

Przerwa w pracy?

Czas na pierogi ruskie i pomidorową.

Raport z okazji dostarczenia przez SmartLunch

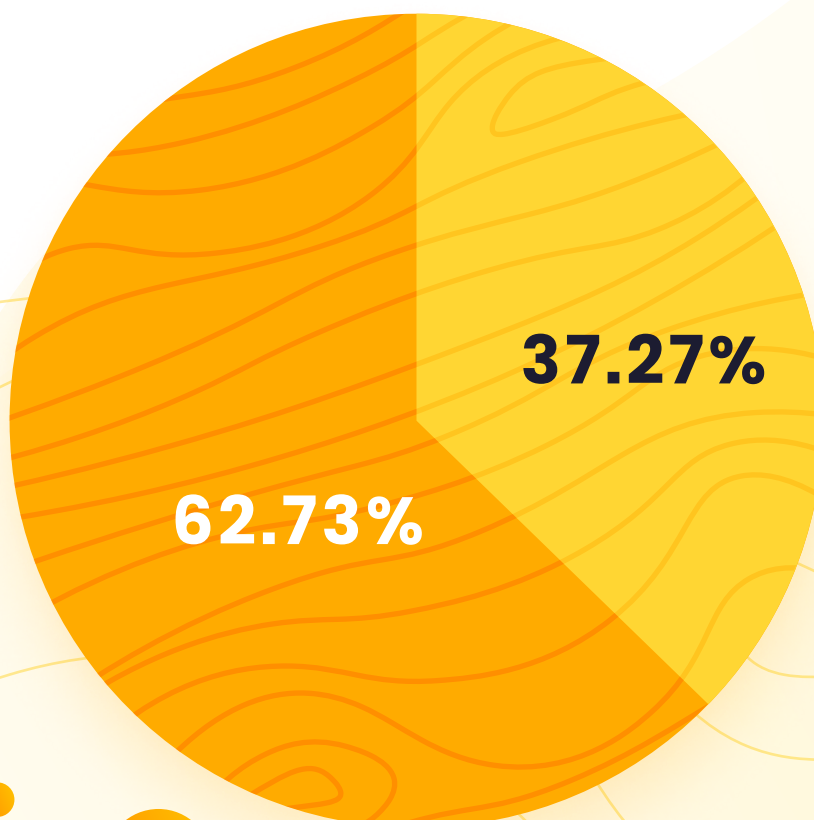
10 000 000 posiłków do polskich firm.

Obecnie, za pośrednictwem aplikacji SmartLunch posiłki, w których koszty partycypuje pracodawca, zamawia około 58 000 pracowników. Większość firm współpracujących ze SmartLunch to firmy produkcyjne. W rozwiązaniu cenią sobie przede wszystkim szeroki wybór menu oraz możliwość dostaw 24h przez siedem dni w tygodniu.

W ostatnich czterech latach liczba pracowników korzystających ze SmartLunch rosła w bardzo dynamicznym tempie, nawet pomimo pandemii. Znaczny odsetek użytkowników stanowią mężczyźni, można przypuszczać, że wynika to z faktu, że większość klientów to zakłady produkcyjne.

Użytkownicy SmartLunch z podziałem na płeć (dane z 2021 roku):

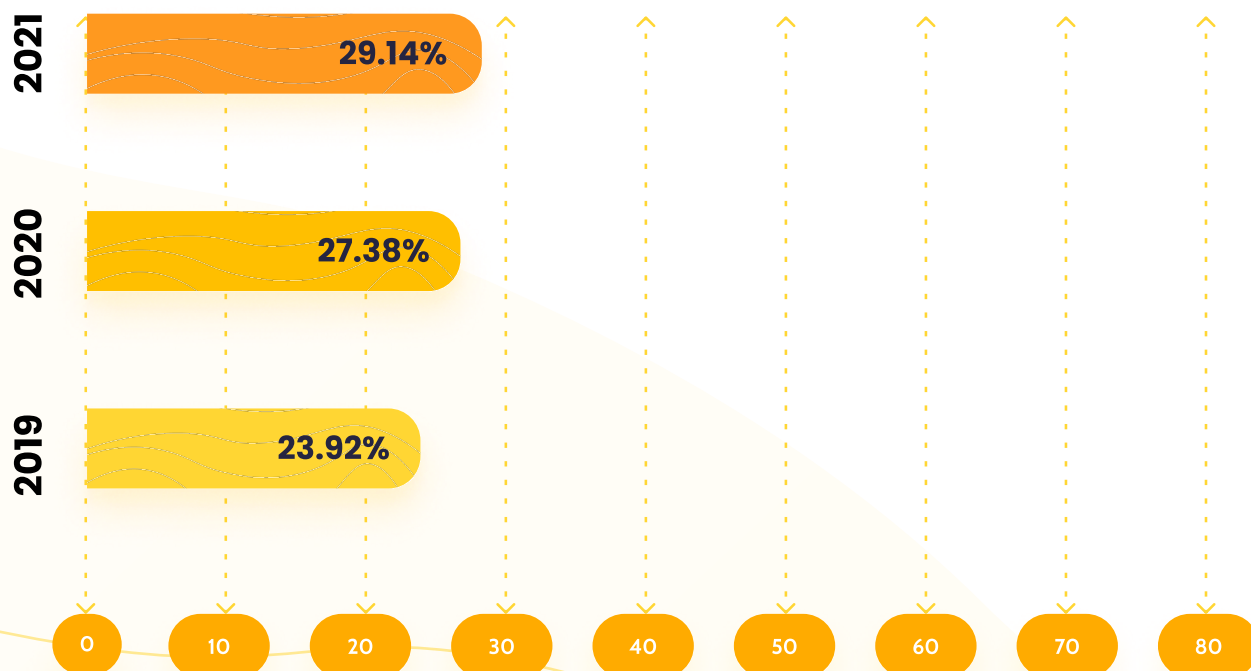
-  kobiety
-  mężczyźni



Poza obiadami, za pośrednictwem aplikacji SmartLunch, pracownicy mogą zamawiać również śniadania, a nawet desery. Większość zamawianych dań to dania ciepłe, stanowią około 65 proc.. Wzrost spożycia ciepłych dań widać zwłaszcza w okresie jesienno-zimowym, co jest naturalne, bo ciepłe danie dostarcza energii, rozgrzewa, a także jest bardziej sycące. Zwłaszcza w chłodne dni ciepły posiłek wspiera pracę układu odpornościowego. Eksperti żywienia radzą, by 70 proc. posiłków spożywanych w ciągu dnia było daniami serwowanymi na ciepło. W przypadku zimnych posiłków organizm zużywa energię na ich ogrzanie, zatem ostatecznie danie jest mniej kaloryczne. Warto o tym pamiętać zwłaszcza w okresie o podwyższonym ryzyku zachorowań.

Analizując preferencje żywieniowe pracowników korzystających ze SmartLunch, wyraźnie widać, że coraz większą popularnością cieszą się dania bezmięsne. Tendencja wpisuje się w światowy trend, w którym ludzie świadomie ograniczają spożycie mięsa, a nawet je eliminują.

Dania wegetariańskie zamawianie za pośrednictwem SmartLunch:



A skoro mowa o daniach opartych głównie na warzywach, to warto podkreślić, że sałatki, a wśród nich najpopularniejsza jest grecka, stanowią od 4 do 6 proc. zamawianych dań. Ich popularność jest najwyższa w letnie miesiące, ale co ciekawe także w pierwszych miesiącach nowego roku kalendarzowego, być może ma to związek z postanowieniami noworocznymi.

Najpopularniejsze dania wśród pracowników zamawiających przez SmartLunch:



Analizując najpopularniejsze dania - pierogi ruskie są bezkonkurencyjne od pięciu lat. Co istotne - lubimy zupy: pomidorowa, gulaszowa, rosół, żurek i ogórkowa są najczęściej zamawiane.

Co ciekawe, możliwość zamawiania posiłków za pośrednictwem aplikacji SmartLunch w naturalny sposób wpływa na wyrabianie pozytywnych nawyków żywieniowych wśród pracowników i kształtowanie się kultury jedzenia w pracy. Wcześniej zamówiony posiłek dostarczony jest we wskazane miejsce o wcześniej zadeklarowanej godzinie. To w oczywisty sposób pomaga zaoszczędzić czas i niespiesznie zjeść obiad bez obaw, że przerwa będzie za krótka.

Analizując dni, w których użytkownicy SmartLunch zamawiają posiłki, wyraźnie widać, że najchętniej robią to w poniedziałek i niedzielę. Zamawiają dania na cały tydzień i kwestia wyboru posiłku nie zaprzęta im już myśli.

Użytkownicy najczęściej zamawiają dania na cały tydzień:



Wyraźnie też widać, że coraz więcej pracowników regularnie zamawia dania na kilka dni, a nie tylko w awaryjnej sytuacji. W ciągu ostatnich czterech lat ilość osób zamawiających ok 16 dań w miesiącu wzrosła o 20 proc.

Pozostając w temacie częstotliwości zamawianych dań, są pracownicy, którzy zamawiają codziennie, a nawet posiłki nie tylko dla siebie, ale również dla pozostałych członków swojej rodziny. Rekordziści zamawiają nawet 700 posiłków w ciągu całego roku. Widoczna jest również bardzo wyraźna dodatnia korelacja pomiędzy wysokością dofinansowania pracodawcy a ilością i częstotliwością zamawiania posiłków przez pracowników.

Dane zebrane przez SmartLunch jasno wskazują na to, że trendy dotyczące spożywania posiłków w pracy zbiegają się w pewnym stopniu z trendami rynkowymi. Na pewno rośnie zainteresowanie posiłkami wegetariańskimi, co widać po zwiększonej liczbie zamówień dań bezmięsnych. Z drugiej strony coraz więcej firm i więcej pracowników jest zainteresowanych opcją dostarczania obiadów prosto do miejsca pracy, co z pewnością odciążą ich w codziennych czynnościach związanych z ich przygotowaniem.