



# РЕЙТИНГ АВТОЗАПРАВНИХ СТАНЦІЙ

Порівняння доступності рослинних продуктів  
на АЗС в Україні

[uaplantbased.com.ua](http://uaplantbased.com.ua)

ОСІНЬ 2020 - ЗИМА 2021

Всього кілька років тому для тих, хто вирішив скоротити споживання м'яса і продуктів тваринного походження, далека подорож зазвичай прирівнювалося до вкрай обмеженого вибору закусок і чорної кави або бутербродів, приготованих заздалегідь. Пропозиція рослинних опцій на автозаправних станціях була мізерно малою. Люди, які вирішили обмежити споживання м'яса і продуктів тваринного походження були проігноровані при створенні меню для АЗС.

### ЕКСПЕРТИ СХОДЯТЬСЯ НА ДУМЦІ: 2020 РІК - РІК РОСЛИННОЇ ЇЖІ

Однак уже близько року на ринку харчових продуктів відбуваються значні зміни. Багато спостерігачів тенденцій і дослідників називають 2020 рік роком рослинної їжі і її динамічного зростання. Тому команда UA Plant-Based вирішила вивчити, як мережі АЗС реагують на мінливі потреби споживачів: хто з них активно розвивається, чи просувають вони рослинні пропозиції для своїх клієнтів.



Протягом 2021 року термін

«флекситаріанство» і рух до обмеження

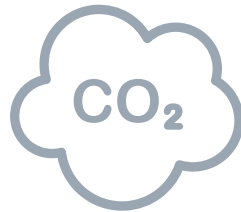
живання м'яса буде одним з основних напрямків.

Результати дослідження, проведеного в жовтні 2020 року Київським міжнародним інститутом соціології на замовлення кампанії

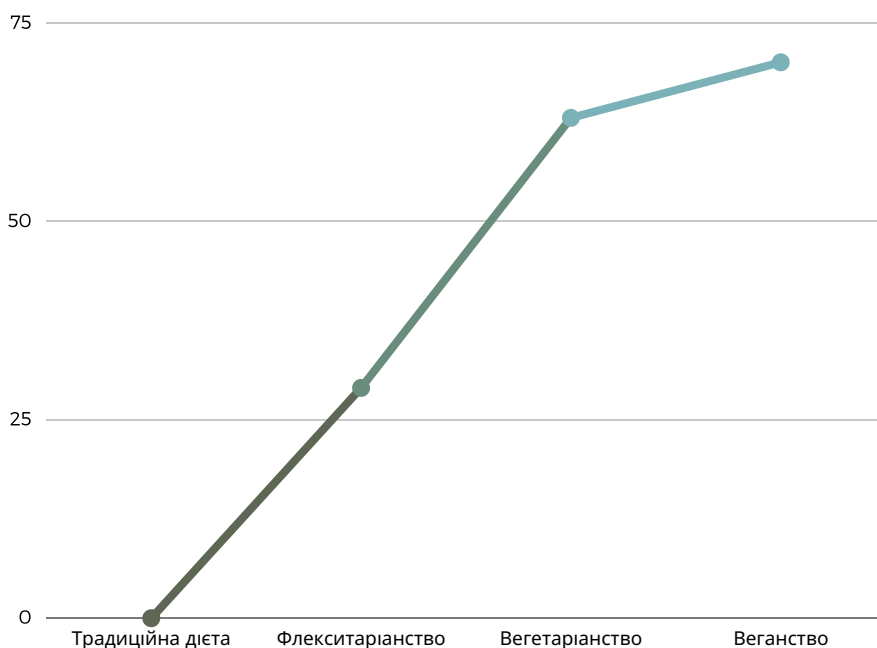
UA Plant-Based, свідчать про те, що все більше українців зацікавлені в зниженні споживання м'яса на користь рослинних продуктів — загалом *готовність споживати рослинні альтернативи у разі доступності та ідентичності висловило 65,3% українців!*

Станом на 2020 рік в Україні діє майже 7 тисяч АЗС. Якщо розглядати січень 2020 року, лише Укрнафта, ОККО, WOG налічує понад 1300 АЗС на території України - впровадження позитивних змін та впровадження декількох рослинних закусок в такому великому масштабі у 2020 році є не тільки даниною поваги споживачам, але і турботою про навколишнє середовище.

Дослідження (наприклад, Оксфордського університету) показують, що рослинна їжа вносить набагато менший внесок у викиди парникових газів. Значне скорочення споживання м'яса, включаючи повністю рослинну дієту, було визначено в якості одного з найшвидших способів боротьби з прогресом в області зміни клімату. В останньому тренд-буку Fjord, екологічна відповідальність компаній і виробництв більше не позначається як «приємно мати», а «повинно мати». Компанії повинні будуть показати своїми діями, що вони дійсно піклуються про навколишнє середовище і намагаються зменшити свій негативний вплив на зміну клімату, яка прогресує.



Прогноз на 2050 рік: відсоток скорочення викидів парникових газів в залежності від раціону харчування



В рейтинг ввійшли наступні АЗС:



Кожна з них була протестована на: наявність на полицях рослинного молока для кави, солодких і солоних закусок (гарячих і холодних), 100% рослинних продуктів на полицях магазину, а також як представлені ці пропозиції та спосіб комунікації.

Опитування про наявність продуктів і рослинних страв було надіслане електронною поштою через офіційні канали зв'язку мереж автозаправних станцій і містило прохання про заповнення анкети в узгоджені терміни, а також інформацію про проведення дослідження в точках АЗС представниками кампанії "UA Plant-Based". Тільки мережа станцій Shell відповіла на запит про офіційне заповнення інформації.

Максимальна кількість балів за кожную станцію може досягати 30. Питання, що стосуються доступності гарячих рослинних закусок і наявності рослинних напоїв для кави, мали найбільше значення в рейтингу. Додаткові бали були нараховані станціям, чия пропозиція представлена всією мережею, а страви варіюються.



Оскільки споживачі все більше уваги приділяють етичним аспектам виробництва продуктів харчування, питання про використання яєць від курей кліткового утримання також було включено та мало вплив на підсумковий бал.

Представники кампанії "UA Plant-Based" відвідали окремі точки автозаправних мереж, а під час місцевого візиту та розмовою з працівниками станції провели опитування з досліджуваних нами питань. Також була розглянута діяльність окремих роздрібних мереж в соціальних мережах в період 1.09.2020 – 01.01.2021.

[Натисніть, щоб прочитати анкету.](#)

## РЕЙТИНГ: ПЕРЕМОЖЦІ

Рослинні пропозиції на АЗС — відносно нова тема - як з'ясується, одні мережі на неї активно реагують, інші, схоже, повністю її ігнорують, що прекрасно ілюструє рейтинг — 3 станції, які найкраще проявили себе в ній, реалізують рослинні страви або альтернативи коров'ячу молоку.



Поза подіумом:

- 4. ANP
- 5. OKKO
- 6. WOG
- 7. AMIC



Беззаперечний переможець рейтингу — Socar — на станціях з магазинами Buta Café можна купити кілька видів гарячих рослинних страв: картоплю по-селянськи, декілька видів салатів, бургер з рослинною котлетою Beyond Meat. Socar займає перше місце в нашому опитуванні ще й тому, що пропозиція доступна і, крім того, мережа докладає зусиль для просування рослинних опцій. Однак не на всіх станціях Socar є можливість замовити напої на рослинному молоці.

Друге місце в рейтингу займає мережу Shell — вони єдині з усіх станцій відповіли на нашу анкету. Крім того, Shell є першою мережею в Україні, яка розглядає припинення використання яєць від курей кліткового утримання у своїх стравах.

Дивно, однак, що міжнародні мережі, такі як WOG або AMIC не коригують свою пропозицію страв або закусок навіть в найменшій мірі, щоб змінити тенденції в харчуванні.





## КАВА НА РОСЛИННОМУ

Рослинне молоко є не тільки смачною альтернативою для тих, кому чорна кава є вимушеною необхідністю в боротьбі з втомою, а й хорошим доповненням до різноманітності рослинних альтернатив. Крім того, що соєве молоко є джерелом білка, фолієвої кислоти, калію та ізофлавонів, воно часто збагачується кальцієм, провітамінами А, вітаміни групи В і D. Крім того, цей продукт підходить для тих, хто страждає на гіполактазію.



Ще одним плюсом рослинних напоїв є їх універсальність. Зростаючий рівень доступності та приємна ціна є додатковим фактором для введення даних опцій у свій асортимент.

На жаль, з точки зору наявності рослинного молока, рівень доступності таких опцій бажає кращого. Socar, Shell та KLO пропонують декілька видів рослинного молока до кави. Проте такі опції доступні в обмеженій кількості АЗС (у Києві та області присутні, в інших областях немає). Також жодна АЗС не пропонує такі напої як какао та гарячий шоколад на рослинному молоці.

Сподіваємося, що такі опції з'являться і на інших станціях. Зрештою, важко ігнорувати той факт, що все частіша поява цих напоїв в магазинах доводить їх привабливість для споживачів і, отже, їх потенційно частий вибір.

Порада UA Plant-Based:

Впровадження молока рослинного походження не несе ризику високих витрат.

Його роздрібна ціна від 30 грн за літр, і термін придатності закритого продукту приблизно такий же, як у коров'ячого молока. Перевага першого полягає в тому, що воно не вимагає охолодження перед відкриттям. Після відкриття, закінчення терміну придатності також аналогічні - в цьому випадку обидва напої повинні зберігатись при низьких температурах.

## А ЩО Ж НА ДЕСЕРТ?

На жаль, жодна зі станцій, включених в рейтинг, не пропонує солодкі закуски на рослинній основі. Як і у випадку з молоком — потреби водіїв, не тільки тих, хто вибирає 100% продукти рослинного походження, а й тих, у кого, наприклад, алергія на лактозу або інші продукти тваринного походження, ігноруються.

Такі вироби, як шоколадні тістечка або морквяні кекси, є продуктами, рецептура яких може бути повністю рослинною, не вимагає складного приготування і не відрізняється від традиційних десертів з вмістом молока і яєць. Повністю рослинні рецепти солодких продуктів — це також відмінний спосіб достукатися до людей, які хочуть харчуватися більш здоровою їжею.



На багатьох станціях представлені десерти на зразок брауні та чізкейків, кексів та фруктових пирогів. Проте адепти рослинного харчування можуть поласувати хіба що печивом Oreo, полуничним круасаном 7Days та шоколадним батоном або вафлями "Roshen". Однак вони не є привабливою пропозицією для покупців — скоріше "екстреним" продуктом, який можна придбати за відсутності альтернатив.

## НА ВИПАДОК СИЛЬНОГО ГОЛОДУ



Серед АЗС, включених в рейтинг, Socar, Shell, KLO пропонують 100% рослинне гаряче харчування. ОККО та ANP із гарячих страв на деяких станціях пропонують печену картоплю. Решта мереж АЗС, тобто UPG, Glusco, Укрнафта, БРСМ, WOG ігнорують зростаючий інтерес споживачів до рослинних страв.

На більшості станцій можна знайти гарячі страви: хот-доги, бургери, супи, салати, сніданки, комплексні обіди. Проте, всі вони містять продукти тваринного походження. UPG, наприклад, мають аж 10 видів бургерів, але серед них немає навіть вегетаріанського.

**Натисніть, щоб ознайомитись з меню.**

У мережі АЗК Socar поціновувачі рослинної кухні, можуть спробувати бургери й картоплю фрі з котлетою на основі рослинних інгредієнтів. При цьому на відміну від інших рослинних альтернатив дані продукти мають справжній м'ясний смак.



У мережі АЗК Socar поціновувачі рослинної кухні, можуть спробувати бургери й картоплю фрі з котлетою на основі рослинних інгредієнтів.

Компанія "Вест Мілс", офіційний дистриб'ютор Beyond Meat в Україні, на початку березня цього року почала поставки продукції на Socar. Страви з

рослинного м'яса доступні на 9 автозаправних комплексах цієї мережі. В Socar фіксують підвищений інтерес клієнтів до новинок меню і позитивні відгуки від тих, хто спробував бургери з

Beyond Meat вперше.

«Для нас поява в пісному меню бургерів і картоплі фрі з котлетою з рослинного м'яса Beyond Meat - ще один крок назустріч побажанням гостей» - коментує бренд-шеф мережі АЗК Socar Азер Гусейнов.

Порада від UA Plant-Based

Добре, коли рослинні еквіваленти класичних закусок (хот-дог, бургер) коштують стільки ж, скільки і м'ясні варіанти. Завдяки цьому, клієнти на традиційній дієті будуть більш охочі експериментувати з рослинними новинками.



У мережі АЗК Shell та КЛО ви знайдете хот-дог з рослинною сосискою від MR.Grill.

**Проте не на всіх станціях.**

Кафе "Борщ" є повноцінним закладом харчування і є партнером мережі АЗС КЛО. У кафе представлено повноцінне меню.

Серед широкого асортименту страв доступні салат з капусти та зелені, вінегрет із запеченими овочами, соління та хліб чіабата, картопля фрі.

Супи представлені в асортименті можуть бути на овочевих бульйонах та без додавання сиру. Вареники та деруни подаються з вершковим маслом і сметаною. Однак можна попросити не використовувати ці компоненти, але ціна залишається незмінною. Варто додатково уточнювати склад тіста вареників та про наявність яйця у дерунах. На жаль снідати адептам рослинного харчування доведеться в іншому місці. Рослинних десертів також немає.

## СНЕКИ ТА ЗАКУСКИ

Коли справа доходить до закусок та сніків, нам не потрібно турбуватися, тому що на кожній станції ми знайдемо щось зі 100% рослинним складом. На станціях ми можемо вибрати як солодкі закуски: сухофрукти, горіхи, печиво Oreo, круасани, чорний шоколад або енергетичні батончики, так і солоні закуски: чіпси, палички, крекери.

Також на багатьох станціях у продажу доступні супи на рослинній основі від ТМ Street Soup. Якщо попросити трошки окропу у працівників, то можна організувати ситний і корисний перекус.

На станціях ОККО, ANP, Shell та KLO у холодильниках ми знаходили кокосовий напій у скляних пляшках (ОККО), а також рослинне молоко — вівсяне і гречане.



У крайньому випадку можна купити і додати до свого напою.

2020 рік був описаний, як проривний рік для сектору овочевої продукції, оскільки занепокоєння споживачів зв'язком між виробництвом м'яса та пандемією Covid-19 сприяло зростанню попиту на альтернативи.

Зростаюча кількість споживачів, що обирають альтернативи молочним та м'ясним продуктам, робить їх все більш конкурентоспроможними до продуктів тваринного походження, а великі гравці не хочуть залишатись позаду.

Таку ж тенденцію ми спостерігаємо і в Україні, де виробники абсолютно різних продуктів, наприклад солодоців чи молочних виробів випускають альтернативи на ринок.

Як приклад варто згадати Люсдорф, які ще у 2019 році випустили два види рослинного молока і розширили асортимент до понад 10 видів напоїв.

А у 2021 році кондитерська компанія АВК презентувала рослинне м'ясо і стала однією з багатьох, хто розробили альтернативне м'ясо в Україні. Нагадаємо, в усьому світі ринок рослинного м'яса оцінюється в \$20,7 млрд і продовжує стрімко зростати.





SOCAR, SHELL, KLO – ТАК ТРИМАТИ!

ANP, WOG, AMIC, МОТТО, УКРНАФТА І БРСМ – МИ ВІРИМО, ЩО  
ВИ МОЖЕТЕ КРАЩЕ!

### Що ж замість м'яса?

Ринок українських альтернатив м'ясним продуктам за 2020 рік розширився і на ньому були представлені торгові марки «Eat Me At», «Yummy Yummy», «Dreameat», «Dynameat», «Vegetus» (котлети, ковбаски, сосиски), «Mr. Grill», «Wanted Vegan», «Vegurman». Також на ринку України представлений «Beyond Meat» і нова альтернатива рибному смаку «Good Catch».

Більшості з нас здається, що рослинна дієта пов'язана з рядом обмежень, проте в ній можна відкрити величезну кількість нових смаків і продуктів. Основа — це свіжі овочі і бобові, свіжі і сушені фрукти, зернові, горіхи і насіння, каші і рис, замітники м'яса у вигляді тофу, темпе або інших соєвих виробів, сейтан (замінник м'яса з пшеничного білка).



**Не кожен, хто обирає 100% рослинну страву, є веганом — у всьому світі зростає кількість т.зв. флекситаріанців — людей, які обмежують споживання м'яса, але не ідентифікують себе з вегетаріанцями чи веганами, вони швидше просто відкриті до різних видів дієт.**



Чи вводячи рослинні страви до меню, ми повинні робити окреме меню з написаним жирним шрифтом словом «веганське»? Аж ніяк.

Згідно з соціологічним дослідженням 46,5% українців, між двома станціями з однаковим за якістю обслуговуванням, оберуть ту в якій представлені рослинні пропозиції у кафе.

Звичайне меню, інший колір шрифту або допис «запитай у персоналу про веганські/рослинні страви» — цього буде цілком достатньо. Чим інформація про веганські страви звичайніша і чим менше вона виділяється з-поміж інших страв, тим більший шанс їх продати і зробити їх більш популярними також серед людей, які харчуються «традиційно»

Експерти UA Plant-Based створили порадник для кухарів, персоналу ресторанів та менеджерів закладів харчування, щоб показати, наскільки цікавим і смачним може бути приготування рослинної їжі, базоване на легкодоступних сезонних продуктах, як і на щоразу цікавіших заміниках традиційних молочних, м'ясних та яєчних продуктів. Це велика доза істотних знань та натхнення, які ви можете використати для розвитку.

Метою кампанії UA Plant-Based є підтримка виробників, мереж роздрібної торгівлі та закладів, що мають у своєму асортименті рослинні позиції чи бажають розвиватися у цьому напрямку. Ми працюємо зі зміною суспільної думки про рослинне харчування, поширюємо науково обґрунтовану інформацію та прагнемо долучити Україну до всесвітнього «Plant-Based» руху.

Світ змінюється, а разом із ним змінюються й харчові звички людей. За прогнозами The Good Food Institute (GFI), глобальний ринок рослинних альтернатив сягне близько 30 мільярдів доларів до 2025 року, ставши одним із найперспективніших сфер бізнесу. У деяких місцях світу до двох третин людей обирають флекситаріанство, близько двох мільйонів громадян України не вживають м'яса, і ще більше намагаються зменшувати його споживання. Змінюється не лише наповнення наших холодильників, а й весь спосіб життя!

Участь у нашій безоплатній кампанії допоможе вам долучитися до світового тренду, стати ближчими до клієнтів і зробити свій внесок у покращення світу.

Попит на рослинні продукти та страви невпинно зростає, щомісяця з'являється все більше виробників, магазинів і закладів з рослинними позиціями.

Зараз найкращий момент стати частиною цього руху, і ми вам у цьому допоможемо.

**ВИ МОЖЕТЕ НАМ ДОВІРЯТИ!**





Бажаєте співпрацювати з нами? Напишіть на пошту:

[contact@uaplantbased.com.ua](mailto:contact@uaplantbased.com.ua)

Або телефонуйте за номерами:

+38-093-015-06-65 Олександра

+38-073-104-42-32 Алевтина



**@uaplantbased**



| Редакція |

Олександра Ведута

Андріана Федевич

| Фото |

Катерина Бєлкіна