

Roman Lichwiarz Lubuski Klaster Innowacji Agrotechnicznych



Posiadacie doświadczenie w tworzeniu zdrowych produktów regionalnych, ale jak je tworzyć żeby zdobyły serca konsumentów?

Posiadamy spore doświadczenie w tworzeniu zdrowych produktów. W naszym punkcie w Kunicach tworzymy produkty wegetariańskie, z kolei w Lipinkach Łużyckich produkty domowe. Naszym kluczem do serc konsumentów są stare receptury, które są stosowane w naszych domach od lat. Ponadto do produkcji używamy produktów wysokiej jakości, wcale bądź nisko schemizowanej.

Czy istnieją jakieś możliwości wsparcia dla rozwoju lokalnych produktów?

Wszystko zależy od Konsumentów, od świadomości konsumentkiej. Aby wspierać rozwój lokalnych produktów należy ich poszukać oraz spróbować. Nasze produkty są proste i smaczne.



Na rynku od wielu lat dominuje sprzedaż prowadzona przez duże markety, z którą nie da się normalnie konkurować. Jak wyróżnić te nasze mniejsze produkty, które po prostu muszą więcej kosztować?



W marketach, często można spotkać specjalne sekcje ze "zdrową żywnością", zapoznając się z etykietami uważam, że nie jest tak do końca, ponieważ posiadają długie składy oraz konserwanty. Nasze produkty posiadają proste składy oraz rodzime produkty, którymi możemy się pochwalić. Koszty produkcji taśmowej są o wiele niższe niż manufaktur, stąd różnica w cenie. Różnicą jest również jakość produktu - u nas wszystkiego doglądamy osobiście. Do Konsumenta należy wybór: jakość czy cena.