

Čeští strávníci mění zvyky. Polovina volí rozvoz

Využití polední pauzy na společný či soukromý oběd v restauraci bývala běžná příjemná chvíle uprostřed pracovního dne. Covidová pandemie však zamíchala kartami a i po ní si mnoho lidí raději nechá přivést jídlo z oblíbeného podniku přímo do bytu či práce.

výzkumné agentury Kantar, která se na preference zeptala 1800 strávníků.

Ze zjištění agentury vyplývá, že o způsobu stravování rozhodují především okolnosti. Lidé, kteří zvažují dovážku, ve většině případů o návštěvě restaurace ani neuvažují – v průzkumu to uvedlo 60 procent dotáza-

ných. Opačně to platí pro návštěvníky podniků, kde se podobně vyjádřilo 54 procent respondentů.

„Zjištění Kantaru jsou ve shodě i s našimi interními daty. Ze zkušenosti víme, že na sobě s restauracemi vzájemně neparazitujeme. Nopak, často si přinášíme nový byznys,“ vysvětlil generální

ředitel české rozvozové platformy Foodora Adam Kolesa. Podle něj si objednávkou někteří zákazníci testují restauraci ještě předtím, než do ní vyrazí.

„Rozvoz jídla nabízí restaurátérům další prodejní kanál, skrze který mohou oslovit i ty zákazníky, kteří po těžkém dni nechťejí vyrá-

žet ven, ale přesto by si rádi vychutnali jejich oblíbenou kuchyni. Překvapivě zejména českou kuchyni,“ uvedl člen Asociace malých a středních podniků a živnostníků České republiky a spoluzakladatel platformy Food'n Beverage Foundation, jejímž cílem je podpora české gastronomie, Luboš Kastner.

Průzkum také ukázal, že po dovážce jídla častěji sáhne jednotlivec, zatímco možnost zajít do restaurace lidé spíše vnímají jako společenskou příležitost. Přímou ze svého oblíbeného podniku si pak jídlo rádo objedná 80 procent lidí.

VĚTŠINA JE S JÍDLEM SPOKOJENÁ

„Ukázalo se, že při návštěvě restaurace mají zákazníci tendenci utrácet vyšší částky. Rozvoz i takzvané dine-in využívají srovnatelně často, rozdíl je především v příležitostech. Pomyslná bitva se tak neodehrává mezi platformou a restaurací, ale odděleně mezi restauracemi a mezi platformami,“ doplnila Lenka Kondorová z výzkumné agentury Kantar.

Z průzkumu dále vyplývá, že většina respondentů (72 procent) je spokojena s nabídkou donáškových služeb, zatímco čtvrtina z nich vyjádřila nespokojenost. Oblasti, ve kterých je dle respondentů prostor pro zlepšení, jsou odměny za věrnost, ceny jídel a nabídka speciálních akcí.

PETR VAŇOUS

Denně uvaří v restauraci Pivovarská brána v centru Hradce Králové na sedmdesát porcí jídel. Ne všechny však skončí přímo na stolech. „V letních měsících si dá přímo u nás v hospodě jídlo asi padesátka lidí. Ostatní jídla jdou na rozvoz,“ uvedla provozní restaurace Mariana Řeháková.

PADESÁT NA PADESÁT

Hlavně v podzimních a zimních měsících se však situace mění a rozdíl mezi rozvozem a takzvaným dine-in je v hradce restauraci padesát na padesát. Toto číslo koresponduje i s průzkumem

INZERCE

NEPORAZITELNÉ

53.50

-34%

34.90

Losos čerstvý -
filet s kůží
chlazený, balený,
cena za 100 g



LEPŠÍ PRO VÁS
ŠETRNĚ
K PŘÍRODĚ

Haribo
100 g

24.90

-32%

16.90

POCKET Size