Informacja prasowa Warszawa, 9.09.2021 r.

**SuperMenu Anny Lewandowskiej wyznacza nowe standardy w branży cateringów dietetycznych. Marka zaczyna uprawę ekologicznych ziół i warzyw we własnych szklarniach.**

**Rynek cateringów dietetycznych dynamicznie rośnie i zwiększył swoją wartość dwukrotnie w porównaniu do 2019 roku. Obecnie wyceniany jest na 2 miliardy złotych. W 2020 roku na popularność firm z tego sektora najmocniej wpłynęła rosnąca świadomość Polaków w zakresie zdrowia. Trend ten ma tendencję wzrostową i przyczynia się do rekordowych ilości zamówień firm cateringowych, które wynoszą już blisko 4 milionów rocznie. Konkurencja w branży stale się powiększa, a wraz z nią oczekiwania i wymagania Klientów. Dlatego SuperMenu by Anna Lewandowska postanowiło pójść o kolejny krok dalej – zaczyna uprawę ekologicznych ziół i warzyw we własnych szklarniach, gwarantując swoim konsumentom najwyższą jakość dostarczanych pod drzwi posiłków.**

**Nowa jakość w branży cateringów dietetycznych**

SuperMenu by Anna Lewandowska nie zwalnia tempa. Mimo rozpoczęcia swojej działalności w trakcie trwania pandemii staje się jedną z wiodących firm w branży cateringów dietetycznych w Polsce. Jako pierwszy zrezygnował całkowicie z białego cukru, pszenicy oraz surowego mleka we wszystkich swoich planach żywieniowych. Nie używa również produktów wysokoprzetworzonych, barwników czy konserwantów. Po roku działalności, który był sprzedażowym sukcesem marki, stawia kolejny krok milowy i wprowadza certyfikowaną, ekologiczną żywność, wyznaczając tym samym nową jakość na rynku. To przełom w branży cateringów dietetycznych, który udowadnia, że SuperMenu rozwija się działając zgodnie z najnowszym trendami i wyróżnia się innowacyjnym podejściem do kategorii zdrowia.

*„Od samego początku, pracując z moim zespołem nad stworzeniem cateringu SuperMenu, postawiliśmy sobie jasny cel - kreowanie zdrowych nawyków żywieniowych Klientów. Poprzez dostarczanie pełnowartościowych i zbilansowanych posiłków, edukację na temat zasad zdrowego odżywiania, zwracanie uwagi na regularność w ich spożywaniu oraz aktywność fizyczną. Naszym priorytetem była również najwyższa jakość oferowanych potraw, dlatego wyeliminowaliśmy biały cukier, pszenicę i surowe mleko ze wszystkich planów żywieniowych. Wszystkie nasze założenia udało się wcielić w życie, więc teraz czas na kolejny etap rozwoju. Uprawę ekologicznych ziół i warzyw. Będą one wykorzystywane do produkcji dań SuperMenu. Jestem niezwykle dumna z tego projektu i cieszę się, że wyznaczamy nowe standardy w branży”* - mówi Anna Lewandowska, sportsmenka, propagatorka zdrowego stylu życia i założycielka SuperMenu by Anna Lewandowska.

**Coraz większa świadomość konsumentów na temat zdrowia**

Dla Polaków priorytetem jest zdrowie, które określają w większości jako dobrą kondycję organizmu (68%), a w którego utrzymaniu istotne są m.in.: odpowiednia ilość ruchu (74%), właściwa dieta (63%), unikanie stresu (74%). Dane te pokazują, że Polacy widzą konieczność zadbania o swój organizm w sposób holistyczny. Zauważalna jest także potrzeba diet specjalistycznych wspomagających w walce z alergiami i chorobami. Kolejnym silnie rozwijającym się trendem jest wykorzystywanie produktów ekologicznych w codziennym żywieniu. Jak wynika z raportu „Rosnące znaczenie zdrowia a nawyki żywieniowe Polaków. SuperMenu 2021” dla 43% Polaków ich spożywanie jest ważne w utrzymaniu dobrego zdrowia.

*„Rynek usług i produktów ewoluuje wraz z rosnącą świadomością konsumentów. Styl życia Polaków się zmienił, a postawy prozdrowotne, które są wynikiem m.in. pandemii, są coraz bardziej widoczne. Jako pionierzy od samego początku postawiliśmy na zdrowie. Nasza marka oparta jest na filozofii żywienia Anny Lewandowskiej, która od lat promuje zdrowy styl życia. Ekologiczne uprawy ziół oraz warzyw są kontynuacją naszych założeń. To również potwierdzenie dbałości o najwyższą jakość, o której dużo się mówi w branży. Celem SuperMenu jest bowiem zmiana myślenia i podejścia do odżywiania poprzez dostarczenie jakościowych posiłków, które pomogą nie tylko poprawić sylwetkę i samopoczucie, ale przede wszystkim pozwolą na wyrobienie zdrowych nawyków żywieniowych na lata. Obserwując rynek na przełomie ostatniego roku utwierdziliśmy się w przekonaniu, że były to właściwe decyzje, które odpowiadają na zmieniające się potrzeby konsumentów*” – podkreśla Jacek Domasat, prezes zarządu SuperMenu by Anna Lewandowska.

**Prognozy dotyczące rynku**

Prognozy wskazują, że rynek cateringów dietetycznych będzie dynamicznie rósł. Przewiduje się, że najwięcej zyskają firmy, które gwarantują swoim klientom nie tylko najwyższą jakość, ale również atrakcyjną ofertę i bezpieczeństwo produkcji. W ten trend doskonale wpisuje się SuperMenu, ze względu na nowoczesny, zbudowany od podstaw kompleks produkcyjny, w którym procedury oraz standardy wykraczają poza obowiązujące w Polsce normy. W pierwszym półroczu 2021 roku marka odnotowała zwiększenie zainteresowania marką, o czym świadczy wzrost zamówień o 40% w tym okresie. Rozpoczęła również pierwszą zasięgową kampanię wizerunkową.

*„Zakładamy, że nie wszystkie firmy, które rozpoczęły swoją działalność na fali popularności cateringów dietetycznych w 2019 i 2020 roku, spełniają warunki jakości i bezpieczeństwa produkcji oraz nowych potrzeb Klientów. Dlatego można założyć, że część z nich ulegnie zamknięciu w ciągu najbliższych kilkunastu miesięcy. Konsumenci już dzisiaj oczekują różnorodności, elastyczności oraz nowych produktów i usług. Przewidujemy, że dzięki naszemu innowacyjnemu podejściu do kategorii zdrowia w branży cateringów dietetycznych utrzymamy wyraźny wzrost liczby zamówień i klientów. Dążymy do znalezienia się w czołówce pod względem sprzedaży i chcemy być liderem jakości na rynku”* - dodaje Jacek Domasat, prezes zarządu SuperMenu by Anna Lewandowska

\*Dane pochodzą z raportu: „Rosnące znaczenie zdrowia a nawyki żywieniowe Polaków. SuperMenu 2021” stworzonego na podstawie badania przeprowadzonego przez ARC Rynek i Opinia sp. z o.o. w lutym 2021 roku na grupie 1000 Polaków w wieku 20-60 lat . Badanie zostało wykonane metodą CAWI.

**O SuperMenu by Anna Lewandowska**

SuperMenu by Anna Lewandowska - jeden z wiodących cateringów dietetycznych w Polsce   
z siedzibą w Warszawie. Marka oparta na filozofii żywienia Anny Lewandowskiej - która od lat promuje zdrowy styl życia. Jako pierwszy catering dietetyczny w Polsce, nie używa we wszystkich swoich dietach białego cukru, pszenicy i surowego mleka.

Catering SuperMenu dostarcza wysokiej jakości diety w 14 wariantach do ponad 250 miast w Polsce oraz okolicznych miejscowości. Do produkcji wykorzystuje towary wytwarzane przez polskich rolników i firmy, by wspierać rodzime przedsiębiorstwa. SuperMenu produkuje swoje posiłki we własnym, nowoczesnym zakładzie spełniającym najwyższe standardy.