

Kefirji krepki suhci se v novi embalaži prebijajo na nove trge

Odpirajo se jim skandinavski trgi, pogovori o vstopu na njihov trg že potekajo

F PETRA ŠUBIC
petra.subic@finance.si

Ekološka mlekarne Krepko iz Laz pri Logatcu je v novo leto vstopila s prenovljeno celostno grafično podobo. Mlekarne s severa Evrope želijo svojim izdelkom dodati pravi kefir, o sodelovanju se že pogovarjajo.

Na embalaži poudarjajo svoje tehnološke prednosti

»Na embalaži bolj izstopa napis kefir, hkrati na izdelkih prvič poudarjamo svoje tehnološke prednosti pred drugimi. Želimo si, da naš krepki suhec postane sinonim za pravi kefir, ki ga edini v EU delamo po tradicionalnem receptu iz kefirjevih zrn. Želimo doseči tako prepoznavnost, da bodo kupci, ko se bodo spomnili na kefir, pomislili na Krepko,« pravi Sandra Turnšek, direktorica istoimenske ekomlekarne.

Novi dizajn za nove trge

Po kefirju so najbolj znani, saj presega 80 odstotkov njihove

proizvodnje. Da bi svoj kefir razločili od drugih, ki niso narejeni iz pravih kefirjevih zrn, so se odločili za prenovno embalažo. »Novi dizajn je bolj sodoben, trendovski in izčiščen, s tem pa primeren tudi za tuje trge. V želji, da embalaža postane orodje komunikacije s kupci, smo na njej napisali svoje tehnološke prednosti. Izpeljali smo reorganizacijo in zastavili strategijo za naprej, letos bomo na domačem trgu še opaznejši, saj načrtujemo več promocijskih dejavnosti,« dodaja sogovornica.

Pokušnje po trgovinah

V trgovinah že potekajo pokušnje kefirjev, ki so v njihovi ponudbi stalnica, predstavljajo tudi nove okuse. Takšna sta kefir z okusom maline in rdeče pese ter višnjev kefir. »V 20 letih, kolikor deluje naša družinska mlekarne, kupcem nismo dopovedali, da je kefir iz kefirjevega zrna varen tudi za ljudi, ki imajo močno alergijo na laktozo. Da to še bolj poudarimo, smo pridobili certifikat, ki to potrjuje, kefir s certifikatom

”

Z eno od mlekar iz Skandinavije se pogovarjamo, da bi naš kefir dodali v svojo ponudbo.

■ Sandra Turnšek, direktorica ekološke mlekarne Krepko

»brez laktoze« pasmo dali na police. S tem certifikatom, ki smo ga dobili po opravljeni kontroli neodvisnega pooblaščenega laboratorija, lažje nagovarjamo tudi ljudi z alergijo,« razlaga Turnškova. Ponujajo celo linijo kefirjev, iz ekološkega in konvencionalnega mleka, sadno-zelenjavne in brez laktoze.



ALES BENO

Snubijo jih skandinavske mlekarne

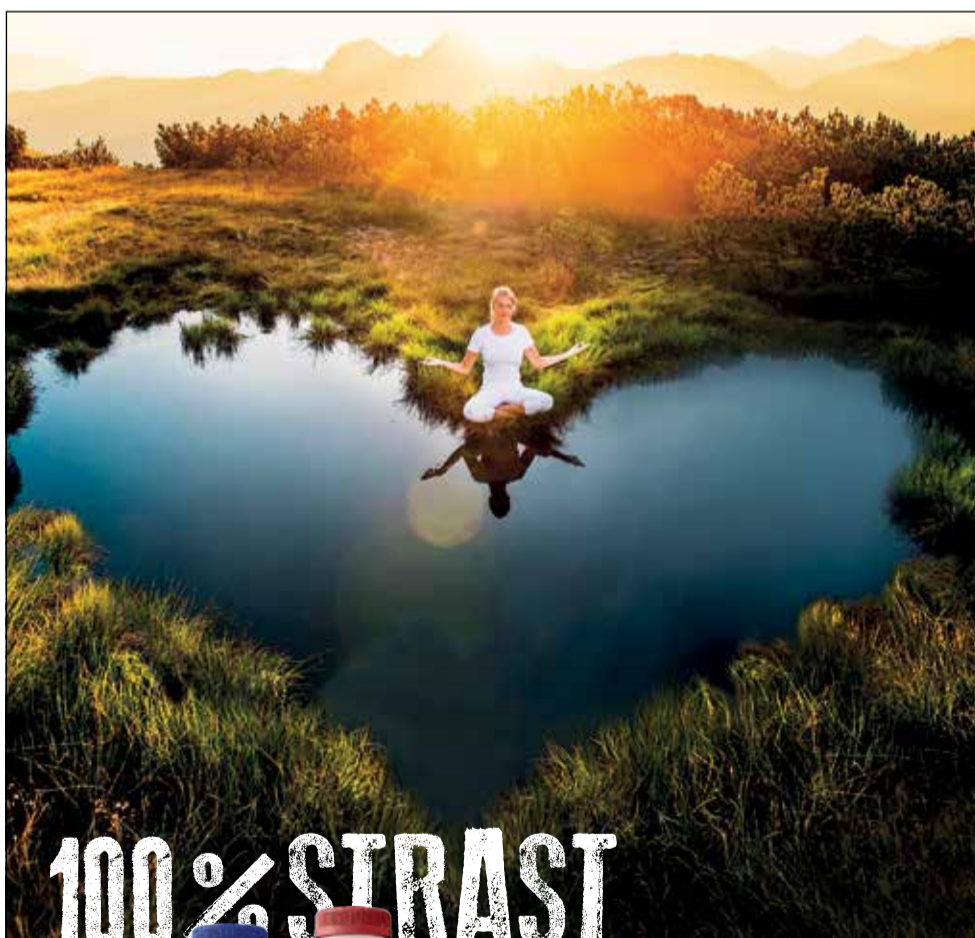
Lanski prodor v avstrijsko trgovsko verigo Spar, za katero polnijo kefir, so opazile tudi druge tuje mlekarne. »Z eno iz Skandinavije se že pogovarjamo o sodelovanju. Svojim kupcem želijo ponuditi pravi kefir iz kefirjevih zrn, proizvodnje se ne

želijo lotiti sami, zanima jih odkup našega kefirja,« nove izvozne možnosti predstavlja Sandra Turnšek.

Preseneča jo, da tamkajšnji kupci že vedo, da je kefir zdrav, vendar jimokus nepravlega kefirja ne prija najbolj. Kot kaže, jim bo mlekarne Krepko lahko še letos ponudila pravi, po tra-

dicionalnem receptu narejeni kefir.

Z lanskim poslovanjem so v mlekarne Krepko zadovoljni, prihodki so bili podobni kot predlanskim. »Za evropske mlekarne prihajajo turbulentni časi. Mi se jih ne bojimo, veliko smo vlagali v analize in razvoj, na nove trge smo pripravljani,« sklene sogovornica.



100% STRAST



Edini kefir v Evropski uniji, narejen iz pravih kefirjevih zrn. Vsebuje več kot 30 različnih probiotičnih kultur in je bogat vir vitaminov in mineralov.

Krepko[®]
www.mlekarne-krepko.si



Ste uporabnik, ponudnik, imate napredno idejo na področju novih tehnologij v kmetijstvu?

Bodite zmagovalec, prijavite se zdaj!

Svojo idejo ali ponudbo novih tehnologij oziroma izkušnje z uporabo lahko prijavite na e-naslov: agrobiznis@finance.si.

Splošni pogoji so objavljeni na strani: <https://agrobiznis.finance.si/agro-hi-tech>



PODPORNIK NATEČAJA:

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

Najboljšega v vsaki kategoriji bomo razglasili na Agrobiznisovi konferenci Nove tehnologije v kmetijstvu.

OGLAS

OGLAS