„Mapa Schabowego” Pyszne.pl. Tradycyjny apetyt mniejszych miast

Schabowy od lat zajmuje ważne miejsce na polskich stołach. W dostawach jego pozycja jest jednak mocno zróżnicowana lokalnie, a najwyższy udział w sprzedaży wcale nie przypada największym miastom. Z okazji Dnia Schabowego Pyszne.pl przygotowało „Mapę Schabowego”, w której prowadzą Gierałtowice (woj. śląskie), Rędziny (woj. śląskie) i Rokietnica (woj. wielkopolskie). Platforma przyjrzała się również cenie polskiego klasyka: w pierwszych dziewięciu miesiącach 2026 roku wyniosła ona średnio 38,16 zł, o 5,6 proc. więcej niż rok wcześniej.

W Gierałtowicach w województwie śląskim „schabowe” stanowiły ponad 8 proc. wszystkich pozycji sprzedanych przez Pyszne.pl. W Warszawie ich udział nie przekroczył jednak 1 procenta. Ta niemal dziewięciokrotna dysproporcja stanowi wyraźny dowód na to, jak odmienną pozycję rynkową może zajmować to samo danie w zależności od specyfiki badanej lokalizacji i różnorodności kuchni oferowanej w danej miejscowości. Analiza obejmuje kilkaset lokalizacji, w których od początku roku do 2 listopada sprzedano przez platformę co najmniej 10 tys. pozycji. O miejscu w zestawieniu decyduje udział procentowy „schabowego” w liczbie sprzedanych produktów.

Śląskie, Wielkopolska i Małopolska w czołówce

Liderem na polskiej mapie schabowego są Gierałtowice z udziałem 8,24 proc. Drugie miejsce zajmują Rędziny pod Częstochową, również w województwie śląskim, z wynikiem 5,47 proc. Na trzecim znalazła się Rokietnica pod Poznaniem w województwie wielkopolskim - 3,86 proc. Pierwszą piątkę zamykają Kościelisko i Brzeszcze w Małopolsce, z udziałami odpowiednio 3,58 i 2,95 proc. Kolejne miejsca zajęły Głogów Małopolski w województwie podkarpackim oraz Czechowice-Dziedzice w województwie

śląskim, oba z wynikiem około 2,80 proc. W pierwszej dziesiątce znalazły się również podpoznańskie Komorniki - 2,63 proc., a także Mogilany i Liszki w Małopolsce – odpowiednio 2,60 i 2,56 proc.
Na tym tle udziały w dużych miastach są niższe. W Bydgoszczy wyniosły 1,59 proc., w Lublinie 1,34 proc., a w Krakowie 1,33 proc. W Warszawie było to 0,92 proc., we Wrocławiu 0,87 proc., w Poznaniu 0,80 proc., a w Gdańsku 0,76 proc. Schabowy ma więc wyraźnie mocniejszą pozycję w strukturze sprzedaży części mniejszych lokalnych rynków niż w największych ośrodkach. Różnice te mogą wiązać się z bardziej zróżnicowaną ofertą gastronomiczną w dużych miastach, gdzie tradycyjne dania konkurują o uwagę klientów z szerszym wyborem kuchni świata.

Schabowy średnio o 2 zł droższy niż przed rokiem

We wrześniu 2026 roku schabowy kosztował w zestawieniu Pyszne.pl średnio 38,85 zł wobec 36,84 zł rok wcześniej. Cena wzrosła więc o 5,5 proc., nieco wolniej niż przeciętne miesięczne wynagrodzenie brutto w sektorze przedsiębiorstw, które według GUS zwiększyło się w tym samym czasie o 5,9 proc. Jak przekłada się to na porcje? Równowartość przeciętnego wynagrodzenia brutto odpowiadała około 239 schabowym, wobec 238 rok wcześniej. W tym przeliczeniu relacja średniej pensji do ceny dania pozostała więc niemal niezmieniona.

Inaczej wygląda porównanie z płacą minimalną, która wzrosła z 4666 do 4806 zł brutto, czyli o 3 proc. Przy wrześniowych cenach jej równowartość odpowiadała około 124 porcjom schabowego, wobec 127 rok wcześniej – o trzy mniej. Cena polskiego klasyka rosła zatem w tempie zbliżonym do przeciętnej pensji w sektorze przedsiębiorstw, ale szybszym niż najniższe wynagrodzenie.

"– Z perspektywy Pyszne.pl schabowy prezentuje różnorodność rynku dostaw. W tegorocznych danych mamy 2740 restauracji, które sprzedały przez naszą platformę produkty ze schabowym w nazwie, a udział tych produktów w sprzedaży w części mniejszych miejscowości jest wyraźnie wyższy niż w metropoliach. Równie ciekawa jest relacja ceny do wynagrodzeń: przeciętna pensja brutto w sektorze przedsiębiorstw odpowiada niemal tej samej liczbie porcji co przed rokiem, ale przy płacy minimalnej ten przelicznik spadł. To dwa uzupełniające się spojrzenia na miejsce tradycyjnego obiadu na naszym rynku – mówi Aleksander Rosa, rzecznik prasowy Pyszne.pl."

Dane Pyszne.pl pozwalają dostrzec, że o pozycji schabowego w dostawach wiele mówią lokalne rynki, a o jego dostępności cenowej poziom zarobków. Polski klasyk ma w części miejscowości mocną pozycję w sprzedaży, choć wzrost jego ceny jest różnie odczuwany w zależności od dochodów.

Metodologia

Analiza lokalna obejmuje okres od 1 stycznia do 2 listopada 2026 roku. Produkty identyfikowano na podstawie nazw wskazujących na schabowego, z uwzględnieniem odmian tego słowa, bez rozróżniania składu i wariantu dania. Średnie ceny za okres styczeń-wrzesień 2025 i 2026 roku obliczono jako średnie z miesięcznych średnich cen. Przelicznik porcji opiera się na wynagrodzeniach brutto i cenach z września danego roku, bez uwzględnienia potrąceń od wynagrodzenia oraz dodatkowych kosztów zamówienia.

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

Aleksander Rosa
Corporate PR & Public Affairs Manager
aleksander.rosa@justeattakeaway.com

Kopiuj link

https://newsroom.justeattakeaway.com/pl-PL/274264-mapa-schabowego-pyszne-pl-tradycyjny-apetyt-mniejszych-miast/