

LIDERZY KATEGORII / PEWNY ZYSK / CO WYBRAĆ?

Poradnik Detalisty

Grillowe ABC

Sezon na GRILLA

tuż, tuż!

Standardowo pod koniec kwietnia rozpoczyna się sezon grillowy w Polsce. Aż do końca lata, a czasem i do końca września, jeśli pozwoli pogoda. Polacy spotykają się na grillu pod chmurką – czy to we własnych ogródkach, czy w miejscach publicznych do tego przeznaczonych.

Trudno wyobrazić sobie grilla bez kiełbaski, szaszłyków z kurczaka, steków, a także dodatków jak ketchup, musztarda, sałatki, owocowe koktajle. Nieodzownym dodatkiem do posiłków podczas spotkań grillowych jest piwo. Coraz większym powodzeniem, obok tradycyjnego lagera i mocniejszego ciemnego piwa, cieszą się miksy z lemoniadą czy sokami owocowymi oraz piwa 0%.

Wyżyny swojej popularności zdobywają potrawy wegańskie oraz wegetariańskie, dlatego coraz częściej na ruszcie lądują warzywa oraz owoce. Wegetariański grill może być bardzo kolorowy, różnorodny, pyszny, a przede wszystkim – zdrowy i ekologiczny.

Jeśli mowa o ekologii: w wyniku dyrektywy Unii Europejskiej w tym roku mają zostać wycofane plastikowe, jednorazowe opakowania i sztucce. Warto już teraz zadbać o przygotowanie swojego sklepu i uzupełnienie go w produkty spełniające oczekiwania – wielorazowego użytku.

Gdy przychodzi sezon grillowy konsumenci często wpadają do sklepów małaformatowych, by uzupełnić braki. To do nich przychodzą po brykiet czy grillowe tacki, piwo, kiełbaski, paluszki, ketchup, gdy zabraknie ich w trakcie imprezy pod chmurką.

Sprostaj oczekiwaniom Klientów – przygotuj sklep na zbliżający się sezon, zaopatrując go we wszystkie niezbędne towary i właściwie je eksponując.



WEGETARIAŃSKI GRILL?

Czemu nie!

Kto powiedział, że jak grill, to tylko mięsny! Można przygotować bardzo aromatyczne i pyszne potrawy z grilla, korzystając z bogactwa warzyw i owoców. Na grilla proponuj klientom warzywa i owoce dojrzałe i świeże, ale nie przejrzałe. Co się nadaje? Szczególnie dobrze smakują:

- cukinie i bakłażany,
- cebula i papryka,
- pieczarki i boczniki,
- kolby kukurydzy,
- dynia, bataty,
- ananasy, brzoskwinie,
- melony, papaja, jabłka.

Pamiętaj!

Warzywa i owoce warto marynować przed grillowaniem, dlatego miej w asortymencie odpowiednie do tego składniki np. oliwę, czosnek, kardamon, goździki, curry, imbir, sok z cytryny, sos sojowy, syrop klonowy, miód.

Czy wiesz, że...

Według raportu Pyszne.pl wegetarianizm i weganizm jest najsilniejszym trendem żywieniowym Polaków ostatniej dekady. Obecnie deklaruje je już 9% respondentów, przy czym dwa razy więcej w grupie wiekowej 18-24 i wśród mieszkańców dużych miast.

WARZYWNE SAŁATKI NA GRILLA

WARZYWA SPRAWDZĄ SIĘ NIE TYLKO NA RUSZCIE, ALE TEŻ W SAŁATKACH – IDEALNYM DODATKU DO GRILLOWANEGO MIĘSA. POSTAW NA KLASYKĘ:

- Sałatka z sosem Cezar.
Składniki: sałata lodowa, rukola, awokado, pomidorki koktajlowe, grzanki. Sos: musztarda, sok z cytryny, olej rzepakowy, ząbek czosnku, sos worcestershire, pieprz.
- Sałatka nicejska.
Składniki: sałata lodowa, ogórek, cebula, rzodkiewka, natka pietruszki. Sos: oliwa z oliwek z sokiem z cytryny, sól, pieprz.
- Sałatka grecka
Składniki: sałata, pomidory, ogórek, oliwki, ser feta. Sos: oliwa z oliwek z octem winnym, pieprzem, koperkiem, bazylią.



PROMUJMY

zdrowy szpinak!

SZPINAK TO PRZEPYSZNE ZIELONE WARZYWO, KTÓRE, CHOĆ DOSTARCZA ZNIKOMĄ ILOŚĆ KALORII, JEST PRAWDZIWA BOMBĄ WARTOŚCI ODŻYWCZYCH. ZNIENAWIDZONY NIE TYLKO PRZEZ DZIECI, DZIŚ POWRACA NA SALONY, GDZIE KRÓLUJE NIE TYLKO JAKO MODNY SKŁADNIK OBIADOWYCH DAŃ CZY PRZEKĄSEK ALE RÓWNIEŻ WSPOMAGACZ ODCHUDZANIA.



SZPINAK
PRIMA VEGA

W Polsce szpinak uprawiany był co najmniej od końca XVII wieku. Szpinak to roślina z rodziny szarłatowatych, której najpopularniejszym gatunkiem jest szpinak warzywny to właśnie jego znamy i jadamy najczęściej.

Swój intensywny zielony kolor roślina zawdzięcza obecności dużych ilości chlorofilu. Jest również źródłem karotenoidów. Dostarcza nam on także błonnika potrzebnego do prawidłowego funkcjonowania układu trawiennego.

Jedzenie szpinaku jest rekomendowane osobom odchudzającym się. Jest on warzywem niskokalorycznym – w 100 g zawiera jedynie 23 kcal. Dodatkowo jest bogaty w błonnik, który zapewnia nam uczucie sytości. Dodatkowym argumentem przemawiającym za wyborem szpinaku jest fakt, że zawiera on tylakoidy (są to substancje, które dodatkowo przedłużają uczucie sytości). Dzięki ich zawartości czujemy się najedzeni nawet przez dwie godziny po spożyciu posiłku.

Należy mieć świadomość, że szpinak zawiera kwas szczawiowy, który przyczynia się do powstawania kamieni nerkowych. Dla osób zdrowych nie jest on groźny (oczywiście pod warunkiem, że nie będą spożywały szpinaku w ogromnych ilościach). Powinny go natomiast wykluczyć z diety osoby chore na kamicę nerkową.

JAKI SOS DO SAŁATEK?

Tzatziki vs Winegret

Dwa klasyczne sosy sałatkowe – jeden bardziej łagodny, drugi lekko czosnkowy. Świetnie nadają się do licznych rodzajów sałatek.

- **Sos tzatziki**

Składniki: 200 g jogurtu naturalnego typ grecki Mleczna Zagroda, 150 g świeżych ogórków, 2 ząbki czosnku, garść posiekanego koperku, łyżka oliwy z oliwek, szczypta soli i pieprzu.

Wykonanie: Obierz ogórki i zetrzyj je na tarce o dużych oczkach. Osól i odstaw na kwadrans, następnie wyciśnij z nich sok. Dodaj do nich jogurt, czosnek przeciśnięty przez praskę, oliwę i posiekany koperek. Dopraw solą i pieprzem. Odstaw na pół godziny do lodówki.



JOGURT NATURALNY TYP GRECKI

400G, MLECZNA ZAGRODA

- **Sos winegret**

Składniki: 1 łyżka soku z cytryny lub 2 łyżeczki octu winnego, 4 łyżki oleju rzepakowego Niezbędny, szczypta świeżo zmielonego pieprzu i soli morskiej. Wykonanie: Zmieszaj wszystko w miseczce.



OLEJ RZEPAKOWY

1L, NIEZBĘDNY

garść inspiracji:

Warzywa konserwowe do sałatki

Sałatka makaronowa z warzyw konserwowych

- makaron penne durum Sarita,
- ogórki konserwowe Słoneczny Ogród,
- papryka konserwowa Słoneczny Ogród,
- kukurydza z puszki Słoneczny Ogród,
- suszone pomidory Słoneczny Ogród,
- marynowane pieczarki Słoneczny Ogród,
- natka pietruszki,
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, papryka wędzona.

Przygotowanie:

- Ugotuj makaron al dente.
- Pokrój paprykę, pieczarki, suszone pomidory i podsmaż chwilę na oleju z pomidorów.
- Zmieszaj warzywa z makaronem, dodaj pokrojone ogórki, kukurydzę.
- Dopraw przyprawami, dodaj posiekaną natkę pietruszki i wymieszaj.



PIECZARKI

280 G, SŁONECZNY OGRÓD



POMIDORY

280 G, SŁONECZNY OGRÓD



Ważne!

Miękkie warzywa i owoce grilluj około 4 minuty, a twardsze maksymalnie 10 minut. **Ułóż je na tacce aluminiowej, owiń folią aluminiową lub połóż na ruszcie.**



PYSZNE PRZEKĄSKI



NOWOŚĆ

ACTIVIA
70% ODPORNOŚCI
POCHODZI Z JELIT.
WZMOCNIJ JE

Teraz w nowym smaku
- owoce leśne i zboża

*Aktywa zawiera wapń pomagający w prawidłowym funkcjonowaniu enzymów trawiennych.
Ważna jest różnorodność i zbilansowana dieta oraz zdrowy styl życia.

**WYGRAJ
IPHONE**
CO TYDZIEŃ



KUP ALE PITNY!



ZAREJESTRUJ KOD NA WWW



SPRAWDŹ, CZY WYGRAŁEŚ!

Promocja trwa od 15.01-04.07.2021 r. Regulamin znajdziesz na www.alepitny.pl



Nowość!
Ale Pitny
o smaku kawy!

Rodzina produktów
Ale Pitny powiększa się
o pyszne połączenie produktu
mlecznego i smaku kawy.

NOWOŚCI

**DANONE
Gratka**

Gratka przedstawia
pyszny **jogurt o smaku
biszkoptowym**,
zamknięty w wygodnej
i poręcznej saszetce.



DUŻA BUTELKA 280 G

Gratka o smaku
truskawkowym
**teraz o większej
pojemności**,
żeby zaspokoić
większy głód
i dostarczyć jeszcze
więcej przyjemności.



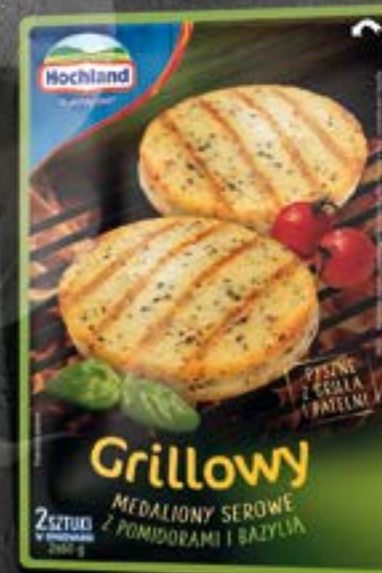
To jest pyszne!



**Przygotuj się
na sezon grillowy**

NA GRILLA

*Co Ruszy
coś
Pysznego*



DO SALATKI
*Kroi się
Wizła*



Klasyka GRILLA

CO WRZUCAMY NA RUSZT?

Trendy trendami, ale klasyka grilla trzyma się mocno. Według badania TNS Polska fani grillowania w dalszym ciągu wybierają przede wszystkim:

- w 30% kiełbaski,
- w 24% karkówkę,
- w 13% kaszanke.
- na dalszych miejscach są skrzydełka z kurczaka, steki oraz boczek.

Pamiętaj!

Świetnie sprzedają się paczkowane kiełbasy tradycyjne w większych opakowaniach np. 0,5 kg. Stanowią nawet 40% sprzedaży w sezonie grillowym.



PRZYGOTOWANIE MIĘSA NA GRILLU

KILKA RAD

KLUCZEM DO UDANEGO GRILLA JEST WŁAŚCIWE PRZYGOTOWANIE MIĘSA:

- Zanurzenie go w marynacie lub w jogurcie na kilka godzin nadaje smak oraz pozwala zachować soczystość mięsa, ale też ścina w nim białko.
- Natarcie mięsa solą z przyprawami przed wrzuceniem na ruszt.
- Ponadto odpowiedni czas grillowania ma duże znaczenie:
 1. Cienkie steki potrzebują 15 minut, grubsze nawet 20 minut.
 2. Wieprzowina powinna być grillowana 30-40 minut, kurczak około 20-30 minut.
 3. Kurczak i indyk są gotowe, gdy wypływa z nich sok po nakłuciu.

Ważne!

W pierwszym tygodniu maja **liczba transakcji z zakupem kiełbasy rośnie nawet o 50%**. Najchętniej wybierane są kiełbasy śląskie.

Pamiętaj!

W asortymencie powinieneś mieć szeroki wachlarz **dodatków do mięs, a także przypraw do grilla** i innych produktów potrzebnych do przygotowania marynaty.





**KIEŁBASKI
BIAŁE NA RUSZT
"GYROS"
DROBIOWO
WIEPRZOWE
200G**



**GRILLBASKI
250G**



**GRILLBASKI
ROBIOWO
WIEPRZOWE
200G**



**BIAŁE MIX KIEŁBASEK
NA RUSZT 375G**



**PYSZNOŚCI NA GRILLA
MIX BALCERZAK 450G**



**KIEŁBASKI
BIAŁE
NA RUSZT
W CURRY 250G**



**KIEŁBASKI
BIAŁE
NA RUSZT
W PAPRYCE
250G**



**MIX KASZANEK
NA RUSZT 450G**



**KASZANKA
NA RUSZT 450G**



**KIEŁ. BIAŁE
DROBIOWE
NA RUSZT
W CURRY 450G**



**WKRÓTCE W NOWYCH
OPAKOWANIACH!**

COŚ (SŁONEGO) NA ZĄB

SŁONE PRZEKĄSKI – PALUSZKI, CHIPSY, ORZESZKI, CHRUPKI, KRAKERSY, PRECELKI, PRAŻONA KUKURYDZA – TO NAJLEPSZA PRZYSTAWKA W OCZEKIWANIU NA GRILLOWE DANIA ORAZ NA PIKNIKACH. LIDEREM RYNKU PRZEKĄSEK SĄ CHIPSY I PALUSZKI, ALE BARDZO SZYBKO ROŚNIE KATEGORIA ORZECHÓW. OGÓŁEM SPRZEDAŻ SŁONYCH PRZEKĄSEK ROŚNIE O KILKA PROCENT CO ROKU, A KONSUMENCI NA TĘ KATEGORIĘ PRODUKTÓW WYDAJĄ 4 MLD ZŁOTYCH ROCZNIE!



**ORZESZKI
ZIEMNE**
DJ SNACK 100G



**ORZESZKI
ZIEMNE
PAPRYKA**
DJ SNACK 100G



**ORZESZKI
ZIEMNE
CEBULKA**
DJ SNACK 100G



**PALUSZKI
SOLONE**
DJ SNACK 300G

JAK USTAWIAĆ PRZEKĄSKI W SKLEPIE?

- Słone przekąski najczęściej lądują w koszykach obok piwa lub napojów i soków.
- Ustaw je w sklepie obok półek i lodówek z napojami gazowanymi, sokami i z piwem, a także niedaleko ciastek.
- Zagospodaruj miejsce przy kasach na małe opakowania kupowane impulsywnie.

okazje grillowe otwierają SEZON NA PRZEKĄSKI!

Nowości **Lay's** odpowiadają za **26%*** wzrostu wartości marki!

NOWOŚĆ
spróbuj!

BEZ
WZMACNIACZY
SMAKU
I BARWNIKÓW



Zdrowie i dobre samopoczucie
przyświeca wyborom
kupowanych produktów dla
69%** konsumentów w Polsce.

Konsumenti słonych przekąsek
poszukują produktów z **mniej**szą
zawartością **tłuszczu**, o **prostym**
składzie, **bez sztucznych**
dodatków.



Słone przekąski to kategoria, której sezonowość powiązana jest z kalendarzem:



grill
i majówka



rozgrywki piłkarskie
(np. Liga Mistrzów)



wakacje



powrót
do szkoły



Boże Narodzenie
i Sylwester

Spotkania w domu jako okazje do konsumpcji chipsów:



43% spotkania w domu z bliskimi
(wzrost o 9pp)



38% do alkoholu
(wzrost o 5pp)***

*Pepsico za CMR, Sklepy małyformatowe do 300 m², kalkulacja na bazie zmian w sprzedaży wartościowej chipsów ziemniaczanych Lay's 2020 vs 2019.

**Pepsico za Global Data, Consumer Survey Results 2021 Q1, Polska, suma odpowiedzi „zawsze” i „zwykle” wpływa na wybór.

***Pepsico za Zymetria, Zmiany zachowań kupujących podczas pandemii COVID-19 (na zlecenie Pepsico), kategoria chipsy, 05. vs 12.2020.



**CHLEB TOSTOWY
PEŁNOZIARNISTY**
DAN CAKE 500G

**CHLEB TOSTOWY
PSZENNY**
DAN CAKE 250G

**CHLEB TOSTOWY
PSZENNY**
DAN CAKE 500G



**BUŁKA MAXI
BURGER**
DAN CAKE 300G



**BUŁKA
HAMBURGER BUNS
B/SEZAM**
DAN CAKE 300G



**BUŁKA HOT-DOG
BUNS**
DAN CAKE 250G

Letnie orzeźwienie Z WODĄ I SOKAMI

SPRZEDAŻ SOKÓW I WÓD SMAKOWYCH JEST WYSOKA PRZEZ CAŁY ROK, ALE GDY JEST CIEPŁO ZAUWAŻA SIĘ WZROST. KONSUMENCI SZUKAJĄ ORZEŻWIENIA, ALE TEŻ DOBREGO SMAKU. TEN ASORTYMENT POWINIEN BYĆ MOCNO WYEKSPONOWANY W TWOIM SKLEPIE PRZEZ CAŁE LATO!

JAK USTAWIĆ WODĘ I SOKI W MAŁYM SKLEPIE?

- Wodę smakową postaw na półce między wodą niegazowaną a sokami.
- Duże opakowania wody stawiaj niżej, mniejsze u góry regału.
- Soki pogrupuj na smaki, a w obrębie tej kategorii – na producentów.
- Jak najwięcej opakowań mniejszych niż 1 litr ustaw w lodówce – klienci lubią schłodzone napoje!
- Wody smakowe i soki mogą stać blisko ciastek, przekąsek słodkich i słonych.

PAMIĘTAJ!

POLACY KUPUJĄ BARDZO DUŻO SOKÓW, NAPOJÓW I NEKTARÓW OWOCOWYCH W PORÓWNIANIU DO RESZTY EUROPY: 35 LITRÓW ROCZNIE NA OSOBĘ. TO DRUGI WYNIK NA KONTYNENCIE, ZARAZ PO NIEMCZACH!

Ważne!

Bardzo silny jest ostatnio trend pro-zdrowotny wśród konsumentów, stąd **dobra sprzedaż soków w 100% naturalnych.**

Czy wiesz, że...

Sok pomidorowy jest doskonałym orzeźwieniem, bo zawiera wiele składników odżywczych, w tym potas. Z kolei witamina C, zawarta w dużej ilości np. w soku pomarańczowym, latem ochroni przed szkodliwym wpływem promieniowania UVA i UVB.

SOKI
Bahama
DOSTĘPNE TYLKO
W EUROCASH!



SOKI 100% JABŁKO, POMIDOR, POMARAŃCZA 1L, BAHAMA

Stąd bierze się
ORZEŻWIENIE



KUBUS K Water



KUBUS K play!



BEZ DODATKU CUKRU



NOWOŚĆ

NESTEA

*Make it
a Nestea day!*



**NISKA
ZAWARTOŚĆ KALORII**



**OTWÓRZ SIĘ
NA GAZZOWANEGO**



WODA

I SOK

BEZ DODATKU CUKRU



**NOWE
SMAKI
SOKÓW
100%**

**POLSKA
MARKA**

**ZNANA
SPRAWDZONA
LINIA PRODUKTOWA**



**NOWE SMAKI
NA BAZIE
POMARAŃCZY**

**WYGODNE
OPAKOWANIE**

KOCHAJ ŻYCIE

Wiemy nie od dzisiaj, że soczyste owoce to najlepszy sposób, by ugasić nawet największe pragnienie. Dlatego stworzyliśmy w Tymbarku pyszne napoje, które dzięki wygodnej puszcze, możesz mieć zawsze pod ręką!

**DOSKONAŁE GASI PRAGNIENIE
MOCNO ORZEŻWIA
PRZYJEMNIE GAZOWANY
BEZ KONSERWANTÓW
DUŻA ZAWARTOŚĆ SOKÓW
OWOCOWYCH**

Woda jest niezbędna do prawidłowego działania całego naszego ciała. Dodając do niej kompozycję naturalnych, soczystych owoców, stworzyliśmy Tymbark H2O woc. To pełen smaku, zdrowy napój o zaskakująco prostym składzie – połączenie czystej wody i soków.

**PROSTY SKŁAD: SOK + WODA
BEZ DODATKU CUKRU
I SŁODZIKÓW
NIE ZAWIERA SYROPU
GLUKOZOWO-FRUKTOZOWEGO
NIE ZAWIERA BARWNIKÓW,
ANI KONSERWANTÓW**

OWOCOWE
ORZEŻWIENIE



ŻYWIEC ZDRÓJ®

1-litrowe butelki Żywiec Zdrój

wygodny format wody na drogę

Żywiec Zdrój wprowadził do szerokiej oferty **1-litrowe butelki** wody niegazowanej oraz Mocnego Gazu, intensywnie gazowanej wersji wody źródlanej marki.

Jednolitrowe formaty to wygodne rozwiązanie dla osób, które chcą mieć ulubioną wodę zawsze przy sobie – bez problemu zmieszczą się w torebce czy plecaku, dzięki czemu każdy jeszcze lepiej będzie mógł zadbać o **nawodnienie** swojego organizmu i dostarczenie zrównoważonej kompozycji mineralnej.

Osoby spragnione **orzeźwienia** mogą sięgnąć po jednolitrowy gazowany wariant wody.

Jak wszystkie butelki Żywiec Zdrój, te również nadają się w 100% do recyklingu.

Produkty dostępne są w szerokiej dystrybucji od stycznia br.



PIWKO POD CHMURKĄ,

PIWKO

CZAS**NA PIWO!***do grilla!*

Nadchodzi idealny czas dla piwa! Ten trunek chętnie spożywamy do grilla oraz na spotkaniach pod chmurką. Piwo jest najstarszym napojem alkoholowym i najczęściej spożywanym. Obok herbaty i wody to najbardziej popularny napój na świecie! Co chętnie piją latem Polacy?

- Jasny lager, czyli piwa dolnej fermentacji o zawartości około 4-5% alkoholu.
- Piwa smakowe z dodatkiem soków owocowych.
- Radlery np. miksy z lemoniadą.
- Piwa bezalkoholowe 0%.

Tracą na sprzedaży piwa mocne – szczególnie latem. W 2020 roku ich sprzedaż wolumenowo spadła o 4,7%.

Ważne!

W 2020 roku wartość sprzedaży piw bezalkoholowych przekroczyła miliard złotych. To już 5,7% udziału w całej sprzedaży piwa, w porównaniu do 4,7% w 2019.

EKSPOZYCJA PIWA W MAŁYM SKLEPIE

- Podziel półkę na rodzaje piwa: lekkie i jasne, pełne, mocne, smakowe.
- Ustaw regał w zacienionym miejscu, gdzie nie dociera światło naturalne. Oświetlaj je źródłem o ciepłej barwie z minimalną zawartością spektrum wiązki niebieskiej. Większość piw ma butelki zielone, a takie światło dobrze je eksponuje.
- Ustaw piwa niedaleko stref kas, bo często klienci wrzucają je do koszyka impulsywnie podczas stania w kolejce do płatności.
- Zadbaj o to, by jak najwięcej piwa było w lodówkach, odpowiednio schłodzone.

Czy wiesz, że...

Średnia cena piwa rośnie od wielu lat, o około 20 groszy rocznie. Na koniec 2020 piwo kosztowało 8% więcej niż na początku 2019.

Pamiętaj!

Sklepy małaformatowe odpowiadają za **ponad 80% sprzedaży piwa.**

PIWO FOX



JASNE, MOCNE, SUPER MOCNE 0,5L PUSZKA



Grupa Żywiec

Czy to na własnym podwórku ze znajomymi, czy u sąsiada na działce – grillowanie od zawsze kojarzy nam się ze złocistym trunkiem, który jest nieodłączną częścią tego wydarzenia. Mowa o piwie, które jednocześnie stanowi największą kategorię spożywczą, a jego spożycie per capita od lat należy do najwyższych w Europie.

Największym segmentem w kategorii piw, cieszącym się niesłabnącą popularnością są lagery, które stanowią **ponad 80% sprzedaży wartościowej¹**. Ich sprzedaż cały rok jest wysoka, jednak swój zdecydowany szczyt osiąga w miesiącach lipiec-sierpień. Oprócz popularnych lagerów, wiosną i latem rośnie sprzedaż piw smakowych i piwnych miksów np. radlerów. Ok. 70% rocznej sprzedaży piwnych mixów przypada właśnie na wiosnę i lato.

W ostatnim czasie coraz większą popularność zyskują również piwa bezalkoholowe. Jest to najszybciej rozwijający się segment, którego sprzedaż wartościowa w ubiegłym roku wzrosła o ponad 20%² w porównaniu do ubiegłego roku.



Należy pamiętać, że Polacy przywiązują dużą wagę do jakości produktów, które kupują i są skłonni zapłacić więcej za dobrą jakość. Dlatego najwyższe wzrosty sprzedaży notują piwa Premium. Ich sprzedaż wzrosła ponad 10%³ w porównaniu do roku ubiegłego, a sprzedaż takich piw jak Desperados, czy Heineken wzrosła odpowiednio o 27% i 21%⁴. Można więc powiedzieć, że piwa bezalkoholowe oraz segment piw premium to motory napędowe rynku piwa w Polsce.

Wzrost wolumenu tych kategorii przekłada się na wzrost zysków. W końcu piwa Premium to produkty wysokomargżowe, a przy sprzedaży piwa bezalkoholowego nie potrzebna jest koncesja.



NOWOŚCI



Covid-19 wpłynął na sposób robienia zakupów. Nie chodzimy już tak często do sklepu jak przed pandemią, ale wkładamy do koszyka więcej produktów. Dotyczy to również piwa, dlatego jest to dobry czas dla puszek w 4-pakach. W sklepach małoformatowych ich

wartość sprzedaży w 2020r. wzrosła ok 7%

vs 2019⁵. Doskonałym przykładem produktów, których popularność stale rośnie są puszki Desperadosa oraz Heinekena.

W sezonie letnim najważniejszą okazją do zakupu piwa są spotkania na świeżym powietrzu. Wtedy jednorazowo kupujemy więcej niż zazwyczaj, więc 4-paki puszek są idealne na taką okazję. Dodatkowo jest to opakowanie wygodne, co ma duże znaczenie w przypadku większych zakupów.

Aby maksymalizować sprzedaż piwa ważne jest jego odpowiednie wyeksponowanie w sklepie, które z jednej strony ułatwi wybór kupującemu, a z drugiej skłoni do zakupów impulsowych – nieplanowanych. Konsumentom piwa chętnie sięgają po nowe smaki – są coraz bardziej otwarci na eksperymentowanie i kupowanie nowości. Blisko 70%⁶ konsumentów piw smakowych i bezalkoholowych twierdzi, że lubi próbować nowe piwa i co ważne, pandemia nie zmieniła ich podejścia w tej kwestii.

Tego lata w ofercie Grupy Żywiec pojawi się wiele ciekawych propozycji alkoholowych np. Desperados Strawberry Margarita 3%, Warka Radler 3,5% Granat z Pomarańczą czy Żywiec Pszeniczna IPA oraz bezalkoholowych np. Desperados Virgin 0,0%, Warka Radler 0,0% Kiwi z Pigwą czy Warka Radler 0,0% Ananas z Cytrusami. Warto już dziś zwrócić uwagę na ofertę tych produktów i zadbać o ich dostępność.

Pamiętaj o wcześniejszym zatowarowaniu się w produkty, które w okresie letnim będą wyjątkowo pożądane. Zwróć szczególną uwagę na rozwijające się trendy – produkty premium, nowości oraz opakowanie w puszcze – ponieważ te produkty będą się cieszyły większym zainteresowaniem tego lata. Zadbaj o odpowiednią ekspozycję piwa w swoim sklepie i w ten sposób zwiększ rotację całego asortymentu.

¹Grupa Żywiec za Nielsen - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyktantami (Beer), udział wartościowy, okres styczeń 2020 - grudzień 2020 oraz MAT TV, kategoria: Białe Piwo Lager, zgodnie z definicją Grupy Żywiec; ²Grupa Żywiec za Nielsen - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyktantami (Beer), udział wartościowy, okres styczeń 2020 - grudzień 2020 vs styczeń 2019 - grudzień 2019 oraz MAT TV vs MAT TV, kategoria: segment piw bezalkoholowych; ³Grupa Żywiec za Nielsen - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyktantami (Beer), udział wartościowy, okres styczeń 2020 - grudzień 2020 vs styczeń 2019 - grudzień 2019 oraz MAT TV vs MAT TV, kategoria: segment piw bezalkoholowych; ⁴Grupa Żywiec za Nielsen - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyktantami (Beer), udział wartościowy, okres styczeń 2020 - grudzień 2020 vs styczeń 2019 - grudzień 2019 oraz MAT TV vs MAT TV, kategoria: segment piw bezalkoholowych; ⁵Grupa Żywiec za Nielsen - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyktantami (Beer), udział wartościowy, okres styczeń 2020 - grudzień 2020 vs styczeń 2019 - grudzień 2019 oraz MAT TV vs MAT TV, kategoria: segment piw bezalkoholowych; ⁶Grupa Żywiec za Nielsen - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyktantami (Beer), udział wartościowy, okres styczeń 2020 - grudzień 2020 vs styczeń 2019 - grudzień 2019 oraz MAT TV vs MAT TV, kategoria: segment piw bezalkoholowych.



RACZ•WAŚĆ•WPAŚĆ

Szlachetny smak **KASZTELAN** **JASNE PEŁNE**

To piwo o idealnie klarownej, głębokiej złotej barwie, zwieńczone śnieżnobiałą czapą z piany. Najlepszej jakości sierpecki słód jęczmienny typu pilzneńskiego sprawia, że Kasztelan Jasne Pełne cechuje się solidną słodowością o chlebowo-zbożowym charakterze. Bogactwo smaków słodowych doskonale współgra z wyraźnie zaznaczoną, szlachetną goryczką.

Browar w Sierpcu to jedyne miejsce w całej Polsce, gdzie jest słodowany jęczmień oraz warzone jest piwo obok siebie. Dzięki temu lepiej dbamy o jego jakość. Chcąc się dzielić tym co najlepsze, klasycznym smakiem regionalnego piwa jasnego, wprowadziliśmy do ogólnopolskiej dystrybucji regionalne piwo Kasztelan Jasne Pełne. Nasze piwo prosto z Sierpca!



RACZ•WAŚĆ•WPAŚĆ

Świeży, łagodny smak **KASZTELAN** **NIEPASTERYZOWANE**

To piwo o jasnozłotej, idealnie klarownej barwie i gęstej śnieżnobiałej czapie z piany. Najlepszej jakości jasny sierpecki słód typu pilzneńskiego sprawia, że Kasztelan Niepasteryzowane może poszczycić się wspaniałymi posmakami chlebowo-zbożowymi, będącymi doskonałym balansem dla szlachetnej lekkiej goryczki.

Kasztelan Niepasteryzowane był największą nowością piwną w Polsce. Zbudował zupełnie nowy segment piw niedostępny w ówczesnym czasie na rynku. Dziś Kasztelan to duża ogólnopolska marka. To marka kojarząca się konsumentom w prosty sposób z naturalnością i regionalnością.

Przejdźmy na **TY** przy grillu

Z każdym tygodniem robi się coraz cieplej i nadchodzi moment, w którym **przejdiesz na TY** ze swoimi nowymi sąsiadami lub pracownikami. Oczywiście najłatwiej przy piwie Tyskie, a najlepiej tradycyjnie przy grillu.

W kwestii grillowania więcej nas łączy niż dzieli. Sposobów na idealne przyrządzenie dania z rusztu jest tyle, ilu amatorów tego zwyczaju. Dlatego my proponujemy przepis, który powinien pogodzić większość i ułatwić **przejsie na Ty** przy Tyskim. Już teraz zaplanuj wyjątkową ucztę.

Kielbaski w marynacie piwnej

Zobacz, czego potrzebujesz:

8 kielbas wieprzowych
2 łyżki świeżego majeranku

Marynata:

1 piwo Tyskie
2 łyżki miodu
Szczypta gałki muszkatołowej
Grubo mielony pieprz

- 1 Wymieszaj dokładnie składniki marynaty.
- 2 Ponacinane kielbasy w kratę zanurz w marynacie.
- 3 Ułóż na rozgrzanym grillu i piecz. Piecz i oblewaj marynatą z każdej strony przez 10 minut.
- 4 Przed podaniem posyp świeżym majerankiem.

Życzymy Wam smacznego!



Letnie spotkania Z PRZYJACIÓŁMI

NA LETNIE SPOTKANIA Z PRZYJACIÓŁMI POD CHMURKĄ ŚWIETNIE SPRAWDZAJĄ SIĘ TZW. RTD - READY TO DRINK, CZYLI GOTOWE DO SPOŻYCIA NAPOJE ALKOHOLOWE. TO MIESZANKI NA BAZIE RÓŻNEGO RODZAJU ALKOHOLI Z DODATKIEM POPULARNYCH NAPOJÓW ORAZ SKOKÓW OWOCOWYCH. IDEALNYM PRZYKŁADEM DRINKÓW RTD SĄ ORZEŻWIAJĄCE ORAZ LEKKIE DRINKI JUCY LUCY. DOSTĘPNE SĄ W WERSJACH: Z POMARAŃCZĄ I ANANASEM, O SMAKU ARBUZOWYM LUB KLASYCZNEGO MOJITO. JUŻ WKRÓTCE W HURTOWNIACH EUROCASCH POJAWIĄ SIĘ NOWE SMAKI.



WHISKY & COLA
330ML, HIGHLANDER



**DRINKI WATERMELON,
MOJITO, PINEAPPLE-ORANGE**
330ML, JUCY LUCY

Pamiętaj!

Drinki RTD stanowią dla wielu klientów coraz lepszą alternatywę dla piwa w letnie dni. Koniecznie wstaw je do lodówek w swoim sklepie.

DRINKI GOTOWE DO SPOŻYCIA

– ZA CO CENIA JE KLIENCI?

- Uniwersalność: można wypić w domu, na grillu, u znajomych.
- Wygoda: wyciągasz z lodówki i pijesz. Szybkie rozwiązanie!
- Oszczędność: nie trzeba kupować butelki alkoholu i soku. Wystarczy schłodzony już zmieszany drink w dobrej cenie.
- Łatwe przechowywanie i transport: zmieszczą się w plecaku, przenośnej lodówce etc.
- Łatwe otwieranie: butelki z gotowymi drinkami wyposażone są kapsle typu twist off tak więc niepotrzebny jest otwieracz do piwa.
- Dobry smak: idealnie wyważone proporcje alkoholu i soku.

Czy wiesz, że...

Rynek RTD jest bardzo przyszłościowy. Notuje wzrost o 3% co roku – w 2020 roku sprzedano na świecie 455 mln skrzynek w porównaniu do 393 mln w roku 2019.





Wino to doskonały towarzysz spotkań przy wiosennym grillu. Wystarczy połączyć jego naturalne walory ze smakiem i zapachem przyrządzanych nad żarem smakołyków. Jest smacznie, na luzie i ze sznytem.

III Ino do grilla - to zestawienie u wielu osób budzi szczere zdziwienie. Piwo, wiadomo. Rozwiemy te uprzedzenia! Dzięki winu - najszlachetniejszemu z trunków - potrawy z grilla, których smak już znamy na wylot, odsłonią przed nami nieznaną dotąd tajemnicę.

Białe wino ze szczepów chenin blanc i chardonnay podkreśla smak białego mięsa, owoców morza, grillowanych warzyw i surowek o łagodnym smaku. Komponuje się z daniem z cebulą i papryką (np. z szaszłykami) oraz przyprawionymi czosnkiem i imbrem.

Czerwone wino, szczepy merlot i pinotage, z powodu wyższej zawartości tanin doskonale smakuje z grillowanym czerwonym mięsem. Szczególnie z wołowiną. Sprawdź się z daniem, w których wyraźnie dominują tymianek, rozmaryn, ostra papryka i czarny pieprz. Bardzo dobre do salatek o intensywnym smaku np. z fasolą.

Różowe i białe wina są niezastąpione jako „poczekajka” przed konsumpcją głównego dania z grilla.

Na imprezę przy grillu wybierzmy wino o wystarczająco intensywnym smaku, by nie zgasiły go ostro przyprawione potrawy.

TERAZ NA GRILLU RZĄDZI WINO!

Kumala Chenin Blanc

RPA

BIAŁE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
żółtych owoców

idealne
jako aperitif

Klasyczne, południowoafrykańskie wino o oliwkowej barwie. W zapachu aromat zielonych jabłek. W smaku wyczuwalne żółte owoce z dodatkiem dojrzałego melona i soczystego ananasa. W ustach jasna, świeża kwasowość.



Kumala Chardonnay

RPA

BIAŁE

PÓŁSŁODKIE

nuty smakowe:
żółtych owoców

idealne
do owoców morza

Wino o złotym, maślanym odcieniu. W zapachu bukiet, który łączy dojrzałego melona i słodką, duszoną gruszkę oraz nuty waniliowego dębu. W ustach orzeźwiająca kwasowość zielonego jabłka.



STEK WOŁOWY Z GRILLA Z PASTĄ CZOSNKOWO-SZPINAKOWĄ

SKŁADNIKI:

Stek:

- Mięso wołowe sezonowane
- Oliwa z oliwek
- Sól morską

Pasta:

- Gruby peczek młodego szpinaku
- 100 g twarogu
- 1 mały ząbek czosnku zgnieciony z solą
- 1 łyżka oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE:

Wybierz mięso wołowe przerośnięte tłuszczem o kolorze intensywnie czerwieni. Wytnij porcje o grubości ok. 2,5 cm (cieńsze szybko się wysuszą, grubsze zostaną w środku surowe). Natrzyj je oliwą z oliwek i morską solą (by mięso skarmelizowało się na powierzchni, a w efekcie, by po upieczeniu pozostało soczyste). Ułóż mięso na grillu i opiekaj 2-3 minuty po obu stronach na ostrym ogniu. Gdy się skarmelizuje, zmniejsz temperaturę i piecz przez kolejne 3-4 min. Możesz posmarować je klarowanym masłem. Sprawdź temperaturę wewnątrz steku za pomocą termometru z sondą. Od niej zależy, czy wyjdzie nam krwisty w środku stek extra-rare, czy dokładnie wypieczony well done.

Po zdjęciu steku z grilla (mięso musi odpocząć przez kilka minut), zmiksuj szpinak z twarogiem i zgniecionym czosnkiem, dodaj oliwę.

Podaj ze świeżym pomidorem i roszponką oraz grillowaną papryką i cukinią.



Grillując, nie obawiajmy się kulinarnych eksperymentów. Dlatego zastąpmy piwo bardziej eleganckim trunkiem - winem!

Kumala Pinotage

RPA

CZERWONE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
dymne

idealne
do czerwonego mięsa

Wino o intensywnym kolorze uzyskiwanym dzięki grubym skórkom owoców szczepu pinotage. W zapachu aromaty dębu, przypraw i pieczonego ciasta. W smaku wyczuwalne dojrzałe, czerwone śliwki.



Kumala Merlot

RPA

CZERWONE

PÓŁSŁODKIE

nuty smakowe:
dojrzałych,
czerwonych owoców

idealne
do czerwonego mięsa

Półslodkie wino o pięknym, rubinowym kolorze. Pachnie czerwonymi owocami z nutą wanili i czarnego pieprzu. W ustach wyczuwalne dojrzałe, czerwone owoce z pięknie wkomponowanymi taninami.



Kumala Rose

RPA

RÓŻOWE

PÓŁSŁODKIE

nuty smakowe:
czerwonych
owoców

idealne
jako aperitif

Cieszy oczy połyskującym, jasnorożowym kolorem. Pachnie wczesnym latem - truskawkami i kwiatami. W ustach delikatna słodycz truskawek i dojrzałych wiśni. Po schłodzeniu doskonałe jako aperitif.





Czas na wino musujące!

Wina musujące wyszły z salonów i pojawiły się na przyjacielskich biesiadach, wypadach za miasto i nieoficjalnych przyjęciach w przydomowym ogródku. Teraz kojarzą się nie tylko z elegancją, ale i z dobrą zabawą.

O soby, które są twórcze i aktywne coraz chętniej sięgają po wina musujące w nieoficjalnych sytuacjach, kiedy zostawiają za sobą korporacyjny blichtr i formalizm. Cóż takiego mają w sobie wina, w których naturalnie pojawiający się gaz radośnie łaskocze podniebienie?

Radość, którą mają „zapisaną” w swej bąbelkowej fakturze. Od dzieciństwa uwielbiamy, to co zawiera kuleczki CO₂ - napoje gazowane, czekolady - bąbolady itp.

Wszechstronność. Doskonałe jako aperitif i jako towarzysz lekkich przekąsek przygotowanych z owoców morza, ryb, warzyw oraz sałatek i deserów.

Skojarzenia z obecnością bliskich - pijemy je w intymnych sytuacjach we dwoje lub w czasie spotkań w szerszym gronie. Raczej nigdy sami.

Smak. Kwaskowy, owocowy z mniejszą lub większą nutą słodczy przyjemnie orzeźwia.

Zapach. Pachną tym, czym hojnie obdarowuje nas natura - owocami.

Marzenia o podróżach. Każdy łyk wina kieruje myśl do miejsca, w którym ono powstało - np. trunek uzyskany ze szczepu prosecco prowadzi nas do włoskiego alpejskiego regionu Veneto.



Amanti Pinot Grigio

WŁOCHY

BIAŁE

WYTRAWNE

nuty smakowe:
cytrusowe

idealne
jako aperitif

Lekkie i orzeźwiające wino z północno-wschodnich Włoch. Szczególnie cenione za owocowe aromaty gruszek oraz melonów z kwiatowym bukietem i przyjemnym miodowym wykończeniem.



Amanti Prosecco Extra Dry

WŁOCHY

BIAŁE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
żółtych owoców

idealne
jako aperitif

Włoskie wino musujące o przyjemnych aromatach żółtych owoców, wśród których można rozpoznać dojrzałe jabłko, mirabelkę i gruszkę. W ustach wyraźna kwasowość i subtelny posmak słodczy.

Wina musujące są całkowicie naturalne, gdyż tworzący bąbelki dwutlenek węgla powstaje w wyniku fermentacji w kadzi lub w butelce.



Amanti Prosecco Dry

WŁOCHY

BIAŁE

PÓŁSŁODKIE

nuty smakowe:
owoców egzotycznych

idealne
jako aperitif

Włoskie wino musujące o przyjemnych aromatach żółtych owoców, wśród których można rozpoznać dojrzałe jabłko, mirabelkę i gruszkę. W ustach wyraźna kwasowość i subtelny posmak słodczy.



Gruzja stoi winem. Jest ono złotem południowego Kaukazu. Wokół niego toczy się życie rodzinne, zawodowe i kulturalne. Kiedyś na świecie uważane za przeciętne, dziś jest polecane przez wybitnych kiperów.



Winna Gruzja!

Wino dla Gruzinów jest podstawowym produktem spożywczym. Napojem, który orzeźwia, kiedy jest upalnie i rozgrzewa w czasie kaukaskich chłodów. Jako aperitif pobudza soki trawienne przed posiłkiem i towarzyszy podawanym na stół daniom mięsnym i bezmięsnym oraz deserom. Białe wina podaje się np. do ajapsandali - warzyw smażonych i duszonych na małym ogniu. Czerwone do czkmeruli - smażonych udek z kurczaka. Półsłodkie do churachele - smakołyku z zielonych winogron i orzechów laskowych. Jest też składnikiem wielu tamtejszych potraw.

Produkuje się je z popularnych odmian winorośli, m.in. z kupażu obficie owocujących w tutejszym klimacie szczepów rkatsiteli i saperavi.

Czy wiesz, że...

Historia gruzińskiego wina rozpoczęła się ok. 5800 r. p.n.e?

Old Tbilisi Alazani

GRUZJA **Nowość!**

BIAŁE

PÓŁSŁODKIE

nuty smakowe:
dojrzałych, żółtych
owoców

idealne
do serów

Zawdzięcza swoją słodycz i złote refleksy połączeniu winogron z dwóch lokalnych szczepów - rkatsiteli i mtsvane. W smaku wyraźne nuty żółtych owoców. Komponuje się z aromatycznymi przekąskami.



Old Tbilisi Alazani

GRUZJA

CZERWONE

PÓŁSŁODKIE

nuty smakowe:
dojrzałych,
owoców

idealne
do deserów

Produkowane według XIX-wiecznej receptury, która pozwala uzyskać trunki najlepszej jakości. Takie jest Old Tbilisi Alazani - wino o wiśniowym aromacie, które znakomicie podkreśla smak domowych ciast i deserów.



Old Tbilisi Alaverdi

GRUZJA

CZERWONE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
czerwonych
owoców

idealne
do warzyw i grzybów

Słońce i gościnność - taki jest charakter wina Old Tbilisi Alaverdi. To trunek radośnie aromatyczny, mocno owocowy, a jednocześnie delikatny w smaku.



Wina idealne na chwile odpoczynku

Bułgarskie winorośle czerpią swe soki z płynących dolinami rzek. Odpnij się i pocuj ich smak, sącząc naddunajskie wino Sophia.

Sophia

BUŁGARIA

CZERWONE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
czerwonych owoców

idealne
do warzyw i grzybów



Sophia

BUŁGARIA

CZERWONE

SŁODKIE

nuty smakowe:
dojrzałych owoców

idealne
do deserów



Sophia

BUŁGARIA

RÓŻOWE

PÓLSŁODKIE

nuty smakowe:
czerwonych owoców

idealne
jako aperitif



Sophia

BUŁGARIA

BIĄŁE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
żółtych owoców

idealne
do potraw mięsnych



Sophia

BUŁGARIA

BIĄŁE

SŁODKIE

nuty smakowe:
owoców egzotycznych

idealne
do deserów



Sophia Frizzante Truskawka

BUŁGARIA

RÓŻOWE

SŁODKIE

nuty smakowe:
orzeźwiające

idealne
jako aperitif



Sophia Frizzante Brzoskwinia

BUŁGARIA

RÓŻOWE

SŁODKIE

nuty smakowe:
orzeźwiające

idealne
jako aperitif



Sophia Frizzante Malina

BUŁGARIA

CZERWONE

SŁODKIE

nuty smakowe:
orzeźwiające

idealne
jako aperitif



SŁODKIE
I ORZEŻWIAJĄCE
NUTY

TROPICAL
MOSCATO

NOWOŚĆ



SILNE WSPARCIE
MARKETINGOWE:





JESTEM SMAKIEM FIŃSKIEGO LATA



Pij odpowiedzialnie. www.pijodpowiedzialnie.pl

Finlandia i Finlandia Vodka są zarejestrowanymi znakami towarowymi. ©2021 Brown-Forman Finland. Wszystkie prawa zastrzeżone.



JESTEM CZYSTOŚCIĄ STWORZONĄ W FINLANDII



JESTEM

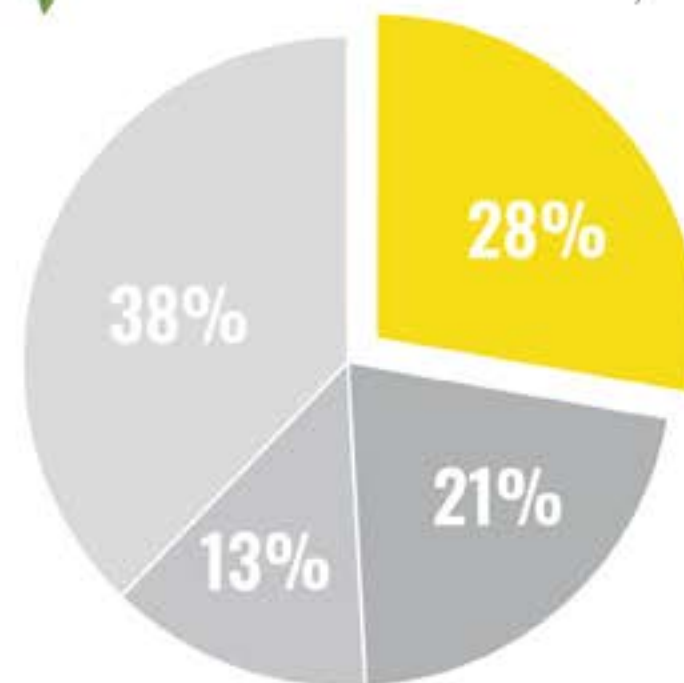
FINLANDIA
VODKA OF FINLAND

Pij odpowiedzialnie. www.pijodpowiedzialnie.pl

Finlandia i Finlandia Vodka są zarejestrowanymi znakami towarowymi. ©2021 Brown-Forman Finland. Wszystkie prawa zastrzeżone.

WÓDKI CYTRUSOWE I EGZOTYCZNE* TO SMAK NUMER 1 W RYNKU TRADYCYJNYM!

TEN SEGMENT
ROŚNIE PONAD 8 X SZYBCIEJ
NIŻ WÓDKI SMAKOWE!



RYNEK TRADYCYJNY
UDZIAŁY WOLUMENOWE
W WÓDKACH SMAKOWYCH
2020

- CYTRUSOWE I EGZOTYCZNE
- SŁODKO-GORZKIE
- WIŚNIA
- POZOSTAŁE SMAKI



Źródło: CIEC za Nielsen, Badanie panelu handlu detalicznego, Rynek Tradycyjny - składowe o powierzchni ponad 300 m²

*Wódki cytrusowe i egzotyczne to smaki lub na bazie cytryny, limonki, grapefrutta, pomarańczy, ananasa i innych owoców cytrusowych i egzotycznych. Kategoria wódki smakowej wg Nielsena obejmuje: wódki, nalewki alkoholowe, likiery na bazie spirytusu (z wyłączeniem likierów na bazie mleka i śmietany), napoje spirytusowe oraz napoje i drinki alkoholowe na bazie spirytusu i wódki (zawartość alkoholu powyżej 20%).



WIERNY NATURZE
NATURALNY KŁOS ZAKŁĘTY W BUTELCE



Stoli®

ESTD 1938

STOLICHNAYA®
JEDNA Z NAJCZĘŚCIEJ
NAGRADZANYCH MAREK WÓDKI



2021
ZŁOTY MEDAL
BEVERAGE
TESTING
INSTITUTE



2020
ZŁOTY MEDAL
WARSAW
SPIRITS
COMPETITION



2014
ZŁOTY MEDAL
INTERNATIONAL
SPIRITS
CHALLENGE

STOLICHNAYA®
PREMIUM VODKA
500ml 40%

CRAFTED IN POLAND

Polmos
1827



WÓDKA



BEZ DODATKU CUKRU
ORIGINAL POLISH CRAFT VODKA

DZIŚ ZDARZA SIĘ TYLKO RAZ



Jack Daniel's®
Tennessee Whiskey
0,7 l, 40% alk.



Gentleman Jack®
Tennessee Whiskey
0,7 l, 40% alk.



Jack Daniel's® Tennessee Honey
0,7 l, likier, 35% alk.



Jack Daniel's® Tennessee Fire
0,7 l, likier, 35% alk.



Jack Daniel's® Tennessee Apple
0,7 l, likier, 35% alk.



JACK DANIEL'S
MAKE IT
COUNT



GRILLOWE ZAKUPY

NA OSTATNIĄ CHWILĘ

GRILL JUŻ ROZPALONY, ALE ZABRAŁO TACEK, BY WRZUCIĆ KOLEJNĄ PORCJĘ SZASZŁYKÓW. DO GRILLOWANIA JESZCZE SPORO KIEŁBASEK, ALE SKOŃCZYŁ SIĘ BRYKIET. GRILL JUŻ PRZYGASŁ, A NIE MA PODPAŁKI. TO CZĘSTE SYTUACJE PODCZAS GRILLOWANIA. WTEDY KLIENTOM NA RATUNEK PRZYCHODZI SZYBKA WIZYTA W SKLEPIE MAŁOFORMATOWYM. DLATEGO TAK WAŻNE JEST BY MIEĆ W ASORTYMENCIE:

- Alumirowe tacki – tacki w sezonie letnim najczęściej trafiają do koszyka razem z piwem i napojami niegazowanymi i gazowanymi.
- Brykiet, węgiel, podpałki – nierzadko jedyny cel wizyty w małym sklepie. W okresie grillowym na co czwartym paragonie z węglem i co piątym z rozpałką nie ma innych pozycji. Co trzeci klient kupujący węgiel, dorzuca do koszyka także piwo.
- Ręczniki papierowe, aluminiową folię, pałeczki do szaszłyków, wykałaczki.



Ważne!

Od tego roku zakazane są też słomki plastikowe przy kartonowych napojach. Od 2025 roku z rynku mają zniknąć plastikowe butelki z nakrętkami luzem – będzie można produkować tylko te z trwale przymocowaną nakrętką.

Grilluj ekologicznie

NA MOCY DYREKTYWY UNII EUROPEJSKIEJ OD KOŃCA 2021 WSZYSTKIE KRAJE CZŁONKOWSKIE MAJĄ WYCOFAĆ Z OBROTU LUB OGRANICZYĆ ZUŻYCIE PLASTIKOWYCH I JEDNORAZOWYCH:

- talerzyków, miseczek,
- mieszadełek do napojów,
- naczyń na żywność,
- innych opakowań,

Także patyczków z tworzywa sztucznego do balonów i styropianowych kubeczków i pojemników. Jest to podyktowane dbaniem o środowisko – tworzywa sztuczne stanowią prawie 85% wszystkich odpadów morskich!

Pamiętaj!

Grillowanie na aluminiowej tacce lub w folii aluminiowej jest mocno wskazane – dzięki temu z mięsa nie spływa do ognia tłuszcz, który zmienia się w szkodliwe lotne związki. Coraz bardziej świadomi konsumenci sięgają często po te produkty.

ALTERNATYWA DLA OPAKOWAŃ PLASTIKOWYCH

Opakowania jadalne, wielorazowego użytku, tekturowe oraz z recyklingu to alternatywa dla plastikowych, jednorazowych naczyń, które będą wycofywane w tym roku z obrotu.

Czy wiesz, że...

Jeśli nie ograniczymy produkcji plastiku, to **za 30 lat w morzach, oceanach, rzekach będzie więcej odpadów sztucznych niż ryb...** Co więcej, mikroplastik z odpadów trafia do naszych organizmów, stanowiąc zagrożenie dla zdrowia.

CZAS POSPRZĄTAĆ

RĘCZNIKI PAPIEROWE TO NIEZBĘDNE AKCESORIUM PRZY GRILLOWANIU. PRZYDAJĄ SIĘ DO UMYCIA GRILLA I STOŁU, WYTARCIA NACZYŃ ETC. WSZYSTKIE ODPADY MOŻNA ZAŁADOWAĆ DO WYGODNYCH WORKÓW NA ŚMIECI RÓŻNYCH ROZMIARÓW. TO SZCZEGÓLNIE WAŻNE PRZY ORGANIZACJI GRILLA LUB PIKNIKU W MIEJSCU PUBLICZNYM – KONIECZNIE TRZEBA PO SOBIE POSPRZĄTAĆ!

NIE MARNUJ ŻYWNOŚCI!

- Do zabezpieczenia pozostałości natki pietruszki, koperku, sałaty można wykorzystać ręcznik papierowy MEA – należy je owinąć w ręcznik, zwilżyć i schować do woreczka foliowego.
- Niewykorzystane mięso najlepiej jest owinąć folią aluminiową PAN PACK i wstawić do lodówki.
- Miski z resztkami sałatek dobrze jest przykryć folią spożywczą PAN PACK przed wstawieniem do lodówki. W ten sposób nie przenikną zapachami innych dań.

MAŁY SKLEP NA RATUNEK

Zadbaj o to, by podstawowe środki do sprzątania były dostępne w Twoim sklepie. Tak, by klient mógł po nie przyjść w każdym momencie, np. gdy skończy się ręcznik papierowy, folia aluminiowa lub worki na śmieci.



FOLIA ALUMINIOWA
PAN PACK



FOLIA SPOŻYWCZA
PAN PACK



WORKI NA ŚMIECI
35L/60L, PAN PAC



SERWETKI
PAN PACK



RĘCZNIKI PAPIEROWE
2W 460L A1,
MEA

Czy wiesz, że...

Ręczniki papierowe nadają się także do odsączania mięsa z wilgoci przed przyprawianiem go i zamarynowaniem i odsączania potraw z tłuszczu po grillowaniu.



**WĘGIEL DRZEWNY
I BRYKIET DO GRILLOWANIA**
GRILL-IMPEX 2,5 KG



**PODPAŁKA
BIAŁA**
FENIKS 32 KOSTKI



**PODPAŁKA
EKOLOGICZNA**
FENIKS 40 KOSTEK



BRYKIET GRILLOWY
2KP COMPANY 2,5 KG



WĘGIEL DRZEWNY
2KP COMPANY 2,5 KG



**GRILL PIKNIKOWY
JEDNORAZOWY**



**ZESTAW NÓŻ
I WIDELEC**
6+6SZT. BOX VIGO!



**NOŻE
PLASTIKOWE**
6SZT. VIGO!



**WIDELCE
PLASTIKOWE**
6SZT. VIGO!



KUBKI RPET
250,500ML 6SZT. VIGO!



SŁOMKI BIO
25 SZT. VIGO!



**PATYCZKI DO
SZASZŁYKÓW**
40 SZT. VIGO!



**TACKI ALUM.
DO GRILLA**
10SZT. ROZM.L VIGO!



**TACKI
PAPIEROWE
BRĄZOWE**
VIGO!



**TALERZ
PAPIEROWY
BRĄZOWY**
20SZT. VIGO!



**ZESTAW TALERZ,
NÓŻ I WIDELEC**
12+6+6SZT. VIGO!



**TACKI ALUM.
DO GRILLA**
28X22X1 2CM 3SZT.



hurtownie.eurocash.pl

 **EUROCASH**
CASH & CARRY