

TRENDY NA RYNKU CATERINGU

Catering eventowy, tradycyjny, dietetyczny – restauracje i firmy cateringowe dostarczają mnóstwo kulinarnych rozwiązań dla konsumentów. Jaka jest wartość rynku i jego trendy? W jaki sposób wyróżnić się na tle konkurencji?

ZNAJDŹ INSPIRACJE DLA SWOJEGO CATERINGU!



RYNEK I TRENDY

Catering jest potężnym sektorem rynku gastronomicznego w Polsce. **Oszczędność czasu** i łatwa **dostępność oferty** determinują konsumentów do skorzystania z cateringowej oferty firm i restauracji.



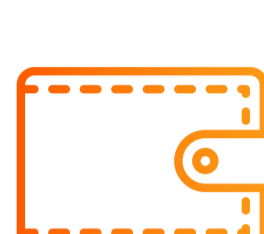
Wartość rynku cateringu wycenia się na **4,5 mld złotych**.

CZYNNIKI MOTYWUJĄCE KONSUMENTÓW DO SKORZYSTANIA Z OFERTY CATERINGU



62%

bezkonkurencyjna **jakość dań**



52%

atrakcyjne **ceny**



23%

urozmaicone **menu**

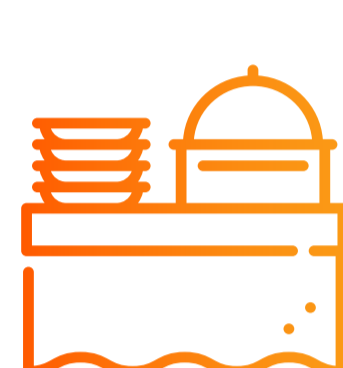


5%

promocje / rabaty / kupony zniżkowe

NAJWIĘKSI ODBIORCY CATERINGU

- korporacje
- agencje eventowe
- małe i średnie przedsiębiorstwa
- instytucje publiczne
- klienci indywidualni



NAJPOPULARNIEJSZE OKAZJE NA CATERING

- konferencje biznesowe
- imprezy integracyjne
- bankiety
- Wielkanoc/Wigilia
- przyjęcia okolicznościowe (urodziny, wesela, stypy, wieczory panieńskie/kawalerskie)



KUCHNIE W CATERINGU - TRENDY 2018



- meksykańska • tajska • włoska
- indyjska • wegetariańska

TOP TRENDY W CATERINGU - DANIA



- street food • ramen • udon • verrines
- słodkie i wytrawne • poke bowl
- wytrawne gofry

CATERING EVENTOWY

Przygotowując catering eventowy, warto wziąć pod uwagę rodzaj wydarzenia i **dostosować menu, dekoracje oraz całą oprawę do klienta** i jego oczekiwań.

Kwestie **food waste, ekologii i estetyki** podczas eventowego cateringu wskazuje się za najważniejsze.



live cooking

gotowanie na żywo, np. kuchnia molekularna, sushi



candy bar

bufet szwedzki na słodko, a w nim minipączki, tartaletki, cake pops, makaroniki, muffiny, ptysie, eklery



finger food

na jeden kęs, np. bruschetta, crostini czy faszerowane jajka



menu tematyczne

w zaleźności od tematu imprezy, menu dostosowane do jej charakteru, np. hawajskie, lata 60., orientalne



lokalnie i kraftowo

produkty od lokalnych dostawców, piwa/wina rzemieślnicze

CATERING DIETETYCZNY

Organizując catering dietetyczny dla klienta należy pamiętać o zróżnicowanej **kaloryczności posiłków**, możliwości wsparcia dietetycznego oraz rzetelnych **tabel kalorycznych** do każdego menu.

RODZAJE DIET

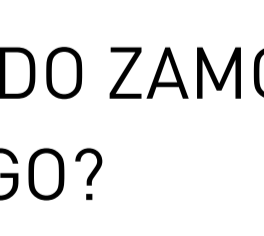


- standard • bez cukru • bez laktozy
- bez glutenu • sportowa
- wege/wegan • junior

CO MOTYWUJE KLIENTÓW DO ZAMÓWIENIA CATERINGU DIETETYCZNEGO?



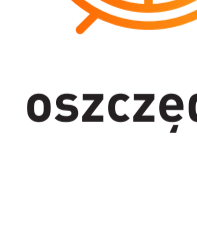
atrakcyjna cena



oszczędność czasu



wsparcie dietetyka



liczenie kalorii i ograniczenie produktów



Unilever Food Solutions

Pomagamy szefom kuchni serwować pyszne dania, które skłonią gości do ponownych odwiedzin lokalu. Tworzymy profesjonalne produkty, które oszczędzają cenny czas w kuchni i pozwalają zachować wyjątkowy smak oraz oryginalny styl potraw.

Równocześnie dostarczamy pomysły i inspiracje, dzięki którym Twoje menu może stać się jeszcze bardziej ekscytujące.

www.ufs.com

Źródła:

1. BROG Marketing, „Rynek gastronomiczny w Polsce – raport 2017”, sierpień 2017
2. Makro Cash&Carry, „Polska na talerzu 2017. Polski rynek HoReCa”, wrzesień 2017
3. Uniwersytet Łódzki, „Rynek cateringu w Polsce”, styczeń 2015
4. Raport The Food People, „Food&Beverage Hot Trends 2018”, maj 2017

ikony: flaticons.com