

OD 1851
E. Wedel

**Światowy i polski
rynek czekolady**
Wrzesień 2021 r.



Szanowni Państwo,

W tym roku obchodzimy 170-tą rocznicę obecności Wedla w Polsce. Pomimo funkcjonowania w zupełnie innej rzeczywistości niż ta, w której przedstawiciele rodziny Wedlów przez kilka pokoleń rozwijali czekoladowe przedsiębiorstwo, niezmiennie we wszystkich działaniach kierujemy się ich podejściem i wartościami. Pamięć o ich osiągnięciach i drodze, która do nich doprowadziła, jest ważną częścią naszej tożsamości – mówi o tym firmowa misja „Zmieniamy się nieustannie, by budzić radość w nas i w naszych Klientach”. Wpisaną w nią innowacyjność, ciągłe doskonalenie i elastyczność postrzegamy jako kluczowe czynniki, które pozwoliły Wedlowi przetrwać przełomowe momenty polskiej historii. Dodać do tego trzeba także pasję do tworzenia czekoladowych przysmaków, która wyróżnia całą Wedlowską społeczność – kiedyś i dziś.

Przeszłość przenika się z teraźniejszością również w niniejszym raporcie, który przygotowaliśmy dla Państwa z okazji jubileuszu. Zabiera on nas w podróż po historii czekolady - od starożytności do XIX w., by następnie przenieść do Warszawy i czasów, gdy zaczyna działać parowa fabryka Karola Wedla. Z wykorzystaniem danych i analiz przybliżamy współczesne oblicze czekoladowej branży na rynku rodzimym i światowym, a swoją perspektywą dzielą się nasi firmowi eksperci. Chcemy zaprosić Państwa do tego fascynującego świata, którego Wedel jest częścią od 1851 r. Pomimo wyzwań, które nie omijają czekoladowej kategorii, tegoroczny sezon rozpoczynamy pełni optymizmu - nie może go zabraknąć u producenta wyrobów towarzyszących codziennym przyjemnościom. Pamiętając o postawie Karola, Emila i Jana Wedlów, chcemy pisać kolejne rozdziały czekoladowej historii, pozostając otwartymi na zmiany i zawsze stawiając na najwyższą jakość we wszystkim, co robimy.

MACIEJ HERMAN
DYREKTOR ZARZĄDZAJĄCY



Jak powstaje czekolada?



OD 1851

E. Wedel

FERMENTACJA

Wydobywa kolor i smak, ziarno zmienia barwę z kremowej na purpurową



SUSZENIE NA SŁOŃCU

Ziarno pozbywa się nadmiaru wody

PRAŻENIE

Z ziarna uwalnia się czekoladowy aromat



MIELENIE

Produktem końcowym mielenia jest miazga kakaowa, czyli najważniejszy składnik czekolady, który otrzymuje się z ziaren kakaowca

PAKOWANIE

Miazga kakaowa transportowana jest w postaci zwartych sztabek. Ziarno pakuje się do jutowych worków



TRANSPORT

Worki ze sztabkami trafiają do fabryki czekolady

Dojrzały owoc kakaowca zawiera do 50 ziaren. Z 1,5 kg ziarna powstaje nawet do 1 kg czekolady

Jak powstaje tabliczka czekolady?



OD 1851

E. Wedel

KONSZOWANIE

Zachodzą tu reakcje kształtujące finalny smak czekolady, na przykład karmelizacja lub reakcja Maillarda. Proces trwa kilkanaście godzin w przypadku czekolady mlecznej i kilkadziesiąt w przypadku czekolady gorzkiej

MIKSOWANIE

Roztopiona miazga kakaowa mieszana jest z innymi składnikami - cukrem i tłuszczem kakaowym oraz mlekiem, jeśli produkowana jest czekolada mleczna



WALCOWANIE

Na walcach powstaje prósz, czyli sypka masa czekoladowa, która nie zawiera cząstek wyczuwalnych na podniebieniu. Dzięki temu czekolada ma pełny, zrównoważony smak i gładką konsystencję

TEMPEROWANIE

Masa na zmianę jest podgrzewana i chłodzona od 45 do 13-14 stopni. W trakcie temperowania kryształki tłuszczu formują się w odpowiednie struktury, dzięki temu czekolada błyszczy się, łamie z trzaskiem i równomiernie rozpyta w ustach



FORMOWANIE

Wylanie płynnej masy do foremki. Następnie czekolada jest szybko chłodzona, aby uzyskać idealny trzask podczas łamania



Dostarczamy jakość

Priorytetowe traktowanie jakości i bezpieczeństwa swoje początki ma w podejściu Jana Wedla. Był on nie tylko bardzo restrykcyjny w obszarze higieny na terenie fabryki, lecz także np. osobiście badał próbki z każdego transportu ziarna kakaowego, oceniał ich jakość oraz dojrzałość i decydował, do jakiego rodzaju czekolady użyć danego ziarna. Takie podejście do spraw jakości i bezpieczeństwa produktów obowiązuje w wedlowskiej fabryce także dziś, dlatego nasze procedury i standardy są dużo bardziej wymagające niż prawo. To również jedna z firmowych wartości organizacyjnych („zapewniam jakość”).

Codziennie wykonujemy wiele różnych badań i testów. Kontrolujemy między innymi jakość mikrobiologiczną każdej partii wyrobów gotowych, zanim trafi ona na rynek. Każdego roku planujemy również modernizacje istniejących urządzeń kontrolnych i inwestujemy w najnowocześniejsze systemy. Na bieżąco śledzimy też aktualne rozwiązania techniczne i informatyczne. Dzięki nowoczesnemu parkowi maszynowemu i ciągłej automatyzacji produkcji jesteśmy w stanie produkować nasze wyroby w higienicznych warunkach. Aby zapewnić ich bezpieczeństwo, wykorzystujemy wiele urządzeń do kontroli jakości, takich jak sита wibracyjne o oczkach poniżej 1 mm do filtrowania mas, wykrywacze metalu i detektory X-ray. Skuteczność systemów jakości Wedla jest regularnie sprawdzana, zarówno wewnątrz w ramach Programu Audytu Wewnętrznego, jak i zewnątrz podczas audytów certyfikujących przeprowadzanych przez firmę Bureau Veritas. Uzyskujemy podczas nich wysokie wyniki np. już czwarty raz z rzędu jesteśmy honorowani oceną AA standardu BRC.

MAGDALENA NOWICKA
KIEROWNIK ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ



Historia czekolady

OD 1851

E. Wedel

4000-letnia historia czekolady rozpoczęła się w starożytnej Mezoameryce, czyli w dzisiejszym Meksyku.

OLMEKOWIE

To właśnie tam znaleziono pierwsze rośliny kakaowca. Olmekowie, jedna z najwcześniejszych cywilizacji w Ameryce Łacińskiej, jako pierwsi zamienili kakao w czekoladę. Pili ją podczas rytuałów i używali jej jako lekarstwa.



MAJOWIE

Olmekowie przekazali swoją wiedzę o kakao Majom z Ameryki Środkowej. Ich pisemna historia wspomina, że napoje czekoladowe były używane podczas uroczystości i do sfinalizowania ważnych transakcji.

AZTEKOWIE

Uwielbiali czekoladę, wierzyli, że kakao to dar od bogów. Spożywali czekoladę jako gorące lub zimne napoje w ozdobnych naczyniach, ale używali także ziaren kakao jako waluty podczas handlu. W kulturze Azteków ziarna kakaowca uważano za cenniejsze niż złoto.



Historia czekolady

OD 1851

E. Wedel

Istnieją sprzeczne doniesienia o tym, kiedy czekolada dotarła do Europy, chociaż niemal pewne jest, że najpierw dotarła do Hiszpanii. Jedna z wersji mówi, że przywiózł ją Krzysztof Kolumb, inna - że to Hernan Cortes poznał czekoladę dzięki Aztekom. Trzecia głosi, że dotarła na hiszpański dwór dzięki Majom z Gwatemalii.

Czekolada przybyła hiszpańskim statkiem na Florydę. Uważa się, że pierwszy amerykański dom czekolady został otwarty w Bostonie około 40 lat później.

Wynaleziono prasę do czekolady, co zrewolucjonizowało produkcję. Urządzenie wyciskało masło kakaowe z prażonych ziaren kakaowych, pozostawiając drobny proszek. Był on mieszany z płynami i wlewany do formy, gdzie zastygał w tabliczkę czekolady.

1502–1544

1585

1641

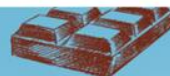
1828

1847

Hiszpania zaczyna masowo importować czekoladę. W jej ślady idą inne kraje europejskie, takie jak Włochy i Francja, które przywożą czekoladę z Ameryki Środkowej. Wkrótce czekolada staje się popularna w całej Europie.

Holenderski chemik Coenraad van Houten odkrył sposób na uzyskanie sproszkowanej czekolady, którą łatwiej było mieszać z wodą. Proces ten stał się znany jako „przetwarzanie holenderskie”, a produkowana czekolada nazywana była proszkiem kakaowym lub „holenderskim kakao”.

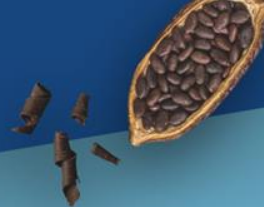
Brytyjska firma J.S. Fry and Sons stworzyła pierwszą tabliczkę czekolady uformowaną z pasty z cukru, likieru czekoladowego i masła kakaowego.



Historia czekolady

OD 1851

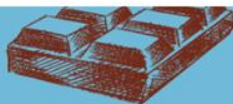
E. Wedel



Karol Wedel otwiera pierwszą firmową cukiernię wraz z małą manufakturą czekolady przy ulicy Miodowej w Warszawie.



Szwajcarski chocolatier Daniel Peter dodaje mleko w proszku do czekolady, aby stworzyć mleczną czekoladę. Kilka lat później ze swoim przyjacielem Henrim Nestlém tworzą wspólną firmę i wprowadzają mleczną czekoladę na rynek masowy.



1851

1872

1876

1879

1931



Karol Wedel podarowuje swojemu synowi Emilowi fabrykę czekolady w prezencie ślubnym. Po otrzymaniu firmy Emil przenosi zakład do kamienicy przy ulicy Szpitalnej, gdzie do dziś znajduje się sklep firmowy i Café - najstarsza Pijalnia Czekolady E.Wedel.

Szwajcarski cukiernik, Rudolf Lindt, wynalazł maszynę, która mieszała i napowietrzała czekoladę, nadając jej gładką, rozptywającą się w ustach konsystencję, która dobrze komponowała się z innymi składnikami.

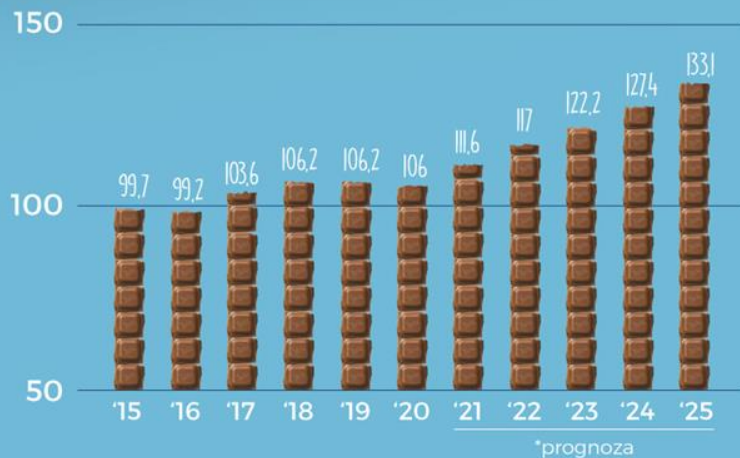
Fabryka Czekolady E.Wedel zostaje przeniesiona na ulicę Zamoyskiego w Warszawie, gdzie działa do dziś. Na jej potrzeby zostają sprowadzone z zagranicy maszyny do produkcji twardej i napowietrzanej czekolady, pierwszy w Polsce mechanizm do pakowania karmelków i wiele innych innowacyjnych rozwiązań.



Wartość światowego rynku słodczy czekoladowych

OD 1851
E. Wedel

Wartość sprzedaży w mld USD



źródło: Euromonitor International market research provider, 2021, w cenach bieżących

Sprzedaż poszczególnych rodzajów tabliczek czekolady procentowy udział w rynku



źródło: MarketsandMarkets, 2020

Kraje produkujące najwięcej słodczy czekoladowych w Europie



OD 1851

E. Wedel

W 2020 roku kraje Unii Europejskiej wyprodukowały 3,54 mln ton słodczy czekoladowych. Osiem krajów, które wytwarzają najwięcej, to około 90% produkcji całej UE. Trzej najwięksi producenci - Niemcy, Włochy i Francja - produkują niemal 60% europejskich słodczy czekoladowych.

	1. Niemcy	33%
	2. Włochy	15,6%
	3. Francja	9,2%
	4. Holandia	9%
	5. Polska	6,7%
	6. Belgia	6,6%



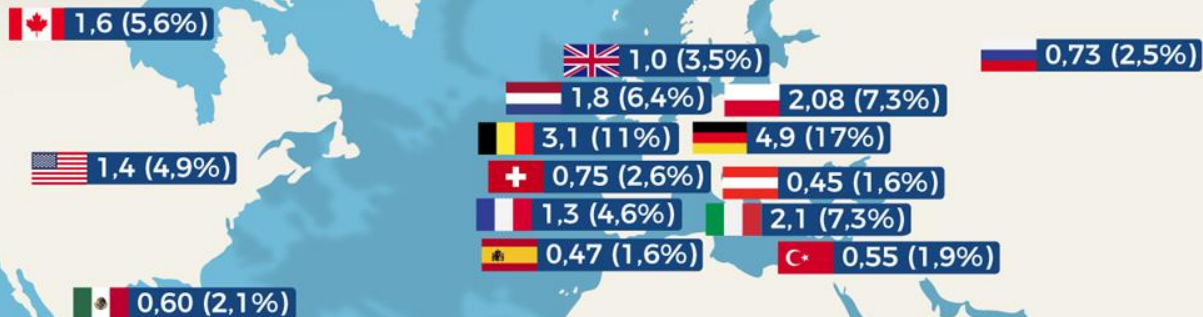
Najwięksi eksporterzy czekolady

UDZIAŁ PROCENTOWY W ŚWIATOWYM EKSPORCIE,
DANE W MLD USD, ZA 2020 ROK



OD 1851

E. Wedel



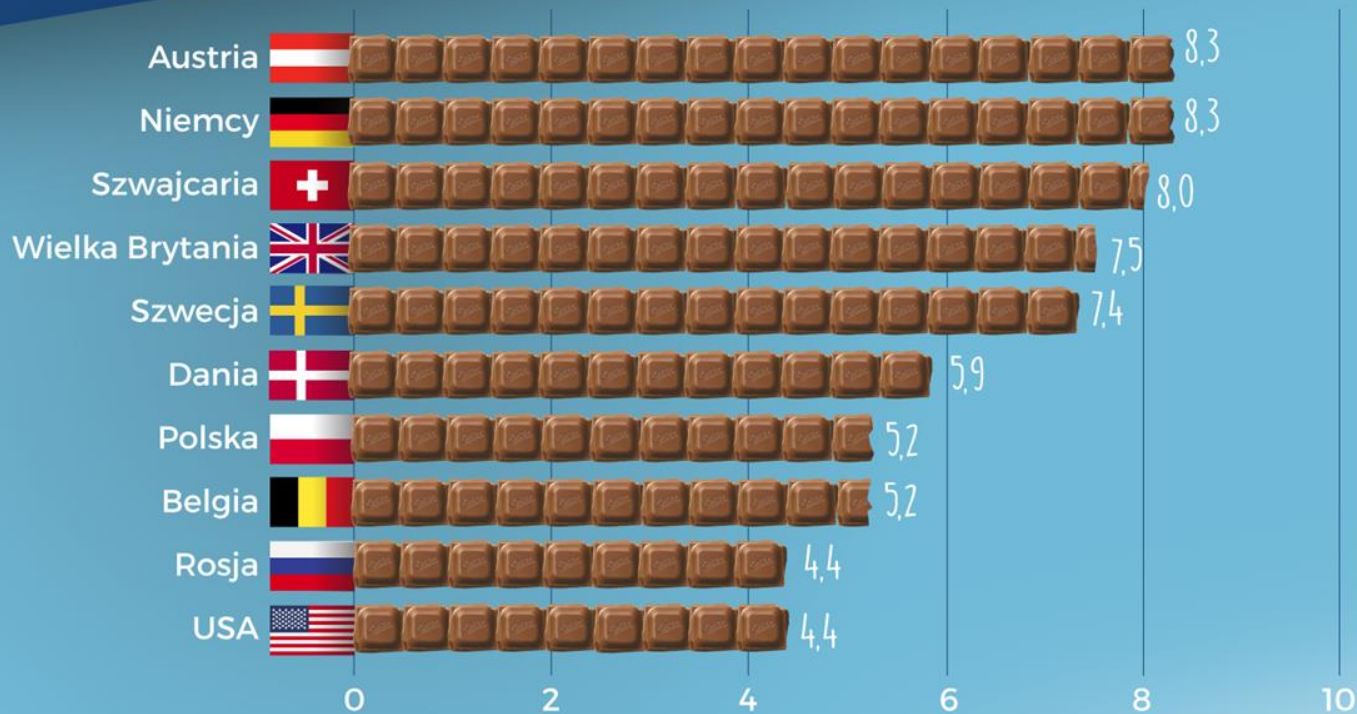
Na mapie zaznaczono 15 krajów, które w 2020 roku wyeksportowały produkty czekoladowe o najwyższej wartości. Pod względem wartości w USD, wymienione 15 krajów wyeksportowało 80% światowej czekolady. Wśród największych eksporterów najszybciej rozwija się eksport w: Polsce (o 13,3% rdr), Francji (o 6,8% rdr), Austrii (o 6,6% rdr) i Wielkiej Brytanii (o 2,3% rdr). Polska jest obecnie czwartym eksporterem na świecie z udziałem w rynku na poziomie 7,3%.

Spożycie słodczy czekoladowych w kilogramach na mieszkańca

DANE Z WYBRANYCH KRAJÓW, ZA 2020

OD 1851

E. Wedel



źródło: Euromonitor International, a market research provider

Najwięksi producenci kakao na świecie

OD 1851

E. Wedel

Najwięksi producenci kakao

w 1000 ton metrycznych



źródło: ICCO, 2021

Liderzy mielenia nasion kakao



źródło: ICCO, 2021

Kakao z Ghany

Tak jak kiedyś Jan Wedel, tak i my dziś do produkcji naszych słodczy wykorzystujemy wyłącznie kakao z Ghany. To ono w dużej mierze odpowiada za charakterystyczny smak naszych produktów – jest mocno czekoladowe i nie zawiera żadnych obcych posmaków, na przykład dymnego czy ziemistego. Ponadto, ziarno z Ghany, w porównaniu z tym z Wybrzeża Kości Słoniowej, jest większe i ma wyższą zawartość tłuszczu, a to z kolei wpływa na finalny smak czekolady. Tamtejsze uprawy wyróżniają się wysoką jakością, a zgodność z wysokimi standardami kontrolowana jest przez organy państwowe.

Przywiązanie do jakości i kunsztu czekoladowego rzemiosła obrazuje także proces produkcji – masę czekoladową wciąż wytwarzamy w tradycyjny sposób i konszujemy od kilkunastu do kilkudziesięciu godzin. Nie stosujemy tańszych zamienników tłuszczu kakaowego – ten, który dodajemy do wyrobów E.Wedel jest tłuszczem z „pierwszego tłoczenia”, czyli jest wyciskany mechanicznie z miazgi kakaowej.

MAGDALENA KOŁODZIEJCZYK
KIEROWNIK DZIAŁU R&D



Gdzie nas znajdziesz?

WYBRANE PRODUKTY E.WEDEL MOŻNA ZNALEŹĆ
W 60 KRAJACH

OD 1851

E. Wedel



Albania
Australia
Bośnia i Hercegowina
Bułgaria
Chorwacja
Filipiny
Grecja
Indie
Irlandia
Izrael
Jemen
Katar
Kenia
Kuwejt
Libia
Macedonia Północna
Mongolia
Rosja
Serbia
Sri Lanka
Szwecja
Uganda
Węgry
Zjednoczone Emiraty Arabskie

Armenia
Białoruś
Brazylia
Chile
Egipt
Finlandia
Holandia
Irak
Islandia
Japonia
Kanada
Kazachstan
Korea Południowa
Liban
Litwa
Meksyk
Niemcy
Rumunia
Sierra Leone
Stany Zjednoczone
Tunezja
Urugwaj
Wielka Brytania

Eksportowe bestsellery E.Wedel

OD 1851

E. Wedel

PTASIE MLECZKO®
TORCIK WEDŁOWSKI

<— KRAJE ZAMIESZKIWANE PRZEZ POLONIĘ

BARYŁKI

<— ROSJA, RUMUNIA

CZEKOLADY Z NADZIENIAMI — GŁÓWNI
TE INSPIROWANE DESERAMI PANNA COTTA,
TIRAMISU, CREME BRULEE

<— BAŁKANY

CZEKOLADOWE
TABLICZKI

<— JAPONIA

BATON
PAWEŁEK

<— SIERRA LEONE

Eksport Wedla

Rozwój ekspansji zagranicznej miał miejsce w latach 30. XX w., gdy Jan Wedel, osiągnąwszy sukces w Polsce, zapragnął przedstawić swoje słodczyce mieszkańcom innych krajów. Odbywało się to za sprawą pracowników placówek dyplomatycznych, którzy kupowali u Wedla czekoladowe wyroby i częstowali nimi znajomych za granicą, którzy z kolei zamawiali produkty dla innych placówek. W 1936 r. w Paryżu za sprawą Jana Kułakowskiego, mieszkańca tego miasta, otwarto placówkę wedlowską, która otrzymała przedstawicielstwo firmy na Francję i Belgię. Do transportu wykorzystywano m.in. samolot RWD-13, który przewoził słodczyce do Paryża, Kopenhagi czy Szwajcarii, a także do Gdyni, dostarczając słodkości podróżującym transatlantykami M/S „Batory” i „Piłsudski”.

Dziś wedlowskie wyroby można znaleźć w ponad 60 krajach, z których obecnie kluczowymi są dla nas Rosja i cały obszar Wspólnoty Niepodległych Państw, gdzie nasze produkty są już dobrze znane, a preferencje konsumenckie zbliżone do tych w Polsce. Widzimy także duży potencjał w krajach Dalekiego Wschodu, takich jak Chiny, Japonia, Korea Południowa, Indie czy Tajwan. To nowoczesne i rozwijające się gospodarki, które stanowią dobry fundament dla dalszego wzrostu naszego eksportu. Analizy wybranych azjatyckich rynków pokazały, że wedlowskie produkty spełnią oczekiwania tamtejszych konsumentów.

Ekspansja zagraniczna stanowi jeden z elementów długoterminowej strategii biznesowej firmy. Aby osiągać wyznaczone cele, wzmacniamy i rozwijamy zespół odpowiedzialny za ten obszar, a także zwiększamy inwestycje w budowanie wizerunku marki E.Wedel na wybranych, kluczowych rynkach.

CEZARY KNAŚ
KIEROWNIK DS. EKSPORTU



OD 1851
E. Wedel

Polski rynek czekolady



Wstęp

OD 1851

E. Wedel

Konsumpcja słodczy czekoladowych przez statystycznego Polaka w ciągu kilkunastu lat wzrosła o 30% i obecnie wynosi 5,2 kg.

Statystyczny Polak na słodczy z dodatkiem kakao wydaje około 190 złotych rocznie, najpopularniejszymi produktami w naszym kraju są tabliczki czekoladowe i praliny (po prawie 30% sprzedaży) oraz batony i wafle.

Polska jest największym rynkiem czekolady w Europie Środkowo-Wschodniej. W naszym kraju dostępnych jest kilkaset różnych rodzajów tabliczek czekolady.

Firma Wedel zajmuje pierwsze miejsce w segmencie pralin w Polsce z udziałem na poziomie 21,2%, jest także niekwestionowanym numerem jeden sprzedaży w kategorii pianek w czekoladzie - Ptasiu Mleczko® posiada w niej prawie 60% udziałów. Czekolada E.Wedel gorzka 90 g to z kolei lider w segmencie tabliczek gorzkich twardych do 149 g.

źródło:
E.Wedel za NielsenIQ - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyskontami (Food),
sprzedaż wartościowa, okres lipiec 2020-czerwiec 2021, kategoria: Słodczy, Praliny

E.Wedel za NielsenIQ - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyskontami (Food),
sprzedaż wartościowa, okres lipiec 2020-czerwiec 2021, kategoria: Słodczy,
Praliny, Pianki w czekoladzie (Segment: Pralines, Sub-segment: Musse, Musse&Jelly)

E.Wedel za NielsenIQ - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyskontami (Food),
sprzedaż wartościowa, okres lipiec 2020-czerwiec 2021, kategoria:
Słodczy, Segment: Tabliczki czekoladowe gorzkie twarde do 149g

Ile można było kupić za przeciętną pensję przed II wojną światową, a ile można kupić teraz?

OD 1851

E. Wedel

ILE MOŻNA ZA TO KUPIĆ?

PRZED WOJNĄ

OBECNIE

ok. 417 tabliczek

ok. 1125 tabliczek

ok. 355 kg

ok. 1080 kg

ok. 840 l

ok. 1360 l

ok. 235 kg

ok. 1680 kg

ok. 155 kg

ok. 254 kg

ok. 345 l

ok. 720 l

ok. 250 szt.

ok. 1390 szt.

ok. 26 szt.

ok. 66 szt.

ok. 20 pensji

ok. 19 pensji

ŚREDNIA PENSJA

**Przed wojną
ok. 250 zł netto**

**Obecnie
ok. 4100 zł netto**



Tabliczka czekolady



Chleb

Mleko



Cukier



Mięso wieprzowe



Benzyna



Kostka mydła

Koszula męska

Średniej klasy nowe auto



Źródło: obliczenia własne na podstawie danych GUS, portalu dlahandlu.pl, Polskiej Izby Paliw Płynnych i roczników statystycznych 1937/1939

Historia marki E.Wedel

OD 1851

E. Wedel

E. WEDEL TO LEGENDA.
MARKA KOJARZONA
Z CZEKOLADĄ O WYJĄTKOWEJ
JAKOŚCI I PRZYJEMNOŚCIĄ
SMAKU. JEJ HISTORIA SIĘGA
1851 ROKU I JEST
NIEROZŁĄCZNIE ZWIĄZANA
Z TRZEMA POKOLENIAMI
WEDLÓW, KTÓRE ZBUDOWAŁY
JEDNĄ Z NAJPOTĘŻNIEJSZYCH
POLSKICH FIRM.

Karol Wedel otwiera pierwszą firmową cukiernię wraz z małą manufakturą czekolady przy ulicy Miodowej w Warszawie.



Emil Wedel zaczyna oznaczać swoim podpisem każdą tabliczkę czekolady wyprodukowaną w fabryce Wedla, aby zabezpieczyć swoje produkty przed podrobieniem.

1851

1872

1874

1923



Karol Wedel podarowuje swojemu synowi Emilowi fabrykę czekolady w prezencie ślubnym. Emil przenosi zakład do kamienicy przy ulicy Szpitalnej, gdzie ciągle znajduje się sklep firmowy i najstarsza Pijalnia Czekolady E.Wedel.



Jan Wedel przejmuje firmę po swoim ojcu Emilu. Między 1919 a 1923 rokiem prowadzi ją razem ze swoją matką, potem w całości przejmuje rodzinny interes.

Wydarzenia Wedel

OD 1851

E. Wedel



Po zakończeniu drugiej wojny światowej fabryka zostaje przejęta przez państwo. Jan Wedel pracuje w niej jako doradca. Jednak po kilku miesiącach zostaje z niej wyrzucony i zabrania się mu wstępu na jej teren. W 1949 roku nazwa fabryki zmienia się na Zakłady Przemysłu Cukierniczego im. 22 lipca d. E. Wedel.



Jan Wedel przenosi fabrykę na ulicę Zamoyskiego w Warszawie, gdzie działa do dziś. Na jej potrzeby zostają sprowadzone z zagranicy maszyna do produkcji twardej i napowietrzanej czekolady oraz pierwszy w Polsce mechanizm do pakowania karmelków.

Rusza produkcja pianek obłanych oryginalną wedlowską czekoladą. Ptasie Mleczko® jest innowacyjnym wyrobem o zaskakującym smaku, który szybko staje się wielkim hitem.



1926

1931–1939

1936

1939–1945

1949



Powstaje firmowy znak E. Wedel, jedna z najpopularniejszych grafik reklamowych w Polsce - chłopiec dosiadający zebra i dźwigający tabliczki czekolady. Do dziś neon ze znakiem znajduje się na dachu Pijalni Czekolady E. Wedel przy Szpitalnej w Warszawie.

Jan modernizuje dział logistyki firmy, na ulicach Warszawy pojawiają się furgonetki ze znakiem „E. Wedel”. Ponadto, fabryka kupuje samolot, który transportuje wyroby m.in. na polskie wybrzeże.




Fabryka co prawda działa podczas wojny, ale produkcja odbywa się tylko na potrzeby niemieckiego okupanta. To nie przeszkadza jednak Janowi Wedlowi w angażowaniu się w pomoc najuboższym i oferowaniu im ciepłych posiłków w stołówce praskiej fabryki.

Podczas kampanii wrześniowej w 1939 roku i oblężenia Warszawy Jan Wedel podejmuje decyzję o otwarciu magazynów swych zakładów i rozdysponowaniu produktów spożywczych wśród mieszkańców. Traci wówczas olbrzymi majątek, ale ratuje setki ludzi przed głodem.

Wydarzenia Wedel

OD 1851

E. Wedel



Od września 2010 roku E.Wedel jest częścią japońskiej Grupy LOTTE – międzynarodowego koncernu, założonego w 1948 roku, początkowo specjalizującego się w produkcji gum do żucia, a obecnie działającego w wielu sektorach. E.Wedel zachowuje w pełni swój tradycyjny charakter i wartości wypracowane jeszcze przez założycieli.

LOTTE
OD 1948
E. Wedel

E.Wedel od 170 lat dynamicznie rozwija swoją działalność w Polsce i za granicą, oferując kultowe produkty, tj. Ptasie Mleczko®, Torcik Wedlowski, czekolady pełne i nadziewane czy Mieszanka Wedlowska. Oprócz dobrze znanej oferty firma produkuje też coraz więcej pysznych nowości, np. lody.




1991–2010

2010

2014

OBCENIE



Lata 90. to okres transformacji i początek prywatyzacji polskich przedsiębiorstw. Na początku markę E.Wedel przejął amerykański koncern PepsiCo. Jednak niedługo potem zdecydował się na podział i sprzedaż fabryk.

W 1999 roku zakład stodyczy Syrena w Warszawie zostaje sprzedany fińskiemu Leaf, fabryka czekolady - brytyjskiej marce Cadbury Schweppes, a fabryka ciastek w Płońsku - francuskiemu Danonowi.

E.Wedel konsekwentnie poszerza swoją ofertę produktową, skupiając się również na ekspansji na rynki zagraniczne. Wszystko po to, aby o smaku wyjątkowych stodyczy mogli przekonać się konsumenci na całym świecie. Wedlowskie produkty można znaleźć w ponad 60 krajach.

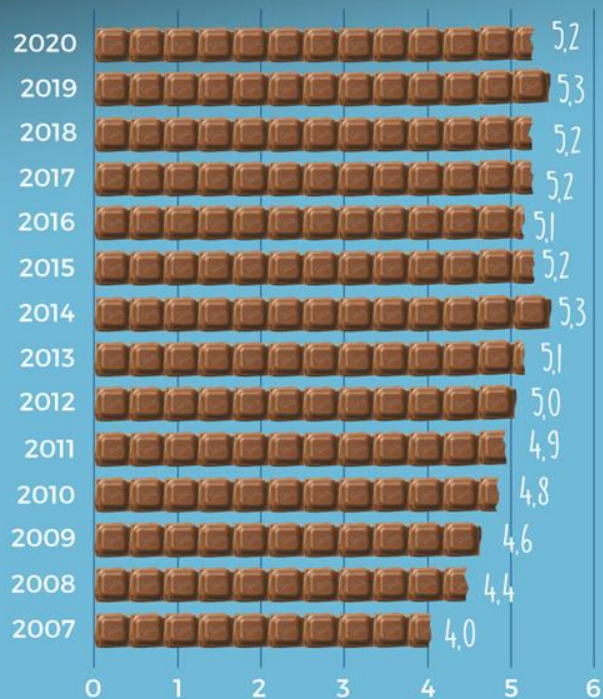


Ile słodczy czekoladowych jedzą Polacy?

SPOŻYCIE W KG NA MIESZKAŃCA

OD 1851

E. Wedel



W ciągu kilkunastu lat spożycie czekolady na mieszkańca wzrosło o około 30% z 4 kg do 5,2 kg obecnie. Poziom z 2020 roku jest zbliżony do rekordowych 5,3 kg czekolady zjedzonej przez mieszkańca Polski, które notowano w 2014 i 2019 roku.

Wartość polskiego rynku słodczy czekoladowych

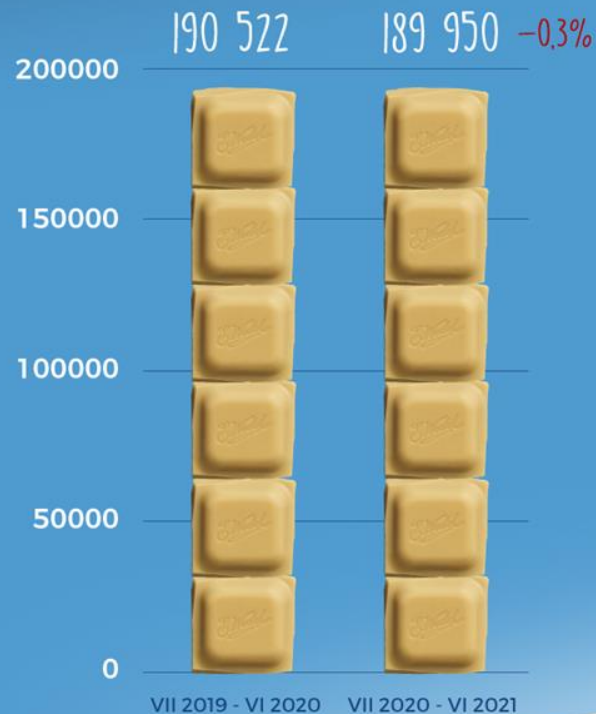
OD 1851

E. Wedel

Wartość w tys. PLN



Ilość w tys. ton



źródło: E.Wedel za NielsenIQ - Panel Handlu Detalicznego. Cała Polska z Dyskontami (Food), sprzedaż wartościowa i wolumenowa, zmiana sprzedaży wartościowej, zmiana sprzedaży wolumenowej, okres lipiec 2019 - czerwiec 2020 i lipiec 2020 - czerwiec 2021, kategoria: Słodczyce, Rynek czekoladowy, Segmenty rynku czekoladowego, słodczyce na jeden kęs, tabliczki czekoladowe, batony, batony muesli, figurki czekoladowe, praliny, wafle

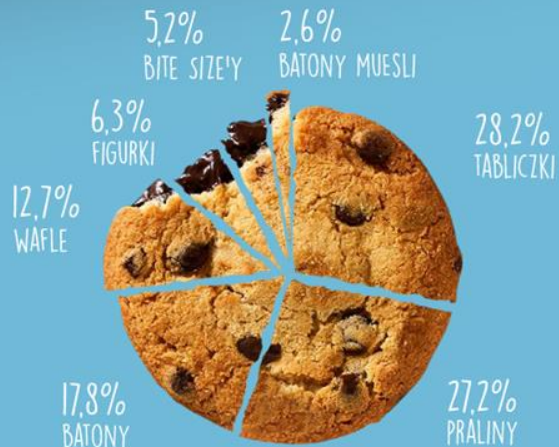
Jakie słodczyce lubią Polacy?

OD 1851

E. Wedel

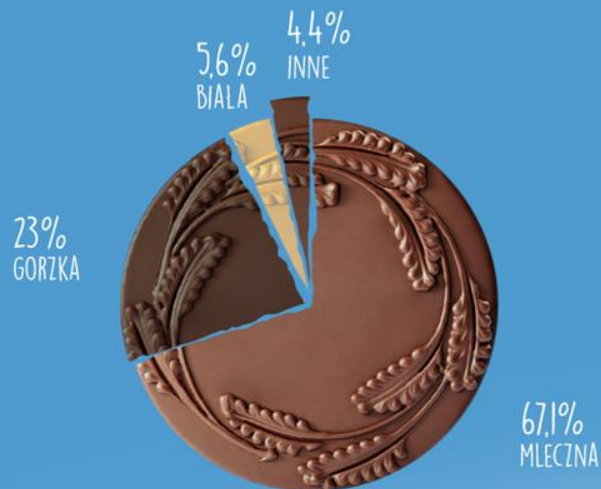
Rynek słodczych w Polsce - najpopularniejsze rodzaje

wartość sprzedaży w 1H 2021



źródło: E.Wedel za NielsenIQ - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyskontami (Food), sprzedaż wartościowa, okres lipiec 2020-czerwiec 2021, kategoria: Słodczyce, Rynek czekoladowy, Segmenty rynku czekoladowego, słodczyce na jeden kęs, tabliczki czekoladowe, batony, batony muesli, figurki czekoladowe, praliny, wafle

Tabliczki czekoladowe - najpopularniejsze rodzaje



źródło: E.Wedel za NielsenIQ - Panel Handlu Detalicznego, Cała Polska z Dyskontami (Food), udział w sprzedaży wartościowej, okres lipiec 2020-czerwiec 2021, kategoria: Słodczyce, tabliczki czekoladowe

Nowości siłą napędową Wedla

Nasi założyciele wiedzieli, że eksperymentowanie jest ważną częścią konsumpcji słodczy, dlatego systematycznie prezentowali klientom nowe produkty. Przykłady? Karol Wedel jako pierwszy wprowadził na warszawski rynek landrynki owocowe, Emil rozpoczął produkcję słodczy na bazie biszkoptu, a Jan stworzył niepowtarzalne pianki Ptasia Mleczko®. Wedlowie w mistrzowski sposób wykorzystywali kunszt w produkcji najwyższej jakości czekolady do tworzenia szerokiej gamy słodczy – zarówno tych, które już zdążyły zyskać uznanie konsumentów, jak i zaskakujących nowości. Tą drogą podążamy też obecnie – zgodnie z naszą misją zmieniamy się nieustannie, by budzić radość wśród naszych klientów, odpowiadając na ich potrzeby, a nawet je wyprzedzając. Polscy konsumenci, jeżeli chodzi o preferencje dot. słodczy są tradycjonalistami otwartymi na nowości. Dojrzałość naszego rynku wymaga od chcących zachować konkurencyjność producentów prześcigania się w ulepszaniu portfolio, jak i wprowadzania innowacyjnych rozwiązań. Poprzeczka jest zawieszona wysoko, a Polacy są „rozpieszczani” mnogością oferty - z krajów Europy Centralno-Wschodniej to właśnie polski rynek charakteryzuje się największym wyborem czekolad: konsumenci mogą wybierać spośród kilkuset różnych wariantów tabliczek!

Nowości są bez wątpienia siłą napędową firmy Wedel - punktem wyjścia do tworzenia oferty produktowej jest dla nas zawsze przyjemność smaku, a ponadto badania potrzeb konsumenckich i analizy rynku. Wprowadzamy około 40-60 nowych produktów rocznie. Większość z nich to edycje limitowane, dedykowane konkretnym okazjom (jak Wielkanoc i Boże Narodzenie) lub nietuzinkowe odstony naszych kultowych słodczy (np. letnie warianty pianek Ptasia Mleczko® czy Pawełka).

MARTA LAZARCIK
KIEROWNIK GRUPY MAREK



OD 1831

E. Wedel

Jak odpowiadamy na aktualne trendy produktowe?

OD 1851

E. Wedel

Multisensoryka

łączenie słodczy o zróżnicowanych strukturach, gwarantujące wielozmysłowe doznania



Health&Wellness

produkty ułatwiające dokonywanie świadomych wyborów żywieniowych, bogate w składniki odżywcze



Wygoda

przekąski w mniejszych formatach i wygodnych opakowaniach



Premiumizacja

odpowiedź na oczekiwania klientów dot. produktów premium



Słodczyce inspirowane napojami



Słodczyce inspirowane deserami



Smaki słodko-kwaśne



Smaki słodko-słone



Dziękujemy za uwagę! Przy tworzeniu raportu wykorzystano dane z następujących źródeł:

Nielsen, Euromonitor International, Eurostat,
Markets and Markets, ICCO, worldstopexports.com,
expertmarketresearch.com



www.linkedin.com/company/lotte-wedel



www.wedel.pl