Warszawa, 11.01.2021

**Próbowanie kuchni roślinnej nigdy nie było prostsze –**

**wyniki raportu Pyszne.pl**

**Co drugi Polak uważa, że dzisiaj łatwiej jest być weganinem niż 5 lat temu, a już ponad połowa z nas przynajmniej od czasu do czasu jada w pełni roślinne posiłki.[[1]](#footnote-1) Najbardziej zainteresowani jesteśmy roślinnymi wersjami dań i produktów, które dobrze znamy. Producenci żywności i restauratorzy śledzą zmieniające się preferencje konsumentów i odpowiadają na nie nowościami w ofercie. Czy kuchnia roślinna znajdzie w Polsce szersze grono zwolenników?**

Do niedawna postrzegany jako zjawisko marginalne, weganizm coraz silniej wkracza do głównego nurtu żywienia. Rozwój trendu potwierdzają dane Pyszne.pl. W okresie od listopada 2019 do listopada 2020 zarówno różnorodność dostępnych w serwisie dań roślinnych, jak i liczba ich zamówień wzrosła dwukrotnie.[[2]](#footnote-2) Promując i ułatwiając dostęp do apetycznych alternatyw dla mięsnych dań, Pyszne.pl włącza się w tym roku do Veganuary – jednej z najbardziej znanych inicjatyw zachęcających do odkrywania kuchni roślinnej. Do corocznego styczniowego wyzwania Veganuary zarejestrowało się w roku 2019 ponad 250 000 osób[[3]](#footnote-3), zaś w 2021 udział weźmie w nim około pół miliona.[[4]](#footnote-4)

Bogactwo kuchni roślinnej dostrzegają autorytety świata polskiej gastronomii. “Każdy moment – więc i ta styczniowa akcja – jest dobry, by ograniczyć jedzenie mięsa i zastanowić się nad zmianą naszych w tej materii przyzwyczajeń. Kuchnia roślinna nie tylko bywa bardzo smaczna – jest też zbawienna dla planety, na której żyjemy.” – mówi Robert Makłowicz, który na zaproszenie Pyszne.pl testuje przez pierwszy miesiąc roku roślinne menu wybranych restauracji dostępnych w serwisie.

Według zrealizowanego na zlecenie Pyszne.pl raportu “Kuchnia roślinna w Polsce” weganizm jest pojęciem coraz lepiej znanym Polakom. Ponad 60% z nas prawidłowo wskazuje, że wiąże się on z wykluczeniem z jadłospisu mięsa, jaj i nabiału. Najwięcej, bo aż 73% osób jadających dania w pełni roślinne, wybiera je ze względów zdrowotnych. Z kolei sceptycznie nastawionych w największym stopniu przekonałaby gwarancja odpowiednio zrównoważonej diety – zadeklarowało tak 44%.

W związku z tym, że dla wielu z nas weganizm jest jeszcze nie do końca odkrytym zjawiskiem, 31% chciałoby, aby ktoś przyrządzał dla nas roślinne potrawy. I co się z tym wiąże – 38% jadłoby roślinnie, mając pewność zadowalającego smaku wegańskich dań. “W RoślinnieJemy obserwujemy, jak powoli przełamywany jest stereotyp kuchni wegańskiej postrzeganej jako niedoborowej i niesmacznej. Roślinne dania mogą dostarczać energii, być sycące i jednocześnie dostarczać sporo przyjemności.” – mówi Maciej Otrębski, ekspert w zakresie kuchni roślinnej, Strategic Partnerships Manager w kampanii RoślinnieJemy.

Restauracje pełnią ważną rolę w popularyzacji kuchni roślinnej. 27% badanych deklaruje, że częściej jadłoby roślinnie, gdyby dostępność tego rodzaju dań była większa. “To sygnał przede wszystkim dla restauratorów, którzy dotychczas sceptycznie podchodzili do wzbogacenia kart o dania roślinne. W 2020 roku możemy mnożyć przykłady restauracji i sieci, które z sukcesem wplatają takie opcje do menu.” – dodaje Otrębski. 34% Polaków uważa, że oferta dań w 100% roślinnych w restauracjach jest lepsza niż 5 lat temu. 1/3 konsumentów potraw wegańskich ocenia ją dobrze lub bardzo dobrze.

Polacy najchętniej przetestowaliby w wersji roślinnej dania kuchni polskiej. Chętnie sięgnęlibyśmy też po wegańskie wersje comfort food. Ponad 80% z nas zna hummus, kotlety roślinne i mleko na bazie roślin, a ponad połowa – roślinne zamienniki nabiału i przetworów mięsnych. Wiedza o tych wyrobach nie jest jednak tożsama z ich włączaniem do jadłospisu. Próbowało ich średnio dwa razy mniej osób niż o nich słyszało. Mało znanym produktem wciąż pozostaje obco brzmiący seitan, o którym słyszało tylko 30% badanych, a próbowało zaledwie 10%. Aż 45% deklaruje, że częściej sięgałoby po produkty i składniki roślinne, gdyby ich cena w sklepach była niższa. Jeśli chodzi o rezygnację z produktów odzwierzęcych, Polakom najtrudniej byłoby wyłączyć z codziennego jadłospisu ser żółty, jogurty i mięso w postaci dań, natomiast z większą łatwością wykluczyliby inne przetwory mleczne i mięsne.

“Mocnym sygnałem dla branży gastronomicznej jest jeden z kluczowych wniosków badania Pyszne.pl – najchętniej jedlibyśmy roślinne wersje znanych nam dań – pierogów, zup, burgerów czy pizzy. Zasięg i skala działalności serwisów delivery sprawia, że po roślinne jedzenie może sięgnąć każda osoba zaintrygowana nowymi smakami lub po prostu poszukująca bardziej zrównoważonych i przyjaznych planecie sposobów odżywiania się.” – podsumowuje Maciej Otrębski. – “2021 rok w moim odczuciu to czas, w którym temat roślinnego jedzenia pozostanie atrakcyjny, a rodzima gastronomia będzie dalej zaskakiwać coraz lepszą ofertą dań roślinnych.” – dodaje.

**\* \* \* \* \***

**Liczby i fakty z raportu “Kuchnia roślinna w Polsce”**

**zrealizowanego na zlecenie Pyszne.pl:**

1. **Do częstszego jedzenia w 100% roślinnych dań Polaków najbardziej skłoniłyby:**

* 45% – niższa cena roślinnych produktów / składników w sklepach
* 44% – gwarancja dobrze zbilansowanej diety
* 38% – lepszy smak roślinnych dań
* 31% – gdyby ktoś je dla nas gotował
* 27% – większa dostępność roślinnych dań w restauracjach

1. **Potrawy w wersji roślinnej, których najchętniej spróbowaliby Polacy:**

* 35% – pierogi
* 33% – kotlety
* 32% – pizza
* 29% – kebab; burger
* 25% – zupy, np. rosół, pomidorowa, żurek

1. **Produkty roślinne, o których słyszeli Polacy:**

* 85% – hummus
* 82% – kotlety na bazie roślin; mleko na bazie roślin
* 81% – tofu
* 69% – pasztet na bazie roślin
* 57% – ser na bazie roślin
* 55% – szynka lub kiełbasa na bazie roślin
* 30% – seitan

1. **Produkty roślinne, których próbowali Polacy:**

* 51% – hummus
* 46% – kotlety na bazie roślin; mleko na bazie roślin
* 41% – tofu
* 39% – pasztet na bazie roślin
* 24% – ser na bazie roślin
* 22% – szynka lub kiełbasa na bazie roślin
* 10% – seitan

1. **Z których produktów odzwierzęcych Polakom byłoby najtrudniej zrezygnować:**

* 65% – żółty ser
* 61% – jogurt
* 60% – mięso w postaci, np. kotletów i innych dań
* 54% – śmietana
* 50% – majonez
* 42% – pasztet mięsny

**Polecane przez użytkowników Pyszne.pl restauracje wegańskie i vegan friendly:**

1. **Warszawa:**

* [Telaviv Urban Food by Malka](https://www.pyszne.pl/en/menu/tel-aviv-urban-food-warszawa-zwyciezcow?utm_campaign=foodorder&utm_medium=organic&utm_source=google)
* [Wegeguru](https://www.pyszne.pl/menu/wegeguru?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6JjH30pWMfUFqkdeFA3PAOq0DDamRyoB967ToasHqwPwucKdP6zHBhoCs9QQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Sabich](https://www.pyszne.pl/menu/sabich?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6FUcR9GCLZNbBtdKkxARydikQUUskTLSmV0ih8OksN3BqZRup7sCihoCbacQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Krowarzywa](https://www.pyszne.pl/krowarzywa-warszawa?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6CinjZ2Qsh2MmZegEUol76ym8Nef5JPRnHxyV4KajuZt3tWgEVFrZxoCM9kQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Falla](https://www.pyszne.pl/menu/falla-warszawa-obozna?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6J3Q9afkRz18Cnmiq7RiT2FB83GP7KaD4aR79bgDYxbtNUbUd_65wBoC64gQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)

1. **Wrocław:**

* [Krowarzywa](https://www.pyszne.pl/menu/krowarzywa-wroclaw?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6K_dYAYMtfkXSdSxyrqV1tE3Iwta21q7H74Fq9UxT5-1kxMD7V9dhhoCzboQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Falla](https://www.pyszne.pl/menu/falla-wroclaw-hala-swiebodzki?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6B9NPfKv38EIHaeRF-DJST6-W-YEeZZynZV1dRotgCd3kcCm1r5tMhoCtb8QAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [KalaPizza](https://www.pyszne.pl/menu/kalapizza)
* [ibo Falafel](https://www.pyszne.pl/menu/ibo-falafel)
* [VEGA Bar Wegański](https://www.pyszne.pl/menu/vega-bar-weganski)

1. **Kraków:**

* [Mazaya Falafel](https://www.pyszne.pl/menu/mazaya-falafel-starowislna)
* [Krowarzywa](https://www.pyszne.pl/menu/krowarzywa-krakow-1?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6K8hklvCdsQug9uDWfyWOLvfvSQK-WEBbbmuVT4vKiNpSQMmU5h-pxoCdXsQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Vegab](https://www.pyszne.pl/menu/vegab-krakow?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6CM5D6j2dZ_fwXwquaVPFTbUPZ8AnQRRScpNHcHTg-ezdhWrIg0GlRoCT1cQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Farma Burgerownia Roślinna](https://www.pyszne.pl/menu/farma-burgerownia-roslinna)
* [Pod Norenami](https://www.pyszne.pl/menu/pod-norenami)

1. **Poznań:**

* [Vegab](https://www.pyszne.pl/menu/vegab-poznan?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6J2ESDmdoSSL9FBiFlSNG3PTFH851VmZyR1ac_7wvLR4edHAGf7ECBoC9aMQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Krowarzywa](https://www.pyszne.pl/menu/krowarzywa-poznan?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6LdNcU1fGv7j48ihQRqQAdcBfOJhZfiw7Fo4bErQuBFbZwwkODtPURoCRooQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Falla](https://www.pyszne.pl/menu/falla-poznan?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6F3cA53_lKm-_qjVLqdHuIAZrSPozv0-o_Wl6Sp9AB7ICPpXtVEWqhoC1c4QAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Vege Pizza](https://www.pyszne.pl/menu/vege-pizza-poznan?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6L41u-Z98iz7Mm6SJ-aDIotds6HS3g10n9WFcOrq1Dxu6OgQ-xXnExoCliMQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Vegar - Vegan Kebab](https://www.pyszne.pl/menu/vegar-vegan-kebab-poznan)

1. **Łódź:**

* [Telaviv Urban Food by Malka](https://www.pyszne.pl/menu/urban-tel-aviv-piotrkowska)
* [Falla](https://www.pyszne.pl/menu/falla-lodz)
* [Owoce i Warzywa Klubokawiarnia](https://www.pyszne.pl/menu/owoce-i-warzywa-klubokawiarnia-piotrkowska)
* [Niebostan](https://www.pyszne.pl/menu/niebostan?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6E3TpyxvF5DbfDY0N7C5A94WYSknJlgGS9hM0h8IwAPeYE6Y5zNMHRoCg7kQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Krowarzywa](https://www.pyszne.pl/menu/krowarzywa-piotrkowska?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6PU9eL1pSaG-wDOeOn_MhnbFlkhAzyZGJepoLi0b3h42tYzX-C1zIBoCEGAQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)

1. **Gdańsk:**

* [Manna 68](https://www.pyszne.pl/menu/manna-68)
* [Food Art Company](https://www.pyszne.pl/menu/food-art-company)
* [Patison](https://www.pyszne.pl/menu/patison)
* [Warzywina](https://www.pyszne.pl/menu/warzywina?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6Hc5IRgh7LOSbXaAlkLdHTw8_fd6k-F75YLWrpCg7ERb2Qs3v-PtPhoCCbkQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)
* [Krowarzywa](https://www.pyszne.pl/menu/krowarzywa-gdansk?k1111=k1111&gclid=CjwKCAiAouD_BRBIEiwALhJH6D1OdWyddksuKaU5EUTKd8V3lQ1srFCZ6XlJsCrfIyufblw9e3BijhoCXaUQAvD_BwE&gclsrc=aw.ds)

\* \* \* \* \*

Kontakt dla mediów:

Agnieszka Piotrowska

a.piotrowska@lensomai.com

+48 606 371 841

Magdalena Łuba

[m.luba@lensomai.com](mailto:m.luba@lensomai.com)

+48 509 856 799

**O Pyszne.pl**

Marka Pyszne.pl należy do Just Eat Takeaway.com - wiodącego serwisu do zamawiania jedzenia online na świecie poza Chinami.

Mająca siedzibę w Amsterdamie Firma koncentruje się na łączeniu konsumentów i restauracji za pośrednictwem swoich platform. Współpracując z ponad 205 000 restauracji, Just Eat Takeaway.com oferuje szeroki wybór jedzenia. Spółka współpracuje głównie z restauracjami świadczącymi dowóz we własnym zakresie. Oprócz tego Just Eat Takeaway.com oferuje własną usługę dowozu dla restauracji, które nie realizują go we własnym zakresie.

Firma powstała z połączenia Jest Eat i Takeaway.com szybko wzrosła i stała się wiodącym serwisem do zamawiania jedzenia online działającym w Wielkiej Brytanii, Niemczech, Holandii, Kanadzie, Australii, Belgii, Bułgarii, Danii, Francji, Irlandii, Izraelu, Włoszech, Luksemburgu, Nowej Zelandii, Norwegii, Polsce, Portugalii, Rumunii, Hiszpanii i Szwajcarii oraz poprzez partnerstwa w Meksyku, Kolumbii i Brazylii.

Więcej informacji: [justeattakeaway.com](https://www.justeattakeaway.com/)

1. Raport “Kuchnia roślinna w Polsce” prezentujący wyniki badania zrealizowanego na zlecenie Pyszne.pl grudniu 2020 metodą CAWI na grupie 800 respondentów przez instytut badawczy ARC Rynek i Opinia. [↑](#footnote-ref-1)
2. Dane wewnętrzne Pyszne.pl listopad 2019-listopad 2020. [↑](#footnote-ref-2)
3. https://www.veganfoodandliving.com/news/the-official-veganuary-2020-survey-results-are-in/. [↑](#footnote-ref-3)
4. https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2020/dec/29/veganuary-biggest-year-lockdown-diet-overhaul. [↑](#footnote-ref-4)