**Češi obědvají v kanceláři, fastfoody jsou na ústupu. Nový průzkum odhaluje trendy ve stravování Čechů v pracovní době**

Praha, 22. 8. 2024

**Téměř polovina Čechů obědvá přímo v kanceláři a do firemních jídelen jich chodí jen pětina, ukazuje nový průzkum společnosti IN CATERING, realizovaný agenturou Ipsos na vzorku 509 respondentů ve věku 18 až 65 let. Do restaurací chodí přibližně desetina Čechů a při výběru místa jsou nejdůležitějšími faktory kvalita jídla a cena, přičemž nejsilnějším motivátorem pro změnu oblíbené restaurace jsou akční ceny a slevy.**

*„Výsledky průzkumu ukazují, že skoro polovina Čechů preferuje obědvat v kanceláři, přičemž si jídlo buď nosí z domu, nebo využívají donáškových služeb,“* uvádí Luděk Vocílka, generální ředitel skupiny IN CATERING. V kanceláři totiž obědvá 42 % dotázaných. *„Druhou nejčastější možností je obědvání ve firemní jídelně, kterou volí 21,8 % respondentů. Do restaurací chodí jen desetina Čechu, tedy 12,2 %. Zajímavé je, že 13,6 % lidí neobědvá vůbec a pouze 5,5 % chodí na oběd domů,“* říká Vocílka.

Při výběru místa pro oběd hrají klíčovou roli dva faktory: kvalita jídla, kterou za důležitou považuje 63 % respondentů, a cena, která je rozhodující pro 68,4 % dotázaných. *„Tyto výsledky naznačují, že Češi vyhledávají optimální rovnováhu mezi chutným jídlem a přijatelnou cenou,“* popisuje Luděk Vocílka. Dalšími významnými faktory jsou nabídka jídel (47,3 %) a vzdálenost od pracoviště (31,6 %), neboť většina respondentů (73 %) je ochotna jít na oběd maximálně 5–10 minut pěšky. Jen 12 % dotázaných je ochotno projít se za dobrým obědem 15–20 minut a pouze 2,7 % třeba i 30 minut. Co se týče denního rozpočtu na oběd, většina respondentů (44,1 %) je ochotna utratit do 150 korun, zatímco 29,8 % má limit do 100 korun. Zaplatit více než 150 korun je připraveno 26,1 % dotázaných.

Průzkum se také zaměřil na preference týkající se typu stravovacího zařízení. Nejoblíbenější volbou jsou samoobslužné jídelny a bufety (41,6 %), těsně následované restauracemi s obsluhou (38,2 %). *„Fastfoodové řetězce preferuje pouze 4,8 % respondentů, což může naznačovat rostoucí zájem o zdravější stravování,“* dodává Luděk Vocílka.

Dostupnost obědových možností se liší podle lokality. Třetina respondentů (33,8 %) uvádí, že v okolí pracoviště mají na výběr jen několik podniků, zatímco čtvrtina (25,1 %) má k dispozici mnoho možností. Naopak 18,3 % dotázaných má v blízkosti pouze jednu jídelnu nebo restauraci a 16,7 % žádnou.

Průzkum také zkoumal faktory, které by mohly přimět lidi ke změně jejich oblíbené restaurace. Nejsilnějším motivátorem jsou akční ceny a slevy (46,4 %), následované atraktivní nabídkou pokrmů (39,3 %). Doporučení od kolegů nebo přátel by ovlivnilo 31,4 % respondentů.

*„Pro provozovatele restaurací a jídelen z průzkumu vyplývá, že by se měli zaměřit především na udržení přiměřených cen, což je v současné době velkou výzvou vzhledem k rostoucím nákladům na suroviny, energie a personál,“* vysvětluje Luděk Vocílka. *„Zároveň je důležité nabízet pestrou škálu pokrmů a zajistit rychlý servis, aby si udrželi konkurenceschopnost na trhu, kde zákazníci očekávají stále vyšší standard.“*

IN CATERING je cateringová společnost s historií od roku 1995, která má za sebou více než 15 000 úspěšně uskutečněných společenských a firemních akcí. Její služby pokrývají široké spektrum událostí včetně galavečeří, rautů, coffee breaků, svateb, večírků a oslav, čímž uspokojujeme různorodé požadavky klientů. IN CATERING je součástí IN CATERING Group, pod kterou spadá i italská restaurace Ristorante Fabiano, stylová pivnice Sou100 Žižkov, přátelská samoobslužná restaurace il Bistro a moderní jídelna Tácy na Pankráci.