



Raport 2025 ***Trendów***



Pyszne.pl





Spis treści

1. Podsumowanie roku Pyszne.pl

- 02 2024 w Pyszne.pl
- 04 Co mówią eksperci?
- 08 Indeks Pyszne.pl

2. 2024 na talerzu:

- 12 Kulinarne miłości
- 13 Lokalne przeboje kulinarne
- 15 Pyszne.pl Awards 2023

3. Trendy na 2025:

- 24 Wywiad z Basią Starecką i Michałem Korkoszem
- 29 Szczera kuchnia
- 33 Dieta self-care
- 38 Codzienne celebracje
- 41 Nocna zmiana
- 46 Głód popkultury
- 49 Za kulisami z Christiną Aguilera
- 53 Food horoskop 2025

4. O Pyszne.pl:

- 57 Kim jesteśmy?
- 61 Źródła
- 62 Kontakt

Wyjątkowe momenty



2024

Styczeń Christina Aguilera i Latto łączą hip hop i operę w nowej odsłonie kampanii „Czy ktoś powiedział” Pyszne.pl.

Luty Pyszne.pl publikuje autorski indeks ekonomiczny będący barometrem finansowym dla branży gastronomicznej wspólnie z ekonomistą Markiem Zuberem.

Marzec Finał dziewiątej edycji Pyszne.pl Awards. W tym roku restauracje otrzymują statuetki aż w 34 kategoriach – 12 ogólnopolskich i 22 lokalnych.

Kwiecień Pyszne.pl aktywnie wspiera biznes gastronomiczny w zabieganiu o ujednolicenie stawek VAT w branży.

Maj Pyszne.pl nawiązuje współpracę z siecią cukierni Sowa – klasyczne desery i wyjątkowe torty na specjalne okazje można zamawiać prosto do domu.

Kolejne miasto z własną logistyką realizuje projekt „Znamy przepisy na Pyszne.pl”, w którym kurierki i kurierzy szkolą się w zakresie bezpieczeństwa na drodze.

Czerwiec Pyszne.pl jako oficjalny partner UEFA wspiera piłkę nożną podczas Finału Ligi Mistrzów UEFA i Finału Ligi Mistrzyń UEFA.

Pyszne.pl bierze udział we WroPRIDE Wrocławskim Festiwalu Dumy.

Rusza pilotażowy projekt szkoleń dla kurierów Pyszne.pl z udzielania pierwszej pomocy – realizowany wspólnie z Fundacją WOŚP.

Lipiec Świątujemy Tydzień Kebaba na Pyszne.pl.

Sierpień W Warszawie odbywa się finałowy mecz o Superpuchar UEFA. Z tej okazji Pyszne.pl organizuje brunch z udziałem legendarnego piłkarza – Wesleya Sneijdera. Dziennikarze i twórcy internetowi mają też niepowtarzalną możliwość uczestniczenia w uroczystej ceremonii otwarcia meczu na PGE Narodowym.

Pyszne.pl uruchamia podniebne dostawy. Użytkownicy Pyszne.pl wypoczywający nad Zalewem Zegrzyńskim mogą przez weekend zamawiać pizzę, którą dostarcza im dron.

Wrzesień Pyszne.pl rozszerza ofertę o zdrową żywność oferowaną przez sieć delikatesów Organic Market.

Październik Carrefour na pokładzie Pyszne.pl. Blisko 4000 produktów dostępnych z bezpośrednią dostawą do domu.

Kurierzy Pyszne.pl dostarczają także kwiaty! Bukiety i drobne upominki można zamawiać z ponad 110 kwaciarni dostępnych na terenie całej Polski.

Listopad W Warszawie odbywa się premiera Raportu Trendów Pyszne.pl 2025.



Co mówią eksperci?

Co mówią eksperci?



Możemy optymistycznie patrzeć w przyszłość

Arkadiusz Krupicz – współzałożyciel i dyrektor zarządzający Pyszne.pl

Przed nami kolejna odsłona Raportu Trendów Pyszne.pl. Jak oceniasz mijające 12 miesięcy?

Dla Pyszne.pl to był czas dynamicznego rozwoju – nawiązaliśmy kolejne partnerstwa, co pozwoliło nam przekroczyć liczbę 16 000 partnerów dostępnych w naszym serwisie. Zatrudniamy blisko 3 000 kurierów, a nasza usługa dostępna jest w ponad 2 000 miejscowościach w Polsce.

„Coraz wyraźniej zaznaczamy swoją obecność w sektorze convenience i będziemy chcieli się w nim umocnić. Gastronomia pozostaje fundamentem naszego biznesu, ale widzimy zapotrzebowanie wśród konsumentów na dostawy szerszej gamy produktów”.

Rok 2024 był pełen wyzwań, ale też – co bardzo cieszy – powodów do optymistycznego patrzenia w przyszłość. Z indeksu Pyszne.pl wynika, że Polaków stać na więcej dań z restauracji za średnie wynagrodzenie i jest to dobry prognostyk. Zamawiamy więcej nie tylko jedzenia, ale także drobnych zakupów. Mamy nadzieję, że ta tendencja utrzyma się także w kolejnych miesiącach.

Raport to połączenie podsumowania roku w Pyszne.pl i odpowiedzi na pytanie, w którym kierunku zmierzamy. Co będzie wpływać na branżę w najbliższej przyszłości?

Wyznaczone w tym roku trendy orbitują przede wszystkim wokół świadomych wyborów, dbania o siebie i najbliższych oraz prostoty i sprawdzonych składników. Chcemy więcej i mniej zarazem. Wybieramy opcje zdrowsze i bardziej zrównoważone dla naszego otoczenia.

Dbamy też o swoje dobre samopoczucie i nie potrzebujemy specjalnych okazji, aby zjeść coś wyjątkowego. Co ciekawe, na nasze wybory żywieniowe często wpływają dziś nie tylko nasze upodobania stricte kulinarne, ale też te muzyczne czy filmowe.

Trend „Nocna zmiana” wskazuje nam natomiast nieustającą potrzebę dopasowania się do oczekiwań konsumentów i ich trybu życia.

Jakie są więc plany Pyszne.pl na najbliższy czas i w jakim kierunku serwis będzie się rozwijać?

Coraz wyraźniej zaznaczamy swoją obecność w sektorze convenience i będziemy chcieli się w nim umocnić. Gastronomia pozostaje fundamentem naszego biznesu, ale widzimy zapotrzebowanie wśród konsumentów na dostawy szerszej gamy produktów. Naszym atutem jest sieć kurierów, którzy mogą szybko dostarczać właściwie wszystko, co zmieści się do plecaka. Dlatego poszukujemy partnerów poza segmentem restauracyjnym.

Zwracamy się też w stronę coraz szerszego wykorzystania nowych technologii, aby maksymalnie ulepszyć doświadczenie naszych klientów: w 2023 testowaliśmy dostawy robotem dostawczym, w 2024 przyszedł czas na kolejny krok – pilotażowy program dostaw dronami. Wszystko po to, aby zamówienia w jak najkrótszym czasie trafiały do użytkowników, bo wiemy, że dla nich szybkość dostaw jest kluczowa. Wierzymy, że te rozwiązania są przyszłością branży dostaw i można wprowadzić je na szerszą skalę – w Pyszne.pl udowodniliśmy, że jest to możliwe już dziś.



Pyszne.pl otwiera się na nowe możliwości i kierunki

Robert Jaśkowski – Country Sales Lead w Pyszne.pl

Rozwój Pyszne.pl to wypadkowa trendów, które śledzimy i monitorujemy. Naszym nadrzędnym celem jest odpowiedź na potrzeby naszych konsumentów. Trend „Nocna zmiana” wskazuje nam zmienne wzorce nie tylko w porach zamawiania posiłków, ale także chęci oszczędności czasu, który zostaje nam po zakończeniu pracowitego dnia. Innymi słowy – chcemy ściślej dopasować towarzyszące nam usługi do naszego trybu życia.

Oszczędność czasu ma wymierną wartość. Mając do dyspozycji dobrze rozwiniętą logistykę mogącą dostarczyć zamówienia na już – kwestią czasu pozostaje stworzenie oferty, dzięki której zamówimy ładowarkę do telefonu, kwiaty dla babci, zakupy na weekend czy ulubioną kawę.

Polska jest nadal nienasyconym rynkiem o dużych możliwościach. Widzą to nasi partnerzy, dostrzegamy to i my. Jako firma rozbudowaliśmy wewnętrznie dział zajmujący się całym convenience i aktywnie poszukujemy nowych partnerów – czego rezultaty widoczne są już w aplikacji. Sieć cukierni Sowa, sklepy Duży Ben, delikatesy Organic Market, kwaciarnie E-kwiaty czy sieć sklepów Carrefour to tylko niektóre z nich. Powyższe nie oznacza wcale, że Pyszne.pl spowolni z rozwojem oferty gastronomicznej. Wręcz przeciwnie – dynamika robi wrażenie. W czerwcu świętowaliśmy 15 000 restauracji, obecnie jest ich już ponad 16 000.

pysznie



Co mówią eksperci?

Indeks Pyszne.pl

Siła nabywcza wraca do poziomu sprzed 5 lat

W styczniu 2024 r. zaprezentowaliśmy autorski indeks ekonomiczny, opracowany we współpracy z Markiem Zuberem, ekonomistą i analitykiem rynków finansowych Akademii WSB.

Czym jest Indeks Pyszne.pl?

To pierwszy branżowy wskaźnik, który dostarcza informacji dotyczących zakupu najpopularniejszych w dostawie dań. Przedstawia zmiany cen 30 najczęściej zamawianych rodzajów dań na Pyszne.pl. Na tej podstawie wyliczana jest średnia cena koszyka, porównywana do analogicznej wartości sprzed roku. Jeśli wskaźnik jest dodatni, oznacza to, że średnia cena koszyka jest wyższa, natomiast w przypadku wartości ujemnych – że spadła. Aby zyskać odpowiednią perspektywę ekonomiczną, indeks zestawiany jest także z poziomem inflacji, cenami żywności i średnim wynagrodzeniem. Wskaźnik aktualizuje się kwartalnie, a jego punktem wyjściowym pozostaje rok 2019 – ostatni moment przed pandemią oraz wojną w Ukrainie, które to znacząco wpłynęły na krajową gospodarkę.

Indeks ekonomiczny Pyszne.pl stanowi jeden z elementów służących całościowej ocenie sytuacji w branży gastronomicznej. Ceny dań są tylko jednym z nich. Nie można zapominać o innych kwestiach wpływających na kondycję sektora i nastroje wśród restauratorów. W 2024 były to między innymi: zmieniająca się wysokość inflacji, wzrost średniego wynagrodzenia, ustawowe podwyżki płacy minimalnej czy powrót podatku VAT na żywność do stawki wyjściowej. Nie bez wpływu na branżę pozostało także odmrożenie cen energii. Wszystko to sprawiło, że wzrosły koszty prowadzenia usług gastronomicznych. Dobrą okolicznością dla branży było natomiast znaczne wyhamowanie poziomu cen żywności – niektóre produkty nawet potaniały, pomimo powrotu stawki VAT do poziomu 5%.

Zestawione z wyżej wymienionymi czynnikami dane indeksu ekonomicznego Pyszne.pl są dla restauratorów podpowiedzią, jak dobrze przygotować się i zarządzać zmieniającą się na przestrzeni roku sytuacją w gastronomii. Dzięki regularnie aktualizowanym danym restauratorzy będą mogli stale monitorować kondycję branży. Wskaźnik może być przydatny zarówno w kontekście planów wydatkowych, jak i długoterminowej strategii rozwoju działalności. Celem jest zachowanie trendu wzrostowego rynku – tak, aby konsumenci nadal chętnie korzystali z pełnej oferty restauracji, nawet jeśli zostaną podniesione ceny dań.



Marek Zuber – ekonomista i analityk rynków finansowych z Akademii WSB

Indeks Pyszne.pl pokazuje nie tylko, jak zmieniają się ceny ulubionych potraw, ale również nasze możliwości ich zakupu. Obecne dane sugerują pewien optymizm – mimo że ceny w restauracjach znacznie wzrosły w ostatnich latach, przestały one rosnać szybciej niż nasze zarobki. Co więcej, nasze możliwości zakupowe nie tylko wróciły do poziomu sprzed pandemii, ale nawet nieco się poprawiły.

Omówione w tym raporcie trendy mogą mieć już w bardzo niedalekiej przyszłości wpływ na kształt samego indeksu. Obecnie w koszyku dominują dania takie jak pizza czy burgery, jednak biorąc pod uwagę trendy „Szczera kuchnia” i „Dieta self-care”, wkrótce najchętniej wybierane mogą być zdrowsze alternatywy.

2024 na talerzu



dane dane dane



Kulinarne miłości

Kulinarne miłości

Najpopularniejsze kuchnie:

1. Włoska
2. Polska
3. Bliskowschodnia

Kuchnie, które najszybciej zyskują na popularności

1. Niemiecka
2. Francuska
3. Koreańska

Najpopularniejsze dania wege:

1. Pizza Margherita
2. Pierogi ruskie
3. Sałatka grecka

Dania, którym nie możemy się oprzeć

Najczęściej zamawiane:

1. Kebab (wszystkie rodzaje)
2. Pizza Margherita
3. Pizza Pepperoni
4. Pizza Capricciosa
5. Cheeseburger
6. Sushi
7. Rosół
8. Pad thai
9. Kotlet schabowy
10. Pierogi ruskie

Dania, które są nowymi przebojami:

1. Ramen wołowy
2. Smash burger
3. Bulgogi

Najpopularniejsze dodatki do dań głównych

Najczęściej zamawiane:

1. Napoje gazowane
2. Mango lassi
2. Ayrán

Nowe przeboje:

1. Cappuccino
2. Flat white
3. Bubble tea

Dodatki:

Najpopularniejszy: Frytki

Nowy przebój: Frytki stekowe

Sosy:

Najpopularniejszy: Sos czosnkowy

Nowy przebój: Sriracha mayo

Ulubione jedzenie na każdą okazję

Śniadanie:

Tost z jajkiem i bekonem

Obiad:

Kotlet schabowy i rosół z makaronem

Kolacja:

Cheeseburger z frytkami

Najpopularniejsze produkty w naszych koszykach

Produkty spożywcze:

1. Woda niegazowana
2. Bułka żytnia
3. Lód w kostkach

Ciastka i desery:

1. Pączek
2. Kremówka
3. Pastel de nata

Lokalne przeboje kulinarne

	Wyjątkowo popularne danie	Ulubione polskie danie	Kuchnia zdobywająca popularność
Białystok	Salatka paryska	Kotlet schabowy	koreańska
Bydgoszcz	Kebab w ciekim cieście	Kotlet schabowy	bliskowschodnia
Gdańsk	Pizza Margherita	Rosół	wietnamska
Katowice	Tortilla	Rosół	wietnamska
Kraków	Kurczak po wietnamsku	Kotlet schabowy	francuska
Lublin	Kebab w picie	Pierogi ruskie	koreańska
Łódź	Kurczak w cieście	Rosół	koreańska
Poznań	Pad thai z kurczakiem	Kotlet schabowy	meksykańska
Szczecin	Kurczak chrupiący	Rosół	francuska
Warszawa	Butter chicken	Kotlet schabowy	francuska
Wrocław	Pizza Margherita	Pierogi ruskie	francuska

Dostawa ciekawostek:

Przeciętna wartość zamówienia wynosi 74,30 zł, a napiwek – 10% ceny.

Prawdziwy król zamówień mieszka w Warszawie. Tegoroczny rekordzista ma ich na koncie 865. Jego ulubione danie to kebab na ciekim cieście z mieszanym mięsem.

Rekord największego zamówienia padł w pewien czwartkowy wieczór w Sopocie. Sushi o wartości 6481 zł – to się nazywa uczta!



lokalne przeboje kulinarne



Pyszne.pl Awards

Kulinarne miłości



Plebiscyt Pyszne.pl Awards pozwala użytkownikom serwisu wyróżniać najlepsze restauracje w Polsce i docenić je za wyjątkową jakość jedzenia oraz działalność poza gotowaniem. Od dekady tysiącami głosów kreślimy wspólnie kulinarną mapę kraju!

Pełna lista zwycięzców Pyszne.pl Awards 2023:

Restauracja Roku:

Susharnia, Łódź

Debiut Roku:

Mania Smaku, Wrocław

Sieć Roku:

Pizza Hut

Lokalna Sieć Roku:

Cochise, Łódź

Social Media ze Smakiem:

Bajgle Króla Jana, Szczecin

Inicjatywy Proekologiczne:

Masna Micha, Gdańsk

Kuchnia Polska:

Bufet Jesz Ile Chcesz, Tychy

Włoska Uczta:

Non Solo Pizza, Olsztyn

Amerykański Sen:

Red Rock City, Lublin

Azjatyckie Smaki:

Susharnia, Łódź

Bliskowschodnie Specjały:

Ramzes, Wrocław

Roślinne Inspiracje:

Vegab, Kraków

Najlepsza Restauracja w:

Warszawie:

Salsiccia Pizzeria Napoletana

Wrocławiu:

Ramzes

Gdańsku:

Kebab Drwal

Krakowie:

Trattoria Grande Piadina

Poznaniu:

Pastwisko

Łodzi:

Sushi w Dłor

woj. dolnośląskim:

Barman, Wałbrzych

woj. kujawsko-pomorskim:

Pizzeria Don Corleone, Toruń

woj. lubelskim:

Red Rock City, Lublin

woj. lubuskim:

Pizzeria Roma, Zielona Góra

woj. łódzkim:

Pizzeria Peppers, Opoczno

woj. małopolskim:

Jacek Placek Pizza, Modlnica

woj. mazowieckim:

Trust Burger, Legionowo

woj. opolskim:

Hamburg, Opole

woj. podkarpackim:

King Burger & Pizza Express, Mielec

woj. podlaskim:

Jaga Pizza, Białystok

woj. pomorskim:

Pizzeria Pogórzanka, Gdynia

woj. śląskim:

Amir Kebab, Katowice

woj. świętokrzyskim:

Głodzilla, Pińczów

woj. warmińsko-mazurskim:

Pizzeria na Czas, Elbląg

woj. wielkopolskim:

Swiss Kebab Gniezno, Gniezno

woj. zachodniopomorskim:

Pizza King, Szczecin

Co mówią zwycięzcy Pyszne.pl Awards?

Gdy ogłosiliśmy, że startujemy w konkursie, odzew i zaangażowanie naszych gości przerosły nasze oczekiwania. Wokół restauracji wytworzyła się już taka mała społeczność. Część z tych osób jest z nami od samego początku. Niektórzy jedzą u nas co tydzień, już od siedmiu lat. To naprawdę niesamowite –

Klaudia Franczew, współwłaścicielka restauracji Susharnia.

Ta nagroda to dowód, że to co robimy, jest dostrzegane, a kiedy prowadzi się działania proekologiczne, klienci to doceniają. Pomysł na restaurację ze zdrowymi bowlami przywieźliśmy z podróży. Jednak od samego początku zależało nam, aby dodać do tej koncepcji coś od siebie i to właśnie dbałość o środowisko stała się naszym wyróżnikiem. Liczyliśmy, że to zbliży nas do klientów i tak faktycznie się stało –

Maciej Kościński z restauracji Masna Micha.

Nagrodę Pyszne Awards otrzymujemy już po raz piąty. To ogromne wyróżnienie, nagroda dla naszych pracowników. Wydaje mi się, że klienci lubią Pastwisko ze względu na jakość dań, obsługę, szybkość dostarczania zamówień oraz to, że zawsze jesteśmy dla nich otwarci –

Tomasz Danielak z restauracji Pastwisko.

Myślę, że klienci doceniają nas za prawdę. Autentycznie dobre jedzenie, dobre produkty, zero oszukiwania. Kochamy włoską kuchnię – od zawsze i na zawsze. To ona jest numerem jeden w naszych sercach, dlatego chcemy się nią dzielić –

Joanna Wiszniewska, właścicielka pizzerii Napoletana Trattoria Grande Piadina.



***Trendy
na
2025***



Szczera kuchnia

To celebrowanie prostoty i jakości – mniej znaczy więcej, zwłaszcza gdy stawiamy na lokalne, świeże składniki. Wybieramy produkty od zaufanych dostawców oraz doceniamy sezonowość i autentyczność smaków.

Dieta self-care

Koniec z dietami cud! Kierując się naszymi indywidualnymi potrzebami, świadomie korzystamy z superfoods, ziół i produktów funkcjonalnych oraz eliminujemy to, co może nam szkodzić. Dbamy o siebie poprzez zdrowsze wybory żywieniowe, które traktujemy jako długofalową inwestycję.

Codzienne celebracje

Cieszymy się małymi momentami, a pyszne jedzenie staje się sposobem na codzienną przyjemność. Bez specjalnych okazji zamawiamy ulubione dania, a gdy mamy taką fantazję, delektujemy się wykwintnymi przysmakami. Proste czynności, jak parzenie kawy, zamieniamy w rytuały, które dodają naszemu życiu smaku.

Nocna zmiana

Późne kolacje z przyjaciółmi czy przekąski do wieczornej pracy – po zmroku także chcemy rozkoszować się jedzeniem, a nocne marki mają coraz więcej kulinarnych inspiracji do odkrycia.

Głód popkultury

Popkultura trafia na talerze! Od przepisów wprost z kina, seriali i gier, po desery i napoje inspirowane popowymi przebojami – teraz jemy to, co nasi ulubieni bohaterowie, a fanowski entuzjazm przenosimy do kuchni.



o tym się mówi

Trendy na 2025



Wywiad z Basią Starecką i Michałem Korkoszem

W jedzeniu szukamy autentyczności i przyjemności

Szczera kuchnia, celebrowanie bez okazji i popkulturowe fascynacje – o przyszłorocznych trendach gastronomicznych opowiadają Barbara Starecka, dziennikarka, autorka podcastu „Z pełnymi ustami” oraz twórczyni bloga NakarmionaStarecka.pl, i Michał Korkosz, autor bestsellerowych książek kucharskich oraz bloga kulinarnego Rozkoszny.pl.

Na co dzień działacie w mediach społecznościowych, więc to inni podpatrują Was. Skąd Wy czerpicie inspiracje jedzeniowe? Gdzie śledzicie trendy?

Barbara Starecka: W moim przypadku to prawdziwy eklektyzm. Podglądam szefów kuchni, bo to oni mają dostęp do nowinek i są dla mnie źródłem wiedzy. Zaglądam do restauracji z różnych zakątków Polski i zerkam na karty sezonowe, bo one natomiast są dobrym przykładem tego, co się na tych lokalnych rynkach dzieje. Z drugiej strony, inspiracji szukam w social mediach, podglądając nie tylko światowych tuzów gastronomii, ale także naukowców, dietetyków i biochemików, którzy do tworzenia przepisów wykorzystują najnowsze odkrycia naukowe.

Michał Korkosz: Jako twórcy treści stawiamy sobie za cel być o krok przed trendami. Wręcz je tworzyć. Osobiście, szukając inspiracji, często podróżuję. Mam wrażenie, że pomimo globalizacji, o której tak dużo się mówi, nie wszystko można znaleźć w internecie. Stąd moje gastrowycieczki, sprawdzanie, jak się żyje, co się je,

co jest modne w innych krajach, które relacjonuje na moim Instagramie. Innym źródłem, z którego czerpię, jest literatura. To dość archaiczna forma, wiem. Jednak zawsze znajduję tam coś, co wydaje mi się frapujące i na miarę naszych czasów.

Polacy lubią poznawać różne smaki, ale 1/3 z nich deklaruje, że to polska kuchnia jest tą ich ulubioną. Uważacie, że może nas jeszcze czymś zaskoczyć?

M.K: Absolutnie tak! Widzę, jak budzi się w nas ekscytacja kuchnią polską na różnych płaszczyznach. Najpierw przeżywaliśmy nostalgiczną miłość do kuchni mamy i babci oraz do dań, na których się wychowaliśmy. Teraz mamy natomiast potrzebę odkrywania tego, czym jest polska kuchnia na nowo. W ostatnich latach pojawiło się wiele miejsc, które nawiązują do polskości – sięgają po lokalne dania, ale serwują je w zupełnie innym wydaniu. To pokazuje, jak bardzo chcemy ją odkrywać. Dowodem na to jest też sukces mojej ostatniej książki „Nowe Rozkoszne. Polskie przepisy, które ekscytują”, która była próbą uchwycenia tego trendu. Jednym z przepisów z książki, który jako pierwszy poszedł w wiral, był makaron z karmelizowaną czerwoną cebulą, wędzonym twarogiem i natką pietruszki. Ludzie byli nim zachwyceni, że taki prosty, smakowo zachwycający, ale jednocześnie odwołujący się do polskości. Myślę, że to dobry przykład tego, jak szeroko można spojrzeć na kuchnię polską i w którym kierunku może się ona rozwijać.



B.S.: Też tak uważam, mamy znowu apetyt na rodzimą kuchnię. Każdy z nas pamięta dania z domu rodzinnego, których smaki kojarzą nam się z dobrostanem i bezpieczeństwem. Przez dekady odrzucaliśmy jednak polską kuchnię, bo kojarzyła się z ciężkimi potrawami z PRL-u. Do tej pory leczyliśmy się z tego kompleksu i zachwycaliśmy się kuchniami zagranicznymi. Teraz to się zmienia i na nowo doceniamy polskie dania, ale serwujemy je w odświeżonym wydaniu. Dobrym przykładem jest jagodzianka. To już nie sucha bułka z frużeliną znana nam z przeszłości, ale jakościowy wypiek pełen świeżych jagód.

O miłości do lokalności mówi jeden z trendów zaprezentowanych w tym raporcie, określany mianem „Szczerej kuchni”. Wybieramy to, co nam znane, naturalne, świeże – więc często sezonowe. Czego jeszcze w Waszej opinii dotyczy ten trend?

B.S.: Według mnie to sentyment do kuchni babci – tylko takiej w nowym wydaniu. Ulegliśmy modzie na cottagecore i granny era, i dla mnie ten trend „szczerej kuchni” trochę o tym jest. Chcielibyśmy te warzywa i owoce samemu uprawiać, a jeśli nie możemy, to chcemy wiedzieć, skąd one są, dlatego wybieramy sezonowe produkty od zaufanych sprzedawców. To „prawdziwe jedzenie” nie jest też jakąś wyrafinowaną kuchnią. To najczęściej proste danie z kilku składników, które są jego kwintesencją. Cała ta opowieść o szczerej kuchni krąży więc dookoła dobrego produktu. Przykładem jest przepis na leniwe, jeden z popularniejszych na moim blogu, który zawsze rozpala dyskusje, który polski tradycyjny twaróg jest najlepszy.

M.K.: Moim zdaniem ten trend jest o potrzebie autentyczności, o której mówi się teraz na bardzo wielu płaszczyznach, także tej kulinarnej. Ludzie szukają jedzenia, które nie tylko zaspokaja ich głód, ale także odpowiada ich przekonaniom i stylowi życia. Wybierając lokalne produkty, często od małych, rodzinnych dostawców, konsumenci budują więź z miejscem, w którym żyją, a także wspierają lokalną gospodarkę i środowisko. Jedzenie staje się w ten sposób nie tylko formą zaspokajania podstawowych potrzeb, ale również wyrazem troski o otaczający świat. To także potrzeba eksploracji tego, kim jesteśmy. Jest opowieścią o ludziach, o miejscu, a na końcu także o nas samych.

Oprócz zaspokajania potrzeb, jedzenie może dostarczać nam także wartościowych składników odżywczych. Polacy deklarują, że jedzą mniej fast foodów, a zamiast nich chętniej sięgają po jakościowe produkty, które prozdrowotnie wpływają na nasz organizm. Jak jeszcze opisalibyście trend „Dieta self-care”?

M.K.: To zwrot ku zdrowiu rozumianym bardzo holistycznie. Chcemy jeść tak, aby jedzenie sprawiało nam przyjemność, a jednocześnie było pełnowartościowe. Przeszliśmy bardzo długą drogę w kwestii odżywiania i wiemy już, co powinniśmy jeść, co nam służy, a co nie. Na pewno ten trend nie jest o dietach odchudzających, tylko o indywidualnej diecie, która jest dobra dla nas.

B.S.: To rzeczywiście jest trend – zmieniła się nasza świadomość w kwestii tego, co i jak na nas działa. Oczywiście większą wiedzę na ten temat ma młodsze pokolenie, które już dobrze wie, jak bilansować dietę na miarę własnych potrzeb, ale bez ortodoksji. Do niedawna bezrefleksyjnie ulegaliśmy kolejnym modnym dietom. Teraz widać, że filtrujemy je przez nasze indywidualne potrzeby, upodobania i świadomie wybieramy tylko elementy, które nam odpowiadają.

Celebrowanie nie musi zawsze oznaczać wielkich wystawnych kolacji. Polacy coraz częściej deklarują, że dobrym jedzeniem chcą sprawiać sobie przyjemność, a do świętowania nie potrzebują specjalnej okazji. Czy sami celebrujecie w ten sposób nawet małe momenty?

B.S.: Coraz częściej pretekstem do celebrowania staje się jakiś drobiazg. Często szukamy okazji do spotkania i nie są to wydarzenia, takie jak święta czy urodziny, ale na przykład sezon na bób, czereśnie czy jagody. I to wydaje mi się ogromną zmianą – ta sezonowość stała się impulsem, żeby się spotkać, wyjść czy wspólnie gotować. Przepisem, który co roku cieszy się ogromną popularnością i jest pretekstem do spotkań towarzyskich, jest prażony bób z mojego bloga. Powstał nawet hasztag #bobnięci. W sumie nie potrzeba wiele, chcemy ze sobą po prostu spędzać czas i dobrze przy tym jeść.

M.K.: Ja poszedłbym jeszcze o krok dalej i powiedział, że nie potrzebujemy żadnego powodu, aby celebrować. Celebrujemy po prostu życie i mamy z tego ogromną satysfakcję. Wydaje mi się, że każda osoba, która jest trochę bardziej pochłonięta kulturą kulinarną, jest bardzo oddana celebracji. Myślę, że ten trend mówi nam o ogólnym zainteresowaniu kulinariami, bo nie opowiadają nam one jedynie o dobrach na talerzu, ale właśnie o celebracji spotkania przy stole wraz z ludźmi, na których nam zależy.

Codzienna rutyna u każdego z nas coraz częściej wygląda inaczej. Przykładowo, nie każdy pracuje w trybie 9-17. Zmienia się też nasza rutyna jedzeniowa. Kiedyś najważniejszym posiłkiem był obiad po południu, a teraz coraz chętniej cieszymy się jedzeniem i celebруем posiłki wieczorami. Czy to względy praktyczne czy urok nocy? Jakże zauważacie przejawy tej zmiany?

B.S.: Widzę tutaj odłam trendu indywidualnego osiedlania. To, co zauważam wśród mojej grupy smakoszy, to różne pory jedzenia dopasowane do ich stylu życia. Każdy o innej godzinie je śniadanie albo kolację. Bardziej odczytuję ten trend w aspekcie indywidualnego podejścia do diety. Kiedyś wszystkie odstępstwa od ogólnie przyjętej diety były postrzegane jako dziwactwa, dziś np. dieta wegańska czy post przerywany nie budzi zdziwienia. Szanujemy nawzajem swoje indywidualne wybory, nikogo nie dziwi, że ktoś pierwszy posiłek zjada np. o 14.00, czy na odwrót, nie je już po 16.00.

M.K.: Ja z kolei obserwuję przesunięcie spotkań towarzyskich na porę kolacyjną – nie spotykamy się już na obiad o 14.00, tylko o 19.00 czy 20.00. Wzorem śródziemnomorskim częściej umawiamy się na wieczorne przyjemności stołu. Zazwyczaj w ciągu dnia wszyscy pracujemy, mamy inne obowiązki, a wieczór jest dla nas. Wtedy możemy spotkać się, celebrować i cieszyć się dobrym jedzeniem.

A jeśli spędzacie wieczór z filmem czy serialem, który Was wciągnie – to co macie wtedy pod ręką?

B.S.: Raczej staram się zjeść coś dobrego, czasem tematycznego, wcześniej, np. przed wspólnym oglądaniem serialu z Paryżem w tle z koleżankami zjemy coś à la francuskiego – raclette czy tartiflette.

M.K.: Ja mam podobnie. Zazwyczaj, przed tzw. movie night jem normalną kolację, a później oglądam film czy serial. W przeciwnym razie jedzenie w trakcie seansu mnie rozprasza.

Popkultura ma wpływ nie tylko na nasz styl, hobby, ale też na to, co znajduje się na naszych talerzach. Odwiedzamy restauracje lub jemy dania inspirowane filmem, muzyką, bohaterami, znanymi osobami. Czy Wy też ulegliście trendowi „Głód popkultury” i należycie do jakiegoś uniwersum?

M.K.: Ja muszę przyznać, że tak! Dla mnie jednym z największych trendów tego lata był „brat summer” zainicjowany głośną premierą muzyczną. Zainspirowany tą limonkową estetyką stworzyłem przepis na bardzo zielone gallette z cukinią, którym chciałem nakarmić jego autorkę, kiedy była w Polsce. Niestety się nie udało!

B.S.: Jedzenie jest nie tylko daniem na talerzu – liczy się też kontekst kulturowy, który jest dodatkowym tematem do rozmów przy stole. Niekoniecznie ulegam wpływom gwiazd, jestem natomiast wielbicielek kultury koreańskiej. Był taki moment, że byłam wielką fanką koreańskiego kina. I tu przytoczę historię związaną z nagradzanym filmem koreańskiej produkcji, który niedawno zgarnął rekordową liczbę nagród. Pojawiło się w nim danie, będące połączeniem taniego jedzenia i haute cuisine, które wpłynęło na wzrost sprzedaży zupek instant o 60%. Obserwuję też, jak koreańskie dramy na nowo rozkręcają modę np. na Korean Fried Chicken. Wiosną odwiedziłam Koreę i widziałam, jak bardzo koreańskie serieale mają przełożenie na rzeczywistość gastronomiczną.

Który z tegorocznych trendów prezentowanych przez Pyszne.pl jest Wam najbliższy?

M.K.: Mnie najbliższe są uczciwa kuchnia i potrzeba małej celebracji, bo z tego jest budowana cała moja tożsamość. Wydaje mi się, że te dwa trendy najbardziej reprezentują to, kim jestem, co chcę jeść i gotować, oraz jaką wizję świata prezentuję w social mediach.

B.S.: Mam podobnie, ale dodam też elementy dbania o siebie, ale nie w znaczeniu rezygnowania z czegoś. Nie lubię ortodoksji w żadnym aspekcie życia. Lubie natomiast czasem robić sobie dyspensy, więc przepisy z dużą ilością sera i masła są mi bliskie. Zresztą masło bardzo często bywa moim pretekstem do spotkań towarzyskich i rozsmakowywania się w przyjemnościach.

A który z nich jest w Waszej opinii najmocniejszy i ma szansę zostać z nami/w Polsce na dłużej?

B.S.: Myślę, że zdecydowanie „Szczera kuchnia”. To jest kierunek, który wygrywa, jeżeli chodzi o popularność. Widzimy, że miejsca, które serwują taką kuchnię cieszą się uznaniem – nie tylko klientów, ale także ekspertów, co potwierdzają gwiazdki czy inne wyróżnienia przewodnika Michelin dla polskiej gastronomii. Nasze apetyty zostały rozbudzone i w tym kierunku będziemy podążać, szukając maksymalnej przyjemności w każdym aspekcie życia, również w jedzeniu. Niech będzie proste, niewymagające, ale sezonowe i efektowne.

M.K.: Ja się z tym zgadzam, a nawet powiedziałbym, że to coś więcej niż trend. To zjawisko, które zaczęło się kilka lat temu i wciąż się rozpędza. A drugą ciekawą obserwacją jest trend „Głód popkultury” – to trend, który nie był obecny, a na pewno nie na taką skalę, że w restauracjach pojawia się menu inspirowane np. koncertem znanych gwiazd. Raczej nie stanie się ogólnopolską tendencją, ale na pewno warto odnotować takie zjawisko w naszej historii kulinarnej.



Szczera kuchnia

Prostota na talerzu i wysoka jakość składników – to kwintesencja szczerzej kuchni. Coraz uważniej dobieramy produkty, które trafiają na nasz stół i interesuje nas droga, którą wcześniej przebyły. Poszukujemy też autentycznych smaków i aromatów – doceniamy „prawdziwe” jedzenie.

Badanie Pyszne.pl potwierdziło, że dla większości z nas prościej znaczy lepiej. Prawie 70% Polaków woli nieskomplikowane dania oparte na kilku jakościowych składnikach. Niezależnie od zasobności portfela, 30% z nas wybiera jedzenie, kierując się jego jakością, a nie ceną. Chętniej kupujemy od zaufanych dostawców. Zaopatrujemy się w osiedlowych warzywniakach czy kooperatywach, które dają nam dostęp do lokalnych upraw. Część restauracji wspiera swoich dostawców, informując w menu o pochodzeniu konkretnych składników. Sięgamy też po produkty ekologiczne, a już co trzeci Polak zwraca uwagę na certyfikaty dotyczące żywności.

Szczera kuchnia opiera się również na sezonowości – zamiast egzotycznych warzyw i owoców, wybieramy te, które miały czas nabrać aromatu niedaleko naszych domów. Aż 75% Polaków lubi wykorzystywać je w kuchni. Restauratorzy tworzą natomiast krótkie sezonowe karty, oferując dania na bazie szparagów, bobu, kurek czy jagód. Do łask wracają także zapomniane warzywa, jak topinambur, pasternak, brukiew, mangold czy botwina, owoce, na przykład agrest, który powoli wychodzi z cienia jagód, ale także polskie zboża (orkisz, proso), zioła (szałwia) i przyprawy (czosnek niedźwiedzi).

Ponad połowa z nas autentyczności szuka w rodzinnych, polskich przepisach (56%). Nic dziwnego – to one najlepiej podpowiadają, jak wykorzystać pełne lokalnego smaku i uprawiane z troską składniki. Zwrot ku minimalizmowi przejawia się jednak także w rosnącej popularności prostej i surowej kuchni skandynawskiej, zwłaszcza duńskiej, oraz skromnych przepisach włoskich, tzw. cucina povera.

Basia Starecka:

W modnych restauracjach, zarówno w Polsce, jak i na świecie, organizuje się wydarzenia kulinarne, które celebrują sezonowość. Trwające kilka dni tematyczne pop-upy, na przykład wokół czereśni czy bobu, przyciągają miłośników dobrego jedzenia nawet z odległych miejsc. Na takich eventach podaje się zazwyczaj proste, oparte na zaledwie kilku składnikach dania. Bez przesadnego wyrafinowania – po prostu kwintesencja ulotnego momentu w przyrodzie.

Michał Korkosz:

Ten trend moim zdaniem odzwierciedla głęboką potrzebę autentyczności w naszych wyborach, zarówno kulinarnych, jak i życiowych. Coraz częściej zwracamy uwagę na to, skąd pochodzą produkty, które kupujemy i chcemy, aby były one związane z miejscem, w którym mieszkamy. Jedzenie przestaje być tylko sposobem na zaspokojenie fizjologicznych potrzeb – staje się opowieścią o ludziach, miejscach, rzemiośle.

Szczera kuchnia

Dostawa ciekawostek



Już co trzeci Polak zwraca uwagę na certyfikaty dotyczące żywności.



Prawie 70% Polaków woli nieskomplikowane dania oparte na kilku jakościowych składnikach.



Rośliny coraz mocniej podbijają nasze serca. Już prawie co trzecie zamówienie na Pyszne.pl to danie wegetariańskie! A aż 12% stanowią w pełni wegańskie propozycje.



Dieta self-care

Uniwersalne diety-cud, obietnice natychmiastowych rezultatów po wykluczeniu jednej grupy produktów, skomplikowane jadłospisy, które trudno spamiętać – to wszystko już przerabialiśmy. Po latach eksperymentów z jedzeniem zwracamy się w kierunku indywidualnych potrzeb.

Dla przeszło połowy z nas „osiędbanie” poprzez odpowiednio zbilansowaną dietę jest kluczowe (59%). Niemal połowa Polaków uznaje odpowiednie żywienie za priorytet i wie, jak poszczególne składniki posiłków wpływają na organizm. Na bazie tej ugruntowanej wiedzy budujemy własne diety, prawdziwie „szyte na miarę”. Jedni podpowiedzi szukają w grupie krwi czy własnym DNA, inni po prostu obserwują bacznie swoje ciało i jego reakcje. Niezależnie od podejścia, nastawiamy się na długofalowe efekty.

Uzbrojeni w większą cierpliwość sięgamy po naturalne sposoby. Aż 74% z nas przyznaje, że regularnie używa w swojej kuchni ziół, a 53% docenia je za działanie zdrowotne. Eksperymentujemy również z adaptogenami, czyli organicznymi substancjami, które mają wspierać naszą odporność na stres. Świadomie korzystamy z superfoods – jagody acai, nasiona chia, siemię lniane czy spirulinę dodajemy do codziennych posiłków (33%). Jeszcze chętniej stosujemy produkty funkcjonalne, takie jak jogurty proteinowe czy czekoladę z ekstradawką magnezu (47%). Do łask wracają także tradycyjne receptury. Urządzamy na przykład „kolagenowe party”, na których pijamy naturalnie bogate w kolagen buliony.

Nauczeni doświadczeniem rezygnujemy jednocześnie z produktów, które mogą nam szkodzić. Przeszło połowa Polaków przyznaje, że ogranicza spożycie alkoholu głównie ze względu na jego negatywny wpływ na zdrowie (55%). Na trend reaguja restauracje, oferując coraz więcej propozycji dla osób NoLo (no & low alcohol) – to już nie tylko piwa 0%, ale także różne rodzaje wina czy szeroki wybór mocktaili. Zamawiając jedzenie, również szukamy zdrowszych opcji – aż 44% badanych zadeklarowało, że je mniej fast foodów niż rok temu.

Basia Starecka:

Odchodzimy od ortodoksyjnych zasad w jedzeniu.

Wcześniej bywało, że modne diety stosowaliśmy bezrefleksyjnie, choć wcale nie sprawiały, że czuliśmy się lepiej. Dzisiaj ludzie uczą się odżywiać w sposób dopasowany do własnych preferencji. Dbanie o siebie stało się procesem bardziej osobistym i przemyślanym.

Michał Korkosz:

Coraz częściej myślimy o jedzeniu w kontekście tego, co oferuje ono organizmowi. Oczywiście, wciąż liczy się smak, ale oceniamy potrawy także pod kątem wartości odżywczych. Zdarzyło mi się na przykład, że ktoś pod moim przepisem spytał o zawartość białka. Mamy coraz większą wiedzę na temat tego, czego nam potrzeba, a zdrowie rozumiemy bardziej holistycznie.

dieta self-care



Dostawa ciekawostek



**33% badanych
dodaje superfoods do
codziennych posiłków.**



**Ponad połowa Polaków przyznaje,
że ogranicza spożycie alkoholu
głównie ze względu na jego
negatywny wpływ na
zdrowie (55%).**



**Pokolenie Z najchętniej ze
wszystkich korzysta z adaptogenów.
Stosuje je już prawie co piąty
respondent z tego pokolenia.**



codzienne celebracje

Trendy na 2025

Codzienne celebracje

Czy potrzebujemy dobrego powodu, aby świętować? Już nie. Zaczęliśmy celebrować codzienność, a rozkoszowanie się jedzeniem to jeden z najpopularniejszych na to sposobów – smaczny posiłek stanowi dopełnienie miłych momentów dla większości Polaków (65%).

Badanie Pyszne.pl pokazuje, że prawie połowa z nas nie potrzebuje specjalnej okazji (46%), aby zamówić ulubioną potrawę z restauracji. Wręcz przeciwnie – najczęściej wskazywanym przez respondentów powodem sięgnięcia po smaczne jedzenie było właśnie sprawienie sobie przyjemności (45%).

Już co druga osoba, wybierając posiłek w dostawie, kieruje się tym, na co ma właśnie ochotę (47%), a niekoniecznie jego ceną. Co więcej, nie tylko od święta pozwalamy sobie na odrobinę luksusu. Na przykład delektujemy się modnymi, rzemieślniczymi wypiekami i deserami. W restauracjach – niekoniecznie ekskluzywnych – coraz częściej pojawiają się potrawy z ekstrawaganckimi składnikami, takimi jak jadalne złoto.

Zwracamy też większą uwagę na oprawę. Codzienne czynności – jak przygotowywanie herbaty czy przyrządzanie śniadania – wyносimy na wyższy poziom, zamieniając je w wieloetapowe, intencjonalne rytuały. Trend ilustruje na przykład rosnąca popularność alternatywnych metod parzenia kawy czy matchy, której przygotowanie wymaga kilku chwil skupienia. Jedzenie stanowi również pretekst do wyjątkowych spotkań towarzyskich.

Zamiast na zwykłą kolację umawiamy się np. na tematyczny wieczór z kuchnią meksykańską. Nawet tak podstawowe produkty jak masło to dziś już nie tylko dodatek do pieczywa, ale wykwintna przekąska, serwowana w elegancki sposób na drewnianej desce z różnymi dodatkami. Odrobina kulinarnej fantazji pozwala nam doświadczyć czegoś ekscytującego nawet w zwyczajny dzień.

Basia Starecka:

Kiedyś pretekstem do ucztowania były uroczystości rodzinne, urodziny, imieniny, sukcesy, święta kalendarzowe. Obecnie nie czekamy już na wyjątkowe wydarzenie – impulsem do spotkań stało się samo jedzenie. Takie kulinarne „okazje” jak sezon na pomidory pozwalają nam cieszyć się chwilą.

Michał Korkosz:

W ostatnim czasie śniadaniownie wyrastają jak grzyby po deszczu i szybko zdobywają popularność. I nie chodzi wcale o zaspokojenie porannego głodu. Okazuje się, że wystarczy pieczywo z masłem, jajko, trochę sera, aby spędzić przyjemnie czas i poczuć się wyjątkowo. Podobnych emocji dostarczają nam na przykład rzemieślnicze wypieki, takie jak jagodzianki. To dla nas odrobina luksusu w zwykły dzień.

Dostawa ciekawostek



Najwięcej osób sięga po smaczny posiłek, by sprawić sobie przyjemność (45%).



Choć zetki najczęściej jedzą w towarzystwie przyjaciół i rodziny (45%), to dużo chętniej niż starsze pokolenia decydują się także na solo randki z pysznym jedzeniem (38%).



Niektórzy mają rozmach. Najdroższe danie zamówione na Pyszne.pl to zestaw sushi – 112 kawałków za prawie 600 zł.



Największy łasuch mieszka na Dolnym Śląsku – w ciągu roku zamówił aż 508 deserów. Co poleciłby najbardziej? Naleśniki z serem, które pojawiły się na jego talerzu aż 72 razy.

Nocna zmiana

Wieczory u każdego przebiegają inaczej. Niektórzy ożywają dopiero po południu, a ich produktywność trwa do późnych godzin nocnych. Inni z kolei to poranne ptaszki, dla których wieczór jest czasem przeznaczonym na odpoczynek. Niezależnie od tego, do której grupy należymy – czy potrzebujemy zastrzyku energii, czy kojącego posiłku przed snem – coraz częściej sięgamy po coś do jedzenia właśnie wieczorami, a nawet w środku nocy. Prawie 70% Polaków je w późnych godzinach, a co trzeci robi to bardzo często – nawet kilka razy w tygodniu.

Badanie Pyszne.pl potwierdza, że osoby, które jedzą późno kilka razy w tygodniu, znacznie częściej decydują się na zamawianie posiłków w dostawie, dzięki czemu mogą mieć więcej czasu na relaks. W wypadku nocnych zamówień często kieruje nami również chęć sprawienia sobie przyjemności. Dla prawie co trzeciego Polaka zamówienie ulubionego jedzenia to sposób na miłe zakończenie męczącego dnia (31%).

Co istotne, zwracamy uwagę na to, co jemy na kilka godzin przed snem. Aż dla połowy z nas (46%) to ważne, aby potrawy wybierane wieczorem lub w nocy były zdrowe. A co najczęściej wrzucamy wtedy na ząb? Wygrywa prostota – najpopularniejsze są proste przekąski (55%) i domowe kanapki (52%).

Jednak wieczór to nie tylko moment na zadbanie o siebie, ale też okazja do spędzania czasu z najbliższymi. Prawie 1/3 z nas łączy nocne posiłki ze spotkaniami w gronie przyjaciół – umawiamy się już nie tylko na kawę czy lunch, ale coraz chętniej na wspólne późne kolacje, często z nutą kulinarnej fantazji.

Scena gastronomiczna również reaguje na te potrzeby. Restauracje wydłużają godziny pracy i serwowania posiłków, szczególnie w weekendy. Przybywa też lokali, w których jedzenie można zamawiać przez całą dobę.

Basia Starecka:

Wieczór to moment wytchnienia, kiedy mamy przestrzeń na celebrowanie. Coraz częściej późną porą odwiedzamy restauracje, gdzie w dobrym towarzystwie możemy pozwolić sobie na wyjątkowe doświadczenia kulinarne.

Michał Korkosz:

Kiedyś wieczorne spotkania miały skromniejszy charakter, a kolacje były raczej poczęstunkiem niż pełnoprawną, wystawną ucztą. Obecnie widzimy jednak wyraźny trend w stronę bardziej zaawansowanych i imponujących posiłków, zarówno w restauracjach, jak i w domach. Ludzie chętniej eksperymentują, gotują z większym rozmachem i zapraszają znajomych w wieczornej porze na niepowtarzalne kulinarne doświadczenia.

nocna zmiana



Dostawa ciekawostek



***Prawie 70% Polaków
je w późnych godzinach,
a co trzeci robi to bardzo
często – nawet kilka
razy w tygodniu.***



***Najchętniej noc smakują
zetki – na tle innych pokoleń są
zdecydowanie najaktywniejsze
późną porą. Dla połowy z nich
pyszny posiłek to dopełnienie
miłego wieczoru.***



***Na Pyszne.pl najwięcej
zamówień jest realizowanych
wieczorem (w godzinach 17-21).***



głód popkultury

Głód popkultury

Przebieranki w superbohaterów, półki uginające się pod ciężarem gadżetów kolekcjonerskich czy maratony spędzone na powtórkach ulubionych serii. Popkultura nie tylko podpowiada nam, co nosić czy jak spędzać czas wolny – coraz częściej wpływa także na to, co...jemy! Fani popularnych uniwersów wręcz wgrzają się w świat ulubionych postaci.

Coraz więcej restauracji przyciąga gości klimatem i pozycjami w menu inspirowanymi popularnymi filmami, serialami czy gram i pozwala im poczuć się jak bohater ulubionej produkcji. W księgarniach pojawiają się książki kucharskie inspirowane hitami kinowymi i gram komputerowymi, które pozwalają nam odtworzyć te potrawy w domach.

Nie ograniczamy się jednak do konkretnych potraw – często bawimy się motywami i swobodnymi skojarzeniami. Ogromny sukces K-popu i K-dram sprawił, że kuchnia koreańska należy dziś do najszybciej zyskujących na popularności. Z kolei ubiegłoroczna głośna premiera filmu o kultowej lalce rozpowszechniła trend na róż, nie tylko w szafach, ale także na talerzach.

Z badania Pyszne.pl wynika, że prawie co trzeci Polak ufa rekomendacjom znanych osób (32%). Korzystają z tego zarówno producenci żywności, jak i właściciele restauracji. Napoje sygnowane nazwiskami sportowców zdobywają uznanie nie tylko wśród zagorzałych kibiców, a autorskie zestawy tworzone we współpracy z muzykami stają się najpopularniejszymi pozycjami w menu restauracji.

Poczucie przynależności do większej społeczności daje radość i spełnienie – zupełnie jak jedzenie. Nic więc dziwnego, że te dwie przyjemne aktywności dzisiaj idą ze sobą w parze.

Basia Starecka:

Koreańczycy jak nikt inny perfekcyjnie opanowali sztukę promowania swojego kraju poprzez popkulturę. To szerokie zjawisko nazywane jest „hallyu”, czyli „koreańską falą”. Koreańskie seriale i filmy stały się m.in. narzędziem do budowania zainteresowania ich tradycjami kulinarnymi na całym świecie.

Michał Korkosz:

Desery wprowadzane do menu z okazji koncertu czy potrawy inspirowane filmowymi uniwersami to często inicjatywy oddolne. Powstają dzięki zaangażowaniu i pasji fanów, co stanowi dowód na siłę i oddanie takich społeczności. Ilustruje także, jak silnie popkultura pobudza naszą kreatywność, również w kuchni.

Dostawa ciekawostek



**Co trzeci Polak ufa
rekomendacjom
znanych osób (32%).**



**Z jakiej okazji złożyliśmy
najwięcej zamówień?**

- 16 czerwca (mecz Polska-Holandia podczas Euro 2024)
- 10 marca (ceremonia wręczenia Oscarów)
- 8 marca (Dzień Kobiet)



**Co piąty przedstawiciel
pokolenia Z kupił jedzenie
polecone przez ulubionego
muzyka albo odwiedził
restaurację inspirowaną
filmem czy serialem.**

Za kulisami z

Christina Aguilera

Dowiedz się, co gwiazda muzyki ma do powiedzenia na temat najnowszej kampanii Pyszne.pl.

Co sprawiło, że zgodziłaś się na współpracę z Pyszne.pl?

Nawiązanie współpracy z Pyszne.pl było naturalnym wyborem, bo przy moim napiętym grafiku dostawa jedzenia na wynos to szybkie i wygodne rozwiązanie, które ułatwia mi życie. Zawsze istotna była dla mnie również współpraca z markami, które wywierają pozytywny wpływ na otoczenie i których standardy pokrywają się z tym, w co sama wierzę.

Jak wyglądał proces kreatywny?

Od samego początku wraz z zespołem staraliśmy się, aby kampania była odzwierciedleniem zarówno mojej osobowości, jak i wartości marki. Omówiliśmy kilka różnych pomysłów, aby mieć pewność, że każda część kampanii – od oprawy wizualnej po przekaz – będzie autentyczna i trafi do właściwych odbiorców. Z przyjemnością współpracowałam z zespołem marketingowym nad jego pomysłami. Zależało mi na wprowadzeniu żywych kolorów i elementów glamour. Mieszanie różnych stylów muzycznych z Latto było jednym z najbardziej wyjątkowych elementów kreacji. Wszyscy naprawdę świetnie się bawiliśmy wcielając ten projekt w życie.



Co sprawiło Ci największą radość podczas zdjęć?

Podobała mi się energia i kreatywność ekipy. To był ogromny plan zdjęciowy, na którym pracowało mnóstwo osób. Wszyscy byli podekscytowani, że mogą brać udział w tworzeniu tej kampanii. Ten entuzjazm widać było w każdym ujęciu i w każdej interakcji. Praca z Latto była absolutną przyjemnością, a realizowanie własnych pomysłów sprawiło mi ogromną radość. Świetnie bawiliśmy się również wybierając stylizacje. Każda z nich była starannie dopracowana i wzbogacała świat, który chcieliśmy stworzyć.

A jakie było Twoje ostatnie zamówienie na Pyszne.pl?

Ostatnia rzecz, jaką zamówiłam z dostawą, to zielony sok. Próbowałam chyba wszystkich rodzajów soków i uwielbiam każdy z nich! Kocham też odkrywać różne kuchnie, a Pyszne.pl pozwala mi to robić w zaciszu własnego domu. Kiedy jestem z rodziną, każdy z nas może wybrać to, co lubi, nawet jeśli mamy ochotę na coś zupełnie innego.

Czy masz swój ulubiony trend związany z jedzeniem?

Nie powiedziałabym, że podążam za jakimiś konkretnymi trendami kulinarnymi, ale zawsze zwracam uwagę na nowe propozycje w menu restauracji. Jak wspomniałam wcześniej, moja rodzina i ja bardzo lubimy zielone i owocowe soki – niezależnie od tego, czy podróżujemy, czy spędzamy czas w domu, chętnie odkrywamy nowe miejsca i sposoby przygotowywania posiłków.



horoskopy
horoskopy
horoskopy
horoskopy
horoskopy
horoskopy
horoskopy

**Food
Horoskop
2025**

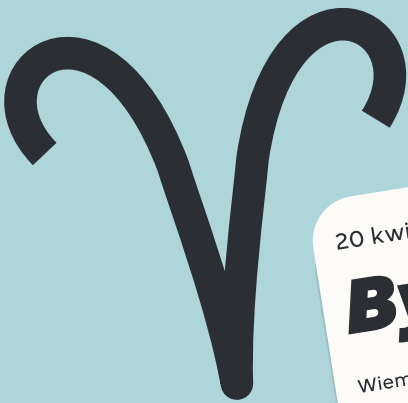
Food Horoskop 2025

Chcesz dowiedzieć się, jaka przygoda kulinarna czeka Cię w tym roku?

21 marca - 19 kwietnia

Baran

Wyzwól swoją dziką naturę i poznaj najgorętsze trendy kulinarne 2025 roku. Poczuj smak przygody i eksperymentów, które rozbudzą Twoje kubki smakowe. Może zdecydujesz się na kurs gotowania online?



20 kwietnia - 20 maja

Byk

Wiemy, jak bardzo cenisz sobie wygodę swojej kanapy, więc nie kłopotz się jedzeniem na mieście i zamów wykwintne posiłki prosto do domu! Dostawy zakupów staną się Twoim nowym ulubionym zajęciem, dzięki czemu będziesz mieć szansę przyrządzać w domu dania niczym z najlepszych restauracji. Do tego przepyszne desery i wyborne trunki – ten rok będzie stał pod znakiem luksusu i wykwintnego jedzenia w twojej własnej kuchni!



21 maja - 20 czerwca

Bliźnięta

2025 to czas na bycie duszą towarzystwa! Czekają cię wspólne posiłki i eksperymentowanie z jedzeniem w gronie znajomych. Aplikacja Pyszne.pl będzie Twoją przepustką do odkrywania świata smaków i dań z całego świata i dzielenia się nimi z najbliższymi.



21 czerwca - 22 lipca

Rak

Dla ciebie dom (i kuchnia) to miejsca, w których czujesz się najlepiej, więc pamiętaj, aby cieszyć się ulubionymi domowymi posiłkami, kiedy tylko możesz. Pyszne.pl dostarczy świeże składniki, aby gotowanie ulubionych dań dla ciebie i twojej rodziny stało się jeszcze łatwiejsze.



23 lipca - 22 sierpnia

Lew

Lwie, w tym roku przygotuj się na rozkoszowanie się luksusowym jedzeniem i zabłyśnij wśród znajomych jako idealny gospodarz. Jesteś osobą, która lubi rozpieszczać się dostawami wykwintnych posiłków i organizuje wymyślne tematyczne kolacje, które robią na gościach niezapomniane wrażenie. Uwielbiasz efektowne dania i chętnie będziesz dzielić się swoimi kulinarnymi przygodami w mediach społecznościowych.



23 sierpnia - 22 września

Panna

Twoim celem w tym roku jest utrzymanie zdrowia w doskonałej formie. Będziesz potrzebować świeżych, pożywnych i pełnowartościowych posiłków, które dodadzą ci energii i sprawią, że rozpromieniejesz. Równie ważne będzie jednak zachowanie koncentracji i równowagi, dlatego będziesz wypatrywać w aplikacji Pyszne.pl dań, które są organiczne, bezglutenowe lub wegańskie. Przygotuj się na rozkwit z każdym kęsem!



Food Horoskop 2025

23 września - 22 października

Waga

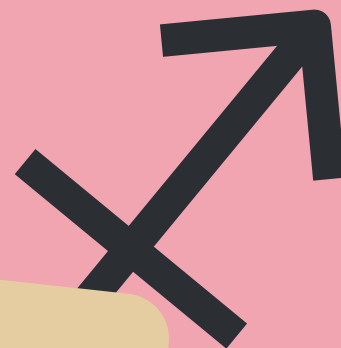
W 2025 r. balans stanie się twoim sekretnym składnikiem. Zależy ci na posiłkach, które smakują tak dobrze, jak wyglądają. Dlatego chętnie będziesz korzystać z aplikacji Pyszne.pl i odkrywać różnorodne kuchnie, aby twoje kulinarne przygody były pełne smaku. Niezależnie od tego, czy zajadasz się smacznym jedzeniem z dostawą, czy rozpieszczasz się pysznym deserem, każdy kęs będzie rozkoszą dla twoich kubków smakowych i ucztą dla oczu.



22 listopada - 21 grudnia

Strzelec

Przygoda jest zawsze obecna w twoim życiu, szczególnie jeśli chodzi o jedzenie. Odkryjesz świat egzotycznych smaków i kuchni dzięki aplikacji Pyszne.pl, a twoimi ulubionymi wyborami staną się pikantny indyjski street food i aromatyczne tajskie curry.



20 stycznia - 18 lutego

Wodnik

Zawsze musisz być wyjątkowy i innowacyjny. Także w tym roku będziesz na bieżąco ze wszystkimi najnowszymi food trendami. Od dostarczania jedzenia przez drony po eksperymentowanie z mięsem hodowanym w laboratorium – będziesz chcieć odkrywać wszystko i być o krok przed innymi.



22 grudnia - 19 stycznia

Koziorożec

Nie masz czasu na przygotowywanie jedzenia? Nie ma problemu! Aplikacja Pyszne.pl będzie twoim wybawieniem w tym roku. Zdrowe i dobrze zbilansowane posiłki będziesz mieć na wyciągnięcie ręki. Nie tylko zaoszczędzisz czas, ale łatwiej też będzie ci trzymać się wyznaczonych celów i utrzymać formę przez cały rok.



19 lutego - 20 marca

Ryby

Jesteś artystyczną duszą i uwielbiasz posiłki z kreatywnym zacięciem. Niezależnie od tego, czy zamawiasz gotowe danie, czy składniki do nowego przepisu, w 2025 roku zawsze znajdziesz sposób na wyrażanie siebie poprzez jedzenie.



Kim jesteśmy?

Pyszne.pl to serwis do zamawiania jedzenia online, dzięki któremu wygodnie zamówisz z dowozem to, na co tylko masz ochotę.

Dzięki Pyszne.pl miliony użytkowników mają łatwy dostęp do kuchni świata oferowanych przez lokalne restauracje.

O *Pyszne.pl*

To wszystko w zasięgu ręki i bez wychodzenia z domu czy biura – w naszym serwisie jedzenie zamówisz przez stronę internetową lub aplikację mobilną, a kurier dostarczy je pod wskazany adres. W zależności od Twojej lokalizacji możesz również zamówić także artykuły spożywcze i inne produkty codziennego użytku.

Jesteśmy firmą powstałą we Wrocławiu, od 2014 roku należącą do międzynarodowej grupy Just Eat Takeaway.com – wiodącego serwisu na światowym rynku zamawiania jedzenia online obecnego na 19 rynkach na całym świecie.



30000

kurierów i kurierek

20000

miejsowości

miliony

zamówień każdego miesiąca

3,6 *mln*

partnerów

użytkowników

160000



Źródła

Badania, dane i inne składniki raportu

Dane dotyczące użytkowników oraz popularności dań i kuchni pochodzą z wewnętrznych statystyk za okres 01.08.2023 - 01.09.2024.

Prezentowane w raporcie treści dotyczące polskiego rynku bazują na badaniu przeprowadzonym w dn. 19-22.08.2024 r. na próbie reprezentatywnej Polaków przez firmę badawczą IQS z wykorzystaniem wywiadów internetowych (CAWI), N=1000, na panelu Opinie.pl.

Opis globalnych trendów powstał we współpracy z międzynarodową agencją WGSN: Trend Forecasting & Analytics z siedzibą główną w Londynie.



Jeśli chcesz dowiedzieć się o naszym raporcie jeszcze więcej, napisz do nas.

Pyszne.pl
Monika Fiedorczuk
monika.fiedorczuk@justeattakeaway.com

Walk PR
pyszne@walk.pl

Kontakt





