



RANKING STACJI BENZYNOWYCH

Porównanie dostępności produktów roślinnych
na stacjach benzynowych w Polsce



WWW.ROSLINNIEJEMY.ORG

Horeca
Travel & MICE

**Business
Club**

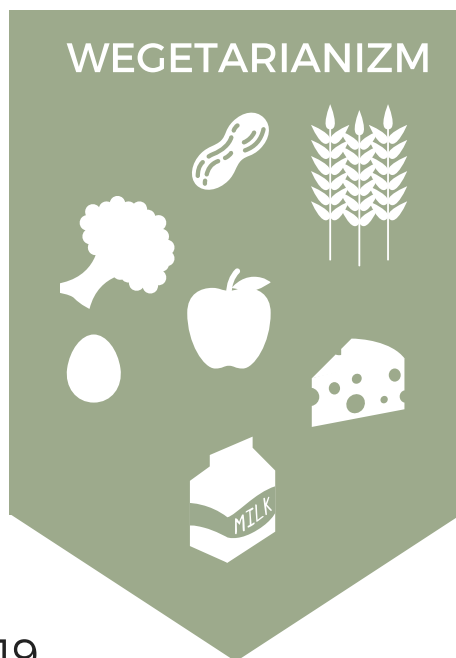
Jeszcze kilka lat temu, dla osób decydujących się na ograniczenie spożycia mięsa i produktów odzwierzęcych wyruszenie w trasę równało się najczęściej z bardzo ograniczonym wyborem przekąsek i czarną kawą lub przygotowanymi wcześniej kanapkami.

Tankowanie i wizyta na stacji benzynowej podczas długich tras kończyła się zakupem chipsów lub orzeszków ziemnych, jako, że oferta roślinnych opcji na stacjach benzynowych była znikoma, a fleksitarian (czyli osób, które decydują się ograniczać spożycie mięsa i produktów zwierzęcych), wegetarian i wegan pomijano przy tworzeniu menu bistr przy stacjach.

EKSPERCI ZGODNI: 2018 I 2019 ROKIEM ROŚLINNEGO JEDZENIA

Od około roku, na rynku spożywczym można zauważyć jednak znaczące zmiany. Wielu obserwatorów trendów i badaczy określiło rok 2018 jako rok roślinnego jedzenia i dynamicznego wzrostu jego popularności. Dlatego postanowiliśmy zbadać, jak na zmieniające się potrzeby konsumentów odpowiadają sieci stacji benzynowych: które z nich aktywnie odpowiadają, a także czy promują opcje roślinne wśród swoich klientów.





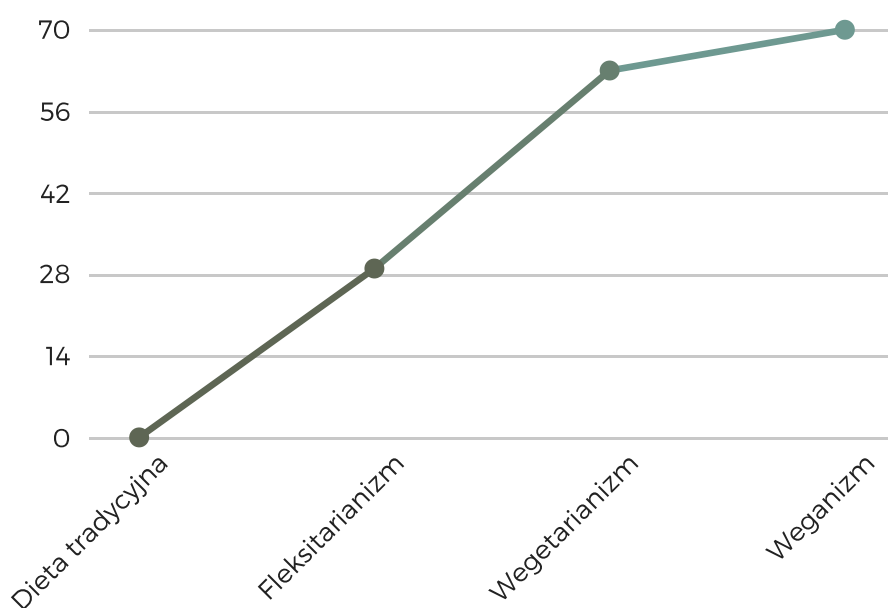
Już teraz wiemy, że 2019 będzie kolejnym rokiem, w którym termin “fleksitarianizm” i zwrócenie się ku ograniczaniu spożycia mięsa będzie jednym z głównych trendów żywieniowych - pisze o tym między innymi firma Innova Market Research, Wyniki badań przeprowadzonych w lutym 2018 roku przez IBRIS na zlecenie kampanii RoślinnieJemy wskazują, że coraz więcej Polaków zainteresowanych jest ograniczeniem spożycia mięsa na rzecz produktów roślinnych - w dużych miastach liczba osób zainteresowanych redukcją spożycia mięsa sięga 73,1%.

Według Polskiej Organizacji Przemysłu i Handlu Naftowego w Polsce działa prawie 7 tys. stacji benzynowych. Samych stacji PKN Orlen jest prawie 1800 w Polsce - wdrażanie pozytywnych zmian i wprowadzenie w 2018 roku kilku roślinnych przekąsek na tak dużą skalę to nie tylko ukłon w stronę konsumentów, ale także ulga dla środowiska.

Badania (choćby przeprowadzone przez Oxford University) dowodzą, że żywność roślinna w zdecydowanie mniejszym stopniu przyczynia się do emisji gazów cieplarnianych. Znaczne ograniczenie spożycia mięsa, w tym w pełni roślinna dieta zostały określone jako jeden z najszybszych sposobów na walkę z postępującymi zmianami klimatycznymi. W najnowszym trendbooku Fjord, środowiskowa odpowiedzialność firm i przedsiębiorstw została wskazana już nie jako "nice to have" ale "must have". Firmy będą musiały pokazać w czynach, że naprawdę dbają o środowisko i starają się zmniejszyć swój negatywny wpływ na postępujące zmiany klimatyczne.



Prognoza na rok 2050: procent redukcji gazów cieplarnianych zależnie od stosowanej diety



RANKING: ZAKRES I METODOLOGIA

W rankingu ujęto następujące sieci stacji benzynowych:



Każda z nich została zbadana pod kątem: dostępności mleka roślinnego do kawy, słodkich i słonych przekąsek (na ciepło i na zimno), 100% roślinnego asortymentu na półkach sklepowych oraz sposobu komunikowania poszerzanej oferty,

Ankieta dotycząca dostępności produktów i dań roślinnych została przesłana drogą mailową oficjalnymi kanałami komunikacji badanych stacji handlowych z prośbą o jej uzupełnienie w ustalonym terminie i informacją o samodzielnym przeprowadzeniu badania w wybranej lokalizacji przez przedstawicieli kampanii RoślinnieJemy. Na prośbę o oficjalne wypełnienie ankiety odpowiedziała jedynie sieć stacji Moya.

Maksymalnie każda ze stacji otrzymać mogła 30 punktów.

Najwyższą wagę w rankingu miały pytania dotyczące dostępności roślinnych przekąsek na ciepło oraz dostępność napojów roślinnych do kawy. Dodatkowe punkty przyznawaliśmy stacjom, których oferta jest dostępna w całej sieci, a dania różnorodne.





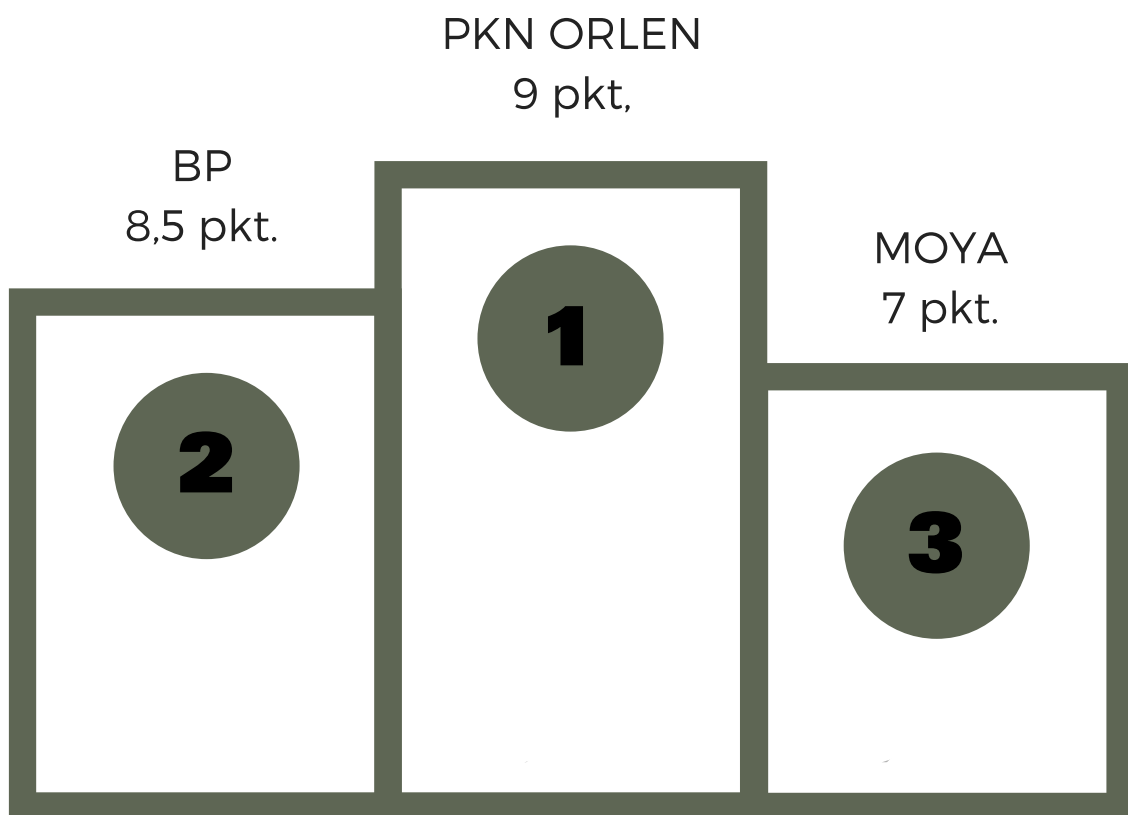
Z racji tego, że konsumenci w coraz większym stopniu skupiają się na etycznych aspektach produkcji żywności, kwestia stosowania jajek z chowu klatkowego także została ujęta w finalnej punktacji. Ponadto, doceniliśmy także aktywną komunikację i promowanie dań roślinnych przez sieci stacji handlowych.

Przedstawiciele kampanii RoślinnieJemy odwiedzili wybrane lokalizacje sieci benzynowych i podczas wizji lokalnej oraz wywiadu z obsługą stacji przeprowadzili ankiety dotyczące badanych przez nas kwestii. Zbadano także aktywność poszczególnych sieci handlowych w mediach społecznościowych w okresie 15.10.2018 - 15.12.2018.

[Kliknij, by zapoznać się z treścią ankiety.](#)

RANKING: WYNIKI

Opcje roślinne na stacjach benzynowych to relatywnie nowy temat - jak się okazuje, niektóre sieci reagują na niego w aktywny sposób, inne zdają się go zupełnie ignorować, co znakomicie obrazuje ranking - 4 stacje, które wypadły w nim najlepiej, wdrażają dania roślinne czy też alternatywy dla mleka krowiego.



Poza podium:

- 4. LUKOIL - 4 pkt.
- 5. CIRCLE K - 3 pkt.
- 6. SHELL - 2,5 pkt.
- 7. LOTOS - 1,5 pkt.
- 8. ARGE - 0 pkt.





Zdecydowanym zwycięzcą rankingu jest PKN Orlen - na stacjach z punktami Stop Cafe (w tym momencie większość stacji sieci) zaopatrzymy się w kilka rodzajów roślinnych dań na ciepło, z wegańskimi hot-dogami na czele. PKN Orlen zajmuje pierwsze miejsce w naszym porównaniu także dlatego, że oferowane dania roślinne są dostępne na większości stacji, a ponadto sieć podejmuje wysiłki związane z promocją dań roślinnych. W punktach gastronomicznych na stacjach Orlen brakuje jednak wciąż możliwości zamówienia mleka roślinnego do kawy oraz słodkich przekąsek.

Drugie miejsce w rankingu trafia do sieci stacji BP - jako jedyni w Polsce oferują możliwość zamówienia mleka sojowego do kawy na każdej ze stacji. Ponadto, BP jako jedyna sieć w Polsce podjęła temat rezygnacji z wykorzystywania jajek z chowu klatkowego w swoich produktach i zadeklarowała ich wycofanie do 2025 roku.



Dziwi natomiast, że międzynarodowe sieci takie jak Shell, czy BP, czy austriackie Circle K nawet w najmniejszym stopniu nie dopasowują swojej oferty posiłków czy przekąsek do zmieniających się trendów żywieniowych.



KAWA ZABIELANA ROŚLINAMI

Mleko roślinne jest nie tylko smaczną alternatywą dla tych, dla których czarna kawa jest nieprzyjemną koniecznością w walce ze zmęczeniem, ale też dobrym uzupełnieniem składników w diecie wegańskiej. Mleko sojowe oprócz tego, że jest źródłem białka, kwasu foliowego, potasu i izoflawonów, często przez producentów jest dodatkowo fortyfikowane, czyli wzbogacane w wapń, prowitaminy A, witaminy typu B i D. Co więcej, produkt ten jest odpowiedni dla tych, którzy cierpią na nietolerancję laktozy. Dowodem na wzrastającą popularność tych napojów, jest ich powszechność. Obecnie są dostępne w większości sklepów, a nawet w drogeriach.



Także kawiarnie w swoim menu coraz częściej proponują je jako alternatywy dla kawy, o czym pisaliśmy na naszym blogu i wykazaliśmy w poprzednim rankingu.



Niestety pod względem dostępności mleka roślinnego, stacje wypadły bardzo słabo. **Jedynie BP oferuje mleko sojowe jako dodatek do kawy, a także czekolady.** Brak też mrożonych napojów kawowych o stuprocentowo roślinnym składzie.

Mamy nadzieję, że takie opcje pojawią się też na innych stacjach - **w ankiecie zadeklarowała ją stacja Total.** Ciężko przecież ignorować fakt, że coraz częstsze pojawianie się tych napojów w sklepach świadczy o ich atrakcyjności wśród konsumentów i tym samym ich potencjalnie częstym wyborze.

Rada RoślinnieJemy:

Wprowadzenie do oferty mleka roślinnego nie niesie ze sobą ryzyka wysokich kosztów.

Jego detaliczna cena to około 5 zł za litr, a data przydatności zamkniętego produktu wynosi mniej więcej tyle samo, co zamkniętego mleka krowiego. Na plus tego pierwszego przemawia natomiast fakt, że przed otwarciem nie wymaga chłodzenia. Po otwarciu terminy przydatności również są zbliżone - w tym wypadku oba napoje wymagają przechowywania w niższej temperaturze.



Niestety, żadna z ujętych w rankingu stacji nie oferuje roślinnych słodkich przekąsek. Podobnie jak w przypadku roślinnego mleka do kawy - potrzeby kierowców, już nie tylko wybierających 100% roślinne produkty, ale np. także uczulonych na laktozę, czy inne produkty odzwierzęce są ignorowane.

W pełni roślinna szarlotka dostępna była na stacjach Orlen jesienią 2017 roku, jednakże w momencie przeprowadzania ankiet do niniejszego rankingu nie było jej w ofercie. Wśród obecnej, bogatej oferty słodkich przekąsek w punktach Stop Cafe nie znajduje się żadna w 100% roślinna pozycja. Analogiczna sytuacja dotyczy oferty Wild Bean Cafe przy stacjach BP, które oferuje czekoladowe cookies, czy muffiny.



Jednocześnie, pozycje takie jak brownie czekoladowe, czy muffiny marchewkowe to produkty, których receptura może być w pełni roślinna, nie wymaga skomplikowanego przygotowania i nie różni się w smaku od tradycyjnych przekąsek bazujących na mleku i jajkach. W pełni roślinne receptury na słodkie produkty to także świetny sposób dotarcia do osób chcących odżywiać się zdrowiej.

W obecnej chwili, na niektórych stacjach benzynowych dostępne są pakowane słodczyce i ciastka - np. Oreo, lub wafle rodzinne cytrynowe. Nie stanowią one jednak atrakcyjnej oferty dla klientów ograniczających spożycie produktów odzwierzęcych, wegan czy wegetarian - przez większość osób na diecie roślinnej uważane są raczej za produkt "kryzysowy", w który można się zaopatrzyć w przypadku braku alternatyw.

NA WIĘKSZY GŁÓD



Wśród stacji benzynowych ujętych w rankingu jedynie trzy z nich - Orlen, Lukoil i Moya - oferują 100% roślinne dania podawane na ciepło. Pozostałe sieci stacji benzynowych, tj. Shell, BP, Circle K, Arge, Lotos oraz Total, ignorują rosnące zainteresowanie konsumentów produktami wegetariańskimi i wegańskimi.



Na stacjach Orlen w punktach Stop Cafe i Stop Cafe 2.0 zjemy:

- hot doga z 100% roślinną parówką (zainteresowanych ich testem zapraszamy na naszego bloga)
- “kultową” bułkę z pieczarkami
- wrapa z falafelem

Na stacjach Lukoil dostępne są:

- 100% roślinne burgery z kotletem z fasoli lub soczewicy podawane z słodko-ostrym sosem chilli i świeżymi warzywami

Stacje Moya oferują:

- wege burgera

Warto zaznaczyć, że dobrą praktyką stosowaną przez wszystkie stacje oferujące dania wegańskie jest ich niewygórowana cena.

W punktach Stop Cafe na stacjach Orlen roślinnego hot-doga zjemy już za 4,49 zł, a burger z kotletem z ciecierzycy kosztuje na stacjach Lukoil 6,99 zł.

Ceny dań roślinnych pozostają na poziomie innych dań w ofercie punktów gastronomicznych tych stacji, co można uznać za zdecydowanie dobrą praktykę.

Rada RoślinnieJemy:

Dobrze, aby roślinne odpowiedniki klasycznych przekąsek (hot-dog, burger) kosztowały tyle samo, co wersje mięsne. Dzięki temu, klienci na diecie tradycyjnej będą chętniej eksperymentować z roślinnymi nowościami.





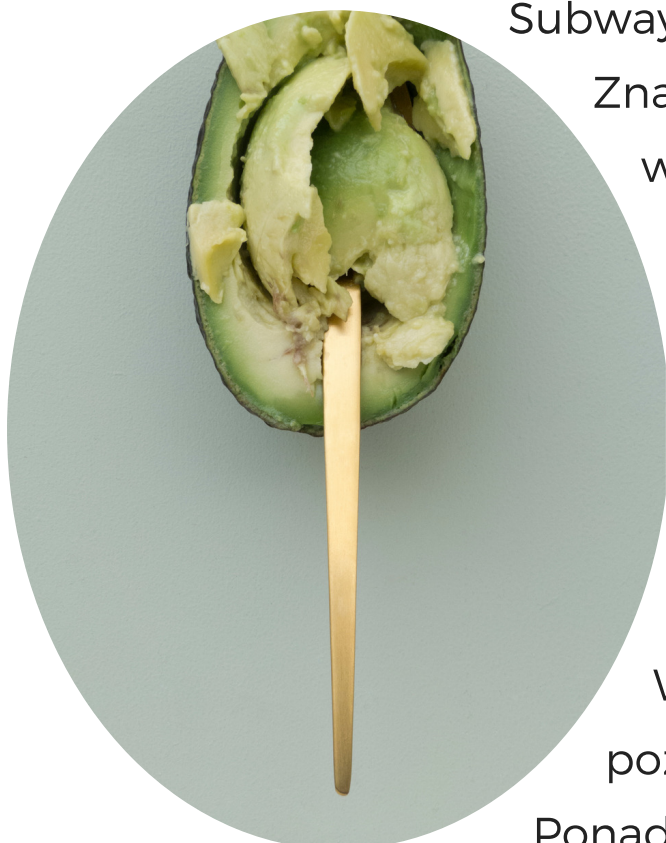
W przypadku sieci stacji Lukoil jak i Moya, problemem okazuje się dostępność ciepłych posiłków o w pełni roślinnym składzie - na stacjach Lukoil dostaniemy je wyłącznie w lokalizacjach z serwisem Food Point, natomiast stacje Moya oferują swoje wege burgery jedynie w dwóch lokalizacjach - w Siemianowicach Śląskich i w Warszawie.

Nawet stacje posiadające w ofercie roślinne burgery czy hot-dogi pomijają kwestię zapewnienia szerokiej gamy w pełni roślinnych sosów do wyboru do dań ciepłych. Żadna z badanych stacji nie oferuje roślinnych majonezów, czy sosu czosnkowego bez nabiału. Na rynku dostępne są produkty takie jak Cremajo firmy Starck's Food Polska, czy Vega Majo firmy Fanex, z której oferty korzysta już część stacji benzynowych. Wdrożenie roślinnych alternatyw dla majonezu czy sosu czosnkowego nie powinno zatem stanowić problemu.



Warto także wspomnieć o drobnym, lecz czasami uciążliwym problemie, który dotyczy dostępności wegańskich hot-dogów na stacjach Orlen - najczęściej na podgrzewaczu obracają się tylko jedna lub dwie parówki. Nieoficjalna rada od często podróżujących koordynatorów kampanii RoślinnieJemy - warto zadzwonić na stację na którą się wybieramy ok. 30 minut wcześniej w wypadku gdy podróżujemy większą grupą - poinformowani pracownicy obsługi przygotują odpowiednią liczbę hot-dogów.

ALTERNATYWY W TRASIE



W rankingu nie sposób pominąć restauracji Subway, zarządzanych przez Grupę Lotos. Znajdują się one przy 19 stacjach sieci w Polsce. Sieć w swojej ofercie posiada Falafel Sandwich o 100% roślinnym składzie.

Danie dostępne jest także w formie wrapa oraz sałatki.

W zależności od dodatków i rozmiaru, pozycja ta kosztuje od 10 do 25 zł.

Ponadto, w sieci Subway zjemy też kanapkę z pastą z awokado.



Wszystkim podróżnym naprzeciw wychodzi także szwedzka sieć Max Burgers, która dynamicznie rozwija się na naszym rynku. Niedawno otworzone restauracje w Siemianowicach Śląskich, czy Warszawie, zlokalizowane są przy węzłach komunikacyjnych, dzięki czemu kierowcy bez problemu mogą skorzystać z “zielonego menu”, w którego skład wchodzi dwa rodzaje roślinnych burgerów:

- BBQ burger
- chrupiący wege burger (który po wymianie majonezu na bezjajeczny staje się w pełni roślinny)



Ponadto, sieć Max Burgers oferuje 100% roślinne nuggetsy. Warty podkreślenia jest możliwość wyboru majonezu bezjajecznego jako alternatywy do jego tradycyjnej formy. Sieć zachęca do wyboru bezmięsnego menu jako tego, które jest najbardziej przyjazne środowisku.





W przypadku przekąsek nie musimy się obawiać, gdyż w każdej stacji znajdziemy coś o stuprocentowo roślinnym składzie. Na stacjach do wyboru mamy zarówno słodkie: suszone owoce, orzeszki, ciastka Oreo, gorzką czekoladę, czy batony energetyczne; jak i przekąski na słono: chipsy, paluszki, krakersy. Możemy też trafić na lodowe sorbety. Sieć stacji Orlen wydaje się przodować we wdrażaniu coraz szerszej oferty produktów roślinnych, także tych mniej oczywistych. Na niektórych stacjach klienci mogą zaopatrzyć się w pasty warzywne marki Wawrzyniec. Jak dotychczas nie są one dostępne w całej sieci, warto jednak zaznaczyć pojawienie się produktów roślinnych, także tych "codziennej potrzeby". To dobre rozwiązanie dla konsumentów, zwłaszcza w obliczu niehandlowych niedziel.



Kilka z badanych stacji benzynowych wspomina o dostępności napojów roślinnych w swojej ofercie. Trend ten może być wzmocniony poprzez pojawienie się w pełni roślinnych produktów AdeZ marki Coca Cola.

Produkty AdeZ dostępne są już w tym momencie w sieciach handlowych czy automatach samoobsługowych, a ich wygodne opakowanie i rozmiar znakomicie może sprawdzić się na stacjach benzynowych - obecnie dostępne są obejmuje napoje o pojemności 800 ml na bazie nasion i orzechów: napój sojowy i ryżowy w rekomendowanej cenie detalicznej 6,99 zł, migdałowy i kokosowo-ryżowy za 9,99 zł oraz trzy innowacyjne, gotowe do spożycia napoje o pojemności 250 ml: migdałowy z mango i marakują, owsiany z truskawkami i bananem oraz kokosowy z jagodami w rekomendowanej cenie detalicznej 3,49 zł.

Rada RoślinnieJemy:

Stacje benzynowe stale poszerzają swoją spożywczą ofertę. Ważne, aby zaspakajała ona potrzeby różnych grup konsumentów. W lodówkach często widać produkty firm takich jak Ben&Jerry czy Magnum, które również oferują produkty 100% roślinne - warto więc zaopatrzyć sklepowe lodówki także w te opcje.





Wprowadzając do oferty burgery z kotletami z fasoli lub ciecierzycy, na stacjach Lukoil można było spotkać tzw. potykacze oraz plakaty informujące o nowych daniach w menu, dzięki którym konsumenci mogli łatwo dostrzec nowe produkty. Burgery roślinne dostępne są jednak tylko na stacjach Lukoil oferujących usługę Food Point, a informacja po poszerzeniu oferty nie pojawiła się w sieci.



Sieć stacji Moya reklamuje pojawienie się w ofercie Vege Burgera w mediach społecznościowych. Tutaj podobnie, problemem może być jednak jego ograniczona dostępność - w chwili sporządzania raportu był on dostępny jedynie na dwóch stacjach benzynowych.



Dostępność oferty dań i produktów roślinnych na stacjach benzynowych komunikowana jest w różnorodny sposób. Wśród stacji benzynowych, które rzeczywiście oferują roślinne alternatywy do dań mięsnych, wyróżnia się sposób komunikacji sieci Amic Energy (stacje Lukoil) oraz punktów Stop Cafe na stacjach PKN Orlen. Informacje o 100% roślinnych produktach w ofercie można też znaleźć na stronie stacji Moya. BP nie informuje niestety swoich potencjalnych klientów o możliwości wyboru mleka sojowego do kawy, a pozostałe sieci stacji benzynowych pomijają w komunikacji rosnącą grupę odbiorców produktów i dań roślinnych.

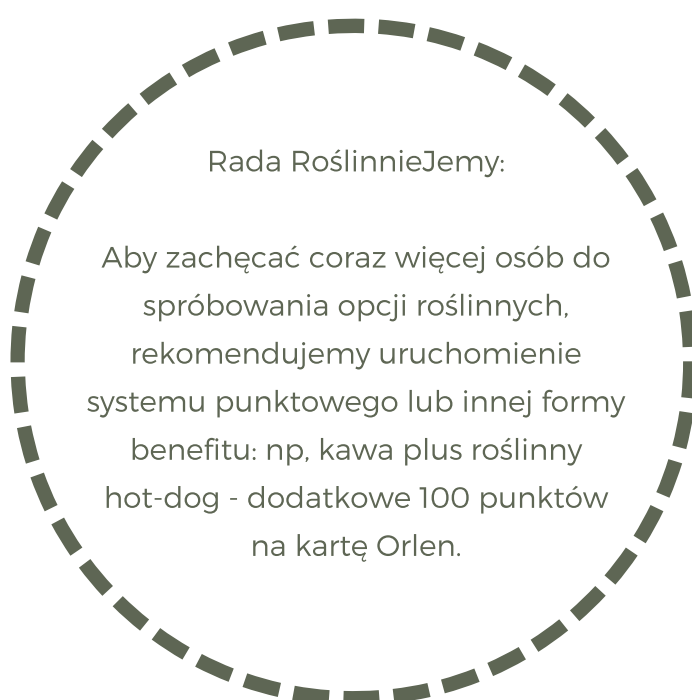
Czy organizują Państwo promocje dostępnych na stacji opcji roślinnych (reklama w newsletterach, na plakatach, w mediach społecznościowych)?



Najbardziej aktywnie do kwestii promowania roślinnych dań na swoich stacjach podchodzą stacje Orlen - treści zachęcające do spróbowania wegańskich hot-dogów, wrapów z falafelem czy bułek z pieczarkami pojawiały się kilkakrotnie w mediach społecznościowych w różnych formach.

Zamieszczane na Facebooku oraz Twitterze stacji posty za każdym razem wzbudzają sporo uwagi internautów. Warto również wspomnieć o informacji prasowej dotyczącej ilości sprzedanych hot-dogów w pierwszym miesiącu od ich wprowadzenia.

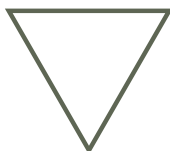
Pojawienie się w ofercie wegańskich hot-dogów na stacjach Orlen odbiło się także szerokim echem w mediach branżowych - publikacje na temat poszerzenia oferty o dania roślinne pojawiły się między innymi na stronie dlahandlu.pl, Portalu Spożywczym oraz w mediach lokalnych.



Stacje paliw stają się wege

Autor: paliwa.pl 21 października 2018 12:09

Mięsa czy produktów pochodzenia zwierzęcego nie je 8 proc. mieszkańców Polski. Wegetarian, którzy mięsa nie jedzą, ale sięgają po nabiał, jest jeszcze więcej. Przekąski i dania kuchni jarskiej nie są więc już niszą z niewielkich knajpek, ale trafiają też do menu korporacyjnego, także tego na stacjach paliw.



Od góry: nagłówek artykułu na stronie paliwa.pl, materiały promocyjne i infografika udostępnione przez stację PKN Orlen na Facebooku oraz Twitterze.



ROŚLINNIEJEMY

BP jako jedyna z sieci stacji benzynowych pochyla się nad dobrostanem kur niosek i rezygnuje z wykorzystania jaj z chowu klatkowego w swoich produktach.

Kwestie związane z etycznym podejściem do dobrostanu zwierząt przekładają się w coraz większym stopniu na decyzje konsumenckie - według badań CBOS opublikowanych we wrześniu 2018. dla 35% konsumentów mają one kluczowe znaczenie.



PKN ORLEN, OBY TAK DALEJ! GRUPO LOTOS, POKAŻCIE, ŻE TEŻ POTRAFICIE.

Pojawienie się na stacjach Orlen hot-dogów z roślinną parówką, a obok w nich wrapów z falafelem i bułek z pieczarkami można uznać za krok milowy w kwestii reagowania na zmieniające się potrzeby konsumentów i przykład innowacyjnego podejścia. Cieszyć może fakt, że to polska sieć stacji benzynowych jako jedna z pierwszych sieci w Europie zdecydowała się na wprowadzenie dań roślinnych. By wystawić Orlenowi ocenę celującą przygotowując kolejne porównanie oferty stacji benzynowych, liczymy na to, że mleko roślinne będzie wkrótce dostępne jako dodatek do kawy w punktach Stop Cafe.

Warto przypomnieć,
że około 5 lat temu
Stowarzyszenie Otwarte Klatki
przeprowadziło akcję
informacyjną nawołującą Orlen
do wprowadzenia wegańskich
hot-dogów - wtedy raczej ona
bawiła, dziś niemal fikcyjny
postulat stał się rzeczywistością.



Grupa Lotos pozostaje zdecydowanie
w cieniu PKN Orlen. Liczymy na
bardziej aktywne działania
i otwarcie się na potrzeby coraz
większej grupy konsumentów
ograniczających spożycie mięsa
oraz pozostałych produktów
pochodzenia zwierzęcego - to
naprawdę nie takie trudne!

CO ZAMIAST MIĘSA?

Współpraca PKN Orlen z Zakładami Mięsnymi Silesia i wprowadzenie wegańskich hot-dogów, których bazę stanowią roślinne parówki wyprodukowane właśnie przez ZM Silesia wskazuje, że dostosowanie oferty do potrzeb wegan, wegetarian, czy fleksitarian nie jest skomplikowane. Rok 2019 według wielu prognoz będzie okresem, w którym na rynku pojawi się jeszcze więcej alternatyw dla mięsa - na polskim rynku działają już takie firmy jak Bezmięсны Mięсны, Seitan Threat, czy Polsoja oferujące szeroką gamę wysokiej jakości produktów.



Równie prostym rozwiązaniem jest też rozszerzenie menu o wege burgery będące w ofercie wspomnianych wyżej firm. Warte uwagi są również klasyczne burgery warzywne (np. linia Vitally Food firmy Agro-Wodzisław). Skomponowane na ich bazie bułki czy kanapki będą stanowić świetną roślinną przekąskę, która trafi w gusta nie tylko wegetarian i wegan.



CZY FALAFEL PODBIJE POLSKĘ?

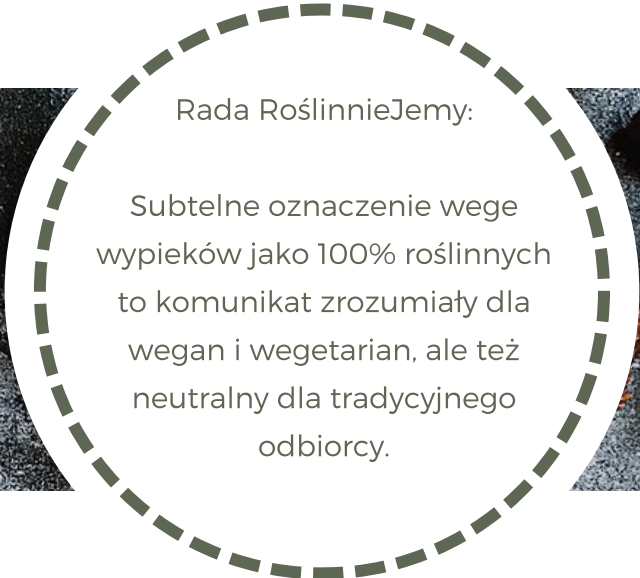


Wspomnieć należy również o wrapie z falafelem dostępnym na stacjach PKN Orlen, czy kanapkach, które można zjeść w restauracjach Subway ulokowanych przy niektórych stacjach Lotos. Przewidujemy, że będzie to potrawa, która, podobnie jak kilka lat temu hummus, zagości na stałe w świadomości Polaków. Trend ten jest już mocno zauważalny - w sklepach sieci Biedronka, a także w Żabkach pojawiają się gotowe dania właśnie z falafelem w roli głównej.

Coraz bardziej popularne kotleciki z ciecierzycy podbijają Polskę - w większych miastach świetnie mają się restauracje serwujące ten bliskowschodni specjał - np. Mazaya Falafel w Krakowie, czy Falafel Beirut w Warszawie. Falafel, dokładnie tak jak hummus, to danie, które trafia w gusta szerokiego grona konsumentów i nie jest gratką zarezerwowaną wyłącznie dla wąskiego grona wegan i wegetarian.

SŁODKOŚCI DLA WSZYSTKICH

Jak już wspominaliśmy, jesienią 2017 w punktach Stop Cafe stacji Orlen pojawiła się w pełni roślinna szarlotka, która cieszyła się sporą popularnością wśród podróżujących wegan i wegetarian. Niestety, szybko zniknęła z oferty gastronomicznej sieci. Rekomendujemy wprowadzenie słodczy o w pełni roślinnym składzie, które trafią w gusta każdego klienta stacji. Przykładem na to, że jaja i nabiał nie są niezbędnymi składnikami pysznych wypieków mogą być działania warszawskiej cukierni Lokal Dela Krem.



Rada RoślinnieJemy:

Subtelne oznaczenie wege wypieków jako 100% roślinnych to komunikat zrozumiały dla wegan i wegetarian, ale też neutralny dla tradycyjnego odbiorcy.

W tym momencie polskie stacje oferują jedynie gotowe słodkie przekąski. Liczymy na to, że ciastka Oreo, chipsy i czarna kawa wkrótce przestaną być jedyną opcją dla zwiększającej się liczby osób ograniczających lub rezygnujących ze spożycia produktów pochodzenia zwierzęcego. Dostępność produktów roślinnych rośnie w zawrotnym tempie, a najwięksi potentaci branży (Nestle, Unilever) coraz częściej inwestują w wegańskie alternatywy nabiału.



Cieszy na pewno fakt, że PKN Orlen wyznacza trendy na europejską skalę - w Niemczech, czy w Wielkiej Brytanii, gdzie zainteresowanie dietą roślinną i redukcją spożycia mięsa jest naprawdę duże (w samych Niemczech produkty wegańskie wprowadzone na rynek w 2018 roku stanowiły 14,5% wszystkich nowych produktów), tamtejsze sieci stacji benzynowych nie oferują tak bogatej gamy roślinnych przekąsek.

Trzymamy kciuki za kolejne sieci stacji benzynowych, licząc, że poniższy raport wskaże im kierunek zmian - obranych już przecież przez konsumentów w całej Polsce.

BO PRZYSZŁOŚĆ JEST ROŚLINNA!



ŹRÓDŁA:

<http://www.nutritionaloutlook.com/trends-business/adventurous-and-plant-based-foods-top-innova-market-insights-list-top-five-trends-2019>

<https://roslinniejemy.org/blog/ibris-prawie-60-polakow-deklaruje-ograniczenie-spozycia-miesa>

<http://science.sciencemag.org/content/360/6392/987>

https://www.oxfordmartin.ox.ac.uk/news/201603_Plant_based_diets

<https://www.theguardian.com/environment/2018/may/31/avoiding-meat-and-dairy-is-single-biggest-way-to-reduce-your-impact-on-earth>

<https://trends.fjordnet.com/>

<https://roslinniejemy.org/blog/rolinne-opcje-w-kawiarniach-sieciowych-ranking-rolinniejemy>

<https://www.facebook.com/ORLENOfficial/>

<https://www.facebook.com/moyastacja/>

https://twitter.com/pkn_orlen

https://nafta.wnp.pl/stacja-paliw-staja-sie-wege,332217_2_0_.html

<http://www.portalspozywczy.pl/mieso/wiadomosci/spozywczy-giganci-powolali-koalicje-na-rzecz-dobrostanu-zwierzat,163323.html>





Oferujemy wsparcie i konsulting w zakresie wdrażania roślinnych dań i produktów. Współpracujemy z producentami żywności, restauratorami i sieciami handlowymi. Zachęcamy też do kontaktu bezpośredniego: kontakt@roslinniejemy.org



Aby poszukać inspiracji dla efektywnej komunikacji produktów i dań roślinnych zapraszamy na konto Kampanii RoślinnieJemy na Instagramie: [instagram.com/roslinniejemy](https://www.instagram.com/roslinniejemy)



| Patronat medialny |

Horeca
Travel & MICE

**Business
Club**

| Redakcja |

Maciej Otrębski
Martyna Pietruczuk
Monika Sznal

| Opracowanie graficzne |

| Koordynacja badań |
Sabina Sosin

| Zdjęcia |

Elżbieta Radzikowska
Weronika Pochylska
Michał Lichtański