



Mleczarnia „Turek” Sp. z o.o. należy do międzynarodowej Grupy SAVENCIA – jednego z największych producentów i dystrybutorów serów na świecie, obecnej w ponad 120 krajach. W Polsce Mleczarnia „Turek” Sp. z o.o. jest cenionym producentem i dystrybutorem marek: NaTurek, Tartare, Chavroux i Le Rustique. Produkty Mleczarni Turek cieszą się zaufaniem konsumentów, co przyczyniło się do przyznania marce NaTurek tytułu Superbrands.



Kontekst rynkowy

Wielkość rynku serów pleśniowych w naszym kraju jest szacowana na prawie 14 tysięcy ton o łącznej wartości 463 mln (Nielsen MAT, styczeń 2020). Rynek serów pleśniowych wzrósł wolumenowo o 13 proc. w stosunku do roku poprzedniego. W sprzedaży serów pleśniowych największy udział stanowi podkategoria serów z porostem białej pleśni (80 proc.). Druga najpopularniejsza podkategoria to sery z przerostem niebieskiej pleśni (18 proc.).

Rynek serów pleśniowych jest zdominowany przez marki własne, które mają 46 proc. udziałów ilościowych na rynku. NaTurek utrzymuje na rynku silne miejsce drugie z 19,2 proc. udziałów wolumenowych (Nielsen MAT, Total Poland, styczeń 2020). Jeżeli spojrzymy na rynek serów pleśniowych bez dyskontów, marka NaTurek jest liderem z 32-procentowym udziałem wolumenowym.

NaTurek odnosi sukcesy również w innych segmentach rynku nabiałowego. Na rynku serów kozich świeżych NaTurek Nasz Kozki utrzymuje pozycję brandowego lidera (20 proc. udziałów wolumenowych). NaTurek Islos jest marką numer 2 w kategorii serów sałatkowych, z kolei NaTurek Nasz Puszysty zajmuje piątą pozycję (3 proc. udziałów wolumenowych) w segmencie serów puszystych (Nielsen MAT, Total Poland, styczeń 2020).

Oferta

Sery pleśniowe NaTurek (**NaTurek Nasz Camembert** i **NaTurek Nasz Brie**) to rozpyłające się w ustach sery z porostem białej pleśni. Przygotowywane według unikalnej receptury, dzięki delikatnej skórce i kremowemu wnętrzu oraz delikatnemu smakowi sprawiają, że czas spędzony w gronie rodziny i przyjaciół staje się wyjątkową przyjemnością. Sery pleśniowe NaTurek nie zawierają sztucznych dodatków i konserwantów.

Powstają z mleka i śmietanki pochodzących wyłącznie z rodzinnych gospodarstw, zlokalizowanych w promieniu nie większym niż 50 km od zakładu produkcyjnego. Mleczarnia Turek codziennie odbiera mleko z prawie 700 takich gospodarstw, co daje pewność, że mleko używane do produkcji serów NaTurek jest świeże i zawsze najwyższej jakości. Dodatkowo codziennie we własnym laboratorium sprawdzana jest jakość produktów, co gwarantuje stabilną jakość serów oraz ich kremowy i delikatny smak aż do ostatniego kęsa. To między innymi dlatego sery NaTurek są tak wyjątkowe. Ofertę serów pleśniowych NaTurek uzupełniają **NaTurek Blue** – ser z przerostem niebieskiej pleśni o charakterystycznym, intensywnym smaku i aromacie. Oferta serów świeżych NaTurek to serki do smarowania o wyjątkowo puszystej konsystencji, wyprodukowane wyłącznie z naturalnych składników – nie zawierają barwników, zagęstników, konserwantów czy



mleka w proszku. **NaTurek Nasz Puszysty** dostępny jest w wielu wariantach: śmietankowy, ze szczypiorkiem, z chrzanem, z rzodkiewką, z ogórkiem, z ziołami. Nowością jest **NaTurek Nasz Puszysty bez laktozy**. Na rynku dostępne są także sery NaTurek wyprodukowane w 100 proc. z koziego mleka – **NaTurek Nasz Kozki** (łagodny lub z ziołami) to ser o kremowej konsystencji i łagodnym smaku.

NaTurek Islos (naturalny lub z ziołami) jest serem sałatkowym w unikalnym na rynku pojemniku, pozwalającym na łatwe pokrojenie sera jeszcze w opakowaniu – dzięki temu sałatka z serem NaTurek Islos nie tylko świetnie smakuje, ale też wygląda znakomicie.

Wychoząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów i odpowiadając na trendy rynkowe, NaTurek rokrocznie rozszerza swoją ofertę o innowacyjne produkty. Jedną z nowości w portfolio marki jest **NaTurek na ciepło, na dziś** – ser do przygotowania w piekarniku lub na patelni. Doskonali na obiad lub kolację na ciepło, jako alternatywa dla mięsa. W ofercie znajdują się trzy propozycje: kotlecki w panierce, camembert z sosem z malin oraz z aromatyczną posypką z kurek.

NaTurek Na Grill to oferta sezonowa – ciekawa i różnorodna alternatywa dla mięs przyrządzanych na grillu. Każde opakowanie zawiera dwa sery camembert i sałatkę z dodatkiem – do wyboru wersje: z sosem żurawinowym, z sosem z owoców leśnych lub z posypką paprykową barbecue.

Ostatnią nowością marki jest **NaTurek Wyrazisty Smak** – kremowy, wprost rozpyłający się w ustach ser camembert naturalny o intensywnym smaku. NaTurek Wyrazisty Smak jest idealną propozycją na wieczorne



spotkania z przyjaciółmi, świetnie komponuje się ze słonymi i wytrawnymi przekąskami takimi jak krakersy, orzeszki, oliwki czy kapary.

Promocja marki

W roku 2015, wraz z rebrandingiem marki na NaTurek podkreślona została naturalność naszych produktów. Marka zaznaczyła wówczas pochodzenie swoich serów – z mleka w 100 proc. z rodzinnych gospodarstw. Nowe pozycjonowanie marki znalazło swoje odzwierciedlenie w reklamie TV, internecie, na nowej stronie internetowej, w działaniach CSR (współpraca z PAH – akcja Pajacyk) oraz na opakowaniach wszystkich produktów marki NaTurek.

Dwa lata później marka skupiła się w komunikacji na podkreśleniu naturalnej kremowości serów pleśniowych NaTurek, nie zapominając o pochodzeniu mleka z rodzinnych gospodarstw. Komunikacja idei „NaTurek. Naturalnie kremowy” objęła działania promocyjne w TV i internecie. W 2019 roku marka NaTurek wzmocniła działania skupiające się na komunikowaniu społecznego charakteru jej samej i produktów. W reklamie TV wspierana była oferta NaTurek Na Grill. Zaplanowano również działania w mediach społecznościowych. Na swoim fanpage’u za pomocą postów w linii kreatywnej „SERdeczne momenty” marka podpowiadała, jak w codziennym życiu sprawić sobie i innym różne chwile przyjemności z produktami NaTurek. Miesiąc po starcie kampanii profil NaTurek uplasował się na 7. miejscu pod względem zaangażowania oraz aktywnych użytkowników (według raportu Sotrender Fanpage Trends). Był to najlepszy wynik wśród marek serów.

TO, CZEGO NIE WIEDZIAŁEŚ

Do wyprodukowania jednej partii sera pleśniowego potrzebnych jest aż 250 pracowników produkcyjnych! Cały proces formowania produktu odbywa się ręcznie, a ser dojrzewa przez tydzień w specjalnych pomieszczeniach zachowujących „spokój” i odpowiednią temperaturę do stworzenia delikatnie kremowych camembertów i brie.

9

Tyle dni trwa proces produkcji sera NaTurek Camembert – od standaryzacji mleka do etapu pakowania.

Mleczarnia Turek jako producent dokłada starań, aby jej działalność była jak najmniej szkodliwa dla środowiska, restrykcyjnie przestrzegając norm w obszarze ochrony środowiska oraz systematycznie zmniejszając zużycie wody, prądu oraz poziom emisji CO₂. Jednocześnie firma angażuje się społecznie i uczestniczy w szeregu działań na rzecz poprawy warunków życia w swoim najbliższym otoczeniu. Od kilku lat wspiera lokalne organizacje, m.in. biorąc udział w Integracyjnym Biegu „Turmageddon” w Turku. Wydarzenie to ma na celu pomoc oraz integrację społeczną osób niepełnosprawnych. Mleczarnia Turek wsparła projekt, fundując elementy toru przeszkód, dodatkowo pracownicy naszej firmy, jako asystenci osób niepełnosprawnych, pomagali im w bezpiecznym pokonaniu toru i dotarciu do celu.

www.naturek.pl



HISTORIA MARKI

1925 Ziemianie z okolic Turku zakładają Mleczarnię Udziałową „Ziemianka”, zajmując się skupem i dystrybucją mleka.

1935 Ziemianka staje się Okręgową Mleczarnią w Turku i rozszerza działalność o produkcję masła i twarogu. Działa do wybuchu II wojny światowej.

1954 Firma wznawia działalność jako spółdzielnia.

1980 Zostaje ukończona budowa nowego zakładu w Turku.

1981 Zakład uruchamia pierwszą produkcję serów dojrzewających.

1999 Bongrain Francja kupuje fabrykę.

2001 Powstaje marka Turek.

2015 Następuje rebranding – zostaje stworzona marka NaTurek. Nowy brand czytelnie nawiązuje do naturalnego pochodzenia oraz społecznego charakteru i wartości marki.