

Pełnowartościowe dania gotowe na sezon zimowy w każdej Żabce. Spróbuj pysznych zup Szamamm z linii „Porcja DobreGO!”

Zimą rośnie potrzeba sięgania po pożywne posiłki, które rozgrzewają i dostarczają energii w codziennym rytmie dnia. W odpowiedzi na te oczekiwania Żabka sukcesywnie rozszerza ofertę dań w ramach linii „Porcja DobreGO!”, obejmującą m.in. wysokiej jakości zupy Szamamm oparte na wyselekcjonowanych składnikach, bez konserwantów i sztucznych dodatków. Produkty przygotowywane są w zakładzie Nowalijka Convenience Food, specjalizującym się w produkcji takich posiłków.

Coraz uważniej podchodzimy do wyboru produktów spożywczych. Polacy chętniej sięgają po produkty bez sztucznych dodatków (60%), o niskiej zawartości cukru (57%) i z korzyściami zdrowotnymi, a 44% z nich jest skłonnych zapłacić więcej za produkty krajowe¹. Co istotne, 49% badanych deklaruje, że poszukuje produktów wygodnych, niewymagających długiego przygotowania. Zupa w formie dania gotowego wpisuje się w tę potrzebę, łącząc aspekt odżywczy z szybkością podania.

– Zupy stanowią wartościowy element codziennej diety. Pozwalają w prosty sposób zwiększyć spożycie warzyw oraz błonnika pokarmowego, co ma kluczowe znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania układu trawiennego i utrzymania sytości. W okresie jesienno-zimowym ciepłe posiłki dodatkowo wspierają komfort termiczny i mogą sprzyjać lepszemu samopoczuciu. W ofercie „Porcja DobreGO!” stawiamy na prosty skład, naturalne surowce oraz sposób przygotowania, który pozwala zachować ich wartość odżywczą, bez konieczności stosowania sztucznych dodatków – mówi Agnieszka Piskala-Topczewska, dietetyk kliniczny, doradca ds. żywienia Grupy Żabka.

Jakość oparta na starannym doborze składników

W linii „Porcja DobreGO!” znajdziemy m.in. zupy Szamamm, które pozwalają w szybki sposób wprowadzić do codziennego jadłospisu ciepły, pełnowartościowy posiłek. W ofercie znajdują się zarówno klasyczne propozycje, jak np. rosół czy krem z pomidorów oraz warianty z kuchni świata – m.in. zupa tajska z kurczakiem czy meksykańska. Przygotowywane są one z warzyw poddanych selekcji jakościowej, a ich skład opiera się na wysokiej jakości surowcach, bez dodatku konserwantów i sztucznych wzmacniaczy smaku. Dzięki temu każda porcja stanowi pełny, pożywny i wygodny posiłek, który można przygotować w kilka minut w domu, w pracy lub będąc w podróży.

– Naszym celem było uzyskanie zup o smaku możliwie zbliżonym do domowego. Skład, proporcje i sposób przygotowania zostały opracowane tak, aby zachować naturalną strukturę i wyrazistość smaku – podkreśla Jakub Emanuel Malec, Sustainable Food Manager w Grupie Żabka.

Jak z domowej kuchni

Żabka angażuje się we współpracę z lokalnymi dostawcami. Ma to wpływ nie tylko na rozwój miejscowej przedsiębiorczości, ale i skrócenie łańcucha dostaw, co pozwala zagwarantować jakość produktów. Partnerem Żabki jest m. in. zakład Nowalijka Convenience Food w Piotrkowie Trybunalskim, wyspecjalizowany w produkcji dań gotowych. Powstają tu m. in. zupy Szamamm, których część oznaczona jest znakiem „Porcja DobreGO!”. Proces produkcji rozpoczyna się od starannego doboru

¹ Raport Inquiry „Zakupy spożywcze 2025”. Badanie zostało zrealizowane w październiku 2024 roku metodą CAWI na próbie ogólnopolskiej N=2037. Najważniejsze wyniki porównano z danymi z poprzedniej fali, zrealizowanej w 2023 roku.



surowców – zawsze zgodnie z zasadami *clean label*, aby końcowy produkt miał prosty i przejrzysty skład. Gotowanie jest kluczowym elementem całego procesu, podczas którego na bazie własnych warzyw oraz dostarczonych od sprawdzonych dostawców, a także ziół pochodzących ze szklarni Nowalijki następuje łączenie e zgodnie z recepturą, co pozwala zapewnić powtarzalność smaku oraz pełnię aromatu.

- *W hali produkcyjnej proces przebiega z tą samą dbałością, co w kuchni domowej – różni się jedynie wielkością garnka, który mieści nawet 1000 litrów zupy. Starannie odważone składniki trafiają do niego w dokładnie określonej kolejności, zgodnej z recepturą. Dla nas czystość składu i autentyczny smak to nie tylko zasada, ale codzienny standard* – podkreśla **Magdalena Lec-Rozwandowicz Dyrektor ds. Dań Gotowych Nowalijka Convenience Food.**

Grupa Żabka to kompleksowy ekosystem convenience, którego misją jest tworzenie wartości poprzez upraszczanie codziennego życia klientów.

Grupa obsługuje rosnącą liczbę konsumentów szukających wygodnych rozwiązań, promując przy tym odpowiedzialne podejście wobec klientów, franczyzobiorców, dostawców oraz szeroko pojętego środowiska, w tym dbałość o zrównoważone korzystanie z produktów i opakowań.

Ekosystem Grupy Żabka obejmuje wiodącą w Polsce sieć sprzedaży detalicznej w formacie modern convenience działającą pod marką Żabka oraz działającą w Rumunii sieć spod marką Froo. Uzupełnia je sieć bezobsługowych sklepów autonomicznych pod szyldem Żabka Nano, umożliwiających robienie zakupów przez całą dobę w dowolny dzień tygodnia. Cała sieć na koniec grudnia 2025 r. obejmowała 12 339 sklepów.

Grupa dysponuje również zaawansowaną, stale rozwijaną ofertą cyfrową. Należąca do niej marka Maczfit, powstała z myślą o osobach szukających zdrowej i jednocześnie wygodnej diety, dostarcza restauracyjnej jakości gotowe posiłki prosto do domu klienta. Platforma Dietly to z kolei wiodąca porównywarka dostawców cateringu dietetycznego. Działalność w zakresie internetowych zakupów spożywczych Grupa realizuje zaś za pośrednictwem marek Jush! i Delio.

Od października 2024 r. akcje Spółki notowane są na Giełdzie Papierów Wartościowych w Warszawie.

Kontakt dla mediów:

Biuro Prasowe

e-mail: biuro.prasowe@zabka.pl

tel. +48 514 877 509