



LJUBLJANSKE MLEKARNE

Ljubljanske mlekarne, d.d.
Tolstojeva 63, 1000 Ljubljana
www.l-m.si

35 LET SLADOLEDA PLANICA IZ LJUBLJANSKIH MLEKARN

GRADIVO ZA MEDIJE

Dodatne informacije:

Renata Lovrak, vodja korporativnega komuniciranja, Ljubljanske mlekarne d.d.

E: renata.lovrak@l-m.si

T: 01/ 588 77 99



LJUBLJANSKE MLEKARNE

KAZALO

1. 35 sladkih let sladoleda Planica
2. Planica, svetovna rekorderka
 - 2.1. Planica za Guinnessov rekord
 - 2.2. Kako je potekalo sodelovanje z Inštitutom Jožef Stefan?
 - 2.3. Nastanek največje sladoledne banjice na svetu
3. Sladoledi iz Ljubljanskih mlekarn: kakovost in tradicija

Sladoled Planica.
Že 35 let sladka naš svet.



LJUBLJANSKE MLEKARNE

1. ZGODOVINA SLADOLEDA PLANICA: 35 LET SLADKA NAŠ SVET

Sladoled, ki v svetu zagotovo spada med najbolj priljubljene slaščice in poletne osvežitve, se je prvič pojavil pred tri tisoč leti na Kitajskem. Sprva kot zamrznjeno mleko in kot sneg s planin s sadjem, nato pa je skozi leta pričel dobivati svoj kremasti in sladek priokus. Ljubljanske mlekarne so družinski sladoled Planica prvič izdelale v letu 1974. Danes se Planica ponaša z dolgoletno tradicijo, kakovostjo in zanesljivostjo ter spada med najbolj priljubljene družinske sladolede.

Planica - dvojna rekorderka s 17 tisoč privrženci na Facebooku

Sladoled Planica se je na trgu pojavil v času popularnosti smučarskih skokov na planiški velikanki. Ker je Planica družinski sladoled, ki je namenjen raznovrstnim sladolednim užitek, največkrat pa je v središču pozornosti na zabavnih družinskih in prijateljskih srečanjih, se je ime po kraju pod Poncami ponujalo kar samo. Danes Planica spada med najbolj prepoznavne blagovne znamke v Sloveniji, v spletni skupnosti Facebook pa ima več kot 17 tisoč prijateljev, kar jo uvršča med slovenske Facebook rekorderje. Planica v sebi nosi pomemben del nostalgije, saj na trgu kraljuje že kar 35 let. Z leti se je Planica med družinskimi sladoledi uveljavila kot prvovrstna in zanesljiva izbira, ki z mešanico najbolj priljubljenih okusov sladoleda spada med klasike.

Legendarni okusi, ki prepričajo vsakogar

Planica je že od vsega začetka sestavljena iz treh okusov - jagode, vanilje in čokolade, ki jih ne glede na številne druge okuse, ki so se v zadnjih 35 letih pojavili na trgu, potrošniki še vedno uvrščajo med tri najbolj priljubljene okuse. Ljubljanske mlekarne tako svojim potrošnikom nudijo kakovosten sladoled, ki je v slovenskem prostoru že 35 let sinonim za druženje in sladkanje.

Sladoled Planica.
Že 35 let sladka naš svet.



2. PLANICA ZA GUINNESSOV REKORDOV

Guinnessova knjiga rekordov je prvič izšla leta 1955 in velja za najbolj razširjeno knjigo po Bibliji in Koranu. Doslej je bila knjiga prevedena že v 28 jezikov in je kot najbolj prodajana knjiga na svetu dosegla tudi svojevrsten rekord, saj je bilo po svetu prodanih že več kot 100 milijonov izvodov. V več kot 50 letih je Guinnessova knjiga rekordov zagotovo postala pravi fenomen.

Kako se je porodila ideja za nastanek Guinnessove knjige rekordov?

Zgodba o nastanku Guinnessove knjige rekordov se je začela pisati 10. novembra 1951, ko je vodja pivovarne Guinness, sir Hugh Beaver, odšel na streljanje na Irsko. Tam se je zapletel v razpravo o tem, katera je najhitrejša ptica v Evropi. Ugotovil je, da ne obstaja nobena knjiga, v kateri bi lahko poiskal odgovore na takšna vprašanja, ki se zagotovo porajajo vsakomur. Tako se je rodila ideja o knjigi, ki je skozi leta postala ena najbolj prepoznavnih knjig po celem svetu. Danes knjiga rekordov ni samo knjiga, temveč za njo stoji pravo multimedijsko podjetje z več kot 50 zaposlenimi in poslovalnicami po celem svetu. Guinnessova knjiga rekordov svoje bralce navdihuje s številnimi zanimivimi dejstvi in opisi dosežkov.

2.1. Planica za Guinnessovo knjigo rekordov

Svetovna rekorderka v popolni zasedbi okusov jagode, čokolade in vanilje

Ljubljanske mlekarne so se odločile, da dosežejo Guinnessov rekord v kategoriji najdaljšega sladolednega posladka, ki bo v skladu z jubilejem meril 35 metrov. Z doseganjem svetovnega rekorda so Ljubljanske mlekarne v svoji zgodovini zagotovo postavile nov mejnik, s katerim so proslavile svojo dolgoletno tradicijo, uspešnost ter kakovost.

Potegovanje za naziv svetovne rekorderke v okviru Guinnessove knjige rekordov ni enostavno, saj ima knjiga visoke standarde in stroge predpise, ki določajo smernice poteka doseganja rekorda. Za Planico so to le novi izzivi na njeni poti razvoja in uspeha.

Ljubljanske mlekarne so tako ustvarile posebno druženje za vse ljubitelje najslajše Planice, ki je 35. rojstni dan družinskega sladoleda Planice postavil na Guinnessov in svetovni sladoledni zemljevid. S tem so se Ljubljanske mlekarne zapisale v svetovno zgodovino in tako pokazale, da so podjetje s trdno vizijo prihodnosti, ki svojim potrošnikom vedno nudi zanesljivo in odlično izbiro.



2.2. Kako je potekalo sodelovanje z Inštitutom Jožef Stefan?

Eden izmed največjih izzivov pri doseganju Guinnessovega rekorda v kategoriji najdaljši sladoledni posladek je bilo zamrzovanje kar 35 metrov dolge Planice. Tu je na pomoč Ljubljanskim mlekarnam priskočil Inštitut Jožef Stefan.

Inštitut Jožef Stefan

Institut Jožef Stefan je raziskovalna ustanova na področju naravoslovnih in tehniških znanosti. V slovenskem prostoru je vodilna ustanova na področju vrhunskih raziskav in razvoja tehnologij. Vloga Inštituta ni samo v šolanju kadrov, temveč tudi v razvojnih raziskavah, ki daje gospodarskim družbam nešteto razvojnih priložnosti. "Prošnja Ljubljanskih mlekarn je za nas predstavljala izziv, zato smo se vabilu odzvali," je o prenosu znanosti v uporabne namene povedal vodja projekta na Inštitutu Jožef Stefan, mag. Tomaž Ogrin, dipl. kemije., ki je na Inštitutu že vrsto let raziskovalec in vodja raziskovalne šole.

Postopek zamrznitve

"Naša prva ideja je bila, da bomo sladoled shladili na primerno temperaturo s pomočjo tekočega dušika. Po prvem testiranju smo ugotovili, da se bo dušik prehitro otopil in se zato odločili, da uporabimo kombinacijo suhega ledu in tekočega dušika," je o prvih testiranjih zamrznitve sladoleda povedal Tine Oblak, strokovni sodelavec na Inštitutu Jožef Stefan.

Postopek zamrznitve 35-metrске Planice je pod budnim očesom Tomaža Ogrina in Tineta Oblaka iz Inštituta pripravljala 40-članska ekipa.

Na začetku so strokovnjaki Inštituta Jožef Stefan postavili hladilni kanal, ki je izdelan iz stiroporja, v katerega so položili kovinski žleb. Ta je služil kot toplotni prevodnik, njegova funkcija pa je bila, da je enakomerno ohlajal banjico po celotni dolžini in hkrati preprečeval neposredno izpostavljenost plastične banjice s suhim ledom. Kovinski žleb je s svojo površino ohlajal tudi zrak v samem stiroporju in tako deloval kot nekakšen hladilnik. Medtem je ekipa iz dveh 30-kilogramskih jeklenk pripravila suhi led. To je pravzaprav ogljikov dioksid v trdnem stanju, ki so ga pripravili tako, da so ogljikovem dioksidu, ki so ga iztiskali iz jeklenke omejili volumen in ga ujeli v vrečke. Temperatura suhega ledu je merila $-78,5^{\circ}\text{C}$. Suhi led so v plastičnih posodah zmešali z 10 odstotki volumna tekočega dušika. Temperatura celotne zmesi je ob začetku vlivanja v hladilni kanal merila -196°C stopinj Celzija. Številčna ekipa je v naslednjem koraku vstavila banjico v hladilni kanal in pričela z nadevanjem sladoleda v banjico. Ko je bila 35-metrška banjica polna se jo je pokrilo in dodalo še približno 20 litrov dušika. Po 5 minutah je bil sladoled primerno ohlajen, -15°C na primerni temperaturi in pripravljen za sladkanje.



LJUBLJANSKE MLEKARNE

Pa še nekaj številč ...

- Na Inštitutu so se na postopek zamrznitve pripravljali več kot dva meseca.
- Izvedli so pet poizkusnih testiranj, preden so bili pripravljene na zamrznitev 35-metrške Planice.
- Za zamrznitev 35-metrške Planice so potrebovali kar 60 kilogramov suhega ledu (CO₂) in okoli 20 litrov tekočega dušika.
- Za postavitev hladilnega sistema s suhim ledom in tekočim dušikom ter sočasnim nadevanjem Planice v sladoledno banjico so imeli na dan doseganja rekorda na voljo pet ur in 40-člansko ekipo.

Sladoled Planica.
Že 35 let sladka naš svet.



2.3. Nastanek največje sladoledne banjice na svetu

Svojevrsten rekord je postavilo tudi podjetje Bioplast iz Hotedršice, ki je za Ljubljanske mlekarne izdelalo izven serijsko sladoledno banjico širine 10,5 centimetra, višine 7 centimetra ter kar 35 metrov dolžine.

Postopek izdelave sladoledne banjice

"Največji izziv pri izdelavi banjice dolžine 35 metrov nam je predstavljal omejen čas za pridobitev potrebnih materialov, ki morajo biti po eni strani dovolj trpežni, vodoodporni, na drugi strani pa živilsko neoporečni," je povedal Janez Bolha, direktor podjetja Bioplast.

V Bioplastu so banjico skoraj v celoti izdelali ročno. Iz materiala, ki je bil primeren za izdelavo banjice, so narezali 21 trakov, dolgih 1, 8 metra. Na vsakem traku posebej so s pomočjo posebne opreme izdelali stranice banjice. Vse segmente je nato 10-članska ekipa ročno in s posebnim lepilom zlepila skupaj na kraju doseganja rekorda, saj bi bil prevoz 35 metrov dolge banjice še dodaten logističen zalogaj. Na podoben način so izdelali tudi pokrov za banjico. Na vsakem koncu banjice so dodali še zaključke in 35-metrška Planica je bila pripravljena.

35-metrška banjica v številkah

- Za pripravo vseh elementov banjice je tričlanska ekipa porabila pet dni.
- Pri sestavi vseh elementov v 35-metrško banjico je sodelovalo 10 ljudi.
- Najdaljša banjica, ki jo je ekipa Bioplasta izdelala pred banjico za 35-metrško Planico, je v dolžino merila 20 centimetrov.
- Druga največja banjica je kar 175-krat manjša od banjice za Planico.
- Banjica je brez sladoleda tehtala 12,5 kilograma.



LJUBLJANSKE MLEKARNE

3. SLADOLEDI IZ LJUBLJANSKIH MLEKARN: KAKOVOST IN TRADICIJA

Sladoledi, ki povezujejo generacije

Ljubljanske mlekarne so prve v državi s sladoledom napolnile police trgovin in zamrzovalnike ljubiteljev sladoleda. Sladoled so prvič izdelali leta 1958, ko je začel obratovati oddelek za proizvodnjo sladoledov. Svoj prvi mlečni sladoled na palčki so poimenovali Lučka. Ime se je tako zasidrilo v ljudeh, da je lučka postalo splošno ime za vse sladolede na palčki.

Tudi Lučka je lansko leto praznovala svoj 50 rojstni dan. Pisano paleta kremnih sladoledov pa so kmalu po Lučki začeli krasiti tudi Ježek, Tom, kornet Zlatorog, sladoledi v lončku ter družinski sladoledi Planica in Otočec. Danes so poleg Planice med najbolj priljubljenimi sladoledi Ljubljanskih mlekar tudi Piran, Otočec in Ledenka. Za tiste, ki prisegajo na inovativne okuse, pa je v različnih oblikah tu Maxim - za ljudi, ki si vzamejo tudi za užitkarski trenutek samo v družbi sladoleda.

Ljubljanske mlekarne pa ne slovijo samo po sladoledih, saj je v njihovi ponudbi veliko drugih kakovostnih blagovnih znamk, ki so prav tako kot sladoled Planica prvovrstne in zanesljive. Od začetkov z mlekom v steklenicah in sladoledom na palčki, do proslavljanja dolgoletnega obstoja na trgu in doseganja svetovnega rekorda Ljubljanske mlekarne zagotovo združujejo generacije in tako uspešno korakajo po svoji poti z jasno vizijo.

Sladoled Planica.
Že 35 let sladka naš svet.