

Zdrowa Krowa dla wegan. Od czerwca w menu produkty BezMięsnego

Od czerwca we wszystkich restauracjach Zdrowej Krowy goście mogą dokonać wyboru, czy przygotowany przez kucharzy burger ma zawierać wołowe mięso, czy ma to być zamiennik w postaci roślinnego burgera, powstałego na bazie białka pszennego i grochowego. Wegańskie zamienniki wprowadzono także w przypadku bekonu, sera oraz sosów. - **Pozycje wegańskie zawsze były obecne w naszym menu, ale zależało nam na tym, aby nie były one tylko dodatkiem, ale miały równoznaczne znaczenie, a ich portfolio - podobnie jak zestaw dań mięsnych - było szerokie i smaczne - mówi Robert Kuc, CEO sieci franczyzowej Zdrowa Krowa.**

Liczba osób, które decydują się na ograniczenie w swojej diecie jedzenia mięsa, rośnie z roku na rok. Globalne dane Euromonitora pokazują, że każdego roku liczba deklarowanych wegetarian zwiększa się aż o 76 milionów. Jednocześnie rośnie liczba fleksitarian, czyli osób ograniczających spożywanie mięsa. W ostatnich latach wzrosła także popularność napojów roślinnych oraz roślinnych alternatyw nabiału.¹

Ten trend widać także w świecie gastronomii. W Polsce sieć franczyzowa Zdrowa Krowa (prawdopodobnie jako pierwszy tego typu koncept) wprowadziła wegańskie zamienniki w całej swojej ofercie.

- We wszystkich 13 restauracjach Zdrowej Krowy można dokonać wyboru, czy przygotowany przez kucharzy burger ma zawierać tradycyjne, 100% wołowe mięso, czy ma to być zamiennik w postaci roślinnego burgera powstałego na bazie białka pszennego i grochowego od www.bezmiesny.pl. Dodatkowo we wszystkich burgerach, w których występuje bekon lub ser, również istnieje możliwość dokonania wymiany na wegański zamiennik. Natomiast sosy (przygotowywane na bazie domowego majonezu przez kucharzy na miejscu w restauracji) również znalazły swoją alternatywę w postaci wegańskich odpowiedników - **mówi Robert Kuc, CEO Zdrowej Krowy.**

Wprowadzenie do oferty wegańskich zamienników jest naturalnym etapem rozwoju sieci.

- Od samego początku ważne było dla nas, aby nasza oferta była nie tylko smaczna, ale także przyjazna dla planety. W Zdrowej Krowie wszystkie dania tworzone są wyłącznie na bazie wysokiej jakości składników. Mięso do burgerów pochodzi od

¹ Źródło: <https://roslinniejemy.org/blog/wzrost-sprzedazy-roslinnych-produktow-w-polsce>

zaufanego, lokalnego dostawcy, jest specjalnie wyselekcjonowane, wolne od antybiotyków i świeże dowożone każdego dnia. Pieczywo wypiekane jest w pobliskiej piekarni według autorskiego przepisu. Kucharze samodzielnie przygotowują na miejscu sosy i dressingi własnej receptury, dbając o harmonię smaków i nie korzystając z gotowców. Także warzywa dostarczane są przez lokalnych dostawców, są zawsze chrupiące i świeże, ponieważ pochodzą z codziennych dostaw. Poza tym w naszych lokalach 100 proc. energii pochodzi z odnawialnych źródeł energii. Chcemy także, aby wszystkie opakowania pochodziły z ekologicznych materiałów. Wprowadzenie wegańskich zamienników we wszystkich proponowanych daniach jest kolejnym ważnym krokiem w rozwoju naszej sieci - **mówi Robert Kuc, CEO sieci franczyzowej Zdrowa Krowa.**

Osoby, które decydują się na wyeliminowanie z diety lub ograniczenie jedzenia mięsa oraz nabiału zwierzęcego, decydują się na to z uwagi na zdrowie, środowisko, czy etykę. Zmiana dotyczy znacznie szerszej grupy niż sami wegetarianie czy weganie.

– Ten silny trend to wpływ różnych czynników. Niedawno przeprowadziliśmy ankietę wśród stałych klientów naszego sklepu internetowego i ponad połowa z nich, jako główną motywację do kupowania BezMięśnych produktów, wskazała troskę o zwierzęta. Spora część ankietowanych wybiera zamienniki mięsa ze względu na zdrowie czy środowisko naturalne, a dla części osób to smak Bezmięśnych produktów jest głównym powodem ich decyzji zakupowych. Na pytanie o „statystycznego odbiorcę” nie ma prostej odpowiedzi – **podkreśla Anna Ferlin, Creative Director marki BezMięśny.** – Chcemy tworzyć produkty, które swoim smakiem, wyglądem i sposobem produkcji spełniają wysokie wymagania różnych grup społecznych, nie idąc jednocześnie na kompromisy w kwestiach roślinnego składu – **dodaje.**

Zmiany konsumentów sprawiają, że zmieniać musi się także rynek gastronomiczny.

- Od samego początku jesteśmy nastawieni na rozwój, nie tylko jeśli chodzi o nowe lokale, ale także asortyment, jaki oferujemy. Pozycje wegańskie zawsze były obecne w naszym menu, ale zależało nam na tym, aby nie były one tylko dodatkiem, ale miały równoznaczne znaczenie, a ich portfolio - podobnie jak zestaw dań mięśnych - było szerokie i smaczne - **mówi Robert Kuc.**

Propozycja sieci Zdrowa Krowa cały czas nie jest standardem wśród polskich restauracji.

– Wprowadzane przez Zdrową Krowę rozwiązanie mocno wyróżnia się na tle polskiej gastronomii. Wydaje nam się, że restauratorzy wciąż trochę obawiają się wprowadzać wege dania z rozmachem i na dużą skalę, bo nie są pewni reakcji klientów. Ale podejście zarówno osób na diecie tradycyjnej, jak i wegan, zdaje się łagodnieć – coraz częściej rozumiemy swoje motywacje i powstrzymujemy się od wzajemnego oceniania – **zauważa Anna Ferlin, Creative Director marki BezMięśny.**

W tym ostatnim pomaga pełna wiedza na temat produktów roślinnych.

- Ważną częścią współpracy z naszymi franczyzobiorcami jest aspekt edukacyjny, który pozwala na pełne zrozumienie decyzji biznesowych i rozwiązań, jakie wprowadzamy. Nie inaczej było w przypadku wprowadzenia oferty wegańskiej w naszym menu. Ważne było, aby także oni widzieli w tym sens. Tym bardziej że jakość burgerów - co dla wielu z nich było ważnym aspektem nawiązania współpracy - pozostanie niezmienna, a smak do złudzenia przypominać będzie tradycyjnego burgera z wołowiną - **podkreśla CEO Zdrowej Krowy.**

Robert Kuc nie wyklucza, że w przyszłości w ramach konceptu Zdrowa Krowa powstanie restauracja z ofertą w 100 proc. roślinną. Poza Polską już to się dzieje. Kilka dni temu w Niemczech otwarto pierwszy na świecie bezmięśny Burger King.

Więcej informacji:

Jakub Marcjasz

Communication Business Partner

T: + 48 600 114 162

E: j.marcjasz@koboldpr.pl

Zdrowa Krowa to powstała w 2013 roku w Gliwicach dynamicznie rozwijająca się sieć restauracji działająca w modelu franczyzowym, składająca się obecnie z 13 lokalizacji w całej Polsce. Jej punkty można znaleźć w kilku miastach w woj. śląskim, Krakowie, Wrocławiu, Opolu oraz Warszawie. Wkrótce dołączą do nich kolejne. Marka serwuje najwyższej jakości wołowinę, ręcznie robione sosy i domowego wypieku bułki. Poza tym dania wegetariańskie i wegańskie, a także keto&paleo!

BezMięśny powstał w 2016 roku jako dwuosobowy startup i pierwszy „wegański rzeźnik” w Polsce. Po 5 latach dynamicznego rozwoju, szeroka gama różnorodnych produktów dostępna jest w ponad 400 sklepach w całej Polsce, a firma zatrudnia 25 osób i wchodzi na rynki europejskie pod marką Plenty Reasons.