

# Paczka bez konserwantów

**W dobie supermarketowych półek uginających się od wysoko przetworzonej żywności coraz większą popularność zaczął zyskiwać zupełnie inny trend – naturalne produkty od lokalnych rolników i małych producentów. Konsumenci, coraz bardziej świadomi, chcą wiedzieć, skąd pochodzą kupowane przez nich produkty, i zależy im na tym, aby była to żywność świeża i w jak najmniejszym stopniu modyfikowana. Ponadto coraz bardziej zabiegani chętnie korzystają z gotowych rozwiązań ułatwiających znajdowanie żywności zdrowej i smacznej. Aby sprostać tym wymaganiom, powstają inicjatywy takie jak Smakuj Lokalnie, pomagające lokalnym producentom trafić do konsumentów z całej Polski, a wybrednym smakoszom znaleźć produkty spełniające ich oczekiwania.**

Inicjatorami Smakuj Lokalnie są Filip Doliński i Marcin Maj, którzy dużo podróżują po Polsce i są przekonani, że najlepiej ją poznawać poprzez lokalne potrawy. Ponieważ informacje na temat takich produktów były rozproszone i nie zawsze łatwo dostępne, niecałe dwa lata temu Doliński i Maj założyli portal <Smakujlokalnie.pl>, który ma być bazą informacji na temat lokalnych produktów z całego kraju. Producenci mogą założyć na nim swój profil i w ten sposób

promować własną ofertę wśród konsumentów. Baza producentów szybko zaczęła się powiększać, obecnie jest ich dwustu. Z biegiem czasu właściciele portalu doszli do wniosku, że warto ułatwić jego użytkownikom zakup wybranych przez nich najlepszych produktów. Tak powstał sklep Smakuj Lokalnie, w którym w sprzedaży znalazło się kilkanaście słoikowych produktów małych producentów. „Podczas prac nad portalem weszliśmy w środowisko producentów,

zyskaliśmy ich zaufanie, poznaliśmy oferowane produkty. Staliśmy się patronem medialnym różnych targów dla branży ekologicznej – w Łodzi, Wrocławiu, Bielsku-Białej, Tychach, Zielonej Górze, Warszawie, a nawet w Pradze. Zaczęliśmy się orientować, kto jest dobry, a od kogo lepiej nie kupować. Pomyśleliśmy, że skoro mamy już dość szeroką wiedzę, możemy zacząć sprzedawać pod własną marką produkty delikatesowe w słoikach, bez konserwantów” – wyjaśnia Filip Doliński. Pomysł ten na życzenie klientów jeszcze się rozwinął. Firma zaczęła sprzedawać gotowe paczki świeżych produktów, które teraz są dla niej priorytetem. Idea nabiera coraz większego rozpędu i zaczyna wykraczać poza granice rodzimej dla założycieli portalu Łodzi, choć na razie najłatwiejszy dostęp do paczek mają mieszkańcy właśnie tego miasta i okolic – to dla nich Smakuj Lokalnie znalazło sześć punktów, w których można odbierać zamówienia. Paczki trafiają jednak także do Wrocławia. „Idea jest taka, żeby klienci składali zamówienia do środy do godziny 12, a odbierali je w wyznaczonych punktach w piątek. Jest to bardzo wygodne, ponieważ zamawiający nie musi się martwić o zakupy na weekend, a skomponowany przez nas zestaw wystarcza dla całej rodziny przynajmniej na kilka dni. Najważniejsze jest to, że takich produktów nie znajdzie się w supermarkecie. Ludzie są teraz bardziej świadomi tego, co spożywają, coraz więcej się o tym mówi, każdy chce dobrze zjeść, dlatego nasz pomysł spotkał się z pozytywnym odbiorem”. Wszystko, co można znaleźć w paczkach, pochodzi od małych firm lokalnych, które według Filipa Dolińskiego mają tę przewagę nad dużymi firmami, że można bez problemów dodzwonić się do ich właścicieli, porozmawiać z nimi i dowiedzieć się, z czego są zrobione ich wyroby.

Smakuj Lokalnie oferuje klientom paczkę małą i dużą, a od niedawna także delikatesową. Produkty w paczkach zmieniają się co tydzień, pochodzą od różnych producentów i rolników i – jak zapewniają pomysłodawcy przedsięwzięcia – wszystkie są wysokiej jakości. „Wyroby przywozimy z całej Polski, gdyż mamy wielu zaufanych producentów. Na przykład produkty z gęsiny dostarczamy głównie z Pomorza, bo naszym zdaniem są one najlepsze, ale godnych zaufania serowarni jest już około czterdziestu, dlatego sery w naszych paczkach pochodzą z różnych stron kraju”. Paczka mała to produkty podstawowej potrzeby: chleb, jaja wiejskie, mleko, pasztecik, twarożek, warzywa i masło oraz deser do wyboru: plaster miodu bądź ręcznie robione ciasto. Paczka duża cieszy się największą popularnością, a znaleźć w niej można te same podstawowe produkty co w paczce małej oraz cztery lub pięć wyrobów dodatkowych takich jak wędliny, sery z serowarni zagrodowych, dania gotowe. Paczka delikatesowa została wprowadzona do sprzedaży niedawno, ale szybko znalazła swoich zwolenników, którzy znajdują w niej produkty z paczki dużej oraz dodatkowe wyroby delikatesowe. Dociekliwi znajdują na produktach etykiety, z których mogą się dowiedzieć, jakie składniki zawiera dany wyrób. Ich spis wygląda zupełnie inaczej niż na opakowaniach produktów z supermarketów. „W wypadku naturalnej żywności chodzi o to, aby składników było jak najmniej. Na przykład

„**Jeśli się je produkty naturalne chociaż dwa miesiące, to później już da się wyczuć chemię w produktach ze sklepu**”

twarożek powinien się składać z niepasteryzowanego mleka krowiego, kultur bakterii, podpuszczki, ewentualnie soli, a nie z całej tablicy Mendelejewa. Żeby naprawdę wiedzieć, co kupujemy w markecie, musimy przestudiować rozwinięty opis każdego wyrobu, a do tego ciężko jest w nich znaleźć coś naturalnego. My chcemy ułatwić konsumentom zakupy i dotarcie do zdrowych produktów. Z doświadczenia wiem, że jeśli się je produkty naturalne chociaż dwa miesiące, to później już da się wyczuć chemię w produktach ze sklepu”. Smakuj Lokalnie zaczęło też działać na rzecz uświadamiania konsumentów i wraz z Jagiellońskim Instytutem Żywności oraz fundacją „Czytaj skład” prowadzi kampanię wyjaśniającą, dlaczego istotne jest czytanie etykiet na produktach, i podpowiadającą, co warto kupować, a czego lepiej unikać.

W planach są również paczki spersonalizowane – na przykład skierowane do wegan czy wegetarian, ale najpierw wegańskie produkty trafią do sklepu Smakuj Lokalnie. Dodatkowo niebawem możliwe będą degustacje produktów sprzedawanych w paczkach w punktach odbioru. To wszystko ma doprowadzić do zwiększenia sprzedaży w Łodzi i Wrocławiu. Jak podsumowuje Filip Doliński: „chodzą o zapewnienie młodym ludziom wygody w kupowaniu naturalnych zdrowych produktów. Dzięki Smakuj Lokalnie nie muszą już chodzić na zakupy, wystarczy, że odbiorą paczkę, a mają zapewnione dobre, świeże jedzenie na kilka dni”.

Smakuj Lokalnie nie boi się konkurencji, gdyż znalazło sposób na zainteresowanie konsumentów swoją ofertą: „Tym, co nas odróżnia od firm konkurencyjnych, jest to, że nie nastawiamy się na certyfikowane produkty ekologiczne, bardziej interesuje nas dobry smak, chcemy zapewnić klientowi naturalne, zdrowe produkty. Nie jesteśmy internetowym targowiskiem ze zdrową żywnością, sprzedajemy gotowe rozwiązanie zastępujące weekendowe zakupy w postaci zestawów produktów bardzo wysokiej jakości”.

W zalewie masowo produkowanej żywności z pewnością warto zainteresować się mniejszymi producentami, dla których dostarczenie konsumentowi naprawdę smacznych i wysokiej jakości wyrobów to często kwestia być albo nie być. Warto też wczytywać się w etykiety i być świadomym konsumentem w czasach, kiedy wybór w sklepie jest coraz trudniejszy. Kosztowanie lokalnych smaków może przy okazji stać się ciekawą przygodą. ■