



З Д О Р О В О Ї М О

**РОСЛИННА ПІЦА
ПУТІВНИК ДЛЯ ПІЦЕРІЙ**

zdorovojimo.com.ua

ПОЛЮБЛЯЄШ ПІЦУ?

Важко знайти людину, яка б заперечувала, що їй не подобається ця страва. Особливо у Європі – тут усі люблять піцу: італійську, американську, товсту, тонку, кальцоне. З іншого боку, **все більше людей вирішує обмежити споживання продуктів тваринного походження**, тому вилучення сиру чи паперони може погіршити смак піци, і зрештою, основним складником стає – соус «Марінара», що, погодьтеся, набридає, незалежно від того, наскільки він смачний виявився на початку.

В 2020 році не виникає проблем знайти смачну, 100-відсоткову рослинну альтернативу звичайній піці, як-от кілька років тому. Проте, ми можемо зараз споглядати, що здебільшого **дрібні місцеві піцерії впроваджують (з успіхом!) веганські позиції у своєму меню, а також, спостерігаємо, що великі мережі ресторанів не приймають рішучих кроків**. Тенденції світової кулінарії доходять до нас із запізненням. У Великій Британії, практично кожен заклад, включаючи Pizza Hut, має кілька цілковито рослинних позицій у своєму меню. У Польщі динамічно розвивається мережа ресторанів Pura John's, яка прислуховується до своїх відвідувачів, та здійснює їх побажання, а саме, - в шести своїх ресторанах у Варшаві, поляки вже можуть насолодитися веганською піцою.

Наявність альтернатив на рослинній основі в порівнянні з сиром чи м'ясом стрімко зростають – постачання високоякісної продукції по низьким цінам вже не є перешкодою для поширення пропозицій, на кшталт рослинної піци, повсюди.



З цієї причини, ми вирішили підготувати короткий посібник для піцерій. Ми переконані, кожен заслуговує посмакувати апетитною піцою, незалежно від своїх харчових уподобань, і ми, як Здорово Їмо з солідарністю відносимось до всіх компаній, які готові адаптуватись до мінливих потреб своїх клієнтів.

У цьому посібнику ви знайдете:

- Огляд досліджень, що вказують на приріст популярності серед рослинного харчування.
- Приклади, що чудово ілюструють успіх піцерій на ринку, які втілюють веганські позиції у своїх меню.
- Декілька простих рецептів для надзвичайно смачних, повністю рослинних піц.
- Посібник про те, як вміло просувати свої рослинні страви. Поради для вашого відділу закупівель.

Приємного читання!

Ведута Олександра

Координаторка ресторанної кампанії в Україні



РОСЛИННІ ВАРІАНТИ - ДОДАТКОВИЙ БОНУС ДЛЯ ПІЦЕРІЙ

Розширення пропозицій на рослинні варіанти – відповідь на мінливі потреби споживачів. З року в рік, кількість веганів, вегетаріанців та флексітаріанців постійно зростає.

Дослідження, проведене КМІС в 2019 році встановило, що практично 20% українців заявляли, що їм хочеться мінімізувати споживання м'ясних продуктів.

Більше того, близько 7% опитаних зізналися, що вже перебувають на рослинному раціоні.

Переважно люди переходять на рослинне харчування через ряд особистих причин – здоров'я, етичні міркування або екологічне питання, але також часто бувають випадки непереносимості лактози.

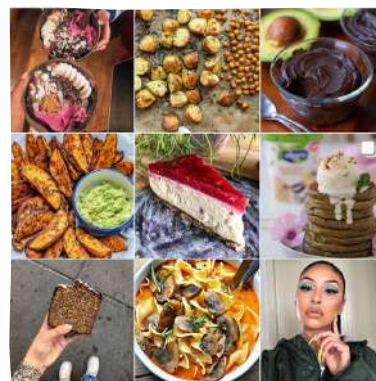
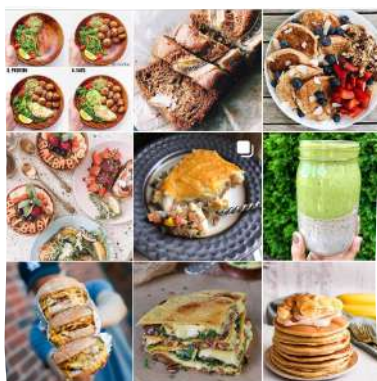
Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО) створили сучасну піраміду харчування, де вони рекомендують скорочувати споживання м'яса як м'яса, яка може захистити нас від раку. Згідно з бельгійським інститутом «Flemish Institute of Healthy Living», м'ясо відносять до тієї ж категорії, що і оброблені харчові продукти, які продають у фаст-фудах.

До того ж зростає значна кількість людей зацікавлених у тому, щоб спробувати щось новеньке з рослинних альтернатив, аніж з традиційними продуктами, і це незважаючи на те, що серед них є ті, хто все ще вживає продукти тваринного походження.



Така тенденція пов'язана з відкритістю суспільства до чогось нового, незвіданого, до практично невідомої галузі харчової промисловості, а також бажання вносити різноманіття, шукаючи нові смаки та джерела харчування. У відповідь на попит з боку споживачів, виробники продукції конкурують один з одним в продукуванні та рекламуванні новітніх, цікавих рослинних продуктів.

Ба більше, кухня на рослинній основі є трендом у медіапросторі. Люди на рослинному раціоні часто діляться публікаціями у соціальних мережах, (про що свідчать понад **80 мільйонів публікацій в Instagram з хештегом #vegan** та інші **20 мільйонів, тегнуті як #plantbased**).



Такі профілі, де часто можна побачити контент на базі рослинного харчування, стають рекламною платформою для ресторанів, які вирішують розширити свої пропозиції через них. Крім того, це група лояльних споживачів, які охоче повертаються до місечок, які їм до вподоби та діляться своїми кулінарними відкриттями з друзями та сім'єю не тільки онлайн.



Революція у плані рослинного харчування стала невід'ємною особливістю преси, зокрема у торговельних ЗМІ. тому зацікавленість у наших послугах зростає по сьогодні. Впровадження ринку на продукти рослинного походження постають необхідністю для закладів громадського харчування, які прагнуть триматися впритул з сучасними трендами та залишатися конкурентоспроможними.

Піци на рослинній основі не надто відомі в Україні, особливо якщо це стосується мереж ресторанів. Проте сьогодні можна помітити велике різноманіття веганських бургерів, рослинних кебабів в передових польських містах, що вже казати про хумус і фалафель, що знаходять позитивний відгук і у прихильників традиційного харчування. Тому прийняття тенденції стосовно рослинної піци, було б чудовою ідеєю.

РОСЛИННА КУХНЯ: сучасний та глобальний тренд в гастрономії

Аналітики з Mintel описують рослинний раціон як одну з провідних тенденцій способу життя. Зростання популярності на рослинні позиції підтверджується багатьма успішними ресторанами та веганськими бістро. Все більше компаній вбачають фінансові переваги рослинного харчування. Так от, чудовий приклад – американський гігант м'ясної промисловості Tyson Foods, який інвестував у стартап-компанію Beyond Meat, що успішно функціонує на ринку та створює свої рослинні альтернативи, які максимально наближені до смаку справжнього м'яса

Дану тему також обговорюють у багатьох блогах, присвячених бізнесу, де ринок подібних продуктів приваблює потенційних інвесторів.



Піца без м'яса? Добре. Але без сиру?!

Піци на рослинній основі не повинні бути цими нудними хлібинами в томатному соусі з декількома шматочками овочів. **Існує широкий спектр продуктів, який може замінити традиційні сир та шинку на піцах.** Ви можете обрати сири на рослинній основі, такі як моцарелла, фета, гауда, горгондзола, пармезан, а коло виробників та місць, де можна це придбати, збільшується.



На даний момент інтернет-магазини пропонують безліч варіантів сирів на рослинній основі, такі як Urban Vegan та Vege Koszyk. На їхніх веб-сайтах можна знайти позиції таких виробників, як VioLife, Green Vie, Simply V, Sheese, або новинку від молочного кооперативу з Ловича - нарізаний скибочками сир на рослинній основі Bez Deki Mleka. Особливої уваги заслуговують перші дві позиції, які доступні у фасовці в вигляді блоків вагою 2.5кг з орієнтацією на потреби закладів громадського харчування. Деякі з наведених вище брендів все частіше з'являються у мережах роздрібної торгівлі, як-то Carrefour

На українському ринку також можна знайти багато видів рослинних замінників м'яса, які представлені такими брендами, як Polsoja, Healthy Wealthy, а також дуже популярним брендом на українському ринку Vegetus.





Спеції, такі як **харчові дріжжі** чи **копчений перець**, можуть відтворити такий бажаний сирний смак, а широкий вибір овочів дозволяє поєднувати їх багатьма способами і створювати нові захоплюючі композиції, які не дадуть стати Вашим стравам нудними та передбачуваними - просто погляньте на пропозиції піцерій, які вже знайшли місце для піц на рослинній основі в своїх меню!

Веганську піцу готувати дуже просто. Зрештою, тісто складається з борошна і води, а соус робиться з помідорів. Все, що залишається зробити, це лише замінити сир і нарізку на їх рослинні альтернативи. Таким чином ви можете приготувати будь-яку класичну піцу з меню - фунгі, капрічозу або навіть пеппероні (із салями на рослинній основі, яка є у багатьох магазинах). Нижче ви знайдете кілька рослинних рецептів простих і надихаючих піц, які сподобаються не тільки веганам, але й будь-яким любителям італійської кухні



ПІЦА ПЕПЕРОНАТА

Чому Вашим клієнтам сподобається цей рецепт?

Справжнім жахом для будь-якої вегетаріанської піци є начинка з сирого перцю. Вже через кілька хвилин в духовці перець не карамелізується належним чином, тому його смак буде м'яким і нецікавим. Проте все, що потрібно, - заздалегідь запекти перець у печі для піци, іпотім швидко зняти з нього шкірку та додати підготовлені таким чином шматки солодкого перцю до піци разом з чорними оливками. Перець додасть кисло-солодкого смаку і димного аромату, тоді як чорні оливки додадуть всій страві виразного, солоного відтінку.

Начинка:

- 3 червоних або жовтих перців;
- 100г чорних оливок без кісточок;
- Свіжий базилік;
- Сир на рослинній основі (на Ваш вибір)

Приготування:

1. Покладіть цілі перці до піци для піци. Запекати 8-15 хвилин, поки вони не почнуть ставати чорними.
2. Викладіть печені перці в металеву миску, накрийте їх кришкою і залиште на кілька хвилин. Після закінчення цього зніміть з них шкіру за допомогою виделки. Наріжте очищений перець.
3. Нанесіть томатний соус на тісто для піци, посипте сиром на рослинній основі і дойте шматочки перцю та кілька цілих чорних оливок зверху.
4. Подавайте з базиліком та невеликою кількістю оливкової олії.



Рекомендації:

- Чим краще запечений перець, тим легше очистити його від шкірки і тим ліпше він на смак.
- Ця піца також чудово смакує з великою кількістю різних трав або листяних овочів. Вона гарно поєднується з рукколою, свіжим шпинатом або чебрецем.



ПІЦА ПАРМІДЖАНО

Чому Вашим клієнтам сподобається цей рецепт?

Баклажан - дивовижний овоч. Він має чудову м'яку текстуру, яка дуже добре підходить хрусткому тісту для піци і зволоженого соусу. Але що найпривабливіше в ньому, так це велика кількість уммі - п'ятого смаку, який притаманний м'ясу та витриманим сирам. Добре приготований і викладений поверх піци, він буде смачним для веганів і просто для всіх любителі гарної піци та італійської парміджани.

Начинка:

- 1 баклажан (400 г)
- 1/4 чайної ложки солі (1,5 г)
- Олія
- Сир на рослинній основі (на Ваш вибір)



Приготування:

1. Наріжте баклажан круглими скибочками, товщиною 3-4 мм. Киньте скибочки у велику миску, додайте сіль і перемішайте так, щоб скибочки рівномірно покрилися сіллю. Витримайте не менше 30 хвилин.
2. Після закінчення цього часу вийміть баклажани з миски, покладіть їх на дошку для випічки і полийте їх олією. Покладіть їх в піч для піци і запікайте протягом 2-5 хвилин, допоки вони не стануть золотистого кольору.
3. На основу для піци нанесіть трохи більше томатного соусу, ніж зазвичай. Посипте її сиром на рослинній основі та покладіть на нього шматочки запеченого баклажана, щоб вони покрили якомога більше піци.
4. Після запікання подайте з базиліком, оливковою олією та гострим

Рекомендації:

- Соління - це проста річ, яка підкреслить смак та текстуру баклажанів. Сіль підсилює смак і зменшує гіркоту, але головне, що це змушує баклажан вбирати всебіч менше олії, через що процес випікання стає швидше. Це робить їх оксамитовими, але не надто жирними та м'якими.
- Баклажани краще випікати з додаванням олії без аромату, бо через оливкову олію вони можуть стати гіркими.
- Ви можете завчасно приготувати кілька баклажанів і тримати їх у холодильнику до 3 діб.



Де шукати натхнення

У великих українських містах вже можна знайти декілька місцевих ресторанів, де можна з'їсти 100% овочеву піцу, а також місця, що поступово розширюють свої традиційні пропозиції.



Фенхель (Київ)

В меню представлені дві піци з надзвичайними смаками: Солодова піцца із підкопченим сейтаном, з парувками та овочами, а також Солодова піцца з овочами, веганським сиром та норі. Обов'язково варто спробувати!

Il Molino (Київ)

Вегана Кон Тофу - тісто з цільнозернового борошна, перетерті помідори, тофу, соєвий соус, пікантні баклажани, болгарський перець, смажені шампіньйони, цибуля, часникова олія, рукола та бальзамічний крем.

Рондо Піца (Київ)

Неймовірно простий, але збалансований склад, який завойовує серця! Гриби, помідори, солодкий перець, маслини, часник та зелень - вуаля, просто і зі смаком.





Багато піцерій дає клієнтам можливість веганізувати певні позиції у своєму меню, а також скласти власну піцу.

Серед таких, наприклад, **Піца з печеними овочами у Mister Cat, Піца Вірджін у Mamamia, Піца овочева у Pizza King, а також Вегетаріанська піца в HOUSE.**

На сьогоднішній день існує безліч рослинних замінників сиру (писали про них вище), які можна додати як опційну можливість і розширити коло споживачів. А також новинками часто цікавляться не тільки адепти рослинного харчування.



РОСЛИННІ ТРЕНДИ ЗАРУБІЖЖЯ

Зарубіжні дочірні компанії міжнародних ланцюгів які також відповідальні за зростання потреб групи споживачів які перестають споживати м'ясо або урізають своє споживання м'яса та молочних продуктів.

Папа Джон

З січня 2019 року, один з найбільших піцца гігантів у світі вже запропонував веган альтернативу в 350 закладів у Великій Британії. Найголовніший інгредієнт їхньої піцци - Sheese - це Шотландський продукт з кокосового масла, який отримав Vegan Food Awards як найкраща альтернатива сиру.

Піцца Хат

Піцца Хат запровадила веган меню у всіх своїх 265 закладах у Великій Британії. Їх рослинна пропозиція включає 5 піц на основі Violife cheese, включаючи одну з джекфруктом, а також гостра тортілья і навіть булочки з корицею. Гасло під яким гілка розвиває їх пропозицію:

"Чи ти веган чи ні, або просто не сприймаєш лактозу, не існує причини по якій ти маєш пройти повз нашої піцци".

Домінос Піцца

Велика Британія здається є першовідкривачем коли справа стосується пропозиції рослинних піц у своїх закладах. У вересні 2018 року, Домінос запропонувала рослинну альтернативу в найбільших містах Великої Британії й пропозиція дуже тепло відгукнулась споживачами, які розповіли про своє задоволення у Твіттері. На даний момент, веганський варіант доступний в більшості мереж Європейських закладів (включаючи Францію, Нідерланди, Німеччину та Данію).



УСПІШНЕ ПРОСУВАННЯ РОСЛИННИХ ОПЦІЙ У РЕСТОРАНАХ

Рішення представити рослинні страви це великий виклик, коли справа стосується успішної комунікації. Це буває коли ми чуємо від власників ресторану, що після введення рослинного варіанту до меню, вони не були популярними. Цікаво, що це не обов'язково показує будь-яку відразу до страв без традиційних компонентів такі як сир або м'ясо, але проблему з презентацією у меню таким чином, який зацікавив би клієнтів та викликав інтерес. Навички маркування рослинних страв є дуже важливими, тому що серйозно впливають на їх потенційні продажі.

Ми рекомендуємо компаніям уникати будь-якого маркування веганських або вегетаріанських продуктів, та натомість звернути увагу на переваги для здоров'я та їх харчову цінність такі от як зміст протеїну,“ - каже Брюс Фрідріх, засновник Good Food Institute, інноваційний прискорювач розвитку ринку рослинних продуктів. Фрідріх також додає, що V-лейбли сприймаються людьми як продукт задуманий лише для веганів або вегетаріанців, що може відсіяти інших потенційних споживачів. Багато великих компаній в США дослухаються до цієї поради.



Гарний приклад це **JUST** (раніше Hampton Creek), який не використовує ніяких маркувань на своїх веганських майонезах і соусах. Фрідріх зауважує, що роблячи таким чином, це мало ймовірно, що продажі веганських продуктів спадуть: “Вегани спрямовані знайти правильний продукт для себе - їм не потрібні ніякі особливі маркування для цього” - він додає.



Настільки, наскільки ресторани занепокоєні, підкреслюючи запахи, текстури та джерела рослинних страв, це метод отримати популярність у закладах з традиційними та рослинними пропозиціями. В експерименті який проводився Panera Bread, зміна назви з “Низькожировий, Вегетаріанський суп з чорної квасолі” на “Кубанський Суп з чорної квасолі”, сприяла **13% зросту продаж** лише за один місяць. Подібний експеримент був взятий Sainsbury’s, чиє рішення змінити назву рослинних сосисок запропонованих у бістро з “Безм’ясні сосиски та пюре” на “Пряні овочеві Камберленд сосиски та пюре” мав **76% приросту продаж**.



У випадку з піцеріями, де креативні назви різних варіантів з коротким описом індивідуальних інгредієнтів знизу може бути широко знайдено у меню, назва рослинних опцій може бути легко створена таким же чином без потреби підкреслювати їх “веганізованість” явно, що часто відвертає споживачів, та натомість заохочувати їх спробувати нову страву.

ЩО Ж СТОСОВНО МЕНЮ?

Чи маємо ми створювати окрему картку і жирне “веган” маркування при презентації рослинних страв у меню? **Точні ні.** Дослідження Лондонської Школи Економіки показало, що пересування продуктів з маркуванням “V” (веган) з веганського/вегетаріанського відділу магазину до основного відділу підняло продаж на більше ніж 50%! З цього приводу, ми не маємо ставитись до веганських новинок як до чогось відокремленого, незвичного та “іншого”. Особливо зараз, коли число веганів, вегетаріанців, та людей які зменшують споживання продуктів тваринного походження стрімко зростає.

ШУКАЙТЕ ДОСЛІДЖЕННЯ І ВИ ЙОГО ЗНАЙДЕТЕ

Дослідження проведене Mattson в 2017 році показало, що термін “вегетаріанський” асоціюється з їжею яка є здоровішою, смакує краще і є більше доступною ніж їжа під лейблом “веган”. Це спільне бачення людей, які приходять до магазину/ресторану без чіткого плану і наша єдина зброя для отримання їх інтересу це лейбл і дизайн меню.



Однак, ситуація змінюється коли це стосується просування рослинних пропозицій через рекламу та соціальні мережі. В обидви випадках, точна ідентифікація цільової групи на яку буде спрямована реклама рослинної їжі та кооперація з інфлюенсерами та/або місцевими ЗМІ допоможуть залучити веганів та вегетаріанців, які, як Фрідріх зауважує, є дуже спрямованими знайти та спробувати рослинні нововведення.

Розумна комбінація - зовнішня та внутрішня - маркетингові стратегії призведуть до підвищення рівня продаж. Але ми не маємо забувати, що навіть найбільш блискучий маркетинг не допоможе стравам (чи то вони м'ясні або веганські), якщо смак себе не виправдовує.



ДЖЕРЕЛА

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

<https://www.happycow.net/vegtopics/travel/top-vegan-friendly-cities>

<https://www.instagram.com/explore/tags/vegan/>

<https://www.instagram.com/explore/tags/plantbased/>

<https://marketingibiznes.pl/biznes/vege-biznes/> <https://www.pb.pl/polskie-wege-rosnie-859525>

<https://askarzeznik.pl/idealna-weganska-pizza-w-wloskim-stylu-newsletter/>

<https://www.pizzahut.co.uk/restaurants/blog/vegan-pizza/>

<https://www.standard.co.uk/lifestyle/foodanddrink/dominos-vegan-pizza-released-in-uk-a3947036.html>

<https://www.wri.org/news/its-all-name-how-boost-sales-plant-based-menu-items>

<https://www.gfi.org/take-veg-options-out-of-the-box>

<https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2018/04/19/Plant-based-plays-way-better-than-vegan-with-most-consumers-says-Mattson>

<https://www.plantbasednews.org/post/companies-avoid-vegan-label-to-maximize-sales-expert>

http://www.portalspozywczy.pl/horeca/wiadomosci/uber-eats-foodcast-2019-bedzie-rokiem-weganizmu,165838_1.html

<http://www.portalspozywczy.pl/owoce-warzywa/wiadomosci/mintel-diety-roslinne-jednym-z-wiodacych-swiatowych-trendow-2017-roku,145072.html>

<https://marketingibiznes.pl/biznes/vege-biznes/>

<https://www.pb.pl/polskie-wege-rosnie-859525>

<https://www.bezmiesnymiesny.pl>

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

<https://www.happycow.net/reviews/leonardo-verde-warsaw-93573>

<http://haveabite.in/article/pizzatopia-artykul-krakow/>



СПІВПРАЦЮЙТЕ З НАМИ!

Ціль кампанії **Здорово Їмо** це підтримка виробників їжі, торгіві мережі та власників ресторанів для представлення та просування рослинних продуктів та страв. Ми базуємо нашу експертизу на дослідженні ринку, соціальних опитуваннях та перевірених знаннях про рослинну кухню та останніх глобальних трендах. Ви можете довіряти нам.

Ми пропонуємо поради в наступних областях:

- створення меню та введення рослинних рецептів,
- кулінарні майстер-класи з приготування рослинних страв,
- маркетинг - як взаємодіяти та презентувати рослинну їжу,
- стратегічна підтримка - джерела рослинних продуктів,
- встановлення кооперації між ресторанами та поставниками рослинних продуктів

Якщо Ви зацікавлені в кооперації з нами, будь-ласка відвідайте наш веб сайт та зверніться до нас напряму за адресою:

contact@zdrovojimo.com.ua | +38 095 563 83 80
ZDOROVOJIMO.COM.UA | FACEBOOK.COM/ZDOROVOJIMO
INSTAGRAM.COM/ZDOROVOJIMOUKRAINE