

Spada konsumpcja chleba w Polsce

8 października 2014

Polacy jedzą coraz mniej chleba. Przeciętny Polak kupuje rocznie ok. 50 kg pieczywa. To dwukrotnie mniej niż na początku przemian w naszym kraju. Na rynku przybywa też wypieków niższej jakości, które kwalifikuje się jako produkty chlebowopodobne.

„Konsumpcja chleba spadła znacząco w porównaniu z latami 90. czy jeszcze wcześniejszym okresem” – ocenia dr Robert Książkowski, prezes Fundacji Chleb to Zdrowie. „Wiąże się to między innymi z bogaceniem się społeczeństwa, zastępowaniem produktów zbożowych przez inne produkty, które są bardziej przetworzone. Jeżeli chodzi o dane liczbowe, to tutaj możemy mówić o nawet takim dwukrotnym spadku spożycia chleba w porównaniu z początkiem lat 1990.”

Problemem rynku chleba w Polsce jest jego jakość. W sklepach można znaleźć zarówno wypieki najwyższej jakości, jak i wyroby chlebowopodobne. Wiele osób kupując wypieki, które pięknie wyglądają na półce, ale smakują dużo gorzej, zraża się i ogranicza spożycie chleba. Dlatego promując pieczywo, trzeba dać konsumentowi gwarancję, że to, za co płaci i co będzie jadł, ma wysoką jakość.

„Chcielibyśmy mieć informacje o tym, w jaki sposób jest ono produkowane, z jakich składników, z jakiej mąki, z jakich ziaren” – podkreśla dr Książkowski. „Informacja ze strony producentów, jest niezbędna do tego, żeby uzyskać produkt najwyższej jakości, żeby konsument wiedział o tym, że to jest taki produkt, żeby tworzył się rodzaj kontraktu społecznego pomiędzy producentem a konsumentem, rodzaj zaufania opierającego się na obietnicy producentów dotyczącej dobrej jakości produktów.”

O większą konsumpcję apelują też dietetycy i lekarze. Chleb występuje w większości rekomendacji dietetycznych, żywieniowych i medycznych jako niezbędny składnik codziennej diety. Instytut Żywności i Żywienia uznał chleb za podstawę piramidy żywieniowej.

„Chleb jest źródłem energii, witamin i soli mineralnych, dlatego powinniśmy go codziennie spożywać” – powiedział agencji informacyjnej Newseria prezes Fundacji Chleb to Zdrowie.

Fundacja Chleb to Zdrowie powołana przez właścicieli kilku znanych piekarni oraz specjalistów od zdrowego żywienia ma za zadanie uświadomić Polakom, że chleb należy jeść kilka razy dziennie. Nie tylko dla smaku, lecz także dla zdrowia.

„Staram się zebrać jak największą grupę entuzjastów i pasjonatów pieczywa, którzy będą jednocześnie specjalistami branżowymi. To oznacza zarówno technologów, dietetyków, jak i przedstawicieli branży piekarskiej” – mówi dr Robert Książkowski.

Źródło: [Newseria](#)