



Fit & Easy proponuje swoim klientom świeże, myte, cięte, paczkowane warzywa oraz gotowe salatk. Produkty firmy są wygodne w użyciu, odpowiednio skomponowane, swoją różnorodnością oraz pomysłami na dania inspirują w kuchni. Produkty Fit & Easy są zawsze gotowe do przygotowania posiłków na wszystkie okazje, w których potrzebne są świeże warzywa. Marka obecna jest nie tylko w Polsce, ale również na innych rynkach, np. w Niemczech oraz na Ukrainie. Właścicielem marki jest firma Green Factory.



Kontekst rynkowy

Fit & Easy jest niekwestionowanym markowym liderem rynkowym w kategorii świeżych, mytych warzyw. Marka jest silna i rozpoznawalna, dobrze znana konsumentom. Rynkowa kategoria świeżych, paczkowanych, ciętych salatek i warzyw jest stosunkowo młoda, mimo to zyskuje od wielu lat na popularności. Twórcą zmian jest m.in. marka Fit & Easy, która jako pierwsza wprowadziła tego typu produkty na polski rynek, wciąż inspiruje konsumentów i pracuje nad innowacyjnymi produktami oraz nieustannie poszerza portfolio. W zgodzie z trendami zdrowego żywienia, dbając o krótki czas przygotowania posiłku, w roku 2019 firma wprowadziła dania gotowe skomponowane ze świeżych warzyw i makaronu lub kaszy, tworząc tym samym nową kategorię produktów.

Oferta

Podstawą oferty Fit & Easy są zawsze świeże warzywa, głównie salaty, wygodne w użyciu (już umyte, pokrojone, odpowiednio skomponowane). Jedną z głównych linii są produkty gotowe do doprawienia: warzywa, takie jak np. rukola, roszponka, szpinak oraz różnorodne mieszanki salatek, wymagające tylko uzupełnienia o ulubione dodatki i sos. Wśród najpopularniejszych produktów znajdziemy m.in. mixy PARTY, WEEKEND, ACTIVE i FAMILY. Odrębną kategorią są produkty gotowe do spożycia, które w składzie zawierają nie tylko dużą porcję świeżych warzyw, ale również dodatki, np. ser, mięso, dressing, przyprawy. Produkty te to zarówno niewielkie salatk (Salad Shake) jak i większe porcje

(Lunch Box lub Lunch Menu). Różnorodność smaków powoduje, że każdy znajdzie coś dla siebie - w ofercie znajdują się m.in. salatk z kaszą bulgur i suszonymi pomidorami, salatk grecka, salatk cesar, salatk z tuńczykiem oraz z makaronem i kurczakiem. Oprócz dań na zimno firma proponuje produkty do podgrzania w mikrofalówce lub na patelni (Hot Menu) z porcją kaszy lub makaronu, świeżymi warzywami z dodatkiem przypraw i odrobiny masła. Jedną z ostatnich innowacji Fit & Easy jest wprowadzenie kasz lub makaronu do dań. To pierwsze produkty na rynku, które w swoim składzie obok smacznych kompozycji świeżych salatek i warzyw zawierają pożywną porcję węglowodanów.



Szeroki wachlarz produktów sprawia, że można je wykorzystać na wszystkie okazje - różnorodność oferty umożliwia dowolne komponowanie dań.

Osiągnięcia

Produkty Fit & Easy dwukrotnie otrzymały nagrodę w kategorii „Nowości” podczas targów Eurogastro (rok 2012 - Salatk z szynką, 2018 - Mix młodych listków Romantica), co wskazuje na zaufanie klientów i ich otwartość na nowe propozycje marki. Marka Fit & Easy, będąc pionierem w kategorii mieszaneek salatek, w pierwszych latach wprowadzania produktów na rynek edukowała konsumentów w zakresie przechowywania produktów w lodówkach, pokazywała, jak wiele jest rodzajów salatek i czym różnią się między sobą, podkreślała, że produkty są już umyte i nie należy ich myć ponownie w domu. Dzięki temu obecnie wielu klientów świadomie wybiera konkretne mieszanki salatek, kierując się ulubionymi smakami oraz wiedzą, że zachowanie ciągu chłodniczego zapewnia trwałość produktu. Ponadto marka od lat udowadnia, że przygotowanie smacznych, pełnych świeżych warzyw posiłków może być łatwe i przyjemne. W strukturach firmy funkcjonuje Dział Badań i Rozwoju, który intensywnie pracuje nad nowymi produktami, proponuje innowacyjne rozwiązania przy jednoczesnej dbałości o smak i różnorodność kompozycji. We wszystkich obszarach działalności firma myśli o zrównoważonym rozwoju i dba o środowisko. Prowadzimy ciągłe prace i wdrażamy najnowsze rozwiązania prośrodowiskowe, w tym zastosowanie surowców z recyklingu oraz jednolitych materiałów pozwalających na 100 proc. recykling opakowań. Sukcesywnie zmniejszana jest ilość folii, plastiku i kartonu w opakowaniach jednostkowych.

Firma posiada własną oczyszczalnię ścieków i współpracuje z podmiotami recyklingowymi, dzięki czemu surowce są segregowane i przetwarzane do ponownego użycia. Dbając o bezpieczeństwo żywności firma używa do produkcji surowców pochodzących wyłącznie od certyfikowanych dostawców: krajowych i zagranicznych. Dodatkowo prowadzone są analizy laboratoryjne obejmujące szerokie spektrum parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych. Co więcej: w zakładach przetwórczych zostały wdrożone i certyfikowane systemy - FSSC 22000, IFS, SQMS, ISO 14001.

Promocja

Na przestrzeni lat marka Fit & Easy promowana była dzięki różnym kanałom komunikacyjnym. Prowadzone były kampanie TV, digitalowe, prasowe oraz outdoorowe, loterie konsumenckie np. „Nie prześpij zimy”, „Zakręć dietę z Fit & Easy”, sponsorowane wydarzenia kulturalne i sportowe. Do promocji marki wykorzystywane są także media społecznościowe. Firma chętnie włącza się w akcje społeczne np. w program „Policz się z cukrzycą” organizowany przez WOŚP. Produkty Fit & Easy przekazywane są również do Banków Żywności, które w 2019 roku przyznały firmie Green Factory tytuł Lokalnego Darczyńcy Roku. W 2017 roku zostało otwarte studio kulinarne Fit & Easy, w którym odbywają się spotkania z klientami, dziennikarzami, blogerami. Jest to miejsce do prezentowania produktów, a także poszukiwania inspiracji i nowych smaków. W styczniu i lutym 2020 roku marka przeprowadziła kampanię reklamową pod hasłem „Gotowe na wszystko” pokazując, że Fit & Easy to produkty gotowe na wszystkie okazje, w których konsumenci mają ochotę na pyszne, świeże warzywa. Gotowe na... salatkę, obiad, kolację, kanapkę, imprezę i wiele, wiele innych.

www.fitandeasy.pl

TO, CZEGO NIE WIEDZIAŁEŚ

Warzywa są dokładnie dwukrotnie myte - nie ma konieczności ich ponownego mycia.

Chłód i „lodowa woda” to naturalne sposoby na zachowanie trwałości i wysokiej jakości warzyw. Nie dodajemy niczego innego do produktów dla zachowania ich świeżości.

Różnorodność produktów i ich możliwych zastosowań pozwala na skomponowanie każdego posiłku w ciągu dnia.

2

Tyle stopni ma „lodowa woda”, w której myjemy warzywa. To ona zapewnia świeżość produktów Fit & Easy.



HISTORIA MARKI

2006 Marka Fit & Easy pojawia się na rynku jako prekursor w kategorii mieszaneek salatek. Początkowo portfolio obejmuje cztery podstawowe mieszanki. Z czasem pojawiają się nowe warianty smakowe oraz produkty takie jak szpinak, rukola i roszponka.

2012 Firma wprowadza na rynek warianty produktów wzbogacone o dodatki typu ser, grzanki, kurczak i dressing, tworząc tym samym nową kategorię tzw. gotowych salatek typu „Lunch Box”.

2014 Ze względu na rozwój linii produktowej zostaje otwarty drugi, nowoczesny zakład produkcyjny w okolicach Poznania.

2017 Powstaje studio kulinarne w głównej siedzibie firmy - miejsce spotkań, rozmów, inspiracji, szukania nowych smaków i pomysłów na innowacyjne produkty.

2018 Do portfolio dołączają mieszanki młodych listków, jarmaż oraz produkty sezonowe, np. zupa krem z dyni, grillowy mix salatek, barszcz wigilijny

i baza do ryby po grecku. Wszystkie tworzone, by inspirować w kuchni i ułatwiać przygotowanie dań na każdą okazję. Ponadto marka wprowadza na rynek gotowe dania z dodatkiem kasz i makaronów, zarówno w wersji do przygotowania na ciepło, jak i na zimno, aby ułatwić życie osobom zapracowanym i zabieganym.

2020 Fit & Easy wprowadza opakowania „otwórz-zamknij” - po raz pierwszy w tej kategorii.