**Lodziarnie w zimowej odsłonie**

**Bardzo udany sezon lodowy 2018 przeszedł do przeszłości. Większość lodziarni została już zamknięta, ale te, które prowadzą sprzedaż przez cały rok zaczynają prawdziwą walkę o klienta. Jak będą przekonywać do jedzenia lodów zimą?**

Branża lodowa w okresie jesienno-zimowym gwałtownie się kurczy. Około 80 proc. lodziarni w Polsce kończy sprzedaż w październiku. Sprzedaż tzw. lodów impulsowych (dla jednej osoby) prawie zamiera, nadal schodzą – choć słabiej - duże opakowania familijne. Wiąże się to oczywiście z tym, że lody w naszym kraju ciągle uważane są za przysmak sezonowy. Dla przykładu co drugi Amerykanin ma zawsze litrowy zapas lodów w zamrażalce i zjada ich 20 litrów rocznie. Polacy spożywają ich niewiele ponad cztery litry, i to głównie latem. Tak więc 20 proc. krajowych lodziarni, które decydują się na handel zimą, musi się do tego okresu specjalnie przygotować i wykazać dużą kreatywnością. Choć i tak muszą nastawić się na to, że zyski będą do maja mniejsze.

**Zimne z gorącym**

Jesienią i zimą na lody chodzi się zazwyczaj do stacjonarnych lodziarni, które dysponują większym lokalem, tak by klienci mogli wygodnie usiąść przy stoliku i porozkoszować się porcją elegancko podanych lodów.

*- Jednak same lody teraz nie wystarczą. Często bywają tylko dodatkiem – mówi* ***Artur Kaczyński, reprezentujący Wytwórnię Lodów Polskich „u Lodziarzy”****, produkujących wysokiej jakości lody rzemieślnicze. – Namawiam, żeby zatrudnić dobrego baristę, prawdziwego czarodzieja kawy. Zimą wypijamy więcej czarnego naparu, uważamy, że dodaje energii, stawia nas na nogi. A jeśli już idziemy na kawę do lokalu, to chcemy, by nam zaserwowano coś wyjątkowego, wyszukanego, czego nie zrobilibyśmy sobie sami w domu. Stąd popularność kaw z różnymi dodatkami, takimi jak kardamon, cynamon, albo też lody.*

Bariści szukają różnych sposobów na wyjątkową kawę. Jedni używają szlachetnych i egzotycznych ziaren, inni mają autorskie metody jej parzenia. Są też artyści latte, malujący na piance w filiżance. Lodziarze kuszą różnymi deserami z dodatkiem lodów, przestawiają się na ciasta.

*- My stawiamy na naturalność, jakość składników i na rodzime tradycje – dodaje Kaczyński. – Poza kawą w naszych lokalach podajemy oczywiście różne herbaty. Lubimy ekologiczne trendy. Nasza firma wywodzi się z zielonego Podlasia, gdzie mamy łatwy dostęp do ziół, dobrego miodu. Herbata też niech będzie specjalna, inna niż w domu, podawana z dodatkiem powideł, suszonych owoców, aromatycznych przypraw takich jak np.: imbir, goździki, pigwa czy alkohol. Ciasta powinny być też najlepszej jakości, ale więcej niż domowe. U nas najlepiej sprzedaje się arcypolska szarlotka, która pachnie jabłkami, trochę orzechami. Ale dokładamy do niej gałkę lodów śmietankowych czy cynamonowych. Zestaw zimne z gorącym to jest to, co klienci lubią najbardziej. Dowodem na to niech będzie niesłabnąca popularność Bąbel Wafla, lodów podawanych w ciepłym, gofrowym rożku, formowanym na oczach klientów.*

Lodziarze podkreślają też, że watro na sezon jesienno-zimowy zmienić trochę wystrój lokalu. Na stolikach można ustawić świece, dodać poduchy lub nawet koce. W okolicach Bożego Narodzenia postarać się o świąteczne dekoracje. Zwracają też uwagę na zapach, ponieważ nic tak nie przyciąga jak unoszący się apetyczny aromat, czy będzie to zapach herbaty, kawy czy świeżego ciasta.

**Smak lata**

Poza lodziarniami w stylu kawiarnianym w okresie zimowym dobrze funkcjonują też tzw. wyspy w galeriach handlowych. W ich przypadku rejestruje się najmniejszy spadek obrotów. Mieszkańcy dużych miast często spędzają wolny czas w centrach handlowych, w których poza sklepami mieści się też np. kino, siłownia, lokale usługowe i gastronomiczne.

*- Klienci galerii kupują w tym okresie lody, kierując się podobnymi motywami jak latem – zauważa Artur Kaczyński. – Po sklepowej bieganinie, zgrzani i zmęczeni, chcą po prostu ochłodzenia i odpoczynku. Dlatego fundują sobie chwilę relaksu z porcją dobrych lodów. Otrzymują to, o co im chodziło, przyjemność, endorfiny, nasycenie. Mam wrażenie, że często jest to dla nich coś jak wspomnienie wakacji. Nie wszystkich stać przecież na wycieczkę do ciepłych krajów. Mają więc namiastkę lata, która nie kosztuje dużo.*

Trzeba dodać, że w chłodne dni lodziarze, aby przyciągnąć klientów, oferują też szereg atrakcyjnych promocji i rabatów. Jet to też okres, kiedy wprowadzają nowinki i więcej eksperymentują ze smakami. Choć Polacy są tradycjonalistami, dają się skusić na nowości. Wytwórnia Lodów Polskich wprowadza więc po sezonie zimowe smaki, takie jak piernikowy, cynamonowy czy imbirowy.

**Lody i zdrowie**

Na pomoc lodziarzom, w kwestii popularyzacji mrożonych deserów zimą, przychodzą lekarze. Przekonują oni, że chłodne dni to najbezpieczniejszy czas, by raczyć się lodami, gdyż nie ma wielkiej różnicy temperatur między powietrzem, a jedzonym smakołykiem i unikamy szoku termicznego. Mogą być nawet antidotum na rozwijającą się jesienną infekcję, ponieważ chłodząc gardło uniemożliwiają rozwój bakterii. Lody zawierają też dużo wapnia, fosforu, magnezu i innych mikroelementów. Medycy przestrzegają przed jedzeniem nadmiernej ilości lodów, ze względu na ich kaloryczność. Uważają natomiast, że na polecenie zasługują sorbety robione z mrożonych owoców, bo zawierają dużą ilość witamin, których niedobory w organizmie dotkliwe są szczególnie zimą. Poza tym lody poprawiają humor, co w depresyjne jesienne szarugi, nie jest bez znaczenia.