

JAK ZORGANIZOWAĆ ZYSKOWNĄ WIGILIĘ?



LUBIMY BOŻE NARODZENIE!

98% Polaków obchodzi Święta Bożego Narodzenia



76% lubi **12%** nie lubi **12%** uważa za obojętne



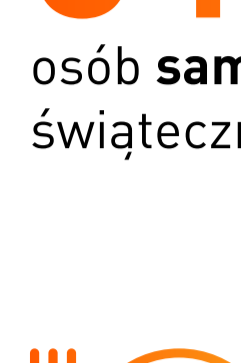
Aby ten czas przyniósł restauracjom i firmom cateringowym **finansowe korzyści**, warto poznać i rozumieć wigilijne zwyczaje prywatne i firmowe Polaków.

ŚWIĘTA PRYWATNIE

WIGILIA – STÓŁ JEST WAŻNY



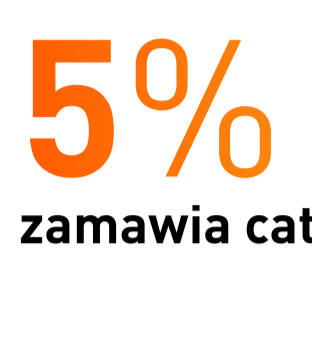
97% osób **własnoręcznie** przyrządza potrawy świąteczne



84% osób **samodzielnie** piecze świąteczne ciasta

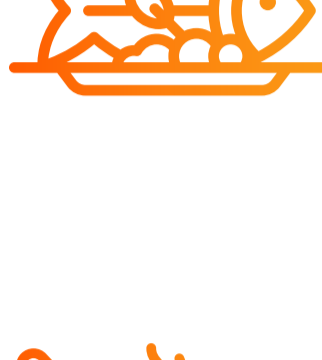


23% osób **kupuje** ciasta



5% **zamawia catering**

POTRAWY, BEZ KTÓRYCH NIE MOGŁABY SIĘ ODBYĆ KOLACJA WIGILIJNA



49% **ryby** w różnej postaci

Karp to dla **29%** osób ulubiona potrawa wigilijna



33% wigilijna **zupa**



barszcz

23%



grzybowa

5%



rybna

2%

68% osób zachowuje tradycję **dwunastu dań** na wigilijnym stole

DLACZEGO POLACY DECYDUJĄ SIĘ NA ZAMÓWIENIE ŚWIĄTECZNEGO CATERINGU?



Aby zaoszczędzony czas **poświęcić rodzinie**



Aby **obniżyć koszt** kolacji wigilijnej



Aby skupić się na **przyjemnościach**

ŚWIĘTA POZA DOMEM



Prawie **7 mln** Polaków w 2015 i 2016 roku **wyjechało z domu** w okresie Świąt Bożego Narodzenia.

54% rozważa wyjazd w **kolejne święta**

KRAKÓW, WARSZAWA, ZAKOPANE, GDAŃSK, WROCŁAW, POZNAŃ to **najczęstsze** polskie świąteczne destynacje.

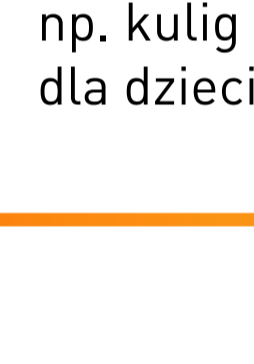
OCZEKIWANIA POLAKÓW WZGLĘDEM ŚWIĄTECZNYCH DESTYNACJI



hotel ze **spa**



elegancka kolacja wigilijna



dotatkowe atrakcje, np. kulig lub Mikołaj dla dzieci

JAK ZYSKAĆ NA WIGILIJNYM CATERINGU PRYWATNYM?

CATERINGU PRYWATNYM?



1. Przygotować czytelną **listę dań** wigilijnych z cenami.
2. Oprócz tradycyjnych dań, stworzyć listę „**innovacyjnych**”.
3. Precyzyjnie **ustalić terminy** zamówień i odbioru.
4. Udostępnić zamówienia przez **internet**.
5. Zadbac o **obsługę klienta**: zarówno na etapie zamówienia, jak i dowiezienia.
6. Zbierać **pozytywne opinie** i się nimi chwalić.
7. Znaleźć **swój wyróżnik** na tle konkurencji.

ŚWIĘTA FIRMOWO

80% pracodawców **organizuje świąteczne spotkania** dla pracowników



POLACY NIE LUBIĄ WIGILII FIRMOWYCH



43% osób traktuje je jak **przykry obowiązek**

44% uważa, że najlepsza jest **kolacja w restauracji**

11% pracowników preferuje **spotkanie w firmie**



Szefowie kuchni mogą to zmienić podając dania, które stworzą **rodzinną atmosferę** przy wspólnym stole lub takie, które potoczają **tradycję z nowatorskim podejściem**.

BRANŻA PRACUJE I ŚWIĘTUJE



Usługi **cateringowe rozwijają się najszybciej** na rynku gastronomicznym.

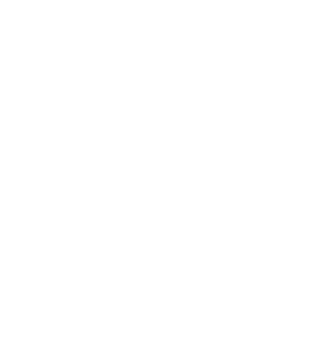
WARTOŚĆ RYNKU CATERINGU



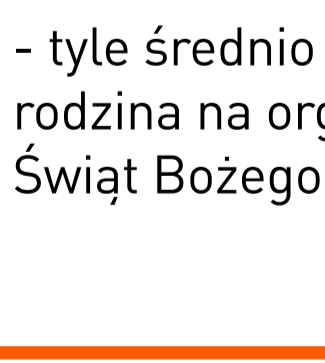
2017 wzrost: **6%** wartość: **5 551 mln zł**

2018-2020 przewidywana dynamika: **5,5%**

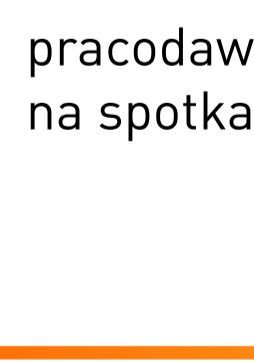
WYDATKI WIGILIJNE



Polskie gospodarstwa domowe planowały w 2016 r. wydać na święta łącznie **20 mld zł**. To **8%** więcej niż w 2015 r.



1500 zł – tyle średnio wyda polska rodzina na organizację Świąt Bożego Narodzenia.



od 70 do 130 zł na osobę pracodawca przeznaczy na spotkanie wigilijne.

JAK STWORZYĆ ZYSKOWNĄ WIGILIĘ FIRMOWĄ?

1. Przygotować ciekawą **oferę w dwóch** wersjach: tradycyjnej i nowoczesnej.
2. Zadbac o jej **wizualną stronę**.
3. Przedstawić firmom propozycję **świętecznych kolacji już w październiku**.
4. Zaczac od kontaktów z **zadowolonymi klientami** z ubiegłych lat.
5. **Wykazać się inwencją** i myśleniem o weganach, wegetarianach, osobach na diecie bezglutenowej czy bez laktozy.
6. Przygotować czytelną **widelkę cenową**.
7. Wejść we **współpracę z firmami**: dekoratorskimi, oferującymi atrakcje wigilijne (wizyta Mikołaja czy elfów), zespołem muzycznym – zwłaszcza w hotelach.
8. Zadowolonych klientów prosić o **rekolacje** i wystawienie opinii.



Unilever Food Solutions

Pomagamy szefom kuchni serwować pyszne dania, które skłonią gości do ponownych odwiedzin lokalu. Tworzymy profesjonalne produkty, które oszczędzają cenny czas w kuchni i pozwalają zachować wyjątkowy smak oraz oryginalny styl potraw. Równocześnie dostarczamy pomysły i inspiracje, dzięki którym Twoje menu może stać się jeszcze bardziej ekscytujące.

www.ufs.com

Źródła:

1. Raport PMR „Rynek HoReCa w Polsce 2017. Analiza rynku i prognozy rozwoju na lata 2017-2022”, kwiecień 2017.
2. Badanie Instytutu Badań Rynkowych i Społecznych (IBRIS) „Boże Narodzenie 2016. Plany wydatkowe Polaków”, listopad 2016.
3. Badanie CBOS dotyczące satysfakcji Polaków z 2015 roku, grudzień 2015.
4. Raport TNS Kantar Polska „Wyjazdy świąteczne Polaków” na zlecenie LOT Travel, grudzień 2016 r.
5. Badanie ARC Rynek i Opinia o Świątach Bożego Narodzenia na zlecenie Biura Informacji Gospodarczej InfoMonitor oraz BIK, grudzień 2016.
6. Badanie „Celebrowanie Świąt w pracy – mite spotkanie czy przykra konieczność” na zlecenie portalu Infopraca, grudzień 2014.