. Zółek 10 ubić mocno w drugim rondlu i zalewać je ostrożnie gotującą śmietanką. Czynić to pomału, aby się zółka nie zwarzyły. Rondel postawić na wolnym ogniu i pilnować, aby się śmietanka nie zagotowała. Gdy się zacznie podnosić, zdjąć z ognia, przecedzić całą masę przez gęste sito. Po wystudzeniu wlać w maszynę od lodów. Kręcąc ją, przytrzymać lody drewnianą łyżką. Chcąc je podać, należy po przecedzeniu wpakować w formę, którą należy mocno zakryć i zapakować w lód na pół godziny. Chcąc wylać, należy włożyć formę do ciepłej wody.

▶ **Caroline Eleonore Grebitz, „Rządna gospodyni we względzie kuchni i spiżarni”, 1838.**

Tłucze się lód w kawalki, sypie się do cebra garść soli i tyle lodu, aby dno zakrył całkiem, wsadza się dobrze zamknięta puszką, osypie się dookoła lodem i solą, aby mocno stało, i wierzch lodu znów się sola potrzęsa. Teraz otwiera się puszką, wyciera się, nalewa się masa, zakłada się czysto wytarta nakrywka. Gdy puszką przejmie się mocno zimnem, obraca się prędko za pomocą rączki przez kwadrans, przez co lód oblegnie puszkę w postaci plewki. Wtenczas ociera się nakrywką puszką, zdejmie się lód łyżką z boków i ze dna, i przemiesza się dobrze z resztą masy, zakłada się znów na kilka minut nakrywką, i znów osad zeszkrobuje się z boków i ze dna, aby nieprzemarzał zbyt mocno.

lody czekoladą z dodatkami takich komponentów jak słupki migdałów, karmelizowane orzeszki arachidowe czy też liofilizowane truskawki. Zapakowane trafiają do lodziami i zamrażarek w sklepach.

Ciekawostką jest, że w przemyśle spożywczym do hartowania powierzchni masy lodowej w pewnych technologiach coraz częściej wykorzystywany jest ciekły azot. Pozwala to skrócić proces zamrażania, zmniejszając przy tym ilość defektów powstających na przykład w procesie pokrywania lodów czekoladą lub polewą sorbetową. Lody jak pianki

Od niedawna możemy też cieszyć nasze podniebienia oryginalnym smakiem lodów inspirowanych kulturowymi piankami Ptasia Mleczko®. Lody na rynek wprowadziła w 2018 roku firma E. Wedel, łącząc, że zachwyca wszystkich mi-

łośników znanych od 80 lat kulturowych słodczy. Lody na patyku odwzorowują słynną kostkę – tak jak w przypadku pianki, taki tutaj każdy amator obłupiania czekolady może postąpić podobnie. No i to, co poczujecie wstępnie, to oczywiście smak oryginalnej wędłowskiej czekolady!

Przypomnijmy, że Ptasia Mleczko® jest produkowane od 1936 r. Jego receptura została opracowana z inspiracji podróży Jana Wedla po Europie. Już wtedy Ptasia Mleczko® było innowacyjnym wyrobem o zaskakującym smaku, który szybko zaskarbił sobie uwielbienie Polaków i nieprzerwanie cieszy się nim do dziś.

Oprócz tego E. Wedel przygotowała dla swoich klientów i tych, którzy zechcą to grono poszerzyć, lody premium na patyku: Waniliowe, Czekoladowe, Truskawkowe, Karmelowe, oraz rodzinne opakowania lodów rodzinnych w czterech smakach: Kuszaca Wanilia, Obłędna Czekolada, Rajska Truskawka i Chrupki Karmel. Każdy więc znajdzie coś dla siebie.

▶ dokończenie ze str. 1

## Rekordowe spożycie

Jeśli dane GUS potwierdzą te prognozy, rok 2018 zdecydowanie przebiegnie wyniki rekordowego dotąd 2016, kiedy produkcja lodów w Polsce wyniosła 2,89 tys. hektolitrow, w porównaniu do 2,59 tys. hektolitrow w 2017 r. i 2,65 tys. hektolitrow w 2015 r. Dla porównania w 2014 r. było to 2,47 tys. hektolitrow, w 2013 produkcja lodów wyniosła 2,60 tys. hektolitrow, a w 2012 r. 2,48 tys. hektolitrow.

Należy jednak zaznaczyć, że GUS zbiera dane o produkcji wybranych wyrobów przemysłowych realizowanej przez jednostki, w których liczba pracujących wynosi 10 osób i więcej (wyroby gotowe i półfabrykaty ogółem przeznaczone na sprzedaż, jak również do dalszego przerobu wewnątrz przedsiębiorstwa, z surowca własnego i powierzchniowego).

W ocenie Pawła Wyrzykowskiego, eksperta ds. analiz sektorowych i rynków rolnych w Banku BNP Paribas, w latach 2016-2018 przychody branży produkującej lody wzrosły o 28 proc.

– Według danych PONT Info w 2018 r. przychody przedsiębiorstw (zatrudniających powyżej 9 osób) branży produkującej lody w przeliczeniu na jedną firmę zwiększyły się o 7,7 proc., podczas gdy koszty działalności wzrosły o 5,5 proc. – wyjaśnia Paweł Wyrzykowski.

## W czołówce eksporterów

Ubiegły rok był też najprawdopodobniej bardzo dobry, jeśli chodzi o eksport mrożonych słodkości. Tylko w ciągu pierwszych pięciu miesięcy 2018 r. Polska wyeksportowała lody o wartości 71 mln EUR, czyli aż o 35 proc. więcej niż w analogicznym okresie ubiegłego roku, gdy wartość eksportu w całym roku wyniosła 112 mln EUR. Oznacza to, że już do maja 2018 r. sprzedaliśmy za granicę tyle, ile w 2017 r. do sierpnia. 97 proc. lodów trafia na rynek unijny. Na pierwszym miejscu wśród odbiorców plasują się Niemcy – w ciągu pięciu miesięcy 2018 r. sprowadzili z Polski lody warte 60,8 mln zł (w całym ub.r. ich zakupy wyniosły 144,9 mln zł). Druga jest Francja, która w tym roku zwiększyła import o 55 proc., do 19,3 mln zł (eksport do tego kraju w ub.r. sięgnął 32,9 mln zł).

Tutaj jednak też zachodzą zmiany. W smakach polskich lodów coraz chętniej gustują Chorwaci – w 2018 r. na tamtejszy rynek trafiło czterdzieści razy więcej lodów niż rok wcześniej. Znacznie wzrosł też eksport do Danii – do maja 2018 r. o 189 proc., na Węgry o 29 proc., do Rumunii o 25 proc. Do wyjątków należą Czechy, nasi sąsiedzi kupili 16 proc. mniej lodów niż jeszcze rok wcześniej.

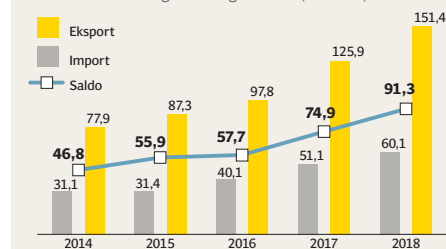
Jak zaznacza Paweł Wyrzykowski, w ostatnich latach obserwujemy systematyczny wzrost eksportu lodów z Polski. W 2018 r. wartość ich sprzedaży zagranicznej wyniosła 151,4 mln EUR i była o 20 proc. wyższa niż przed



▶ **IMPONUJĄCY WYNIK:** Od marca 2018 do lutego 2019 r. sprzedaż lodów przekroczyła granicę 2,5 mld zł, co oznacza wzrost o 23,9 proc. w stosunku do analogicznego okresu rok wcześniej – podkreśla Przemysław Maciejewski, ekspert Nielsen Polska. [FOT. ARC]

## Polskie lody na świecie

▶ Wartość handlu zagranicznego lodami (mln EUR)



▶ TOP odbiorcy z Polski (w 2018 r., w mln EUR) wartość ogółem w proc.

Państwo	Wartość (mln EUR)	Procent (%)
Niemcy	43,1	28,5
Węgry	13,8	9,1
Czechy	12,2	8,0
Francja	10,3	6,8
Litwa	9,8	6,5
Rumunia	9,1	6,0
Dania	8,4	5,6
Wielka Brytania	8,0	5,3

▶ TOP unijni eksporterzy (w 2018 r., w mln EUR)

Państwo	Wartość (mln EUR)
Francja	485
Niemcy	444
Belgia	355
Holandia	276
Włochy	247
Polska	151

Źródło: BNP Paribas

rokiem i o 73 proc. wyższa niż w 2015 r. W 2018 r. Polska była szóstym największym eksporterem lodów w UE.

## Kto sprzedaje najwięcej?

Jak będzie w tym roku? Eksperti rynku są skłonni przypuszczać, że jeszcze lepiej. Jest koniec kwietnia, a my już mamy do czynienia z temperaturami w granicach 22-29 stopni. Początek zeszłorocznego sezonu lodowego zakończył detalistów – nie byli oni

przygotowani na kwietniowe upały. W tym roku już takiego błędu nie popełnią i do majówki porządnie się przgotują, zapelniając sklepowe lodówki po brzegi. Oczywiście o ile na fale zamówień pozytywnie odpowiedzą producenci i dystrybutorzy. Globalne ocieplenie powoduje przesunięcie pór roku, więc można się spodziewać, że lata będą rozpoczynały się wcześniej oraz będą coraz cieplejsze, a co za tym idzie – wydłużą się tzw. wysoki sezon na lody.

# Sprzyjający klimat dla producentów lodów

Rozmowa z Maciejem Hermanem, dyrektorem zarządzającym LOTTE Wedel

**Globalne ocieplenie powoduje, że w Polsce sprzedaje się coraz więcej lodów. Prognozy mówią o wzroście ich rynku o 4 proc. rocznie, ale patrząc na ubiegłoroczne wyniki sprzedaży, można prognozować, że będzie on większy. Jak może wyglądać rok 2019 pod względem spożycia lodów?**

**Maciej Herman, dyrektor zarządzający LOTTE Wedel:** Wraz ze wzrostem temperatur rośnie spożycie lodów na całym świecie, także w Polsce. W ciągu ostatnich kilku lat średnio o 8 proc. wartościowo. Wszystko wskazuje na to, że będzie ono jeszcze wyższe, biorąc pod uwagę świetny zeszłoroczny wynik branży lodowej oraz aktywności producentów prześcigających się we wprowadzaniu nowości. Co ciekawe, firmy niezwiązane na co dzień z tą kategorią decydują się także na wykorzystanie jej potencjału (np. Hortex, Maspex czy Wawel).

My również w ubiegłym sezonie letnim zaskoczyliśmy konsumentów lodową odsłoną naszych kultowych pianek Ptasia Mleczko® i krok ten okazał się dla nas tak owocny, że zdecydowaliśmy się znacząco rozszerzyć portfolio, wprowadzając do niego w tym roku kolejne produkty.

**Jakie niespodzianki dla amatorów lodów szykuje na ten sezon E. Wedel?**

Nasza lodowa oferta na rok 2019 obejmuje zarówno lody na patyku, jak i w kubkach. Do linii wedlowskich „impulsów” należą lody Ptasia Mleczko® (do wariantu waniliowego, który zaskarbił sobie

sympatię Polaków minionego lata, dołączyły czekoladowy i truskawkowy) oraz całkowicie nowa linia lodów premium. Poza kompozycją kremowego wnętrza i wedlowskiej czekolady wyróżniają się one oryginalnymi i naturalnymi dodatkami, takimi jak kawałki migdałów, truskawek czy słone karmelizowane orzechy. Całość oferty uzupełniają opakowania lodów rodzinnych w czterech smakach: Kusząca Vanilia, Obłędna Czekolada, Rajską Truskawką, Chrupki Karmel. Każdy z nich jest połączeniem zawirowanej masy lodowej i oryginalnych dodatków, takich jak sos karmelowy czy czekoladowe dropsy. Wedlowskie lody, tak jak wszystkie nasze produkty, spełniają kryterium najwyższej jakości i norm bezpieczeństwa na każdym etapie produkcji. Odpowiadamy nimi na preferencje smakowe Polaków, którzy mimo otwartości na nowości wciąż najczęściej wybierają warianty tradycyjne, jak czekolada, wanilia czy truskawka.

**Czym charakteryzuje się polski rynek lodów?**

W Polsce w przewadze są lody impulsowe, do których zaliczamy patyki i rożki. To trochę odmienny podział rynku w porównaniu z innymi krajami rozwiniętymi, na których dominują formaty rodzinne. Tym, co jeszcze odróżnia nas od krajów zachodnich, jest nietraktowanie lodów powszechnie jako deseru, ponieważ u nas w ten sposób wciąż postrzegają się przede wszystkim ciasta i wypieki. Przewidujemy jednak, że trend ten będzie się stopniowo zmieniał na korzyść lodów, któ-

re coraz częściej serwowane będą po rodzinnym obiedzie czy jako poczęstunek dla gości. Jeżeli chodzi o to, jak kupujemy lody, to przede wszystkim robimy to pod wpływem chwili (impulsowo), najczęściej blisko domu. Produkty te nie znajdują się zazwyczaj na liście podczas robienia dużych zakupów weekendowych. Podobnie jak w przypadku innych słodczych lody częściej kupują kobiety.

**Jesteśmy tradycjonalistami, jeśli chodzi o wybór smaków, czy poszukujemy nowości?**

Polski konsument, tak jak w przypadku wszystkich słodczych, sięgając po lody, poszukuje nowości i chce być wciąż zaskakiwany. Nie przywiązuje się do konkretnych marek, bardziej stawia na wyjątkowy smak i zaskakujące dodatki. Liczy się również prosty skład i wysoka jakość, ponieważ ze względu na sezonowość tej kategorii na mroźne przyjemności pozwalamy sobie tylko w określonym czasie w roku.

Zmianą, jaką możemy zaobserwować, jest zwrócenie się w kierunku półki premium – Polacy są gotowi zapłacić więcej za produkty wyróżniające się wysoką jakością czy oryginalnym designem opakowania. Należy podkreślić, że „premierność” w przypadku lodów buduje się przede wszystkim poprzez zawartość nieoczywistych składników, takich jak słony karmel, a także przez wysoką jakość tzw. bazy lodowej (zawierającej na przykład więcej procent śmietanki). Ambicją dużych producentów jest przenoszenie smaków oraz jakości lodów rzemieślniczych

do opakowań i formatów mas-smarketowych. Producenci szukają dla siebie niszy poprzez coraz nowsze propozycje jak lody wegańskie czy bez laktozy, które także zyskują popularność.

**Czy przewidują Państwo sprzedaż lodów poza naszym rodzimym rynkiem? Czy możemy sprzedawać za granicę jeszcze więcej lodowych wyrobów?**

Analizując dynamiczny rozwój kategorii lodów na świecie, nie sposób nie myśleć o ich ekspansji na rynki zagraniczne – co ciekawe, eksport lodów w Polsce rośnie nawet szybciej niż spożycie na naszym rodzimym rynku. Słodycze Wedla można obecnie znaleźć w ponad 60 krajach na całym świecie, 10 proc. naszej rocznej produkcji przeznaczamy na eksport, dlatego mając takie doświadczenie w tym obszarze, nie wykluczamy sprzedaży wedlowskich lodów za granicę jako kierunku rozwoju w dalszej przyszłości.

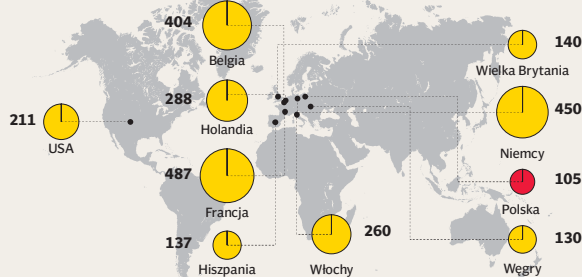
” Wraz ze wzrostem temperatur rośnie spożycie lodów na całym świecie, także w Polsce. W ciągu ostatnich kilku lat średnio o 8 proc. wartościowo.

► **Maciej Herman**  
dyrektor zarządzający  
LOTTE Wedel



## Najwięksi eksporterzy lodów na świecie

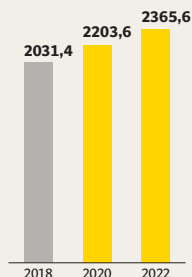
► w mln USD



\*najnowsze dostępne dane za 2017 r. Źródło: UN Comtrade

## Wartość rynku lodów

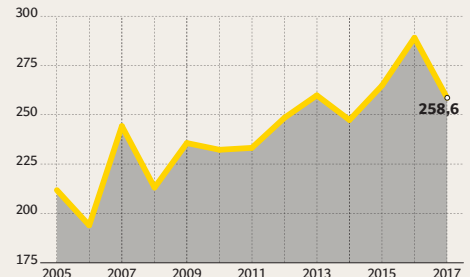
► w mln zł



Źródło: Euromonitor

## Produkcja lodów w Polsce

► w mln litrów



Źródło: BGI BNP Paribas