

Co zrobiliśmy?

Zwiększyliśmy ilość warzyw, owoców, orzechów i nasion w naszych produktach

Owoce i warzywa pełnią bardzo ważną rolę w żywieniu człowieka. Są źródłem wielu składników odżywczych, m.in. potasu, błonnika pokarmowego, kwasu foliowego, witaminy A i witaminy C. **W 2020 r. poszerzyliśmy nasz asortyment Foodini - płynnych, naturalnych, w 100% roślinnych przekąsek - o warianty zawierające zboża, nasiona i białka roślinne.** W produkcji, zarówno Foodini, soków Wycisk, jak i shotów SI! **stosujemy innowacyjną technologię HPP** (ang. High Pressure Processing). Zastępująca pasteryzację technologia gwarantuje, że naturalne składniki zachowują swoje wartości odżywcze, bogactwo witamin oraz naturalny i świeży smak.

Zapewniliśmy szeroki wybór odżywczych i funkcjonalnych produktów

W czasie pandemii wiele osób zmieniło sposób życia, pracy i robienia zakupów. Z dnia na dzień zdrowie, odporność i higiena stały się priorytetem, a zapotrzebowanie na produkty wspierające dobrą kondycję wzrosło. **Odpowiedzią na te potrzeby stała się nowa linia shotów SI!**

SI! to intensywne shoty sokowe zamknięte w małych (110 ml) butelkach. Dzięki technologii HPP produkt zachowuje wartości odżywcze i nie potrzebuje konserwantów czy innych dodatków. Butelki pochodzą w 100% z recyklingu. W naszej ofercie dostępne są shoty SI! z miliardem żywych kultur bakterii *Bacillus Coagulans* - dodatkowo wzbogacone octem jabłkowym, czy shot SI! Odporność na bazie imbiru oraz shot SI! Metabolizm posiadający w swoim składzie pieprz cayenne oraz kurkumę.

Zdecydowaliśmy się również rozpocząć wielofazowy proces redukcji ilości soli w produktach marek własnych, zastępując ją odpowiednimi, naturalnymi przyprawami, tak by klienci nie poczuli różnicy w smaku. Doskonałym przykładem naszych działań może być obniżenie o ponad 50% zawartości soli w zupie ogórkowej Szamamm.

Do pogorszenia stanu zdrowia Polaków przyczynia się również nadmierne spożycie cukru. Wiedząc, jak często młodzi ludzie sięgają po nasze napoje, sukcesywnie od 2019 obniżamy w nich zawartość cukru. Płynne przekąski Foodini oraz soki Wycisk nie mają w swoim składzie dodanego cukru.

Wprowadziliśmy roślinne zamienniki mięsa i nabiału

Ponad 45 % Polaków deklaruje, że nie je w ogóle lub stara się ograniczać jedzenie mięsa.⁹ Z uwagi na skalę naszej działalności - bliskość i dostępność zarówno w aglomeracjach, jak i małych miejscowościach - jesteśmy firmą, która demokratyzuje roślinne zamienniki produktów zwierzęcych udostępniając je również tam, gdzie wcześniej nie było to możliwe. Wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom klientów, którzy ograniczają lub eliminują produkty zwierzęce ze swojej diety. W 2020 wprowadziliśmy do sprzedaży m.in. desery AveVege firmy Bakoma, bezmleczne plastry Violife, przekąski Veggo, beźmięsne klopsiki i burgery Dobra Kaloria oraz ciepłe i szybkie przekąski dostępne tylko w Żabce - hot doga bez mięsa i roślinnego burgera Wegger.



Uprościliśmy listę składników

Zgodnie ze strategią zmniejszamy zawartość składników, które mogą niekorzystnie wpływać na zdrowie. Nasz zespół Research & Innovations nieustannie bada trendy, poszukuje nowych smaków i rozwiązań, wykorzystując dostępne technologie oraz know-how. Nowe marki i produkty projektowane są wg zasad ograniczających ilość stosowanych dodatków:

- **Szamamm** to gotowe dania na każdą okazję, głód i kulinarną zachciankę. Wszystkie warianty dań pozbawione są substancji konserwujących. Dostępne są także specjalnie oznaczone warianty beźmięsne.
- **Haps** to przekąski na raz, idealne na nagłą potrzebę chrupania i przegryzania. Cały asortyment Hapsa wyprodukowany jest bez dodatku oleju palmowego, barwników, syntetycznych słodzików, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów.
- **Dobra Karma** to lekkie dania lunchowe i przekąski, które nie zawierają w swoim składzie substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku, substancji słodzących oraz barwników.
- **Le'Frog** to marka świeżych dań lunchowych, wprowadzona do sprzedaży w 2020 roku. Od momentu ich przygotowania do znalezienia się na półce mija zawsze mniej niż 24 godziny. Propozycje kulinarne Le'Frog to precyzyjnie skomponowane, często autorskie dania restauracyjnych szefów kuchni.

DOBRA PRAKTYKA



Roślinne burgery dla każdego

Wprowadzony do oferty w październiku 2020 r. **burger Wegger**, którego „kotlety” powstały z soi bez GMO, przebojem zdobył podniebienia naszych klientów. Wyjątkowy smak Weggera z Żabki gwarantują doskonałe składniki - wysokiej jakości bułka pszenna z nasionami sezamu, złociste Jak Nuggetsy od The Vegetarian Butcher, przypominające smakiem i strukturą mięso z kurczaka, przygotowane z niemodyfikowanej genetycznie soi, plastry wegańskie Bez deka mleka o smaku Goudy, sos wegański na bazie wegańskiego majonezu z odrobiną ketchupu i ostrego sosu paprykowego sriracha oraz dodatki - marynowana papryka i ogórek. Weggera można kupić w wersji na ciepło lub podgrzać go w domu. Wegger zdobył II miejsce w plebiscycie RoślinnieJemy w kategorii najlepszy produkt roślinny.



⁹ Grupa IQS, <https://grupaiqs.pl/pl/raporty/fleksitarianie>