



VEGETA już od 51 lat uszlachetnia smak potraw w ponad trzydziestu krajach świata. Została wynaleziona w laboratoriach firmy PODRAVKA pod koniec lat 50. XX wieku, w zespole pod kierownictwem pani profesor Złoty Bartł, która tak opowiadała o początkach VEGETY: „Pewnego dnia znalazłam na swoim biurku buteleczkę z opisem procentowym komponentów. Wiedziałam, że możemy zrobić lepszy wyrób. Wykorzystaliśmy warzywa, grzyby suszone i przyprawę oraz dodaliśmy witaminy B1 i B2, które nadały Vegete charakterystyczną żółtą barwę”.

Oferta i wartości

Receptura Vegety wyrasta z tradycji kulinarnych Chorwacji. Dlatego Vegeta ma w sobie tak wiele słońca i optymizmu. Do jej produkcji wybierane są tylko najlepsze komponenty, których najwyższa jakość umożliwia utrzymanie wysokich standardów.

Chociaż wiele firm próbuje powtórzyć sukces Vegety, okazuje się, że prawdziwa Vegeta jest tylko jedna. Tylko ona zawiera oryginalną mieszankę suszonych warzyw i przypraw, skomponowanych według starannie opracowanej receptury.

Tajemniczy przepis na niepowtarzalną przyprawę – oto sekret tak ogromnej popularności Vegety na wszystkich kontynentach. W tej znanej na całym świecie niebieskiej torebce z wizerunkiem sympatycznego kucharza tkwi sedno dobrej kuchni.

O sile marki Vegeta świadczy fakt, że 93 proc. respondentów na pytanie o znane marki przypraw odpowiada: Vegeta, co czyni ją jedną z najlepiej rozpoznawalnych przypraw w Polsce.

Innowacje i promocje

Vegeta jest najlepszym przykładem filozofii polegającej na poszukiwaniu i łączeniu naturalnych smaków i aromatów według tradycyjnych receptur, przy jednoczesnym zastosowaniu najnowocześniejszych technologii. Vegeta, podobnie jak inne produkty Podravki, komponowana jest według starannie opracowanych receptur, z których wiele jest pilnie strzeżonym sekretem.

Podravka jest zarazem firmą innowacyjną. W 2010 roku na polskim rynku pod marką Vegeta pojawił się całkowicie nowy produkt w segmencie przypraw uniwersalnych. Vegeta NATUR została skomponowana z 9 różnych suszonych warzyw najwyższej jakości. Produkt polecany jest wszystkim, którzy chcą delektować się głębią smaku i przywiązują wagę do zdrowego odżywiania. Przyprawa ta została przygotowana wyłącznie w oparciu o naturalne składniki i nie zawiera sztucznych dodatków ani konserwantów. Dzięki specjalnie wyselekcjonowanej mieszance aromatycznych warzyw Vegeta NATUR pozwala



wydobyć i uzupełnić naturalny smak przygotowywanych potraw, dzięki czemu możemy czerpać jeszcze większą radość z gotowania.

Dodatkowo amatorom tradycyjnych potraw oraz kuchni świata Podravka poleca aż 25 wyjątkowych przypraw ujętych w dwóch nowych liniach: klasyczne mieszanki do najpopularniejszych dań – „Vegeta do...” oraz aromatyczne przyprawy na bazie świeżych ziół – „Vegeta NATUR do...” W skład linii „Vegeta do...” wchodzi 15 klasycznych kompozycji najwyższej jakości przypraw, suszonych ziół oraz warzyw dobranych do najpopularniejszych potraw, zarówno tradycyjnych dań

polskich (m.in. do kurczaka, bigosu, wieprzowiny, flaków), jak i do dań świata: chińskich, meksykańskich, włoskich, a także do gyrosa czy grillowanych szaszłyków. Linia „Vegeta NATUR do...” powstała z inspiracji skarbami natury. Każda spośród 10 oryginalnych przypraw NATUR zawiera wyłącznie naturalne, starannie wyselekcjonowane składniki: aromatyczne zioła, najlepsze suszone warzywa oraz świeże przyprawy. Co istotne, produkty te nie zawierają sztucznych dodatków, wzmacniaczy smaku ani szkodliwych konserwantów. W ofercie przypraw z serii NATUR odnajdziemy kompozycje, zarówno do wielu potraw na ciepło (m.in. do grzybów, dań z ziemniaków czy do grillowanych warzyw), jak i na zimno: do kefiru i twarogu, do mozzarelli i pomidorów oraz do sałatek.



Kontekst rynkowy

Vegeta to jedna z najbardziej znanych marek na rynku przypraw. Ich znaczenie w żywieniu jest bardzo duże. Oprócz poprawiania smaku, zapachu i barwy potraw, mają także pozytywny wpływ na zdrowie. Dlatego też używa ich większość konsumentów.

Rynek przypraw w Polsce dzieli się na trzy kategorie: przyprawy uniwersalne, przyprawy specjalne oraz przyprawy jednorodne. Vegeta jest czołowym graczem na rynku przypraw uniwersalnych. Jej udziały pod względem wartościowym wynoszą 38 proc., co daje jej pozycję lidera. Marka Vegeta od maja 2010 jest także obecna w segmencie przypraw specjalnych, gdzie już uzyskała znaczny udział w rynku.

Osiągnięcia i perspektywy

Marka Vegeta rozwija się cały czas, jej receptura ulega modyfikacjom tak, by w pełni zaspokoić potrzeby konsumentów i dostosować się do trendów panujących na rynku. Ostatnim wyróżnieniem, jakie otrzymała marka Vegeta było uznanie przez handlowców Vegety NATUR za najbardziej innowacyjny produkt spożywczy. Przyprawa firmy Podravka zajęła I miejsce w katego-

rii Produkt Innowacyjny Spożywczy. Przy ocenie jury konkursowe brało pod uwagę oryginalność oraz jakość produktów, ich dostępność w sklepach, cenę, opakowanie, a także wsparcie sprzedaży.

Produkt ten otrzymał również Laur Konsumenta Odkrycie Roku 2010. To nagroda szczególnie ceniona przez laureatów, gdyż jest przyznawana bezpośrednio przez konsumentów, którzy zauważyli i docenili nowy produkt.



1959 Na rynku pojawia się pierwszy produkt marki Vegeta pod nazwą Vegeta 40, w charakterystycznym niebieskim opakowaniu i z podobizną kucharza jako znakiem jakości

1971 Nazwę produktu skrócono do Vegeta, ale kolor niebieski i kucharz pozostały identyfikatorem oryginalnego wyrobu

2005 Wprowadzono dwa nowe produkty: Vegeta ziołowa i Vegeta light

2006 Pojawia się Vegeta pikantna

2009 Całkowicie nowa przyprawa na rynku przypraw uniwersalnych – Vegeta NATUR bez żadnych sztucznych dodatków

To, czego nie wiedziałeś

✪ Nazwa Vegeta, wymyślona przez twórców przyprawy, pochodzi od słów: Vitamina, Gluten i Taste (ang. smak, gust); po łacinie „vegetus” to „zdrowy, krzepki, mocny”.

✪ Najważniejszą częścią Vegety – przedmieszanką – pozostaje sekretem od początku powstania produktu i zawsze sprowadzana jest z Chorwacji.

✪ W roku 2010 mija 10 lat od powstania fabryki w Kostrzynie nad Odrą, gdzie produkowana jest Vegeta.

Marka Vegeta nadal będzie wzbogacać rynek o nowe innowacyjne produkty, tak by konsumenci ciągle mogli jej ufać i uznawać za przyjaciółkę w nowoczesnej kuchni.

Powody do dumy

Rok 2010 jest dla firmy Podravka okresem rozwoju i podejmowania wielu wyzwań. Podravka rozszerzyła swoje portfolio o kategorie, w których do tej pory nie była obecna m.in. ketchupy czy makarony. Wszystkie produkty, jakie zostały wprowadzone na rynek, są najwyższej jakości i charakteryzują się doskonałym smakiem.