Pranešimas žiniasklaidai

2025 m. kovo 24 d.

**Išskirtinė naujiena „Maximoje“ – sveriama lietuviška kiauliena, užauginta be antibiotikų**

**Lietuviškas prekybos tinklas „Maxima“ informuoja savo pirkėjus apie naujus pokyčius parduotuvių sveriamos mėsos skyriuose. Stebint vis augančią mėsos, užaugintos be antibiotikų, paklausą, „Maxima“ savo pirkėjams nuo šiol sveriamos mėsos skyriuje pirkėjams teiks galimybę rinktis lietuvišką kiaulieną, užauginta be antibiotikų.**

„Stebime, kad užaugintos be antibiotikų mėsos poreikis sparčiai auga Lietuvoje – jau kurį laiką mūsų pirkėjai turi galimybę rinktis sveriamą paukštieną, užaugintą be antibiotikų, o dabar džiaugiamės galėdami dar labiau atliepti savo pirkėjų poreikius ir jiems pasiūlyti rinktis sveriamą šviežią lietuvišką kiaulieną, užaugintą taip pat be antibiotikų. Tai – pirmoji tokia kiauliena, kurią išskirtinai kasdien bus galima rasti tik mūsų tinklo parduotuvėse“, – sako Evelina Vertelienė, „Maximos“ Šviežių maisto produktų pirkimų skyriaus vadovė.

Pasak prekybos tinklo atstovės, dviejų-trijų X tinklo parduotuvių sveriamos mėsos skyriuose pirkėjai nuo šiol ras platų kiaulienos, užaugintos be antibiotikų, pasirinkimą: kumpį, nugarinę, sprandinę, šoninę, smulkintą kiaulienos kumpį, smulkintą kiaulieną, mentę, paslėpsnius, mėsingus šonkaulius, išpjovą ir karką.

Sveriamos mėsos vitrinose „užauginta be antibiotikų“ sertifikatu žymima kiauliena informuoja, kad tvaria gyvulininkyste užsiimančiuose ūkiuose augusios kiaulės viso auginimo proceso metu nesirgo arba sirgo labai mažai, tačiau sirgimo atveju nebuvo gydomos jokiais antibiotikais. Tokiu sertifikatu paženklinta mėsa – ne tik sveikesnis produktas ant pirkėjų stalo, bet ir vienas iš svarbių žingsnių prisidedant mažinti globaliu mastu pasižyminčią žmonių atsparumo antibiotikams problemą.

**Pirkėjams svarbi ne tik mėsos kokybė, bet ir kilmė**

E. Vertelienė taip pat primena, kad visa sveriama šviežia mėsa į „Maxima“ parduotuvių vitrinas atkeliauja tik iš Lietuvos ūkių. Pasak jos, ne tik kokybė, bet ir lietuviškumas yra vienas svarbiausių kriterijų pirkėjams renkantis šviežią mėsą, neretai nurungiantis net ir kainą. Tuo pačiu, rinkdamiesi lietuvišką mėsą pirkėjai gauna ne tik aukščiausios kokybės produktą, bet ir remia vietinius ūkininkus, prisideda prie tvarios gamybos.

„Vienas pagrindinių lietuviškos mėsos išskirtinumų – itin trumpa tiekimo grandinė, kuri užtikrina ypatingą gaminių šviežumą. Papildomam kokybės garantui prekybos tinklas „Maxima“ tuo pačiu taiko ir griežtą tiekimo kontrolės sistemą – kad mėsa pirkėjus pasiektų ypatingai šviežia, jos laikymo temperatūrai taikomi specialūs reikalavimai“, – paaiškina E. Vertelienė.

Iki kol mėsa pasiekia parduotuvių lentynas visą laika ji yra laikoma šaltai, 0–2 laipsnių temperatūroje, kuri matuojama net keturiuose etapuose: transportuojant, priimant sandėlyje, išvežant iš sandėlio ir atvežant į parduotuvę. Be to, „Maxima“ tinkle veikia ir vidinė kokybės kontrolės sistema, kuri ne tik audituoja tiekėjus, bet ir reguliariai atlieka papildomus patikrinimus nepriklausomose laboratorijose.

„Rinkdamiesi šviežią mėsą pirkėjai turi įvairių kriterijų, tačiau produktų kilmė šioje prekių kategorijoje yra taip pat labai svarbi priimant sprendimą, kokią mėsą dėti į pirkinių krepšelį. Pirkėjai pasitiki vietiniais gamintojais ir jų užauginta produkcija bei vertina tai, kad mėsa greičiau pasiekia parduotuves, iš ūkių keliauja tiesiai ant prekystalių ir yra itin šviežia. Mėsą perkame iš savo ilgamečių partnerių, su kuriais dirbame ne vieną dešimtmetį ir jais pasitikime. Žinome, kiek daug jie skiria pastangų ir investicijų į procesų tobulinimą bei aukščiausios kokybės užtikrinimą. Štai pavyzdžiui, naujieną – kiaulieną, užaugintą be antibiotikų – išskirtinai tik „Maximai“ tieks „Biovela Group“, bendradarbiaujanti su tvarios gyvulininkystės principais savo veiklą grindžiančiais ūkiais“, – sako „Maximos“ Šviežių maisto produktų pirkimų skyriaus vadovė.

**Patenkins augantį vartotojų poreikį**

„Biovela Group“ jau daugiau nei 30 metų Lietuvos rinkai tiekia aukščiausios kokybės vietinę kiaulieną, nuolat investuodama į technologines inovacijas. Per praėjusius metus, įmonė, Utenoje įdiegusi didžiausio pajėgumo kiaulių skerdyklą Baltijos šalyse ir optimizavusi gamybos procesus, sukūrė efektyvų tiekimo modelį, užtikrinantį trumpiausią kelią nuo ūkio iki parduotuvių lentynų.

Anot „Biovela Group“ kiaulienos verslo pardavimų vadovės Ilonos Ilgevičiūtės, naujausias įmonės strateginis žingsnis – tiekti lietuvišką kiaulieną, užaugintą be antibiotikų – priimtas siekiant patenkinti augantį vartotojų poreikį sveikatai palankesniems, vietiniams ir šviežiems produktams.

„Įgyvendinus nuoseklų procesą įdiegti mechanizmai, užtikrinantys, kad į skerdyklą patektų tik aukščiausius kokybės standartus atitinkantys gyvuliai, nesirgę ir neturėję jokio sąlyčio su antibiotikais. Taip pat parengta bei patvirtinta auginimo programa, kurioje detaliai aprašyti visi auginimo etapai, kontrolės taškai bei vertinimo kriterijai“, – pasakoja I. Ilgevičiūtė.

Kiaulienos verslo pardavimų vadovė I. Ilgevičiūtė priduria, kad kiaulienos auginimo be antibiotikų procesas griežtai reglamentuotas ir nuolat kontroliuojamas tiek augintojo, tiek „Biovela Group“ kokybės kontrolės departamentų.

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir kruopščiai atrinktas pasirinkimas. Tinklą valdanti bendrovė „Maxima LT“ yra didžiausia lietuviško kapitalo įmonė, viena didžiausių mokesčių mokėtojų bei didžiausia darbo vietų kūrėja šalyje. Šiuo metu Lietuvoje veikia arti pustrečio šimto „Maxima“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos:**

El. paštas [komunikacija@maxima.lt](mailto:komunikacija@maxima.lt)