

Polacy wydają coraz więcej na posiłki na mieście

data aktualizacji: 2017.10.23



Polacy wydają coraz więcej w restauracjach. Kwota zostawiana w lokalach, zarówno w ciągu tygodnia, jak i podczas weekendowych wyjazdów, wynosi od 10 do 30 zł - takiej odpowiedzi udzieliło 32 proc. respondentów badania „Polska na Talerzu 2017”, przygotowanego na zlecenie Makro Polska. Często szukamy miejsc, które oferują dobrą jakość i korzystną cenę. Co z napiwkami? Zostawiamy je coraz częściej.

- Rozwój trendów gastronomicznych pokazuje, że Polacy coraz częściej korzystają z restauracji. W stosunku do ubiegłego roku ten wzrost jest ponad 3-proc. Dojrzewamy też do tego, żeby za dobrą pracę za dobrą obsługę, jakość jedzenia nagradzać napiwkami. Napiwki zazwyczaj wynoszą 10 procent wartości rachunku. Z własnej perspektywy mogę powiedzieć, że jest to doceniane przez obsługę - mówi Paweł Oszczyk, „Szef Roku” Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska 2016.

Jak pokazał raport „Polska na Talerzu 2017” Polacy cenią sobie wysoką jakość dań (62 proc. respondentów), przystępne ceny (52 proc. respondentów) oraz dogodną lokalizację (29 proc. respondentów). To właśnie te trzy czynniki miały największy wpływ na decyzję dotyczącą ponownego odwiedzenia lokalu. Choć „obsługa” uplasowała się w tym roku dopiero na czwartym miejscu (27 proc. respondentów), aż 89 proc. przebadanych potrafiła wskazać zachowania personelu, które są dla nich nieakceptowalne. Brak zainteresowania klientem ze strony obsługi to problem, który przebadani ocenili jako najbardziej uciążliwy - aż 70 proc. irytuje długi czas oczekiwania na kelnera, danie, bądź rachunek. Drugim istotnym problemem, dla ponad połowy przebadanych, jest nieutrzymywanie czystości w lokalu.

- Dzisiaj restauracja nie jest tylko miejscem gdzie „tankujemy brzuszek”, tylko jest to miejsce, w którym sympatycznie spędzamy czas, a przy okazji możemy dobrze zjeść i napić się dobrego trunku. Często szukamy miejsc, które oferują dobrą jakość i korzystną cenę - opowiada Jarek Walczyk, doradca gastronomiczny, prezes Fundacji Klubu Szefów Kuchni.

- Goście często pytają o składniki dań, o alergeny czy sposób przygotowania potraw i to wymaga dużego przygotowania od personelu. Odwiedzający restaurację zwracają uwagę na ceny, chociaż rzeczywiście są ostatnio w stanie wydawać dużo więcej za dania. Trzecim elementem istotnym dla gościa jest obsługa. Zwracamy uwagę na to np. w jaki sposób czekamy na stolik, czy obsługa ich zauważa, czy muszą na nią czekać - dodaje Malka Kafka, przedsiębiorczyni, właścicielka sieci Tel Aviv Urban Food.

Choć jakość polskiej gastronomii rośnie z każdym rokiem, w wielu lokalach wciąż zauważalny jest brak rozwiązań istotnych dla klientów. Wśród tych najczęściej powtarzających się znalazły się brak możliwości zamiany składników w potrawach (42 proc. respondentów), brak dostępności sieci Wi-Fi (28 proc. respondentów) oraz brak rozwiązań dla dzieci, np. kącika zabaw czy przewijaka (25 proc. respondentów).

Głównym powodem, dla którego jada się „na mieście”, jest wygoda. Badani często wskazywali również na oszczędność czasu i chęć spotkania ze znajomymi czy zamiłowanie do jedzenia poza domem.

Źródło: <https://www.wiadomoscihandlowe.pl/artykuly/polacy-wydaja-coraz-wiecej-na-posilki-na-miescie,42775>