

żywność

Zdrowa Krowa, która słynie z burgerów, stawia na wegańskie menu, fotowoltaikę i elektryczne auta

Anita Dmitruczuk 16 czerwca 2021 | 06:08



Robert Kuc, dyrektor zarządzający Zdrowej Krowy (Zdrowa Krowa)

- Wierzę w zmiany, które wprowadzamy, a w domu mam 3,5-letniego syna i nie chcę być ojcem - hipokrytą - mówi dyrektor sieci. W Zdrowej Krowie każdą pozycję z menu będzie można zamówić w wegańskiej wersji. I to jest dopiero początek zmian.

Anita Dmitruczuk: Menu wege to decyzja biznesowa, PR-owa czy ekologiczna?

Robert Kuc, dyrektor sieci franczyzowej Zdrowa Krowa: Każda. Najistotniejsze, żeby ktoś, kto chce zjeść burgera, mógł do nas przyjść niezależnie od tego, czy je mięso, czy go nie je, czy jest wege, czy po prostu lubi sobie poeksperymentować ze smakami i czy dba o środowisko, czy trzeba go dopiero edukować w tym temacie. Cel jest taki, żeby poszerzyć portfolio klientów i opowiedzieć im o Zdrowej Krowie jako o miejscu, za którym stoją pewne wartości. Należy do nich także dbałość o otoczenie, a dziś to oznacza troskę o środowisko.

Ale wy nie rezygnujecie z mięsa, a to jego produkcja jest dla środowiska obciążeniem.

- W wielu restauracjach wegańskie pozycje w menu są tylko ozdobiem złożonym z dwóch czy trzech pozycji przybranych w jakąś sałatkę. Nam zależało na tym, żeby nasze menu było w całości wymienialne na opcję wege, to znaczy, żeby klient mógł zamienić każdego kotleta na burgera warzywnego, żeby kucharz zrobił dla niego na miejscu wegański majonez i żeby klient mógł zdecydować, czy chce ser i jaki. Ta elastyczność wydała nam się bardzo cenna i uczciwa. Będziemy zachęcać ludzi do wegańskiego menu, część naszych klientów zrezygnowała z mięsa, ale część jest jak najbardziej mięsna i właśnie u nas może chcieć spróbować od czasu do czasu alternatywy, choć mięsa i tak nie rzuci.

Przygotowanie się do tej zmiany zabrało nam kilka miesięcy, zależało nam, żeby rozumieli ją nie tylko miłośnicy, zależało nam, żeby zeszli kelnerów czy kucharzy. Klient nie może wejść do burgerowni, zamówić kotleta warzywnego i czuć na sobie dziwne spojrzenia kucharza. Byliśmy mile zaskoczeni, że nasze zespoły zareagowały na te zmiany wręcz entuzjastycznie.

Zauważyłam, że roślinne białko to u was głównie groch, a nie soja. To świadomy wybór?

- To był jeden z naszych warunków, którego zresztą dwóch z czterech dostawców, których testowaliśmy, nie spełniło.

Edukowaliśmy się przed tą zmianą, chcieliśmy możliwie najbardziej zmniejszyć ślad węglowy naszego menu i dlatego nie chcieliśmy sojowych zamienników, bo to oznacza długi transport i zużycie dodatkowej energii.

Wam się to opłaca?

- Biorąc pod uwagę tzw. food cost, czyli koszt surowców na jedną pozycję w menu, to nie za bardzo, bo biorąc pod uwagę całą logistykę, koszt wegeburgera i zwałkiego burgera jest w wielu przypadkach podobny. Istotne jest dla nas jednak to, że o ile jeszcze dwa lata temu liczba klientów wybierających beźmięśne pozycje w menu (w tym zresztą głównie sałatki) to było ok. 4 proc. naszych klientów, to dziś to jest 14 proc. i uważamy, że ten rynek będzie rósł. Nasza inwestycja w niego polega na edukowaniu naszych klientów, którzy są mięśni, i opowiadaniu o Zdrowej Krowie osobom wege, które nie są, ale mogą być naszymi klientami.

Warzywny burger to trochę za mało. Klient wege ma dziś dużo opcji na rynku.

- Nie chodzi tylko o poszerzenie menu o pozycje wege. Na dbanie o planetę patrzymy szerzej. Jednorazowe opakowania są u nas biodegradowalne, a w naszych restauracjach będziemy wprowadzali też opakowania wielorazowe dla stałych klientów. Na restauracjach wprawdzie nie mamy paneli fotowoltaicznych, ale podpisałyśmy umowę z firmą, która produkuje prąd z OZE i to właśnie taką czerpiemy większość energii. Teledysk nakreślił inwestycje w sprzęt i flotę samochodów, do której to decyzji też doprowadziło nas skupienie na środowisku.

- Mówiąc obrazowo: rano przychodzi kucharz, odpała okap, metrowego grilla i wszystkie sprzęty, a potem aż do zakończenia pracy, powiedzmy o godz. 23, one cały czas pracują, niezależnie od tego, czy mamy jednego klienta, czy pełne obłożenie. Chcemy więc wymienić te wszystkie urządzenia na te, które zużywają mniej energii do przetworzenia. Duży grill indukcyjny to jedno, ale jestem też świeżo po testach okapu, który sam steruje mocą, wyczuwając opary, zapachy etc. To pozwoli zmniejszyć koszty restauracji, ale też po prostu zmniejszyć zużycie energii. Taki sprzęt jest wprawdzie dwukrotnie droższy niż tradycyjny, ale zwraca się po pięciu latach.

Ważnym aspektem w pandemii stał się w naszej firmie dowóz, a ten z kolei - wiadomo - wiąże się ze zużyciem gazu lub benzyny. Chcemy wymienić całą naszą flotę samochodów na elektryczne i zapewnić przed każdą restauracją stację ładowania.

Doszedł pan do tych wniosków, analizując biznes czy informację o zmianach klimatu?

- Jedno i drugie. Ale przełomem w moim życiu było to, że urodziło mi się dziecko. Mój syn ma 3,5 roku, a ja staram się mu przekazać umiejętności, wiedzę i wartości, które pozwolą mu dobrze wejść w świat. Uczę go segregować śmieci, żeby jego pokolenie w nich nie utonęło, zamontowałem na dachu panele fotowoltaiczne i tłumaczę mu, po co są, żeby szanował energię. A skoro go tego uczę, bo uważam to za wartość, to wiem, że on mnie obserwuje i ja sam też muszę być spójny. W skrócie rzecz ujmując, sytuacja wygląda więc tak, że wierzę w zmiany, które wprowadzamy, a w domu mam 3,5-letniego syna i nie chcę być ojcem - hipokrytą.



NAPISZ do nas: klimat@wyborcza.pl

Czytaj WIĘCEJ na wyborcza.pl/klimat

Chcesz wiedzieć, czym żyje Opole? Zapisz się na nasz poranny newsletter lokalny, a nic Cię nie ominie!

Formularz do udostępnienia artykułu: Udostępnij ten artykuł w całości, komu tylko chcesz. Wpisz adres mailowy znajomego. Wyslij dostęp.

INNE

Na kolegę rzucił się z nożem, właściwie nie wiedział, że to jest policjant. Psychiatrzy: jest poczytalny

W PRL udawano, że tych momentów w historii Opola nie było. Ale zdjęcia zostały [ARCHIWALNE ZDJĘCIA]

Idą upały, miasto ustawiło kurtyny wodne. Gdzie będą?

Bezwzględne więzienie dla mężczyzny chorego na COVID-19, który złamał zasady izolacji

Policjanci ratowali skrajnie wyciercioną staruszkę. Nie była w stanie odpowiedzieć na nawoływania zza drzwi

Bookcrossing odżywa po pandemii. W Opolu wolna wymiana książek doskonale się przyjęła

KOMENTARZE

Możesz komentować, bo jesteś naszym prenumeratorem. Dołącz do dyskusji!

jakub.marcjusz Zasady Komentowania w Serwisach Grupy Wyborcza.pl Skomentuj

Najnowsze Popularne

votec 16.06.2021, 07:01 To tylko biznes ubrany w piękne słówka o ekologii. Ludęk naiwny jest i kupa. Rozważania na temat wyższości siład węglowego grochu nad śladem węglowym soi...Hahahahahaha!

nick_psk 16.06.2021, 06:25 Wegańskie burgery? Chcące truć ludzi? Eksterminacja Narodu przeprowadzić? A kysz!

Niem 16.06.2021, 08:23 'Jes sieci' się opłaca? To ja wolę zjeść tam, gdzie ludziom i planecie się opłaca.

zOpolskiego 16.06.2021, 21:55 Szkoła, że gazeta puszcza taką ściemę. Mordercy krów i wspieranie przemysłowego męczenia zwierząt są teraz Niegel! A słowem nie napiszą choćby o autentycznych oddolnych ruchach organizacji pozarządowych, które w niedzielę organizują Festiwal Wege w Opolu

Więcej

TEMATY WAŻNE DLA OPOLA