

Od lodziarni do drzwi. Dostawa coraz częściej staje się sposobem na ochłodzenie

Lody w dostawie przestają być tylko szybką zachcianką na upalny dzień. W letnim sezonie 2026 coraz częściej wpisują się w szerszy trend wygodnego zamawiania deserów do domu, biura i na spotkania ze znajomymi. Jak pokazuje „Raport z półki – Lody 2026”, lody w Polsce mają masowy zasięg, ale kategoria nie opiera się już wyłącznie na pogodzie i impulsowym zakupie. Coraz większe znaczenie mają okazja konsumpcji, format, jakość, wygoda i możliwość wyboru. Na Wolt w Polsce użytkownicy mogą zamawiać zarówno lody z lokalnych lodziarni i gelaterii, jak i produkty dostępne w sklepach oraz supermarketach online.

Zmienia się nie tylko sposób zakupu, ale też samo podejście do kategorii. Jak wynika z danych Kantar Media z badania Target Group Index 2025, lody deserowe lub rodzinne spożywa 51,7 proc. badanych, a lody na patyku lub w innych małych opakowaniach 53,1 proc. Nie są to jednak kategorie rozłączne, lecz formaty, które mogą się wzajemnie nakładać. Dane pokazują więc przede wszystkim, że Polacy wybierają różne propozycje w zależności od okazji. Lody impulsowe, czyli małe porcje kupowane najczęściej z myślą o natychmiastowym zjedzeniu, takie jak lody na patyku, rożki czy pojedyncze opakowania, częściej odpowiadają na potrzebę „tu i teraz”. Z kolei deserowe i rodzinne mocniej wpisują się w domowe rytuały, spotkania i większe zakupy, ponieważ częściej są wybierane z myślą o późniejszej konsumpcji lub dzieleniu się z innymi. To właśnie ten drugi obszar szczególnie dobrze łączy się z dostawą, w której zamówienie można dopasować do konkretnej okazji, nastroju albo liczby osób.

Klasyka ma konkurencję

Wanilia, śmietanka i czekolada wciąż mają swoje miejsce, ale od dawna nie są już jedynym punktem odniesienia. Pistacja utrzymuje silną pozycję jako propozycja kojarzona z jakością i

małą przyjemnością wartą dopłaty, a obok niej mocno zaznaczają się smaki znane z ciast i deserów, takie jak tiramisu, cheesecake, słony karmel czy Biscoff.

Coraz ciekawszy staje się też powrót do smaków z przeszłości. W ofercie pojawiają się propozycje nawiązujące do słodyczy z dzieciństwa: szyszki w karmelu, ciasto drożdżowe z rabarbarem, sernik z rodzynkami czy kogiel-mogiel. To kierunek, który dobrze pokazuje, jak zmienia się cała kategoria. Lody coraz częściej są traktowane nie jako prosty produkt sezonowy, ale jako pełnoprawny deser, w którym liczy się nie tylko smak, ale też tekstura, dodatki, kompozycja i możliwość wyboru kilku wariantów naraz.

Deser do dzielenia

Zmienia się też format zakupu. Zamiast jednej gałki przy ladzie coraz popularniejsze są boxy z kilkoma smakami, zestawy degustacyjne i większe opakowania do dzielenia. To dobrze wpisuje się w letni rytm miasta: spotkania na balkonie, wieczory filmowe, popołudnia w biurze czy spontaniczne zamówienia po pracy.

Lody zamawiane w dostawie odpowiadają na sytuacje, w których decyzja zapada szybko, ale potrzeba jest bardziej konkretna niż „mam ochotę na coś zimnego”. Może chodzić o deser dla kilku osób, coś do filmu, słodki dodatek do spotkania, przerwę w pracy albo zamówienie na balkonowy wieczór.

Lodziarnie, gelaterie i sklepy

Oferta na Wolt różni się w zależności od miasta i lokalizacji, ale dobrze pokazuje szerszą zmianę na rynku. W aplikacji dostępne są zarówno lokalne lodziarnie i gelaterie, m.in. [Good Lood](#), [Kuncer – Lody Autorskie](#) czy [Dal Dalla Gelato](#) w Warszawie, [Ice Cream NOW](#) i [Katanè](#) w Krakowie oraz [DESEO GELATO LAB](#) we Wrocławiu, jak i [delio](#) supermarket online z produktami znanych marek.

"Dzięki dostawie użytkownicy mogą zamówić zarówno rzemieślnicze zestawy i włoskie gelato z lokalnych lodziarni, jak i lody impulsowe, multipaki, opakowania rodzinne oraz inne produkty dostępne w sklepach i supermarketach online. Delivery nie zastępuje wyjścia po lody, ale poszerza zakres okazji, w których można po nie sięgnąć – bez kolejki, bez planowania trasy i z możliwością dopasowania zamówienia do konkretnej okazji"

mówi Sasha Vislaus, Communication Lead w Wolt Polska.

Nowy rytuał lata

Letni sezon lodowy w Polsce coraz wyraźniej wychodzi poza tradycyjny scenariusz spaceru i gałki w wafelku. Dostawa skraca dystans między ochotą a deserem, a rosnąca różnorodność oferty sprawia, że lody pojawiają się w okolicznościach, które wcześniej nie były z nimi kojarzone.

To zmiana dotycząca całej kategorii, a nie tylko kanału sprzedaży. Lody stają się bardziej różnorodne, wygodne i mocniej osadzone w miejskim stylu życia. Coraz częściej letnia mapa lodziarni zaczyna się więc nie na ulicy, ale w dostawie.

Źródło:

- PortalSpożywczy.pl, Raport z półki – Lody 2026

O Wolt

Wolt jest firmą technologiczną, która umożliwia użytkownikom łatwe zamówienie i szybką dostawę jedzenia z ulubionej restauracji oraz zakupów – do domu lub biura. Firma współpracuje z restauracjami oraz partnerami detalicznymi i kurierskimi w 27 krajach, w ponad 500 miastach. Firma z siedzibą w Helsinkach została założona w 2014 roku. Obecnie zatrudnia ponad 11 000 osób i jest kierowana przez współzałożyciela i CEO Miki Kuusi.

W 2022 roku Wolt i amerykańska spółka Door Dash podjęły decyzję o fuzji. Wolt kontynuuje swoje operacje pod niezmienioną nazwą we wszystkich lokalizacjach, w których firma działała do tej pory.

O Wolt

Wolt jest firmą technologiczną, która umożliwia użytkownikom łatwe zamówienie i szybką dostawę jedzenia z ulubionej restauracji oraz zakupów – do domu lub biura. Firma współpracuje z restauracjami oraz partnerami detalicznymi i kurierskimi w 27 krajach, w ponad 500 miastach. Firma z siedzibą w Helsinkach została założona w 2014 roku. Obecnie zatrudnia ponad 11 000 osób i jest kierowana przez współzałożyciela i CEO Miki Kuusi.

W 2022 roku Wolt i amerykańska spółka Door Dash podjęły decyzję o fuzji. Wolt kontynuuje swoje operacje pod niezmienioną nazwą we wszystkich lokalizacjach, w których firma działała do tej pory.

Kontakt

Sasha Vislaus

Communication Lead Poland

sasha.vislaus@wolt.com

Kopiuj link

<https://press.wolt.com/pl-PL/267822-od-lodziarni-do-drzwi-dostawa-coraz-czesciej-staje-sie-sposobem-na-ochlodzenie/>