Informacja prasowa

Warszawa, 20.12.2021 r.

**Rynek cateringów dietetycznych wart jest już ponad 2,5 mld złotych**

**Catering dietetyczny plasuje się w rankingu najszybciej rozwijających się branż w Polsce. Obecnie na rynku działa już ok. 850 firm z tego sektora, które rocznie realizują niemal 50 000 000 dostaw\*. Szczyt popularności pudełek zaobserwowano w pierwszej połowie 2021 roku. Pandemia sprawiła, że rynek znacząco przyspieszył i zwiększył swoją wartość niemal trzykrotnie w porównaniu do 2019 roku. Obecnie wyceniany jest na ponad 2,5 miliarda złotych\*\*.**

W 2020 i 2021 roku na popularność firm z branży cateringów dietetycznych najmocniej wpłynęła rosnąca świadomość Polaków w zakresie zdrowia oraz nowy styl życia konsumentów. Silnym trendem okazały się również ograniczenia żywieniowe, które stosuje już 32% z nas. Pandemia zweryfikowała jednak działalność firm również z tego sektora, co skutkowało zamknięciem około 60 z nich. Mimo wszystko nie zniechęciło to do wejścia na rynek nowych graczy, którzy muszą się zmierzyć z coraz większymi oczekiwaniami i wymaganiami Klientów, a także sprostać rosnącej konkurencji oraz szybującej w górę inflacji.

**Branża cateringów dietetycznych na fali wznoszącej również w 2022 roku**

Popularność cateringów dietetycznych to w skali europejskiej fenomen jedynie w Polsce. W Niemczech czy Francji niewielki odsetek osób słyszało o takiej usłudze. Na Zachodzie silnym trendem jest z kolei kupowanie surowców już odważonych w pudełkach do samodzielnego przygotowania dań. W Polsce prognozy dotyczące rozwoju rynku są optymistyczne i zakładają kilkudziesięcioprocentowe wzrosty.

*„Rynek rośnie i będzie rósł w 2022 roku, ale już nie tak dynamicznie, jak w 2020 i pierwszej połowie 2021. Szacujemy, że wzrost w nowym roku będzie wynosił między 20 a 30%. Przez ostatnie 11 miesięcy odnotowaliśmy imponujące zwiększenie zainteresowania marką oraz sprzedaży, które w porównywalnych miesiącach 2020 i 2021 roku wynosiło między 60 a 100%. Podczas Black Week padł rekord w liczbie zamówień, mimo że nasz rabat był wyraźnie niższy od bezpośredniej konkurencji. Tym bardziej cieszy fakt, że klienci doceniają już naszą markę i wysoką jakość, która staje się synonimem SuperMenu i przy takim poziomie komunikacji sprzedaż była niemal 2-krotnie wyższa niż przed rokiem. Nie zwalniamy tempa, dlatego planujemy rozbudowę naszego zakładu, aby zwiększyć moce produkcyjne”* – mówi Jacek Domasat, Prezes Zarządu SuperMenu by Anna Lewandowska.

SuperMenu poszerza również dystrybucję cateringu. Aktualnie dociera już do 2865 miejscowości, w tym 456 dużych miast. Na koniec roku planuje być już w blisko 3000. W pierwszym kwartale 2022 roku powiększy listę o kolejne 200 i szacuje 20% wzrost liczby zamówień.

**Najwięcej zyskają ci, którzy gwarantują jakość**

Aż 46% Polaków korzystających z diety pudełkowej za największą wadę cateringów dietetycznych uważa brak pewności co do jakości jedzenia. Czynnik ten wskazuje również 16% respondentów jako powód niekorzystania z usług firm tego typu. Stajemy się społeczeństwem coraz bardziej świadomym oraz wymagającym. Oczekiwania współczesnych konsumentów rosną wraz z poszerzającą się ofertą producentów cateringów. Zaczęliśmy mocno stawiać na jakość produktów i usług. Już 36% Polaków przyznaje, że używanie i spożywanie produktów ekologicznych jest dla nich istotne w codziennym żywieniu\*\*\*.

*„Od początku naszym priorytetem w zespole SuperMenu było oferowanie potraw najwyższej jakości, co w firmie działającej masowo jest oczywiście wyzwaniem. Jednak ci, którzy mnie znają wiedzą, że w tej kwestii nie idę na kompromisy. Wszystkie składniki, które wykorzystujemy, pochodzą od sprawdzonych, certyfikowanych dostawców, a nasz dział jakości czuwa nad każdym etapem produkcji. Wszystkie plany żywieniowe, które oferujemy konsumentom, nie zawierają białego cukru, pszenicy czy surowego mleka. Ponadto postawiliśmy na uprawę ekologicznych ziół i warzyw we własnych szklarniach. Takie konsekwentne dbanie o to, by nasze posiłki były nie tylko smaczne, ale i zdrowe ma przełożenie na zainteresowanie konsumentów.”–* dodaje Anna Lewandowska, sportsmenka, propagatorka zdrowego stylu życia i założycielka SuperMenu.

SuperMenu wspiera rodzime przedsiębiorstwa poprzez wykorzystywanie do produkcji dań towarów wytwarzanych przez sprawdzonych polskich rolników i firmy. Wysokiej jakości produkty spożywcze są wyselekcjonowane indywidualnie na potrzeby marki. SuperMenu przygotowuje swoje posiłki we własnym, nowoczesnym zakładzie spełniającym najwyższe standardy bezpieczeństwa i produkcji. Nie używa produktów wysokoprzetworzonych, barwników czy konserwantów.

**Trendy wspierające rozwój rynku**

W 2021 roku w branży cateringów dietetycznych na popularności zyskał trend tworzenia diet prozdrowotnych, wspomagających organizm w walce z alergiami i chorobami. Dużym zainteresowaniem cieszyły się również dieta wegetariańska i wegańska. Jednak jakość i ograniczenia żywieniowe, które coraz częściej stosują Polacy oraz bogata oferta firm, które zapewniają eliminacyjne plany dietetyczne to nie jedyne czynniki, którymi kierujemy się przy wyborze cateringu. Konsumenci oczekują elastyczności, dlatego możliwość wyboru i zamawiania dowolnej ilości dań oraz ich własna konfiguracja zyskały na znaczeniu. Poszukują również godnego zaufania partnera w codziennym wspieraniu zdrowia, które w pandemii stało się priorytetem.

\*Dane szacunkowe generowane przez największe porównywarki internetowe działające w branży cateringów dietetycznych

\*\*Dane szacunkowe SuperMenu opracowane na podstawie danych zgromadzonych przez największe porównywarki internetowe działające w branży cateringów dietetycznych

\*\*\*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 16 wariantach do ponad 450 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.