

ROŚNIE ZIELONY SEKTOR GASTRONOMII

Weganie, wegetarianie, fleksitarianie w restauracji są jak świadectwo demokracji i wolności wyborów – niemal w każdym lokalu otrzymają danie zgodne z ich życzeniami. Polska gastronomia, która oferuje im szeroką gamę potraw roślinnych, podąża zgodnie z duchem czasu. Co więcej, „zielony” nurt jest przyczynkiem do uruchomienia wyobraźni i stworzenia dań doskonałych pod względem smaku, jak i wyglądu. To wyzwanie, które podejmuje coraz więcej restauracji, przez co obraz branży staje się bardziej różnorodny i kolorowy.

„Zielona” oferta gastronomii z roku na rok poszerza się. To reakcja branży na rosnące zapotrzebowanie rynku, bo grono osób, które zamawiają dania bez mięsa jest coraz liczniejsze. Jednak to nie tylko weganie i wegetarianie, ale także np. fleksitarianie starający się ograniczać spożycie mięsa oraz laktowegetarianie (wegetarianie jedzący nabiał), owowegetarianie (wegetarianie jedzący jajka), pescetarianie (wegetarianie jedzący ryby) czy w końcu osoby zmagające się z różnego typu alergiami.

DLA KAŻDEGO COŚ ODPOWIEDNIEGO

Wprowadzenie menu odpowiedniego dla każdej z tych grup wydaje się więc obecnie obowiązkiem, a nie przejawem nowatorstwa.

– Od kilku lat przyglądam się, jak dynamicznie rośnie liczba osób, które – ze względu na zdrowie lub swoje wybory – ograniczają spożycie wybranych produktów. Według danych, aż 12 milionów ludzi w Polsce cierpi na alergię, 30 % z nas nie toleruje laktozy, od 13 do 20 % osób jest na diecie bezglutenowej, a ponad 8 % jest na diecie wegetariańskiej lub wegańskiej

ROBERT KOPACZ

Szef kuchni

Violife Professional

W każdej restauracji w menu powinno znaleźć się, chociaż jedno danie wege z każdego rodzaju: przystawka, zupa, danie główne i deser. Wtedy możemy mieć pewność, że nikt nie odejdzie od nas z kwitkiem.

– wylicza **Robert Kopacz**, szef kuchni Violife Professional.
– Jeśli do tych wyliczeń dołączyć jeszcze fleksitarian, czyli gości ograniczających spożycie mięsa, a także osoby na specyficznych dietach czy z ograniczeniami pokarmowymi, to musimy jasno powiedzieć – stworzenie restauracyjnego menu stanowi naprawdę duże wyzwanie – dodaje.

SPECJALNE OZNACZENIE

Wiąże się ono także z wprowadzeniem specjalnego oznakowania takich dań – umieszczeniem ich w osobnej „zielonej” karcie albo zaznaczeniem w menu odpowiednim piktogramem – podobnie jak to jest w przypadku dań bezglutenowych i przekreślonego kłosa.

– Biorąc pod uwagę, że rośnie liczba wegan, wegetarian i osób, które świadomie ograniczają spożycie mięsa, warto zaproponować gościom bezmięsne opcje w menu – albo jako limitowaną czasowo ofertę specjalną, albo na stałe – sugeruje **Karolina Bednarska**, starsza specjalistka ds. marketingu, Aviko.

To drugie rozwiązanie, czyli wprowadzenie dań wege na stałe do tej samej karty, w której figurują dania z mięsem, wydaje się rozsądniejszym, bo pokazuje, że każdy gość jest dla restauratora tak samo ważny – korzysta z tej samej karty niezależnie od swoich upodobań.



MENU ZROZUMIAŁE I ZACHĘCAJĄCE

W określaniu dań bezmięśnych przyda się także pewna doza zrozumienia dla konsumentów. Na pewno egzotycznie, a może nawet prestiżowo brzmią nazwy wielu dań zaimplementowanych do „zielonej” kuchni, ale nie każdy gość musi kojarzyć skąd owo danie pochodzi i z czego się składa – jak np. mie goreng tek-tek czy bánh mì, czy jeszcze inne.

Dlatego warto obok oryginalnej nazwy wprowadzić polski opis z wyliczeniem składników. To na pewno ułatwi wybór. A głodny gość przecież nie lubi czekać... Stąd też pewnym rozwiązaniem dla lokali gastronomicznych mogą być oferty producentów i dystrybutorów produktów dla HoReCa ułatwiające kompozycję dań albo nawet gotowe potrawy.

MAŁGORZATA FIGARSKA

Szefowa gastronomii
Hotel Manor House SPA

Kuchnia wegańska i wegetariańska daje ogromne pole do eksperymentowania i kreatywności pod względem koloru i smaku.



3x Fot. Arch. Hotel Manor House SPA

– W portfolio Aviko dla gastronomii mamy nową linię Green Delight, w skład której wchodzi 3 wegańskie produkty: Plant-based Chicken Pops (Panierowane przekąski roślinne o smaku kurczaka), Plant-based Chili Cheezz Nuggets (Pikantne roślinne nuggetsy o smaku sera) i Plant-based Cheezz Onion Rings (Chrupiące krążki roślinne z cebulą o smaku sera) – wskazuje **Karolina Bednarska**. – W smaku są bardzo zbliżone do mięśnych i serowych wersji, polubią je nie tylko weganie. Odpowiednie dla wegan są również wszystkie frytki z naszej oferty oraz większość specjalności ciętych, a dla poszukujących nowych smaków mamy kolejne wegańskie nowości – Przekąski falafel oraz Falafel burger – dodaje.

WOLĄ Z LASU I Z OGRODU

Warto tego rodzaju dania bezmięśne oznaczyć np. innym kolorem albo wstawić dopisek z odpowiednią informacją. Jak wskazują wyniki niedawno przeprowadzonych badań konsumentkich World Resources Institute, także opisanie takich potraw jako roślinne, albo pochodzących z pola lub z ogrodu okazało się pozytywne przekładać na wybory gości.

Kojarzą się bowiem ze świeżością, naturą, czymś, co budzi zaufanie. Tym bardziej że wiele dań wege pojawia się wiosną i latem, gdy wybór produktów jest szczególnie duży.

– Grzyby mogą zastąpić mięso, seler – rybę, a pomidora można podać inaczej niż na kanapce, np. na ciepło, faszerowanego, z ulubionymi dodatkami. Łączenie smaków kwaśnego ze słodkim lub octem może być prawdziwą ucztą dla podniebienia – zauważa **Małgorzata Figarska**, szefowa gastronomii w hotelu Manor House SPA.

W wypowiedzi dla „Poradnika Restauratora” porusza ona także inny, bardzo ważny temat – ideę zero waste w gastronomii.

– Kuchnia roślinna sprzyja też „odzyskiwaniu” produktów, np. warzywa korzeniowe czy rozszponka, które w sałatce muszą być świeżutkie i sprężyste, gdy już nie wyglądają tak ładnie, można wykorzystać w pastach, podać pieczone lub zrobić z nich pyszną zupę krem. Można wykorzystać też „dary natury”, jak w naszej degustacyjnej karcie „Dania Lasu” – dodaje **Małgorzata Figarska**.

Warto w tym miejscu przypomnieć, że Manor House już w 2014 roku, a więc jako jeden z pierwszych hoteli w Polsce, wprowadził całą kartę z kuchnią

wegańską. Menu wegańskie obiektu jest certyfikowane znakiem V Fundacji Viva, który potwierdza, że zawiera potrawy odpowiednie dla wegan i są przygotowane z najwyższej jakości roślinnych produktów.

WARTO UWAGI

Należy pamiętać, że „wege” mogą być nie tylko potrawy serwowane na poszczególne dania w czasie dnia, jak śniadanie, obiad i kolacja. „Zielone” są także wina i inne napoje oraz choćby przekąski czy lody.

Posiadając w ofercie lokalu tak szeroki wybór pozycji wegańskich, warto pamiętać o nich przede wszystkim podczas przygotowywania specjalnej kolacji degustacyjnej, karty sezonowej, a także przy rozmowach o organizacji

impresz rodzinnych jak wesela czy przyjęcia komunijne. Nie każdy z gości musi lubić mięso...

RYNEK ROŚNIE

Przytaczając dane z ubiegłorocznego Raportu organizacji Roślinniemy pt. „Postawy wobec transformacji systemu żywnościowego”, warto podkreślić za GfK Polonia, że polski rynek produktów roślinnych jest wart 1,5 mld zł, a produkty bazujące na roślinach docierają już do 5,9 mln polskich gospodarstw domowych.

Z tego kierunku nie ma więc odwrotu. Co więcej – postawa pronatura przejawiająca się także w zmniejszaniu spożycia mięsa sprzyja walce o lepszy klimat i czystsza Ziemię. Unia Europejska wskazuje natomiast, że zmiana diety Europejczyków na bogatą

KAROLINA BEDNARSKA

Starsza specjalistka ds. marketingu Aviko

Biorąc pod uwagę, że rośnie liczba wegan, vegetarian i osób, które świadomie ograniczają spożycie mięsa, warto zaproponować gościom bezmięsne opcje w menu – albo jako limitowaną czasowo ofertę specjalną.

w białka roślinne zamiast zwierzęcych przyczynia się do zwiększenia bezpieczeństwa żywnościowego. W ten sposób to co globalne, przekłada się na lokalność, a więc także na każdą z polskich restauracji i ich, bazujące na zielonych produktach, menu. ✕

Beata Marcińczyk

Fanex



MAGIA ROŚLINNYCH SMAKÓW

Skontaktuj się z nami



WWW.FANEX.PL



REKLAMA