
Plant Hunter Roślinnym Game Changerem roku 2021!

Plant Hunter, czyli pierwsza w 100% roślinna marka własna stworzona przez Żabkę, zdobyła II miejsce w kategorii Roślinny Game Changer 2021 roku w plebiscycie RoślinnieJemy. W kategorii tej nagrodzono firmy, które zmieniają branżę spożywczą na bardziej przyjazną środowisku. W sumie do konkursu zgłoszono ponad 150 produktów, ostatecznie nominowano 70 w sześciu kategoriach: Nowa roślinna marka, Najlepszy roślinny debiut w gastronomii, Nagroda Chefs for Change dla najlepszego roślinnego produktu dla gastronomii, Najlepsza roślinna strategia marketingowa, Roślinny Game Changer oraz Najlepszy roślinny produkt roku.

W tym roku plebiscyt zorganizowano po raz czwarty. Dla producentów żywności jest to ważne wyróżnienie, ponieważ pochodzi bezpośrednio od konsumentów, czyli osób, dla których tworzą oni swoje produkty.

– Cieszymy się, że nasze działania zmierzające do rozwoju oferty produktów bezmięsnych znajdują uznanie w oczach coraz szerszego grona konsumentów. Z uwagi na skalę naszej działalności – 8 000 sklepów w całej Polsce, zarówno w aglomeracjach, jak i małych miejscowościach – możemy być firmą, która demokratyzuje produkty roślinne i daje Polakom dostęp do nich. Plant Hunter to najwyższej jakości w pełni roślinne produkty. W ubiegłym roku cieszyliśmy się z sukcesu w 100% roślinnego burgera Wegger, który zdobył II miejsce w kategorii na Najlepszy roślinny produkt roku, w tegorocznej edycji świętujemy sukces Plant Huntera, czyli Roślinnego Game Changera roku 2021. Mogę zdradzić, że już pracujemy nad kolejnymi produktami. Wkrótce konsumenci będą się mogli cieszyć z jeszcze większego wyboru artykułów z tej kategorii – mówi Jarosław Serebnicki, Dyrektor Marketingu w firmie Żabka Polska.

Produkty oferowane w ramach marki Plant Hunter mają w 100% roślinny skład. Nie zawierają konserwantów i oleju palmowego. Zostały przygotowane we współpracy z szefami kuchni i stanowią pyszną alternatywę dla produktów pochodzenia zwierzęcego. Są też idealną opcją dla osób, które żyją szybko i nie mają czasu samodzielnie przyrządzać smacznych i dobrze zbilansowanych posiłków. Nadają się bowiem do spożycia od ręki lub – w przypadku dań obiadowych – po krótkim podgrzaniu w kuchence mikrofalowej.

W ofercie Plant Huntera znajdują się dania obiadowe: Spaghetti jak bolońskie, Strogonow jak z kurczakiem czy Kremowe tagliatelle jak z kurczakiem, które zamiast mięsa posiadają roślinny zamiennik na bazie soi (bez GMO). Klienci będą mogli skusić się także na Sałatkę jak grecka, Smalczyk jak ze skwarkami czy Plastry jak szynka lub Plastry jak szynka z kurkami. Wielką gratką są również słodkie przekąski: batonik kremowy o smaku słonego karmelu lub orzechów.

Sieć Żabka, tworząc swoją ofertę, stara się jak najlepiej reagować na aktualne trendy żywieniowe i potrzeby współczesnych konsumentów. Wprowadzenie marki własnej Plant Hunter to kolejny krok w rozwijaniu asortymentu produktów w 100% roślinnych, których w ofercie Żabki znajduje się już kilkadziesiąt. Są wśród nich napoje i smoothies roślinne (pod markami Foodini, Alpro, Starbucks), desery i jogurty (Marka Ave Vege Bakoma), dania gotowe i burgery (Szamamm, Dobra Kaloria), a także ciepła i szybka przekąska – hot dog bez mięsa (Żabka Cafe).



Żabka Polska Sp. z o.o. jest właścicielem najszybciej rozwijającej się sieci sklepów typu *convenience* w Polsce i jednym z najbardziej dynamicznych formatów na świecie, otwierając ponad 4000 nowych sklepów w latach 2016-21. Około 15,5 miliona polskich konsumentów mieszka nie dalej, niż 500 m od najbliższej Żabki. W ramach strategii odpowiedzialności Żabka podjęła się zobowiązań w zakresie dobrego żywienia, usług ułatwiających zrównoważone życie, rozwoju przedsiębiorczości, różnorodności i włączającej kultury organizacyjnej, ładu korporacyjnego oraz dekarbonizacji i cyrkularności. Więcej informacji o spółce Żabka Polska na: www.zabka.pl. Link do Raportu Odpowiedzialności za rok 2020: <https://raportodpowiedzialnoscizabka.pl/>

Kontakt dla mediów:

Biuro Prasowe Żabka Polska

e-mail: biuro.prasowe@zabka.pl biuro.prasowe@zabka.pl

tel. +48 514 877 509