**Specjaliści Gerber, czyli o tym, jak powstają produkty dla najmłodszych**

**Dzieci to specjaliści od trudnych pytań – o żywność, planetę, przyszłość. Sebastian, Aneta, Ewa i Mirek to z kolei specjaliści od żywienia dzieci, którzy na co dzień tworzą dania i deserki Gerber dla najmłodszych. Przeczytaj, jak odpowiadali na wymagające pytania na temat tego, jak powstają produkty dla niemowląt i małych dzieci.**

**Sebastian – Agronom Gerber, czyli specjalista od rolnictwa**

**Specjalista od trudnych pytań:** Każdy maluch wie, że najlepszy produkt zaczyna się od najlepszych składników, a najlepsze składniki, żeby zdrowo rosnąć potrzebują odpowiednich warunków – tak jak dziecko. Co robicie, żeby warzywa i owoce Gerber były jak najwyższej jakości?

**Sebastian:** Najpierw wybieramy pola, gdzie gleba jest zdrowa i żyzna. Potem decydujemy, jakie odmiany warzyw i owoców będą tam uprawiane – sięgamy wyłącznie po te naturalnie bogate w składniki odżywcze. Dbamy także, by do gospodarstw trafiły tylko nasiona kwalifikowane.

**Specjalista od trudnych pytań:** Podobno jesteś „doradcą polowym” – co to znaczy?

**Sebastian:** To znaczy, że dzielę się z rolnikami wiedzą, jak produkować bezpieczną żywność. Stawiamy na naturalne metody dbania o jakość naszych pól, np. płodozmian, czyli planowanie, gdzie jakie rośliny będą rosły w danym roku. Pozwala to zwiększyć żyzność gleby i uzyskać smaczne warzywa. Dobrze wiemy również, kiedy zbierać owoce i warzywa, żeby smakowały jak najlepiej.

**Specjalista od trudnych pytań:** A jak często odwiedzasz pola, z których pochodzą surowce wykorzystywane w produktach Gerber?

**Sebastian:** Bywam tam regularnie – pola i sady, którymi się opiekuję, odwiedzam przynajmniej 2 razy w roku, bo dzięki temu wiem, gdzie rośnie każde jabłko i każda marchewka Gerber. To tak zwana „identyfikowalność”, co oznacza, że jeśli rodzic weźmie z półki dowolny produkt np. z brokułem, jesteśmy w stanie dokładnie wskazać, z którego pola i od którego rolnika ten brokuł pochodził.

**Specjalista od trudnych pytań:** To wszystko, co robisz?

**Sebastian:** Nie – dbamy nie tylko o dzieci, ale także o planetę. Badamy wpływ, jaki gospodarstwa naszych dostawców wywierają na środowisko i współpracujemy z nimi, by to oddziaływanie ograniczyć, m.in. siejąc rośliny na zielony nawóz. Do moich ulubionych działań należał cykl akcji wspierających populację pszczół. W ramach wolontariatu budowaliśmy hotele dla dzikich zapylaczy i sadziliśmy roślinny miododajne. Jako Gerber zakupiliśmy ule i nowe rodziny pszczele dla naszych sadowników. Pszczoły warto wspierać, bo to właśnie te pożyteczne owady zapylają rośliny, z których powstaje ponad 80% żywności na świecie. Dzięki nim mamy między innymi pomidory, jabłka, maliny, śliwki, porzeczki, borówki czy czosnek.

**Aneta – Specjalistka od jakości Gerber**

**Specjalista od trudnych pytań:** I co dalej? Co dzieje się z warzywami i owocami, kiedy już zostaną zebrane z pola?

**Aneta:** Wtedy trzeba sprawdzić, czy są tak bezpieczne i bogate w składniki odżywcze, by móc trafić do naszych produktów. A wymagania są naprawdę wysokie – nawet 500 razy bardziej rygorystyczne niż w przypadku żywności dla starszych dzieci i dorosłych. Bo po prostu „dobre” to za mało!

**Specjalista od trudnych pytań:** Jak to badacie?

**Aneta:** Przy przyjęciu każdej partii warzyw czy owoców sprawdzamy naprawdę dużo rzeczy, m.in. związanych ze wspomnianym już bezpieczeństwem i wartością odżywczą, ale też cechami sensorycznymi, czyli wyglądem, smakiem, zapachem. Tylko składniki, które spełnią wszystkie wymagania, mogą zostać przyjęte do fabryki i trafić do produktów dla najmłodszych.

**Specjalista od trudnych pytań:** A co jeśli dynia, która przyjedzie do fabryki, nie spełni tych wymagań?

**Aneta:** Dzięki temu, że stawiamy na wieloletnią współpracę z rolnikami – w niektórych gospodarstwach już piąte pokolenie dostarcza surowce potrzebne do produkcji – zapewnienie wysokiej jakości dań i deserków Gerber jest znacznie łatwiejsze. Jeśli jednak warzywa czy owoce nie przejdą pozytywnie naszych testów, muszą niestety wrócić do rolnika. Zwykle mogą zostać wykorzystane w innych produktach, np. takich dla dorosłych, bo ich organizm jest mniej wrażliwy na zanieczyszczenia niż ma to miejsce w przypadku dzieci.

**Specjalista od trudnych pytań:** Po przyjęciu surowca do fabryki Twoje zadanie się kończy?

**Aneta:** Ależ nie – zanim gotowe, zapakowane produkty trafią do sklepów, również muszą przecież zostać dokładnie zbadane i zaakceptowane. Łącznie surowce i gotowy produkt przechodzą nawet 2 121 testów jakości – tylko, jeśli wynik wszystkich analiz jest pozytywny, słoiczek czy tubka mogą wyruszyć w drogę do naszych małych konsumentów.

**Specjalista od trudnych pytań:** I to koniec badania jakości?

**Aneta:** Nie, nawet wtedy nie kończy się nasza troska o jakość. Każdy produkt trafia do „spiżarni”, gdzie przechowujemy go aż do końca przydatności do spożycia. Dzięki temu zawsze mamy „zapas” produktów z danej partii, gdyby konieczne było wykonanie jakichkolwiek dodatkowych badań. Ale to jeszcze nie wszystko – część produktów magazynujemy nawet pół roku dłużej - co kilka miesięcy otwieramy taki słoiczek i sprawdzamy, czy nie zaszły w nim żadne negatywne zmiany. Jeszcze 6 miesięcy po upływie przydatności próbujemy go – wciąż jest smaczny i bezpieczny, bo terminy wskazane na opakowaniu ustalane są z bardzo dużą ostrożnością. Dla dzieci zrobimy wszystko.

**Ewa i Mirosław – Technolodzy żywności Gerber, czyli specjaliści od gotowania**

**Specjalista od trudnych pytań:** A co trzeba zrobić, żeby z surowej dyni z pola, która przeszła wszystkie testy jakości, powstała Dynia Gerber w słoiczku?

**Ewa:** Kiedy warzywa i owoce trafią do fabryki, trzeba się nimi troskliwie zająć. Tu potrzebny jest Mirek, który na przetwarzaniu świeżej marchwi, dyni czy jabłek zna się jak nikt inny.

**Mirosław:** Sezon zaczyna się we wrześniu, kiedy dynia trafia do nas z pól. Z naszego doświadczenia na produkty dla najmłodszych najlepiej nadaje się odmiana *Bambino*, bo ma odpowiedni profil składników odżywczych. To dlatego wykorzystujemy ją od samego początku produkcji Gerber w Rzeszowie. Testowaliśmy też inne odmiany, ale żadna nie dawała produktu o tak dobrej konsystencji i wartości odżywczej. Dynia jest myta, obierana, krojona, gotowana na parze i odpowiednio pakowana, żeby aż do kolejnego sezonu można było przygotowywać z niej dania i desery Gerber. Podobnie przetwarzane są kolejno m.in. marchew, głównie polska odmiana Mazurska, i jabłka.

**Specjalista od trudnych pytań:** Gotujecie je tak, jak w domu?

**Ewa:** Bardzo podobnie, ale w znacznie większych garnkach. Potem z takich ugotowanych warzyw czy owoców powstają gotowe dania.

**Specjalista od trudnych pytań:** Wchodzicie do kuchni i wymyślacie na nie przepis?

**Ewa:** Dokładnie tak – kiedy chcemy stworzyć nowy produkt, stajemy się kucharzami. W kuchni w dziale rozwoju produktów mamy sprzęty znane z naszych domów i z ich wykorzystaniem tworzymy przepisy na nowe dania czy deserki. Testujemy różne połączenia, dodajemy raz więcej, raz mniej poszczególnych składników, aż powstanie produkt nie tylko odpowiedni pod względem żywieniowym, ale również smaczny i charakteryzujący się odpowiednią konsystencją.

**Specjalista od trudnych pytań:** Długo to trwa?

**Ewa:** Zwykle tak – chcemy przecież otrzymać najlepszy możliwy obiadek czy deserek dla małych konsumentów. Sam etap tworzenia przepisu, czyli jak to określamy – „receptury”, może trwać nawet 2 miesiące i wymagać przygotowania do 20 wariantów produktu, różniących się barwą, smakiem, konsystencją i wielkością cząstek. Potem przychodzi czas na sprawdzenie najlepszej z nich w nieco większej skali – garnku o pojemności 5 l, a jeśli wszystko się uda, możemy przechodzić na linię produkcyjną.

**Specjalista od trudnych pytań:** I produkt rusza w drogę do sklepu?

**Ewa**: Jeszcze nie. Trzeba go zapakować do słoiczka i poddać obróbce cieplnej –jest to proces podobny do wekowania przetworów na zimę w naszych domach. Jeśli dział jakości potwierdzi, że produkt spełnia wszystkie nasze wymagania i normy, może trafić do sklepów, a stamtąd do małych brzuszków.

**Specjalista od trudnych pytań:** Imponujące!

**Ważna informacja.** *Gdy maluszek przyjdzie na świat, najlepszym dla niego sposobem żywienia jest karmienie piersią. Mleko mamy zapewnia zbilansowaną dietę i chroni przed chorobami. W pełni popieramy zalecenia Światowej Organizacji Zdrowia dotyczące wyłącznego karmienia piersią przez pierwsze sześć miesięcy życia dziecka. Po tym okresie należy rozpocząć wprowadzanie żywności uzupełniającej o odpowiedniej wartości odżywczej przy jednoczesnej kontynuacji karmienia piersią do ukończenia przez dziecko 2 lat. Zdajemy sobie też sprawę z tego, że nie zawsze rodzice mogą karmić swoje dziecko mlekiem mamy. Zachęcamy do skonsultowania sposobu żywienia dziecka ze specjalistą ochrony zdrowia. Jeśli zdecydowaliście, że Wasze dziecko nie będzie karmione piersią, powinniście pamiętać, że ta decyzja jest trudna do odwrócenia - rozpoczęcie częściowego dokarmiania butelką spowoduje zmniejszenie ilości wytwarzanego mleka. Stosowanie mleka modyfikowanego niesie ze sobą konsekwencje socjalne i finansowe, które należy wziąć pod uwagę. Jeśli zdecydowaliście, że maluszek będzie karmiony piersią, przypominamy, że prawidłowe zbilansowanie jadłospisu mamy jest bardzo istotne. Jej zdrowa dieta w czasie ciąży i po porodzie pomaga gromadzić składniki odżywcze niezbędne do prawidłowego przebiegu ciąży, przygotowuje do okresu laktacji i pomaga ją utrzymać. Dzieci rozwijają się w różnym tempie, dlatego czas wprowadzenia posiłków uzupełniających należy skonsultować z lekarzem lub położną. Aby uniknąć ryzyka dla zdrowia dziecka ważne jest, by mleko modyfikowane i żywność uzupełniającą przygotowywać, stosować i przechowywać zawsze zgodnie z informacją na opakowaniu.*

**O Nestlé Polska S.A.**

*Nestlé Polska S.A. to, należący do grona liderów, producent m.in. produktów dla niemowląt i małych dzieci. W portfolio firmy znajdują się m.in. mleka modyfikowane, kleiki, kaszki, dania w słoiczkach, soki i nektary, deserki, przekąski i suplementy diety dostępne pod markami NAN 2, LITTLE STEPS 2, Gerber, Gerber Organic, Nestlé, BOBO FRUT, Yogolino, Sinlac czy NANCARE. Naszym celem jest nie tylko wspomagać rodziców w trosce o żywienie i zdrowie ich dzieci, ale także edukować ich w zakresie znaczenia diety dla prawidłowego rozwoju i wzrostu maluchów oraz zasad jej właściwego bilansowania.*