

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Żywność roślinna coraz częściej króluje w restauracjach

Na polskim rynku przybywa wegetariańskich i wegańskich restauracji. Specjalne menu

dla osób, które wykluczyły z diety mięso i inne produkty pochodzenia zwierzęcego, wprowadzają też tradycyjne restauracje serwujące mięso. Wpływa na to większa świadomość żywieniowa Polaków oraz duża dostępność produktów roślinnych. Coraz większa oferta w tym zakresie powoduje, że więcej konsumentów jest gotowych ograniczyć spożycie mięsa. Ponad połowa Polaków deklaruje, że częściej zastępują produkty pochodzenia zwierzęcego produktami roślinnymi - wynika z danych RoślinnieJemy.

- Potencjał żywności roślinnej jest ogromny. Jest ona wymieniana jako jeden z największych obecnie trendów w branży HoReCa. Widać to chociażby na podstawie danych plasujących Warszawę jako trzecie miejsce na świecie pod względem liczby wegańskich restauracji. Wyprzedzają nas pod tym względem tylko Los Angeles i Berlin. To pokazuje niesamowity ruch społeczny w samej Polsce - mówi agencji Newseria Biznes Tomasz Tarkowski, dyrektor F&B w restauracji Concordia Taste.

Jak podkreśla, dynamiczny wzrost liczby restauracji dla osób, które wykluczyły mięso ze swojej diety, widać również w Poznaniu.

- Jest tu bardzo dużo odradzających się dzielnic, w których powstaje wiele nowych konceptów stricte wegańskich lub wegetariańskich - mówi Tomasz Tarkowski. - Żywność roślinna to produkt bardzo dostępny, nieobarczony wysokimi marżami, tworzony przez młodych ludzi, którzy utożsamiają się z tą marką.

Dostęp do produktów roślinnych będzie jeszcze łatwiejszy dzięki zmianom w prawie, które umożliwią rolnikom bezpośrednią sprzedaż do restauracji.

- Umożliwia to zrezygnowanie z pośredników i uczynienie tych dóbr bardziej dostępnymi dla restauracji, dla odbiorców detalicznych - mówi Tarkowski.

Pojawiające się jak grzyby po deszczu nowe restauracje wegańskie czy wegetariańskie oraz coraz większa oferta sklepów w tym zakresie to odpowiedź na zmieniające się nawyki żywieniowe Polaków. Jak wynika z badań Mintel, co trzeci polski konsument eliminuje z codziennych posiłków mięso czerwone, a 19 proc. - nabiał. Eksperci spodziewają się, że odsetek ten będzie rósł.

- W perspektywie 10 lat 3/4 klientów restauracji i sklepów będą to milenialsi i generacja Z, czyli osoby, które obecnie mają dużą świadomość co do sposobu i jakości żywienia, która przekłada się na ich styl życia - mówi Tomasz Tarkowski.

Produkty wegetariańskie rewolucjonizują dietę ludzi na całym świecie. Jak podaje Instytut im. Heinricha Bölla, na przestrzeni minionych 50 lat zarówno produkcja, jak i konsumpcja mięsa zmieniła się diametralnie. Przykładowo, w 1950 roku statystyczny Brytyjczyk zjadał 20 g drobiu i 250 g wołowiny na tydzień. Obecnie je 250 g drobiu i zaledwie 120 g wołowiny tygodniowo. Równoległe obserwuje się, że coraz większy odsetek ludzi na świecie świadomie ogranicza spożycie mięsa oraz wędlin.



- W samej restauracji jako standardowe nasze rozwiązania propagujemy już alternatywy wegetariańskie, na życzenie także wegańskie. Wychodzimy więc naprzeciw potrzebom rynku, który determinuje nasze działania, z takimi inicjatywami jak roślinne poniedziałki czy stałe opcje wegetariańskie w menu regularnym - mówi Tomasz Tarkowski.

Istotny wkład w popularyzację produktów wegetariańskich w ostatnim czasie ma nowa piramida żywienia i Światowa Organizacja Zdrowia WHO. Jak opisuje serwis dietetyczny cookandlife.pl, spośród produktów spożywczych najważniejsze są warzywa i owoce, które wskoczyły na pierwsze miejsce wśród grup produktów zalecanych do spożycia. Zdeklasowały tym samym zboża, które w poprzedniej piramidzie zajmowały pierwsze miejsce. Dziennie powinno się spożywać co najmniej 400 gramów warzyw i owoców. Mięso jest dopiero na piątym miejscu i ma to być co najwyżej dodatek do warzyw.

Za podążającymi trenami idą także rolnicy i naukowcy.

- Studenci UW pracują nad wegańskim jogurtem. To świetna alternatywa dla jogurtu pochodzenia zwierzęcego, która będzie bazować na zbożach. Proso będzie generatorem tego jogurtu. Innym przykładem jest szukanie rozwiązań w zakresie roślinnego białka, które jest obecnie szeroko wykorzystywane w tofu, czyli białka sojowego. Już jest opatentowany i wdrażany sposób wykorzystania białka z rzepaku, czyli produktu ogólnie dostępnego, lokalnego, który niezmiernie wpłynie na odbiór, dostępność i spopularyzowanie diet wegańskich, diet roślinnych - podkreśla ekspert.

Źródło: www.newseria.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/28741.html>



23-04-2025

NAWA ogłosiła nowy pilotażowy program "Naukowcy w potrzebie"

Z mW tym roku 10 wybranych projektów uzyska w sumie prawie 4,4 mln zł wsparcia.



23-04-2025

Misja z polskim astronautą

W maju na Międzynarodową Stację Kosmiczną może ona wystartować.



23-04-2025

Kwantowa kontrola zderzeń nie tylko w ultraniskich temperaturach

Badania te podsumowano w komunikacie Wydziału Fizyki UW.



23-04-2025

Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki w dniach 9-18 maja

Ponad 500 różnych wydarzeń.



23-04-2025

[Popularyzator astronomii](#)

Po prostu patrzmy w niebo



23-04-2025

[Tomografie komputerowe mogą odpowiadać za 5% wszystkich nowotworów...](#)

Informuje pismo „JAMA Internal Medicine”.



23-04-2025

[Wszechświat może się bardzo wolno obracać](#)

Twierdzą naukowcy z University of Hawaii w Manoa.



23-04-2025

Weganom może brakować lizyny i leucyny

Można je znaleźć m.in. w roślinach strączkowych, orzechach i nasionach.

Informacje dnia: [NAWA ogłosiła nowy pilotażowy program "Naukowcy w potrzebie" Misja z polskim astronautą](#) [Kwantowa kontrola zderzeń nie tylko w ultraniskich temperaturach](#) [Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki w dniach 9-18 maja](#) [Popularyzator astronomii](#) [Tomografie komputerowe mogą odpowiadać za 5% wszystkich nowotworów w USA](#) [NAWA ogłosiła nowy pilotażowy program "Naukowcy w potrzebie" Misja z polskim astronautą](#) [Kwantowa kontrola zderzeń nie tylko w ultraniskich temperaturach](#) [Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki w dniach 9-18 maja](#) [Popularyzator astronomii](#) [Tomografie komputerowe mogą odpowiadać za 5% wszystkich nowotworów w USA](#) [NAWA ogłosiła nowy pilotażowy program "Naukowcy w potrzebie" Misja z polskim astronautą](#) [Kwantowa kontrola zderzeń nie tylko w ultraniskich temperaturach](#) [Podlaski Festiwal Nauki i Sztuki w dniach 9-18 maja](#) [Popularyzator astronomii](#) [Tomografie komputerowe mogą odpowiadać za 5% wszystkich nowotworów w USA](#)

Partnerzy