

MLECZNE NAPOJE FERMENTOWANE - AYRAN

MARKETING I KOMUNIKACJA RYNKOWA II STOPIEŃ, ST.
NIESTACJONARNE

UNIwersytet Ekonomiczny w Krakowie, 2024/25

PRZEDMIOT STRATEGIE PRODUKTU

FILIP PAŁASZ



RODZAJE NAPOI MLECZNYCH

Napoje Fermentowane:

- jogurt,
- kefir,
- mleko ukwaszone,
- produkty mleczne nowej generacji,
- ayran .

Napoje niefermentowane :

- mleko spożywcze pasteryzowane ,
- mleko spożywcze sterylizowane UHT,
- mleko z dodatkiem składników odżywczo-smakowych.

NAPOJE MLECZNE FERMENTOWANE

Są to produkty otrzymane z mleka pełnego, częściowo lub całkowicie odtłuszczonego, zagęszczonego lub regenerowanego w proszku, poddanego fermentacji przez specyficzne mikroorganizmy, które fermentując laktozę, obniżają PH mleka.





JOGURT

Produkt mleczny powstały w wyniku fermentacji mleka, podczas której zachodzi jego ukwaszenie i zgęstnienie. Proces ten poprawia strawność mleka, wzbogaca je w kwas mlekowy oraz inne prozdrowotne związki, a także nadaje charakterystyczny smak i konsystencję. Jogurt jest wytwarzany z mleka różnych zwierząt (np. krowiego, koziego, owczego) i cieszy się popularnością ze względu na swoje walory odżywcze i zdrowotne.

KEFIR

Popularny mleczny napój fermentowany, znany od 3000 lat, wytwarzany z mleka krowiego, koziego, owczego lub kobyłego. Powstaje w wyniku mieszanej fermentacji mlekowo-alkoholowej z użyciem grzybków kefirowych – unikalnej mieszanki bakterii i drożdży.

Napój charakteryzuje się lekko gazowanym smakiem i zapachem, które wynikają z obecności etanolu, kwasu mlekowego, dwutlenku węgla i innych związków powstających podczas fermentacji.





KUMYS

Zwany również „mlecznym winem,” to tradycyjny napój mieszkańców Azji Centralnej (Mongolia, Kazachstan, Kirgistan), wytwarzany ze sfermentowanego mleka klaczy, a także oślicy, wielbłądzicy czy owcy.

Fermentacja, prowadzona w skórzanych workach, nadaje napojowi zawartość alkoholu we właściwości odżywcze i prozdrowotne.

MLEKO ACIDOFILNE

Fermentowany napój mleczny produkowany z mleka pasteryzowanego, poddanego ukwaszeniu przy użyciu specjalnych kultur bakterii.

Charakteryzuje się intensywnym smakiem i łagodnym aromatem, co sprawia, że jest mniej popularne, jednak zyskuje uznanie dzięki swoim wartościom odżywczym i prozdrowotnym właściwościom.



CHARAKTERYSTYKA AYRANU

Jest to tradycyjny napój mleczny, który swoje korzenie ma w kuchni tureckiej i jest znany od wieków na Bliskim Wschodzie, Bałkanach oraz w Azji Środkowej.

Pierwotnie był przygotowywany jako sposób na wydłużenie trwałości jogurtu, przez zmieszanie go z wodą i dodanie soli.



POCHODZENIE I SPOSÓB SPOŻYCIA AYRANU

Ayran, tradycyjny turecki napój, ma swoje korzenie w starożytnej Azji Środkowej. Już Gokturkowie mieszały gorzki jogurt z wodą, aby poprawić jego smak, co dało początek tej orzeźwiającej mieszance. Klasyczny Ayran składa się z jogurtu, wody i soli, dostarczając nie tylko smaku, ale także nawodnienia i korzyści zdrowotnych.

Z czasem Ayran stał się nieodłącznym elementem tureckiej kultury, a jego popularność rozprzestrzeniła się na inne kraje. Dziś jest dostępny na całym świecie, serwowany w różnych formach – od prostych wersji w plastikowych opakowaniach po bardziej wyszukane warianty z dodatkiem ogórka, mięty czy owoców.

AYRAN W TURECKIEJ TRADYCJI

W gastronomii tureckiej ayran zajmuje szczególne miejsce zarówno jako napój codzienny, jak i element towarzyszący świątecznym potrawom. Jego skład, prosty, ale głęboko zakorzeniony w tradycji, czyni go nieodłącznym towarzyszem pikantnych i ciepłych dań, zwłaszcza w upalne dni.

Przyjęcie gości w miastach kulturalnej Turcji często wiąże się z podaniem zimnego ayranu, co potwierdza jego rolę w kulturze gościnności. Traktowany jako wyraz szacunku i ciepłego przyjęcia, ayran jest symbolem tureckich tradycji oraz elementem, który umacnia społeczne więzi.

ZASTOSOWANIE AYRANU

Towarzyszy tradycyjnym potrawom - Ayran jest często podawany z takimi daniami jak kebab, pilaw czy inne potrawy mięsne. Jego lekko kwaśny smak doskonale przełamuje intensywne aromaty cięższych, tłustych potraw.

Korzyści zdrowotne - Ayran to źródło probiotyków, które wspomagają zdrowie jelit, poprawiają trawienie i wzmacniają układ odpornościowy.

Idealny w upalne dni - Dzięki zawartości soli i lekkiej konsystencji, ayran pomaga uzupełniać elektrolity, co czyni go szczególnie polecanym w gorące dni.



AYRAN I JEGO REGIONALNE WARIANTY

Choć ayran jest głęboko zakorzeniony w kulturze tureckiej jako orzeźwiający i słonawy napój, ma swoje regionalne warianty w wielu krajach. W Iranie, Iraku, Azerbejdżanie, Armenii, Libanie, na Cyprze i w całej Syrii,

Na Bałkanach i w Centralnej Azji również można spotkać podobne napoje mleczne, które często służą jako akompaniament do dań mięsnych. Odmiany te łączy wspólna cecha: orzeźwienie, które oferują dzięki dodatkowi jogurtu, będącego regionalną odmianą, taką jak grecki jogurt.

Przepis na Ayran

Klasyczna wersja ayranu jest niezwykle prosta w przygotowaniu. Potrzebne składniki to:

- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 1 szklanka zimnej wody
- Szczypta soli

Instrukcje:

- W dużej misce umieścić jogurt.
- Stopniowo dolewać wodę, jednocześnie mieszając składniki za pomocą trzepaczki lub blendera, aby napój stał się piankowy.
- Doprawić szczyptą soli i ewentualnie dodać kilka kostek lodu dla większej orzeźwienia.
- Dla osiągnięcia najlepszego efektu, ayran powinien być serwowany schłodzony.



WŁAŚCIWOŚCI AYRANU – ZDROWIE I ODŻYWIENIE

- Ayran zapewnia liczne korzyści trawienne – zmniejsza gazy i wspomaga trawienie. Może również pomóc w leczeniu schorzeń żołądkowo-jelitowych.
- Jest bogaty w minerały i witaminy, takie jak magnez, potas, wapń, witamina B6 oraz witamina B12. Dzięki temu może wspierać zdrowie zębów i kości oraz odżywiać dziąsła.
- Ayran może również wzmocnić układ odpornościowy organizmu, pomagając w walce z wieloma chorobami.
- Ze względu na swoje właściwości odżywcze, a także zawartość pełnotłustego jogurtu, jest preferowany przez kulturystów, którzy mogą uzupełniać spożycie białka, pijąc Ayran zamiast innych napojów.

**STRUKTURA
PRODUKTU
AYRAN**

RDZEŃ PRODUKTU AYRAN

- Naturalność i prostota: Ayran to naturalny napój złożony głównie z jogurtu, wody i soli, bez sztucznych dodatków.
- Właściwości zdrowotne: Bogaty w probiotyki, wspomaga trawienie i wspiera zdrową florę jelitową.
- Orzeźwienie: Dzięki swojej konsystencji i lekko słonemu smakowi doskonale gasi pragnienie, zwłaszcza w gorące dni.
- Kultura i tradycja: Ayran jest symbolem tradycyjnej kuchni tureckiej i wschodniej, co nadaje mu autentyczności i kulturowego znaczenia.

PRODUKT RZECZYWISTY AYRAN

- Smak: lekko słonawy, orzeźwiający, kremowy,
- Konsystencja: gładka, płynna, lekko pianista (po wstrząśnięciu), kremowa,.
- Wygląd : biały, mleczny, jasny,
- Skład: naturalny, prosty, bez sztucznych dodatków, bogaty w prebiotyki, zdrowy,
- Cena :przystępna,
- Marka: tradycyjna, znana, zaufana,
- Opakowanie: praktyczne, estetyczne, proste,

PRODUKT OCZEKIWANY AYRAN

- Ayran musi w pełni odpowiadać na oczekiwania konsumentów pod względem jakości i składu, zgodnie z opisem produktu.
- Napoje powinny być orzeźwiające, lekko słone i naturalne.
- Produkt powinien charakteryzować się wyrazistym, ale delikatnym smakiem.
- Wartości odżywcze - Ayran powinien dostarczać białka, wapnia oraz probiotyków, wspierających zdrowie układu pokarmowego i kości.
- Odpowiednia produkcja - Produkcja powinna być zgodna z wysokimi standardami jakości, zapewniając odpowiednią świeżość i trwałość produktu.
- Naturalność produkcji - Ayran musi być przygotowany z naturalnych składników, bez konserwantów i sztucznych dodatków.

PRODUKT POSZERZONY AYRAN

W przypadku produktów mlecznych może obejmować różne warianty i innowacje, dostosowane do zróżnicowanych oczekiwań konsumentów

- Produkt z ekologicznych farm: Produkowane z uwzględnieniem zasad zrównoważonego rolnictwa, bez stosowania sztucznych nawozów czy pestycydów.
- Mleko z rodzimych farm: Pochodzi od lokalnych dostawców, co wspiera rozwój regionalnych gospodarstw rolnych.
- Produkt premium : Charakteryzujące się wyjątkową jakością, np. mleko niskotemperaturowo pasteryzowane, o delikatnym smaku i zachowanej naturalnej wartości odżywczej, skierowane do najbardziej wymagających klientów.

PRODUKT POTENCJALNY AYRAN

Nowe rozwiązania i korzyści, które mogą zostać wprowadzone w przyszłości :

- ayranu bez laktozy
- różne smaki ayranu z użyciem przypraw np. mięta, pieprz

**PRZYKŁADOWE
SEGMENTY
AYRANU**

PROFIL KONSUMENTA AYRANU

- Wszystkie grupy wiekowe – od dzieci po seniorów. Ayran jest napojem uniwersalnym w Turcji.
- Spożywany zarówno przez kobiety, jak i mężczyzn.
- Osoby z każdej grupy społecznej
- Ayran jest równie popularny w miastach jak i na wsiach.

TRADYCJONALIŚCI

- Wiek: 30 +
- Konsumenci przywiązani do tradycyjnych smaków
- Ceniący autentyczność produkt
- Osoby pielęgnujące tureckie tradycje.

Turyści i osoby w podróży:

- Wiek: 25–55 lat.
- Turyści, którzy odwiedzili Turcję , gdzie Ayran jest popularny, i chcą powrócić do tych doświadczeń kulinarnych.
- Częste podróże, zainteresowanie kulturą i kuchnią odwiedzanych miejsc.
- Produkty inspirowane podróżami, autentyczność smaku.

SENIORZY

- Wiek: 60+ lat.
- Starsze osoby, które cenią napój który pili ich przodkowie ,
- Uważają na dietę, unikają ciężkostrawnych produktów, szukają wspomaganie dla układu trawiennego.

KONSUMENTY FAST-FOODÓW I STREET FOODU

- Wiek: 18–35 lat
- Osoby, które regularnie spożywają kebaby, gyrosy i podobne dania.
- Osoby chodzące do fast-foodów np. Burger King, KFC
- Często jedzą w ruchu, preferują napoje dobrze pasujące do tłustych i wyrazistych dań.

Rodziny

- Rodziny szukające zdrowych produktów
- Napój do wspólnych posiłków
- Zainteresowani produktami wspierającymi trawienie
- Odmiana do napojów słodzonych

Osoby dbające o zdrowie:

- Wiek 18 – 35
- Konsumenty preferujący produkty naturalne i zdrowe, ceniący korzyści probiotyczne.
- Osoby chodzące na siłownię

**WERSJE
PRODUKTU
AYRAN**



Sütaş Pratik Şişe Ayran 2 L

57,50 TL



Eker Ayran 1 L

36,95 TL



Eker Ayran 1,5 L

56,50 TL



Eker Ayran 293 MI

16,50 TL

PLASTIKOWE BUTELKI

Kurs na styczeń 2025 :
1zł = 8,80 TL



Arslan Karamaya Ayran
245 MI

21,50 TL



Arslan Ayran 1 L

69,95 TL



Eker Tombul Ayran 6X195
MI

53,95 TL

SZKLANE BUTELKI

Kurs na styczeń 2025 :
1 zł = 8,80 TL



Sütaş Ayrar 300 MI

11,50 TL



Sütaş 200 MI Ayrar

7,95 TL



Migros Bardak Ayrar 300 MI

9,00 TL

W PLASTIKOWYCH KUBECZKACH

Kurs na styczeń 2025 :
1 zł = 8,80 TL

MARKI AYRANU

SÜTAŞ

Firma została założona w 1975 roku, specjalizująca się w hodowli bydła mlecznego i produkcji wysokiej jakości przetworów mlecznych.

Dzięki silnej strukturze łańcucha dostaw, firma zarządza wszystkimi etapami produkcji, w tym uprawami pasz, hodowlą bydła, produkcją energii oraz nawozów organicznych.

Posiada 4 zintegrowane zakłady w Turcji, a od 2014 roku rozszerza działalność międzynarodową, docierając do Bałkanów, Europy oraz Pakistanu. Firma eksportuje swoje produkty do 47 krajów, w tym Chin, Egiptu, USA, Japonii i ZEA.



İÇİM

Jest to marka, która od 1998 roku oferuje wysokiej jakości i pożywne produkty mleczne. Firma oferuje ponad 200 produktów w 10 głównych kategoriach, w tym mleko, jogurt, ser, ayran, masło, kefir, śmietanę i budyń.

İçim stawia na innowacyjność i zrównoważony rozwój, inwestując w energię odnawialną, czystą wodę i gospodarowanie odpadami, aby minimalizować swój wpływ na środowisko.

Firma kontynuuje rozwój, dostosowując swoje produkty do trendów i potrzeb konsumentów, dbając o efektywne wykorzystanie zasobów naturalnych.



EKER

Jest to jedna z wiodących tureckich marek mleczarskich, założona w 1977 roku. Firma rozpoczęła swoją działalność od dostarczania maślanki dla firm motoryzacyjnych w Bursie, a następnie rozwinęła swoją produkcję, otwierając nowoczesne zakłady w różnych regionach Turcji.

Kluczowe momenty w historii Eker to otwarcie Dyrekcji Regionalnych, które umożliwiły umocnienie pozycji firmy na rynku krajowym, oraz sukcesywne rozszerzanie oferty produktowej, w tym wprowadzenie na rynek tradycyjnych tureckich deserów mlecznych.



PRZYKŁĄDOWY CYKL ŻYCIA WARIANTU PRODUKTU AYRAN

- **Faza wprowadzenia:**

Na rynek trafia nowy wariant Ayranu, który może być dostępny w limitowanej edycji. Akcje promocyjne obejmują degustacje w supermarketach oraz współpracę z lokalami gastronomicznymi, które promują nowy produkt.

- **Faza wzrostu:**

Popularność produktu rośnie, wspierana intensywnymi działaniami marketingowymi, pozytywnymi recenzjami oraz rekomendacjami klientów.

- **Faza dojrzałości:**

Produkt osiąga szczyt popularności, stając się szeroko dostępnym zarówno w sklepach, jak i w lokalach gastronomicznych. Jego obecność na rynku jest stabilna, a sprzedaż osiąga wysoki poziom.

- **Faza spadku:**

Jeśli popularność wariantu spada, produkt może zostać wycofany z rynku lub zastąpiony nową wersją (np. z nowym opakowaniem lub zmienioną recepturą).

PORÓWNIANIE CYKLU ŻYCIA AYRANU W TURCJI I POLSCE

Ayran w Turcji znajduje się obecnie w fazie dojrzałości. Jest to produkt o ugruntowanej pozycji na rynku, szeroko dostępny i popularny, ceniony za swoją uniwersalność. Jako napój tradycyjny, Ayran jest częścią codziennej diety i jest dostępny w wielu lokalach gastronomicznych oraz sklepach spożywczych.

W Polsce, natomiast, Ayran wciąż znajduje się w fazie wprowadzenia lub wzrostu. Choć zyskuje na popularności, nie osiągnął jeszcze poziomu dostępności i rozpoznawalności, jak w Turcji. Wciąż jest traktowany głównie jako produkt niszowy, a jego rozwój na polskim rynku nie jest jeszcze tak dynamiczny, jak w kraju pochodzenia.

POLITYKA ASORTYMENTOWA AYRANU – PRZYWIĄZANIE DO TRADYCJI

Firmy produkujące Ayran, gdzie napój ten stanowi część dziedzictwa kulturowego, często wykorzystują przywiązanie konsumentów do tradycji jako fundament swojej polityki asortymentowej. Tradycyjny charakter Ayranu staje się kluczowym atutem marketingowym, jednocześnie łączonym z nowoczesnymi strategiami, aby przyciągnąć nowych odbiorców i dostosować produkt do zmieniających się potrzeb rynku.

PROMOCJA NAPOJÓW MLECZNYCH – KLUCZOWE DZIAŁANIA:

- Promocje cenowe - rabaty i krótkoterminowe zniżki.
- Reklama i promocja w mediach: telewizja i radio – spoty reklamowe i Internet – banery na stronach kulinarnych i zdrowotnych.
- Komunikacja wartości zdrowotnych i ekologicznych : certyfikaty - produkty bio, bez laktozy, z certyfikowanych gospodarstw i opakowania - ekologiczne, biodegradowalne.

DYSTRYBUCJA NAPOJÓW MLECZNYCH – KLUCZOWE DZIAŁANIA:

- Kanały dystrybucji- Sklepy spożywcze, e-commerce, restauracje, kawiarnie
- Logistyka - Utrzymanie łańcucha chłodniczego, efektywna sieć dostaw zapewniająca świeżość.
- Zarządzanie zapasami - Prognozowanie popytu, rotacja towarów, unikanie braków.
- Oferty biznesowe -Ekskluzywne oferty dla kawiarni, restauracji oraz współpraca z sieciami handlowym

BIBLOGRAFIA

- https://www.researchgate.net/figure/The-process-flow-diagram-of-ayran-production_fig1_355763376
- Charakterystyka mlecznych napojów fermentowanych Characteristics of fermented milk drinks Katarzyna Mojka - https://izbamleka.pl/wp-content/uploads/2024/01/2024_01_05_z-GIJHARS_zal_artykul-prasowy.pdf
- https://www.researchgate.net/publication/309545331_Mleczne_napoje_fermentowane_wlasciwosci_prozdrowotne
- <https://kocagoz.com.au/ayran-yogurt-drink/>
- https://www.researchgate.net/publication/366569677_Turkiye'nin_Cografi_Isaretli_Ayran_ve_Yogurtlari
- <https://www.migros.com.tr/ayran-c-47a?srsId=AfmBOooWaWzLMHoh7ThkJFCC3YmzYicvUcLGqUD-Fel5-UI8aNNOdIMB>
- <https://www.sutas.com.tr/>
- <https://www.icim.com.tr/hakkimizda/>
- <https://tr.wikipedia.org/wiki/Ayran>
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0268005X03001693>
- <https://turkey.redblueguide.com/en/ayran-the-turkish-yoghurt-drink>
- <https://www.dailysabah.com/feature/2014/05/22/ayran-turkeys-favorite-summer-drink>
- <https://airan.ee/en/how-ayran-works/>
- <https://www.eker.com/>
- https://sztosowe.pl/ayran-co-to/#google_vignette
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0958694603001031>
- THE EFFECT OF ACOUSTIC ENERGY ON VISCOSITY AND SERUM SEPARATION OF TRADITIONAL AYRAN, A TURKISH YOGURT DRINK - Mustafa Fatih Ertugay I , Mehmet Başlar2 , Mustafa Şengül I *, Selen Sallan