

שטראוס ישראל נכנסת לתחום הקפואים:

תשווק ארוחות להכנה מהירה המבוססות על חומרי גלם איכותיים

הארוחות בהן פיצות, פסטות ואוכל אסיאתי ישווקו תחת מותג חדש: שטראוס דליש

בהמשך להכרזת שטראוס ישראל על הכניסה לתחום הקפואים לפני כשנה, בחודשים האחרונים הקימה החברה יחידת "קפואים" שתנהל את הפעילות בקטגוריה. היום, בישרה שטראוס על השקת ארוחות מוכנות קפואות להכנה מהירה תחת מותג חדש - "שטראוס דליש". החברה תתחיל לשווק בחודש אוגוסט כ-20 מוצרים להכנה מהירה (READY TO HEAT) בשתי קטגוריות מרכזיות: ארוחות קפואות ומאפים קפואים להכנה מהירה במיקרוגל ובתנור. ההשקה מהווה צעד משמעותי במימוש אסטרטגיית החברה להרחבת היצע המוצרים המאפשרים ליהנות מאוכל מזין וטעים המבוסס על חומרי גלם איכותיים, להכנה קלה המתאימה לאורח החיים המהיר.

אייל דרור מנכ"ל שטראוס ישראל: "כניסה לקטגוריה חדשה היא אירוע ייחודי עבור חברה ותיקה כמו שטראוס, ודאי כאשר מדובר על תחום שבו כבר פועלים מתחרים רבים. כחברה המבקשת להציע מגוון רחב של מוצרים לאוכלוסיות מגוונות ראינו בכניסה לקטגוריית האוכל הקפוא הזדמנות משמעותית. מטרת המהלך היא להביא לשוק פתרונות של ארוחות טעימות וקלות להכנה, המבוססות על חומרי גלם איכותיים. אנחנו מאמינים כי בהתאם למגמות בעולם - 'קפוא' הוא הטרי החדש' ובטוחים כי המהלך, שזוהי רק תחילתו, יהווה את אחד ממנועי הצמיחה שלנו בשנים הקרובות".

יעל חזום, מנהלת יחידת הקפואים: "השקת שטראוס דליש נולדה מזיהוי הצורך בפתרונות של אוכל איכותי, טעים ונוח להכנה, שישתלב באורח החיים העמוס, לצד צמיחה מתמדת במגמת הבריאות והביקוש למוצרים מזינים. היצע הארוחות מורכב ממגוון עשיר של רכיבים ייחודים שלא בהכרח זמינים במזווה הביתי, ועל כן יש יתרון בקבלתם כארוחה מוכנה. המנות עוברות תהליך ייחודי של הקפאה מהירה בסמוך לרגע הבישול, מה שמאפשר לנו לשמור על רעננות המוצרים ללא תוספת חומרים משמרים וללא חומרי טעם וריח. מספר המוצרים הרב מאפשר גיוון מתמיד, ובעולם בו חלק ניכר מהציבור משלב בין בישול ביתי לצריכת אוכל מוכן אנחנו שמחים להרחיב את האלטרנטיבות הקיימות בשוק".



בקטגוריית הארוחות להכנה מהירה המתכונים פותחו על ידי השף של שטראוס - יניב גור אריה, בהתאם לטעם האהוב על הקהל בישראל. הכנתן מתבצעת בפשטות- בחימום של כ-6 דק' במיקרו. היצע המוצרים יכול ללמוד מנות מהמטבח האיטלי ומנות המבוססות על קטניות בשילוב חלבון מן הצומח. הארוחות נארזות בכלים העשויים 30% חומר ממוחזר, ניתנים לאיסוף בפח הכתום, וצורתם מעניקה חווית ארוחה ב-Take Away המאפשרת אכילה נוחה ישירות מהכלי. בנוסף, יושקו מגוון מנות פסטה ברטבים מגוונים - המוצרים מיובאים מאיטליה ובהתאמה מוכנים בשיטת ייצור מסורתית מקומית, המאפשרת חווית טעם הכי קרובה למסעדה איטלקית. בין המנות מגוון עשיר של מנות טבעוניות. היצע הארוחות מגיע במשקל של 280-400 גר'. כשרות המוצרים: בד"צ שארית ישראל.

קטגוריית ארוחות המאפה מורכבת ממגוון מוצרים ייחודיים המיוצרים באיטליה בשיטה מסורתית הכוללת פתיחה ידנית של הבצק, מתכונים השומרים על הטעם האיטלקי המוכר, וטכנולוגיה מהפכנית בעולם הקפואים - כזו המשמרת את טריות המוצר. בין המוצרים מגוון פיצות להן תחתית מבוססת ירקות (25%), כגון סלק, כרובית ודלעת ובהמשך יוצעו גם אלטרנטיבות ללא גלוטן. בנוסף יושקו פורמטים ייחודיים למאפים מבוססי רוטב עגבניות ומוצרלה: קונוס, ברקטה ופיצה עם תוספות. בקטגוריית המאפה מומלץ לבצע את החימום בתנור כדי להגיע לתוצאה מיטבית המשמרת את שיטת ההכנה המסורתית.

לפי נתוני "American Frozen Food Institute" שוק הקפואים בארה"ב מגלגל 65.1 מיליארד דולר בשנה. הארוחות המוכנות מהוות כ-35% ממכר הקפואים בארה"ב והן מנוע הצמיחה של הקטגוריה, עם גידול של 20% בשנת 2020. בישראל, עולם הקפואים בקטגוריית המזון מן הצומח (ארוחות מן הצומח, בצקים ירקות ופירות) מגלגל כ 1.7 מיליארד ש"ח בשנה, והוא צמח ב-2020 בכ-20% (מצטבר כספי, סטורנקסט 2020). מגוון הפתרונות הקפואים בישראל בהשוואה לעולם עדיין מצומצם, ובעיקרו מציע מוצרים המכילים רכיב אחד בארוחה, או חומר גלם להכנת ארוחה (בעיקר ירקות). קטגוריית הארוחות המוכנות מהווה בישראל פחות מ-3%, ועל כן כניסתה של שטראוס לשוק עם מגוון עשיר בקטגוריה מרחיב משמעותית את היצע האפשרויות לצרכן, וצפויה להצמיח את הקטגוריה כולה.