

Poptávka po veganské a vegetariánské stravě stoupla za rok o šestinu, restaurace jí jdou vstříc

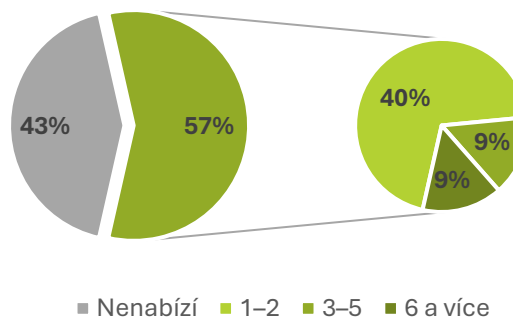
Až 94 % restaurací uvádí, že do svého jídelního lístku zařazují bezmasé alternativy pokrmů. Vyplývá to z výsledků průzkumu Barometr FOOD mapujícího stravovací návyky Čechů. Nadpoloviční většina českých restaurací (57,1 %) do své nabídky navíc údajně zavádí i bezlepkové varianty jídel. Strávníci tak mají nejčastěji na výběr z 1-2 bezlepkových pokrmů. S ohledem na proměnu generačních preferencí lidé očekávají, že se jim restaurace přizpůsobí a nabídku veganských a vegetariánských variant budou dále rozšiřovat. I při výběru alternativních pokrmů bychom ale podle odborníků měli pečlivě zkoumat jejich složení.

Zájem o alternativní stravování mezi českými spotřebiteli neustále roste. Trend podle dat následují i provozovatelé a majitelé restaurací, kteří potvrdili, že do nabídek zařazují veganské, vegetariánské či bezlepkové variace jídel. Více zároveň dbají i na vyváženost a složení jídel. Svědčí o tom nedávný průzkum Barometr FOOD, podle kterého má na jídelním lístku 94 % restaurací zeleninová či bezmasá jídla. Vstříc ale provozovny vycházejí i celiakům, pro které 57,1 % z nich připravuje bezlepkové pokrmy. Ve většině (70 %) případů si zákazníci mohou vybrat z jednoho až dvou takových jídel.

„Provozovatelé restaurací v průzkumu tvrdí, že jsou připraveni i na hosty se speciálními stravovacími potřebami, pro které pečlivě sestavují své jídelní lístky. Jako hlavní motivaci k tomuto kroku uvádějí mimo jiné snahu více se zaměřit na zdravý životní styl. Pro ty, kteří omezují konzumaci masa nebo trpí alergiemi či intolerancí, tak může být stravování v restauracích či kantýnách pohodlnější než dříve. Lépe by mohlo vyhovovat i jejich zdravotním potřebám. Výsledky našeho průzkumu ostatně potvrzují, že během posledních 12 měsíců zaznamenalo zvýšenou poptávku po veganských jídlech až 17,2 % restaurací,“ komentuje

Aneta Martišková, ředitelka vnějších vztahů společnosti Edenred, která Barometr FOOD v České republice koordinuje.

Nabízí české restaurace a kantýny bezlepková jídla? Pokud ano, kolik?



Pro restaurace navíc už dávno není zařazení bezmasých alternativ pouze vstříčným gestem – hosté se speciálními stravovacími požadavky tvoří významnou část trhu, která se již nesoustředí pouze na specializovaná zařízení. „Za největší trend ve struktuře české gastronomie považuji přechod z cílení na generaci boomerů na dorůstající generaci Z. Mladší generace žije přítomností a plně adoptuje nové principy, zatímco boomeři spíše vzdorují a jejich ochota přistoupit na tyto změny je nižší. Navíc mezi Gen Z rezonuje nejen klesající zájem o hospodská zařízení, ale i zdravější stravovací návyky či vyhledávání etnických a zajímavých voleb v netradičních prostředích. To vše může vyžadovat přenastavení podnikatelské aktivity tak, aby přinášela radost jak provozovatelům, tak i hostům,“ popisuje situaci z pohledu restaurátérů **Luboš Kastner, člen představenstva Hospodářské komory a zakladatel Českého gastronomického institutu.** Jeho slova potvrzují i data z Barometru FOOD, podle kterého



strávníci začínají častěji hledat zdravé alternativy, největší překážkou pro ně ovšem představuje cena.

Důležitý je informovaný zákazník

Právě znalost konkrétních ingrediencí a jejich přípravy je pro orientaci v nabídkách restaurací mnohdy klíčová. Provozovatelé restaurací jí mohou jít naproti například jasným a srozumitelným popisem a zvýrazněním alergenů. V případě veganské, vegetariánské či bezlepkové nabídky je totiž podle slov odborníků potřeba vybírat mnohem pečlivěji.

*„Častým problémem vegetariánských či veganských jídel v restauracích je nutriční vyváženost. Ačkoliv nabídka roste, jídla často postrádají zdroj bílkovin – nejlépe v podobě luštěnin či produktů z nich. Bílkoviny jsou důležité nejen pro správnou funkci organismu, ale i pro pocit sytosti – jídlo bez nich je zkrátka ‚hladové‘,“ říká **MUDr. Eliška Selinger ze Státního zdravotního ústavu** a dodává: „Zároveň se občas objevují chyby v označování, kdy například veganské jídlo ve skutečnosti obsahuje vejce, která do veganské stravy nepatří. Pro vegana je taková zkušenost nepříjemná a jako zákazník se již asi nevrátí, pro alergiky ale taková chyba v označení může být v některých případech až smrtelná. Je proto třeba se ujistit, že označení je srozumitelné a odpovídá realitě. Jen tak může zákazník podniku důvěřovat a jídlo si vychutnat bez stresu.“*

Ačkoliv potravinová gramotnost stoupá, ke změně spotřebitelského chování v praxi sama nestačí. Na každodenní bázi může zdravé stravovací návyky v době oběda podpořit především zaměstnavatel. *„Pro zaměstnavatele je podpora alternativní stravy klíčová, protože poptávka po ní neustále roste, a to zdaleka nejen mezi mladšími zaměstnanci. Vedle zdravotních faktorů je navíc úzce spjata třeba i s otázkami udržitelné výroby a spotřeby. Z pohledu firem jde o příležitost, jak podpořit důležitý trend, ale také ušetřit čas zaměstnancům s hledáním vyváženého oběda. Péče o zdraví zaměstnanců, a to včetně výběru optimálního jídelníčku, je dnes jedním z nejdůležitějších způsobů, jak může zaměstnavatel efektivně posílit svoji značku,“ uzavírá **Tomáš Prouza, viceprezident Hospodářské komory ČR.***

Barometr FOOD

Průzkum Barometr FOOD od roku 2009 každoročně monitoruje očekávání, požadavky a zvyky strávníků napříč zemí EU. Hlavním koordinátorem projektu je společnost Edenred, ve spolupráci s 25 evropskými partnerskými organizacemi a univerzitami. Barometr je součástí Programu FOOD (Fighting Obesity through Offer and Demand) pod hlavičkou Evropské komise, jehož cílem je podpora nutričně vyvážené obědové stravy ve spolupráci se zaměstnanci a restauracemi. První část výsledků letošního průzkumu zveřejnila společnost Edenred společně s partnery u příležitosti Světového dne jídla (16. října).

O společnosti Edenred CZ

Edenred ČR pečuje o 700 000 každodenních uživatelů z řad zaměstnanců, kterým poskytuje služby v síti 57 000 partnerských provozoven. V oblasti digitalizace patří k lídrům na českém trhu. Stravenky a volnočasové benefity jsou k dispozici na jedné platební kartě Edenred Card. Karta umožňuje platbu mobilními aplikacemi Apple Pay a Google Pay. Čerpání benefitů je možné online díky platformě Edenred Benefit Café. O tom, jak benefity implementovat k co největší spokojenosti zaměstnanců, radí Edenred firmám na nově spuštěném [Edenred Wellbeing Blogu](#).

Edenred je přední digitální platforma pro služby a platby – a také každodenní společník pracujících, spojující přes 60 milionů uživatelů a více než 2 miliony partnerských provozoven ve 45 zemích prostřednictvím téměř 1 milionu firemních klientů.



Tisková zpráva

21. května 2024

Edenred nabízí specifická platební řešení pro konkrétní použití zaměřená na stravování (stravenky), motivaci (dárkové karty, platformy pro zapojení zaměstnanců), mobilitu (čerpací stanice včetně nabíjení elektromobilů, údržba, mytí či parkovné) a firemní platby (virtuální karty).

V souladu s posláním skupiny vyjádřeným sloganem „Enrich connections. For good“ umožňují tato řešení zlepšovat pohodu a kupní sílu uživatelů. Posilují i atraktivitu a efektivitu společností, oživují trh práce a místní

ekonomiku. Rovněž podporují přístup ke zdravějším potravinám, produktům šetrnějším k životnímu prostředí a ekologičtější dopravě.

12 000 zaměstnanců společnosti Edenred usiluje o to, aby se svět práce stal propojeným ekosystémem, který se každým dnem stává bezpečnějším, efektivnějším a zodpovědnějším.

V roce 2023 skupina díky svým globálním technologickým aktivům spravovala obchodní objem v hodnotě téměř 41 miliard EUR, zejména prostřednictvím mobilních aplikací, online platforem a karet.

Edenred je zapsán na burze cenných papírů Euronext v Paříži a je součástí indexů CAC 40, CAC 40 ESG, CAC Large 60, Euronext 100, Euronext Tech Leaders, FTSE4Good a MSCI Europe.

Značky a loga uvedená a použítá v této tiskové zprávě jsou ochrannými známkami registrovanými společností EDENRED S.E., jejími dceřinými společnostmi nebo třetími stranami. Bez písemného souhlasu jejich vlastníka je nelze použít ke komerčním účelům.

KONTAKT PRO MÉDIA

Jan Kroupa
Tel. +774 992 274
jan.kroupa@dfmg.cz