# Točené zmrzliny se prodá rok od roku víc. V Globusu loni šlo o rekordní množství

**8.7.2024 - Michal Kadavý | Globus**

**K letnímu osvěžení v parných dnech neodmyslitelně patří zmrzlina. V Česku je velice populární kopečková a hlavně točená, což potvrzuje i Globus. Ten zmrzliny nejen prodává, ale také vyrábí podle vlastních receptur přímo v každém z jeho patnácti hypermarketů. Loni se zmrzliny z výrob Globusu prodalo dokonce rekordní množství. Stálicemi jsou zmrzliny na mléčném základu, roste zájem o sorbety osvěžujících chutí.**

Hlavní sezóna jakýchkoli zmrzlin, ať už se jedná o točené, kopečkové nebo balené, je vždy od začátku května do konce září. Kolik se jich však prodá, výrazně ovlivňuje počasí. Loňská letní sezóna byla pro Globus rekordní hlavně díky prodloužené sezóně do října. *„Během letních měsíců jsme v našich zmrzlinových stáncích prodali téměř 430 tisíc porcí naší točené zmrzliny a v Café Globus to bylo skoro 273 tisíc kopečků. Ve vaničkách o objemu 400 a 800 mililitrů se prodalo bezmála 92 tisíc kusů. A to byl loni chladný květen, za to bylo teplo do října a na zájmu o zmrzliny to bylo znát,“* řekl Pavel Meduna, vedoucí výroby a prodeje pekáren a cukráren Globus. Kopečková zmrzlina se prodává v Café Globus a nabízí jí v šesti chuťových provedeních - vanilková, čokoládová, jogurtová, banánová, jahodová, citrónová. Tamtéž si mohou v pražských Štěrboholech a na Černém Mostě dát zmrzlinu točenou. U dalších čtrnácti hypermarketů Globus pak jsou přímo speciální stánky pro prodej točené zmrzliny, zmrzlinových šejků a ledových tříští. *„Letošní sezóna vypadá příznivě, stánky s točenou zmrzlinou, šejky a ledovou tříští jsou takřka denně v obležení zákazníků,“* řekl Pavel Meduna.

**Sorbety X mléčné zmrzliny**

Na počasí záleží nejen, kolik se zmrzlin prodá, ale také to, zda bude zájem víc o zmrzlinu na mléčném základu nebo o sorbet. Kdysi byl výrazný poměr ve prospěch mléčných. *„Tak to ale už nyní není. Ve prospěch sorbetů hrají nejen vysoké venkovní teploty, ale také to, že mnoho lidí se mléčné vyhýbá kvůli laktóze ze zdravotních nebo z jiných stravovacích důvodů,“* vysvětluje Pavel Meduna z Globusu. Točené zmrzliny, a tedy i šejky z ní se zde prodávají v mléčných příchutích vanilková, jahodová, čokoládová, extra tmavá čokoládová, slaný karamel a lískový ořech. A ze sorbetů se vyrábí jahoda, malina, ananas, hruška a černý rybíz. *„Kvalitní „smetanová“ zmrzlina má být na bázi mléka a smetany s přídavkem surovin dle příchutě. Naše ovocné zmrzliny jsou vždy vyrobené na základě vysokého podílu kvalitní ovocné složky a sorbety, které mají vzrůstající popularitu, vždy připravujeme zásadně s podílem ovocné složky minimálně 70 %. Zákazníci kvalitu bezpečně poznají. Neocení a nevrátí se pro zmrzlinu, která není poctivá. Proto rok od roku zaznamenáváme neustálé nárůsty zájmu o zmrzliny naší vlastní výroby,“* říká Pavel Meduna. Dodal, že jahodová zmrzlina má v sobě 40procentní podíl jahod a je z plnotučného mléka, vanilková je s příměsí extraktu z Bourbon vanilky a banánová je z čerstvých zralých banánů. Ty mimochodem do zmrzliny putují přímo z regálů hypermarketu. Další ovocné pasty pro výrobu sorbetů Globus odebírá od výrobce z Moravy. Standardně dle filozofie Globusu se zmrzliny zákazníkům nabízejí v ekologicky promyšlených baleních.

Nejoblíbenější mléčné zmrzliny Globus:
1. Vanilková
2. Jahodová
3. Čokoládová
4. Slaný karamel
5. Lískový ořech

Sorbety si pak vedou v Globusu takto:
1. Malina
2. Černý rybíz
3. Jahoda
4. Hruška
5. Ananas

https://www.globus.cz/o-nas/tiskove-zpravy/tocene-zmrzliny-se-proda-rok-od-roku-vic