Pyszne.pl

Rozwój Kultury Kulinarnej w Polsce 2010-2020

Raport

2010-2020: Dekada, która zmieniła kulturę kulinarną w Polsce

Kluczowe wyniki badania

- Jedzenie już od dawna nie jest dla nas jedynie sposobem na zaspokajanie głodu. Kultura kulinarna przeżywa w ostatnich latach **renesans na całym świecie**. Na rozwój zwyczajów żywieniowych w Polsce na przestrzeni ostatnich 10 lat miał wpływ **szereg czynników**. Otwarte granice, popularyzacja podróżowania oraz powszechny dostęp do Internetu to oczywiste powody, które miały wpływ na zwiększenie świadomości społecznej w zakresie zwyczajów żywieniowych. Jedzenie poza aspektem społecznym oraz zaspokajaniem podstawowych potrzeb stało się w pewnym sensie **sposobem na zdefiniowanie swojego stylu życia i na wyrażanie siebie**. Równolegle na pierwszy plan wysunęły się **wygoda i oszczędność czasu** – to im podporządkowane są coraz częściej codzienne decyzje konsumenckie.
- Ostatnia dekada upłynęła pod znakiem popularyzacji **nowych trendów żywieniowych** oraz szerszego **dostępu do różnego rodzaju produktów**, które stworzyły okazję do wypróbowania przez wielu nowych potraw z różnych zakątków świata.

48%

Polaków deklaruje wzrost zainteresowania trendami kulinarnymi na przestrzeni ostatnich 10 lat

85%

Polaków próbowało w ostatnim dziesięcioleciu nowych dań

2010-2020: Dekada, która zmieniła kulturę kulinarną w Polsce

Kluczowe wyniki badania

- Jedzenie to niewątpliwie również **rozrywka**. Liczne wydarzenia związane z kulinariami takie jak festiwale, targi czy warsztaty cieszą się ostatnimi czasy ogromną popularnością. Mnogość programów kulinarnych czy też powstawanie tematycznych kanałów telewizyjnych sprzyjają kreowaniu postaci, które poprzez swoje działania popularyzujące kulturę kulinarną stają się dla nas **trendsetterami w świecie gastronomii.**
- Nowe technologie oraz rozwiązania cyfrowe wychodzą na przeciw wszystkim naszym potrzebom, również tym związanym ze zmianą trendów żywieniowych. Z roku na rok obserwujemy **popularyzację serwisów i aplikacji związanych z jedzeniem**, zarówno tych mających pomóc nam zdrowiej się odżywiać, jak i tych, które służą do zamawiania jedzenia online. Jak pokazują wyniki badania, odegrały one **istotną rolę w kształtowaniu kultury kulinarnej** ostatniego dziesięciolecia w Polsce.

88%

Polaków uznaje co najmniej jeden autorytet kulinarny

41%

Polaków uważa powstanie serwisów i aplikacji do zamawiania jedzenia za najważniejsze wydarzenie kultury kulinarnej dziesięciolecia

Zdaniem ekspertów: najważniejsze wydarzenia dekady

2010

Powstają serwisy do zamawiania jedzenia online

2010

Pierwszy sezon Kuchennych Rewolucji

2013

Pierwsza gwiazdka Michelin dla polskiej restauracji – Atelier Amaro

2013 - 2015

Polacy zakochują się w food truckach i street foodzie

- 2014 – Gluten-free i food porn dwoma najważniejszymi trendami jedzeniowymi wg „Time”
- 2015 – Do 35 proc. wzrasta odsetek Polaków jadających na mieście przynajmniej raz w miesiącu*
- 2015 – Boom na kuchnię tajską

2018

Pyszne.pl rejestruje milion zamówień w październiku

2019

Ponad milion zadeklarowanych wegetarian w Polsce**

- 2019 – Powrót kiszonek na stoły
- 2021 – Powrót kuchni polskiej?

*Źródło: Raport „Polska na Talerzu 2015”, badanie na zlecenie MAKRO Cash & Carry przeprowadzone przez IQS

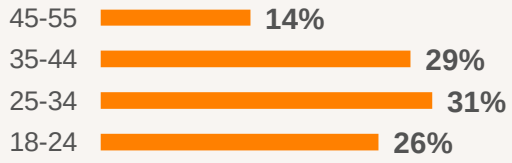
**Źródło: Raport Food Trendów Pyszne.pl 2019

Informacje o badaniu i profil respondentów

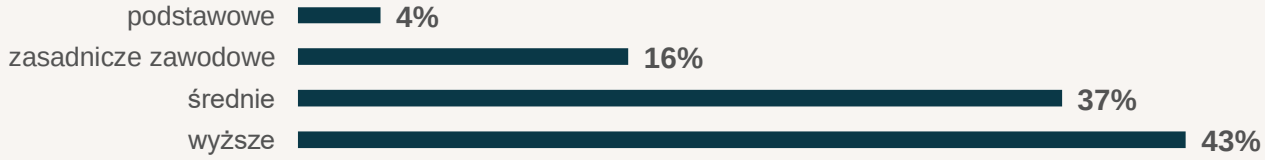
Płeć

52% 33%

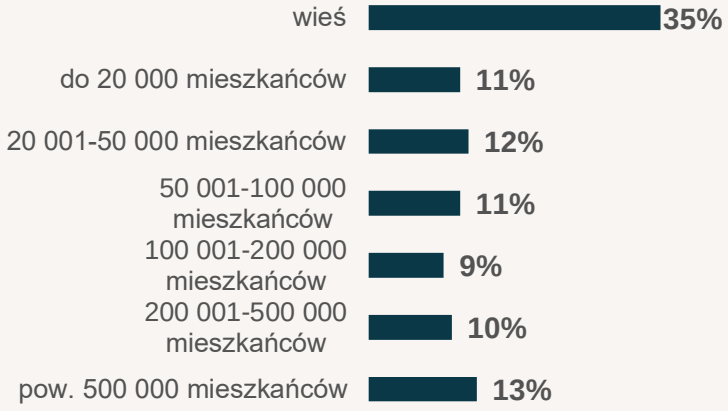
Wiek



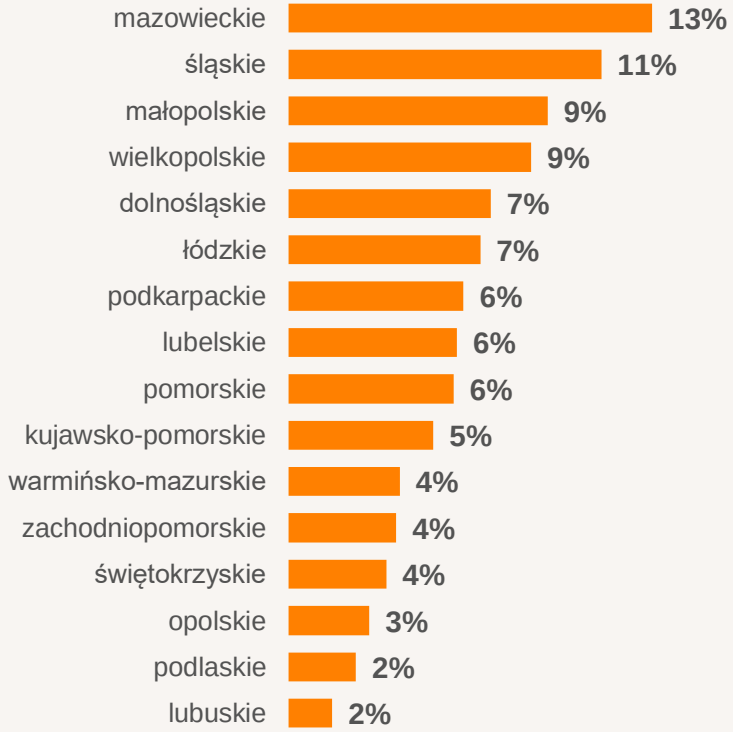
Wykształcenie



Wielkość miejscowości zamieszkania



Województwo

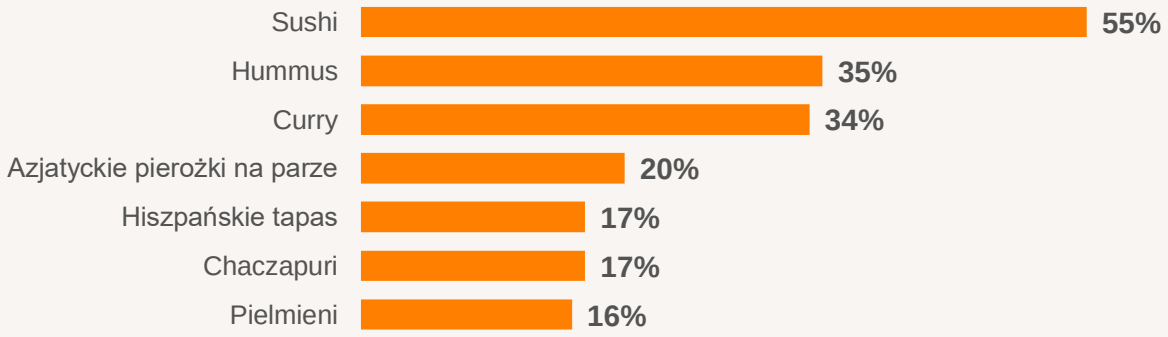


Badanie zostało zrealizowane w lutym 2020 roku metodą CAWI na reprezentatywnej próbie N=812 Polaków w wieku od 18 do 55 lat przez instytut badawczy ARC Rynek i Opinia

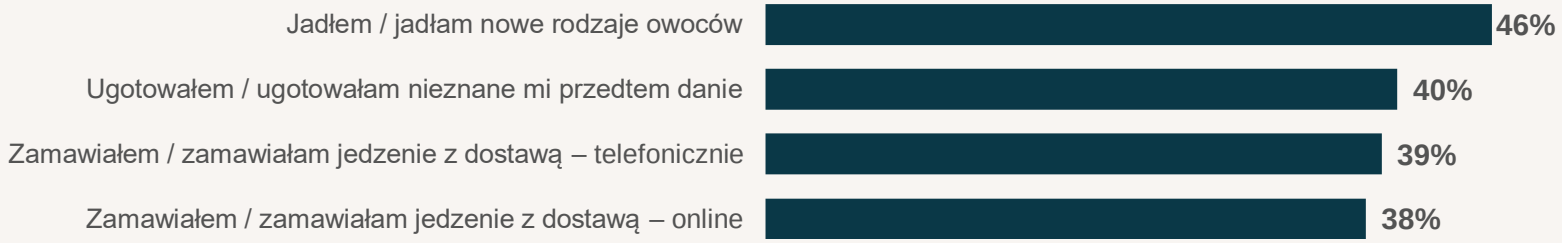
85%

próbowało nowych dań

W ciągu ostatnich 10 lat po raz pierwszy próbowaliśmy nowych dań



smakowaliśmy nowych doświadczeń



Jakiego dania spróbowałeś / spróbowałaś po raz pierwszy w ciągu ostatnich 10 lat? Wszyscy respondenci, N=812.
Jakie z poniższych doświadczeń kulinarnych miałeś / miałaś po raz pierwszy w ciągu ostatnich 10 lat: Wszyscy respondenci, N=812.

Pyszne.pl

Daria Ładocha, dziennikarka, trenerka kulinarna, entuzjastka trendów nowoczesnej kuchni

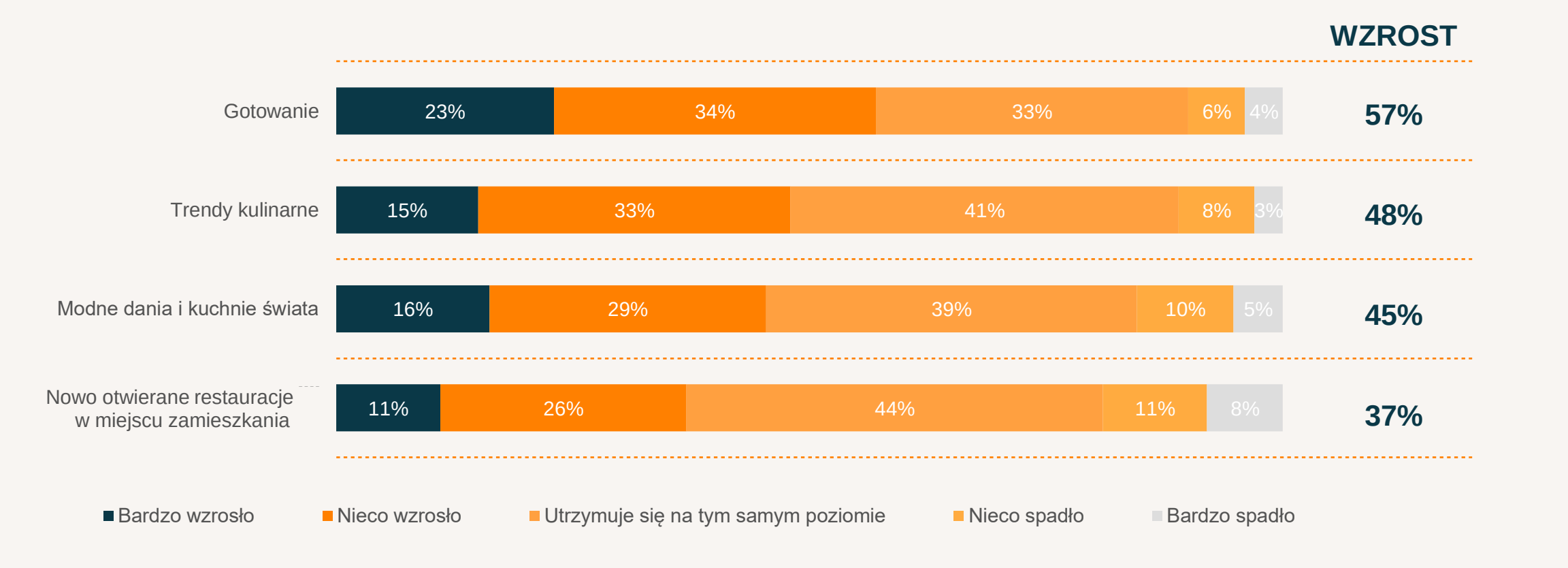
Komentarz eksperta
Dlaczego i jak Polacy otworzyli się na nowe smaki?

Ważną rolę w odkrywaniu nowych smaków wśród Polaków odegrały podróże. Zaczęliśmy eksplorować świat, odkrywać nowe jego zakątki i próbować lokalnych specjałów. Zatem sięganie po nie w domu to nie tylko chęć przywołania dobrych wspomnień, ale również nowości, które na stałe zagościły się na liście ulubionych potraw.

- Kolejną przyczyną rozkwitu kulinarnego jest **poszerzenie oferty restauracyjnej**. Restauracje prześcigają się, by przyciągnąć klienta i przywiązać go do siebie na dłużej oraz rywalizują ze sobą pod względem kuchni regionalnych lub etnicznych. Ponadto “przekrzykują” się wystrojem i starają się być coraz bardziej konkurencyjne cenowo.
- Te same restauracje, a raczej ich potrawy są dostępne także w **serwisach do zamawiania jedzenia, które również przyczyniły się do rozwoju kultury kulinarnej**. Jedna strona i setki dań, które są na wyciągnięcie telefonu – oznacza to ogromną dostępność różnorodnego jedzenia, nie tylko na specjalne okazje, ale na co dzień.

Pyszne.pl

Jedzenie stało się obiektem zainteresowania



Czy w ciągu ostatnich 10 lat Twoje zainteresowanie następującymi kwestiami: Wszyscy respondenci, N=812.

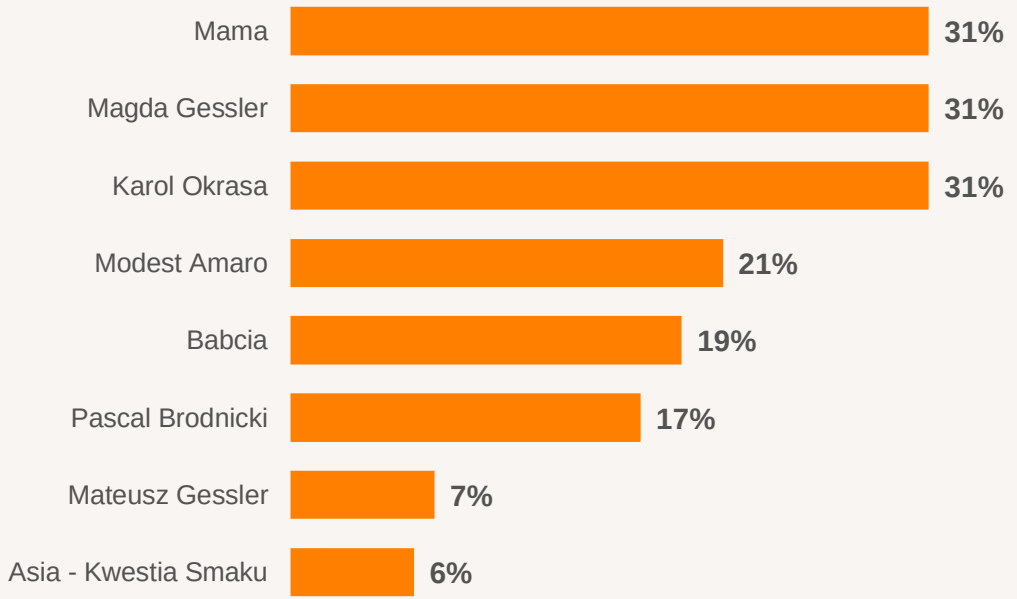
Pyszne.pl

Tradycyjnie to **mamy były osobami wprowadzającymi nas w świat kulinariów**. Wraz ze spadkiem zainteresowania gotowaniem kojarzonym z codziennym domowym obowiązkiem, zmniejszył się nasz zapał do nauki ich kuchennych sekretów. Z czasem jednak, wiedzeni wspomnieniem pierwszych doświadczeń, **zaczynamy aktywnie poszukiwać autorytetów**, dzięki którym moglibyśmy poznawać przepisy, zwłaszcza te charakterystyczne dla kuchni polskiej.

Ma ona dla nas szczególne znaczenie – to należące do niej dania wybieramy najczęściej, zwłaszcza w sytuacjach takich jak niedzielny rodzinny obiad.

- Dr Tomasz Sobierajski, socjolog, badacz społecznych aspektów kultury jedzenia

Autorytety kulinarne



6% Inne **12% Żadne z powyższych**

Która z poniższych osób jest dla Ciebie największym autorytetem w sprawach kulinarnych?
Wszyscy respondenci, N=812.

Dr Tomasz Sobierajski, socjolog, badacz społecznych aspektów kultury jedzenia

Komentarz eksperta

Kulinarne kamienie milowe ostatniej dekady

1. Instagram
Na platformie tej umieszczono już miliardy zdjęć jedzenia. Dziś każdy liczący się szef kuchni prowadzi konto na Instagramie, a zdjęcia, które ludzie robią restauracjach, doprowadziły do wydłużenia czasu obsługi średnio o 5 minut.

2. Programy kulinarne
Początek dekady należał do programów instruktażowych – co i jak gotować podpowiadali profesjonalni kucharze. W połowie dekady pałeczkę przejęli amatorzy, a programy zmieniły formę na oparte na rywalizacji reality-show.

3. Jedzenie z dowozem
Na początku dekady zjawisko dopiero raczkowało. Z roku na rok rynek jedzenia z dowozem rósł, a jedną ze składowych sukcesu było uruchomienie aplikacji, które skutecznie zbliżyły klientów do punktów gastronomicznych.

4. Gluten
Wpływ tego białka (realny lub rzekomy) spowodował zmianę nawyków żywieniowych setek milionów ludzi na świecie. Od drugiej połowy dekady trudno sobie wyobrazić liczącą się piekarnię, cukiernię bez produktów bezglutenowych w ofercie.

5. Wegetarianizm
Bardzo wyraźny zwrot społeczeństwa w jego stronę uwarunkowany jest często względami ideologicznymi. Przepisy wegetariańskie znają i najlepsi szefowie kuchni, i ci, którzy przygotowują posiłki w domu dla rodziny.

6. Dieta pudełkowa
Schyłek dekady należy do diet pudełkowych, które zawładnęły wyobraźnią tysięcy ludzi. Wybór diety pudełkowej uwarunkowany jest głównie brakiem czasu na przygotowanie odpowiednich, zbilansowanych posiłków.

Pyszne.pl

Trend, który zmienił to, co jemy

31% Zdrowe odżywianie

37%

Polaków stosuje ograniczenia żywieniowe

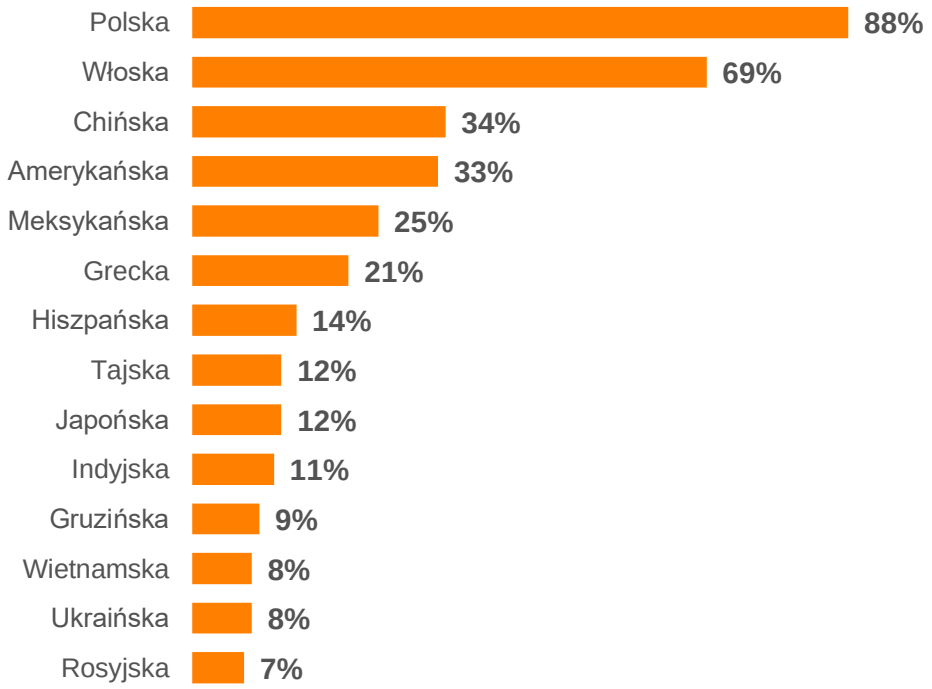
Powody stosowania ograniczeń żywieniowych

Poniżej przedstawiono kilka trendów żywieniowych. Który z nich w ciągu ostatnich 10 lat najsilniej wpłynął na zwyczaje Polaków związane z odżywianiem się? Wszyscy respondenci, N=812.
Czy stosujesz jakiekolwiek ograniczenia żywieniowe? N=812.
Z jakiego powodu stosujesz ograniczenia żywieniowe w swojej diecie? N=300.

Pyszne.pl

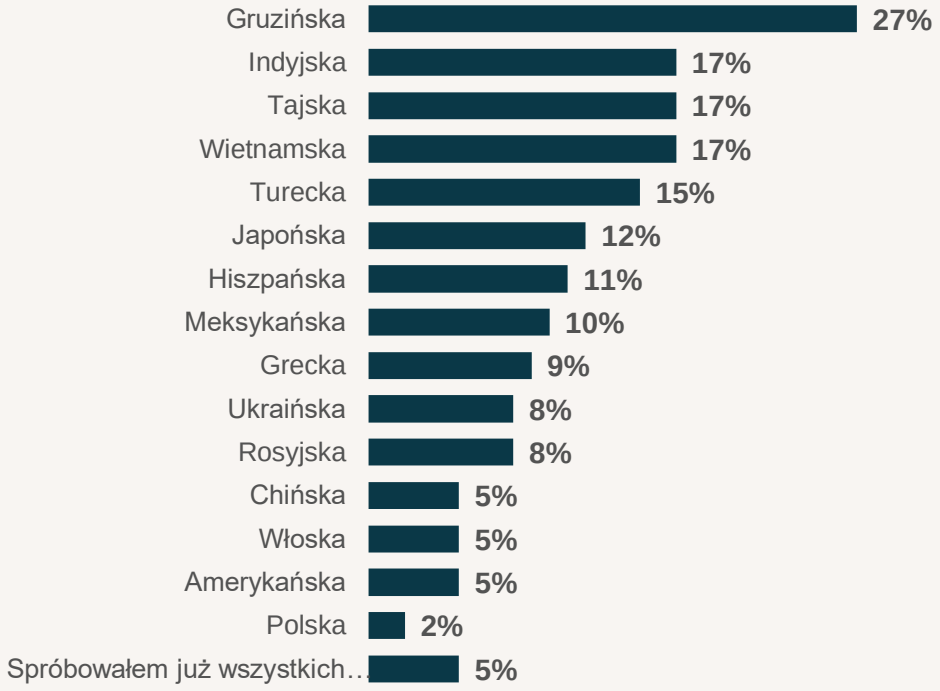
Preferencje kulinarne Polaków

Dania jakich kuchni jadamy najczęściej?



Dania jakiej kuchni jadasz najczęściej? Zaznacz w kolejności, zaczynając od tej, którą jadasz najczęściej (maksymalnie 5) N=812

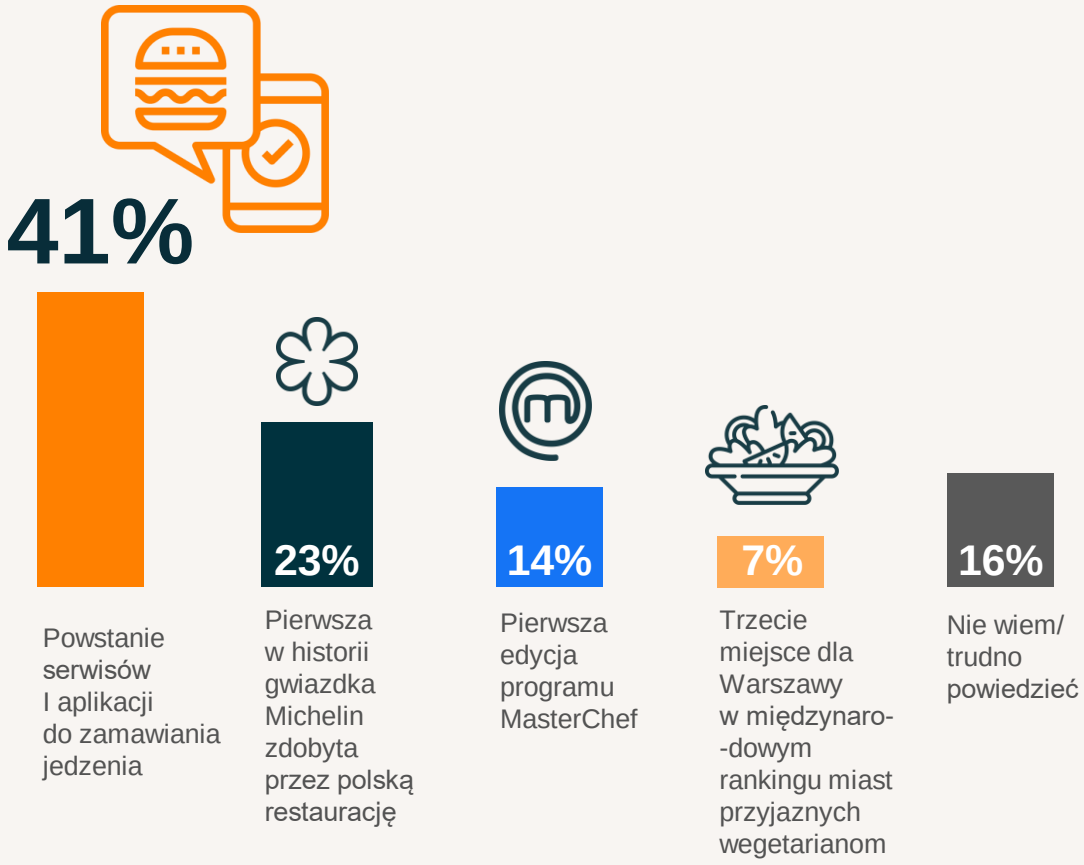
Jakich kuchni chcielibyśmy spróbować?



Jaki jest rodzaj kuchni, którego chciałbyś / chciałabyś spróbować, ale jeszcze tego nie zrobiłeś / zrobiłaś? N=812

Pyszne.pl

Wydarzenia, które zmieniły kulturę jedzenia



Powyżej znajduje się kilka wydarzeń z ostatnich 10 lat. Które z nich, według Ciebie, było najważniejsze dla polskiego rynku kulinarnego? Wszyscy respondenci, N=812.

* Częściej mieszkańcy miast pow. 500 tys. mieszkańców

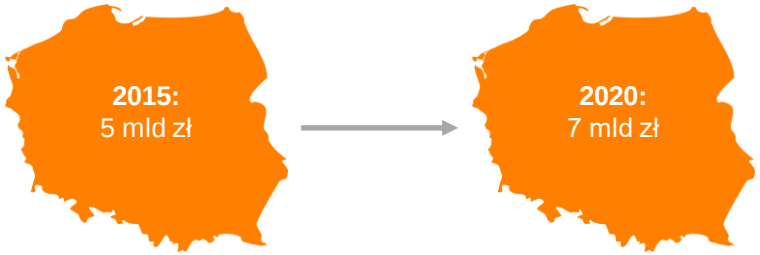
Dlaczego zamawianie jedzenia online zyskało tak duże znaczenie?

Kultura kulinarna to pojęcie oznaczające zarówno zakres i intensywność naszych **kulinarnych zainteresowań**, jak i codzienne aspekty towarzyszące **zaspokajaniu potrzeb żywnościowych**.

W tym pierwszym znaczeniu serwisy do zamawiania jedzenia online umożliwiły **łatwiejszy dostęp do dużej różnorodności dań i restauracji**, co w konsekwencji spowodowało, że z usług lokali gastronomicznych korzystamy więcej, **poszerzając swój zakres doświadczeń kulinarnych**.

Znacząco wzrosła także **rola zamawiania jedzenia w codziennym życiu** – wcześniej kojarzone ze specjalną okazją, stało się ono **powszednim zwyczajem, rozwiązaniem potrzeby** funkcjonalnej, jaką jest odżywianie, przy kurczeniu się czasu, który Polacy chcą poświęcać na gotowanie.

Wzrosty rynku delivery w Polsce:



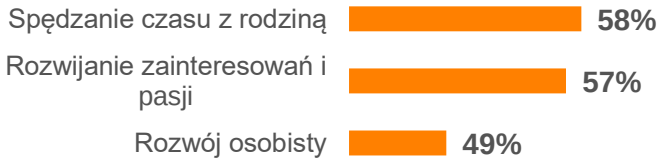
Źródło: Szacunki Pyszne.pl

69%

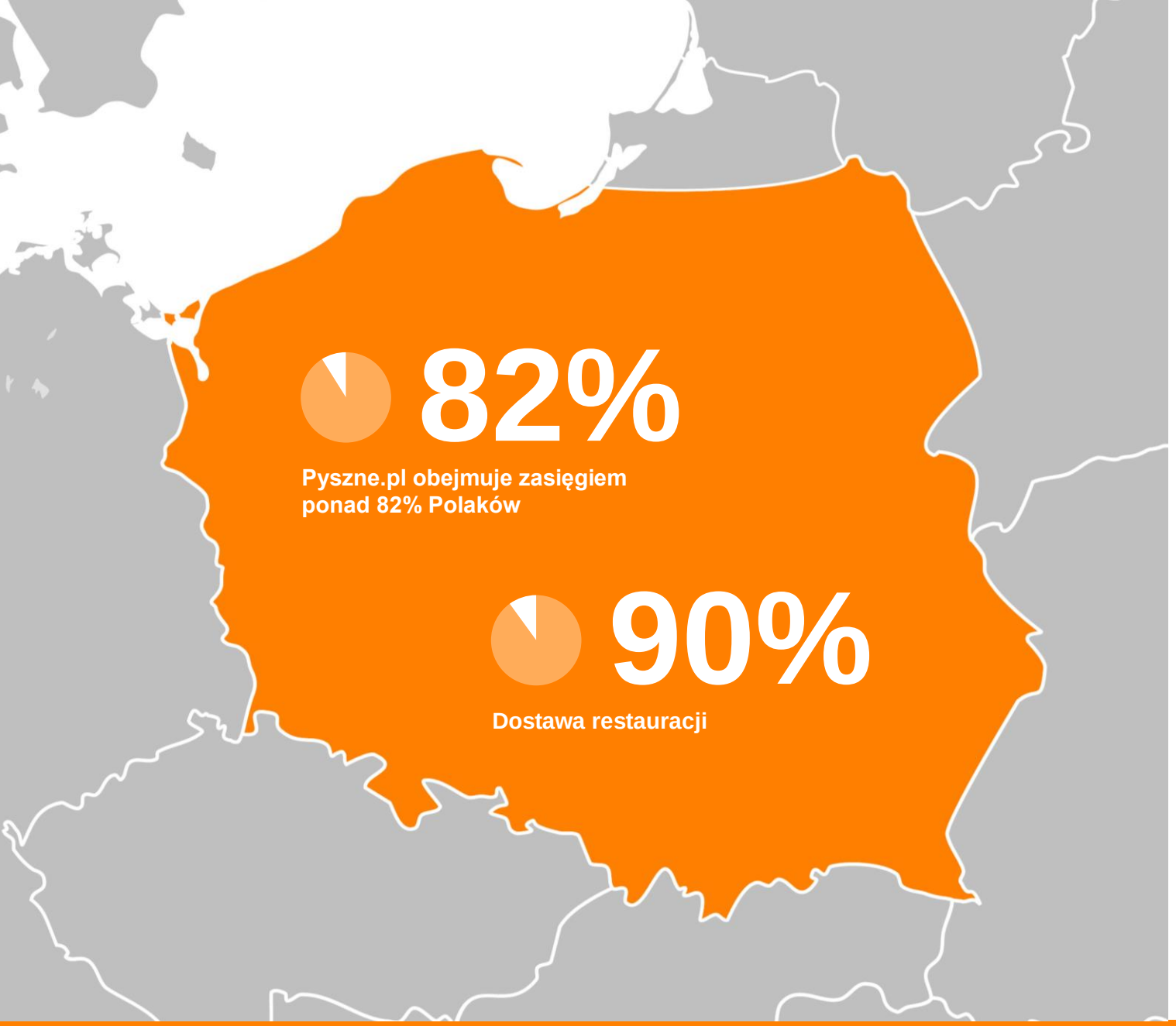
Polaków jest zdania, że serwisy do zamawiania jedzenia pozwalają oszczędzić czas

Proszę odnieść się do poniższego stwierdzenia: „Serwisy do zamawiania jedzenia online pozwalają oszczędzić czas". Wszyscy respondenci. N=812

Dodatkowy czas wykorzystalibyśmy na:



Na co chciałbyś / chciałabyś mieć więcej czasu na co dzień? N=812



~9,5 tys.
Restauracji partnerskich w sierpniu 2020

>726 mln zł
Wartość zamówień przekazanych do restauracji w 2019 roku

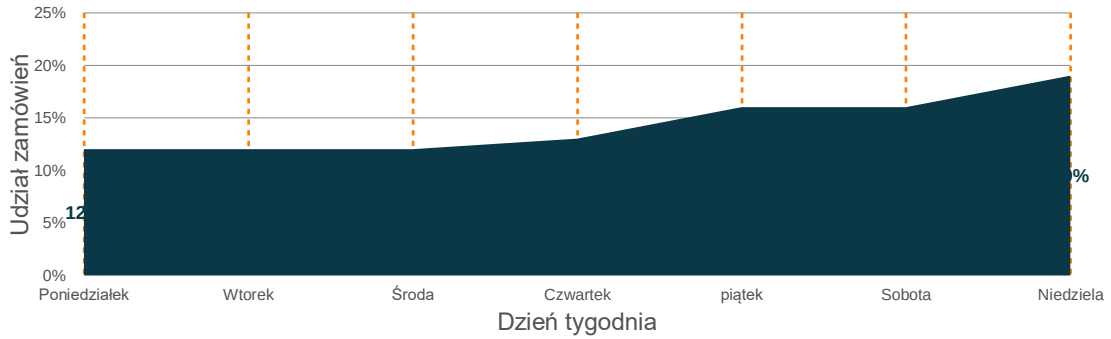
>1,2 mln
Zamówień / Miesiąc w roku 2019

2,5 mln
Stałych klientów na koniec 2019 roku

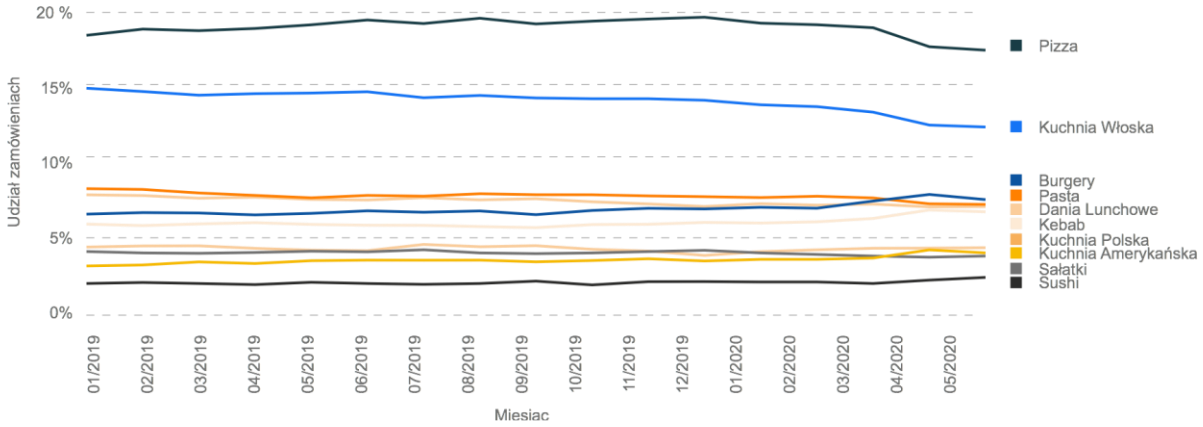
Pyszne.pl

Kiedy, co i za ile zamawiamy?

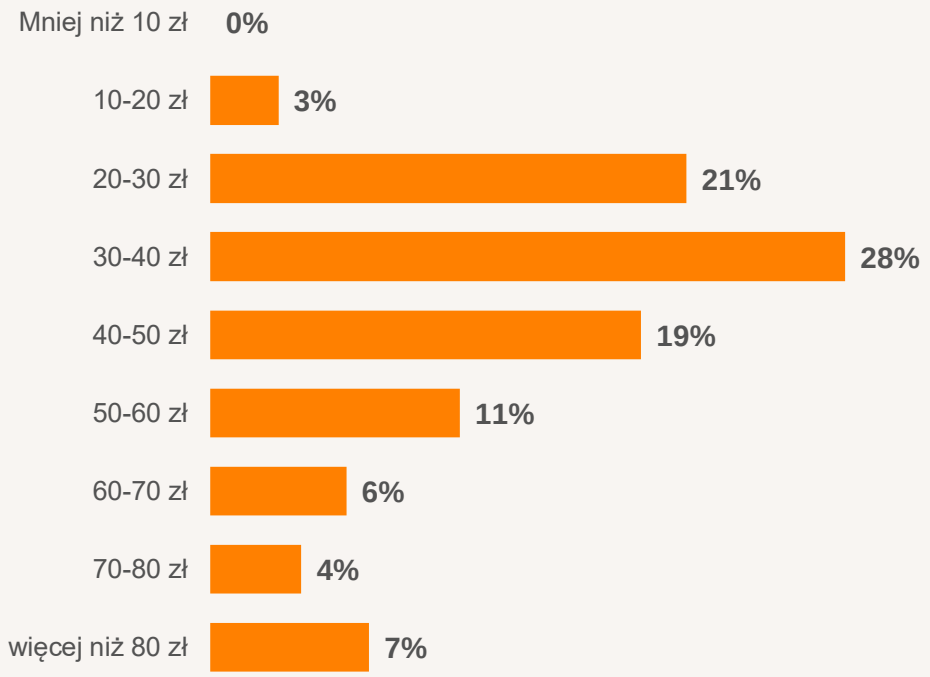
Najpopularniejsze dni tygodnia



Co zamawiamy najczęściej?



Za jaką kwotę najczęściej zamawiają Polacy?



Źródło: dane Pyszne.pl

Pyszne.pl

Trendy kształtujące przyszłość kultury kulinarnej

Katarzyna Makowska,
Brand Manager Pyszne.pl

1. Dalszy wzrost popularności dostaw

Z badań Pyszne.pl wynika, że do najczęstszych powodów zamawiania należą oszczędność czasu, wygoda, chęć próbowania nowych smaków w zaciszu domowym. Wspomniane potrzeby konsumentów wykazują coraz silniejszą tendencję wzrostową, co pociągnie za sobą dalszy wzrost popularności dostaw.

Wiele osób wykształca też swoje specjalne okazje i sytuacje, które idealnie dopełnia jedzenie z dostawą. Do najczęstszych należą: relaks w domu po aktywnym dniu, spotkanie z przyjaciółmi i rodzinny obiad w weekend.

Daria Ładocha,
dziennikarka, trenerka kulinarna, entuzjastka trendów nowoczesnej kuchni

2. Przejście do etapu jakości

Doszliśmy do miejsca, w którym rozpoczyna się kolejny etap rozwoju kultury kulinarnej. **Zachłysnęliśmy się nowościami ze świata, nasyciliśmy się nowymi smakami, teraz czas na jakość.** Będziemy szukać dań wykonanych z wysokojakościowych składników, ekologicznych lub bio. Będziemy sprawdzać pochodzenie mięsa, jajek i ryb w trosce o ich hodowle. Będziemy zwracać uwagę na to, czy serwowane dania sprzyjają naszemu zdrowiu. Wchodzimy w etap, gdzie mniej znaczy więcej!

Trendy kształtujące przyszłość kultury kulinarnej

Arkadiusz Krupicz, współzałożyciel i dyrektor zarządzający Pyszne.pl

3. Profesjonalizacja restauracji w obszarze dostaw

Rynek delivery w Polsce jest wyceniany na 1,6 mld euro, a 45% wszystkich zamówień jedzenia z restauracji składanych jest online. Rosnące zainteresowanie klientów i potencjalne zyski rzędu nawet kilkudziesięciu tysięcy złotych w skali miesiąca przekonują coraz więcej lokali do uruchomienia dostaw i poświęcenia im co najmniej takiej uwagi, jak działalności stacjonarnej.

Od kilku lat obserwujemy profesjonalizację restauracji, która coraz silniej obejmuje także obszar dostaw. Właściciele mocniej zainteresowali się trendami foodowymi, dostępnymi narzędziami marketingowymi, a przede wszystkim dostrzegli oczekiwania konsumentów wobec realizacji zamówień i client service. W efekcie obserwujemy wyraźnie udoskonalenie standardów dostaw – poczynając od oferowanych dań, sposobu ich zapakowania, przez organizację transportu, pozwalającą skrócić oczekiwanie klienta na posiłek, po coraz bardziej ukierunkowane myślenie o kanałach pozyskaniu klienta i utrzymaniu jego lojalności.

Realizacja dostaw – z czego może nie zawsze zdają sobie sprawę klienci – wymaga dość dogłębnej wiedzy merytorycznej. Właściciele restauracji coraz częściej poszukują jej w profesjonalnych źródłach. Aby była ona opłacalna, potrzebna jest – z czego może nie zawsze zdają sobie sprawę klienci – dość dogłębna wiedza. Żeby pomóc restauracjom w rozwinięciu czy uruchomieniu delivery, Pyszne.pl udostępniło bezpłatny, dostępny dla każdego praktyczny poradnik, stworzony we współpracy z ekspertami branży gastronomicznej.

Pyszne.pl – mamy już 10 lat!

Pyszne.pl to największy i najstarszy z funkcjonujących w Polsce serwisów do zamawiania jedzenia online. Założony został w 2010 roku przez Arkadiusza Krupicza i Piotra Czajkowskiego, do dziś stających na jego czele.

- **Przyjęliśmy na początku system przesyłania zamówień SMS-ami. Jak się okazało, restauracje nie zawsze odbierały wiadomości, zdarzały się też nieporozumienia. Doszło do tego, że musieliśmy często interweniować i przekazywać zamówienia telefonicznie.**

Pokonanie barier technologicznych i przełamanie sceptycyzmu części restauracji wymagały wiary w sukces i sporo pracy.

- **Rozwijając biznes pracowaliśmy od rana do wieczora, nie starczało nam czasu na udział w imprezach branżowych. Kierunek rozwoju wyznaczały opinie klientów oraz nasze własne pomysły.**

10 lat działalności przynosi jednak ogromną satysfakcję

- **W ostatniej dekadzie wszechobecne zmiany technologiczne objęły także branżę gastronomiczną. Już od 10 lat Pyszne.pl przybliża Polaków do restauracji, wnosząc w ich życie wygodę i oszczędność czasu.**

Arkadiusz Krupicz i Piotr Czajkowski, założyciele Pyszne.pl

1. **Podaj adres dostawy**
Wybierz miasto, ulicę i numer domu
Lub skorzystaj z funkcji lokalizacji GPS.

2. **Wybierz restaurację i dania**
Znajdź restaurację i dodaj ulubione danie do koszyka

3. **Zapłać i czekaj na dostawę**
Zapłać wygodnie online lub gotówką przy odbiorze. Smacznego!

Dziękujemy

Pyszne.pl