**Введение**

Любите пиццу? Трудно найти того, кто ответит "нет".

Особенно в Европе - здесь мы все любим разнообразную пиццу- итальянскую, американскую, на толстом и тонком тесте,кальцоне. В то же время, по мере того, как все больше людей решает ограничить свое потребление продуктов животного происхождения, простое избавление от сыра или пепперони определенно делает пиццу не такой, как она была раньше. Очень легко устать от пиццы Маринара, когда она становится твоим единственным возможным вариантом - неважно, насколько вкусной она изначально была.

В 2020 году найти вкусную пиццу на 100% растительной основе не так сложно, как несколько лет назад.

Однако мы видим, что в основном именно небольшие местные пиццерии решают (и успешно!) ввести в свое предложение веганские варианты, и на самом деле нет решительных шагов со стороны больших сетей ресторанов. Кулинарные тенденции доходят до нас с задержкой - в Великобритании практически каждая сеть, в том числе Pizza Hut, имеет в своем меню несколько полностью растительных вариантов. В Польше направление задает сеть Papa John's, которая динамично развивает свой бренд и активно реагирует на меняющиеся потребности своих клиентов – уже в 6 варшавских ресторанах поляки могут наслаждаться вегетарианской пиццей.

Наличие растительных альтернатив сыру или мясу быстро увеличивается - предложение высококачественных продуктов по удобной цене больше не является барьером для расширения ассортимента пиццы. По этим причинам мы решили подготовить краткий путеводитель для пиццерии. Мы считаем, что каждый заслуживает вкуснейшей пиццы, независимо от своих диетических предпочтений, и обращаемся ко всем компаниям, которые готовы адаптироваться к меняющимся потребностям своих клиентов.

В этой брошюре вы найдете:

- обзор исследований, свидетельствующих о растущей популярности приготовления блюд растительного происхождения;

-примеры пиццерий, решивших реализовать в своем предложении веганские блюда и достаточно успешно продвигающихся на рынке;

-несколько простых рецептов вкусной, полностью растительной пиццы;

-руководство по успешному продвижению вашего продукта на растительной основе;

- советы для вашего отдела закупок.

Приятного чтения!

**Блюда на растительной основе: дополнительная ценность для вашей пиццерии**

Распространение вашего предложения на блюда с растительной основой, является ответом на меняющиеся потребности клиентов. Число веганов, вегетарианцев и флекситарианцев растет из года в год. В опросе, проведенном IBRIS в 2017 году, почти 60% поляков заявили о своей готовности сократить потребление мяса. Более того, около 10% молодых людей в возрасте 12-24 лет заявляет, что они находятся на веганской диете.

Люди решают перейти на растительную диету по разным личным причинам - здоровье, этика или экология, но часто и по причине непереносимости лактозы. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО) создала новую пирамиду питания, которая рекомендует сократить потребление мяса в качестве меры, которая может защитить нас от рака. По данным Фламандского института Бельгии, мясо относится к той же категории, что и продукты высокой степени переработки,предлагаемые в ресторанах быстрого питания. Кроме того, установлено, что 7 миллионов человек в Польше страдает от непереносимости лактозы или коровьего молочного протеина, что означает, что они должны исключить из своего рациона большинство молочных продуктов.

Также постоянно растет число людей, заинтересованных в экспериментах с приготовлением блюд с растительной альтернативой традиционным продуктам, включая людей, которые продолжают употреблять в пищу продукты животного происхождения. Эта тенденция связана с растущей готовностью общества изучать практически неизвестную отрасль пищевой промышленности и стремлением нарушить привычный порядок вещей в поиске новых вкусов и источников питания.

В ответ на меняющееся отношение потребителей, производители продуктов питания продолжают опережать друг друга в развитии и продвижении новых, интересных продуктов на растительной основе.

Растительная кухня интересует СМИ. Люди, употребляющие растительную пищу, часто активно представлены в социальных сетях, о чем свидетельствуют более 80 миллионов постов в Instagram, помеченных как #vegan, и еще 20 миллионов постов с хэштегом plant-based. Эти профили являются отличной рекламной площадкой для ресторанов, решивших расширить свои предложения за счет вариантов, отвечающих потребностям посетителей. Кроме того, это группа лояльных потребителей, желающих вернуться в места, которые им нравятся, и поделиться своими кулинарными открытиями с друзьями и семьей, находящимися оффлайн.

Революция растительной пищи также стала постоянной чертой прессы, в том числе и торговых СМИ. [В период с июня по декабрь 2018 года "RoślinnieJemy" появилось в более чем 800 изданиях], и интерес к нашей деятельности продолжает расти. Выход на рынок с растительной продукцией постепенно становится необходимостью для предприятий общественного питания, которые хотят идти в ногу с последними тенденциями и, таким образом, оставаться конкурентоспособными.

Пицца на растительной основе до сих пор не так известна в Польше, особенно в контексте сетей ресторанов. Уже существует множество бургерных заведений, предлагающих вегетарианские блюда, в крупных польских городах появляются шашлыки на растительной основе, а хумус и фалафель стали завсегдатаями, любимыми даже теми, кто до сих пор питается традиционным способом. Настало время, чтобы стать на путь развития производства пиццы на растительной основе.

**Растительная кухня: современный и будущий мегатренд в гастрономии**

Аналитики Mintel описывают растительную диету как одну из ведущих тенденций в образе жизни. Популярность растительных вариантов подтверждается множеством успешных ресторанов и вегетарианских бистро, а также тем, что новые заведения продолжают появляться во многих польских городах.

Согласно рейтингу "Happy Cow", службы, которая управляет всемирной базой данных по веганскому сервису, Варшава является седьмым городом в мире с точки зрения наличия вегетарианских вариантов в ресторанах.

Все больше и больше компаний видят финансовые преимущества диет на растительной основе. Отличный пример - гигант мясной промышленности США, Tyson Foods, который инвестировал в запуск Beyond Meat, успешно работая для создания альтернативы, которая максимально приближена к оригинальному мясу. В Польше и Соколове представлена линия полностью растительных продуктов под маркой Z Gruntu, и вы легко можете купить вегетарианский йогурт, молоко и сыр в большинстве польских супермаркетов. Эта тема также обсуждается во многих деловых блогах, где рынок веганской продукции представляется привлекательным для потенциальных инвесторов.

Согласно последнему отчету компании Uber Eats Food Cast, 2019 год был годом, в котором веганство стало продовольственным мегатендендом. В прошлом году самые популярные блюда, заказанные в Uber Eats в Польше, были веганские варианты, содержащие такие продукты, как тофу, хумус или Сейтан. В Кракове самым популярным блюдом был веганский кебаб (Вегаб), а также два ресторана с полностью растительным меню, были названы первыми самыми популярными местами. Кроме того, в первой пятерке мест в Польше, четыре заняли те, кто предлагал вариант 100% растительной продукции.

**Пицца без мяса? ХОРОШО. Но без сыра?!**

Пицца на растительной основе не обязательно должна быть скучной плоской пиццей лишь с томатным соусом и парой кусочков овощей. Существует широкий ассортимент продукции, которая может заменить традиционный сыр или ветчину на пицце. Вы можете выбрать моцареллу на растительной основе, фета, гауда, горгонзола, сыр пармезан, ведь ассортимент компаний и мест, где можно купить их, все еще расширяется.

В настоящее время интернет-магазины, предлагающие множество вариантов сыра на растительной основе (часто по скидке), - это Urban Vegan и Vege Koszyk. На их сайтах вы найдете таких производителей как VioLife, Green Vie, Simply V, Sheese, или новейший продукт молочного кооператива в Лович - Bez Deka Mleka на растительной основе. Следует отметить, что первые два наименования поставляются в блоках весом 2,5 кг, изготовленных для предприятий общественного питания. Некоторые из вышеперечисленных марки уже все чаще и чаще доступны в розничных магазинах, например, в Carrefour.

На польском рынке можно найти также много мясных заменителей растительного происхождения, которые предлагают такие компании как Bezmięsny, Polsoja, Kalma, Seitan Threat, Salve Natura, а также Tofurky - бренд, очень популярный за границей.

Такие специи, как пищевые дрожжи или копченый перец могут добавить блюду столь необходимый вкус сыра. Широкий ассортимент овощей также позволяет комбинировать их различными способами и создавать новые, захватывающие композиции и избавить ваше меню от риска стать скучным и предсказуемым.

Просто взгляните на предложения пиццерий, которые уже добавили пиццу на растительной основе в свое меню. Веганскую пиццу действительно легко приготовить. Ведь тесто состоит из муки и воды, соус сделан из помидоров. Все, что вам нужно сделать, это заменить сыр и холодную нарезку на их растительные альтернативы. Таким образом, из меню можно приготовить любую классическую пиццу - фунги, каприччоза или даже пепперони (с салями на растительной основе, доступным во многих магазинах).

Ниже вы найдете некоторые рецепты на растительной основе для простой и вдохновляющей пиццы, которой будут которой наслаждаются не только веганы, но и все любители итальянской кухни.

**Пицца Пепероната**

Почему вашему посетителю понравится этот рецепт?

Настоящий кошмар любой вегетарианской пиццы - это сырой перец. За несколько минут в духовке перец не будет как следует карамелизован, поэтому его вкус будет пресным. Однако достаточно предварительно запечь перец, а затем быстро снять с него шкуру и положить на пиццу, добавить пару маслин. Перцы добавят кисло-слакдий вкус и дымчатый аромат, в то время как маслины придадут всему блюду неповторимый соленый оттенок.

Топпинг:

3 красных или желтых перца (600 гр.)

100 гр.маслин без косточки

свежий базилик

сыр на растительной основе на выбор

Приготовление:

1. Положите весь перец в печь для пиццы. Выпекать 8-15 минут до черного цвета.

2. Запеченный перец положить в металлическую миску, накрыть крышкой и оставить на несколько минут.После этого удалить кожуру, при необходимости используя вилку. Порезать очищенный перец на толстые полосы.

3. Положить томатный соус на тесто для пиццы, посыпать растительным сыром, положить перец и несколько маслин сверху.

4. Подавать со свежим базиликом и капелькой оливкового масла.

Советы:

Чем лучше запечен перец, тем легче его почистить и тем вкуснее.

Эта пицца также будет вкуснее с большим количеством различных трав или листовых овощей, например тимьян или свежий шпинат.