Informacja prasowa

Warszawa, 20 stycznia 2022

**Veganuary: Nestlé podsumowuje trendy na rynku roślinnych alternatyw mięsa i wprowadza trzy nowości marki Garden Gourmet**

**Sznycel, grillowany filet i nuggetsy – wraz z Veganuary w ofercie marki Garden Gourmet pojawiły się roślinne nowości. Jednak przysmaki sprawdzą się nie tylko podczas dorocznego święta diety bezmięsnej. W Polsce żywność roślinna dynamicznie zyskuje na popularności, a w 2022 roku rynek zamienników mięsa może wzrosnąć nawet dwukrotnie.**

Nazwa „Veganuary” – połączenie słów „vegan” i „January” – została po raz pierwszy użyta w 2014 r. w Wielkiej Brytanii. Trwa właśnie tegoroczna edycja tej corocznej globalnej inicjatywy popularyzującej dietę bezmięsną. Ta zaś staje się coraz popularniejsza: już milion Polaków nie spożywa mięsa, a odsetek osób ograniczających je w swojej diecie (tzw. fleksitarian) jest jeszcze większy: to już co piąty dorosły[[1]](#footnote-1).

*Rynek zamienników mięsa rozwija się bardzo dynamicznie. Z naszych prognoz wynika, że w 2022 r. jego wartość może się nawet podwoić* – mówi Bartosz Dmowski, menedżer ds. rozwoju marki Garden Gourmet na rynek Europy Środkowo-Wschodniej – *Rosnąca popularność żywności roślinnej wśród konsumentów najczęściej powodowana jest troską o zdrowie i dobre samopoczucie, co dodatkowo wzmogła pandemia. Motywacją do ograniczenia mięsa w jadłospisie jest również dbałość o środowisko i wzgląd na niższy ślad węglowy żywności roślinnej. Trzecim najczęściej wskazywanym powodem do zmiany diety – szczególnie przez osoby młodsze – jest dobrostan zwierząt i etyka ich hodowli*.

Kim dokładniej są konsumenci wybierający roślinne alternatywy mięsa? – *Jako marka trafiamy do ludzi w wieku 25-45 lat, aktywnych, zainteresowanych podróżami i poznawaniem świata. Wiemy też, że choć nasi konsumenci są otwarci na nowe doznania kulinarne, bardzo często mają sentyment do potraw z rodzinnego domu i nie chcą rezygnować z ich smaku gdy ograniczają mięso w diecie* – dodaje Bartosz Dmowski.

Na te oczekiwania odpowiadają produkty Garden Gourmet. Ich skład bazuje m.in. na białku sojowym, a smak i konsystencja doskonale odzwierciedlają te znane z mięsa - dzięki wykorzystaniu kompozycji roślinnych składników oraz ziół i przypraw. Do bestsellerów marki, którymi są w Polsce m.in. Fileciki Roślinne, Klopsiki Warzywne (chętnie spożywane również przez dzieci) oraz Sensational Burger dołączyły właśnie trzy nowości. Od stycznia na polskim rynku dostępne są **Wegańskie Nuggetsy, Wegański Sznycel oraz Wegetariański Grillowany Filet** (alternatywa dla grillowanej piersi z kurczaka). Wszystkie produkty charakteryzuje symbol Nutri-Score o najwyższym poziomie A – którym oznacza się produkty o wysokiej wartości odżywczej, zalecane do częstego spożywania.

**Wegańskie Nuggetsy** to nowość adresowana zarówno do dorosłych, jak i dzieci – których zamiłowanie do kurczaka w panierce jest dobrze znane. Bezmięsne nuggetsy można przyrządzać i spożywać na wiele sposobów: jako przekąski, jak również składnik sałatek czy tortilli. Kolejna nowość – **Grillowany Filet** – to pierwsze tego typu rozwiązanie na polskim rynku: unikatowy roślinny odpowiednik grillowanej piersi kurczaka. Z kolei **Wegański Sznycel**, trzecia z nowości Garden Gourmet, ma chrupiącą panierkę i jest idealny zarówno jako składnik kanapek, jak i alternatywa obiadowego kotleta.

Produkty Garden Gourmet są dostępne w sieciach Lidl, Kaufland, SPAR, internetowym sklepie Frisco.pl, w wybranych sklepach Żabka, a okresowo – w Biedronce. Więcej informacji o marce Garden Gourmet, w tym także inspiracje kulinarne i przepisy na bazie produktów marki, znaleźć można na stronie [gardengourmet.pl](https://www.gardengourmet.pl/).

**O Nestlé**

Nestlé w Polsce jest wiodącą firmą w obszarze żywienia z portfolio blisko 1600 produktów i prawie 70 marek, w tym m.in.: NESCAFĒ, WINIARY, GERBER, PRINCESSA, KIT KAT, LION, NESQUIK, NAŁĘCZOWIANKA oraz PURINA. Nestlé działa na polskim rynku od 1993 roku. Firma zatrudnia aktualnie 5500 pracowników w 8 lokalizacjach.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kontakt: |  | |  | |  |
| Edyta Iroko | | Tel.: +48 600 204 870 | | [edyta.iroko@pl.nestle.com](mailto:edyta.iroko@pl.nestle.com) | |
| Joanna Szpatowicz | | Tel.: +48 600 204 159 | | [joanna.szpatowicz@pl.nestle.com](mailto:joanna.szpatowicz@pl.nestle.com) | |

1. *Źródło: badania własne marki Garden Gourmet* [↑](#footnote-ref-1)