

Wersja Europa Centralna i Wschodnia

TOPOWE TRENDY KONFEKCJA CZEKOLADOWA

2026 & PRZYSZŁOŚĆ



WGSN


CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE

PRZEDSTAWIAJĄC

TOPOWE TRENDY W KONFEKCJI CZEKOLADOWEJ

Produkty konfekcji czekoladowej znajdują się pod presją w Europie Środkowo-Wschodniej. W tym wrażliwym na ceny regionie innowatorzy muszą zaspokajać pojawiające się potrzeby konsumentów, aby uzasadnić stosunek jakości do ceny bez uszczerbku dla smaku lub sensoryki, jednocześnie stawiając na pierwszym miejscu jakość w procesie tworzenia produktu.

Cena

Europa Środkowo-Wschodnia (CEE) to rynek wrażliwy na cenę. Niestabilność dostaw kakao i wzrost cen mocno wpływają na konsumpcję. Konsumenty są coraz bardziej wymagający, szukają produktów w dobrej cenie, ale też chcą sobie czasem pozwolić na coś ekstra. Rosnące oczekiwania zmuszają marki do innowacji w różnych przedziałach cenowych.

Aby uzasadnić stosunek jakości do ceny, konsumenci z CEE poszukują dodatkowych korzyści, wykraczając poza podstawowe potrzeby (cena, wygoda, smak), ceniąc dziedzictwo i kreatywną nowość. Stwarza to możliwości dla producentów czekolady, aby zaspokoić zróżnicowane potrzeby konsumentów.

Klient

Klienci z Europy Środkowo-Wschodniej cenią lokalną tożsamość, dzieciństwo i zabawę. Choć kluczowa jest nostalgia, poszukują kreatywności i innowacji w czekoladzie, która zaspokoi te potrzeby. Mimo że wartość jest najważniejsza, są skłonni zapłacić więcej za bardziej satysfakcjonujące słodczyce. Innowatorzy wykorzystują te nastroje, ulepszając ofertę poprzez ekscytujące składniki i modernizację tradycyjnych smaków, bez uszczerbku dla ceny i wrażeń.

Przeznaczenie

W gruncie rzeczy czekolada to produkt przeznaczony do spożycia dla przyjemności. Jednak marki muszą również określić szerszy cel, oparty na zrównoważonym łańcuchu dostaw, który wspiera rolników i środowisko naturalne. Cel powinien być uwzględniony od samego początku, natomiast innowacje oparte na trendach powinny odpowiadać na zmieniające się potrzeby ludzi i pomagać uzasadnić oczekiwania dotyczące wartości, które wiążą się z wyższymi cenami.



Aby pomóc Ci zapewnić wartość, ustalić cenę oraz umieścić ludzi i cel w centrum innowacji, zapoznaj się z prognozowanymi trendami w branży czekoladowej na rok 2026 i kolejne lata. Poznaj nastroje i strategie wpływające na decyzje zakupowe w Europie Środkowo-Wschodniej, które napędzą rozwój regionalnego przemysłu.



TOPOWE TRENDY W KONFEKCJI CZEKOLADOWEJ W CEE

01 KONFEKCJA MINORSTONE'



02 HYPER-LOKALNA CZEKOLADA



03 'BEZ' & 'NISKA ZAWARTOŚĆ'



04 KONFEKCJA SENSORYCZNA



This document has links to jump to sections & explore further reading.

KONFEKCJA 'MINORSTONE'

Konsumenci na nowo definiują znaczenie świętowania, poszerzając jego zakres. Tradycyjne kamienie milowe w życiu, takie jak ślub lub narodziny dziecka, nie są już w centrum uwagi. Dzisiaj konsumenci świętują mniejsze, bardziej osobiste, ale równie ważne osiągnięcia — tzw. „minorstones” — takie jak sukcesy zawodowe. W rezultacie coraz częściej będą poszukiwać słodczy, które ułatwiają lub umilają alternatywne okazje i spotkania towarzyskie.

OD

Poczucia ograniczenia przez tradycyjne etapy życia i oczekiwania społeczne

DO

Odnajdywanie nowych okazji do świętowania i sprawiania sobie przyjemności



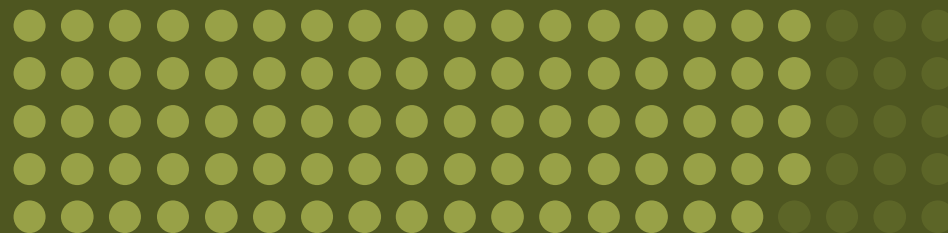
Pexels | Jonathan Borba



Konfekcja Czekoladowa wersja CEE _ 04

“W moim odczuciu, przyjemność kojarzy się z rzeczami, które świętujesz. Może to być awans w pracy lub może wynik egzaminu, który zdałeś i wypadłeś dobrze. To, jak to świętujesz, jest dla mnie przyjemnością..”

Callebaut x WGSN Globalne Badania Konsumenckie, 2025



84%

konsumentów z Europy Środkowo-Wschodniej lubi świętować mniejsze lub nietradycyjne wydarzenia z przyjaciółmi i rodziną.

Callebaut x WGSN Globalne Badania Konsumenckie (CEE), 2025

HYPER-LOKALNA CZEKOLADA

Aby uczcić dziedzictwo i ponownie połączyć się z tożsamością kulturową, rośnie zainteresowanie konsumentów lokalnymi, regionalnymi i sezonowymi produktami. Twórcy czekolady reagują na to, odkrywając hiperlokalne, sezonowe składniki w wyrobach cukierniczych i powracają do rodzimych smaków, aby stworzyć wyjątkowe smakołyki, które łączą korzenie przodków z nowoczesnym akcentem.

OD

Łączenie się z osobistą kulturą poprzez jedzenie i tradycję



DO

Świętowanie lokalnych i rodowych korzeni poprzez wykorzystanie jedzenia do wzmocnienia tożsamości



Pexels | Pranjall Kumar



Konfekcja Czekoladowa wersja CEE _ 05

“Konsumenci tęsknią za smakami z dzieciństwa i są gotowi zapłacić za nie więcej. Doskonałym przykładem z Polski jest drożdżówka z jagodami... ludzie płacą za nią trzy razy więcej.”

Kamil Szulc, Szef Akademii Czekolady Callebaut

88%

konsumentów poszukuje wyrobów czekoladowych, które odzwierciedlają ich dziedzictwo kulturowe lub tożsamość.

Callebaut x WGSN Globalne Badania Konsumentckie (CEE), 2025

KONFEKCJA: ‘NISKA ZAWARTOŚĆ’ LUB ‘BEZ’

Konsumenci są coraz bardziej świadomi wpływu cukru i wysoko przetworzonej żywności na swoje zdrowie. Coraz częściej poszukują słodczych, które są zgodne z ich celami zdrowotnymi i wellness, ale nie wpływają negatywnie na smak i przyjemność. Globalne gusta kulinarne również zmieniają się w kierunku mniej słodkich i bardziej złożonych smaków, co sprawia, że producenci słodczych używają mniej składników, ale za to świeższych i bardziej zróżnicowanych.

OD

Restrykcyjne diety skupiające się na zamiennikach cukru, które wpływają negatywnie na smak

DO

Nagradzanie się smakołykami zawierającymi mniej składników, umiarkowaną zawartością cukru lub zdrowymi alternatywami



Pexels | Jonathan Borba



Konfekcja Czekoladowa wersja CEE _ 06

“Jeśli spojrzeć na stare książki kucharskie, ilość cukru, jaką wtedy stosowano, w porównaniu z ilością cukru, jaką stosujemy obecnie, jest znacznie mniejsza. Myślę, że smaki stały się mniej słodkie, co odzwierciedlają trendy i nasze receptury.”

Alistair Birt, Szef



49%

konsumentów uważa, że przy zakupie wyrobów czekoladowych krótsze listy składników są bardzo istotne.

Callebaut x WGSN Globalne Badania Konsumenckie (CEE), 2025

KONFEKCJA SENSORYCZNA

Pochodzące z „instagramowych” smakołyków, produkty konfekcji czekoladowej pobudzające zmysły zyskują na popularności, ponieważ konsumenci poszukują nowych doznań kulinarnych, które wywołują emocje i przekraczają oczekiwania. Choć prezentacja nadal zapewnia atrakcyjny wygląd „na Instagram”, konsumenci stają się coraz bardziej wymagający pod względem smaku, co skłania innowatorów do eksperymentowania z pobudzającymi teksturami i nieoczekiwanymi smakami w tradycyjnych wyrobach cukierniczych.

OD

Wyjątkowe przysmaki, które świetnie wyglądają na Instagramie

DO

Wyjątkowe, sensoryczne wyroby cukiernicze, które zaskakują pod względem wyglądu, smaku i konsystencji.



Callebaut



47%

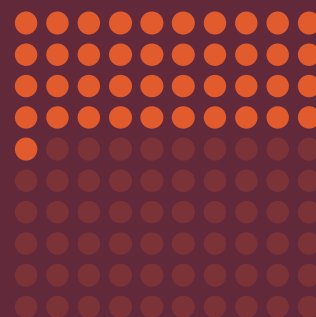
Konsumentów jest bardzo zainteresowanych wyrobami czekoladowymi o zaskakującej lub nieoczekiwanej teksturze.

“

Callebaut x WGSN Globalne Badania Konsumenckie (CEE), 2025

„Różnorodność smaków sprawia, że wszystko staje się bardziej ekscytujące. Wszystko nabiera większego rozmachu i dramatyzmu. Ludzie potrzebują czegoś więcej”.

Justin Ellen, twórca treści i piekarz / celebryta



41%

Konsumentów uważa również, że czekolady łączące słodki i słony smak są dla nich bardzo atrakcyjne.

Callebaut x WGSN Globalne Badania Konsumenckie (CEE), 2025

STAŃ SIĘ MISTRZEM SMAKU - MASTERS OF TASTE

Współcześni konsumenci szukają więzi, odkrywania kultury, dobrego samopoczucia i drobnych przyjemności, a wyroby cukiernicze mogą na to odpowiedzieć.

Dla marek to szansa na tworzenie zaskakującej i zachwycającej czekolady: od zabawnych form i pomysłowych smaków po produkty celebrujące dziedzictwo, wspierające świadome wybory i tworzące chwile warte delectowania się.

Mimo wahań cen kakao, skupienie się na ludziach i celu pozwala markom tworzyć atrakcyjne, oparte na wartościach produkty, które przemawiają do emocji i zmysłów. Trendy te, od słodczy „Minorstone” po codzienny luksus, to początek ekscytującej podróży w innowacjach czekoladowych.

Aby pomóc Ci przekształcić te spostrzeżenia w dostosowaną do potrzeb Twojej marki strategię oraz stworzyć produkty i doświadczenia, które przyciągną konsumentów i pobudzą wzrost, skontaktuj się z Callebaut pod adresem www.callebaut.com.



PRZEWIDYWANIE TRENDÓW

Raport „Najważniejsze trendy w branży konfekcji czekoladowej w 2026 r. i przyszłość” powstał we współpracy między firmą Callebaut i WGSN, wiodącą światową agencją zajmującą się prognozowaniem trendów.

Nasze kompleksowe badania najważniejszych trendów w branży czekoladowej są wynikiem analizy danych ilościowych i jakościowych przeprowadzonej przez ekspertów ds. trendów z WGSN.

Źródła zawierają

Badania Konsumenckie

We wrześniu 2025 r. przeprowadzono ankietę internetową obejmującą 24 rynki i 24 000 konsumentów. Na potrzeby niniejszego opracowania dane zostały przefiltrowane pod kątem konsumentów globalnych, którzy kupili wyroby czekoladowe w ciągu ostatnich 12 miesięcy.

Dzienniki Konsumentów

Dzienniki jakościowe zebrane od konsumentów w Stanach Zjednoczonych, Brazylii, Indiach i Wielkiej Brytanii.

Wywiady z Ekspertami

Wywiady z 20 szefami i ekspertami z branży spożywczej z 13 rynków.

Wyszukiwanie Danych

Przeanalizowano otwarte dane z Google Trends w celu zidentyfikowania popularnych składników i formatów na podstawie wzrostu liczby wyszukiwań (od października 2023 r. do września 2025 r.).

Dane społecznościowe WGSN:

Mapa sygnałów dotyczących żywności i napojów

Wykorzystano dane społecznościowe WGSN, aby zidentyfikować popularne słowa kluczowe i składniki związane z wyrobami cukierniczymi. Autorska mapa sygnałów dotyczących żywności i napojów WGSN śledzi ponad 4000 wyselekcjonowanych influencerów z branży spożywczej na całym świecie, aby identyfikować nowe tematy związane z żywnością i napojami.

Własna baza danych trendów i badania wtórne WGSN

Prognozy WGSN dotyczące konsumentów oraz żywności i napojów są opracowywane przez ekspertów branżowych i publikowane na stronie wgsn.com, dostarczając przyszłościowych informacji zawartych w raporcie, a także wzbogacone o specjalnie przygotowane badania wtórne.

Skany Trendów

Lokalni eksperci ds. trendów zebrali i przeanalizowali sygnały zmian na poziomie globalnym i rynkowym oraz studia przypadków dotyczące innowatorów.



ODKRYJ WIĘCEJ

Niniejszy raport obejmuje 4 kluczowe trendy w branży konfekcji czekoladowej w Europie Środkowej i Wschodniej. Skontaktuj się z naszym zespołem sprzedaży już dziś, aby poznać wszystkie 7 najważniejszych trendów w branży w 2026 r. i przyszłość, niezbędne studia przypadków oraz koncepcje produktów przyszłości.

01 KONFEKCJA 'MINORSTONE'



02 CZEKOLADOWA NOSTALGIA



03 HYPER-LOKALNA CZEKOLADA



04 'NISKA ZAWARTOŚĆ' & 'BEZ' KONFEKCJA



05 PRZYJEMNOŚĆ DLA SIEBIE & ZDROWIE



06 KONFEKCJA SENSORYCZNA



07 CODZIENNY LUKSUS



STAŃ SIĘ MISTRZEM SMAKU: MASTER OF TASTE



WGSN



CALLEBAUT®
MASTERS OF TASTE