

Większy wybór produktów dla wegetarian. Lech rozszerza ofertę

Coraz więcej rodzimych producentów żywności stawia również na produkty wegetariańskie i wege. Do takich należy białostocka firma Lech-Garmażeria Staropolska, która sukcesywnie rozszerza swoją ofertę w tym segmencie.

Według danych GUS statystyczny Polak zjada w ciągu roku ok. 70 kg mięsa. Jednak rośnie również liczba osób świadomie rezygnujących w swojej diecie z produktów mięsnych: według najnowszych badań - wegetarian jest obecnie ok. 8 proc., a wegan – 7 proc. Rośnie też odsetek tzw. fleksitarian, czyli osób, które ograniczają spożycie mięsa i jego przetworów, ale nie eliminują go z diety całkowicie. Zmieniające się gusta konsumentów, wymuszają zmiany w handlu i gastronomii.

Białostocka firma Lech - Garmażeria Staropolska ma od lat w swojej ofercie produkty wegetariańskie, a także spory segment produktów półmięsnych, rybnych oraz warzywnych. I systematycznie go rozszerza – ostatnio na sklepowych półkach firmy Lech pojawiły się kotlety z marchewki i soczewicy.

- Szczególnie chwalone przez naszych konsumentów są kotlety marchewkowe, które postanowiliśmy na stałe pozostawić w naszej ofercie – zapowiada Adam Zwolan, członek zarządu Lech – Garmażeria Staropolska. – Obserwujemy stale rosnącą liczbę osób zainteresowanych produktami wegetariańskimi i - mimo, że specjalizujemy się w produkcji tradycyjnych wędlin i dań garmażeryjnych – staramy się dostosować naszą ofertę do różnych potrzeb naszych klientów.

Na rynku znane są już wegetariańskie pasztety firmy Lech – m.in. sojowy, z selera, soczewicy i z dynią. Ze względu na łatwość przygotowania, dużym zainteresowaniem konsumentów cieszą się też gotowe bezmięsne dania takie, jak pierogi ze szpinakiem, kiszka chińska z farszem warzywnym, naleśniki ze szpinakiem i z serem, „koperty” warzywne z ciasta francuskiego, a także produkty ziemniaczane - babka i kiszka domowa. Firma dba też o zróżnicowaną ofertę w ramach swojej działalności cateringowej, realizowanej przez Lech – Gościnny Dom.

- W tego typu zamówieniach coraz częściej pojawiają się prośby o półmiski z daniami wegetariańskimi – to zjawisko, które wcześniej nie występowało – dodaje Adam Zwolan.

Wraz ze wzrostem zainteresowania dietą ograniczającą spożycie mięsa, rośnie świadomość żywieniowa konsumentów, którzy chcą wiedzieć, co kupują i co jedzą. Lech - Garmażeria Staropolska jako pierwsza firma na Podlasiu zrezygnowała z glutaminianu sodu przy produkcji swoich wyrobów; ma też w swojej ofercie linię „Kolekcja natura”.

- Cała filozofia firmy polega na wytwarzaniu żywności z jak najmniejszą ilością substancji dodatkowych - naszym celem jest produkcja wyrobów jak najbardziej naturalnych – mówi Adam Zwolan. - Często staramy się natomiast wzbogacić nasze produkty o dodatki prozdrowotne, takie jak inulina czy kwasy omega-3, które korzystnie wpływają na funkcjonowanie organizmu.

