IZHODIŠČA ZA EKOLOŠKI OTROŠKI JOGURT

Na trgu se pojavlja več izdelovalcev otroških jogurtov. Loška mlekarna še nima svoje linije otroških jogurtov. Trenutno na trgu ponuja:

Ekološki jogurt – ČVRSTI

Narejen je iz pasteriziranega, nehomogeniziranega, slovenskega ekološkega mleka s 3,2 % mlečne maščobe.

Na površini je izločena mlečna maščoba, ki jogurte odlikuje s čvrstim izgledom jogurta naših babic. Kremna konsistenca in osvežujoč okus mu dajeta še posebno odliko. Jogurte je potrebno hraniti pri temperaturi od +2 do +8 C.

Ekološki jogurt - SADNI

Narejen je iz pasteriziranega, nehomogeniziranega slovenskega ekološkega mleka s 3,2 % mlečne maščobe.

SADNI JOGURT / GOZDNI SADEŽI vsebuje 20% ekološkega sadnega pripravka, sestavljenega iz

gozdnih sadežev, trsnega sladkorja, dveh stabilizatorjev gumi iz zrn rožičevca in pektina in regulatorja kislosti-citronske kisline. Ekološki sadni pripravek ima avstrijsko poreklo in je dodan čvrsti osnovi.

SADNI JOGURT / JAGODA vsebuje 20 % ekološkega sadnega pripravka , sestavljenega iz jagod, trsnega sladkorja, stabilizatorja gumi iz zrn rožičevca in pektina in regulatorja kislosti-zgoščenega limoninega soka. Ekološki sadni pripravek ima avstrijsko poreklo in je dodan čvrsti osnovi.

Loška mlekarna za svojo proizvodnjo uporablja mleko kmetij iz škofjeloškega pogorja. V svoje izdelke ne dodaja nobenih konzervansov ali drugih dodatkov v obliki arom ali ojačevalcev okusa. Pri jogurtih uporabljajo sladila v obliki sadnih ekstraktov.

CILJ: Linija ekoloških otroških jogurtov. Rešitev naj vsebuje:

- Linijo različnih okusov otroških jogurtov sprejemljivih za otroke.
- Primerno velikost in embalažo (plastenka ali tetrapak z navojem 0,5 l / 2,5 dl). Ta mora odražati funkcionalnost za prehranjevanje direktno iz embalaže za mizo, v avtu ali na prostem. Preveriti je potrebno možnost večkratnega odpiranje/zapiranja z zagotavljanjem uporabne tesnosti. Usmeritvi "naravno" mora slediti tudi embalaža.
- Preveriti smiselnost uporabe osnovne surovine kot je ekološko ali seneno ali klasično mleko.
- Preveriti tržni potencial predlaganega izdelka.
- Predlagati elemente trženjskega spleta, pri tem pa upoštevati otrokom privlačne dizajne, ki obdržijo prepoznavnost obstoječe prenovljene kolekcije Loške mlekarne.

Otroški jogurt mora biti priročen, primeren tudi za šolske malice ali izlete, predvsem, kar se tiče embalaže in velikosti. Glede na to, da so že obstoječi jogurti Loške mlekarne (glede na sestavine) primerni za otroke,

prof. dr. Tanja Dmitrović, EF (tanja.dmitrovic@ef.uni-lj.si) doc. dr. Marija Klopčič, BTF (marija.klopcic@bf.uni-lj.si) doc. Miha Klinar, ALUO (miha.klinar@gigodesign.com)

je potrebno dodelati predvsem strategijo glede dodajanja več različnih sadnih okusov, morda z dodajanjem žitaric, krispijev itd...