



DANE NA TALERZU

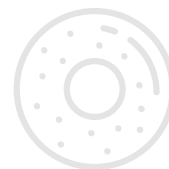


**CZYLI
PIERWSZY OGÓLNOPOLSKI RAPORT
O ŚNIADANIACH HOTELOWYCH**

..... Co o śniadaniu w hotelu mówią goście
oraz przedstawiciele branży?



SPIS TREŚCI



• WSTĘP	3
• ŚNIADANIA HOTELOWE OD KUCHNI - OCENA ŚNIADAŃ W POLSKICH HOTELOWYCH WEDŁUG PRZEDSTAWICIELI BRANŻY	3
• 5 NAJSMACZNIJSZYCH FAKTÓW	4
• PRODUKTY NAJCHĘTNIEJ WYBIERANE NA ŚNIADANIE W HOTELE	5
• WIĘCEJ NIŻ MLEKO SOJOWE, CZYLI OTWARTOŚĆ NA POTRZEBY GOŚCI HOTELOWYCH	6
• WPŁYW GOŚCI NA KSZTAŁT MENU ŚNIADANIOWEGO	7
• CO GOŚCIE SĄDZĄ O HOTELOWYCH ŚNIADANIACH	8
• ŚNIADANIOWY SERWIS HOTELOWY	9
• HOTELOWE ŚNIADANIA W LICZBACH	10
• WNIOSKI	11

WSTĘP



Czego oczekują goście, zasiadając do śniadania w hotelu? Czy branża hotelarska reaguje na zmieniające się potrzeby klientów? Te i inne nurtujące nas pytania stały się punktem wyjścia do stworzenia pierwszego ogólnopolskiego raportu o śniadaniach hotelowych.

Mam przyjemność przedstawić Państwu wyniki badania prezentującego jakość śniadań w polskich hotelach. W firmie HRS odpowiadam za dział współpracujący z hotelami w południowo-wschodniej Europie, Rosji oraz na Bliskim Wschodzie. Dzięki licznym rozmowom z hotelarzami i setkom przeczytanych opinii gości mogę bez wahania stwierdzić, że poranny posiłek w polskich hotelach wyróżnia się na tle innych krajów. Ze względu na urozmaiconą formę i bogactwo produktów śniadanie bardzo często bywa argumentem za powrotem do danego hotelu podczas kolejnej wizyty w mieście.

Postanowiliśmy stworzyć badanie, które pozwoli nam odpowiedzieć na nurtujące nas pytania dotyczące śniadań hotelowych. W tym celu przeprowadziliśmy ankietę online z wykorzystaniem dwóch odrębnych kwestionariuszy. Pierwsza grupa respondentów składała się z osób, które w ciągu ostatnich 12 miesięcy przebywały w polskim hotelu i jadły w nim śniadanie. Odpowiedzi gości były bardzo pozytywne – ankietę przeznaczoną dla konsumentów wypełniły **764 osoby**. Pytania dotyczące obsługi skierowaliśmy natomiast do hotelarzy – w tym przypadku przy próbie celowej na pytania kwestionariusza odpowiedziało aż **269 osób**. Badanie trwało od 18 października do 8 listopada 2016 r.

Większość ankietowanych klientów, czyli **57%**, stanowili pracujący mężczyźni w wieku od 34 do 41 lat. Wśród respondentów z branży hotelarskiej kwestionariusz wypełniali najczęściej dyrektorzy hoteli (**41%**). Niemal co trzeci ankietowany hotelarz pracował w obiekcie znajdującym się w mieście powyżej 500 tys. mieszkańców.

To pierwsza na polskim rynku publikacja, w której spotykają się głosy gości i obserwacje hotelarzy.

Mam nadzieję, że raport będzie stanowił inspirację i źródło wiedzy dla branży hotelarskiej. Pokazuje on bowiem, jak wygląda statystyczne śniadanie w polskim hotelu, za jakimi żywieniowymi trendami warto podążać i na co zwracać uwagę podczas przygotowywania menu śniadaniowego.

Zapraszam do lektury!

AGNIESZKA SAPA

*Director of Hotel Solutions
Eastern and South Europe, Middle East,
Russia and CIS*

ŚNIADANIA HOTELOWE OD KUCHNI

OCENA ŚNIADAŃ W POLSKICH HOTELOWYCH WEDŁUG PRZEDSTAWICIELI BRANŻY



Cały czas staramy się wyjść naprzeciw oczekiwaniom klientów i urozmaicać posiłki. Wprowadzamy np. pokazy live cooking, podczas których serwujemy omlety, naleśniki czy jajecznice. Nieustannie też poszukujemy nowych inspiracji i smaków, dlatego śniadania bufetowe wzbogacamy niezależnym śniadaniowym menu dla gości „z zewnątrz”, łączącym kuchnię polską z kuchnią śródziemnomorską.

DARIUSZ SPYCHAŁA

Szef Kuchni, Hotel Ilonn Poznań

Od kilku lat obserwujemy znaczny wzrost świadomości na temat zdrowego trybu życia i odżywiania. Na śniadanie nasi goście sięgają coraz częściej po produkty, które zapewnią im energię na cały dzień i dobre samopoczucie. Możemy wymienić tu musli, owsiankę, kaszę jaglaną, orzechy i nasiona, nabiał, ale również warzywne i owocowe soki oraz smoothies.

DOMINIKA MAZUR

Food & Beverage Director, Puro Hotels

Menu śniadaniowe musi zawierać świeże produkty obecne na rynku w danym sezonie. Kierując się zdobytym doświadczeniem, dążę do tego, by utrzymać w karcie pozycje, których sam skosztowałbym ze smakiem. Śniadanie musi być pełne i złożone z produktów zapewniających energię na kolejne godziny. Uważam, że warto się nim lekko rozpieścić – smaczny poranny posiłek, zakończony croissantem i świeżo zaparzoną

kawą, stanowi świetny wstęp do pozytywnej reszty dnia. Czego więcej potrzeba na start niż odrobiny przyjemności?

ŁUKASZ BUDZIK

Szef Kuchni, Hotel Granary Wrocław

Menu śniadaniowe powinno zawierać świeże produkty, dostępne na rynku w danym sezonie. Zwracamy na to uwagę przy doborze warzyw i owoców, które są podstawą zdrowego trybu życia, oraz podczas wyboru wędlin i serów pozyskiwanych od lokalnych dostawców. Wyjątkowo istotną rolę odgrywa dla mnie uważna selekcja pieczywa – w naszych obiektach jest wypiekane przez doskonałych piekarzy, z najlepszej jakości produktów. Cały czas staramy się rozwijać nasze menu śniadaniowe. Nie bez powodu mówi się, że śniadanie to najważniejszy posiłek w ciągu dnia.

ŁUKASZ ŚLIWA

Head Chef IBL Limanowskiego

Zwracamy szczególną uwagę na produkty i potrawy regionalne takie jak sery z ekologicznych gospodarstw, wędliny czy wysokiej jakości miody. Od pewnego czasu w bufecie śniadaniowym można znaleźć także chleb wypiekany przez naszych kucharzy. W niektórych hotelach posiadamy specjalne piece do wędzenia i w związku z tym serwujemy mięsa i ryby z własnej wędzarni.

MARIUSZ TKACZYK

Specjalista ds. Gastronomii Qubus Hotel

5 NAJSMACZNIEJSZYCH FAKTÓW



W POLSCE NAJBARDZIEJ ZASKOCZYŁO MNIE ŚNIADANIE SKŁADAJĄCE SIĘ Z PUDDINGU Z NASION CHIA I PYSZNEGO KOKTAJLU OWOCOWEGO. BARDZO SIĘ CIESZĘ, ŻE W NASZYM KRAJU CORAZ CZĘŚCIEJ MOŻNA ZNALEŹĆ ALTERNATYWĘ DLA NUDNYCH KANAPEK Z SZYNKĄ, A POLACY SZUKAJĄ DAŃ WEGETARIAŃSKICH CZY KUCHNI EGZOTYCZNEJ. ZAWSZE DO-CENIAM ZRÓŻNICOWANE POSIŁKI, MAM NADZIEJĘ, ŻE INNE HOTELE SZYBKO PODCHWYĆ TEN TREND.

ALEKSANDRA BOGUSŁAWSKA

DUZE-PODROZE.PL



1.



Śniadanie hotelowe ma zwykle **od 20 do 40 produktów***

* Produkt jest rozumiany jako każdy element składowy śniadania (bułka, masło, wędlina)



2.



Po mięso najchętniej sięgają mężczyźni. Wśród osób, które rano jedzą parówki lub kiełbaski, jest najwięcej respondentów płci męskiej (67%)



3.



Niemal co czwarty z badanych gości hotelowych nie wyobraża sobie **śniadania bez jajek**



4.



30% ankietyowanych klientów hoteli uznało, że **najważniejszym składnikiem śniadania jest kawa.** 54% badanych przedstawicieli branży deklaruje, że w ich hotelu serwuje się kawę z ekspresu ciśnieniowego



5.



Zdecydowana większość ankietyowanych może obejść się rano bez musli i owoców. Tylko 1% badanych uznaje płatki za najważniejszy składnik hotelowego śniadania, a ok. 2% za najistotniejszy element posiłku uważa owoce



Dane pochodzą z ankiety przeprowadzonej wśród hotelarzy



Dane pochodzą z ankiety przeprowadzonej wśród gości



WYDAJE MI SIĘ, ŻE MY, POLACY, JESTEŚMY ŚNIADANIOWYMI TRADYCJONALISTAMI. WCIĄŻ KRÓLUJĄ U NAS KANAPKI ALBO BEZPIECZNA JAJECZNICA. WYSTARCY SPOJRZEĆ NA HOTELOWE CZY RESTAURACYJNE MENU: W OFERCIE ZAWSZE DANIE JAJECZNE I PIECZYWO Z WĘDLINAMI, SERAMI, DŻEMAMI. OCZYWIŚCIE ISTNIEJE GRUPA OSÓB, KTÓRA JE W BARDZIEJ UROZMAICONY SPOSÓB, PRZYGOTOWUJE OWSIANKI, JAGLANKI CZY KOKTAJLE ŚNIADANIOWE, ALE W SKALI CAŁEGO SPOŁECZEŃSTWA TO PEWNIENIE NIEWIELKI UŁAMEK.

ANIA WŁODARCZYK

STRAWBERRIESFROMPOLAND.BLOGSPOT.COM





PRODUKTY NAJCHĘTNIEJ WYBIERANE NA ŚNIADANIE W HOTELU



Z PODRÓŻY PO POLSCE PRZYWOŻĘ GŁÓWNIIE PRZEPISY REGIONALNE, JAK I LOKALNE SKŁADNIKI. NA MOIM STOLE POJAWIAJĄ SIĘ WIĘC RACUCHY TUROWSKIE Z LUBELSZCZYZNY, POZNAŃSKI GZIK CZY KANAPKI Z KIEŁBASĄ KRAKOWSKĄ. CHĘTNIE PRZYWOŻĘ TEŻ LOKALNE PRODUKTY NP. WĘDZONĄ MAKRELE, ORYGINALNEGO, PODHALAŃSKIEGO OSCYPKA, LUBELSKIE CEBULARZE, ŚLĄSKIE KOŁACZYKI, CHLEB TATARCZUCH CZY SER KORYCIŃSKI. LUBIĘ WPLATAĆ DO SWOICH ŚNIADAŃ SMAKI Z CAŁEJ POLSKI.

EDYTA KUSIŃSKA

MADAMEEDITH.COM



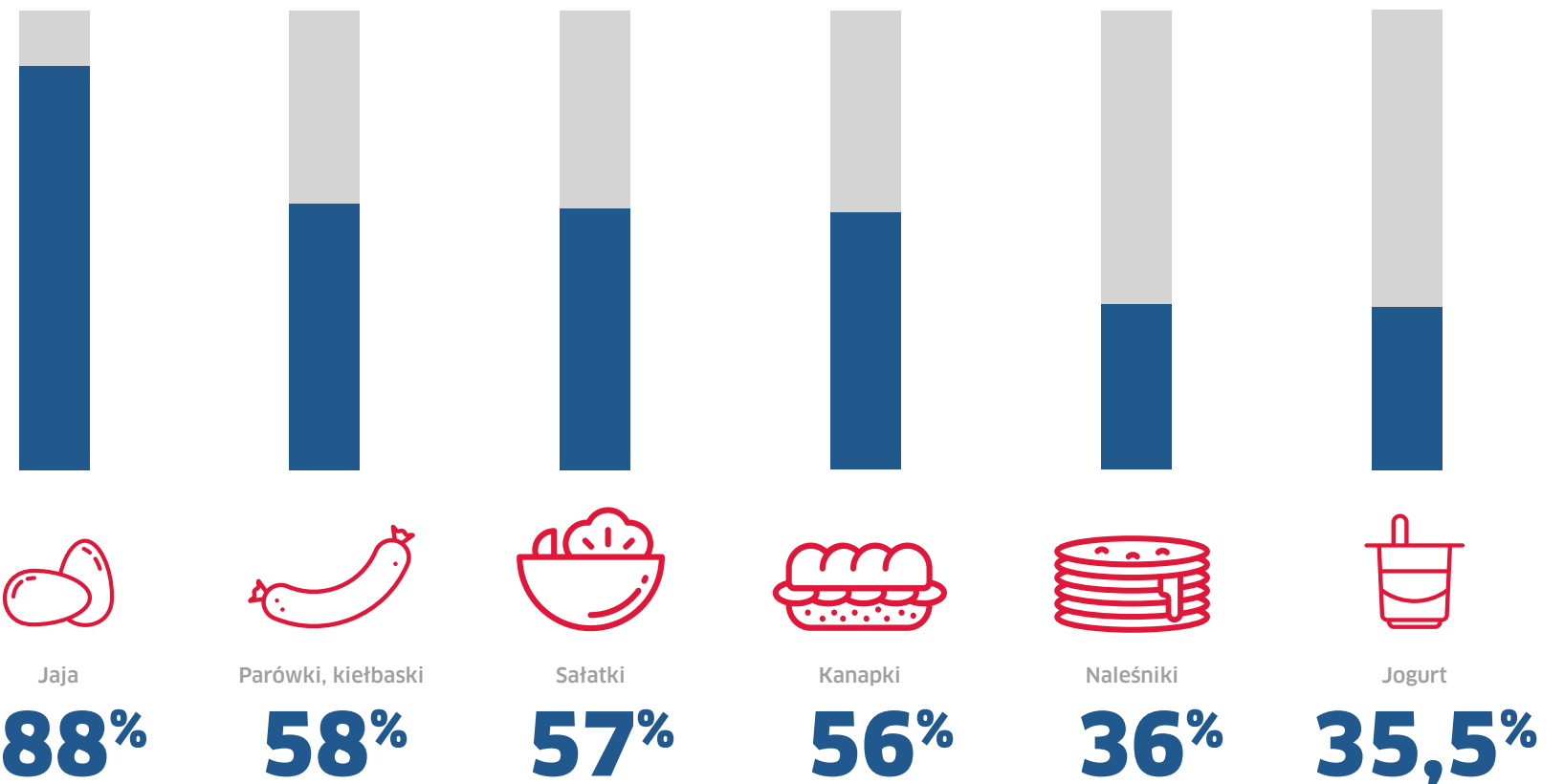
ZAGRANICZNA POTRAWA, KTÓRĄ CHĘTNIE ZJEDLIBYŚMY NA ŚNIADANIE W POLSCE? ODPOWIEDŹ JEST PROSTA - CHURROS, CZYLI TRADYCYJNY HISZPAŃSKI PRZYSMAK, SERWOWANY O PORANKU NA PÓŁWYSPIE IBERYJSKIM ORAZ W NIEMAL CAŁEJ AMERYCE POŁUDNIOWEJ I ŚRODKOWEJ. POJAWIŁ SIĘ TAM WRAZ Z HISZPAŃSKĄ KONKWISTĄ I BARDZO DOBRZE SIĘ PRZYJĄŁ. PUSZYSTE CHURROS Z POSYPKĄ CUKROWO-CYNAMONOWĄ PODAWANE RAZEM Z MISECZKĄ PŁYNNĄ, GĘSTEJ CZEKOLADY Z PEWNOŚCIĄ ZADOMOWIĘBY SIĘ NA POLSKIM STOLE.

MAGDA I ŁUKASZ SAWA

ALEMEKSYK.EU

HITY MENU

CZYLI PRODUKTY, KTÓRE GOŚCIE WYBIERAJĄ NAJCZĘŚCIEJ



PRZEDSTAWICIELE BRANŻY HOTELARSKIEJ DOBRZE ZNAJĄ POTRZEBY GOŚCI. AŻ 72% ANKIETOWANYCH HOTELARZY PRAWIDŁOWO WSKAZAŁO NAJCZĘTNIEJ WYBIERANĄ POTRAWĘ PRZEZ GOŚCI HOTELOWYCH.

WIĘCEJ NIŻ MLEKO SOJOWE

CZYLI OTWARTOŚĆ NA POTRZEBY GOŚCI HOTELOWYCH

Zróżnicowana oferta śniadaniowa to chluba hotelu. **95%** badanych przedstawicieli branży wskazuje, że w ich hotelach poranny posiłek jest podawany w formie bufetu. Nie chodzi tylko o wiele odmian produktów, ale także przystosowanie ich do określonych stylów żywienia gości. W badaniu sprawdziliśmy, czego potrzebują goście i czy hotele reagują na zmieniające się trendy w przygotowaniu posiłków.

Okazuje się, że co dziesiąty badany gość hotelowy aktualnie jest na określonej diecie. Pośród ankietowanych **3%** rezygnuje z mięsa, **3%** unika glutenu i **3%** odżywia się zgodnie z jadłospisem wegańskim. Mimo że pozornie to stosunkowo nieduży odsetek hotel powinien być przystosowany do ograniczeń żywieniowych klientów. Czy tak jest rzeczywiście?

Zdecydowana większość ankietowanych przedstawicieli branży hotelowej twierdzi, że obiekty, któ-

re reprezentuje, posiadają opcję menu śniadaniowego dla wegetarian. Obecność wegańskich odpowiedników w menu śniadaniowych potwierdza **71%** badanych hotelarzy. **70%** ankietowanych deklaruje, że w ich hotelu dostępne są produkty dla osób nietolerujących glutenu, natomiast **65%** respondentów zapewnia o możliwości spożycia w ich obiekcie produktów bez laktozy. Zaskakujące, że tylko połowa badanych uznała, że hotel, w którym pracuje, oferuje menu dla osób wybierających produkty ekologiczne.

Dodatkowo badani związani z branżą często podkreślali, że na życzenie gości hotel może serwować dowolną dietę, np. kosztowną, śródziemnomorską, paleo czy indywidualnie dobraną. Najczęściej jednak konieczne są wcześniejsze uprzedzenie obsługi oraz dopłata.



NA KAŻDYM KROKU MOŻEMY ZAOBSERWOWAĆ, ŻE POLACY OD DŁUŻSZEGO CZASU INSPIRUJĄ SIĘ ŚWIATOWYMI TRENDAMI W ŻYWIENIU. CORAZ CZĘŚCIEJ ŁĄCZYMY POLSKIE, TRADYCYJNE PRODUKTY Z MNIEJ ZNANYMI W NASZEJ KULTURZE, TWORZĄC DANIA FUSION. CO CIEKAWE, NIE DOTYCZY TO WYŁĄCZNIE BLOGERÓW KULINARNYCH CZY SZEFOW KUCHNI - WSZYSCY BAWIMY SIĘ SMAKIEM.

KASIA NOWAKOWSKA

KUCHNIABAZYLI.PL



DIETETYCZNY BUFET

JAK HOTELE ODPOWIADAJĄ NA ŻYWIENIOWE POTRZEBY GOŚCI?



**PRAWIE CO DZIESIĄTY RESPONDENT WŚRÓD
GOŚCI HOTELOWYCH UŻYWA MLEKA BEZ LAKTOZY**

**BLISKO CO PIĄTY ANKIETOWANY Z BRANŻY HOTELEARSKIEJ
ODPOWIADA NA TĘ POTRZEBĘ. OBIEKTY, ZA KTÓRE
SĄ ODPOWIEDZIALNI, MOGĄ POCHWALIĆ SIĘ OFERTĄ
ŚNIADANIOWĄ UROZMAICONĄ MLEKIEM BEZ LAKTOZY**

WPŁYW GOŚCI NA KSZTAŁT MENU ŚNIADANIOWEGO



FAKTY

1.

ZA NAJCZĘSTSZĄ PRZYCZYNĘ ZMIANY ŚNIADANIOWEGO MENU HOTELARZE UZNAJĄ SEZONOWOŚĆ PRODUKTÓW - TAK ODPOWIEDZIAŁA BLISKO POŁOWA ANKIETOWANYCH. W DALSZEJ KOLEJNOŚCI WAŻNE SĄ: POTRZEBA UROZMAICANIA OFERTY (25%) I PREFERENCJE GOŚCI (22%).



2.

36% ANKIETOWANYCH PRZYPOMINA SOBIE SYTUACJĘ, W KTÓREJ KLIENCI ZGŁASZAJĄ SUGESTIE DOTYCZĄCE ZMIANY JADŁOSPISU. NAJCZĘŚCIEJ BRAKUJE IM PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH, BEZGLUTENOWYCH LUB RÓŻNORODNOŚCI SKŁADNIKÓW.



3.

AŻ 74% ANKIETOWANYCH ZADEKLAROWAŁO, ŻE HOTEL, KTÓRY REPREZENTUJĄ, OFERUJE REGIONALNE WYROBY.



4.

83% HOTELARZY POTWIERDZIŁO, ŻE W ICH HOTELU ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA ŚNIADANIA POD INDYWIDUALNE ZAMÓWIENIE.



5.

94% ANKIETOWANYCH PRZEDSTAWICIELI BRANŻY HOTELARSKIEJ ZADEKLAROWAŁO, ŻE PODCZAS ŚNIADANIA RODZICE MOGĄ Podać DZIECIOM PRZYNIESIONE PRZEZ SIEBIE PRODUKTY.



W AUSTRALII, GDZIE MIESZKAM, KULTURA JEDZENIA ŚNIADAŃ NA MIEŚCIE JEST ROZWIŃIĘTA. CIESZY MNIE, ŻE W POLSCE CORAZ CZĘŚCIEJ ZA-UWAŻAM PODOBNĄ TENDENCJĘ. LUBIĘ TE DANIA, W KTÓRYCH WYKO-RZYSTUJE SIĘ LOKALNE I SEZONOWE PRODUKTY - MÓWIĄ ONE SPORO O DANYM MIEJSCU.

W POZNANIU NA MOIM TALERZU WYLĄDOWAŁY PYRY Z GZIKIEM POSYPANE ŚWIEŻYM SZCZYPIOREM, A TAKŻE JAJKO W KOSZULCE. W GÓRACH PRÓBO-WAŁAM JAJECZNICY Z OSCYPKIEM, ALE NAJBARDZIEJ LUBIĘ MAZURSKĄ, Z KURKAMI.

JULIA RACZKO

WHEREISJULI.COM



W PODRÓŻY TRUDNO PRZEWIDZIEĆ, KIEDY POJAWI SIĘ MOŻLIWOŚĆ ZJE-DZENIA KOLEJNEGO POSIŁKU. DLATEGO KOMPONUJĄC HOTELOWE ŚNIA-DANIE, WARTO WYBIERAĆ PRODUKTY, KTÓRE ZAGWARANTUJĄ SYTOŚĆ NA DŁUGI CZAS. DOBRYM WYBOREM BĘDZIE POSIŁEK BIAŁKOWO-TŁUSZCZOWY (NP. JAJA W RÓŻNEJ FORMIE, RYBY MORSKIE) Z PEŁNOZIARNISTYM PIECZY-WEM, DUŻĄ ILOŚCIĄ WARZYW, ORZECHÓW, PESTEK I NASION. TAKA KOMP-OZYCJA SKŁADNIKÓW ZAPEWNI NAM ZDROWY, SYCĄCY, PEŁNOWARTOŚCIO-WY POSIŁEK.

MONIKA GABAS

DRLIFESTYLE.PL

”

Nasi goście hotelowi mają bogatą wyobraźnię, dlatego nieraz składali zamówienia na nie-typowe śniadania. Jeden z klientów restauracji poprosił o omlet tak pikantny, żeby nie mógł go zjeść. Okazało się, że gość znakomicie dał sobie radę, natomiast przygotowują-ca omlet osoba niestety płakała podczas smażenia. Innym zaskakującym pomysłem było jajko sadzone ze wszystkimi dostępnymi dodatkami. Znalazł się także śniadaniowy mini-malista – ktoś, kto zażyczył sobie białej jajecznicy... z samych białek. Bogata oferta bufetu nie zadowoliła również mojego syna, który postanowił dodać do niej ostatnią, 102 pozy-cję, czyli... frytki z keczupem.

ŁUKASZ ZACZYŃSKI

Szef Kuchni, Hotel Scandic Wrocław

“



CO GOŚCIE SĄDZĄ O HOTELOWYCH ŚNIADANIACH



Przeprowadzone badanie pokazuje ogromną potrzebę **zróżnicowania śniadaniowego menu** w hotelach. Goście najbardziej doceniają właśnie tę cechę oferowanych przez obsługę posiłków, a jednocześnie tej właściwości najczęściej im brakuje. Aż 35% badanych mówi bowiem o powtarzalności posiłków. **Przeszkadza im także niska jakość produktów (26%) – w swoich odpowiedziach podkreślają, że bardziej liczy się dla nich jakość niż liczba składników.** Ankietowani cenią sobie również wy-

godę, którą zapewnia jedzenie śniadania w hotelu. Aż 33% badanych za dużą zaletę uważa **brak konieczności angażowania się w przygotowanie posiłku.**

Najważniejsze w podejściu obsługi hotelowej dla gości jest natomiast **reagowanie na ich bieżące potrzeby** np. dokładanie dań – w ten sposób odpowiedziało 63% ankietowanych. **Niemal co czwarty z nich wskazał też niewystarczające uzupełnianie produktów podczas hotelowych**

śniadań jako element, który nie odpowiada gościom w podejściu obsługi hotelowej.

Co jeszcze można poprawić? W wypowiedziach ankietowanych widoczna jest również chęć spróbowania regionalnych przysmaków czy świeżo wyciskanych soków. **Goście przywiązują wagę także do pieczywa podanego na śniadaniu – chcieliby, aby było wypiekane na miejscu.** Dostępność takiej opcji w hotelu deklaruje co piąty badany przedstawiciel branży. Ważne jest również podniesienie jakości obsługi – **spokojne sprzątnięcie naczyń** i zapewnienie relaksującej muzyki, która wypełni niezręczną ciszę. Respondenci zaznaczają jednak, że niekiedy wystarczy uśmiech pracownika, by śniadanie było o wiele bardziej udane.



PODZAS PODRÓŻY PO POLSCE SZUKAM PRZED W SZYBKIM LOKALNYCH, PROSTYCH SMAKÓW. WAŻNA JEST DLA MNIE RÓWNIEŻ PROPOZYCJA PODANIA POSIŁKU. MOIM IDEAŁEM SĄ ŚNIADANIA SEZONOWE, PRZYGOTOWANE Z PRODUKTÓW, Z KTÓRYCH SŁYNIE DANY REGION.

OLGA KRUSZEWSKA

WANILIOWACHMURKA.BLOGSPOT.COM



JAKICH RAD UDZIELILIBY GOŚCIE OBSŁUDZE HOTELOWEJ ZAJMUJĄCEJ SIĘ PRZYGOTOWANIEM ŚNIADAŃ?

Jajecznica z prawdziwych jajek, a nie z proszku, (...), soki naturalne albo wcale, bo często są to napoje, a nie soki.

Obsługa hotelowa powinna być bardziej życzliwa i zwracać większą uwagę na uzupełnianie brakujących produktów.

Duże kubki lub dzbanuszki do herbaty zamiast małych filiżanek.

Istotna jest różnorodność przygotowywanych produktów oraz ich świeżość. Dobrze jeśli oprócz bufetu mamy możliwość domówienia czegoś indywidualnie (jajecznica, omelet). Podczas śniadań zawsze zwracam uwagę na jakość pieczywa (świetnie jeśli jest wypiekane na miejscu). Produkty eko czy też po prostu dostarczane od lokalnych dostawców (szczególnie warzywa, wędliny) to dodatkowy atut.

Do posiłków można dodać karteczki w języku polskim i angielskim, żeby każdy z gości wiedział, co znajduje się na stole.

Lepszy mniejszy wybór, ale z produktów dobrej jakości. Złej jakości kawa może zepsuć najlepsze śniadanie. To samo dotyczy soków.



TYPOWE POLSKIE ŚNIADANIE TO ZAZWYCZAJ KANAPKI POPIJANE HERBATĄ, A W WEEKEND - JAJECZNICA. TO SIĘ JEDNAK STOPNIOWO ZMIENIA. MAMY CORAZ WIĘKSZĄ ŚWIADOMOŚĆ ZNACZENIA ŚNIADAŃ W CODZIENNYM ODŻYWIANIU, A KIEDY ZWIĘKSZA SIĘ ŚWIADOMOŚĆ, ROŚNIE TEŻ I CIEKAWOŚĆ. CIEKAWOŚĆ SMAKÓW, ODWAŻNYCH POŁĄCZEŃ, WARTOŚCI ODŻYWCZEJ POSZCZEGÓLNYCH SKŁADNIKÓW.

MAŁGORZATA LENARTOWICZ

QCHENNE-INSPIRACJE.PL



ŚNIADANIOWY SERWIS HOTELOWY

PONAD

34%



BADANYCH HOTELOWYCH ZADEKLAROWAŁO, ŻE MENU ŚNIADANIOWE W ICH HOTELOWYCH ZMIENIA SIĘ PRZYNAJMNIEJ RAZ W MIESIĄCU

1-2



KUCHARZY PRZYGOTOWUJE ZWYKLE ŚNIADANIA HOTELOWE. OBSŁUGA BUFETU LICZY NATOMIAST NAJCZĘŚCIEJ MAKSYMALNIE 4 OSOBY



W POLSKICH ŚNIADANIACH BRAKUJE MI ŚWIEŻYCH OWOCÓW SEZONOWYCH. MIESZKAJĄC ZA GRANICĄ, CZĘSTO KORZYSTAM Z DOBRODZIEJSTW TUTEJSZYCH OGRODÓW I CIESZĘ SIĘ SOCZYSTYM MANGO, POMARAŃCZAMI, ARBUZAMI ORAZ BANANAMI. W POLSCE CHĘTNIE WIDZIAŁABYM NA STOŁACH WIĘCEJ TRUSKAWEK, JAGÓD CZY BRZOSKWIŃ, A TAKŻE ŚWIEŻO WYCISKANYCH SOKÓW OWOCOWYCH. SĄ ZDROWE I SMAKOWITE!

EWA SERWICKA

DALEKONIE DALEKO.PL



PON. - PT.

7⁰⁰-9⁰⁰



OD PONIEDZIAŁKU DO PIĄTKU GOŚCIE HOTELOWI NAJCZĘŚCIEJ JEDZĄ ŚNIADANIA MIĘDZY 7.00 A 9.00, A W WEEKENDY MIĘDZY 8.00 A 10.00

AŻ

64%



RESPONDENTÓW WŚRÓD PRZEDSTAWICIELI HOTELI DEKLARUJE MOŻLIWOŚĆ ZJEDZENIA ŚNIADANIA W OBIEKCIE PRZEZ 2-3 GODZINY

PONAD

60%



BADANYCH HOTELOWYCH ZAPEWNIĄ O OPCJI WEEKENDOWEJ - WYDŁUŻONYM ŚNIADANIU



W POLSCE NAJBARDZIEJ ZASKAKUJĄ MNIE ŚNIADANIA REGIONALNE ALBO Z PRZYSMAKAMI ROBIONYMI PRZEZ GOSPODYNIE Z DANEJ MIEJSCOWOŚCI. NA ZAWSZE ZAPAMIĘTAM NIEKTÓRE RACUCHY ALBO NALEŚNIKI, WĘDZONE RYBY CZY WĘDLINY. HOTELE POWINNY WSPÓŁPRACOWAĆ Z LOKALNYMI GOSPODARSTWAMI. SMAKOSZE NA PEWNO DOCENIĄ WIEJSKIE JAJKA CZY SERY ZAGRODOWE.

MARTA GAWRYCHOWSKA

PODROZEODKUCHNI.PL



HOTELOWE ŚNIADANIA W LICZBACH



87% WSZYSTKICH GOŚCI HOTELOWYCH
DECYDUJE SIĘ NA OPCJĘ ZE ŚNIADANIEM



14% CENY WYNAJMU STANDARDOWEGO DWUOSOBOWEGO
POKOJU STANOWI CENA ŚNIADANIA
*ZWYKLE CENY ZMIENIAJĄ SIĘ W ZALEŻNOŚCI OD SEZONU



5% PRACOWNICY HOTELI SZACUJĄ, ŻE TAKI PROCENT
POLSKICH GOŚCI HOTELOWYCH KORZYSTA Z ROOM SERVICE



211 TYLE KILOGRAMÓW KAWY ROCZNIE
WYKORZYSTUJE SIĘ ŚREDNIO W HOTELACH



MYŚLĘ „ULUBIONE ŚNIADANIE” I OD RAZU PRZED OCZAMI WIDZĘ HISZPAŃSKIE CHURROS Z CZEKOLADĄ. TO RODZAJ PODŁUŻNYCH PĄCZKÓW O PRZEKROJU GWIAZDY, W ZALEŻNOŚCI OD REGIONU PROSTYCH LUB ZWIŃĘTYCH W KSZTAŁT ŁEZKI. PODAWANE ZE ZWYKŁYM CUKREM LUB CZEKOLADĄ ZAPEWNIAJĄ ENERGIĘ NA CAŁY DZIEŃ.

EWA MIELCZAREK

EVITRAVEL.PL



ŚNIADANIE TO PIERWSZY POSIŁEK PO NOCNEJ „GŁODÓWCE”. ORGANIZM PO ŚNIE WYMAGA ODBUDOWY CZĘŚCI UTRACONYCH ZASOBÓW ENERGETYCZNYCH. DLATEGO NIEZBĘDNYM SKŁADNIKIEM ŚNIADANIA SĄ BIAŁKA, BO ORGANIZM NIE MAGAZYNUJE AMINOKWASÓW NA PÓŹNIEJ. ŚNIADANIE POWINNO RÓWNIEŻ DOSTARCZAĆ SKŁADNIKÓW W POSTACI WĘGLOWODANÓW I/LUB TŁUSZCZU, A TAKŻE WITAMIN ORAZ SKŁADNIKÓW MINERALNYCH. TAKI POSIŁEK POZWOLI ZACZAĆ DZIEŃ Z ZASOBAMI PALIWA DO PRACY I NAUKI. PONADTO ŚNIADANIE SPOŻYWANE DO GODZINY PO PRZEBUDZENIU POBUDZA METABOLIZM.

VIOLA URBAN

OKIEMDIETETYKA.PL



PODCZAS WIELKANOCNEGO ŚNIADANIA W JEDNYM Z SIECIOWYCH HOTELI W BYDGOSZCZY ZASKOCZYŁA MNIE OBECNOŚĆ CZTERECH RODZAJÓW WYSOKOPROCENTOWEGO ALKOHOLU. TO RACZEJ NIECODZIENNA WERSJA DODATKU DO HOTELOWEGO ŚNIADANIA, NIE TYLKO W POLSCE. POSIŁEK BYŁ WYJĄTKOWY RÓWNIEŻ ZE WZGLĘDU NA DUŻĄ LICZBĘ LOKALNYCH AKCENTÓW - NP. RÓŻNORODNYCH WYROBÓW Z CHRZANU.

PAWEŁ JAKUBOWSKI

LUBIEPODROZE.EU



POLACY SĄ CORAZ BARDZIEJ OTWARCENI NA NOWE TRENDY KULINARNE, A WYCHODZENIE NA ŚNIADANIE DO RESTAURACJI ZYSKUJE POPULARNOŚĆ. LOKALE ODPOWIADAJĄ NA TO ZAPOTRZEBOWANIE, WPROWADZAJĄC CIEKAWY PROPOZYCJE ŚNIADANIOWE, WYKRACZAJĄCE POZA JAJECZNICĘ NA BOCZKU. W DUŻYM STOPNIU WIĄŻE SIĘ TO Z BOOMEM NA KULINARIA I GASTRONOMIĘ, KTÓRY OBSERWUJEMY OD KILKU LAT.

MAGDA GRZEBYK

KRYTYKAKULINARNA.COM

WNIOSKI



ŚNIADANIA HOTELOWE SĄ RÓŻNORODNE

95% BADANYCH PRZEDSTAWICIELI BRANŻY DEKLARUJE, ŻE PORANNY POSIŁEK JEST PODAWANY W FORMIE BUFETU.

GOŚCIE KORZYSTAJĄ Z PORANNYCH POSIŁKÓW

87% ANKIETOWANYCH WYBIERA OPCJĘ NOCLEGU ZE ŚNIADANIEM.

ŚNIADANIA SĄ DOSTOSOWANE DO DIETETYCZNYCH WYMOGÓW GOŚCI

PONAD 65% ANKIETOWANYCH HOTELI OFERUJE POSIŁKI DLA WEGAN, OSÓB NIETOLERUJĄCYCH GLUTENU I LAKTOZY.

GOŚCIE OCZEKUJĄ UROZMAIENIA I JAKOŚCI

51% ANKIETOWANYCH GOŚCI ZA NAJWIĘKSZĄ ZALETĘ HOTELOWYCH ŚNIADAŃ UZNAJE UROZMAICONE MENU. DOCENIAJĄ TEŻ WYSOKIEJ JAKOŚCI PRODUKTY – ZWŁASZCZA KAWĘ, NABIAŁ CZY PIECZYWO.

KLIENCI HOTELI DOCENIAJĄ UPRZEJMOŚĆ OBSŁUGI

144 RAZY ODWIEDZAJĄCY HOTELE, UDZIELAJĄC RADY PRZEDSTAWICIELOM BRANŻY, APELOWALI O UŚMIECH I SERDECZNOŚĆ ZE STRONY SERWUJĄCYCH ŚNIADANIE.



Badanie wykazało, że co dziesiąta ankietowana osoba przestrzega obecnie określonej diety. Pośród respondentów **3% rezygnuje z mięsa, 3% unika glutenu i 3% odżywia się zgodnie z jadłospisem wegańskim**. Okazuje się zatem, że zapotrzebowanie na zróżnicowanie diety istnieje, a odsetek takich osób pokrywa się z danymi dotyczącymi wszystkich Polaków.

Jak wynika z danych zebranych w raporcie, **hotele w dużym zakresie dostosowują się do oczekiwań klientów**. Prawie wszyscy respondenci wśród hotelarzy potwierdzili obecność menu wegetariańskiego w ich obiektach. Około **70% badanych** zadeklarowało występowanie w hotelu oferty dla wegan i osób unikających glutenu.

Kolejnym istotnym wątkiem w badaniu stało się poznanie opinii gości o menu i serwisie hotelowym. Dane pokazują, że **klientom obiektów noclegowych najbardziej zależy na różnorodności potraw**. Aż połowa ankietowanych wskazała na tę cechę jako największą zaletę śniadania hotelowego, a **35% respondentów** uznało, że najbardziej

nie odpowiada im monotonia posiłków. W przypadku oceny serwisu największą uwagę zwraca się na **reagowanie na bieżące potrzeby** np. dokładanie produktów – w ten sposób odpowiedziało ponad **63% respondentów**.

Raport przyniósł także wiele dodatkowych danych dotyczących serwowanego menu czy dokładnych informacji o obsłudze hotelowej. Z materiałów można dowiedzieć się zatem, jakie są najczęściej wybierane potrawy (jaja – **88%**), ile średnio używa się kawy (**211 kg rocznie**) i jaka jest typowa pora na jedzenie śniadania w czasie weekendu (**8.00–9.00**).

Zaskakujący i z pewnością inspirujący dla branży hotelarskiej wniosek przyniosła analiza rad udzielanych przez gości hotelarzom w otwartym pytaniu ankiety. **Klienci mocno podkreślają rolę życzliwości obsługi podczas śniadania i apelują o uśmiech ze strony serwujących posiłek**. Korzystający z usług hotelowych podkreślali, że uprzejmość jest równie istotna jak jakość serwowanych potraw i często determinuje ich nastrój na cały dzień.

@ marketing@hrs.pl

www.hrs.com/pl/

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI