

Polacy coraz chętniej wybierają kraftowe kebabby na Pyszne.pl

Jeszcze niedawno był po prostu szybkim ratunkiem po imprezie lub długim dniu. Dziś coraz częściej staje się przedmiotem analiz, rankingów i dyskusji – kebab kebabowi nierówny, a na znaczeniu rośnie jakość mięsa, autorskie receptury sosów, a także to, w co składniki są zawinięte. Dane Pyszne.pl pokazują, że coraz więcej osób wybiera bardziej dopracowane, autorskie wersje tego dania: jeśli ten kierunek się utrzyma, w 2026 roku liczba zamówień kebabów z hasłem „kraftowy” wzrośnie nawet o 43% w porównaniu z poprzednim rokiem. Wszystko wskazuje na to, że uliczny klasyk przechodzi kulinarną metamorfozę.

- Lawasz drugi rok z rzędu pozostaje najpopularniejszą formą kebaba na Pyszne.pl, odpowiadając za około jedną czwartą wszystkich zamówień. Za nim plasują się rollo, tortilla i wrap. To sygnał, że rekomendacje twórców internetowych coraz wyraźniej przekładają się na wybory fanów kebaba.
- Rekordzista z Zabrze zamówił w 2025 roku aż 266 kebabów – średnio ponad pięć zamówień tygodniowo.
- Najdroższe zamówienie kebabowe na Pyszne.pl w 2025 roku opiewało na 1444 zł. Do jednego koszyka trafiło 45 dań, w tym 20 dużych lawaszy, 15 frytokebabów i 10 talerzy z falafelem.

Lawasz wygrywa w Internecie (i koszykach zamówień)

W ostatnich latach wokół kebaba w Polsce zbudowała się prawdziwa kultura kulinarna. Internet nie tylko rozbudził apetyt na to danie, ale też podniósł poprzeczkę. Coraz większa wiedza o tym, jak powinien smakować i wyglądać „dobry kebab” oraz jak przyrządzają go najlepsze lokale w kraju, przekłada się na wyższe oczekiwania. Rankingi restauracji, recenzje twórców internetowych, viralowe otwarcia oraz niekończące się dyskusje sprawiają, że wybór przestaje być przypadkowy. Coraz częściej zamawiamy nie

po prostu kebaba, ale konkretnego kebaba – z ulubionego miejsca, według preferowanej receptury. Dla wielu fanów potrawy bardziej liczy się obecnie zaufanie do restauracji niż najniższa cena.

Wpływ Internetu widać w wyborach użytkowników Pyszne.pl. Lawasz, jeszcze kilka lat temu mniej popularny, drugi rok z rzędu pozostaje bezkonkurencyjnym królem kategorii, odpowiadając za około jedną czwartą wszystkich zamówień kebabowych – zarówno w 2025 roku, jak i w pierwszej połowie 2026. Tuż za nim plasują się rollo, tortilla i wrap z łącznym udziałem około 18%, a kolejne miejsca zajmują kebab w bułce, talerz oraz box. W ostatnich latach to właśnie lawasz stał się wizytówką wielu lokali, które stawiają na jakość i dbałość o detale. A internetowi recenzenci zwracają uwagę nie tylko na mięso i sos, ale również na przykład na to, czy placek wypiekany jest na miejscu, jaką ma konsystencję, a nawet na rozmiar charakterystycznych bąbli.

Weekend ma smak kebaba

Kebab zyskuje coraz bardziej autorskie i dopracowane oblicze, a równocześnie wychodzi z roli wyłącznie „awaryjnego” posiłku. Często staje się wyborem na weekendową kolację – najwięcej zamówień użytkownicy Pyszne.pl składają w niedzielę, piątek i sobotę, najczęściej między godziną 18:00 a 20:00. W skali całego roku największym zainteresowaniem kebab cieszy się natomiast w maju, marcu i lipcu.

Kebab towarzyszy nam także przy większych okazjach. 7 grudnia 2025 roku, dzień po Mikołajkach, w warszawskiej restauracji złożono zamówienie o wartości 1444 zł. W koszyku znalazło się aż 45 dań – 35 propozycji mięsnych, w tym 20 dużych lawaszy i 15 frytokebabów, a także 10 talerzy z falafelem. Grudniowe świętowanie nie zawsze pachnie piernikiem – czasem bardziej opiekany lawaszem.

Są też osoby, dla których kebab nie jest weekendową zachcianką, lecz stałym punktem kulinarnej rozkładu jazdy. Rekordzista z Zabrze zamówił go w 2025 roku aż 266 razy – to średnio ponad pięć zamówień tygodniowo.

Miasta z największym apetytem na kebaba

Pyszne.pl sprawdziło również, w których zakątkach Polski kebab cieszy się szczególnie dużym zainteresowaniem. Choć w liczbach bezwzględnych największe miasta tradycyjnie generują najwięcej zamówień, to po przeliczeniu ich liczby na mieszkańca prawdziwymi kebabowymi stolicami Polski okazują się Kołobrzeg, Luboń i Pszów. Wśród większych miast liczących ponad 100 tys. mieszkańców na podium znalazły się Gorzów Wielkopolski, Rzeszów i Zielona Góra.

Tydzień Kebaba w Pyszne.pl

Jedno jest pewne – kebab w Polsce przeżywa własną ewolucję. Nadal pozostaje szybkim, wygodnym i niezobowiązującym wyborem, ale coraz częściej zyskuje dopracowane, autorskie oblicze. Tak jak wcześniej burger czy pizza, z ulicznego klasyka staje się kategorią, w której coraz większą rolę odgrywają jakość, charakter i kulinarna tożsamość.

Pyszne.pl zaprasza do wspólnego świętowania Dnia Kebaba! Z tej okazji od 7 do 20 lipca użytkownicy mogą zamawiać ulubione pozycje z wybranych restauracji z rabatami sięgającymi nawet 30%. W Poznaniu obowiązuje dodatkowo oferta na kebaby rollo – przy zakupie dwóch cena za jednego wynosi 14,99 zł. Promocja obowiązuje w wybranych restauracjach. Więcej informacji na www.pyszne.pl.

O Just Eat Takeaway.com

Pyszne.pl należy do grupy Just Eat Takeaway.com którego właścicielem jest Prosus, będąc tym samym częścią wiodącego serwisu na światowym rynku zamawiania jedzenia online.

Firma z siedzibą w Amsterdamie koncentruje się na łączeniu konsumentów i partnerów za pośrednictwem swoich platform. Dzięki współpracy z 362 000 partnerów Just Eat Takeaway.com oferuje konsumentom szeroki wybór od dań z restauracji po handel detaliczny.

Just Eat Takeaway.com szybko rozwinęło się, stając się wiodącym rynkiem dostaw żywności online, działającym w Austrii, Belgii, Bułgarii, Kanadzie, Danii, Niemczech, Irlandii, Izraelu, Włoszech, Luksemburgu, Polsce, Słowacji, Hiszpanii, Szwajcarii, Holandii, Wielkiej Brytanii.

Najnowsze informacje są dostępne na naszej stronie internetowej firmy i można nas śledzić na LinkedIn i X.

Kontakt

Monika Fiedorczuk

Senior Brand PR Manager - Poland

monika.fiedorczuk@justeattakeaway.com

Kopiuj link

<https://newsroom.justeattakeaway.com/pl-PL/267987-polacy-coraz-chetniej-wybijaja-kraftowe-kebaby-na-pyszne-pl/>