

PIZZA SE V NAŠEM JÍDELNÍČKU ZABYDLELA, ČEŠI ALE MAJÍ SVÉ SPECIFICKÉ CHUTĚ I SEZÓNNÍ PREFERENCE

23.7.2024 - Matouš Dvořák | Crest Communications/Obermeyer Helika

Mezi nejoblíbenější pizzy v České republice patří Šunková, Quattro Formaggi, Šunková se žampiony a Hawaii. Salámová pizza Pepperoni je například až na sedmém místě - Češi navíc mají tendenci měnit své preference složení pizzy podle ročního období.

„V létě evidujeme častější nákupy pizzy s čerstvými ingrediencemi, které jsou tou dobou dostupnější a jsou využívány pro lehčí varianty „letních“ pizz. Připravují se pizzy s čerstvými rajčaty, rukolou, bazalkou a dalšími letními surovinami. Zaznamenáváme také nárůst prodejů šunkové pizzy s kukuřicí, ta je v létě také nejpobulárnější z celého roku,“ říká Adam Růžička, CEO společnosti Objednáme, která restauracím poskytuje komplexní digitální objednávkový systém.

Díky datům ze zařízení pro skladové hospodářství od Objednáme lze analyzovat i četnost nákupů, množství a typy surovin. Je patrné, že nejvíce se doplňují zásoby tradičních ingrediencí, jako jsou sugo, mozzarella a eidam, šunka, salámy či žampiony. Jsou to ale i již zmiňovaná rukola, prosciutto, parmazán a další sýry, olivy a čerstvé bylinky. Rostoucí trend vegetariánství a veganství také přispěl ke zvýšení zájmu o vegetariánské a veganské pizzy, takže došlo k nárůstu nákupů alternativních sýrů a dalších bezmasých ingrediencí.

„Naopak v zimě, kdy zákazníci hledají vydatnější a teplejší jídla, jsou oblíbenější pizzy s hutnějšími ingrediencemi jako jsou klobásy, slanina, houby, vejce nebo náš český Hermelín,“ vypočítává nakupované potraviny Adam Růžička a dodává, že na druhé straně existují přísady, které Češi na své pizze tolik nevyhledávají a které se ani tolik v restauracích neobjednávají. Těmi jsou například beraní rohy, zelené olivy kapie nebo tuňák.

Pijeme spíše v restauracích, nápoje přes rozvoz tolik netáhnou

Objednávání nápojů k jídlu je v české kultuře velmi běžné, takže většina Čechů si k jídlu v restauraci objednáva nápoj. Velmi pobulární volbou je pivo, a to hlavně k obědu nebo večeři. Pokud jde o pracovní obědy, většinou je doprovázejí nealkoholické nápoje jako Cola a Cola Zero, Fanta nebo Birell. Po obědě si mnoho lidí dává i kávu. Asi jen jedna z deseti českých restaurací má nápoj zahrnutý v poledním menu (často malé pivo nebo nealko). Pití k jídlu je považováno za běžnou součást stravování v restauracích, gastronomického zážitku i společenské etikety.

Jak často je ale nápoj součástí dovozu jídel? *„Podle našich dat jsou nápoje součástí asi jen třetiny objednávek přes rozvoz, rozhodně nejsou tak časté jako při návštěvě restaurace. Při objednávání jídla domů či do práce mají zákazníci většinou k dispozici vlastní nápoje,“* dodává Adam Růžička, který díky aplikacím, jež jsou každá originálem, poskytují provozovatelům restaurací kompletní přehled o surovinách pomocí chytrého skladu. Přehled o jejich cenách, aktuálním stavu pokladny, zásobách, objednávkách, distribuci, jeden systém na celou restauraci.

Podle dat společnosti Objednáme je průměrná cena pizzy s průměrem 32 centimetrů 199 Kč.

Pozn.: Foto je pouze ilustrativní, generováno AI

O společnosti Objednáme:

Objednáme sdružuje restaurace, které společně vyvíjejí vlastní komplexní objednávkový systém. Princip je takový, že zapojené restaurace navrhnou nové funkce, vzájemně o nich hlasují a ty nejlepší návrhy Objednáme implementuje. Za roky fungování tak vznikl komplexní ekosystém, který se neustále posouvá vpřed a obslouží každou činnost restaurace – od e-shopu a mobilní aplikace na míru, přes zařízení pro personál v restauraci až po aplikaci pro kurýry. Restaurace kromě fixní sazby neplatí žádná procenta navíc – předem tak ví, s jakými náklady počítat.

Adam Růžička

CEO společnosti Objednáme, kterou se svým společníkem Janem Papikem založil před 7 lety. Za tu dobu vyvinuli systém pro více než 500 restaurací, které jsou součástí projektu.

<https://www.crestcom.cz/cz/tiskova-zprava?id=5084>