

TISKOVÁ ZPRÁVA

Češi i Slováci rádi hřeší smaženým. Obědovému menu dominují „tradiční“ jídla. „Smažák“ poráží i svíčkovou!

V Praze, 9. února 2023 – Pokud se jedná o oběd, žebříčku nejpopulárnějších jídel „vládne“ klasika. Vyplyvá to z průzkumu a interní analýzy dat společnosti Delirest, která v Česku a na Slovensku provozuje přes 160 závodních restaurací, v nichž každý měsíc kuchaři uvaří a vydají 1,5 milionu jídel. Díky plné digitalizaci závodních restaurací jsou k dispozici první ucelená a detailní data o tom, jaká jídla mají Češi a Slováci k obědu nejraději. Kdo by tipoval svíčkovou, spletl by se. Absolutním vítězem obědů je smažený sýr. Mezi oběma národy se ovšem ukazují i některé kuriózní a zajímavé rozdíly.

(Ne)překvapivé prvenství

Křupavá strouhanka, táhnoucí se sýr. Právě to volí Češi k obědu nejčastěji a Slováci hned jako druhé nejoblíbenější jídlo. Jejich pomyslné hitparádě vévodí jiný smažený pokrm, kuřecí řízek. Lékařům nebo výživovým specialistům to zřejmě radost neudělá, ale právě smažené pokrmy obsazují hned první tři pozice obědové hitparády v obou zemích – v Česku v pořadí smažený sýr, kuřecí řízek a holandský řízek, na Slovensku kuřecí řízek, smažený sýr a vepřový řízek. Mimořádně zajímavé je zjištění, že tradiční svíčková skončila v obou zemích až na šestém místě. **Podle Kristýny Ostratické, Fit Brand Chef společnosti Delirest, to ale ani s tou výživovou stránkou nemusí být tak špatné.** „*To, že si lidé rádi dají smažená jídla v závodní restauraci, ještě nemusí znamenat, že je jedí denně i doma. Za jejich popularitou určitě stojí i fakt, že tyto pokrmy jsou náročné a zdlouhavější na přípravu, nejdřív trojbal a pak manipulace s velkým množstvím oleje, k tomu spousta nádobí, mastnota a načichlá kuchyň. Jednodušší a pohodlnější zkrátka je zajít si na toto oblíbené jídlo do závodní restaurace,*“ má jasno Ostratická. „*Všeobecná obliba plyne z charakteru smažených jídel – hlavně jejich křupavosti, díky které se staly i nedílnou součástí našich svátečních stolů. Jejich rizik jsme si vědomi, proto je pro nás opravdu důležité, abychom je do jídelniček Delirestu zařazovali s mírou a nabízeli i hodnotnější alternativy,*“ **doplňuje Executive Chef společnosti Delirest Michal Pažák.**

Polévka je grunt!

V čem se naopak mezi Čechy a Slováky ukázaly velké rozdíly, to je preference polévek. V obou zemích je sice tou nejoblíbenější klasická gulášová, na dalších příčkách se ale na talířích otvírají dva zcela jiné světy. Zatímco na Slovensku hosté restaurací milují hrachovou s uzeninou nebo tradiční hustou zelnou polévku s uzeninou, Češi raději sahají po slepičím a hovězím vývaru. „*Vysvětluji si to tím, že v Česku je větší tendence považovat polévku za předkrm a přípravu na další chod. Na Slovensku mají sytější polévky větší tradici – v některých regionech byly náhražkou hlavního jídla,*“ **vysvětluje Kristýna Ostratická.**

Kontakt pro média:

Martin Maruniak
Marketing Director CZ/SK
M: +420 728 355 555
E: martin.maruniak@delirest.cz



„Jsou to pro nás zajímavá data, tím spíš, že ve většině restaurací nabízíme oba typy polévek, včetně nabídky sytých bufetových. Výsledky navíc částečně zrcadlí i fakt, že hodně hostů našich restaurací pracuje v průmyslu, ve výrobních závodech, takže mají velký výdej energie, a proto potřebují víc zasytit,“ **přidává svůj pohled na věc Executive Chef Delirest Michal Pažák.**

Sladká tečka? Samozřejmě!

Jak vyplývá z průzkumu a interní analýzy dat společnosti Delirest, Češi a Slováci mají i svá jednoznačně nejoblíbenější sladká jídla. Na východ od řeky Moravy vítězí klasické (pařené nebo pečené) buchty s povidly, v Čechách a na Moravě jsou sladkou jedničkou dukátové buchtičky s vanilkovým krémem.

Management a kuchaři Delirestu data o oblíbenosti jednotlivých receptur trvale sledují a budou s nimi i dál pracovat, aby věděli, jak obědové menu ještě víc přizpůsobit chuťovým preferencím hostů. Práci s daty využívají i při hodnocení úspěšnosti speciálních akcí, takzvaného Gastrokalendáře, který přináší vždy třetí týden v měsíci do všech závodních restaurací Delirest speciální menu – mimořádný recept zohledňující sezonu, lokální suroviny nebo inspirovaný v kuchyních jiných zemí a kontinentů.

Detailnější přehled jídel uvádíme v tabulce na další straně tiskové zprávy.

Pro bližší informace kontaktujte, prosím:

Martin Maruniak, marketingový ředitel Delirest ČR/SR

Mobil: 728 355 555, E-mail: martin.maruniak@delirest.cz

O společnosti Delirest

Společnost Delirest je pokračovatelem značky Eurest – historicky prvního poskytovatele závodního stravování v bývalém Československu. Jsme tahounem trhu od roku 1991 až dodnes. Postupně jsme zavedli inovace a produkty, ze kterých čerpá celý trh veřejného stravování a pořád přicházíme s novými nápady. Salátové bary, bezobjednávkový systém výdeje nebo restaurační servis jídla. Na tom všem jsme naše podnikání v Česku před lety postavili a jdeme ještě dál. Jsme moderní, ekologický a digitální poskytovatel veřejného stravování, který si zakládá na digitálních inovacích, špičkovém technickém vybavení provozů nebo na tom, jak kontrolujeme ekologické stopy našeho podnikání. V Česku a na Slovensku dnes vaříme ve 160 závodech a máme víc než 2000 kmenových zaměstnanců, kteří připraví asi 1,5 milionu jídel měsíčně. www.delirest.cz

Nahlédněte s námi pod pokličku závodního a školního stravování: www.ceskyobed.cz

Kontakt pro média:

Martin Maruniak

Marketing Director CZ/SK

M: +420 728 355 555

E: martin.maruniak@delirest.cz



PŘÍLOHA TISKOVÉ ZPRÁVY:

Nejoblíbenější jídla v restauracích Delirest ČR/SR

	SK	CZ
Polévky	Gulášová <ul style="list-style-type: none"> Hrachová s uzeninou Zelná s klobásou 	Gulášová <ul style="list-style-type: none"> Slepičí vývar Hovězí vývar
Hlavní jídla	Smažený kuřecí řízek <ul style="list-style-type: none"> Smažený sýr Smažený vepřový řízek 	Smažený sýr <ul style="list-style-type: none"> Smažený kuřecí řízek Smažený holandský řízek
Bezmasé	Smažený sýr <ul style="list-style-type: none"> Mexická fazole (huevos rancheros) Grilovaný camembert 	Smažený sýr <ul style="list-style-type: none"> Smažený sýr typu camembert Čočka na kyselo
Sladké	Domácí buchty s povidly <ul style="list-style-type: none"> Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem Alpský knedlík 	Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem <ul style="list-style-type: none"> Palačinky s jahodovým rozvarem Alpský knedlík
Přílohy	Dušená rýže <ul style="list-style-type: none"> Houskový knedlík Opékané brambory 	Houskový knedlík <ul style="list-style-type: none"> Vařené brambory Dušená rýže
Buddha Bowls	Beef bowl <ul style="list-style-type: none"> Bowl s kuskusem, kuřecím masem, žampiony a pikantní zálivkou Bowl s bulgurem, pečenou dýní, řepou a sýrem feta 	Bowl s Teriyaki kuřetem, hráškem a dvoubarevnou rýží <ul style="list-style-type: none"> Bowl s Teriyaki lososem, rýží a červeným zelím Bowl s kuskusem, kuřecím masem, restovanými žampiony a pikantní zálivkou

Kontakt pro média:

Martin Maruniak
 Marketing Director CZ/SK
 M: +420 728 355 555
 E: martin.maruniak@delirest.cz

