

Żabka stawia na niemarnowanie żywności. Banany zyskują drugie życie

Na sklepowych półkach Żabki pojawiła się nowość: chlebek bananowy. Sieć jako pierwsza w Europie wprowadziła taki produkt przygotowany z bananów pochodzących wyłącznie z własnego łańcucha dostaw. Już przy pierwszej produkcji wykorzystano 2 tony bananów, a w ciągu roku drugie życie może zyskać nawet 15 ton tych owoców. Premiera zbiega się z przypadającym 29 września Międzynarodowym Dniem Świadomości o Marnowaniu Żywności.

Chlebek powstaje z pełnowartościowych bananów pochodzących z centrów logistycznych Żabki, które wyłącznie ze względu na stopień dojrzałości nie mogą trafić do sprzedaży – dlatego kierowane są do Piekarni Szabelski. 80-gramowa porcja z orzechami kosztuje 4,99 zł, a klienci znajdą ją na półkach z pieczywem lub w pobliżu kawomatu.

– *Chcieliśmy znaleźć dla dojrzałych bananów nowe zastosowanie. Chlebek bananowy pokazuje, że można ograniczać marnowanie żywności, a jednocześnie tworzyć produkt, po który klienci chcą sięgać. Dzięki poręcznej formie sprawdzi się jako przekąska w ciągu dnia lub dodatek do kawy* – mówi Jakub Emanuel Malec, Group Sustainable Food System Manager w Grupie Żabka.

Zielone logo i źródło błonnika

Nowy chlebek bananowy dołączył do programu „Porcja Dobrego!”, który obejmuje już 140 produktów o zbilansowanym składzie, przygotowanych we współpracy z dietetykami. Program działa w Żabce od 2023 roku, a jego zielone logo można dziś znaleźć m.in. na daniach obiadowych, kanapkach, sałatkach, owsiankach i napojach.

– *Banany nawet przejrzałe są w pełni wartościowe, a do wypieków są wręcz najlepsze. Wraz z dojrzewaniem część skrobi zamienia się w cukry, dlatego owoce stają się naturalnie słodsze. Chlebek jest też źródłem błonnika, który wspiera prawidłową pracę układu pokarmowego* – mówi Agnieszka Piskala-Topczewska, dietetyk kliniczny, doradca ds. żywienia Grupy Żabka.

Dane pomagają ograniczać nadwyżki

Wprowadzenie chlebka bananowego wpisuje się w szersze działania Żabki na rzecz ograniczania marnowania żywności. W 2025 roku Żabka Polska zmniejszyła intensywność marnowania żywności w operacjach własnych o blisko 25 proc. w porównaniu z 2021 rokiem, m.in. dzięki lepszemu zarządzaniu zapasami i transportem, wspieranemu analityką i AI.

Na poziomie sklepów dane pomagają lepiej dopasowywać asortyment i zamówienia, zwłaszcza w kategoriach świeżych, a w ramach programu „NIEmarnujeMY” produkty z krótkim terminem przydatności do spożycia, w tym dania gotowe, są oferowane z rabatami sięgającymi kilkudziesięciu procent.

Ograniczanie marnowania żywności jest częścią działań cyrkularnych związanych z domykaniem obiegu surowców. Wpisują się one w Strategię Odpowiedzialności, która jest powiązana z modelem biznesowym i działalnością operacyjną Grupy Żabka.



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 formie 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 sierpnia 2026 r. obejmowała 13 256 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