



# DZIEŃ POLSKIEJ ŻYWNOCI

W DE HEUS ROBIMY WIĘCEJ NIŻ PASZE

**25 sierpnia obchodzimy Dzień Polskiej Żywności! Przy tej okazji warto zastanowić się, co wpływa na jakość, wyjątkowy smak i rosnącą popularność krajowych produktów. Co o polskich produktach spożywczych sądzą konsumenci? Jakie trendy zakupowe zyskują na znaczeniu? Serwujemy kilka ważnych faktów o polskiej żywności!**

Jeszcze dekadę temu na polskich stołach królowały dania kuchni włoskiej, meksykańskiej czy azjatyckiej, a na sklepowych półkach – produkty do ich wykonania. Kusiło nas nowe, a większość konsumentów nie przywiązywała znaczącej wagi do pochodzenia produktów kupowanych w marketach ani do pielęgnowania lokalnych tradycji kulinarnych. Trwające od lat działania promujące lokalne i regionalne produkty spożywcze oraz krajowych producentów przynoszą jednak efekty w postaci „powrotu do korzeni”, wzmacniając pozycję polskiej żywności.

## JAK KUPUJE POLSKI KONSUMENT?

Polacy coraz chętniej wybierają krajowe produkty spożywcze. W 2017 roku aż 66% z nas deklarowało, że sprawdza pochodzenie nabywanych produktów. Siedmiu na dziesięciu twierdziło, że decyduje się na zakup, jeśli produkt został wyprodukowany w Polsce<sup>1</sup>. Rok później taką deklarację składało już aż 87% Polaków<sup>2</sup>. Rok 2020 okazał się wyjątkowym ze względu na pandemię koronawirusa, która wpłynęła na sytuację ekonomiczną wielu gospodarstw domowych, a jednocześnie skłoniła konsumentów podejmowania jeszcze bardziej świadomych decyzji zakupowych. W obecnej sytuacji 60% Polaków twierdzi, że chce pomagać polskim firmom, w tym 90% - właśnie poprzez zakup krajowych produktów<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Open Research, Patriotyzm konsumencki Polaków, 2017

<sup>2</sup> Badania PKN Orlen i Kantar TNS, 2018

<sup>3</sup> Badania Instytutu Badawczego „ARC Rynek i Opinia” na zlecenie PPL Koral, 2020

Polski konsument cały czas się zmienia, coraz uważniej czyta też etykiety. Lokalne pochodzenie produktu spożywczego sprzyja zakupowi, więc informacja: „Wyprodukowano w Polsce” staje się ważnym elementem wizerunkowym marek, chętnie podkreślanym przez producentów. Co więcej, polska żywność jest doceniana także w Europie i na świecie. Wiele wskazuje na to, że **nie mówimy o krótkotrwałej modzie a o trendzie wynikającym z jakości!**

## NOWE TRENDY W POLSCE I NA ŚWIECIE

Współczesny konsument dba o zdrowie swoje i swoich bliskich, ale coraz częściej stara się podejmować decyzje w sposób społecznie odpowiedzialny. Te dwa obszary wywierają duży wpływ na wybory żywieniowe Polaków i skłaniają nas do wyboru krajowych produktów. Wysoka jakość polskich wędlin, mięsa, nabiału, jaj oraz warzyw i owoców jest niekwestionowana. Możliwość gotowania z użyciem świeżych, sezonowych produktów ma pozytywny wpływ na nasze zdrowie. W szerszej perspektywie chętnie dokonujemy wyborów wspierających lokalną gospodarkę i rynek pracy. Warto wspomnieć, że wybór produktów lokalnych to także zmniejszenie naszego wpływu na środowisko, ponieważ ograniczamy ślad węglowy, związany z transportem produktów spoza kraju.

Wśród trendów, które będą kształtować rynek żywności, napojów i gastronomii na świecie w ciągu następnej dekady wymienia się m.in. wzrost roli „rolnictwa high-tech”<sup>4</sup>, rozumianego jako zaawansowanej współpracy między rolnikami i naukowcami. Podkreśla fundamentalne znaczenie procesu produkcji żywności, tradycyjnych upraw i związku człowieka z naturą, tworząc jednocześnie wsparcie ze strony badań laboratoryjnych i technologii.

## POLSKA ŻYWNOSĆ? WIADOMO, NAJLEPSZA!

Na liście produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest już blisko 2000 pozycji. Są wśród nich sery, twarogi, dziczyzna czy gęszina. Obecność na liście to dla producenta renoma, ale także doskonała promocja. Konsumentom chcą mieć pewność, że kupują żywność wysokiej jakości, która jednocześnie charakteryzuje się wyjątkową, tradycyjną metodą produkcji. Coraz więcej lokalnie podróżujących turystów wybiera potrawy kuchni regionalnej – Podlasia, Kujaw czy Kaszub. W Wielkopolsce chcemy jeść kaczkę pieczoną, w Tatrach oryginalne oscypki, a na Lubelszczyźnie – lokalne miody. Zdajemy sobie też sprawę, że za jakość i tradycyjną recepturę musimy jednak więcej zapłacić.

Podobnie jest w przypadku codziennych zakupów. Coraz więcej Polaków poszukuje lokalnych dostawców świeżych owoców i warzyw, ale także wędlin czy nabiału. Już 40% deklaruje, że przynajmniej raz w tygodniu kupuje produkt, który określa jako zdrową żywność. Są to najczęściej warzywa i owoce, nabiał, jajka, wędliny oraz świeże mięso. Klienci zwracają uwagę na polskie pochodzenie produktów, zwłaszcza mięsa, wędlin oraz nabiału, chętnie kupują produkty bezpośrednio „od rolnika”, na wsi lub z zaufanego źródła. „Zdrowa żywność” to dla badanych:

- mięso bez antybiotyków, od zwierząt karmionych naturalną paszą,
- nabiał o prostym składzie i krótkim okresie przydatności,
- jaja od naturalnie karmionych kur hodowanych na wolnym wybiegu.

<sup>4</sup> Mintel, Trendy na globalnym rynku żywności i napojów, 2018 r.

Jak wynika z przeprowadzonych na zlecenie De Heus badań<sup>5</sup>, osoby ceniące jakość i deklarujące zakupy zdrowej żywności są skłonne wybierać określone rodzaje sklepów (punktów sprzedaży) w zależności od kategorii zakupywanych produktów. I tak, świeże mięso i wędliny są kupowane głównie w sklepie spożywczym ze stoiskiem mięsnym oraz sklepie specjalistycznym lub u rzeźnika, podczas gdy jajka – u rolnika, na wsi lub z pewnego źródła. Po warzywa i owoce należy z kolei wybrać się do warzywniaka.

To olbrzymia szansa dla polskich producentów, którzy odpowiadając na potrzeby kupujących i wpisując się w ogólny trend, mogą dynamicznie rozwijać swoje gospodarstwa, rodzinne firmy i marki.

## JAKOŚĆ ZACZYNA SIĘ ZNACZNIE WCZEŚNIEJ NIŻ NA SKLEPOWEJ PÓŁCE

Fakt, że Polacy i obcokrajowcy doceniają polską żywność to m.in. efekt wytężonej pracy rolników i hodowców. Łańcuch produkcji żywności obejmuje wiele podmiotów, a ich współpraca przekłada się na jakość końcowego produktu. Uzyskanie pełnowartościowego i smacznego mięsa, nabiału oraz jaj wymaga zapewnienia zwierzętom właściwych warunków zootechnicznych i starannie dobranych rozwiązań żywieniowych. Produkcja paszy odbywa się przy zachowaniu najwyższych standardów jakości, z surowców (zboż) o ściśle określonych parametrach. O ciągłości tych procesów świadczyć mogą m.in. posiadane przez wytwórnie De Heus certyfikaty jakości oraz przede wszystkim – wyniki, jakie przy udziale naszych produktów osiągają hodowcy. Dlatego warto pamiętać, że starania o najwyższą jakość produktów spożywczych zaczynają się już w gospodarstwach rolnych, a ciężka praca hodowców ma swój finał w wyborach zakupowych Polaków - wyjątkowo smacznym, naturalnym i zdrowym mięsie, nabiale i jajach.

**Dzień Polskiej Żywności przypada co roku na końcówkę sierpnia nie bez przyczyny. To czas dożynek, zbiorów, kolorowych targowisk, pełnych polskich warzyw i owoców. To czas wielkiego święta dla polskich firm z branży rolnej – producentów żywności najwyższej jakości.**

---

<sup>5</sup> MANDS na zlecenie De Heus, Zwyczaje zakupowe i żywieniowe konsumentów, 2019 r.