

Edenred 2022 Barometru FOOD



2.436
de angajați



60 de proprietari
de restaurante

Inflația și impactul asupra calității și alegerilor alimentare

Creșterea prețului la alimente **86%** și la energie **84%** are cel mai mare impact asupra salariaților

Tichetele de masă

un bilet pentru o pauză de masă mai accesibilă, mai simplă și mai echilibrată

Până la final de lună

81%

dintre angajați folosesc toate tichetele de masă

7%

au suma potrivită sub formă de tichete de masă, până la finalul lunii

92%

dintre angajați folosesc tichetele de masă pentru a cumpăra alimente pentru a pregăti mâncarea pentru prânz acasă

Dacă s-ar dubla valoarea tichetelor de masă:



41%

4 din 10 consumatori ar îmbunătăți calitatea meselor



20%

2 din 10 ar servi prânzul în fiecare zi în care lucrează, cu tichetul de masă



65%

6 din 10 ar face mai multe cumpărături cu tichetele de masă, iar astfel și-ar permite să pregătească mai multe mese acasă

Puterea de cumpărare a **81%** dintre angajați ar fi afectată în lipsa tichetelor de masă

Pentru **20%** tichetele reprezintă o soluție practică pentru prânz și o masă completă și mai echilibrată

64% dintre angajați lucrează doar de la birou (nu au telemuncă)

Dietă echilibrată



71%

dintre angajați au devenit mai conștienți de sănătatea și de necesitatea de a avea o dietă sănătoasă



67%

acordă tot mai multă atenție unei diete echilibrate



68%

se așteaptă la oferte mai sănătoase din partea restaurantelor

78%

Produce proaspete

28%

Indicarea clară a valorilor nutriționale

25%

Mai multe salate

Risipa alimentară



7/10



angajați sunt preocupați de risipa alimentară și de necesitatea protejării mediului

angajați vor să știe ce restaurante acționează împotriva risipei alimentare

Tichetele de masă

Impact pozitiv în business pentru proprietarii de restaurante

80%

Atrage clienți noi

50%

Promovează afacerea

Sistemul tichetelor de masă are un impact pozitiv asupra activității **95%**

Mâncare sănătoasă în restaurante

Proprietarii de restaurante au sesizat o creștere de **28%** pentru cererea de preparate echilibrate/sănătoase



> 50%

Mai mult de jumătate sunt de părere că durează mai mult să gătească preparate sănătoase/echilibrate



68%

dintre proprietarii de restaurante consideră că preparatele sănătoase/echilibrate sunt la fel de gustoase precum alte variante mai puțin sănătoase



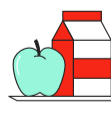
52%

consideră că pregătirea unor preparate sănătoase/echilibrate este mai dificilă



58%

consideră că clienții ar observa și ar aprecia o ofertă cu preparate sănătoase/echilibrate



40%

au schimbat obiceiurile și furnizorii în direcția produselor mai sănătoase și locale

Risipa alimentară



50% dintre proprietarii de restaurante au implementat măsuri pentru a reduce risipa alimentară:

37% adaptarea meniului sau a rețetelor, managementul stocurilor

12% mâncarea la pachet; donează personalului