

Velké sťahovanie v Lidli

Datum 13.10.2026
Subjekt Lidl Slovenská republika, s.r.o.
Region Slovensko
Kategorie Maloobchod, Spotřební zboží, Potravinářský průmysl

Velké sťahovanie v Lidli: Niektoré produkty menia svoje stále miesta, kde ich hľadať?

V predajniach Lidl mohli zákazníci v týchto dňoch zaregistrovať určité zmeny – niektoré produkty z chladiacich boxov sa po novom presúvajú do klasických regálov, ktoré sa stanú ich stálym miestom. Keďže odporúčanú teplotu pre skladovanie týchto produktov spĺňa každá predajňa Lidla, hravo sa zместia aj k produktom mimo chladiacich vitrín. Vzniknutý voľný priestor postupne zaplnia produktové novinky. Majonézy a tatárske omáčky sa po novom udomácnili vedľa kečupu. Produkty z rodiny dochucovadiel si k sebe po čase našli cestu a zákazníci ju nájdu tiež – možno ešte jednoduchšie. Okrem majonéz a tatárskych omáčok sa z chladiacich vitrín sťahujú aj tavené syry a vybrané údené mäsové produkty. Tejto zmene predchádzal rad diskusií, návrhov a testov. Vedúci úseku pre mäsové výrobky Juraj Lapoš hovorí, že „s dodávateľmi niekoľko mesiacov intenzívne pracovali na tom, aby sa zachovala chuť a kvalita výrobkov aj v nových skladovacích podmienkach. Výrobcovia rozsiahlymi testami zabezpečili, že výrobky sú i naďalej rovnako kvalitné a chutné.“ Ide pritom výlučne o potraviny, ktorých povolená skladovacia teplota je vyššia ako tá v predajniach.

Presunutie produktov nie je žiadny odvážny experiment ani rozmarný výmysel. Je to bežná prax reťazcov na Slovensku aj v zahraničí. Aj zákazníci Lidla sú takto zvyknutí nakupovať napríklad počas Velkonočných či Vianočných sviatkov, kedy sa ponuka Lidla rozširuje o časovo obmedzený sortiment.

Bezpečnosť tohto kroku deklaruje aj samotný výrobca. Manažér kvality Martin Slepák za Syrárňu Bel Slovensko potvrdzuje, že „pri výrobkoch validovaných na skladovanie do 25 °C izbová teplota neovplyvňuje ich bezpečnosť ani deklarovanú trvanlivosť. Syr môže byť pri tejto teplote mäkší, krémovejší a chuťovo ešte výraznejší.“ Pre zachovanie optimálnych senzorických vlastností však odporúča zakúpené produkty skladovať v chladničke.

Na túto relatívne nenápadnú, no významnú zmenu sme sa pýtali aj obchodného riaditeľa pre stály sortiment v Lidli Radeka Vrbku v krátkom rozhovore:

V predajniach Lidl si zákazníci v týchto dňoch môžu všimnúť zmenu – zamestnanci premiestňujú niektoré produkty z chladiacich boxov a sťahujú ich do klasických regálov. Čo je hlavným dôvodom tohto kroku?

„Dôvody sú dva. V prvom rade vieme tieto produkty bezpečne umiestniť na predajnej ploche bez toho, aby utrpela ich kvalita či chuť. Tým zároveň uvoľníme miesto v chladiacich boxoch, čo nám umožňuje rozšíriť ponuku chladeného sortimentu. Podobný krok sme už v minulosti

urobili napríklad s vajčkami. Ide navyše o výrobky, ktoré sa takto bežne predávajú na iných trhoch – napríklad tavené syry či trvanlivé salámy sa aj na Slovensku bežne predávajú mimo chladiacich boxov.“

Nemusia sa zákazníci obávať, že sa tým skráti trvanlivosť výrobkov?

„Každý výrobca určuje teplotné rozmedzie na skladovanie svojich produktov. Mnohé z týchto výrobkov mali už doteraz výrobcom garantovanú trvanlivosť pri skladovaní napríklad až do 25 °C, pričom vnútorná teplota v našich predajniach je nastavená na rozpätie medzi 20 °C až 23 °C. Tejto zmene samozrejme predchádzal rad testov a konzultácií s dodávateľmi, aby boli kvalita aj chuť stopercentne zachované.“

Je takýto spôsob predaja bežný aj v zahraničí?

„Áno, funguje to tak v mnohých krajinách – napríklad v Nemecku, Rakúsku, Taliansku či Španielsku. Tam bežne nájdete niektoré mäsové a mliečne výrobky mimo chladničiek. V Španielsku sa šunky Jamón Serrano predávajú visiace v celku mimo chladiakov. Prešli dlhým procesom sušenia a solenia, čo ich prirodzene konzervuje. Tavené syry sa zas vyrábajú pri vysokej teplote. Pri tomto procese sa ničia látky, ktoré by potenciálne mohli spôsobovať kazenie a na to, aby všetky zložky zostali pokope sa používajú tzv. taviace soli, ktoré slúžia tiež ako prirodzený konzervant. V neposlednom rade je podstatné pevné a nepoškodené balenie.“

Kde presne zákazníci po novom tieto produkty nájdú?

„Snažili sme sa o čo najlogickejšie umiestnenie. Majonézy a tatárske omáčky sa presunuli hneď vedľa kečupu, keďže ich zákazníci často nakupujú spoločne. Vybrané údeniny a tavené syry dostali svoj nový vlastný regál priamo v blízkosti chladeného mäsa. Kolegovia z oddelenia marketingu k celej zmene pripravujú pomocné audio a vizuálne prvky, aby sa zákazníci v predajni rýchlejšie zorientovali.“

Spomínali ste, že v chladiacich boxoch vznikol nový priestor. Na aké novinky sa zákazníci môžu tešiť?

„Vďaka uvoľnenému miestu môžeme zákazníkom postupne ponúknuť bohatší chladený sortiment našich privátnych značiek. Príkladom je nový koncept Čerstvá porcia, ktorý obsahuje výber obľúbených mäsových výrobkov vo výbornej kvalite. Predávame ich v rôznych gramážach, podobne ako pri pultovom predaji, s tým rozdielom, že už sú bezpečne zabalené a chránené pred vysychaním či vonkajšími vplyvmi. Zákazníci tak nakúpia skutočne chutné produkty za veľmi výhodnú cenu.“

<https://spolocnost.lidl.sk/informacie-pre-media/tlacove-spravy/2026/oktober-sa-v-lidli-nesie-v-znameni-podpory-seniorov2>